

Paula até pensou em arrumar um emprego estável e com carteira assinada, mas a gestação de alto risco a obrigou a ficar em casa. Parecia ser o sinal de que precisava para investir profissionalmente na confeitaria.

Quando Catharina nasceu, há cinco anos, Paula usava seu perfil no Instagram para fazer uma espécie de blog materno. Postava suas experiências e impressões sobre o momento que estava vivendo e, claro, compartilhava as fotos dos bolos decorados que preparava para a filha todos os meses. “Eu fazia bolos temáticos nos mesversários dela. As pessoas viam e queriam igual.”

O Instagram passou a ser a principal vitrine da confeitaria, que hoje se orgulha de ter mais de 171 mil seguidores. Mas o início não foi fácil. Como se não bastasse ter que dividir o trabalho com os cuidados de Catharina, Paula logo descobriu que estava grávida novamente. A diferença de idade entre a primogênita e Helena, 4, é de apenas um ano. “Eu as colocava em um colchão do meu lado e ia preparar os pedidos.”

E as encomendas não paravam de chegar. Os experimentos, também. “Eu fazia muito teste, gastava muito insumo e dava para as pessoas provarem. Muitas queriam os bolos, mas em porções menores, no pote. E, assim, ia fazendo o que elas queriam. Aos poucos, ia melhorando, treinando, sem nenhum curso.” Paula viu, então, que era chegado o momento de se aperfeiçoar e começou a fazer cursos na área.

No começo, a produção da confeitaria era feita no próprio apartamento, em Ceilândia. Com o crescimento do negócio, mudou-se para uma casa e transformou o barraco dos fundos em ateliê. Realizava, assim, o primeiro de muitos sonhos: ter um espaço e uma cozinha apenas para suas criações. Pouco tempo depois, o local ficou pequeno e Paula foi para outra casa. “Embaixo, funcionava o ateliê; em cima, eu morava com minha família.” A ceilandense realizou ainda outro sonho — no ateliê, montou um espaço para dar aulas de confeitaria, com capacidade para receber turmas de, em média, 20 alunos.

Pandemia e Folhatta

Passadas duas semanas no novo endereço, porém, veio a pandemia e o lockdown. Para quem pensa que o momento foi de dificuldade para Paula, ela ressalta: “Foi o

período em que eu mais vendi. Acho que as pessoas ficaram ansiosas e começaram a encomendar mais e mais doces”, brinca. O fato de o ateliê funcionar apenas como take out também ajudou, já que ela não precisou fechar as portas. Já os cursos deixaram de ser presenciais e se tornaram on-line. “Hoje, tenho mais de 15 mil alunos, alguns até fora do país”, orgulha-se.

Ainda em 2020, a doceira criou uma sobremesa que fez sucesso em todo o Brasil. A Folhatta é formada por dois cremes à base de nata, massa folhada e morango. “Eu vendia umas 300 folhattas por dia. Dei até entrada no processo de patenteamento dela”, garante. “O curso em que ensinei a receita da folhatta teve mais de 3,8 mil alunos.”

Em meio a tudo isso, Paula vivia um turbilhão pessoal. No fim de 2019, ela, finalmente, conseguiu sair de um relacionamento que classificava como tóxico. “A partir daí, as coisas deslançaram para mim. Tudo passou a dar certo”, afirma.

Tempos depois, conheceu o atual marido, que se tornou o seu parceiro nos negócios. E na vida, claro. Há sete meses, o casal teve o primeiro filho, Theo. Dois meses depois, a história se repetia: Paula descobriu estar grávida. Noah deve chegar em junho, um ano depois do irmão. Mas nada disso tem sido empecilho para ela entrar de cabeça no trabalho.

Há duas semanas, abriu uma loja em Águas Claras. Ao contrário da de Ceilândia, lá é possível se sentar e saborear as delícias preparadas pela confeitaria e sua equipe — hoje, ela conta com 16 funcionários. No cardápio, doces clássicos e gourmet, bolos, bolos no pote e as mais variadas sobremesas. Aliás, a ceilandense sempre está buscando levar novidades aos clientes.

Ela oferece ainda kits para festas e aceita encomendas variadas. E ampliou o menu com salgadinhos assados. As aulas presenciais também voltaram, mas com menos alunos por turma, de seis a sete, por conta dos protocolos de segurança exigidos pela pandemia.

Orgulhosa de todo o esforço que fez para chegar onde chegou, Paula celebra hoje, 6 de março, sete anos de profissão. E conta com uma admiradora pra lá de especial: dona Tita. “Até hoje, minha avó prova tudo o que crio e, quando não gosta, vai logo dizendo: está doce demais, está pesado demais...”, diverte-se. E poderia ter melhor controle de qualidade?

Pudim de leite ninho

Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- A mesma medida de leite
- 6 ovos
- 4 colheres de leite ninho
- Para a calda
- 300g de açúcar
- 150ml de água

Modo de fazer

- Bata tudo no liquidificador por uns 10 minutos, para que não fique com cheiro de ovo.
- Faça a calda: derreta o açúcar até ficar moreno, ponha a água e vá mexendo até desfazer o açúcar. Deixe cozinhar até ficar grosso.
- Coloque a calda na forma e, por cima, o creme do pudim.
- Asse em forno preaquecido a 150 graus, em banho-maria, por uma hora ou até enfiar o palito e sair com a massa mais grossa. Pode utilizar tanto potes individuais, de 200ml, tampados com papel-alumínio, ou forma de furo com 25cm de diâmetro, também tampada com papel-alumínio.



Anderson Rodrigues/Divulgação

Serviço

- **Instagram:**
@confeitariapaulalaryssa
- **Lojas:** Ceilândia — QNN 18, Conjunto E, Casa 20
- **Águas Claras:** Rua 33 Sul, Lote 5, Loja 17