



Serviço

Instagram: [@torta_de_morango_da_elis](#)
WhatsApp: (61) 99605-9472

todas preparadas pela servidora. “Certa vez, fiz um curso de fim de semana para aprender a preparar cupcakes para uma dessas festinhas. Modelei 400 cupcakes de bichinhos”, conta, aos risos.

Em outra ocasião, quando soube que uma amiga ia se casar, decidiu presentear-la com os doces da cerimônia, mesmo sem saber fazê-los. “Meu marido falou que eu era louca.” Mas, mais uma vez, Elis foi lá, fez um curso de uma semana e confeccionou 2 mil docinhos finos. “Sempre fui muito curiosa.”

Há três anos, quando o companheiro teve um problema de saúde e precisou se aposentar, a família viu a renda cair. Mais ainda: o marido ficou triste por, de repente, sair de uma vida ativa para ficar em casa. Daí veio a ideia da mulher: ganhar um dinheiro extra e se ocupar

com o que sabia fazer de melhor, as tortas de morango. “Oséias falou que a gente precisava se planejar, que precisava de um capital inicial... E eu só respondi: ‘Toca o carro para o Taguacenter, que a gente vai começar o negócio agora’.”

Elis comprou cinco formas de tamanhos variados, preparou suas famosas tortas e convidou um sobrinho para fazer as fotos. “Uma torta eu cortei e outra dei como pagamento para o fotógrafo. Sobraram três, que eu anunciei no WhatsApp do condomínio que moro. Postei as fotos e logo vendi as três.” Começava, assim, um negócio de sucesso.

A servidora nunca mais parou de produzir tortas. “No Natal de 2019, recebi 70 pedidos. E fazia apenas quatro meses que tinha começado a vender. Tenho encomenda todos os dias da semana. Minha irmã até brinca questionando quem come torta numa segunda-feira”, diverte-se. A maioria da produção é vendida no próprio condomínio onde mora, no Jardim Botânico, mas, com a parceria de três entregadores, Elis manda seus doces para todo o Distrito Federal. “Tenho clientes em Águas Claras, Lago Sul, Sudoeste, Noroeste...”, contabiliza. O principal canal de divulgação é a página do Instagram que criou: [@torta_de_morango_da_elis](#).

Durante o isolamento social por causa da pandemia, viu não só a demanda aumentar como a necessidade de confeccionar tortas menores. Hoje conta com tamanhos variados — da baby, que serve de oito a 10 fatias à gigante, de 35 pedaços. Elis sempre pede que as encomendas sejam feitas com pelo menos 24 horas de antecedência, mas, quase sempre, tem uma ou outra unidade para pronta-entrega.

O segredo da perfeição, acredita a confeitadeira, está, no suspiro crocante, a nata fresca batida no ponto certo, o pão de ló fofinho e, claro, muito morango. “Eu amo morango. E, para mim, se a sobremesa é feita de morango, ele precisa estar presente em abundância.” A torta é propositalmente alta e deve ser consumida imediatamente. “Isso não é um problema, já que desafio as pessoas a comerem apenas um pedaço. É impossível”, brinca.

Elis não pretende expandir os negócios nem confeccionar outros sabores. “As pessoas até me pedem para pôr chocolate, coco... ou criar outros sabores. Mas quero manter o foco”, garante. Para ela, o mais importante é levar às pessoas que provam sua torta todo o carinho e amor colocados em cada fatia. “A minha maior alegria é receber o feedback dos clientes, ouvir deles que a minha torta despertou lembranças afetivas. Quero ajudar a criar essas memórias.”

Pão de Ló

Ingredientes

- 6 ovos médios
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal

Modo de fazer

- Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo, acrescente, aos poucos, a farinha junto com o fermento e, por último, o sal.

Dicas para uma massa perfeita

- Ovos sempre em temperatura ambiente.
- Peneirar a farinha sempre para que o ar deixe a massa fofa.
- Usar açúcar sempre refinado.
- Forno em 180 graus do início ao fim.
- Para untar a forma de maneira perfeita, junte manteiga e óleo. Assim, não precisará da farinha.



Torta de morango feita pela confeitadeira Elis Gonçalves