

Além da variedade de sabores, as opções de decoração são tantas que deixam até os mais decididos em dúvida

POR AILIM CABRAL

Muitos dos usuários assíduos de redes sociais já se assustaram vendo vídeos em que uma faca se aproxima de um animal fofinho. O alívio vem com a surpresa: é um bolo! Além dos bichinhos, uma série de objetos curiosos estrearam vídeos divertidos em que era preciso adivinhar o que era, ou não, um bolo.

E os bolos diferentes continuaram surgindo, ganhando a internet, por meio de vídeos e fotos, e sendo reproduzidos e levados para as mesas de festa. O isolamento e a impossibilidade de fazer grandes comemorações fizeram com que as pessoas mudassem o foco dos aniversários.

A decoração e o cardápio variado, elementos em que a maioria das pessoas mais investiam, deixaram de ser tão relevantes sem a presença dos convidados. O bolo, item praticamente imprescindível em qualquer festa, foi alçado ao papel de grande protagonista.

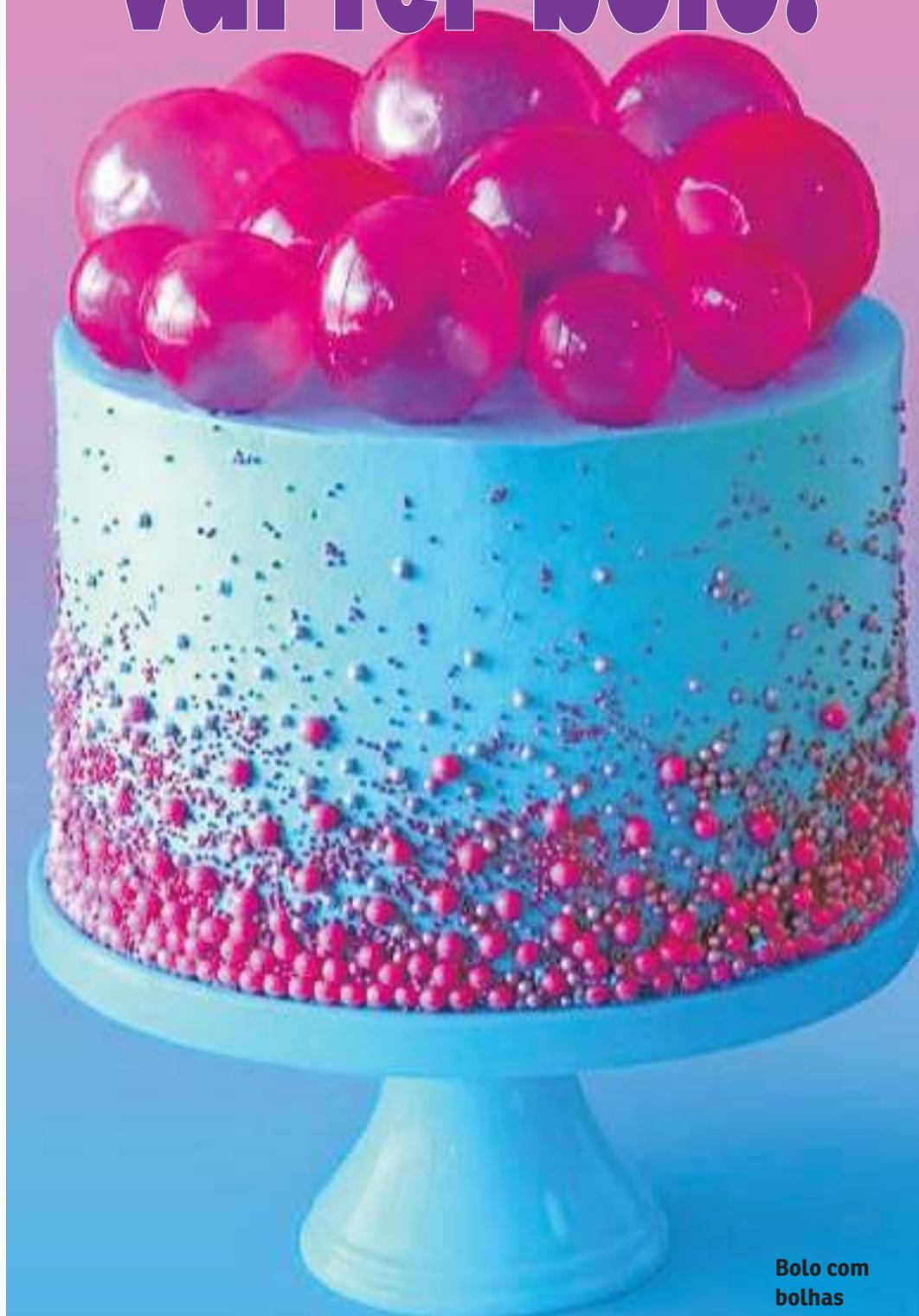
A confeitadeira Isabela Vitorino da Silva acrescenta que, além de bolos que chamam bastante atenção, os clientes têm preferido decorações que possam ser consumidas. "Aqueles bolos cheios de coisa, como papel e enfeites de plástico, não estão agradando tanto. As pessoas querem uma coisa linda, mas sem desperdício, querem poder comer o bolo todo."

### Uma tendência só sua

Apesar das tendências, como bolos quadrados, cobertura marmorizada e bolo piscininha, entre outros, o maior desejo dos aniversariantes é a personalização. Isabela afirma que bolos que representam a personalidade do celebrante são quase uma unanimidade.

"É divertido porque, dentro das tendências, as pessoas querem coisas únicas e inusitadas. Um cliente, fã de filmes de terror, já me pediu um bolo macabro, com cacos de vidro e bem sangrento", lembra. Existem, é claro, os segredos de cada confeitadeira, mas Isabela revela que as decorações inusitadas e diferentes costumam ser feitas em biscoitos decorados e isomalte, um

# Fica, vai ter bolo!



**Bolo com bolhas**

adoçante parecido com o açúcar.

Já no mundo das coberturas, existem ingredientes como o buttercream, que permite a pintura do bolo como uma tela e a criação de verdadeiras obras de arte. Flores comestíveis e diferentes bicos de confeitaria, como o chuveirinho, trazem efeitos ainda mais variados. E o mais legal? Partes do bolo que mais parecem peças de decoração, tecidos

ou papéis, são totalmente comestíveis, além de muito gostosas.

A cake designer Maria de Fátima explica que o efeito glass, no Brasil, costuma ser mais usado em tortas. Já os com efeito 3D estão entre os mais pedidos pelos brasileiros. Ela acredita que os desejos mais diferentes são resultado de uma vontade de sair da mesmice inspirada pelo boom de programas culinários.