



Pinterest/Divulgação

Bolo com decoração Brushstroke



Olganokovaal/Instagram

Glass cake em formato de quadrado



Isa Vitorino Confeitaria/Divulgação

Bolo com pintura no buttercream e escultura em isomalte



Pinterest/Divulgação

Bolo granilite

É bolo ou meme?

Durante a pandemia, enquanto as comemorações com festa ficaram suspensas, muitas pessoas usaram o doce para fazer os amigos se sentirem especiais. Um bolo tradicional, no entanto, seria um desperdício, a maioria das pessoas estava isolada ou com poucos familiares.

Foi aí que os bentôs e os minicakes se tornaram grandes sucessos. Alguns deles imitavam os bolos tradicionais em versões miniatura, presentes mais elegantes e clássicos. Os mais criativos apostaram na personalização e os bolos com memes viraram febre.

Quem não viu pelo menos um amigo ou parente compartilhando um bolo com um bonequinho e uma frase engraçada ou irônica? E como os brasileiros são conhecidos como os grandes vencedores das “guerras memeais” na internet, os memes não ficaram restritos aos bentô cakes e aparecem em doces tamanho família.

Os mais diferentes

Entre os mais inventivos, estão os bolos com decoração em 3D, aqueles que parecem desafiar a gravidade e os glass cake, que parecem ser feitos de vidro. Segundo a plataforma de buscas e tendências Pinterest, a procura por bolos 3D cresceu 60% em 2022.

Os bolos que desafiam a gravidade tiveram um aumento de 70% e as buscas por bolos decorados com bolhas cresceram 55%. Em seu blog *Confeitaria Online*, a cake designer Simone Reis destaca o Shaggy Cake, o bolo de andares conceitual, o bolo granilite e o Brushstroke.

Bolo com pintura no buttercream e escultura em isomalte



Isa Vitorino Confeitaria/Divulgação

Bolo com pintura no buttercream e escultura em isomalte



Pinterest/Divulgação

Shaggy Cake



Isa Vitorino Confeitaria/Divulgação

Bentô Cake



Pinterest/Divulgação

Bolo que desafia a gravidade