



Uma banoffee para chamar de sua

Em plena pandemia, jovem confeitadeira investe em negócio no qual vende exclusivamente a torta típica da Inglaterra. Após sucesso, acaba de abrir uma segunda loja em Águas Claras

Ana Luísa Raw até tentou não seguir o caminho da gastronomia. Chegou a fazer faculdade de direito, de gestão de agronegócio e até curso de piloto privado de avião, mas a paixão pela confeitaria falou mais alto. Na adolescência, a jovem, hoje com 28 anos, sempre era a responsável por preparar os bolos e docinhos nas festinhas de aniversário da escola.

O interesse pelas panelas, aliás, começou ainda na infância, quando observava a avó, que é mineira, cozinhar. E sempre se prontificava para ajudar. “Como os meus pais passavam o dia fora trabalhando, quando eu queria comer algo diferente, ia para a cozinha. Com 10 anos, já sabia fazer arroz, feijão, carne. Também gostava de experimentar, inventar. Joguei muita comida fora nesses experimentos”, diverte-se.

Mas os pais da jovem queriam que ela seguisse uma carreira tradicional, tivesse um diploma e, quem sabe, até passasse em um concurso público e conquistasse a tão sonhada estabilidade. “Quando eu entrei na UnB, meu pai ficou realizado, todo orgulhoso. Mas eu não estava feliz”, admite. Foi nessa época que um primo, dono de uma brigaderia na Asa Norte, convidou Ana Luísa para trabalhar com ele, fazendo tortas. “Isso foi há nove anos. Eu fazia umas tortas diferentes, tentava fugir das tradicionais, o que na época não era comum, poucas confeitadeiras faziam.”

Ana Luísa conta que, no momento em que pôs o pé na cozinha da brigaderia, teve a certeza de que aquele era o seu lugar. “Eu me encontrei.”

Logo abandonou o curso da UnB e, para tristeza dos pais, decidiu que seguiria, sim, a profissão de confeitadeira. “A faculdade não fazia mais sentido.”

Aliada à paixão pela gastronomia, a jovem tinha o sonho de empreender. Depois de um ano na brigaderia do primo, achou que estava pronta para montar o próprio negócio e passou a receber encomendas de tortas, bolos e doces. Fazia tudo na cozinha da casa dos pais. Começou a vender para a família e os amigos e, depois do boca a boca, ganhou clientela cativa.

Negócio de sucesso

Em janeiro de 2020, Ana Luísa recebeu o convite dos tios que moravam em Arraial D’Ajuda, na Bahia, que achou irresistível: chefiar a confeitaria do Ousado Café Bar, que eles estavam abrindo no famoso distrito de Porto Seguro. Assim que chegou ao local, a brasiliense começou a montar o cardápio. “Eu queria que os doces tivessem uma pegada tropical, bem praiana.”

Nas pesquisas, Ana Luísa descobriu o banoffee. Apesar de ser uma receita tipicamente inglesa, ela achou que, por levar banana e ser gelada, tinha tudo a ver com esse tropicalismo que procurava. A confeitadeira, porém, decidiu fazer algumas adaptações. A principal delas foi substituir o caramelo e o cacau em pó, presente na original, por doce de leite e chantilly.

Logo, o banoffee de Ana Luísa tornou-se o carro-chefe do restaurante. “Tinha gente que ia lá só para comer uma fatia”, lembra. Uma prima contou à jovem que, em São Paulo, havia uma casa



SERVIÇO

Instagram: @banoffeedaraw

especializada na torta de banana e ela começou a estudar mais sobre o produto. Aí veio a pandemia e o Ousado precisou entrar em lockdown. “Passei um mês parada, esperando a casa abrir”, recorda-se. Resolveu, então, voltar para Brasília.

Ana Luísa conta que sempre foi a favor de um modelo de negócio que priorizasse um único produto e achou que, finalmente, tinha achado em qual investir. Preparou a banoffee para a família experimentar e a aprovação foi imediata. A jovem