

As finanças, porém, começaram a apertar e Flávio encontrou a solução para continuar bancando os estudos: ele e a mãe passaram a fazer salgados para vender aos colegas. Em pouco tempo, tinham uma clientela cativa, mas a direção da faculdade proibiu a comercialização em sala de aula. A solução encontrada foi fornecer para a cantina da instituição.

O piauiense também levou seus salgados para uma lanchonete em uma clínica médica, eles amaram o produto, e mãe e filho se tornaram fornecedores de coxinhas, esfihas, pastéis, empadas e tantas outras delícias. A partir daí, o negócio deslançou de vez. “Teve uma época em que fornecemos salgados para 27 clínicas”, diz.

O sucesso foi tanto que o pai e o irmão também tiveram que entrar no negócio. “Acordávamos de madrugada para preparar tudo fresquinho. Minha mãe ficava responsável pela massa e o pão; eu pela fritura e a entrega; o meu pai pelo corte dos salgados; e meu irmão por assar os produtos”, detalha. Foi com o dinheiro da empresa familiar que eles conseguiram pagar a faculdade de Flávio e de dona Glória e o curso de direito do irmão caçula.

Na capital

Mas aí veio a pandemia e tudo parou. O piauiense decidiu, então, largar tudo para correr atrás de um outro sonho: fazer uma especialização em confeitaria. “Minhas opções eram Recife, Fortaleza ou Brasília.” Como tem um primo que não só mora na capital como também é dono de um restaurante, o Bla’s, na 406 Norte, Flávio desembarcou, no ano passado, em terras candangas. “O Gabriel (Blas, chef e dono do restaurante) me deu todo o apoio. Passei um tempo morando com ele e me tornei o chef de patisserie do Bla’s”, conta.

Durante nove meses, conciliou os estudos com a função no restaurante. Mas decidiu que estava na hora de trilhar um novo caminho com os próprios passos. Flávio, que tinha o caderninho de receitas da dona Dolores guardado, resolveu preparar as receitas de biscoitos caseiros dela e comercializá-los. Surgia, assim, a Biscoitos Vó Dolores.

O piauiense produz sete tipos de biscoitos doces e salgados na cozinha da própria casa. Quando as encomendas apertam, usa a cozinha do Bla’s para intensificar a produção. O carro-chefe é o casadinho de queijo, recheado com brigadeiro de requeijão. Os clássicos, com recheio de goiaba e o amanteigado, cuja receita o confeitiro compartilha com os leitores da coluna, também são sucesso garantido — assim como os de laranja e os de maisena com chocolate meio amargo.



BISCOITO AMANTEIGADO

Ingredientes

- 200g de manteiga (em ponto de pomada)
- 1 ovo
- 200g de açúcar refinado
- 400g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparar

- Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente e os ingredientes secos precisam ser peneirados.
- Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga com o açúcar, em velocidade baixa. Assim que virar um creme, adicione o ovo e a essência de sua preferência.
- Bata até ficar um creme homogêneo,

por mais ou menos um minuto. Depois, adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar.

- Leve a massa para a geladeira por uma hora. Depois disso, já pode abri-la.
- Para biscoitos decorados, antes de assar a massa, o ideal é refrigerá-la cortada (no tabuleiro) por 20 minutos. Se quiser, leve ao congelador por 10 minutos.
- Asse os biscoitos no forno pré-aquecido a 180 graus. Eles levam de 10 a 15 minutos para assar e ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.
- Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados. Sugiro que guarde em latas e forre com papel manteiga. Dessa forma, mantém o biscoito crocante e gostoso.

SERVIÇO

WhatsApp: (61) 97402-8366

Instagram: @biscoitovdolores

Como a vida não anda fácil pra ninguém. Flávio trabalha também como motorista de aplicativo para complementar a renda. “Sempre converso com os clientes, conto minha história, dou uns biscoitos para que eles degustem e, ao

fim da corrida, a maioria acaba comprando uns saquinhos”, diverte-se. Além de aceitar encomendas, o piauiense disponibiliza os biscoitos para venda no Bla’s Restaurante.

O rapaz, agora, sonha em abrir a própria confeitaria. “Quero que as pessoas voltem à infância, que os meus biscoitos tragam memória afetiva.” Assim como o próprio piauiense ativa, diariamente, as lembranças da avó. Afinal, foi graças a ela que Flávio conseguiu realizar o sonho de ser confeitiro.