

a empresa. Ricardo concluiu o curso de sociologia e o irmão se mudou para Fortaleza para morar com a namorada, que tem uma marca de cookies na cidade.

Cozinhar sempre foi algo que uniu os irmãos. É um hobby que curtiam juntos desde muito novos. Um dia, Aldemar ligou para Ricardo e disse que tinha desenvolvido uma cheesecake, que estava vendendo na empresa de cookies da namorada. Queria compartilhar a receita com o irmão para, quem sabe, ele também comercializá-la.

O alagoano topou o desafio e, durante um mês, trabalhou na receita até chegar ao que, acreditava, o produto certo. Depois de vários testes e estudos, Ricardo desenvolveu uma cheesecake de frutas vermelhas — receita, inclusive, que ele compartilha com os leitores da coluna e é da mãe dele — e uma de cookie com chocolate meio amargo.

Conseguiu um sócio, especializado em marketing digital, e começou a vender as cheesecakes, em princípio para os amigos, depois para os amigos dos amigos, e no boca a boca, criaram, em 1º de março de 2021, a Bem Dita Torta. Os bolos eram produzidos e assados na cozinha da sua quitinete.

Expansão

Dois meses depois de aberta a marca, veio o grande desafio. “Recebemos mais de 100 pedidos para o Dia das Mães. Foi uma loucura. Convocamos amigos, parentes, namoradas, todo mundo para ajudar”, conta.

O forno da quitinete, claro, não comportava tamanha demanda. Conseguiram que a Associação Cultural Israelita, que tem uma cozinha industrial, emprestasse o espaço. “Esse foi o divisor de águas. Vimos que tínhamos um produto bom e decidimos investir, de verdade, na empresa”, explica.

Alugaram uma outra quitinete, na 502 Sul, que se tornou uma espécie de ateliê, e Ricardo começou a desenvolver outras receitas. Vieram as cheesecakes de doce de leite e flor de sal, de goiabada, de maracujá com manga... Hoje, são 15 sabores diferentes, entre cheesecakes, tortas e cookies.

Segundo o alagoano, as criações surgem de acordo com a demanda dos clientes e dos produtos que estão em alta no mercado. “Muitos pediam uma banoffee. Desenvolvi, então, uma com banana caramelizada com canela e, em vez de chocolate, creme de capuccino e café solúvel polvilhado”, detalha.

A torta de limão foi outro pedido da freguesia. “A nossa, em vez de merengue, vai com suspiro, o que a deixa mais crocante.”

Com o Instagram como principal ferramenta de propaganda, a Bem Dita Tortas foi se expandindo e, logo, tiveram que alugar uma loja na 404 Norte, em janeiro deste ano. Seis meses depois, uma nova mudança. Dessa vez, para atender a uma antiga demanda dos clientes, que queriam um espaço onde não só pudessem pegar a torta, mas também sentar,

degustar uma fatia e tomar o café. A loja, na 107 Norte, oferece agora essa opção.

Os planos não param por aí. Formada por uma equipe extremamente jovem, os funcionários da Bem Dita Torta estão, aos poucos, também se tornando sócios da empresa. A ideia é que a expansão inclua a abertura de franquia. De imediato, porém, Ricardo explica que, em 2024, abrirá uma filial em Águas Claras. Um passo e tanto para quem nunca sonhou em trabalhar com gastronomia.



GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

- 400g de morango
- 400g de amora
- 100g de framboesa
- 100g de mirtilo
- 300g de açúcar
- 1/2 limão

Modo de preparar

- Adicione todos os ingredientes em uma panela funda, ligue em fogo baixo/médio até obter a consistência ideal. Para os que

preferem as frutas mais inteiras, com uma calda mais líquida, devem tirar a geleia antes do fogo. Para aqueles que preferem a geleia mais homogênea, deixem cozinhar até que todas as frutas tenham derretido. É importante mexer para que a geleia não grude no fundo da panela.

- Tempo de preparo: de 60 a 90 minutos.

Serviço

Instagram: @bemditatorta