

## Virada de chave

A goiana percebeu que estava na hora de dar um passo maior. Pegou o dinheiro que ganhou nas férias, alugou uma banca em uma feirinha gastronômica que ocorria aos domingos no Centro Cultural Oscar Niemeyer, e comprou os ingredientes para fazer as tortas. “Eu não tinha mais um centavo, reinvesti tudo.” Mariana virou duas noites produzindo os doces e, ao final, tinha 220 potinhos em quatro sabores: morango, abacaxi, coco e crema de brigadeiro. “Em uma hora, vendi tudo. Tomei até uma bronca da organizadora da feira porque não tinha levado mais”, diverte-se. O ano era 2015.

A jovem, então com 20 anos, percebeu ali uma grande oportunidade de negócio, mas precisava de um espaço maior para preparar os doces. Destemida, em uma semana, alugou um apartamento no subúrbio e comprou uma geladeira. “Fiz da sala a cozinha, transformei um quarto em depósito e dormia no outro quarto”, diz. Para conseguir dobrar a produção no domingo seguinte, contou com a ajuda da irmã e de uma amiga. Mais uma vez, as tortas se esgotaram em poucas horas.

A partir daí, o crescimento foi exponencial. Mariana fazia entregas sob encomenda de terça a sexta, participava de uma outra feirinha no sábado, além da de domingo. “Tirava a segunda para fazer as compras e a faxina”, detalha. A essa altura, já contava com duas funcionárias. “Tudo aconteceu muito rápido.”

Logo a confeitaria percebeu a necessidade de ter um ponto fixo. Seis meses depois daquele primeiro domingo na feirinha, ela abria a sua primeira loja, em setembro de 2015. A essa altura, já contava com quatro funcionários. “Minha mãe me emprestou uma mesa, comprei mais uma geladeira e ampliei a produção.” Mais uma vez, o espaço ficou pequeno. Uma loja, de 400m<sup>2</sup>, vagou no mesmo prédio, e Mariana fez a mudança. E mais: transformou o segundo andar na fábrica dos doces.

## SERVIÇO

Instagram: @perdomodoces

Um dia, em 2017, a jovem recebeu o convite do iFood para fazer uma campanha promocional na plataforma. “Em uma hora, recebemos 10 mil pedidos e a plataforma travou.” Foi aí que a goiana percebeu o quanto tinha crescido.

## Carreta itinerante

Como a Perdomo Doces (@perdomodoces) nasceu em uma feira, Mariana conta que seus clientes têm o hábito de levar as delícias para comer em casa. Assim, veio a ideia de criar uma central de delivery, com drive thru. Quando veio a pandemia, ao contrário da maioria das docerias, a Perdomo não sentiu os efeitos negativos. Ao contrário: como já tinha a expertise das entregas, cresceu ainda mais.

Hoje, a doceria conta com três lojas em Goiânia, uma em Anápolis e duas em Brasília, no Conjunto Nacional e no Mané Mercado, além de estar presente nas plataformas de delivery. São mais de 300 funcionários.

Para celebrar os 10 anos da marca, comemorados este ano, Mariana pôs um sonho em prática: criou uma loja itinerante, que funciona dentro de uma carreta refrigerada. “Pegamos, com antecedência, a licença da prefeitura e passamos uma média de três dias na cidade, vendendo nossos doces.”

Em seis meses, já foram percorridos mais de 10 mil quilômetros para atender mais de 200 mil pessoas. O plano é, até o fim do ano, chegar à marca de 60 municípios. Hoje, a carreta da Perdomo está em São Paulo, mercado que Mariana também pretende conquistar com, quem sabe, uma loja fixa.

A jovem acredita que um dos motivos para todo esse sucesso é porque ela mudou a forma de as pessoas consumirem doces em seu estado. “Em Goiânia, a confeitaria era algo consumido só pela classe A. As classes B e C recorriam às padarias e às feiras. Meu doce chega a todas as classe sociais”, orgulha-se.

## TORTA CHICO BALANCEADO

### Ingredientes para a calda caramelizada

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara com menos um dedo de água quente
- 5 a 7 bananas cortadas (usei nanica), pode usar da sua preferência, menos bananas de fritar.

### Modo de preparar a calda de banana

- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado, igual a calda de pudim (tome cuidado para o açúcar não queimar).
- Junte a água quente e mexa com uma colher.
- Deixe ferver novamente no fogo baixo até derreter todos os torrões de açúcar.
- Feito isso, coloque as bananas picadas e deixe ferver até engrossar. Assim que engrossar, distribua em um refratário de 22cmx33cm e reserve.

### Ingredientes para o creme

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara de leite integral
- 4 gemas peneiradas
- 1/2 colher de sopa de maisena

### Modo de preparar o creme

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, as gemas e o amido. Misture bem até dissolver.
- Coloque no fogo baixo e vá mexendo sempre para não formar grumos. Mexa por uns cinco minutos.
- Bata esse creme no mixer ou liquidificador depois de pronto. Essa batida é para deixar o creme lisinho e bonito.
- Despeje esse creme em cima das bananas e reserve.

### Ingredientes para o merengue (cobertura final)

- 4 claras
- 1 e 1/2 xícara de açúcar

### Modo de preparar o merengue

- Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve para o fogo baixo, mexendo sem parar por três minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto (continuando sempre a mexer para não cozinhar as claras, só derreter o açúcar).
- Feito isso, transfira imediatamente para uma batedeira e bata em velocidade máxima até dobrar de volume e virar um merengue branquinho e consistente.

### Finalização

- Distribua a cobertura em cima do creme e leve para assar a 180°C até dourar o merengue (mais ou menos 5 minutos).
- Depois disso, deixe na geladeira por quatro horas ou coma quentinho! Muita gente gosta de comer quentinho.