



Visão Sete - Porto e Norte



página 16



Bolos diferentes por encomenda



TOME NOTA

As encomendas podem ser feitas por telefone (960204652) ou e-mail (ana.formiguinha@gmail.com) e os bolos entregues em casa

E NO ENTANTO... COMEM-SE!

Carros, malas e corpos esculturais em massa de açúcar SUSANA SILVA OLIVEIRA

Quem disse que o divórcio não pode ser celebrado? E a despedida de solteiro será bom motivo para criar uma marotice doce? «De qualquer coisa se pode fazer um bolo.» A afirmação é de Ana Paula Ramos, 42 anos, que, depois de muito tempo ligada à informática, decidiu mudar de vida. E meter as mãos na massa. «Tudo começou por brincadeira com o bolo de aniversá-

rio de um amigo», lembra. Os elogios foram tantos que o marido a desafiou a trabalhar nesta área de forma mais séria. Embora sem qualquer formação em pastelaria, Ana criou uma empresa e desenvolveu um sítio (www.osbolosdaana.com) para mostrar as criações.

«A maioria dos clientes tem já uma ideia definida, mas também há quem deixe quase tudo ao meu critério», afiança. Do aniversário dos garotos,

onde o Noddy e a Hello Kitty são os mais pedidos, a malas Luís Vuitton e inofensivas «marotices», passando pelas despedidas de solteiro ou festas de divórcio, tudo pode ser razão para criar algo diferente. A base do bolo pode ser em chocolate, noz, cenoura ou limão, com recheio de morango, baunilha ou creme de ovos. «É tudo comestível, desde a base aos bonecos feitos em pasta de açúcar. Às vezes custa é cortar o bolo», garante. Os

heróis infantis parecem mesmo reais, de tal forma que alguns miúdos recusam «meter a faca» no doce, em dia de aniversário.

O pedido mais complicado? Uma Harley Davidson para um casal de motoristas. «Nunca tinha feito nada assim, e quanto mais pormenor maior o índice de dificuldade», nota. Por mais simples que pareçam, os bolos implicam sempre muitas horas de trabalho, o que faz variar o preço.