

FAÇA FÁCIL

24

cake

tutti rév
Editorial, Lda.
design
Decoração de Bolos

REVISTA BIMESTRAL • Nº 24
CONT. € 3,50

WWW.TUTTIREVEDITORIAL.COM
WWW.MCAKEDSIGN.PT

+ 35
de...
SUGESTÕES
para
Bolos

- Bolachinhas
- Cake Pops
- Cupcakes
e muito mais...

Passo a Passo

- Modelagem
- Glacé Real
- Cupcakes
- Escultura
- Pintura

A SUA
NOVA
REVISTA

- + fresca
- + apelativa
e renovada

+ 4
RECEITAS
originais

Aniversários doce & frescos

OFERTA
de VOUCHER
DE DESCONTO
NO INTERIOR

Passatempo
Participe
e Ganhe
Um **Kit**
de **Tecos**



00024



Pág.
06



Pág.
12



Pág.
24



Pág.
34



Sumário

- 03 Editorial
- 05 Celebrar o Mundial de Futebol
- 06 Natureza à mesa
- 07 Viagem romântica
- 09 Menino ou Menina?
- 12 A Princesa e a Ervilha
- 14 A festa da Violetta
- 15 Sonhar e brincar
- 16 Angry Birds deliciosos
- 21 Celebrar o Verão
- 24 Férias no ar
- 26 A toda a velocidade
- 30 Banhista vintage
- 34 Passeio de barco
- 36 Pastas, técnicas e sabores
- 37 Curiosidades e Ideias Úteis
- 38 Caderno de receitas
- 40 Em Reportagem
- 43 Vouchers de Desconto
- 45 Notícias
- 46 Correio do Leitor
- 48 Calendário de Eventos
- 50 Directório e Agradecimentos



Natureza à mesa

Uma mesa especial composta por bolachas de vários tamanhos e formatos. Passarinhos e flores são aqui recriados de uma forma muito original, num forte apelo à natureza.



Bolachinhas em forma de passarinhos, cobertas com pasta de açúcar e pintadas a glacé real. Várias outras bolachinhas, em que uma serve de base e outra é colocada na vertical, a retratarem molduras e vaso de flor, utilizando glacé real, stencil e pintura.



Francisco Henriques e Luísa Alves são os autores do bolo dos 130 anos do Jardim Zoológico



Inaugurado em 1884, o Jardim Zoológico de Lisboa, comemora 130 anos de existência. A Associação Nacional de Cake Designers (ANCD), pelas mãos de Francisco Henriques e Luísa Alves confeccionou o bolo comemorativo da data. O bolo de quatro andares, com 20 quilos, retrata a vida de vários animais, aludindo ao próprio espaço “jardim zoológico” e às cores da natureza.

A ideia deste bolo surgiu da ANCD, tal como explicou Francisco Henriques à Revista Cake Design: “O tema do Festival de Chocolate de Óbidos deste ano foi os 130 anos do Jardim Zoológico e, como a ANCD tem uma parceria com esse festival e com a Câmara Municipal de Óbidos, é hábito em cada edição promovermos uma exposição em redor do tema. Depois do festival surgiu a hipótese de trazermos essa exposição para o

Jardim Zoológico, e uma vez que havia esta festa dos 130 anos e era feita aqui a comemoração, a ANCD sugeriu à organização fazer o bolo e comemorarmos em conjunto o aniversário.” A confecção do bolo, de acordo com Luísa Alves, demorou três horas e a sua decoração foi feita em cerca de outras cinco. “O que demorou mais tempo foram as folhas, uma vez que foram cortadas pétala a pétala e pintadas à mão. Aliás todo o bolo foi pintado à mão e isso é o processo que leva mais tempo”, referiu ainda Francisco Henriques. Todo de chocolate e recheado com ganache de chocolate branco e frutos silvestres, este bolo foi apreciado por mais de uma centena e meia de convidados. “Tornámos este bolo comemorativo um pouco infantil porque no dia 1 de Junho é o Dia Mundial da Criança e vamos estar aqui, mais uma vez, a comemorar também essa data com o Jardim Zoológico. Quando se fala em jardim zoológico associa-se sempre às crianças. Quisemos retratar um pouco os habitats de cada bichinho e tentámos fazer uma decoração mais suave direccionada às crianças”, deixou presente o responsável em relação à natureza desta criação.

Já Inês Carvalho, directora de marketing do Jardim Zoológico, afirmou: “é para nós um motivo de orgulho fazer uma parceria com a ANCD, poder receber este bolo, um trabalho de horas infinitas, que não conseguimos contabilizar porque, por mais que adore o trabalho final, não tenho noção do que está por trás. Acredito que são muitas horas e um esforço muito grande. Em nome do Jardim Zoológico, agradeço à ANCD, não só este bolo, mas também o facto de nos terem deixado alguns bolos que estão em exposição no restaurante Savana do Jardim Zoológico até ao Dia Mundial da Criança e que têm sido motivo de muitos elogios por parte dos nossos visitantes”.

Julia Usher mostrou a Portugal como confeccionar as “suas” bolachas



A paixão pelas bolachas e o prazer de dar formação fazem com que a artista viaje milhares de quilómetros durante todo o ano. Agora foi a vez de Portugal receber uma das mais conceituadas cookie designers da actualidade. Com um estilo que acenta em tons muito leves e formas ternurentas, Julia deixou por

terras lusas algumas das ideias que a prestigiaram.

A cookie designer americana Julia M. Usher esteve pela primeira vez em Portugal a convite da Associação Nacional de Cake Designers para promover um conjunto de três workshops. As bolachas que a artista ensinou a fazer eram alusivas à Primavera. Cor suaves e formas harmoniosas foram o mote para peças lindíssimas.

Julia mostrou-se agradavelmente surpreendida com os alunos e confessor: “Estou a adorar o trabalho dos cake designers portugueses e a forma rápida e perfeccionista com que desenvolvem cada peça”.

A paixão pelas bolachas nasceu há muito tempo. Como a própria nos explicou: “tinha 12 anos e na altura os meus amigos

brincavam com fornos “Easy Bakes”, enquanto eu surpreendia-os a eles e aos familiares com pequenos pães de fermento decorados, tal como com tortas de multi-camadas.”

Mais tarde, Julia acabaria por enveredar pelo curso de Engenharia Mecânica, que concluiu com sucesso. Contudo, e apesar da evolução da sua carreira como engenheira, a americana nunca deixou de lado a sua paixão pela doçaria e, em 1997, abriu a AzucArte, uma pastelaria que ficaria reconhecida pela beleza e qualidade dos seus bolos de casamento.

Mas a admiração por este mundo vai mais longe e acabaria também por reflectir-se através da participação em revistas da especialidade, assim como a presença assídua em programas de televisão. Em 2009, e como consequência do querer “partilhar o trabalho desenvolvido com outras pessoas”, Julia lançou o seu primeiro livro intitulado “Cookie Swap”, que seria premiado com três Cordon d’Or Awards. “É sempre uma honra quando vejo o meu trabalho distinguido”, confessou-nos. Em 2011 apresentou ao público o seu segundo livro “Ultimate Cookies”, que contou com a participação de personalidades como Kerry Vincent e Colette Peters.

A artista não pára e, entre “as muitas viagens por ano”, teve ainda tempo para desenvolver uma aplicação para tablets e smartphones que inclui vídeos e muitas dicas que ensinam a decorar bolachas. A aplicação já se encontra disponível para os sistemas Android e IOS.