

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

GABRIEL ALCANTARA DE BARROS
MARIA RAFAELA ARRUDA GALVÃO

BOLO DE ROLO E SUA GOURMETIZAÇÃO

RECIFE/2022

GABRIEL ALCANTARA DE BARROS
MARIA RAFAELA ARRUDA GALVÃO

BOLO DE ROLO E SUA GOURMETIZAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

B277b Barros, Gabriel Alcantara de
Bolo de rolo e sua gourmetização. / Gabriel Alcantara de Barros, Maria
Rafaela Arruda Galvão. Recife: O Autor, 2022.
23 p.

Orientador(a): Prof. Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho De Conclusão De Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Bolo de rolo. 2. Gourmet. 3. História. I. Galvão, Maria Rafaela Arruda II.
Centro Universitário Brasileiro - Unibra. III. Título.

CDU: 641

Dedicamos este TCC primeiramente a Deus, e a nós mesmos. Modéstia à parte, fizemos o possível e o impossível para concretizá-lo. Mas também queremos agradecer aos nossos familiares, terapeuta e todos que estavam torcendo por essa conquista.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por me dar todos os dias um ar novo, para eu poder agradecer só em estar vivo. A minha família, em especial a minha mãe, é tudo por ela, todo esforço, todo trabalho duro, foi pensando no porquê eu comecei, pra não desistir. E com certeza a pessoa que cada vez me incentiva a seguir em frente, a progredir cada vez mais, como pessoa, como profissional, como namorado, quero agradecer a minha namorada, futura esposa, que me ajudou muito nesse tcc, não só em apoio moral, mas nas partes escritas e tudo que tiver nesse tcc.

Aos professores que fizeram parte desse período vivenciado e com muita dedicação e paciência conseguiram sanar dúvidas e repassar um pouco do seu conhecimento e experiência profissional.

Por fim, agradeço especialmente ao nosso orientador Pedro Oliveira, por ter acreditado em nós e recebido nosso trabalho com todo carinho e dedicação, sempre disposto a ajudar e de uma disponibilidade ímpar.

Gabriel Alcantara de Barros

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	08
2 OBJETIVOS.....	09
2.1 Objetivo geral.....	10
2.2 Objetivo específicos.....	10
3 JUSTIFICATIVA	10
4 METODOLOGIA	11
5 RESULTADOS	11
5.1 História do bolo de rolo	11
5.2 Gourmetização do bolo de rolo.....	12
5.3 Empresas de bolo de rolo.....	13
5.4 Receita colchão de noiva.....	15
5.5 Bolos de rolo Naked Cake.....	17
5.6 Receita bolo de rolo.....	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	21
REFERÊNCIAS.....	22

BOLO DE ROLO E SUA GOURMETIZAÇÃO

RESUMO

O orgulho do pernambucano com a sua iguaria é grande e vem de longe, desde o tempo em que a receita teve origem, época em que a região era a maior produtora de açúcar em todo o mundo, entre os séculos 16 e 17. Caso do bolo de rolo, variação para o colchão de noiva, um tipo de doce português recheado de amêndoas. Por aqui, a ausência do fruto seco levou as senhoras de engenho a trocá-lo pela mistura de água, açúcar e goiaba, fruta que dava aos borbotões – sim, eram as próprias sinhás que preparavam o bolo, maneira encontrada por elas para resguardar a receita, que passava de mãe para filha. Se um autêntico bolo de rolo deve levar em conta o preparo à moda pernambucana, seu sabor sofreu certa licença poética. Chocolate e doce de leite já atendem a paladares menos ortodoxos. Mas a goiabada segue sendo campeã de venda. Dentro das variações sobre o mesmo tema, a Casa dos Frios prepara sobremesas que usam a iguaria como base. Torta de bolo de rolo com cream cheese e goiabada e Naked cake são dois bons exemplos. Isso sem falar nas explosivas combinações do bolo levemente tostado, servido com uma bola de sorvete e calda de goiaba. 17 de maio dia do bolo de rolo. 26 de novembro dia do bolo.

1. INTRODUÇÃO

Nos estudos sobre gastronomia além das receitas e técnicas sobre a elaboração de pratos, encontra-se pesquisas sobre a representação da arte culinária para os diferentes povos. Portanto, a literatura sobre o assunto aborda contextos, sociais, históricos e práticos, dentre outros, numa tentativa de compreender os motivos que orientam o uso de determinados ingredientes, o desenvolvimento de técnicas e das práticas alimentares. Dessa feita, o autor, estudando gastronomia se deparou com o desafio de conhecer melhor um prato típico brasileiro, contextualizando para tanto, sua representação cultural, bem como as possíveis abordagens sociológicas, históricas e antropológicas que permeiam os hábitos alimentares de um povo. (CASCUDO - 3. ed. 2004).

O açúcar moldou o paladar nordestino naquele período, atravessou gerações em receitas guardadas como um segredo. Caso do bolo de rolo, variação para o colchão de noiva, um tipo de doce português recheado de amêndoas. Por aqui, a ausência do fruto seco levou as senhoras de engenho a trocá-lo pela mistura de água, açúcar e goiaba, fruta que dava aos borbotões. Sim, eram as próprias sinhás que preparavam o bolo, maneira encontrada por elas para resguardar a receita, que passava de mãe para filha. (FERNANDO, 2016).

O Colchão de Noiva é um doce muito tradicional português – também pudera, com a quantidade de ovos que tem. Ao chegarem em terras tupiniquins, os portugueses foram variando a receita com ingredientes populares daqui, como a goiaba, Resultado? Nasceu o famoso bolo de rolo – reconhecido como patrimônio cultural de Pernambuco em 2007

Pronto, de posse da informação de que bolo de rolo não é rocambole você já pode ir a Pernambuco e não cometer a imprudência de comparar o bolo-símbolo, patrimônio imaterial do estado, com qualquer outra massa de bolo ordinariamente

enrolada. Você pode achar exagero, coisa de quem está fazendo doce. E é. O orgulho do pernambucano com a sua iguaria é grande e vem de longe, desde o tempo em que a receita teve origem, época em que a região era a maior produtora de açúcar em todo o mundo, entre os séculos 16 e 17. (FERNANDO, 2016).

Vem a esta Comissão de Constituição, Legislação e Justiça, para análise e emissão de parecer, o Projeto de Lei Ordinária nº 379/07, de autoria do Deputado Pedro Eurico, que visa considerar o Bolo de Rolo como patrimônio histórico imaterial do Estado de Pernambuco. (PEDRO, 2007).

O bolo de rolo é tão queridinho pelos pernambucanos, que não trocaríamos o recheio dele por outro. Mas, com o passar do tempo, das tecnologias, das mudanças na gastronomia, com a nova tendência no mercado, que é a gourmetização, deixando o nosso famosinho mais sofisticado e com mais qualidade. Passou a ter outros recheios, outros sabores, outros tipos de formatos, ele redondo, quadrado, pequeno, grande, formato de coração, lembrancinhas, todo tipo de gourmetização tal como o de casamento, bastante usado no sul do Brasil.

Recentemente a Fino Nordeste, empresa que Mauro de Castro criou há 7 anos, se tornou a primeira franquia de bolo de rolo do mundo. A proposta do grupo é valorizar o doce local, adaptando sabores; atualmente 100 produtos estão no mix da marca. e o bolo de rolo com sabor de pamonha? Essa é a mais nova aposta do empreendedor Mauro de Castro. O chef pernambucano lança para o período junino, época mais aguardada pelos nordestinos, um bolo de rolo com recheio de milho verde ralado. O responsável pela adaptação já criou um total de 12 sabores. (PINZON, 2022).

2. OBJECTIVOS

2.1 Objetivo Geral

- Um trabalho de conclusão de curso que busca descobrir a importância, o contexto histórico e a necessidade de pesquisa científica do bolo de rolo.

2.2 Objetivos específicos

- Compreender como o bolo de rolo está presente na vida das pessoas.
- Historicizar o patrimônio cultural do bolo de rolo em Pernambuco.
- Conceituar sobre a gourmetização, com a maestria de sabores e formatos diferentes do bolo de rolo, no Nordeste, no Brasil e no exterior.

3. JUSTIFICATIVA

A escolha do tema foi baseada no intuito de pesquisar e apresentar através das pesquisas sobre o bolo de rolo e sua gourmetização. A abordagem do tema é de muita importância para os pernambucanos, e para a gastronomia regional, levando o consumo cada vez maior no mercado nacional, quanto no internacional. Quem compra o bolo de rolo, de preferência o tradicional, não se arrepende, tanto o de goiaba, quanto os outros sabores gourmetizados, como: brigadeiro, doce de leite, manteiga de amendoim com geleias de frutas vermelhas e outros. Virou patrimônio cultural, com essa maravilha, existem os gourmets, na atualidade está crescendo cada vez mais, em seus formatos, cores e sabores diferentes. Assunto de bastante relevância, mas, a pouca informação a respeito do tema bibliograficamente.

4. METODOLOGIA

O estudo foi realizado através de uma pesquisa bibliográfica, visando aprofundar a história do tema escolhido, as mudanças em sua obra, e a falta de informações sobre a gourmetização do bolo de rolo. Foi realizado no mês de agosto e setembro de 2022 no estado de Pernambuco Recife. Esse tema é pra ressaltar a importância do nosso patrimônio cultural, e trazer o bolo de rolo gourmet.

As bases de dados utilizadas foram o Google Acadêmico, Livros e sites. A busca foi conduzida em português sendo utilizadas as palavras chaves: bolo de rolo, bolo de rolo gourmet, história do bolo de rolo. Considerou-se como questão de pesquisa: Qual a representatividade do bolo de rolo. Foram utilizados como critérios de inclusão: artigos completos disponíveis gratuitamente nas bases de dados Científico Eletronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico; em idioma português e publicados entre os anos de 2015 e 2022.

5. RESULTADOS

5.1 História do bolo de rolo.

De acordo com o historiador José Urbano, no País colonizador, o doce era feito com recheio de pasta de amêndoas, que foi substituído pelo de goiabada devido a abundância da fruta no Brasil.

É criação portuguesa, os portugueses chegaram aqui a partir do século XVI para o cultivo e a exploração da cana-de-açúcar e trouxeram a tradição do bolo de rolo, que originalmente chama-se colchão de noiva, veio de Portugal com essa denominação. O colchão de noiva era embalado na casca da bananeira para uma melhor conservação, uma vez que ainda não existia geladeira no século XVII. Outra diferença do bolo de rolo é que ele é polvilhado com açúcar, diferentemente do colchão de noiva (ANA MARIA, 2020).

Fatias de massa fininhas e amanteigadas intercaladas com camadas de doce de goiaba. Qualquer pernambucano sabe logo que a receita acima é de bolo de rolo. Considerada uma

marca registrada de Pernambuco, uma vez que foi aqui que o bolo português “colchão de noiva” (uma espécie de pão de ló enrolado com recheio de nozes) foi adaptado, a iguaria está sendo fabricada nos Estados Unidos por um pernambucano. Aberta em setembro de 2016, em Boca Raton, Flórida, a Cake Roll Factory é a primeira fábrica de bolo de rolo em solo norte-americano e, em menos de um ano, já produz quase 2,5 mil quilos do doce por mês, com comercialização em 30 diferentes pontos de venda na Flórida, Texas e Alabama. Até 2022, a expectativa de João Marcelo Tertuliano, dono do empreendimento, é chegar a 10 mil quilos por mês e presença em mais de 100 endereços comerciais.

5.2 Gourmetização do bolo de rolo

Vale ressaltar que o valor do quilo do bolo de rolo da Cake Roll Factory varia entre US\$ 15 e US\$ 20 (R\$ 48 a R\$ 65). Para 2018, o plano de João é entrar na cidade de Boston, que abriga uma grande comunidade de imigrantes do Brasil. “Nossas vendas são, em sua maior, para brasileiros que moram aqui. Em segundo lugar, vem a comunidade latina em geral, que é grande também, principalmente em Miami. Em terceiro, os norte-americanos, sendo que cada grupo desses têm suas preferências específicas”.

Segundo João, existe uma diferença marcante de paladar nos três grupos. “Os brasileiros preferem o tradicional, com doce de goiaba; os latinos gostam de goiaba e doce de leite; e os norte-americanos escolhem o recheio de brigadeiro ou de manteiga de amendoim com geleias de frutas vermelhas ou azuis”. Ele garante ainda que, até o fim de 2017, estará com mais 34 lojas entre Miami e Orlando. (Thatiana, 2017).

Fonte: Adriana Lima/Blog pessoal.

Além de vender para todo o estado, a The Prime Sabor também está presente na Paraíba, Alagoas e Bahia. De acordo com os irmãos, o foco agora também é ampliar os horizontes territoriais e pensar alto “expandir a comercialização em redes de supermercados e em outras capitais. Atendendo mais clientes, não apenas em Pernambuco, mas em outros estados além daqueles que já atendemos

ALAMYS e ALESSON.

5.3 Empresas de bolo de rolo

Figura 1. Bolo de rolo da empresa: The Prime Sabor.



Figura 2. Bolo de rolo da empresa: The Prime Sabor.



Figura 3. Bolo de rolo da empresa: The Prime Sabor.



5.4 Receita colchão de noiva

**FICHA
TÉCNICA: COLCHÃO DE NOIVA**

INGREDIENTES	MEDIÇÃO	UNIDADES	OBSERVAÇÃO
Claras de ovo	500	ML	Na natureza
Amêndoas	5	G	Amêndoas Laminadas
Açúcar	350	G	
Água	100	ML	
Gemas de ovo	9	Um	
Essência de baunilha	5	ML	
Folhas de Papel manteiga	2	Um	

MODO DE PREPARO

Claras em neve: Coloque 600 gramas de claras de ovos em uma batedeira e bata por 5 minutos até que fique consistente. Acrescente 230 gramas de açúcar e bata por mais um minuto. Forre Uma assadeira com o papel manteiga e coloque a clara em neve sobre o mesmo. Em seguida, leve ao forno por 20 minutos em Uma temperatura média de 150 Graus.

Baba de Moça: Em uma panela, coloque 100 ml água e 120 gramas de açúcar em Fogo médio por 5 minutos. Acrescente as nove Gemas e 5 ml essência de baunilha e mexa por mais um minuto até que fique consistente. Após esfriar a clara em neve, retire da assadeira e coloque-a sobre uma tábua. Leve o papel manteiga sobre a clara em neve e

vire (retire o Papel Manteiga que estava embaixo).

Montagem: Por fim, acrescente a baba de moça espalhando sobre a clara em neve. Enrole em formato de rocambole, retire o papel manteiga e finalize com as amêndoas laminadas.

Enviada pelo Rancho português, a receita desse doce típico leva poucos ingredientes e promete agradar aqueles que gostam das sobremesas portuguesas.

Figura 4. Colchão de noiva dos portugueses.



Fonte: Casa e jardim.

5.5 Bolos de rolo Naked Cake

Figura 5. Bolo de rolo gourmet.



Figura 6. Bolo de rolo gourmet, Naked Cakes



Fonte: BOLO DE ROLO VERSÃO NAKED CAKE/ Maria Chocolate

Assim como a moda, a gastronomia também vive momentos de tendências. Quando falamos de bolos de casamento, por exemplo, a tendência atual são os chamados Naked Cakes versão Bolo de Rolo. Essa iguaria está fazendo o maior sucesso entre os noivos de todo o país, eles adoram a ideia de mudar a aparência e o sabor do bolo convencional.

Essa versão de bolo de casamento une a massa característica do bolo de rolo com os andares imponentes de um bolo de casamento tradicional. Tal bolo ainda é caracterizado como Naked Cake por possuir laterais sem acabamento, que deixam as finíssimas camadas de massa e recheio à mostra. O resultado final é um doce delicado, elegante e moderno.

Figura 7. Bolo de rolo gourmet, Mini Naked Cakes.



Fonte: Goole imagem pesquisar.

5.6 Receita bolo de rolo

FICHA TÉCNICA BOLO DE ROLO			
Ingredientes	MEDIÇÃO	UNIDADES	OBSERVAÇÃO
Manteiga	150	G	sem sal temp. ambiente
Açúcar	120	G	
Gemas de ovo	4	Um	
Farinha de trigo	120	G	
Claro	4	Um	Batidas em neve
Goiabada	200	G	
Água	53	G	
MODO DE PREPARO			
<p>Em uma batedeira, bater a manteiga e o açúcar até virar um creme esbranquiçado.</p> <p>Juntar a este as gemas, uma a uma. Em seguida, acrescentar aos poucos a farinha trigo.</p> <p>Juntar as claras em neve à massa em pequenas quantidades.</p> <p>Misturar delicadamente com o auxílio de uma espátula.</p> <p>Cobrir uma assadeira (com 50 cm de comprimento por 30 cm de largura) com papel manteiga pincelado com margarina.</p> <p>Colocar um quarto da quantidade total da massa na assadeira.</p> <p>Espalhar com uma espátula (a massa deve ser bastante fina).</p> <p>Assar em forno quente (observação: a massa deve ser retirada do forno ainda branca).</p> <p>Polvilhar o açúcar cristal sobre um pano de prato grande.</p> <p>Enquanto isso, em uma panela, amolecer a goiabada com a água.</p> <p>Depois de assada, virar a massa sobre o pano de prato.</p> <p>Espalhar com uma espátula uma camada fina da goiabada.</p> <p>Enrolar (iniciando da largura e não do comprimento) delicadamente apertando bastante a massa e compactando-a. Reservar. Repetir o processo.</p> <p>de feito de mais uma massa. Espalhar novamente o recheio de goiabada.</p> <p>Colocar a primeira massa em cima da segunda e enrolar. Repetir o processo, até que se tenha usado toda a massa.</p> <p>Ao servir, cortar em fatias bem finas acompanhadas, se desejar, de sorvete de creme.</p>			

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer desse trabalho foi mostrado a história de como surgiu o bolo de rolo, os resultados adquiridos na nossa pesquisa foram alcançados, mas surgiram algumas dúvidas e curiosidades de como e quando surgiu a gourmetização do famoso bolo pernambucano que muda o sabor tanto da massa quanto do recheio.

A empresa Casa dos Frios começou a produzir o bolo de rolo logo nos primeiros anos de funcionamento por volta de 1957, bolo que era conhecido pelas famílias mais tradicionais da cidade e que logo foi agradando o paladar de todos.

No presente estudo podemos perceber que com o passar do tempo o bolo foi apresentada mudanças na apresentação e nas formas.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara, 1898 – 1986. História da alimentação no Brasil - 3. ed. – São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

ALEPE – Lei N° 379/07, 18 de DEZEMBRO. Bolo de Rolo como patrimônio histórico imaterial do Estado de Pernambuco. Disponível em: <<https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=63E8EBDF7E5E71EC032573B5005470D7&tipoprop>>. Acesso em: 09 de set. De 2022.

PINZÓN – Chef Mauro de Castro cria bolo de rolo de pamonha. 2022. Disponível em: <<https://pinzon.com.br/chef-mauro-de-castro-cria-bolo-de-rolo-de-pamonha/>>. Acesso em: 09 de set. De 2022.

PIMENTEL, T. P. Bolo de rolo made in Estados Unidos. Diário de Pernambuco. 2017. Disponível em: <<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/economia/2017/07/bolo-de-rolo-made-in-estados-unidos.amp.html>>. Acesso em: 09 de set. De 2022.

LIMA, A. L. Conheça a Empresa de Bolo de Rolo em Pernambuco criada pelos irmãos Alamys e Alesson. 2022. Disponível em: <<https://redefoodservice.com.br/2022/02/conheca-a-empresa-de-bolo-de-rolo-em-pernambuco-criada-pelos-irmaos-alamys-e-alesson/>>. Acesso em: 09 de set. De 2022.

GIANESI, J. G. Colchão de Noiva: doce português à base de claras em neve e amêndoas. Casa e Jardim. 2019. Disponível em: <<https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/noticia/2019/03/colchao-de-noiva-doce-portugues-base-de-claras-em-neve-e-amendoas.html>>. Acesso em: 09 de set. De 2022.

Bonde. NÃO É ROCAMBOLE: Bolo-de-rolo: o doce e saboroso patrimônio de Pernambuco. Bonde. 2010. Disponível em: <<https://www.bonde.com.br/gastronomia/cursos-e-eventos/bolo-de-rolo-o-doce-e-saboroso-patrimonio-de-pernambuco-138811.html>>. Acesso em: 01 de nov. De 2022.

MARIA, M. C. BOLO DE ROLO VERSÃO NAKED CAKE. Maria Chocolate. 2016. Disponível em: <<http://blog.mariachocolate.com.br/bolo-de-rolo-versao-naked-cake/>>. Acesso em: 02 de nov. De 2022.

