

. Eva Lopes .

bolos criativos com...

20 convidados especiais!

CAKE DESIGN

TÉCNICAS · MATERIAIS

RECEITAS · MOLDES



...ToZé



Bolo nº7



Materiais

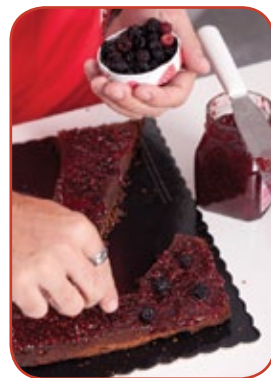
- Kit básico de materiais
- Cortador de notas musicais
- Aerógrafo
- Pasta nas cores preta, bege e castanha escura
- Bolo retangular pequeno
- Base de bolo retangular

Base do bolo · Forre a base do bolo com pasta preta

Número 7 · Utilize um bolo retangular e corte o formato do número 7.



Corte na horizontal o bolo ao meio e recheie-o com compota de frutos vermelhos e amoras biológicas.



Barre o bolo com creme de frutos.

Estenda a pasta bege claro e forre todo o bolo.



Com o aerógrafo pinte todo o bolo de dourado com corante em pó diluído em essência.

Estenda um pouco de pasta castanha, corte uma clave de sol com a ajuda de um cortador e aplique-a no bolo.



Entrevista

Porque aceitou o desafio e que expectativa tem do mesmo?

Aceitei o desafio porque me pareceu original e sui-generis. A Experiência superou quaisquer expectativas... Foi uma tarde bem passada e fiquei a perceber mais de “bolos” ;)

Qual foi o critério da escolha do tema?

O tema do meu bolo teria de ser em coadunação com o que desenvolvo e, porque gira tudo em torno do “7”, o bolo não poderia deixar de ter este formato e sabor...

Existe algum bolo que o tenha marcado?

Tenho saudades dos bolos fofos e simples que a minha mãe fazia. Parece que ainda sinto o sabor dos mesmos. Na realidade o que ela fazia mesmo bem era o pudim Francês – a minha avó fazia questão de dizer que ela era a “rainha dos pudins”...

Qual foi a experiência de realizar este bolo e o que achou do resultado final?

A experiência foi engrandecedora.

Nunca pensei que com apenas alguns inputs conseguisse criar uma equipa com a Eva. Quando ela começou a tecer comentários de que eu tinha jeito para a coisa, ainda fui ficando mais confiante. Que vontade de publicar já a imagem do meu bolo nas redes sociais... grrrrrrr! ;)

Biografia de ToZé

Nascido no Porto a 29 de julho de 1975, António José Santos “Tozé” cedo aprende a tocar guitarra, em virtude de o seu irmão ser professor deste instrumento.

Aos 8 anos anos, aventura-se nas primeiras bandas de garagem a compor alguns trechos na língua nativa e grava demos em estúdio como guitarrista.

Aos 11 anos é presenteado com um piano eléctrico, por alturas da Páscoa, tornando-se este por alguns meses o centro das atenções, onde se propôs desenvolver a técnica de composição com uma abordagem diferente.

A aventura pelos bares com as bandas de que fazia parte começa aos 13 anos e desta feita como baterista.



O primeiro projeto profissional de que fez parte, de seu nome “Deus Pã”, aconteceria já depois de formado em design em 1995, e findo o cumprimento do serviço militar obrigatório na Marinha. Nesta banda, apresentava-se por todos os palcos do país com frequência semanal, aqui como vocalista/guitarrista, mas paralelamente como Voz e baixo dos Stan the Man. Em 1997, Tozé envereda por outras aventuras, reunindo uma banda familiar denominada “Bring a friend”, finalista do programa “os Reis do Estúdio” da RTP. No final do mesmo ano é finalista do concurso “Termómetro Unplugged”, no Coliseu do Porto, recebendo o galardão de melhor baterista da prova. A esta altura a solo, como “Zito”, faz inúmeras atuações apresentando as suas composições e desenvolve projetos temáticos para a RTP, onde conheceu Rui Veloso, na tentativa de vir a assinar um contrato para a sua editora discográfica “Maria”.

O seu projeto de Rock em Inglês bLUNDER, surgido em 1998, tornou-se um caso sério e o assédio das editoras foi inevitável. No ano seguinte, já para a Movieplay, gravam uma pré-produção com Jonathan Miller (The Cure, Rui Da Silva, Resistência, Boy George, Madredeus, Silence 4) e partem para o registo *debut* com o afamado produtor Mick Glossop (Suede, Sinead o’Connor, Van Morrison, the Cult, Frank Zappa, Mike Oldfield, The Waterboys, John Lee Hooker, Lloyd Cole) e conquistam os charts, fazendo algum furor por terras de além-fronteiras.

Depois de inúmeras incursões pelo Mundo, com objetivo de espalhar a palavra dos bLUNDER – Espanha, França, Itália, Alemanha, Inglaterra, Turquia, Suécia, Dinamarca, Escócia, Mónaco, Estados Unidos, etc. –, e depois de vários álbuns,

prémios e nomeações, Tozé decide tentar mais uma vez a sorte em Português e para o mainstream da sua Nação, desta feita com o projecto PER7UME, convidando o amigo de longa data Rui Veloso para o single de estreia “Intervalo”, que logo se sagrou canção do ano 2008 e catapultou a banda para a primeira linha dos projetos nacionais da atualidade.

Atualmente a ultimar o 3D – 3º disco dos PER7UME –, depois da reedição de MUDO, o 2º álbum de sucesso da sua banda e a preparar um trabalho conceptual a solo no compêndio álbum/livro e filme com a denominação “Homem dos 7 Instrumentos” e a desenvolver a digressão do seu novo projecto “Zeca Sempre”, ao lado de Olavo Bilac e Nuno Guerreiro; é um dos nomes mais solicitados e ortodoxos na autoria de canções para novos artistas e bandas, tendo composto, a convite da RTP, um dos temas para o Festival Eurovisão da canção em 2012.

Em 2013 os PER7UME editam a primeira fração de 3D – “X”, seguindo-se “Y” em 2014 e “Z” em 2015, discos com todo o conceito gráfico em estereoscopia anaglífica a 3 dimensões, desde o booklet, aos vídeos, até ao website e fotografias.

Também em 2013 é lançado o DVD do espetáculo da banda que esgotou o Rivoli, com a presença de Patrícia Candoso, Elísio Donas, Luís Portugal, Dan McAlister, Mafalda Arnauth e Rui Veloso.

www.per7ume.com

...Tiago Careto



Bolo Mickey

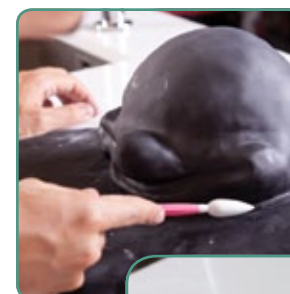


Materiais

- Kit básico de materiais
- Pasta nas cores vermelha, cor de pele, preta, amarela e branca
- Bolo redondo alto
- Massa de cereais para o pescoço
- Base de bolo quadrada

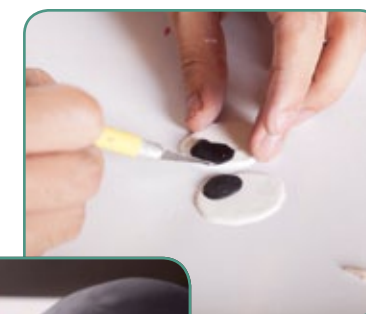
Base do bolo · Forre a base do bolo de amarelo e decore com alguns círculos pequenos de pasta branca

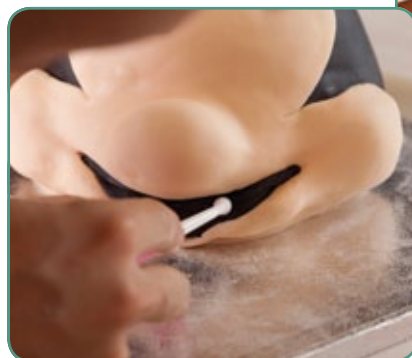
Bolo · Coloque 2 bolos de 20cm sobrepostos, recheados no meio com creme de caramelo. Com a faca de serrilha esculpa o bolo, começando pelo topo e fazendo golpes arredondados. Desfaça as sobras de bolo para um recipiente e junte um pouco de creme mexendo sempre até obter uma consistência igual à massa dos cake pops (veja a receita na página das receitas). Com esta massa forme o nariz e as bochechas. Barre todo o bolo com o creme. Estenda a pasta preta e cubra o bolo.



Cara · Estenda a pasta cor de pele, com o auxílio de um molde em papel vegetal corte a cara. Faça a parte superior em forma de coração e no meio alargue um pouco para cobrir toda a área das bochechas (ver anexo).

Olhos · Estenda um pouco de pasta branca e com o cortador oval grande corte 2 círculos para fazer os olhos. Estenda um pouco de pasta preta e com um cortador oval mais pequeno corte 2 círculos, aplique-os nos círculos ovais brancos para formar os olhos e cole-os no bolo.





Boca · Com um boleador marque a boca e os cantos do sorriso. Com o bisturi corte a pasta cor de pele no sítio da cavidade da boca para ser visível a pasta preta por baixo, dando assim sensação de profundidade. Com pasta vermelha molde a língua fazendo um formato oval. Na parte superior corte um triângulo e arredonde os cantos. Trabalhe a pasta preta com CMC em quantidade suficiente para fazer as orelhas e o nariz. Modele uma bola para o nariz.



Pescoço · Com massa de cereais forma-se um rolo e cobre-se com pasta cor de pele.

Orelhas · Estenda grosseiramente a restante pasta preta, corte 2 círculos grandes e corte uma das pontas para que encaixe no bolo. Deixe secar antes de aplicar nas laterais da cabeça, de forma a fazer as orelhas.

Entrevista

Laço · Estenda a pasta vermelha, deixando-a ligeiramente grossa, e com o cortador de corações corte 2. Com a esteca boleadora marque a parte de baixo dos corações já na posição de laço. Aplique em redor do pescoço e decore com pequenas pintas de pasta branca.

Porque aceitou o desafio e que expectativa tem do mesmo?

Sempre gostei bastante desta arte que é a pastelaria, a forma simples mas complexa como podemos mudar a visão daquilo que comemos. Por isso não hesitei quando me foi feito o convite pela Eva, achei que podia ser uma ótima forma de mostrar aos leitores que apesar das mais diversas profissões, podemos criar e inovar com a mesma arte que depositamos nas melhores coisas que sabemos fazer. Deixar de parte a nossa rotina diária e pormos os nossos familiares e amigos desejosos de “estragar” aquilo que nos deu tanto prazer a fazer.

Qual foi o critério da escolha do tema?

Nunca poderia ser um tema em vão, pois será publicado e partilhado com pessoas. Tinha de ser algo que transmitisse um cunho pessoal e um pouco do meu imaginário. Desta forma, nada melhor que o rato Mickey, uma imagem bem presente da minha infância, que me acompanhou sempre, uma figura que estará para sempre presente na minha vida e que irei certamente transmitir aos meus filhos.



“
Espero que este livro abra mais portas ao talento da Eva, que é imenso, e que adoce o coração de todos.

Obrigada pelo convite e bons bolinhos. :)”

Vanessa Silva

“
Querida Eva, persegue (os teus sonhos) como se perseguisses a tua última lufada de ar. Estarei presente num deles e só por isso já valeu a pena.”

Manuela Pereira



“
Espero que este livro seja um sucesso e muita gente faça bolos em casa...”

Chakall