

Bolo Cenográfico

1



Espalhe um pouco de amido de milho sobre a mesa ou alguma superfície lisa e use o rolo de massa para afinar e expandir a porcelana fria. Se a massa de biscuit estiver dura ou de difícil manuseio use hidratante corporal para amolecê-la.

Passe cola branca, especial para biscuit, sobre a placa de isopor maior e cubra-a com a massa. Alise o biscuit até que fique colado ao isopor. Por isso não deixe a massa fina demais ao usar o rolo de macarrão, se sua espessura for muito pequena pode rasgar ao ser manuseada. Use um estilete para cortar as sobras, mas de forma que o isopor não fique aparente.

Repita o processo com a placa de isopor menor.

2

Ainda com o biscuit mole, espete três palitos de churrasco no centro da placa de isopor. Fixe a placa menor por cima, com cuidado para que os palitos não ultrapassem o bolo em altura e apareçam na superfície. Deixe o bolo montado secar. Aplique verniz fosco com

um pincel macio ou em spray, mas tento o cuidado que não escorra. Para tanto, o spray deve ser aplicado de uma distancia mínima de 25 centímetros e o pincel não pode conter muita quantidade de produto. Se não for envernizado o biscuit pode mofar, se quiser guardar o bolo esse é um passo que não deve ser esquecido.

3

O bolo liso pode ser enfeitado de várias maneiras. Uma excelente idéia para que ele possa ser utilizado em várias ocasiões é colocar enfeites que podem ser removidos depois. Pode amarrar fitas de cetim e flores na base do bolo. Também possível confeitar com glacê de manteiga ou ainda confeccionar figuras de pasta americana com um cortador e colar na superfície do bolo com doce de leite. Depois da festa é só retirar os confeitos e usar um pano úmido para limpar os resíduos.

Guarde o bolo dentro de um saco plástico longe de umidade ou calor excessivo.

Vantagens e Desvantagens Bolo cenográfico

O bolo cenográfico, ou bolo fake, como também é conhecido, vêm ganhando cada vez mais a preferência dos noivos na hora de escolher o bolo para a festa de casamento. Este tipo de bolo é unicamente decorativo, e pode ser confeccionado com pasta

americana especial, porcelana fria ou biscuit, e decorado com fitas, rendas, cristais entre outras coisas, o que dá mais liberdade à criatividade das noivas e de quem o está produzindo. Sem dúvida o bolo cenográfico oferece maior durabilidade, uma vez que não corre os mesmos riscos que os bolos tradicionais como, desmoronar durante o transporte ou derreter no decorrer da festa. Para os casais que querem economizar, este bolo é ideal. O custo do aluguel é muito mais em conta se comparado à compra de um bolo comestível com o mesmo número de andares. Os alugueis podem variar de R\$ 150,000 à R\$ 600,000, dependendo da decoração e dos andares desejados. Os casais que optam pelo bolo fake também devem encomendar um bolo de verdade, com um aparência mais simples, mantendo-o na copa do buffet, onde é mais refrigerado, garantindo que o bolo fique fresquinho e saboroso até a hora de servi-lo aos convidados. Um dos pontos negativos do bolo cenográfico é que ele não pode ser cortado, o que priva os noivos da tradicional foto do corte do bolo. E agora, escolher o cenográfico ou o comestível? Essa é uma questão a ser debatida pelo casal, levando em conta vários pontos como, verba, tradição e decoração da festa. Com certeza as duas opções são excelentes, o que realmente importa é que a festa esteja de acordo com aquilo que o casal sonhou.