

De Sapatilhas

“Recebemos dois anos de assessoria que foram literalmente o nosso divisor de água, vimos a diferença e um nível a mais de responsabilidade nascer.”



Acompanhar sonhos – Talvez seja essa a melhor forma de explicar o que é o De Sapatilhas, um empreendimento criado por mães nascidas em diferentes regiões do país, mas que hoje vivem em Joinville (SC) para acompanhar os seus filhos, bolsistas na Escola do Teatro Bolshoi no Brasil, e apoiá-los no sonho de se tornarem bailarinos profissionais.

É muito válido ressaltar que não são só as vidas dos bailarinos que mudam durante essa transição para o profissionalismo. A vida das pessoas que optam por acompanhá-los também.

Mas isso as mães desses alunos, hoje empreendedoras do De Sapatilhas, já sabiam antes mesmo dos seus primeiros encontros. Segundo elas foi exatamente daí que surgiu o “Amor em potinhos”, nome dado ao famoso bolo do pote do empreendimento.

Afinal, tem alguma outra explicação a não ser o amor pra toda essa mudança!?

Assim que conhecemos o grupo, em 2016, as produções eram realizadas com os equipamentos que uma ou outra participante tinha; escassez que dificultava a profissionalização do empreendimento. Karina, uma das Mães De Sapatilhas, conta que isso mudou quando a marca de eletrodoméstico Consul chegou em suas vidas e foi capaz de enxergar através das nossas visitas técnicas o potencial que existia ali.

“Quando, além de recebermos fogão, microondas e outros equipamentos básicos de uma cozinha, recebemos dois anos de assessorias que foram literalmente o nosso divisor de água, vimos a diferença e um nível a mais de responsabilidade nascer. Não há dúvidas que a confiança e a credibilidade que nos deram mudou totalmente a nossa visão”, disse.

Em fevereiro desse ano (2019), o De Sapatilhas abriu o seu próprio espaço no Saltare Centro de Dança. Você é ou está em Joinville? Então vai lá prestigiar essas guerreiras De Sapatilhas.

Amor em Potinho - 2 Amores

- 3 ovos;
- 1 xícara de óleo;
- 1 xícara de açúcar;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite integral;
- 1 xícara de chocolate em pó 50% cacau (de boa marca);
- 1 colher de sopa de fermento.

Modo de preparo: Junte os ovos, o óleo e açúcar e bata bem;

Aos poucos adicione a farinha e o leite, intercalando os ingredientes;

Depois adicione o chocolate em pó e bata mais um pouco;

Por último o fermento e bata mais um pouco até misturar bem;

Em uma forma untada com manteiga e enfarinhada com chocolate em pó, adicione a massa e leve ao forno preaquecido a 180 graus e deixe assar por cerca de 40 minutos dependendo do forno ou quando o palitinho sair seco.

Deixe esfriar totalmente e esfarelar o bolo com as mãos ou no processador e reservar.

Calda para molhar os bolos:

1/3 da caixinha de leite condensado e 350 ml de água, o preparo é simples: misture tudo até que fique bem líquido e homogêneo e deixe gelar para molhar os bolinhos.

Recheios:

2 caixas de leite condensado (de boa qualidade); 4 colheres de chocolate em pó 50% cacau; 2 caixas de creme de leite e Raspas de chocolate Blend.

Modo de preparo: Em uma panela, adicione uma caixa de leite condensado, o chocolate em pó e mexa até o ponto de brigadeiro, desligue o fogo, adicione o creme de leite e mexa até ficar bem misturadinho e um creme lisinho;

Em outra panela, adicione a outra caixa de leite condensado e mexa até ponto de brigadeiro novamente, depois de desligado o fogo adicione o creme de leite restante e mexa até que fique bem misturado.

Montagem dos bolinhos:

Utilize embalagens do tamanho de sua preferência, nós utilizamos potes de 145 ml;

Coloque um pouquinho da massa esfarelada no fundo do pote, a calda e o brigadeiro branco, em seguida o mais bolo esfarelado, a calda e finalize com o brigadeiro preto.

Coloque as raspas de chocolate para decorar (não muito);

Sirva gelado!



Conheça o De Sapatinhas

Endereço: Saltare Centro de Dança

Rua Orestes Guimarães, 406 –
Joinville (SC)

