

Amor de Mãe

“É uma ajudando
a outra, sem
ela eu não
conseguiria”



A jovem e mãe, Aline Santana descobriu a paixão pela confeitaria em 2017, quando o seu filho Arthur nasceu. Acompanhando a tendência do momento, ela comemorou todos os meses de vida do seu pequeno com mesversários, mas logo no primeiro “Parabéns” viu que essa brincadeira poderia sair bem cara e, por isso, nas comemorações seguintes resolveu que ela quem produziria os bolos e doces.

No começo a empreendedora mal sabia rechear ou manter os bolos apresentáveis, mas ficou tão interessada no assunto que passava horas e horas do seu dia assistindo vídeos sobre o tema. “Eu ficava aperfeiçoando, treinando, pesquisando sobre confeitaria e aí eu comecei a gostar de verdade, a paixão nasceu”, relembra.

Ao voltar pro trabalho, em 2018, não quis deixar para trás os bolos e pensou “por que não juntar o útil ao agradável?” e foi aí que iniciou suas primeiras vendas de bolo no pote para os colegas da antiga profissão.

Apesar dessa renda na época ser apenas um dinheiro extra, ela queria entregar o seu melhor e foi isso que fez. Participou de cursos de bolos decorados, de confeitaria e workshops focados na área.

Meses depois, notou que não dava mais pra se dividir entre os dois empregos. “Eu não estava conseguindo me entregar inteiramente para nada, era 50% para os meus bolos e 50% para a outra empresa que eu trabalhava. Fazer o que realmente amo e passar mais tempo com o meu filho me levaram a decisão: o Sant’s Confeitaria oficialmente nasceu”.

Para se dedicar ao seu negócio Aline teve o apoio da mãe, que ficava com o Arthur durante o seu horário de trabalho. “Minha mãe não pode trabalhar fora devido a problemas de saúde, mas ela tem experiência em cuidar de criança e eu a contratei para ficar com o meu filho. É uma ajudando a outra, sem ela eu não conseguiria”.

Segundo Aline, o Sant's Confeitaria cresceu junto do Consulado da Mulher. Ela ainda é assessorada na região de São Paulo, os primeiros passos do seu empreendimento coincidiram com a sua chegada na ação. “Eu despertei, saí daquela Aline que só sabia fazer bolo e cobrar preços sem nenhuma base, para uma Aline que sabe lidar com as questões profissionais do próprio negócio”.

A empreendedora costuma dizer que não desistir é a regra número 1 para quem quer empreender.

“Muitas vezes pensei ‘chega, vou entregar currículo, bate um desespero, sabe? Afinal, as contas não param de chegar. Mas se eu me dediquei tanto a uma empresa que não era minha, por que não me dedicar a minha própria?”.

Com menos de dois anos de existência, o Sant's Confeitaria já tem um espaço próprio de produção e o plano é que o empreendimento siga crescendo até virar referência de confeitaria na Zona Leste de São Paulo.

Bolo Vulcão de Cenoura Sants

Massa:

- 330gr de cenoura;
- 4 ovos;
- 250 ml óleo;
- 380gr açúcar;
- 310gr de farinha;
- 1 colher fermento;
- Sal uma pitada.

Cobertura:

- 150g de chocolate nobre
- 80g de creme de leite.

Modo de preparo: Bater no liquidificador os ovos, óleo, açúcar e cenouras picadas.

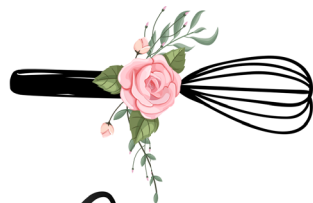
Após despeje em um recipiente, e adicione a farinha e mexa bem com um fue. Por último coloque o sal e o fermento mexendo apenas para misturar. Despeje em uma de Mini Vulcão (com furo ao meio) untada e leve para assar em 180° por aproximadamente 40min ou até que espete uma faca e saia limpa.

Para a cobertura faça um ganache de chocolate ao leite.

Misture 150g de chocolate nobre e 80g de creme de leite; leve ao microondas de 30 em 30 segundos até que esteja totalmente derretido e fluído.

Despeje a cobertura dentro do furo até transbordar e cair ao redor do bolo.





Sant's Confeitaria

CURSOS | BOLOS DECORADOS E DOCES GOURMET

Conheça o Sant's Confeitaria

(Com horário marcado)

Endereço: Rua Socorrozeiro, 2.
São Miguel Paulista - São Paulo.

Telefone: (11) 98624-1496.