



CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
GASTRONOMIA

Origem do bolo de noiva e como se tornou patrimônio cultural de Pernambuco.

Camilla Vitória de Santana Braz
Varna Tamires Fernandes dos Santos
Yasmin Myllene Bezerra de Lima

Recife-PE
2023

**Camilla Vitória de Santana Braz
Varna Tamires Fernandes dos Santos
Yasmin Myllene Bezerra de Lima**

Origem do bolo de noiva e como se tornou patrimônio cultural de Pernambuco.

Projeto de pesquisa para TCC de
Graduação de Especialização do
Curso de Gastronomia do Centro
Universitário Brasileiro (UNIBRA)

Orientador: Adriana Borges

Recife-PE

2023

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B794o Braz, Camilla Vitória de Santana.
Origem do bolo de noiva e como se tornou patrimônio cultural de Pernambuco / Camilla Vitória de Santana Braz; Varna Tamires Fernandes dos Santos; Yasmin Myllene Bezerra de Lima. - Recife: O Autor, 2023.
5 p.

Orientador(a): Adriana Borges.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2023.

Inclui Referências.

1. Bolo de noiva. 2. Glacê real. 3. Bolo inglês. I. Santos, Varna Tamires Fernandes dos. II. Lima, Yasmin Myllene Bezerra de. III. Centro Universitário Brasileiro. - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

RESUMO

O bolo de noiva sendo originalmente chamado de bolo inglês é feito de massa branca, que levava cereja e frutas cristalizadas e que também era regado com uma bebida destilada ou vinho. Dessa receita original foi retirada as cerejas e os mirtilos, mas as frutas cristalizadas permaneceram e acrescentaram as ameixas, as uvas passas e passaram a usar vinho Moscatel já que o preço do Vinho do Porto era mais alto. Por volta do século XIX, os ingleses ao chegarem no Brasil deixaram sua marca em Recife- PE, que estão presentes até os dias de hoje, o bolo inglês naquela época já era um bolo muito famoso. Essa receita acabou espalhando-se e cada família começou a adaptá-la com os ingredientes que tinham e também com o gosto de cada um. Sendo assim, não é possível afirmar que não há uma receita verdadeira, o que podemos dizer é que existem bolos feitos de diversas maneiras, tornando-se uma receita tradicional de cada família.

Abstract

The wedding cake, originally called English cake, is made of white batter, which had cherries and candied fruits and was also sprinkled with a distilled drink or wine. From this original recipe the cherries and blueberries were removed, but the candied fruits remained and they added plums, raisins and started to use moscatel wine since the price of Port Wine was higher. Around the 19th century, when the English arrived in Brazil, they left their mark in Recife - PE, which are present until today, the English cake at that time was already a very famous cake. This recipe ended up spreading and each family started to adapt it with the ingredients they had and also with the taste of each one. Thus, it is not possible to say that there is no true recipe, what we can say is that there are cakes made in different ways, becoming a traditional recipe for each family.

SUMÁRIO

1. Introdução e Problematização	6
2. Objetivo Geral	7
3. Metodologia	7
4. Bolo de Noiva	8
5. Cronograma	10
6. Referências	11
7. Apêndices	12

1 INTRODUÇÃO E PROBLEMATIZAÇÃO

De origem britânica, sua receita original inicialmente era com massa branca, frutas cristalizadas, cereja e vinho do Porto; que foi adaptada nas cozinhas dos grandes senhores de engenho, onde era comum a adição de ingredientes nativos.

Ao chegar no Brasil, as frutas britânicas foram substituídas pelas frutas locais. A cereja substituída pela ameixa e o vinho do Porto por ser um vinho caro foi substituído pelo vinho Moscatel. Com essa troca, a mistura de frutas com vinho faz com que o bolo ganhe um sabor especial e um diferencial na textura. Diferenciando dos demais bolos, de outros tipos que são consumidos em casamento com uma massa simples de pão de ló recheado com diversos recheios. O Pernambucano possui uma massa escura com textura pesada, feito de frutas e vinho, sem adição de recheios, cobertos com uma cobertura de glacê de açúcar, feito geralmente com clara de ovos e açúcar de confeitiro.

Com esse princípio compreende que esse tipo de bolo tem presença marcante em todos os eventos familiares; com o seu consumo que atinge democraticamente todas as classes sociais e se torna símbolo da Gastronomia Pernambucana e carrega em suas raízes tradições através de gerações e preciosos cadernos de receitas, oriundas do passado açucareiro em uma atmosfera de miscigenação, costumes, culturas e sabores, herdado pela colonização indígena, portuguesa, inglesa e holandesa.

2 OBJETIVO GERAL

A receita foi caracterizada no Estado de Pernambuco ganhando vida própria e tornando-se um bem patrimonial da culinária Pernambucana e ao longo do tempo ganhou outras adaptações. No Agreste é comum incorporar doce de goiaba à massa de frutas. E quem não gosta de frutas cristalizadas ainda pode optar por uma massa feita exclusivamente de ameixa. Ao decorrer do tempo a decoração também se reinventou e hoje já existem bolos que não são totalmente cobertos pelo glacê branco.

3 METODOLOGIA

Nossa pesquisa foi abordada sobre o bolo de noiva que tem como característica ser um diferencial nas cerimônias de matrimônio em Pernambuco. É uma releitura trazida pelos ingleses, sofrendo adaptações para torna-se, de fato, um patrimônio Pernambucano pela inclusão da receita feita pela professora de Gastronomia Cristiane Boulitreau De Menezes Barros. Que foi aprovada pela Assembleia Legislativa do estado, através da resolução nº 1.744/2021, no dia 1º de julho de 2021, publicada no Diário Oficial de Pernambuco.

Ir mais afundo para descobrir e saber a origem do famoso bolo de casamento e como ele foi trago para nosso estado. É um clássico que não sai de moda apesar da receita ter sido reinventada várias vezes durante os anos. Juntamente com o frevo e o bolo de rolo, o bolo de noiva completa a tríade de elementos representativos da terra dos altos coqueiros.

4 BOLO DE NOIVA

Segundo historiadores a origem do bolo de casamento vem da Roma Antiga. Na época, era um simples pão doce confeccionado com frutas, cereais, amêndoas e mel. Todos esses alimentos incluindo o trigo simbolizavam a prosperidade. Na época o noivo comia meio bolo durante a cerimônia e a outra metade era quebrado na cabeça da noiva, acreditando que isso lhe traria riqueza e sorte; e os convidados comiam as migalhas que caíam como símbolo de fertilidade. Esse costume foi se transformando ao longo dos séculos.

Na Idade Média surgiu a tradição dos convidados levarem pequenas tortas ao casamento e só a partir do século XVII é que começou a ser moda fazer muitos bolos empilhados e enfeitados com frutas e nozes, com um toque mais clássico e longe dos muitos bolos de casamentos originais. No entanto, como este sistema revelou ser pouco estável, a meados do século abandonou-se a ideia de fazer bolos empilhados e começou a fazer um único bolo de vários andares, dependendo do número de convidados.

Após a troca das alianças de casamento, a tradição de cortar o bolo é o símbolo da primeira tarefa que desempenham juntos. Antigamente, a noiva cortava o bolo sozinha, daí surgiu o bolo de noiva. No entanto, como a tarefa nem sempre se revelava fácil devido ao seu tamanho, passaram ambos a cortar o bolo como ato de cumplicidade, amor e entre-ajuda. Hoje em dia, este representa um dos momentos mais simbólicos do casamento já que, além do corte, é o momento ideal para ambos dizerem umas palavras de agradecimentos aos convidados. Também é tradição congelarem o topo do bolo do casamento para voltarem a comê-lo no primeiro ano de comemoração a união. O bolo guardado no congelador, ele não estraga porque o vinho contribui para sua conservação, segundo a professora Cristianne Barros.

4.1 HISTÓRIA

Em 1950, a família Asfora foi responsável por produzir o tradicional bolo de ameixa em Pernambuco. As únicas adaptações foram consagradas pelas mãos de Leni Asfora. Em 1992 quando Leni faleceu, suas filhas Jane e Eliane Asfora assumiram a cozinha para manter a tradição. A receita leva todos os ingredientes tradicionais, mas é uma receita de família com os segredos da mãe.

O sociólogo Gilberto Freyre relata que em Pernambuco a uma abundância de açúcar nas preparações, por este motivo foi acrescentado uma cobertura de açúcar conhecida como glacê mármore ou glacê real que hoje concede ao bolo de cada casamento uma decoração singular.

O glacê real é um dos tipos de coberturas mais clássicas da confeitaria. Para se ter ideia, as primeiras menções a ele datam dos anos de 1600 na Europa, quando ainda era conhecida como “Cobertura de clara de ovo.” O glacê é uma preparação básica de açúcar impalpável, clara de ovo e algum cítrico, podendo ser suco de limão, vinagre de maçã ou ácido cítrico. Outras versões levam ainda merengue em pó para evitar o uso de ovos crus ou clara de ovo pasteurizada. Dessa maneira, o resultado é um creme branco e uniforme, que pode ser aplicado de maneira específica para formar padrões decorativos em bolos, biscoitos, doces finos, tortas e demais produtos de confeitaria. O branco do glacê real indicava a pureza relacionada ao casamento, uma tradição que permanece até hoje.

Apesar de utilizado desde o século XV, o glacê virou “real” depois que foi utilizado para cobrir e decorar o bolo de casamento da Rainha Victoria, da Inglaterra, em 1860. Naquela época, ter bolos de casamento, especialmente decorados, era um luxo reservado para poucos. Por isso ele ganhou o nome que é utilizado até hoje.

5 CRONOGRAMA

Atividades	2022						
	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro
Pesquisa do tema.			X				
Pesquisa Bibliográfica				X	X		
Coleta de dados				X	X		
Apresentação e discussão dos dados.				X	X	X	
Elaboração do trabalho.						X	X
Entrega do trabalho.							X

Atividades	2023						
	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho
Pesquisa do tema.							
Pesquisa Bibliográfica		X	X				
Coleta de dados			X	X			
Apresentação e discussão dos dados.			X	X	X		
Elaboração do trabalho.				X	X		
Entrega do trabalho.							

REFERÊNCIAS

Otávia Somavilla. O Glacê Real: História, Dicas e Receita. Barra Doce. Disponível em:< [O Glacê Real: História, Dicas e Receita! – Tudo para o confeitador e profissional \(barradoce.com.br\)](http://barradoce.com.br)>

Marina Barbosa. Com massa escura de frutas e vinho, bolo de noiva é típico de Pernambuco.G1 Disponível em< [G1 - Com massa escura de frutas e vinho, bolo de noiva é típico de Pernambuco - notícias em Pernambuco \(globo.com\)](http://globo.com)>

Ana Cozinha. Bolo de Noiva. Nossa uol Disponível em:< [Bolo de Noiva: Receita, Como Fazer e Ingredientes \(uol.com.br\)](http://uol.com.br)>

Cristianne Boulitreau de Menezes Barros. Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano.Brazilian journal of development Disponível em:< [Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano/ Development of gastronomic culture: pernambuco's wedding cake | Brazilian Journal of Development \(brazilianjournals.com.br\)](http://brazilianjournals.com.br)>

Maria Lopes. Bolo de casamento: origem, curiosidades e tendências. casamentos.pt Disponível em:< [Bolo de casamento: origem, curiosidades e tendências \(casamentos.pt\)](http://casamentos.pt)>

Heberston. Bolo de Noiva - Um Patrimônio Histórico de Pernambuco:Gastro moleza disponível em:< [Bolo de Noiva - Um Patrimônio Histórico de Pernambuco \(chefdarioheberston.com.br\)](http://chefdarioheberston.com.br)>

7 Apêndices

Receita tradicional da professora Cristianne Barros, ensinada no Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), também receita tradicional de Pernambuco. INGREDIENTES 500g de manteiga 500g de açúcar mascavo ou demerara 6 ovos inteiros 500 ml de Vinho do Porto ou 750ml de Vinho Moscatel 500g de frutas cristalizadas 500 a 700g de ameixas sem caroço 500g de passas sem sementes 500g de farinha de trigo 100g de cacau em pó (opcional) 2g de sal 15g de bicarbonato de sódio 100g de cacau em pó (50% cacau) (opcional) 20g de fermento químico 2g de noz moscada em pó

Modo de preparo

1- Para o doce de ameixa, separe 750g de ameixa, 200g de água (ou até cobrir a quantidade de ameixa) e 200g de açúcar.

2- Deixe as passas e as frutas de molho no vinho por no mínimo 48 horas. O ideal é de 5 a 7 dias. O vinho do Porto pode ser substituído por vinho Moscatel. Nesse caso, é aconselhável fazer a redução dele para que o mesmo fique mais encorpado, agregando mais sabor.

3- Bata a manteiga com açúcar por 5 minutos ou até o creme ficar esbranquiçado.

4- Junte os ovos e bata a massa até ficar homogênea.

5- Acrescente o doce de ameixa. Aos poucos, vá acrescentando os demais ingredientes secos.

6- Intervale a colocação dos ingredientes secos com vinho.

7- Junte as passas e as frutas cristalizadas bem trituradas. (Pode-se triturar a metade e colocar a outra parte inteira)

8- Aqueça o forno em temperatura média a 180°C. Unte e esfarinhe a forma redonda e alta de 26cm de diâmetro. Não é necessário untar as laterais, evitando assim que o bolo tenha partes desiguais.

9- Asse em média por 55 minutos ou até que, ao espetar um palito ele saia limpo. Ou, se preferir, asse em banho-maria no forno a 180°C, nessa cocção serão necessárias, em média, 3-4 horas para que o bolo fique totalmente assado e obtenha uma textura molhada.

Produzimos e elaboramos a receita que aprendemos na própria instituição em um curso de Confeitaria Brasileira com a Professora Angela Celeste, uma receita

própria que ela nos ensinou, para apresentar receita em nosso tcc.

500g de farinha de trigo com fermento

500g de açúcar

6 ovos (4 ovos + 2 gemas, reservar as claras para o glacê)

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher de bicarbonato

250g de uva passa

250g de frutas cristalizadas

500g de ameixa

500g de manteiga

Noz-moscada QB

375ml de vinho moscatel

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes secos e depois juntar a manteiga até formar uma massa úmida, acrescentar os ovos, o doce de ameixa, as frutas e as passas processadas com o vinho, e misture bem.

Assar a 150° por 1h e ...

Glacê

2 claras em neve

Suco de meio limão

Açúcar de confeiteiro até dar o ponto desejado



Figura 1- Ingredientes-Foto: Imagem das autoras



Figura 2-Mistura dos secos com a manteiga Foto: Imagem das autoras



Figura 3-Adição dos ovos -Foto: Imagem das autoras



Figura 4-Doce da ameixa e as frutas marinando no vinho-Foto: Imagem das autoras



Figura 5-Massa pronta-Foto: Imagem das autoras



Figura 6-Adição do noz moscada-Foto: Imagem das autoras



Figura 7-Pesando a massa totalizando em 1kg-Foto: Imagem das autoras



Figura 8-Batendo as claras até fica em ponto de clara em neve-Foto: Imagem das autoras



Figura 9-Misturando o açúcar de confeiteiro a clara e ao cítrico-Foto: Imagem das autoras



Figura 10-Adicionando o glacê-Foto: Imagem das autoras



Figura 11-Confeitando-Foto: Imagem das autoras



Figura 12-Bolo de noiva pronto-Foto: Imagem das autoras



Figura 13-Bolo Finalizado-Foto: Imagem das autoras