

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Aprenda a Fazer

Flores de Açúcar

PASSO A PASSO
detalhado
& superdicas

escala
Idéia Útil nº 13 - R$ 3,90
ISSN 1518-9570

APRENDA a fazer Margaridas, Rosas, Minidálias, Amores-Perfeitos, Flores-Fantasia e Copos-de-Leite

IDÉIA ÚTIL

nº 13 é uma publicação da

Editora Escala Ltda.
Av. Professora Ida Kolb, 551 - Casa Verde
CEP 02518-000 São Paulo/SP
Telefone: (0XX11) 3986-3166
Fax: (0XX11) 3857-9643
Internet: www.escala.com.br
E-mail: escala@escala.com.br
Caixa Postal 16.381
CEP 02599-970 - São Paulo/SP

Diretores
Heródito de Loureiro
Mario Fiorillonde Cuesta
Produção
Nilton Luis Festa
Priota Del Claro
Priscila Mara G. Ribeiro
Promoção e Marketing
Paulo Afonso de Oliveira
Álvaro Angelo Tornatti
Priscila Eden Reis
Circulação
Zilderlei da Silva
Liliane Mendes Pontelo
Atendimento ao leitor
e-mail: atendimento@escala.com.br
Fone: (0xx11) 3986-3166
Conselho Editorial
André Lima, Carlos Gonçalves, Carlos Mann, Cesar Nemitz, Cristiano Pires, Eddie Van Feu, Fábio Kataoka, Franco de Rosa, Marques Rebello, Moacir Torres, Paulo Fernandes, Paulo Paiva, Renato Rodrigues, Rick Mann, Rosana Braga, Sandro Aloisio, Victor Rebelo
Números atrasados
Através do telefone: (0XX11) 3986-3166
Impressão e Acabamento
Dosseno Indústria Gráfica
Tel.: (0XX11) 4446-6544
Distribuidor exclusivo para bancas de todo Brasil:
Fernando Chinaglia Distribuidora S.A.
Rua Teodoro da Silva, 907 - Grajaú
CEP 20563-900 - Rio de Janeiro - RJ
Tel.: (0XX21) 3879-7766
Disk Banca
Se Jornaleiro, a Distribuidora Fernando Chinaglia atenderá os pedidos de números atrasados da Editora Escala enquanto houver estoque.
Assinaturas
Em caso de ao jornaleiro, a Editora Escala não trabalha com assinaturas.
Observação importante
O estudo Mercado Editorial, que criou, produziu e realizou este projeto, não aceita responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de seu conteúdo.

Filiada à ANER

PROJETO e REALIZAÇÃO

Estúdio Mercado Editorial
(0**11) 3612 3582
Edna Barbosa
Edna Souza
Diretoras
Carlos Mann
Diretor Editorial
Dario Chaves
Diretor de Redação
André Hernandez
Diretor de Arte
Daniela Carrara
Editora de Arte
Evandro Taguetti (Supervisão),
Marcio Aoki, Adriano Chequinzo
Escaneamento e tratamento de imagens
André Christophe
Revisão
Cristiane M. Alves
Secretária de Redação
Staff: Antonio Lucas, Abaide Braz, Claudia Mastrange, Eduardo Torelli, Franco de Rosa, Marco Aurélio Lucchetti, Marcos Lopes, Matheus Prado, Nasir Ferri, Rubens Francisco Lucchetti (Redação), Celso Pimentel, Ed Peixoto, Marcos Freitas, Viviane Leiva (Arte), Alexandre Jubran, Arthur Garcia, Julio Domanicio, Neide Harue, Salvatore Aiala (Arte e Ilustração), Alexandre do Val, Luis Prado, Paulo Fasanella, Renato Leal, Silvio Bonadio (Fotografia)

Editorial

Mais uma vez, a revista Idéia Útil traz até você as maravilhosas flores de açúcar da culinarista Gudrun Reuter, a d. Gugu, como é carinhosamente chamada.

Aqui, em nossas páginas, você vai aprender a fazer Margaridas, Minidálias, Copos-de-Leite e até mesmo a dificílima Rosa.

São seis passo a passo explicativos, mais superdicas sobre criação, conservação e materiais.

A variedade no passo a passo e nas sugestões darão inspiração suficiente para você criar e recriar novas flores, e o que é mais legal, você pode comer tudo no final.

Preste bastante atenção nos detalhes e pratique muito. O resultado será surpreendente.

Um grande abraço e até a próxima edição!

Ana Paula de Lima

As fotos desta edição foram feitas por Luiz Prado

Material Básico.....06





07.....Massa de açúcar



Margaridas.....08



16.....Copos-de-Leite



Amores-Perfeitos.....20



24.....Minidálias

Índice



Flores-Fantasia.....28



32.....Rosas



Perfil.....40

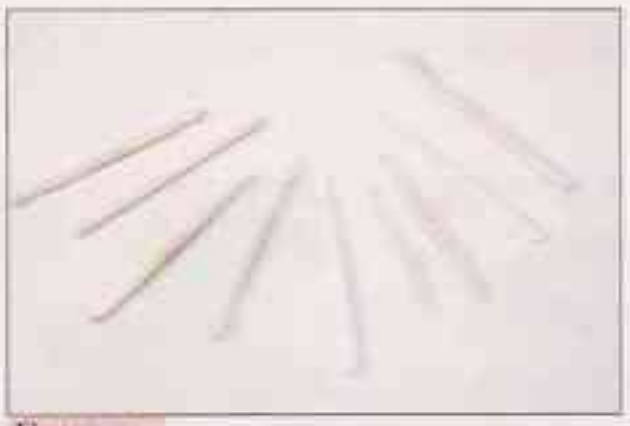


41.....Outras Sugestões



Dicas.....48





Estecas



Boleadores



Plástico flexivel



Corante comestivel em pasta ou gel



Manteiga de cacau



Cortadores



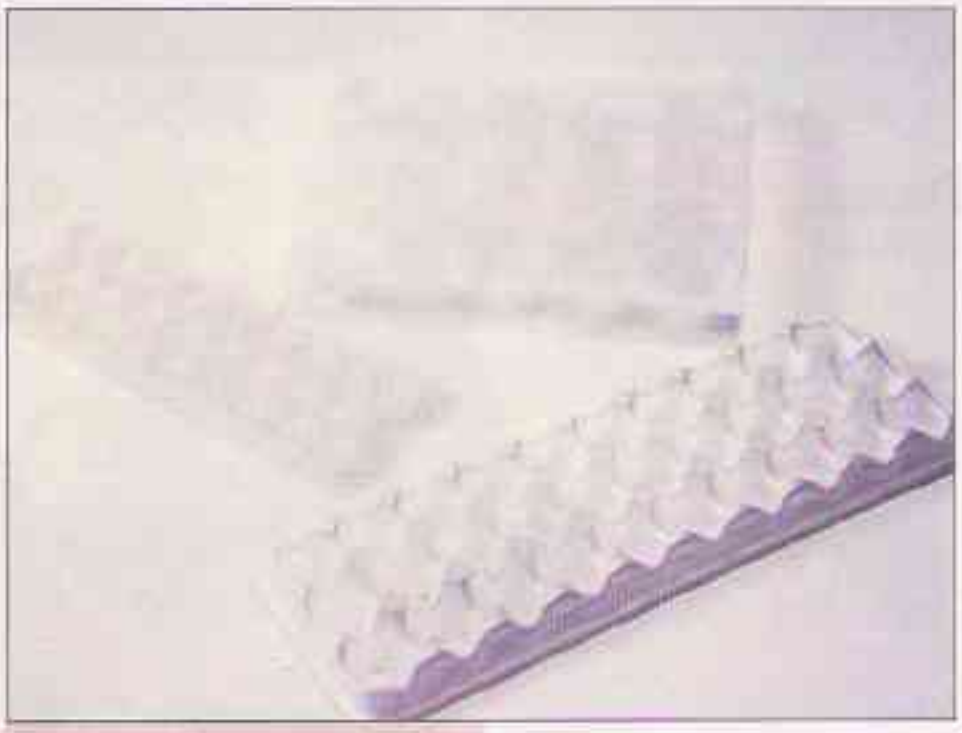
Frisador de acrilico



Pincel e recipiente com água



Tesoura com ponta fina



Caixa de ovos de codorna



Máquina de macarrão

Massa das Flores de Açúcar



Ingredientes:

- 01 clara de ovo
- Aproximadamente $2^{1/2}$ xicaras de açúcar impalpável (açúcar de confeiteiro especial)
- 01 colher de chá de CMC (Carboxi Metil Celulose)
- Algumas gotas de essência de Menta (opcional)

Modo de Preparo:

Misture o CMC na primeira xícara de açúcar.
Em uma vasilha, vá peneirando aos poucos este açúcar na clara de ovo. Misture com as mãos e vá acrescentando o açúcar aos pouquinhos até a massa atingir o ponto certo. Para a massa não ficar ressecada depois de pronta, ela deverá ser mantida em um saco plástico fechado e em temperatura ambiente.

Dica: Se a quantidade de clara for muito grande, poderão ser utilizada até 3 xicaras de açúcar impalpável.





Tingindo a massa:

Para colorir as flores e folhas, separe um pedaço da massa e faça um rolo. Mergulhe a ponta no corante em pasta (ou gel) e torne a amassar até ficar com a cor homogênea. Se a cor da massa ficar mais escura que a desejada, misture-a com mais um pedaço de massa branca e torne a amassar.
Lembre-se de que a massa resseca muito rápido. Enquanto não utilizá-la, guarde-a em sacos plásticos fechados.

Dica: Para o manuseio, a massa incolor bem conservada chega a durar 5 dias e a massa com corante chega a durar 3 dias.











Margaridas



01 Pegue um pedaço da massa tingida de amarelo e faça um pequeno rolo.



02 Deixe uma das extremidades mais fina.



03 Dê uma pressionada na ponta mais grossa.



04 Você acabou de aprender a fazer o miolinho de uma margarida.

Abrindo a Massa



01 Passe a manteiga de cacau nos lados das placas de plástico que terão contato com a massa.



02 Para facilitar a abertura da massa, estique-a com as mãos antes de colocá-la entre as placas de plástico.



03 Passe na máquina de macarrão. Aqui neste passo, você também pode utilizar um rolo ou até mesmo uma garrafa. Apenas tome cuidado para que a massa fique bem fina e uniforme.



04 Esta placa de cor preta por debaixo das placas transparentes é uma superfície macia que auxilia na hora de cortar as flores. Ela evita as rebarbas que sobram nas flores cortadas.



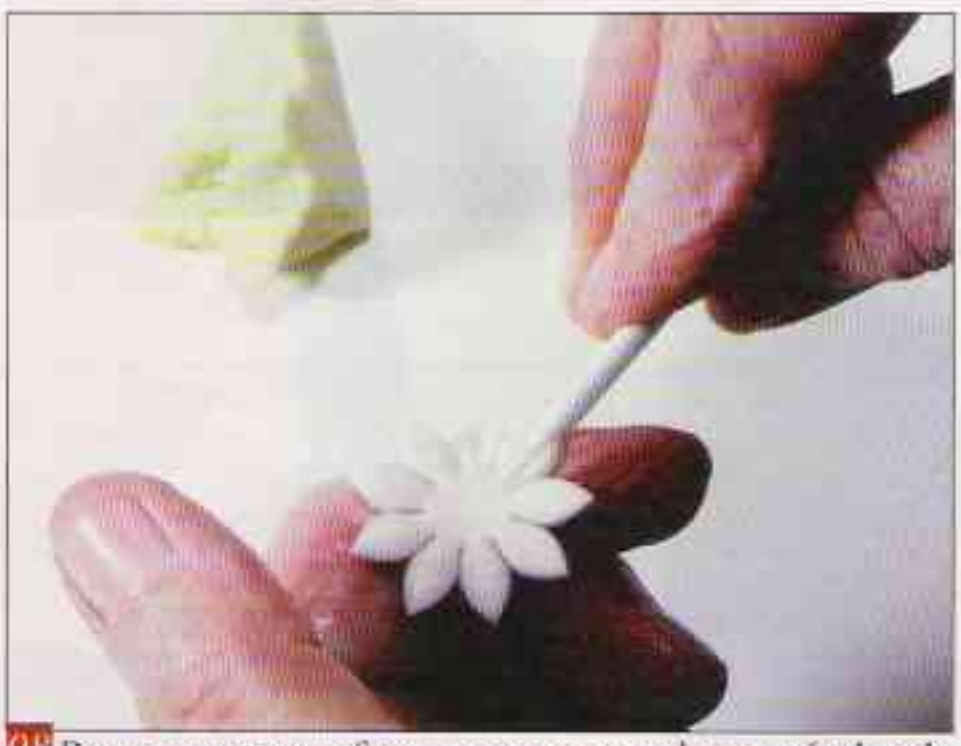
05 Agora que a massa está pronta para ser trabalhada, pegue a esteca, o pincel, o recipiente com água e o cortador apropriado para margaridas.



06 Levante o plástico, coloque o menor cortador sobre a massa e pressione até cortar a flor.



07 Passe a manteiga de cacau nos dedos para a massa não grudar.



08 Pegue a esteca e faça marcas em todas as pétalas da margarida.



09 Faça um furo mínimo com a esteca bem no centro da flor.



10 Passe o pincel umedecido com água sobre o miolo da margarida, do mesmo modo que aparece na foto.



11 Encaixe o miolo no centro da flor. A massa cede com facilidade.



12 Com o cortador maior, faça a segunda folha da margarida.



13 Faça as marcas com a esteca, como na primeira flor, depois de pronta, faça o furo e pincele o centro da margarida.



14 Agora é só encaixar na outra parte.



15 Deixe as pontas intercaladas e faça algumas dobras nas folhas. Isso dará vida a sua flor.



16 Deixe-a secar na caixa de ovos de codorna. Isso manterá as curvas e dobras que você deu em sua flor.



A Cépula

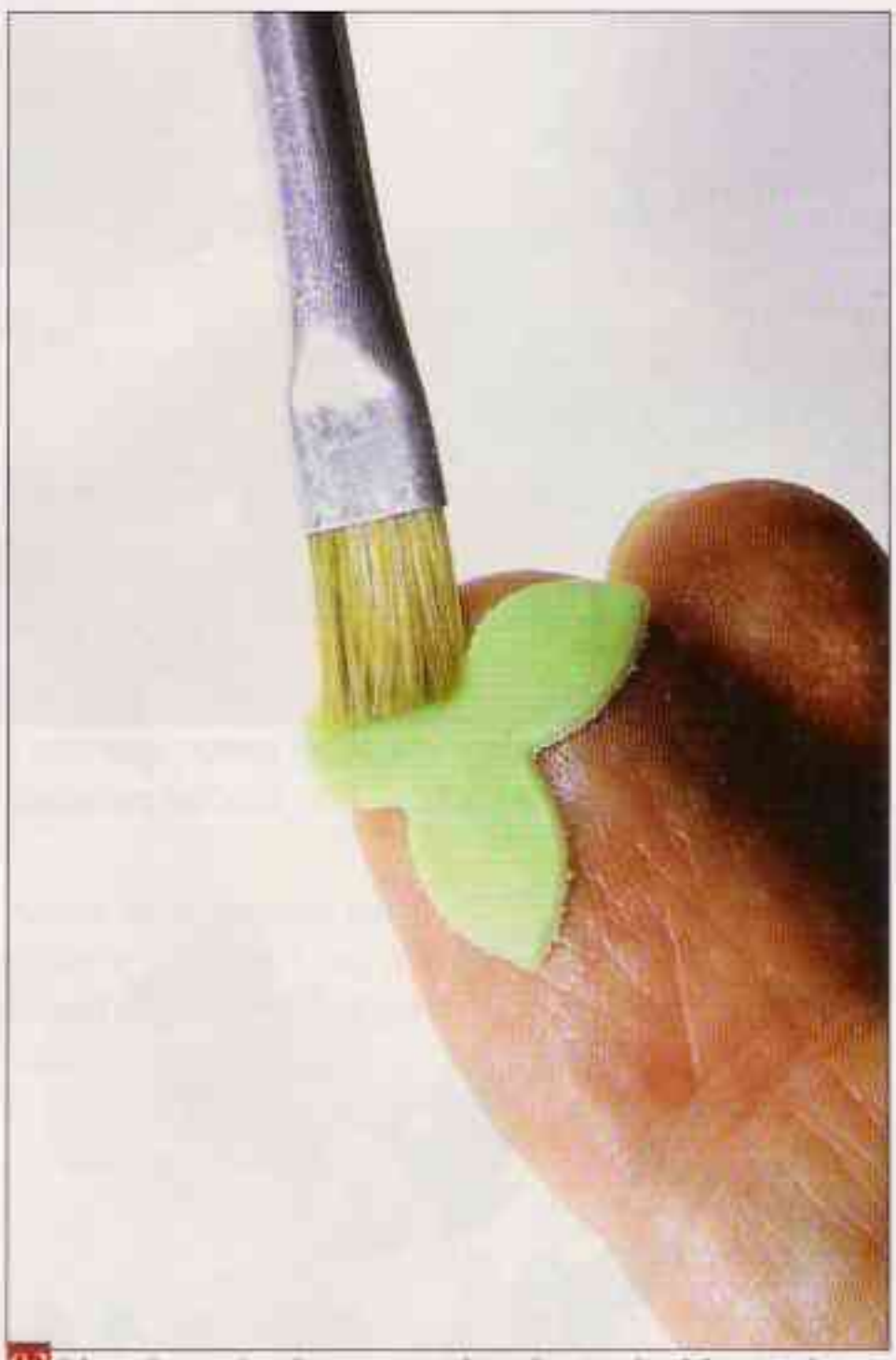
Enquanto a margarida seca, vamos aprender como se faz uma cépula.



01 Pegue um pedaço da massa e tinja-a de verde. Deixe a massa bem fininha.



02 A flor, a cépula e as folhas são de espessuras diferentes. Com o cortador apropriado, corte a cépula.



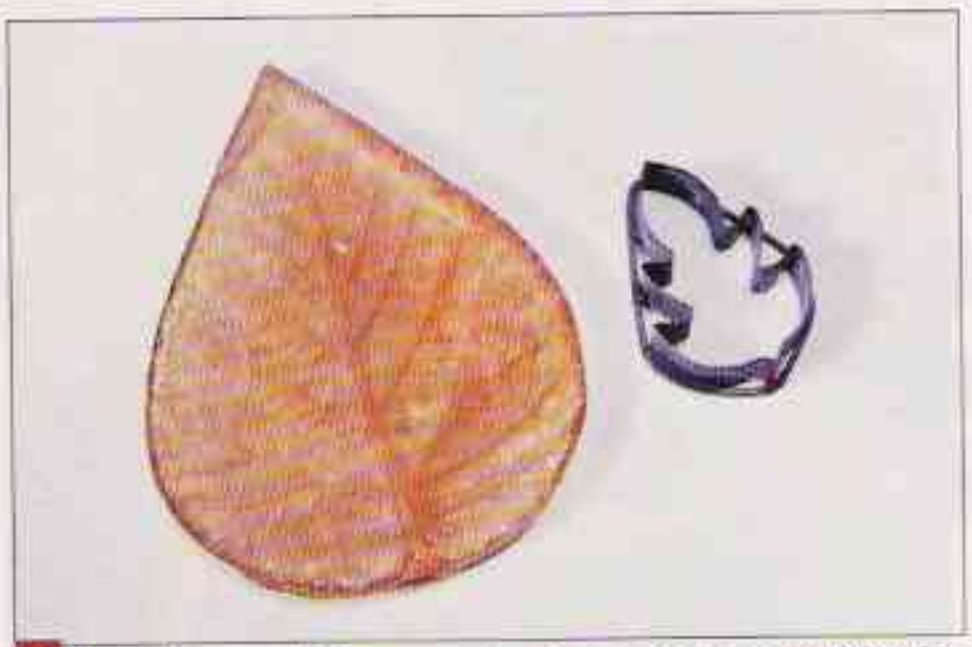
03 Pincele a cépula com o pincel umedecido em água. Por ela ser fininha, não é necessário fazer furo.





04 Pressione com os dedos até encaixar.

A Folha



01 Para fazer as folhas, você vai precisar de um frisador de acrílico e um cortador apropriado..



02 Com a massa um pouco mais grossa que a da cépula, corte as folhas.



03 Coloque a folha sobre o frisador e flexione com os dedos para a massa ficar com as marcas.



04 Para dar vida às folhas, aperte as pontas que tem o cabinho ou faça algumas dobras. Elas ficaram perfeitas !

Faça quantas você quiser.
Dona Gugu lembra que é necessário muita prática para alcançar a perfeição.

Sugestão *Aqui você acompanha o passo a passo de um miolo diferente, para você fazer e criar outras flores.*



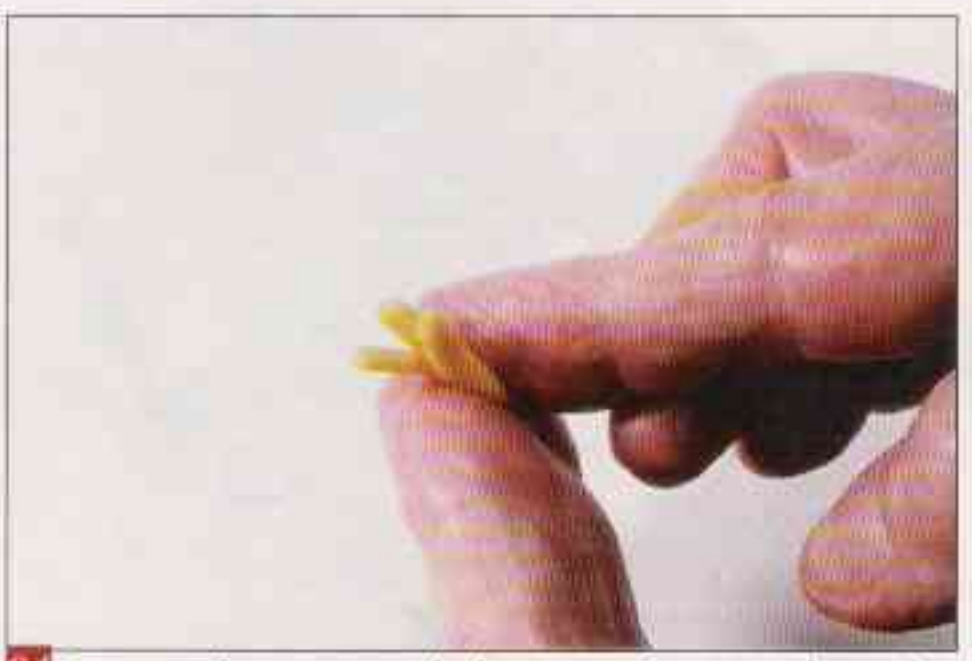
01 Pegue um pedaço de massa e faça um palito comprido e fino, com as pontas arredondadas.



02 Agora, faça um menor. Repare na proporção entre os dois.



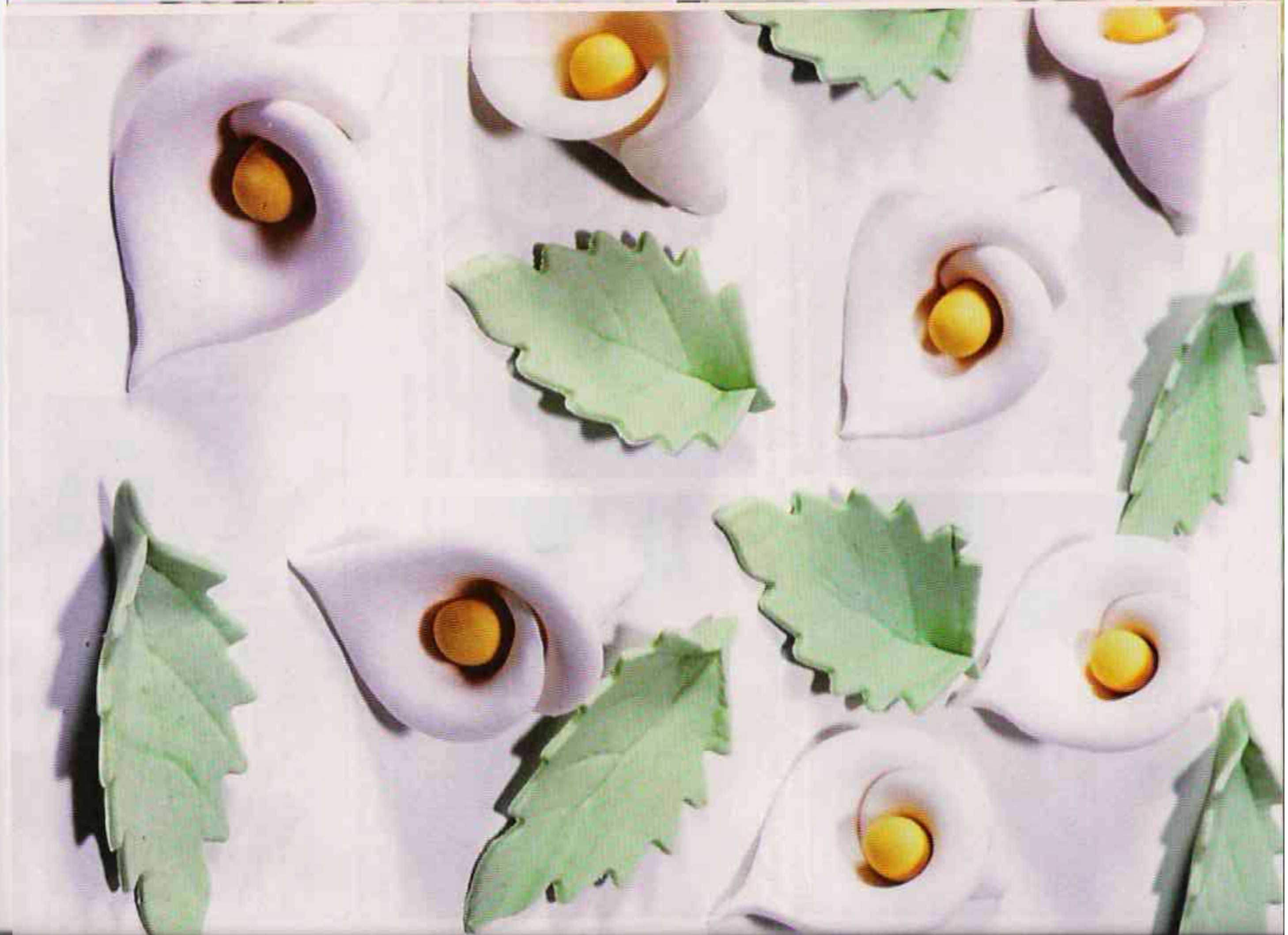
03 Dobre o palito maior e coloque-o no centro do palito menor.



04 Segurando com os dedos, pressione e gire até a massa se unir.



05 Depois de pronto, a criatividade pessoal se encarrega do resto.





Copo-de-Leite



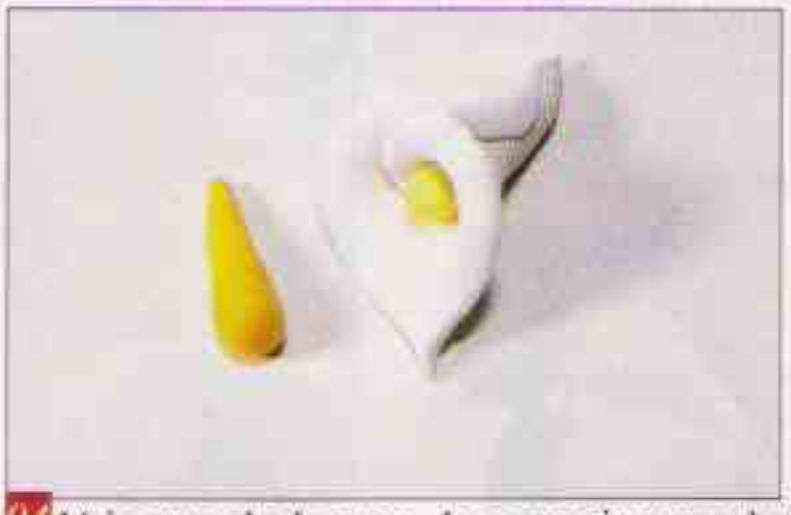
01 Pegue um pedaço da massa tingida de amarelo e com o dedo comece a fazer um rolinho.



02 Afine uma das pontas.



03 O miolo deve ficar assim, como na foto.



04 Veja que ele é quase do comprimento da flor.



05 Abra a massa e com o cortador apropriado, faça o corte da flor. Como a massa básica é de cor branca, não é necessário tingi-la.



06 Afine a lateral entre o meio até a ponta, apertando com os dedos. Cuidado apenas para não deformar a flor.



07 Com o pincel umedecido em água, pincele o centro e as laterais da flor.



08 Coloque o miolo com a ponta grossa para cima, no centro da flor.

09 Com as mãos, una as laterais, começando pelo lado esquerdo, seguido pelo lado direito da flor.







10 Vire a lateral da flor para fora.



11 Dê uma leve pressionada na ponta, com as bordas para baixo.



12 Finalize as curvas com o auxilio de uma esteca.



13 Para secar e manter as curvas, coloque a flor sobre um guardanapo.



Os copos-de-leite estão prontos ! Faça quantos você quiser e lembre-se de fazer as folhas para completar o visual. Os copos-de-leite podem ser feitos em diversos tamanhos, inclusive para docinhos.





Amor - Perfeito



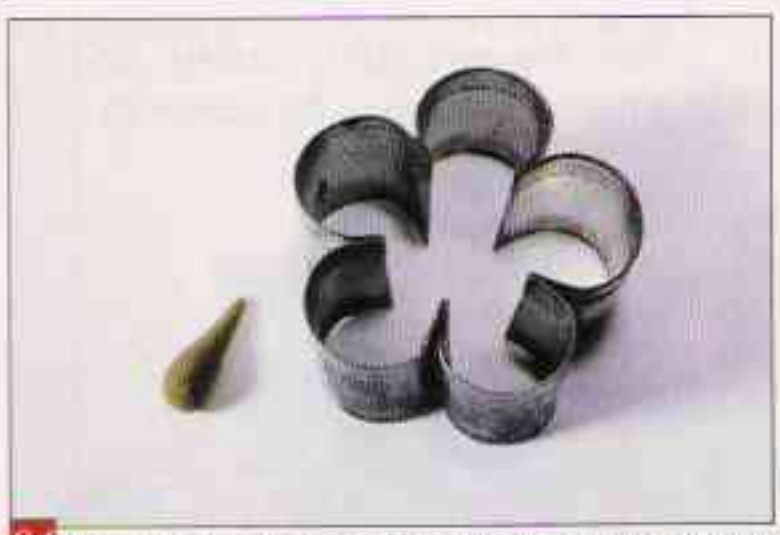
01 Pegue um pedaço da massa (com a cor que desejar) e faça um pequeno rolinho.



02 Afine o rolinho, deixando uma ponta mais grossa...



03 ... e a outra, bem fininha.



04 O miolo do amor-perfeito deve ficar assim! Repare na proporção entre o miolo e o cortador.



05 Como existem diversas cores desta flor, você pode fazer na cor que achar melhor. Aqui, nós usaremos a cor branca. Corte a flor na massa.



06 Em apenas uma pétala, faça um pequeno corte em "V". Agora, vire a flor em sua mão para fazer os detalhes.



07 Com o boleador pequeno, passe na pétala entre o corte em "V", fazendo duas marcas.



08 Depois, passe nas demais pétalas o boleador maior até ficar do jeito que está na foto.

09 Vire a flor em sua mão, depois de pincelado o miolo, encaixe-o no centro da flor.







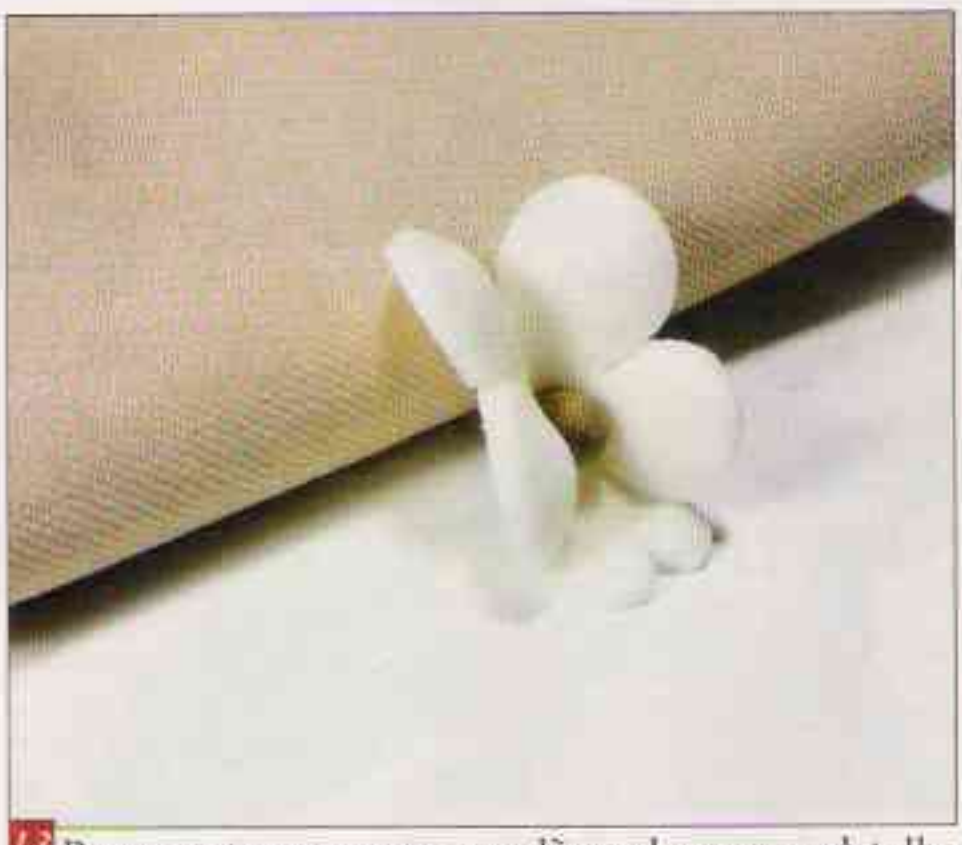
10 Segurando no cabo do miolo, aperte a flor para dar o formato. Repare que a folha com o corte em "V" não foi virada.



11 O toque final é dado sobre a pétala com o corte em "V". Esta é virada em sentido ao centro da flor.



12 Para dar o detalhe, utilize o corante comestível escuro e um pincel fino. Cuidado apenas para não exagerar.



13 Para manter as curvas que dão o charme e o detalhe na flor, coloque para secar sobre o guardanapo.

Depois de prontas, realmente são "amores- perfeitos"!!! Lembre-se de que elas necessitam de 24 horas para secar.





Minidália



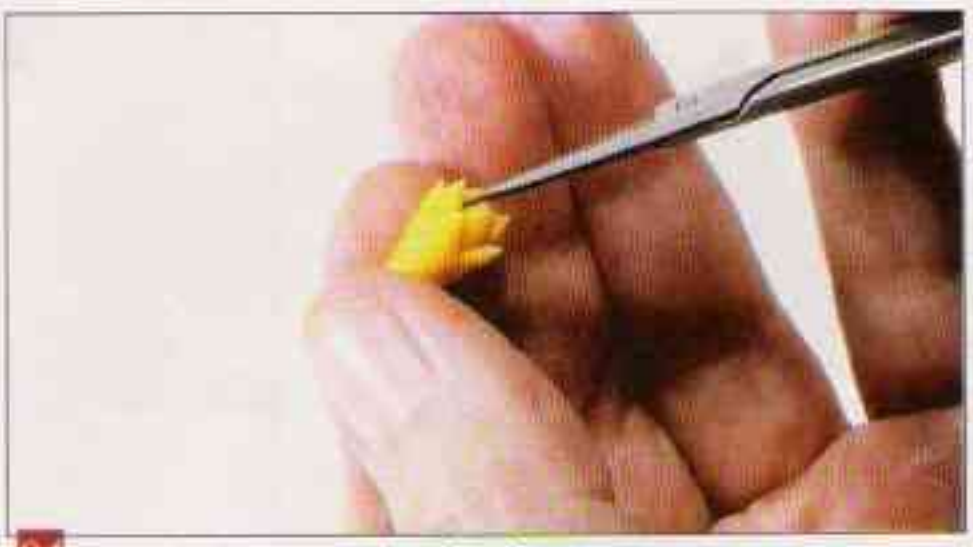
01 O botão da minidália é muito diferente e requer paciência e delicadeza em cada corte. Comece com a formação de um botão em formato de gota.



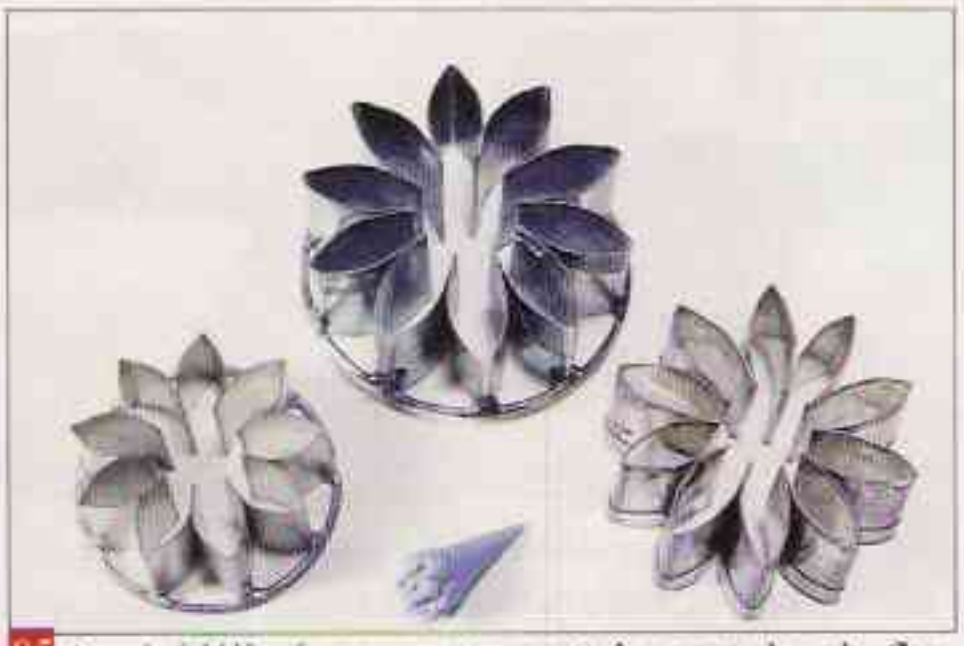
02 Com a tesoura de ponta fina, faça pequenos cortes em seqüência.



03 Repare que os cortes iniciam ao redor do miolo, um do lado do outro.



04 Seguindo a seqüência, faça os mesmos cortes no centro do miolo. Ele ficará parecido com uma tocha.



05 A minidália é composta por três camadas de flor. Note que são de tamanhos diferentes.



06 Comece com o cortador menor, seguidos pelo médio e, por último, o maior.



07 Para fazer os detalhes de cada pétala, use a esteca. Você fará o mesmo na segunda e na terceira folha da flor.

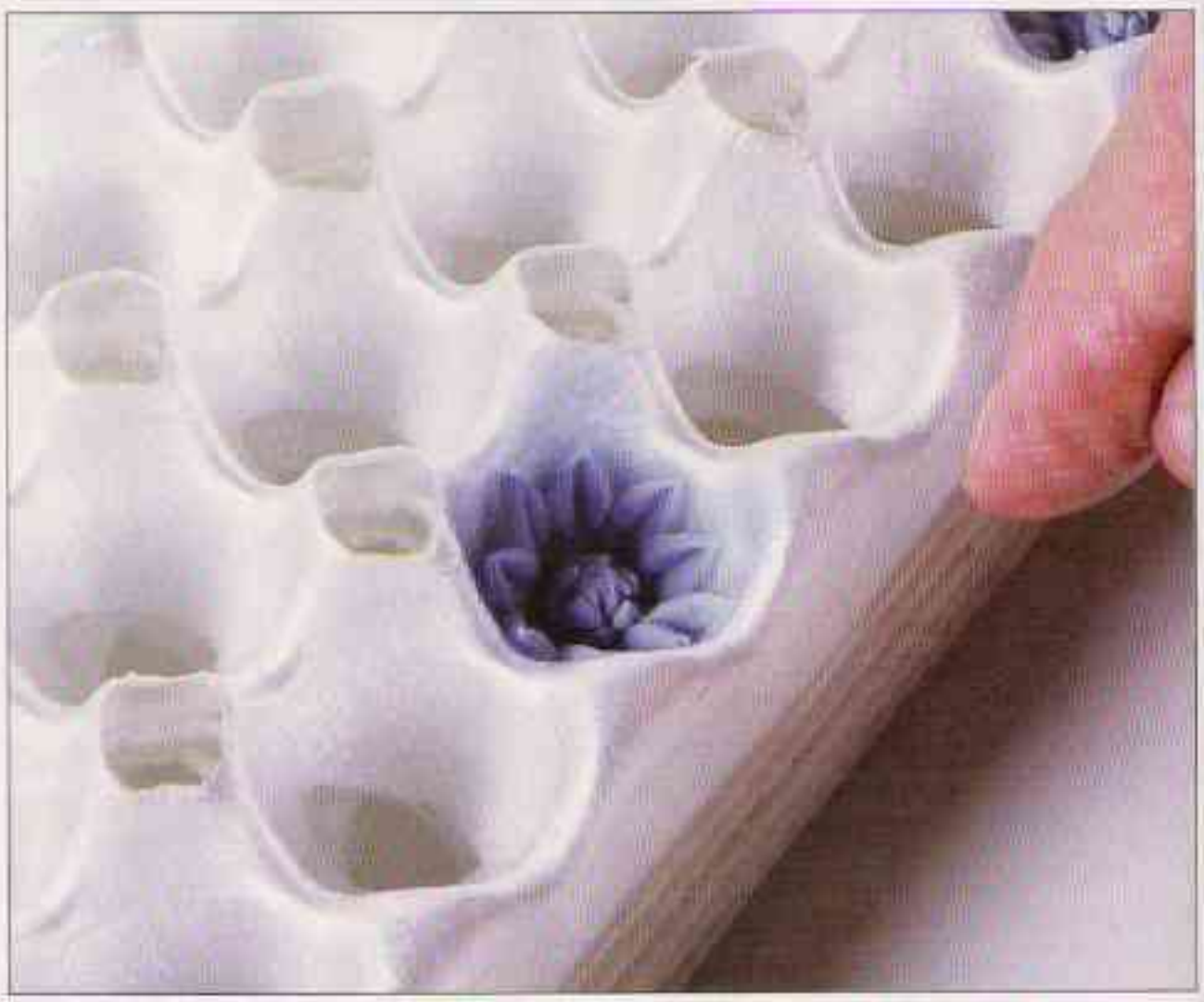


08 Marque com a esteca e, logo em seguida, dê uma leve pressionada na ponta. Trabalhe pétala por pétala.



09 Faça um furo mínimo no centro, após ter umedecido o miolo, encaixe-o no centro da flor.

10 Enquanto trabalha a segunda folha, deixe a primeira parte da flor secando na caixa de ovos de codorna.







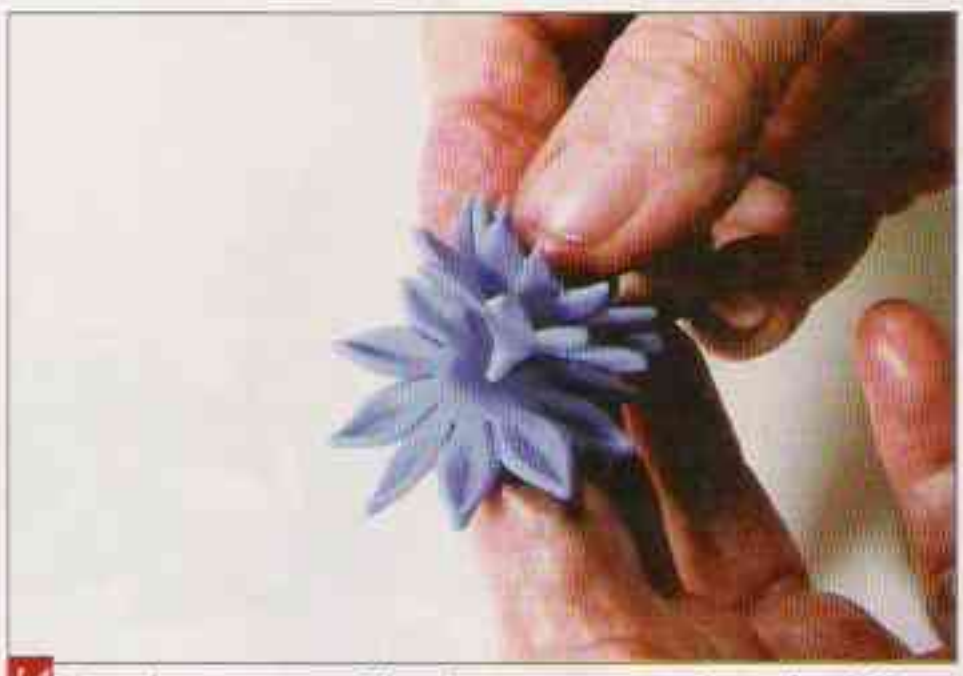
11 Depois de fazer os detalhes na segunda folha, pegue a flor que estava reservada, umedeça próximo ao miolo e...



12 ... encaixe a folha. Note que a primeira folha está mais fechada que a segunda.



13 A terceira e maior folha, depois de trabalhada, deve ter o centro umedecido com o pincel.



14 Encaixe-a no miolo junto com as demais folhas, tomando o cuidado para intercalar as pontas de cada camada.



15 Para manter a forma, deixe-a secar sobre a caixa de ovos de codorna.

A variedade de cores enriquecerão o seu buquê.







Flores-Fantasia



01 Como esta flor é pequena, ela requer um miolo proporcional.



02 Faça o miolo amarelinho, em forma de gotinha.



03 Com um corpo bem fininho.



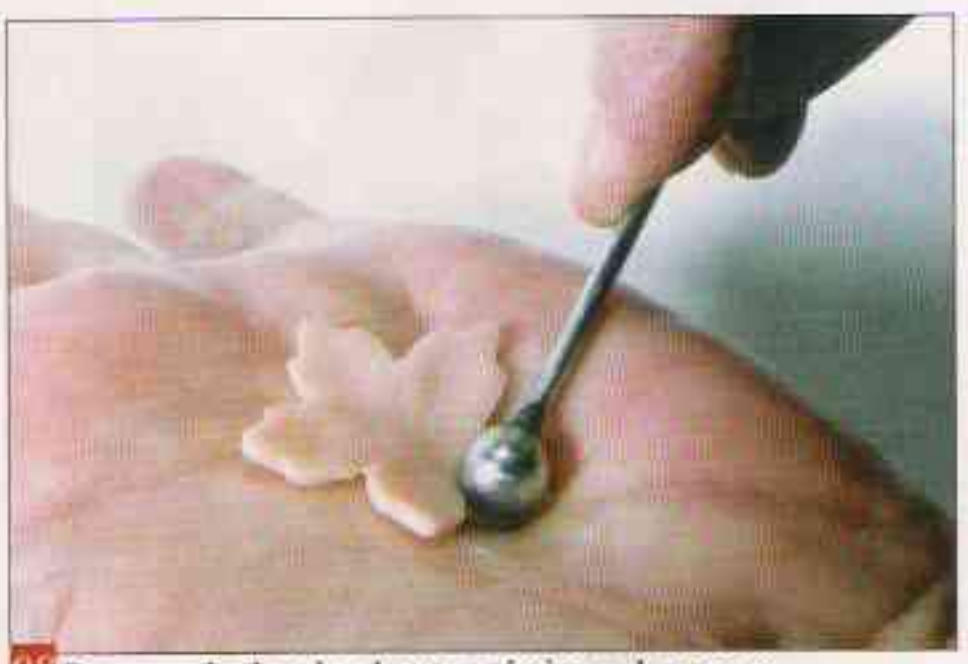
04 Tinja a massa com a cor desejada e, depois de aberta, corte a flor.



05 Lembre-se de passar a manteiga de cacau nas mãos para que a massa não grude.



06 Os detalhes serão feitos no verso da flor.



08 Passe o boleador bem próximo da ponta.



09 Complete o movimento forçando o boleador da ponta para o centro da flor.

10 Repita o processo em todas as pétalas da flor.



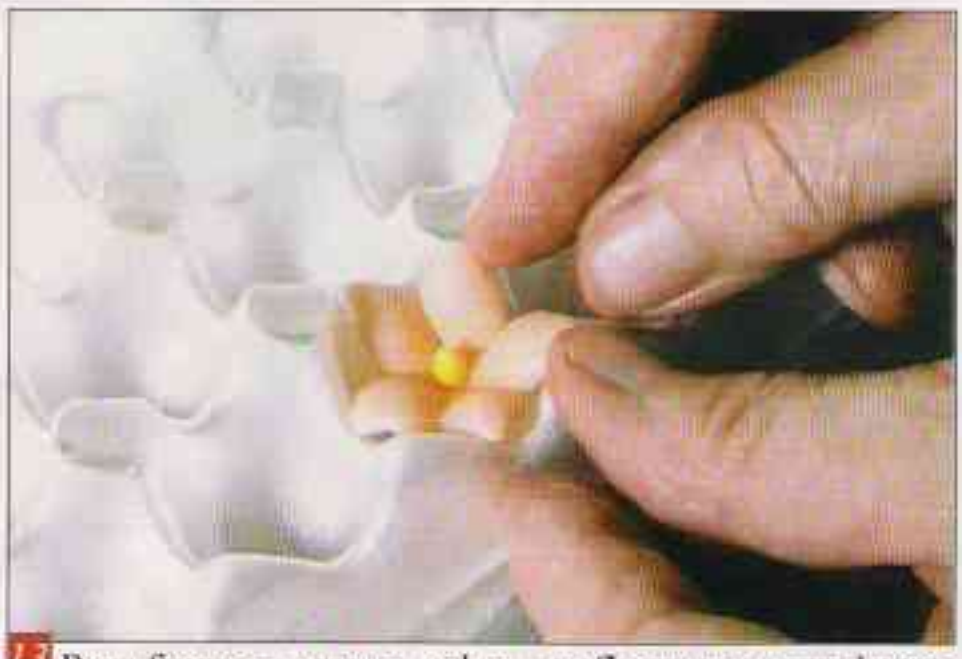




11 Vire a flor em sua mão. Ela deverá ficar do jeitinho que está na foto.



12 Faça um furo no centro da flor, depois umedeça o miolo e encaixe no centro.



13 Para fazer as curvas, coloque a flor para secar dentro da caixa de ovos de codorna.



14 Acerte as pétalas na caixa com a ajuda do boleador. Cuidado para não amassar as pétalas.

15 Deixe-a secar por 24 horas. O mesmo período deve ser respeitado para as outras flores.







Rosas

A rosa é muito difícil de ser feita. Portanto, você deve prestar o máximo de atenção possível em cada detalhe do passo a passo.



01 Pegue um pedaço de massa e faça uma gotinha.



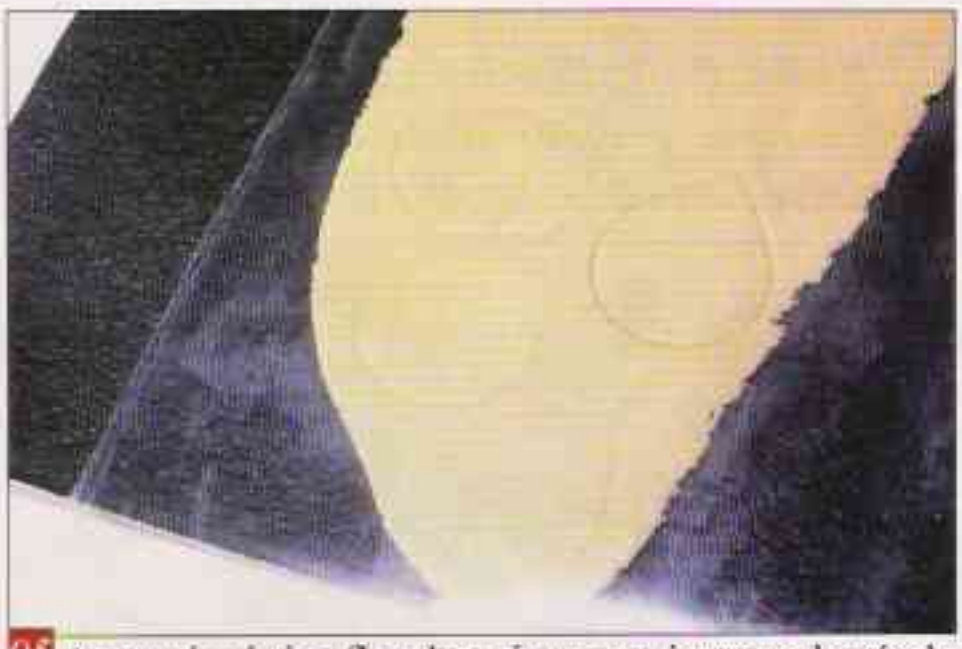
02 Repare que ela é bem "gordinha" e não tem a ponta comprida e fina.



03 O miolo da rosa quase não aparece. Ele é uma espécie de recheio que dá o volume no centro da flor.



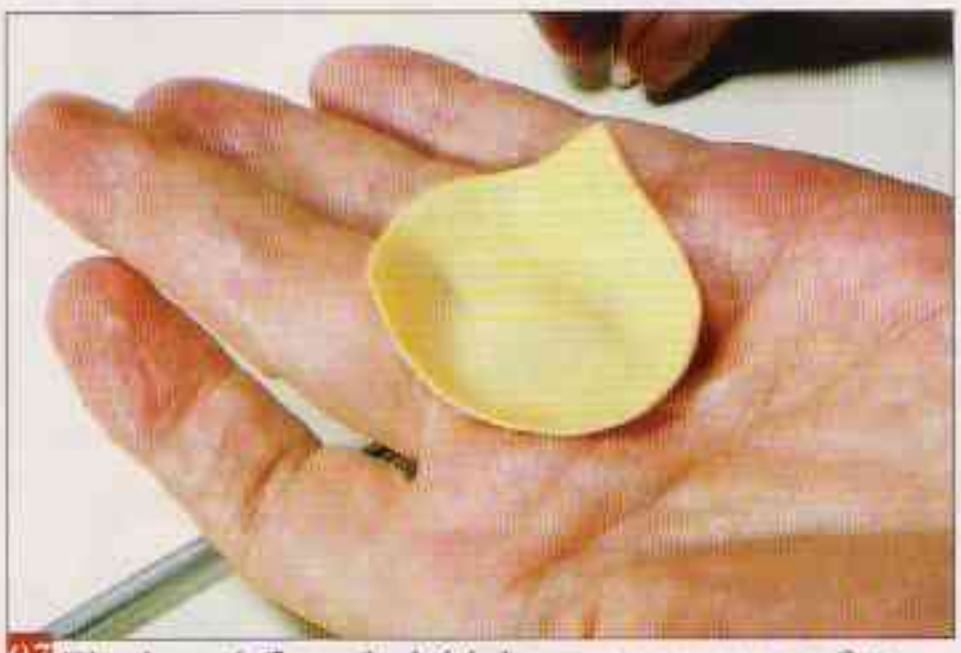
04 Repare na proporção dos cortadores e o miolo da rosa. Comece sempre com o menor cortador.



05 A rosa é a única flor de açúcar que é montada pétala por pétala. São quatro médias e cinco grandes. Enquanto trabalha em uma pétala, reserve as outras dentro de um plástico fechado. Lembre-se, comece sempre com a menor.



06 A primeira folha é muito especial, pois ela abrigará o miolo. Passe o boleador no centro da pétala.



07 Ela deverá ficar do jeitinho que aparece na foto.



08 Com o pincel, umedeça a região por onde passou o boleador. Não exagere na água.

09 Coloque o miolo no centro da pétala; iniciando pela esquerda, embrulhe-o.

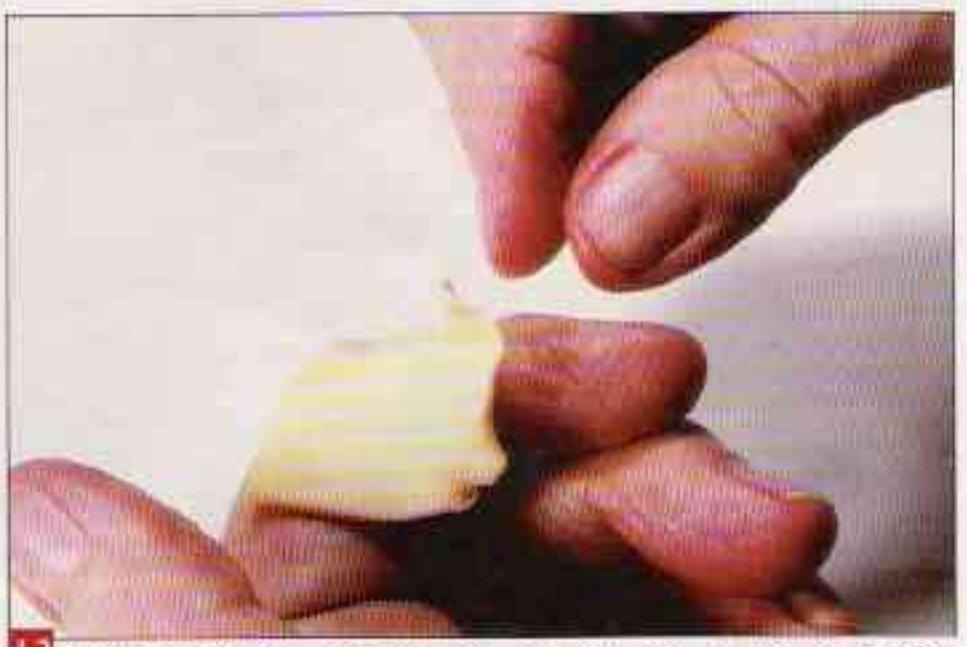




10 Deixe um cone de abertura, como na foto. Repare no detalhe da ponta da pétala que é virada para fora e, ao mesmo tempo, para baixo.



11 Reserve a folha dentro de um plástico. Segunda pétala. Passe a esteca sobre metade da pétala. Do mesmo tamanho que aparece na foto.



12 Vire a pétala e passe a esteca na outra metade. Repare que é passado apenas na parte de cima, até o meio da pétala.



13 Agora, passe o boleador na direção do centro para baixo.

14 Faça o mesmo com a terceira e a quarta pétala.
Reserve sempre dentro de um saco plástico, para não endurecer.
Um dos motivos da rosa ser difícil de ser feita é que ela exige velocidade no manuseio.

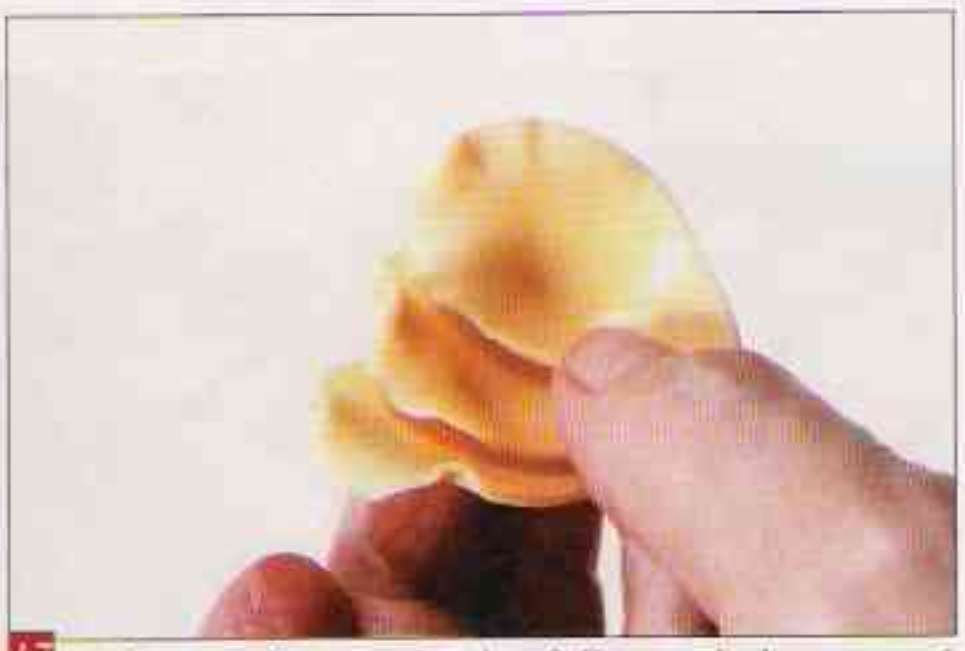




15 Com o pincel umedecido em água, pincele ao redor da pétala, com o miolo e as pontas das outras três pétalas.



16 Pegue as três pétalas e coloque uma sobre a outra, assim como está na foto.

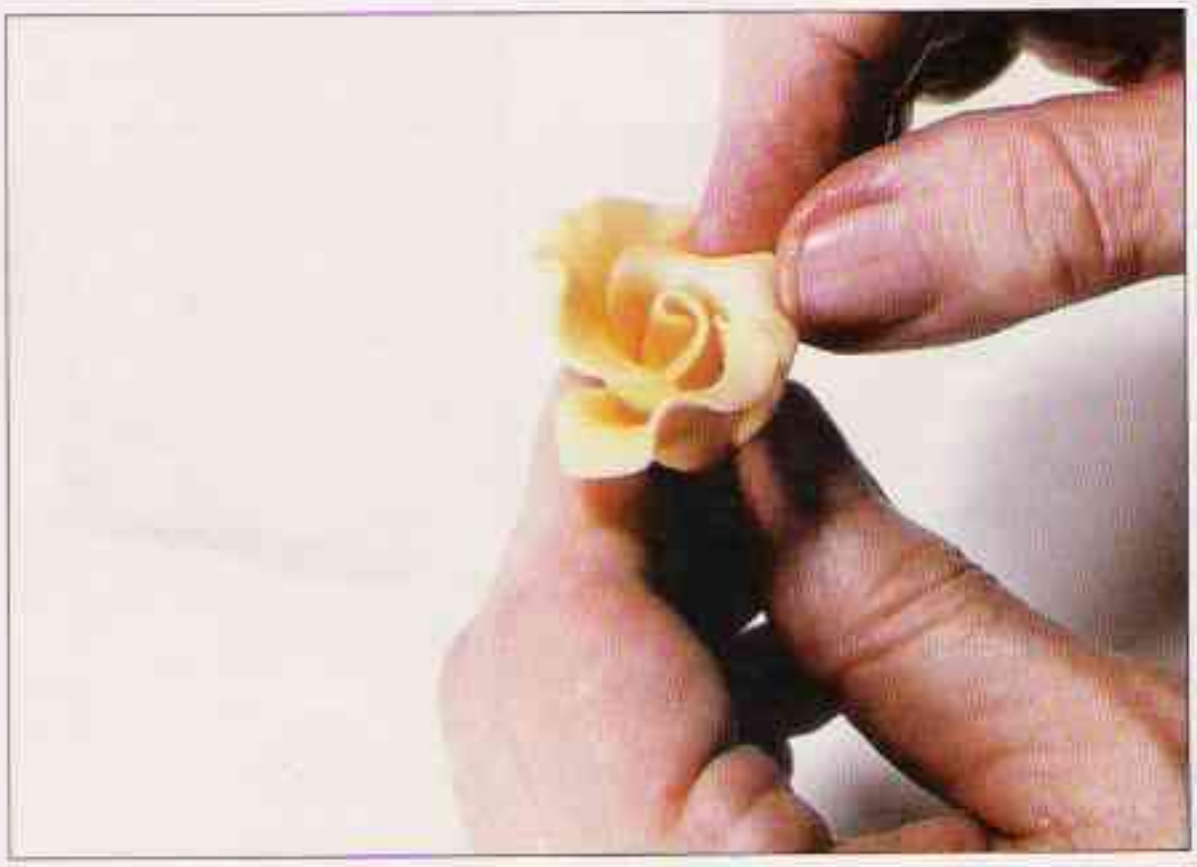


17 Coloque sobre a primeira folha a pétala que está com o miolo virada para dentro.



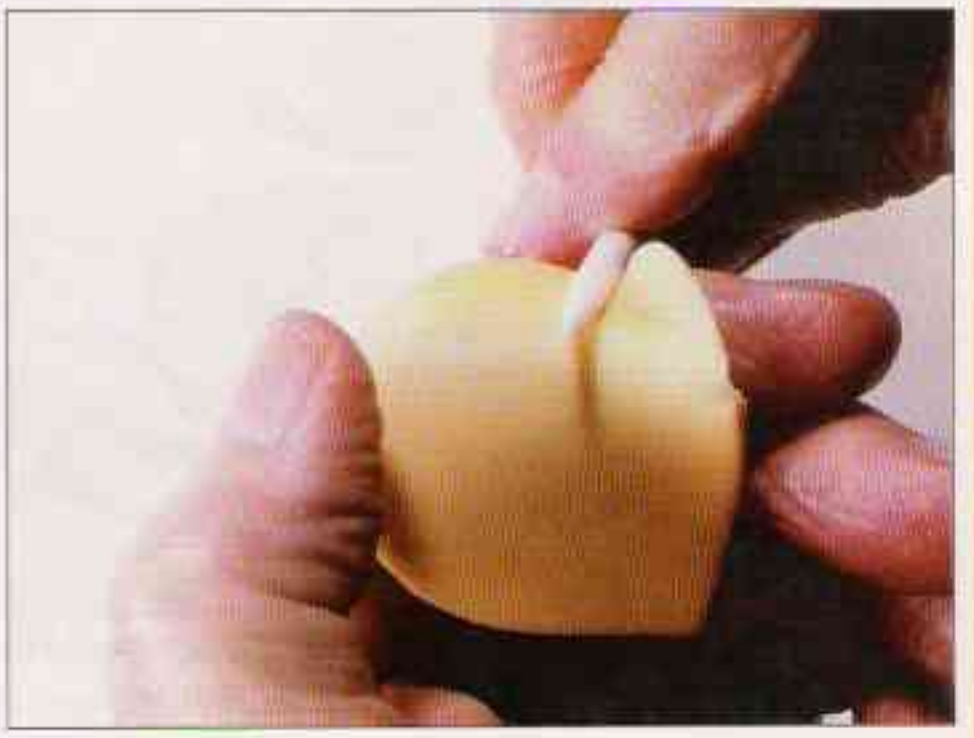
18 As pétalas darão a volta ao redor da qual está o miolo. Aperte com cuidado para fixar as pétalas.

19 Dê vida à flor colocando curvas em algumas pétalas.
Parabéns. Você acabou de aprender como se faz um botão de rosa.





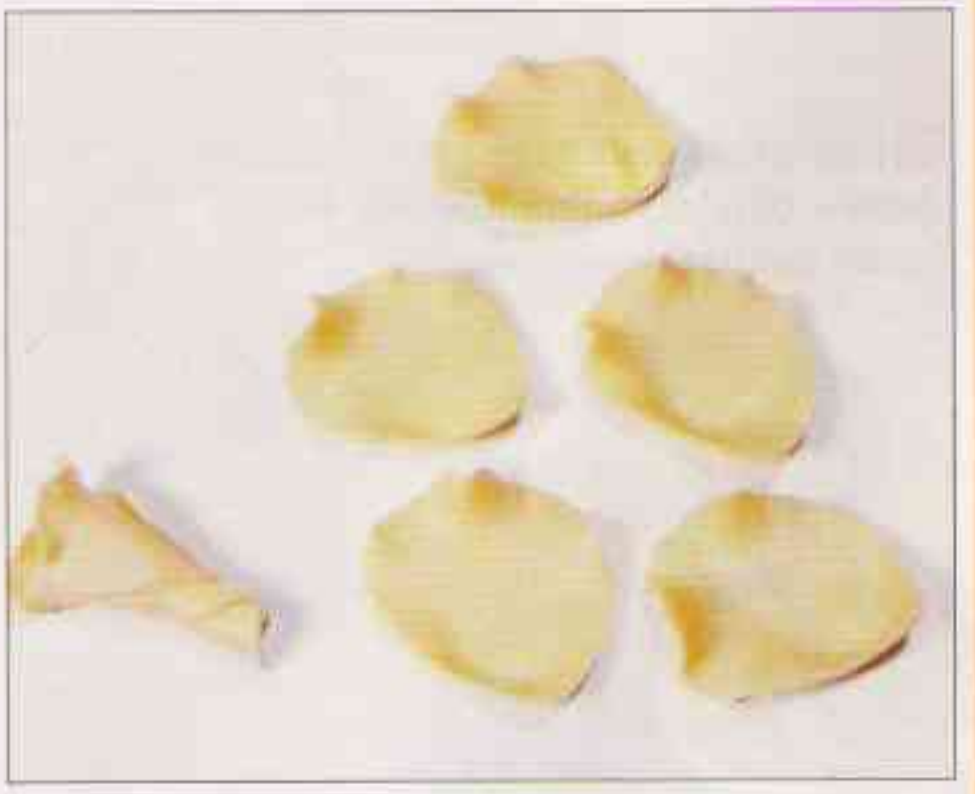












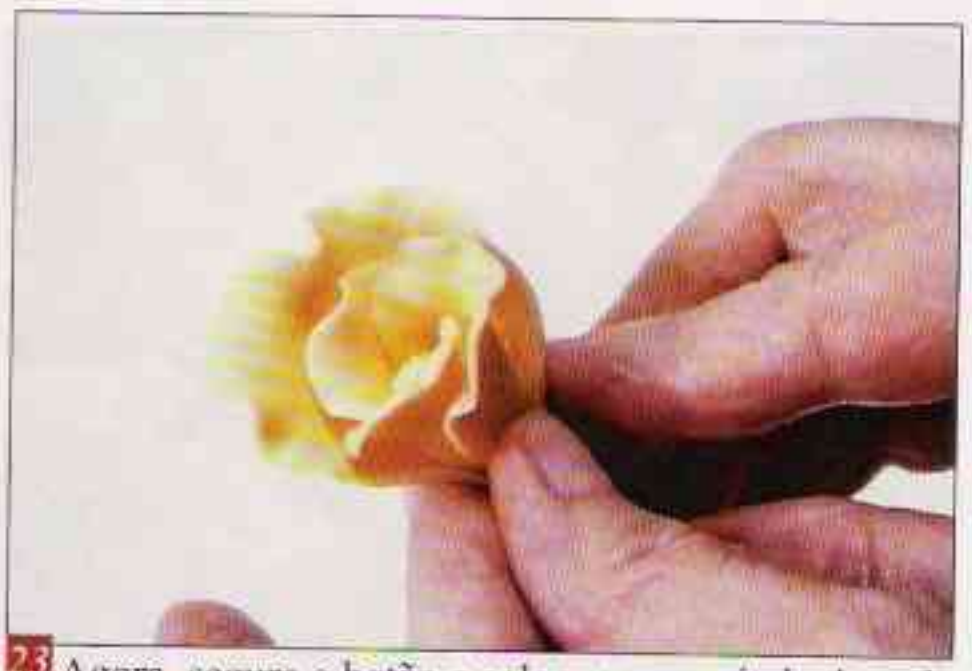
20 Faça agora as cinco pétalas grandes. Repita o processo realizado anteriormente.
A esteca, o boleador...



21 Com o pincel umedecido em água, pincele todas as pétalas. Não exagere na água, pois poderá estragar a massa.



22 Pincele também ao redor do botão, com movimentos de cima para baixo.



23 Agora, segure o botão e coloque uma pétala de cada vez.



Segurando com firmeza, adicione mais uma pétala. Observe a distância entre uma e outra.

24 Respeitando esta distância, coloque as demais pétalas. Sobrando uma pétala, repare que há duas bordas.







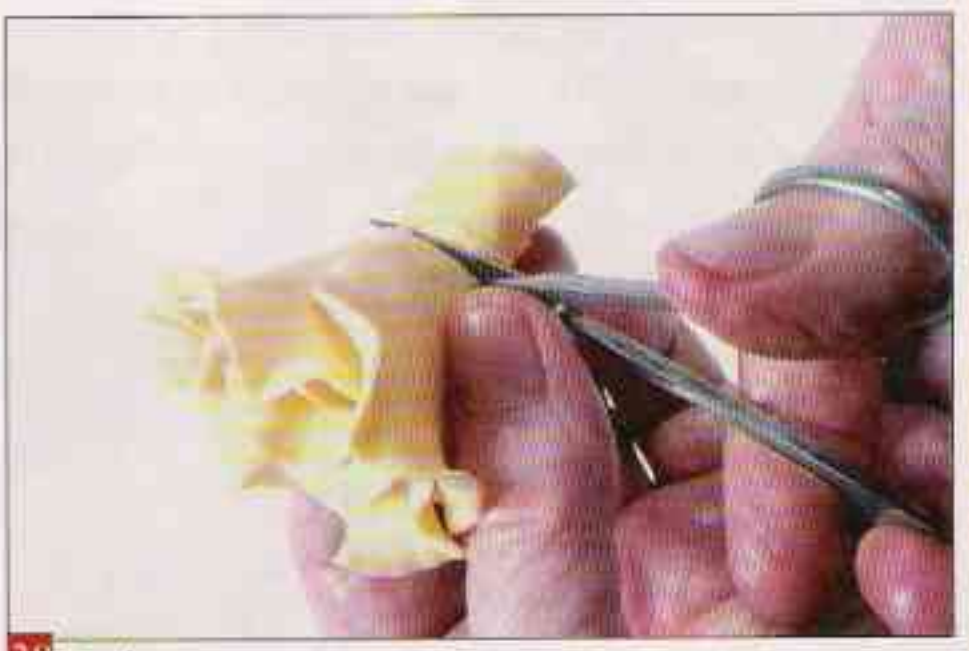
25 A última pétala deve ser colocada neste espaço.



26 Agora, com as mãos, dê vida às pétalas.



27 Aperte com firmeza.



28 Retire o excesso com a tesoura.

Está pronta e ficou linda. (A rosa necessita de três dias para secar completamente.) Para você conseguir fazer uma rosa tão linda quanto a de d. Gugu, treine bastante. Faça quantas pétalas sejam necessárias para chegar a esta perfeição.



A culinarista Gudrun Reuter, carinhosamente chamada de d. Gugu, tinha um sonho.

Desde de pequena, ela via os bolos que fazia junto com sua avó e imaginava "que lindo seria poder colocar flores de açúcar para enfeitar".

Ela se casou, teve uma filha, e, dependente do marido, se via cada vez mais longe de um dia ter seu sonho ser realizado.

Com o tempo sua vida deu algumas reviravoltas e o sonho que havia sido deixado de lado começou a se tornar real. Foi quando, há dez anos, conheceu a chilena Glória Rivers, que até hoje é sua amiga.

Glória trouxe para o Brasil a técnica da porcelana fria e, por persistência, teve de ensinar a técnica a d. Gugu.

Da porcelana fria para a massa de açúcar foi um passo.

Uma amiga confeiteira, Izabel Tanabi, apresentou a massa. A própria d. Gugu fez as melhorias acrescentando sabor e conservantes.

Segundo ela, a massa de açúcar é a única que proporciona resultados tão perfeitos.

Tantas exigências fez com que d. Gugu deixasse de dar aulas. Ela não quer que as flores de açúcar virem um simples produto.

Hoje, d. Gugu chega a trabalhar 15 horas por dia, fazendo até mil flores por semana. Às vezes, chega a levantar no meio da noite para trabalhar, tamanha é sua paixão pelo que faz.

Agora, o sonho de d. Gugu é divulgar no Brasil a técnica das flores de açúcar como um trabalho único, que em nenhum lugar no exterior já foi realizado. Ou seja, agora o seu sonho é o reconhecimento.

Para nós, sua determinação fica como a maior lição.

Parabéns, d. Gugu !!!





Dona Gugu e suas preciosas flores de açúcar

Encomendas pelo telefone (0xx11) 283 - 4417

Uma variedade de flores e folhas feitas com muito carinho.
Festas de casamento, aniversários, doces... para as mais variadas festas.
Faça já o seu pedido.



Repare que os tons e flores variados dão mais charme ao bolo.





Esta é uma excelente idéia para comemorar o Dia das Mães.



Observando os detalhes de cada contorno, você será capaz de realizar estas flores.



Flores ideais para comemorar o Natal.



Um boleador e muita criatividade completam o visual destas belas flores.



As manchinhas são feitas com corante em gel e um pincel fino.



Estas flores são ideais para enfeitar as laterais ou até mesmo para montar arranjos sobre o bolo.



A mistura de cores em cada flor e as folhas lisas são fáceis de tazer e ficaram lindas sobre o bolo.



Repare nos detalhes de cada pétala.
Uma esteca ou o frisador de folhas podem fazer estes desenhos.



Este lindo arranjo com tulipas sobre o bolo ficou um encanto.
Utilize o glacê real para fazer os cabos das flores e a massa de açúcar para fazer o laço.

Dicas

















1. A massa deve ser mantida dentro de um saco plástico fechado.

2. Para o manuseio, a massa incolor bem conservada chega a durar 5 dias e a massa com corante chega a durar 3 dias.

3. Se a massa tingida ficar mais escura que o desejado, acrescente mais um pedaço de massa branca e amasse até ficar com a cor homogênea.

4. Não utilize o pincel encharcado de água. Isso pode desfazer a massa.

5. Depois de prontas, as flores duram 6 meses.

6. Para secar, as flores e folhas necessitam de 24 horas. Somente após este período, poderá ser ensacado. A rosa necessita de 3 dias.

7. Observe se o local onde faz ou guarda as flores é úmido ou seco. O excesso de umidade ou de ar seco pode prejudicar o resultado final.

8. Em flores com mais de uma parte, comece sempre pela menor.

9. Ao fazer os miolos, faça vários de uma vez. Isso economizará tempo.

10. Cortadores, estecas e boleadores são encontrados com facilidade em lojas de artesanato.

11. O corante comestível em gel ou pasta e o açúcar impalpável são encontrados em lojas especializadas em confeitaria.

12. Para a massa não grudar nas mãos, passe manteiga de cacau nos dedos. Se sua mão for úmida demais, passe amido de milho.

13. Observe a natureza para criar novas flores.

14. Pratique, pratique e pratique.