

PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE PERNAMBUCO:

memórias contemporâneas
“desse povo coberto de glória”

Georgia Queiroga Capistrano Calixto/2024



Imagem 1. Bolo de Noiva

Fonte: Imagem de IA (gerada no Canva). Disponível em: <https://www.canva.com>

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

Pernambuco, 2024



Mestranda:
Georgia Queiroga Capistrano Calixto

Professora Orientadora:
Ana Cláudia de Oliveira Santos

Produto:
Catálogo Gastronômico

FICHA CATALOGRÁFICA

C154p

Calixto, Georgia Queiroga Capistrano.

Patrimônio gastronômico de Pernambuco: memórias contemporâneas “desse povo coberto de glória” / Georgia Queiroga Capistrano Calixto, 2024.

56 f. : il.

Originalmente apresentado como Relatório Técnico de Mestrado Profissional em História.

ISBN XXX-XX-XXX-XXXXX-X

1. Pernambuco - História. 2. Patrimônio cultural.
3. Bolos de casamento. 4. Memória coletiva. I. Título.

CDU 981.34

FICHA TÉCNICA

Realização:

Universidade Católica de Pernambuco

Reitor:

Pe. Pedro Rubens Ferreira Oliveira

Vice-Reitor:

Pe. Delmar Araújo Cardoso

Coordenador do PPGH/Mestrado Profissional:

Prof. Dr. Leandro Nascimento de Souza

Banca Orientadora:

Prof.^a Dra. Ana Cláudia de Araújo Santos (Presidente)

Prof.^a Dra. Emanuela Souza Ribeiro (Membro Externo)

Prof.^a. Dra. Maria do Rosário da Silva (Membro Interno)

Projeto gráfico, criação e execução:

Georgia Queiroga Capistrano Calixto

Consultoria criativa e revisão:

Zarela Díaz

S U M Á R I O

- EM DETALHES.....4
- O COMEÇO DE TUDO.....5-6
- RECEITA MÃE.....7-10
- O BOLO DE NOIVA.....11-13
- SABER FAZER14-21
- LEVAR AO FORNO.....22-24
- TRABALHO AÇUCARADO.....25-32
- GRANDES INSPIRAÇÕES.....33-49
- COMO SERVIR.....50-52
- BOM APETITE.....53-58

APRESENTAÇÃO

Apresentamos os sabores pernambucanos através da cultura gastronômica contemporânea, destacando o mais recente patrimônio cultural imaterial do Estado: o bolo de noiva pernambucano.

Aqui, compartilhamos sua história, ingredientes, receitas, métodos de preparo e as simbologias associadas à iguaria.

Este catálogo é fruto de uma pesquisa realizada no Mestrado Profissional do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Católica de Pernambuco.

Seu objetivo é promover as práticas culturais e gastronômicas locais para pesquisadores, estudantes e entusiastas da culinária da "terra dos altos coqueiros", além de estimular o interesse pela rica cultura gastronômica de Pernambuco.

A ORIGEM

O *fruitcake*, doce tradicional inglês consumido nas ceias natalinas e frequentemente presenteado entre as famílias daquela região, teve como origem um mingau de ameixas que evoluiu para o prestigiado pudim de natal e, em seguida, passou a adoçar os paladares nas celebrações de casamento da realeza, com merecido lugar de destaque.

O bolo de frutas elaborado para o casamento da Rainha Vitória com o Príncipe Albert, em 1840, na Inglaterra, tornou-se um marco na decoração desses eventos e agregou simbolismos ao *fruitcake*, dando origem, então, ao tradicional bolo de noiva.

A literatura e o saber popular sugerem que a massa do bolo de noiva, uma derivação da referida receita, foi transmitida ao longo do tempo e, chegando ao Brasil, foi adaptada com ingredientes locais, agregando sabores e identidade cultural em celebrações e festividades.



RECEITA MÃE

Imagem 3. Bolo Mãe

Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

CHRISTMAS CAKE



Registros gastronômicos indicam que a receita do celebrado *Christmas Cake*, também derivado do *fruitcake*, um bolo com ingredientes marcantes e de alto custo, foi introduzida no Brasil pelos colonizadores ingleses no início do século XIX, especialmente na região nordeste. E na “terra dos altos coqueiros”, passou por adaptações locais.

Tal fusão permitiu a disseminação do produto que trouxe identidade gastronômica e cultural para o Estado de Pernambuco.

Imagem 4. Christmas Cake

Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

RECEITA CHRISTMAS CAKE

150 ml de uísque
150 g de manteiga amolecida
150 g de açúcar mascavo
5 ovos batidos
150 g de farinha de trigo
½ colher de chá de fermento em pó
50 g de amêndoas moídas
50 g de amêndoas inteiras

200 g de passas de Corinto
200 g de passas
100 g de figos secos picados
100 g de cerejas glaceadas,
cortadas
100 g de cascas cítricas mistas
1 colher de chá de especiarias
mistas
raspas de 1 limão
25 g de gengibre cristalizado
triturado

RECEITA BOLO DE NOIVA (FAMÍLIA QUEIROGA)

1 copo de vinho Moscatel
600 g de ameixa com caroço
500 g de uva-passa sem semente
300 g de castanha de caju picada
500 g de frutas cristalizadas
água filtrada

1 kg de manteiga
1 kg de açúcar
1 kg de farinha de trigo peneirada
2 copos de leite
12 ovos
8 colheres de sopa de Nescau
raspas de noz-moscada (a gosto)
raspas de 1 limão verde
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa rasa de fermento
1 pitada de sal

BOLO DE NOIVA

O bolo de noiva, também conhecido como bolo de frutas, é basicamente consumido no Nordeste do Brasil, mas o Estado de Pernambuco se destaca pela força e personalidade que imprime ao produto.

O preparo robusto dispensa recheios e é caracterizado por notas marcantes de frutas secas, especiarias e vinho. Algumas receitas incorporam uma camada superior de pasta de amêndoas, nozes ou castanhas de caju, para ser finalizada com uma cobertura clara, cítrica e resistente, que confere requinte e delicadeza à preparação.



Imagem 5. Em Fatias

Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE PERNAMBUCO

Reconhecido como um elemento central nas celebrações do Estado de Pernambuco, o Bolo de Noiva se tornou um símbolo regional, assim como suas praias, águas cristalinas e diversidade cultural.

A receita transcendeu os limites das cozinhas dos antigos engenhos e sobrados pernambucanos, alcançando diversas partes do Brasil, mas entre as terras desse lugar, permaneceu único em sabores e tradições.

Em dezembro de 2023, as práticas socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano foram oficialmente reconhecidas, e o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado devidamente consignado no Livro dos Registros de Saberes.



O DOCE

Imagem 6. O Doce

Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

FRUTAS E VINHO

As frutas secas, devidamente higienizadas e picadas a gosto, devem ser maceradas em vinho (Porto ou Moscatel), a depender do modo de fazer, receita ou tradição das famílias, e posteriormente misturadas ao doce de ameixa que será utilizado em momento oportuno.



Imagem 7. Compilado de imagens (Ingredientes)
Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

PRIMEIRO PREPARO

As passas desidratadas podem ser maceradas em vinho por dias ou meses, dependendo da receita utilizada.

As ameixas, cortadas em pedaços não muito pequenos, devem permanecer de molho em água por, pelo menos, 1 dia.

Após 24 horas, levar ao fogo as ameixas hidratadas e o açúcar para o preparo do doce, ao qual serão adicionadas as frutas cristalizadas picadas e as passas maceradas.





A MASSA

Imagem 9. A Massa

Fonte: Natália Cavalieri comida e fotografia. Disponível em: www.ncavalieri.com

INGREDIENTES

Os ingredientes que compõem a receita do bolo de noiva são variados e originais.

A adição de especiarias, oleaginosas, frutas e vinhos aos ingredientes tradicionais, proporciona uma explosão de sabores peculiares e característicos à preparação, resultando em uma massa densa e escura, que, depois de assada, deixa marcas na memória afetiva de quem degusta o preparo.



SEGUNDO PREPARO

Os insumos devem ser misturados em recipiente limpo, amplo, e incorporados, preferencialmente, na sequência descrita: manteiga, açúcar, ovos, farinha, chocolate, leite e vinho; doce de ameixa, passas maceradas, frutas cristalizadas, especiarias, oleaginosas, sal e fermento.

A massa, quando finalizada, apresenta textura densa, escura e perfumada.



OS PRÓXIMOS PASSOS...

Untar, forrar a forma com papel manteiga e verter a porção de massa para ir ao forno.

Quando assado e totalmente frio, o bolo deve ser desenformado e decorado, se for o caso.

A decoração tem início com o glacê mármore ou com outra técnica desejada (trabalhos de bicos, rendas de açúcar, flores naturais ou comestíveis e outras técnicas).

Finalmente, serve-se o bolo em fatias generosas.



Imagem 13. A massa (Foto: Ed Machado)
Fonte: Folha de Pernambuco. Disponível em: <https://www.folhape.com.br>



Imagem 14. A massa do bolo
Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

ASSANDO A MASSA

A massa, devidamente porcionada em formas adequadas, deve ser assada em forno pré-aquecido pelo tempo necessário, até que o bolo esteja uniformemente dourado e firme.

Esse processo é essencial para realçar os sabores, assegurando a plena expressão do potencial gustativo do produto.





POR QUANTO TEMPO?

Devido à sua densidade e riqueza de ingredientes, o bolo de noiva geralmente é assado em forno semi industrial, a vapor e em alta potência, para garantir que o processo de cocção alcance o melhor resultado.

Caso não seja possível, como alternativa, deve-se introduzir um recipiente com água durante o tempo de cozimento da massa do bolo, para garantir a umidade necessária.

ESTILOS DA CONFEITARIA



RECEITA DE FAMÍLIA

(Família Queiroga)

Glacê Mármore tradicional

100 g de claras;

1,5 kg de açúcar refinado e peneirado em trama fina;

100 ml de sumo de limão (três limões).

Modo de fazer:

Bater as claras em neve (em recipiente de vidro);

Adicionar o açúcar até obter uma mistura homogênea e firme;

Incorporar lentamente o sumo do limão e reservar;

Juntar o açúcar peneirado à mistura até desgrudar das mãos;

Manter coberto com pano úmido.



DETALHES AÇUCARADOS

No processo decorativo, o bolo deve ser manipulado com cuidado, para garantir sua inteireza.

O pré-mármore, previamente preparado, deve ser aplicado sobre o bolo em uma camada fina e delicada.

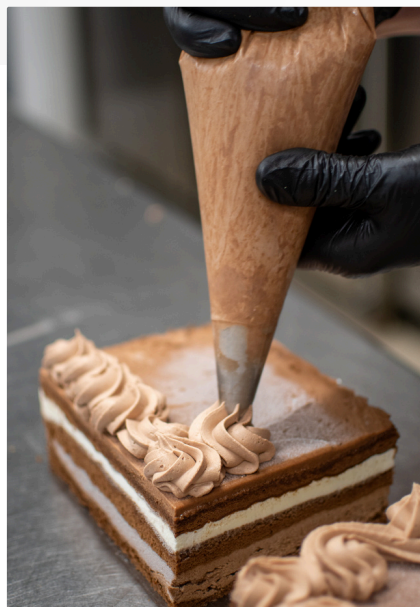
Em seguida, uma base mais espessa de glacê mármore pode ser modelada na parte externa do bolo, conferindo leveza à decoração e possibilitando diversas técnicas de finalização.



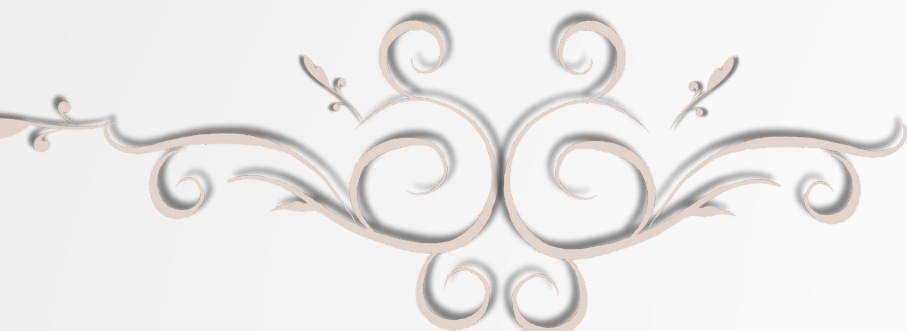
TÉCNICAS

O trabalho com bico na confeitaria de bolos é bastante diversificado.

Uma gama de elementos pode ser criada pelas mãos habilidosas de confeiteiras e confeitheiros, profissionais ou não, resultando em elaboradas e atraentes obras de arte comestíveis.



A DELICADEZA DA DECORAÇÃO DE BOLOS





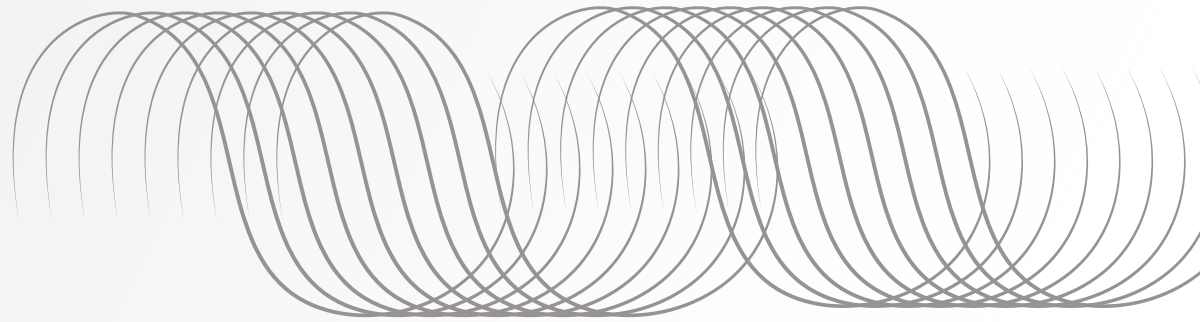
Os bolos decorados passaram de tradicionais sobremesas para elementos decorativos que incorporam simbolismo, técnica e habilidade. Essa transformação destaca os talentos, a criatividade e os saberes únicos de várias categorias laborais.

A arte de confeitaria não apenas empodera os profissionais, mas também lhes proporciona independência financeira e realização pessoal.

A criatividade e o *design* são fundamentais para transformar ideias abstratas em projetos visuais únicos, que exigem coordenação, precisão e afinco, fatores essenciais no processo criativo.

Os bolos decorados possuem significados, celebram e marcam datas em momentos especiais, além de valorizar as fartas e atraentes mesas de doces que seduzem aqueles que apreciam seu preparo.

DESTREZA E HABILIDADE



Os bicos de confeitar tradicionais são ferramentas fundamentais no universo da confeitaria, pois possibilitam a criação de decorações personalizadas em bolos, tortas e outras sobremesas. Cada modelo (identificado por nome, número ou código, variando de acordo com o fabricante) possui uma função específica, tais como:

BABADO: efeitos ondulados, temáticos e texturas diferenciadas;

FOLHA: bordas naturais em formatos vegetais;

PÉROLA: linhas, pontos, contornos, textos e preenchimentos lisos;

PITANGA: rosas, estrelas e conchas;

SERRA: texturas, linhas, faixas e ondulações.

BICOS RUSSOS

O bico russo é uma ferramenta de confeitaria que oferece maior liberdade e criatividade para confeitadores e confeitadoras.

Ele permite uma variedade de modelos e formas elaboradas com chantilly, glacê, chocolate e outras coberturas cremosas.

Os bicos russos mais populares e utilizados variam de 6 a 10, estimulando a imaginação na criação de decorações florais.



INSPIRAÇÃO E HISTÓRIA

A tradição do bolo de noiva decorado ganhou destaque no casamento da Rainha Vitória com o Príncipe Albert, em 1840. Caracterizado por sua altura imponente e decoração exuberante, simbolizava prestígio e opulência, representando uma inovação na confeitaria da época.

Revestido com um glacê que passou a ser conhecido como "glacê real", sua cor branca e *design* elaborado transformaram o exemplar em um ícone de *status* e poder, inicialmente adotado pela aristocracia e, posteriormente, por outras classes sociais.





Imagem 25. Bolo de rainha II

Fonte: Getty Images. Disponível em: <https://www.nationalgeographicbrasil.com>

Bolos de casamento reais tendem a medir alguns metros de altura. Formados por várias camadas, têm como base o tradicional bolo de frutas britânico, o já mencionado *fruitcake*. O exemplar criado para o casamento da Rainha Elizabeth e do Príncipe Phillip media 2,7m.

Uma curiosidade digna de menção é o costume de guardar partes dos bolos de casamento para consumo posterior – meses ou anos após a cerimônia –, em celebrações especiais como batizados e aniversários.

Na Inglaterra, além da conservação dessas fatias por longos períodos, também acontecem com alguma frequência os leilões dessas iguarias.

CELEBRAÇÕES

O bolo na gastronomia surgiu com os romanos, que costumavam esfarelar pedaços dele sobre a cabeça da noiva, como sinal de votos de prosperidade. Já na Inglaterra medieval, os noivos se beijavam sobre um alimento feito de pequenos pãezinhos empilhados.

Segundo fontes históricas, a realeza inglesa desejava que o bolo de casamento refletisse o seu poder. Assim, os *chefs* ingleses estabeleceram que os bolos reais fossem apresentados sobre colunas.

Isso deu origem a um certo tipo de competição, já que, a cada novo casamento real, mais camadas passaram a ser incorporadas à nova criação.

CAIXA DO BOLO

Fatia de bolo e caixa de presente do casamento da Rainha Vitória.



Imagem 26. A Caixa do Bolo

Fonte: Blog Sossego da Flora. Disponível em: <https://sossegodaflora.blogspot.com>



TIPOS DE BOLOS

Imagem 22. Mão na massa
Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>

CLÁSSICO



O bolo de casamento clássico é um símbolo atemporal de elegância e tradição, rico em simbolismo, considerado um dos elementos mais destacados dos eventos e recepções de grande ou pequeno porte.

Geralmente elaborado com dois ou mais andares, apresenta uma cobertura tradicional, como glacê real, *buttercream* ou pasta americana, em tons neutros, sendo o branco a cor predominante, em virtude de sua associação à pureza da noiva. No entanto, também são comuns tons suaves, como *off-white*, dourado ou prateado, que conferem refinamento à decoração.

Flores naturais ou de açúcar, além de detalhes clássicos, rendas, pérolas, laços, arabescos, poás e nervuras adicionam traços refinados, e o topo do bolo pode ser decorado de maneira divertida, romântica ou tradicional, representado por noivinhos ou monogramas.

RENDADO



Imagem 28. Rendado
Fonte: Acervo particular (Foto da foto)



Imagem 29. Risco de Bolo
Fonte: Foto da peça do acervo familiar



Imagem 30. Placa de Bolo
Fonte: Foto da peça do acervo familiar

O projeto de confecção dos “riscos” e “placas” para decorar os bolos bordados com açúcar eram elaborados em traços iniciais que, quando finalizados, se assemelhavam a rendas, bordados e elementos da decoração de bolos artísticos, entre as décadas de 70 e 80

Os “riscos dos bolos”, inicialmente criados em papel vegetal, eram transferidos para placas impermeabilizadas de papel firme, posteriormente recortadas com precisão em efeito vazado, permitindo as aplicações com merengue, que retratavam texturas e relevos a decoração das peças.

O projeto de elaboração de um bolo é complexo e demanda tempo; surge de ideias simples ou de grandes devaneios rabiscados em papéis, que tomam forma à medida em que as ideias e a criatividade evoluem e se tornam críveis.

Os desenhos, minuciosamente transferidos para o papel manteiga e posteriormente replicados em placas de papel estável, possibilitavam a aplicação do glacê mármore nos exemplares. O tempo se encarregou em valorizar a tradição e a continuidade desse saber, mas novas técnicas surgiram com a evolução e facilitaram o processo.

Hoje os “riscos” são em acetato, silicone ou materiais que permitem a reprodução sistematizada da decoração de bolos. Mas ficam as lembranças e o questionamento sobre a viabilidade das criações, diante de parcas ferramentas à época, de produtos exuberantes e rebuscados que permanecem nas memórias desse importante saber fazer.

Bolo de casamento oval, cujo bordado foi idealizado e executado à mão, reproduziu a renda do vestido da noiva, causando contrastes relevantes, na verdade, muito se assemelhando a uma toalha rendada cuidadosamente sobreposta ao bolo.

Decorado com glacê real em tonalidade mais escura, permitiu que o bordado branco sobressaísse, retratando tanto a delicadeza do trabalho, quanto a destreza e precisão da técnica, realizada pela boleira Cleane Queiroga no ano de 1980.



Imagem 31. Meio rendado
Fonte: Acervo particular (Foto da foto)



RÚSTICO NAKED CAKE

Imagem 32. Rústico
Fonte: universo das noivas. Disponível em: <https://www.universodasnoivas.com.br>

O bolo *naked* representa uma tendência marcante na confeitaria contemporânea. Esse item combina simplicidade e sofisticação, distinguindo-se dos bolos tradicionais por não ser coberto com pasta americana ou glacê, permitindo que as camadas de massa e recheios generosos, frequentemente cremosos, fiquem visíveis.

Esse estilo celebra a beleza rústica e simples, destacando ingredientes frescos e naturais, o que confere leveza e frescor a visuais despojados e modernos, ideais para eventos que ocorrem em ambientes abertos e arejados, preferencialmente matinais ou vespertinos.

Além disso, a decoração delicada ressalta as elaborações com flores frescas, frutas silvestres e açúcar de confeiteiro, conferindo toques especiais a essas criações.

POÁS
ARABESCOS
NERVURAS



Trabalhos com bico de confeitar constituem uma técnica fundamental na confeitaria. Dentre os procedimentos, destacam-se os poás, os arabescos e as nervuras, acabamentos elegantes e sutis, que exigem aptidão, perícia e mestria minuciosa dos executores.

Os poás ou bolinhas delicadas e simples são ideais para a formação de padrões minimalistas. Para essa técnica são utilizados bicos redondos e pequenos.

Os arabescos ou desenhos decorativos com curvas e espirais resultam em um efeito elegante e elaborado. Para a execução dos arabescos, recomenda-se o uso de bicos finos e redondos.

As nervuras ou linhas delicadas são texturas que imitam folhas, tecidos ou padrões geométricos. Para esse procedimento é apropriado o uso de bico em formato de pétala.



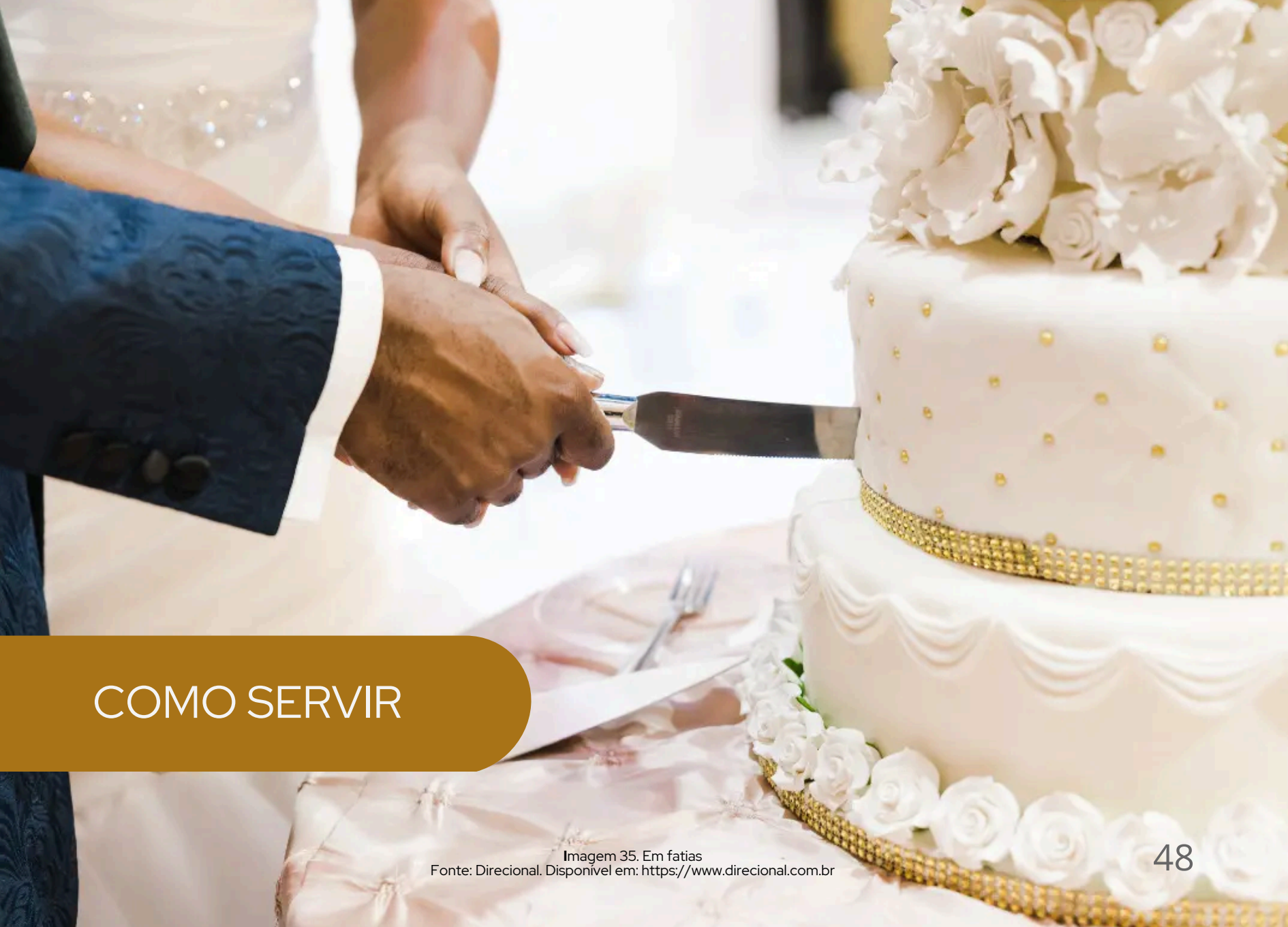
MINIMALISTA

O bolo minimalista é ideal para eventos elegantes e atuais, priorizando linhas retas, tonalidades suaves e detalhes discretos. Destaca a sofisticação através da sutileza, tornando-se um dos estilos preferidos em eventos contemporâneos.

O *design* é limpo, com cores neutras e suaves, e a decoração é sutil.

As bases de bolo podem ser em prata, dourado, mármore ou vidro. E os bolos devem apresentar um acabamento impecável, pois a simplicidade nos detalhes exige precisão na decoração. Um ou dois elementos decorativos podem complementar o bolo sem sobrecarregar o visual, que deve permanecer neutro.

O estilo minimalista expressa a ideia de que a beleza reside nos pequenos e simples detalhes, refletindo assim uma elegância equilibrada.



COMO SERVIR

Imagem 35. Em fatias
Fonte: Direcional. Disponível em: <https://www.direcional.com.br>

O serviço de bolo de noiva requer atenção à etiqueta e à natureza do evento, assegurando elegância à celebração. O bolo representa, na verdade, a união e a alegria, merecendo ser personalizado com refinamento e detalhes.

O exemplar do bolo deve ser apresentado em local de destaque, preferencialmente sobre um pedestal que favoreça o realce à sua importância. O corte inicial é realizado pelos noivos, e em seguida a equipe do *buffet* fica responsável por porcionar e servir as fatias aos convidados. As porções devem ser ofertadas em pratos de porcelana ou cerâmica, garfos de sobremesa ou utensílios específicos.

O bolo é servido conforme a receita, o tema do evento e a orientação dos noivos, podendo vir acompanhado por sucos, refrigerantes, água ou bebidas alcoólicas, como *champanhe*, espumante ou vinho de sobremesa.

O bolo de noiva tornou-se um ícone cultural e gastronômico.

Possui múltiplas camadas de significados que representam tradições familiares, valores culturais e simbolismos consolidados.

Não se trata apenas de um elemento decorativo ou gastronômico, mas de tradição que preserva receitas e rituais transmitidos entre gerações, fortalecendo os laços comunitários e familiares.

Um patrimônio cultural que garante reconhecimento e valorização em contextos regionais que refletem união e celebração de detalhes carregados de mensagens e afetividades.

Trata-se de uma manifestação cuja identidade e cultura narram histórias e conectam gerações, preservam a essência das celebrações em Pernambuco e corroboram, assim, para a manutenção de saberes e sabores locais.

LEITURAS RELACIONADAS

DE MENEZES BARROS, Cristianne Boulitreau et al. A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas. 2020.

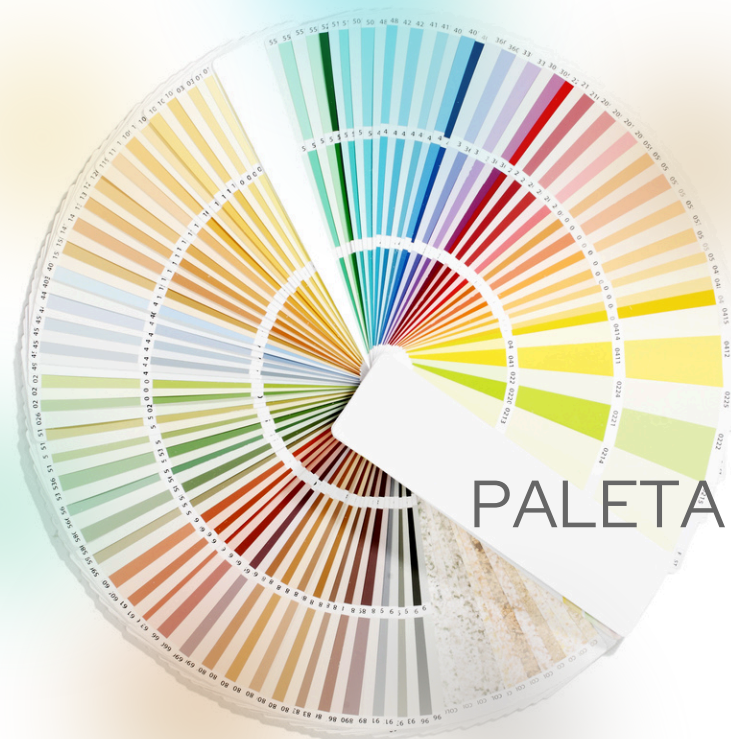
DO BOLO, A Massa. Percurso de um património alimentar histórico e cultural. 2022.

LODY, Raul. Doce Pernambuco. Uma viagem pela memória histórica e cultural da doçaria pernambucana. Companhia Editora de Pernambuco - Cepe, 2019.

MACÊDO, Matusaila Aragão. O Bolo de casamento. A permanência simbólica e a imutabilidade formal do Bolo de Casamento. 2018.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma Sociologia do doce, com receitas de bolos e doces. Editora Companhia das Letras, 1997.





PALETA DE CORES

CRÉDITO DAS IMAGENS

Fonte: iStockPhoto.com.
Disponível em: <https://stockme.com>



Imagem 2.
A Origem

Fonte: Natália Cavaliere comida e fotografia.
Disponível em: www.ncavaliere.com



Imagem 9.
A Massa

Fonte: Leouve - Leia. Ouça. Veja. Disponível em: <https://leouve.com.br>



Imagem 15.
Pronto para assar I
(Freepik)



Imagem 16.
Pronto para assar II
(Freepik)

Fonte: Claudia Abril. Disponível em:
<https://claudia.abril.com.br>



Imagem 24.
Bolo de rainha I
Foto: Nicole Gomes

Fonte: Getty Images. Disponível em:
<https://www.nationalgeographicbrasil.com>



Imagem 25. Bolo de rainha II
Foto de J. A. Hampton,

Fonte: Blog Sossego da Flora.
Disponível em:
<https://sossegodaflores.blogspot.com>



Imagem 26. Caixa de Bolo
Fotografia de Bridgema/ACI

Fonte: Direcional. Disponível em:
<https://www.direcional.com.br>



Imagem 35.
Em fatias

Fonte: Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>



Imagem 3.
Bolo Mãe



Imagem 6.
O Doce



Imagem 14.
A massa do bolo



Imagem 20.
Compilado de imagens
(Finalizando)



Imagem 23.
Bico Russo



Imagem 38.
Nuanças



Imagem 4.
Christmas Cake



Imagem 7.
Compilado de imagens
(Ingredientes)



Imagem 17.
Poás e pérolas



Imagem 21.
Arabesco



Imagem 36.
Pernambucanizar



Imagem 5.
Em Fatias



Imagem 10.
Compilado de imagens
(Ingredientes II)



Imagem 18.
Glacê Real



Imagem 22.
Mão na massa



Imagem 37.
Pitanga

Fonte: Folha de Pernambuco. Disponível em: <https://www.folhape.com.br>



Imagem 8.
Frutas Maceradas
Foto: Ed Machado



Imagem 11.
A batedeira
Foto: Ed Machado



Imagem 12.
As frutas
Foto: Ed Machado



Imagem 13.
A massa
Foto: Ed Machado



Imagem 19.
Compilado de imagens
Foto: Ed Machado

Fonte: universo das noivas. Disponível em: <https://www.universodasnoivas.com.br>



Imagem 1.
Bolo de Noiva
Foto (IA/Canva)



Imagem 27.
Clássico



Imagem 32.
Rústico



Imagem 33.
Sutileza
Foto (Pinterest)



Imagem 34.
Simples
Foto (Pinterest)

Fonte: Acervo particular (Foto da foto)

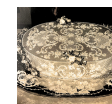


Imagem 28.
Renda completa



Imagem 31.
Meio rendado



Imagem 29.
Risco de Bolo



Imagem 30.
Placa de Bolo

"Cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois, ingredientes, quantidades, maneiras de fazer e, certamente, a vocação da doceira, compõem o ideal do que é um bom doce".

Raul Lody

Doce Pernambuco/2019

PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE PERNAMBUCO:
memórias contemporâneas
“desse povo coberto de glória”



Recife-Pernambuco
2024.