

e-book

Doces de **Casamento**

Ficha Técnica

E-book - Doces de Casamento

Produção e Conteúdo: Conteúdo e Cia

Revisão e Edição: Patrícia Figueira e Vinícius Teles

Distribuição on-line: Rádio Bastidores (www.radiobastidores.com.br)

Creative Commons Attribution 2014 Rádio Bastidores

Sumário

Ficha Técnica	2
Sobre o E-book	5
Docinhos de Casamento	6
Origem.....	6
Curiosidades	7
Brasil	7
Portugal	7
Itália	7
Grécia.....	8
França	8
Inglaterra.....	9
Irlanda.....	10
Líbano	10
Suíça.....	10
Como Escolher os Docinhos	12
Quantidade	12
Sabores.....	14
Decoração	14
Bandejas	15
Forminhas	17
Encomenda	17
Tendências em Doces de Casamento.....	18
Tradicionais	18
Bem-casado.....	18
Camafeu	19
Brigadeiro.....	20
Vintage.....	21
Mini Bolos.....	23
Mini Pão de Mel.....	25
Cupcake.....	25
Macarons.....	26
Flores de Coco	27

Frutas Trufadas	28
Petit Verre.....	28
Satiné	29
Doces Rendados.....	29
Modernos	30

Sobre o E-book

A Rádio Bastidores é um programa de entrevistas com os melhores profissionais do mundo do casamento. O objetivo é responder as dúvidas típicas de noivas e noivos, sobre todos os temas envolvidos no dia do 'sim', para que tudo saia perfeito.

A mesa de doces sempre chama muito atenção em uma festa de casamento, pois além de serem deliciosos, ultimamente os docinhos mais se parecem com obras de arte e encantam os convidados.

Os doces são tradicionais nas festas de casamento. Antigamente, os doces caseiros reinavam absolutos. Depois vieram os doces de ovos, brigadeiros e, atualmente, os doces são feitos de diferentes e ingredientes, com combinações até exóticas, mas que agradam todos os tipos de paladares.

A hora de escolher os docinhos é a hora das dúvidas: quantos doces por convidados? Que tipo de doce combina com o cardápio da minha festa? E a combinação com o bolo, como fica? Como servir para destacar a beleza do docinho?

Para tirar as dúvidas dos casais ouvintes, a Rádio Bastidores preparou este e-Book exclusivo.

Aqui você encontrará curiosidades sobre os doces de casamento, um pouco da história do famoso bem-casado, informações para escolher certo e também as tendências de doces de casamentos.

Leitura de dar água na boca!

Docinhos de Casamento

Toda a noiva gosta de cuidar de cada detalhe da festa. Da lista de convidados às lembrancinhas, da cor das toalhas ao estilo do arranjo de mesa. E é com tanto carinho e cuidado que essas tarefas são feitas também na hora de escolher os docinhos que serão servidos, ou espalhados pelas mesas do salão, como verdadeiras obras de arte.

Com a gama atual de sabores e decoração fica difícil encontrar uma única opção que agrade ao casal e aos convidados, sendo importante saber mesclar os estilos.

Atualmente, para acompanhar o bolo, nada melhor que os deliciosos e disputados docinhos de casamento.

Origem

A tradição dos doces em casamentos teria surgido na Alemanha, onde era costume os noivos tomarem uma bebida que misturava mel à água, para, simbolicamente, adoçar a vida a dois.

Com o passar dos anos, a bebida virou biscoito. Até que o açúcar começou a ser utilizado e foi a partir daí que as coisas ficaram mais interessantes, chegando as delícias de hoje.



Biscoitos de mel. Assim teria começado a tradição dos docinhos de casamento.
Imagem ilustrativa. Fonte: Aline von Hohendorff Maas.

Curiosidades

Pelo mundo são várias tradições envolvendo os docinhos nas festas de casamento. Confira algumas curiosidades:

Brasil

O doce tradicional e que segue fazendo sucesso nas festas de casamento é o bem-casado. O doce é feito com duas fatias finas de pão-de-ló que representam o noivo e a noiva, unidos por uma generosa camada de doce de leite, ou seja, o lado doce da vida.

A origem dos bem-casados brasileiros é atribuída aos portugueses e aos seus "casadinhos", geralmente elaborados com recheio de creme de ovos.



Bem-casado com recheio de coco. O top 1 no Brasil.
Foto: Stein Doceria. Reprodução.

Portugal

Em Portugal, além do bem-casado, que já perdeu a liderança, os pasteis de Belém são servidos com muito vinho do Porto.

Itália

Em um casamento típico italiano não podem faltar os confetti, que são amêndoas doces confeitadas.



Uma mesa típica de casamento italiano, confetti de vários sabores.
Foto: Corbin Gurkin.

Grécia

As amêndoas doces confeitadas também fazem sucesso nos casamentos gregos, servidas em pequenas porções, geralmente, sobre uma bandeja de prata.

França

O croquembouche é o doce típico das festas de casamento francesas. Feito com pasteis de nata recheado com creme de confeiteiro e revestido de açúcar caramelizado podem ser decorados com flores de marzipã ou chocolate e colocados um sobre os outros.



O tradicional croquembouche na França. Os pasteis de nata são empilhados, lembrando uma árvore de Natal.
Foto: Robineau Patisserie.

Outra tradição francesa são bolinhos que lembram cupcakes, levados pelos convidados e empilhados em uma mesa central.

Inglaterra

Um bolo de frutas de origem medieval é a tradição dos casamentos ingleses. O bolinho tem entre seus ingredientes uvas passas, nozes, cerejas, amêndoas, laranjas e abacaxis cristalizados, cidra e avelã, tudo embebido em conhaque, com cobertura de glacê.



O bolinho de frutas e glacê da época medieval segue vivo nas festas da Inglaterra, mas com uma decoração bem mais requintada.
Foto: Ian Garlick.

Irlanda

Similar ao bolinho de frutas inglês, o doce irlandês só tem uma mudança: ao invés do glacê, o doce tem uma cobertura feita com uísque, muito típico.

Líbano

Nos casamentos libaneses são tradicionais os doces assados feitos de marzipã e aromatizados com água de flor de laranjeira. Uma das peculiaridades destes doces é que eles são confeccionados por freiras que vivem em clausura.

Suíça

Na Suíça os convidados têm a disposição os deliciosos macarons, de vários estilos, e madeleines.



Macarons coloridos são saborosos e decoram as festas na Suíça.
Foto: Suzana Pimenta Bem-Casados e Doces Finos. Reprodução.

Com tantas tradições deliciosas, não importa onde é a festa, os docinhos são garantidos.

Agora chegou a hora de aprender a escolher os doces da sua festa!

Como Escolher os Docinhos

A mesa de doces é uma das etapas do casamento bastante esperadas pelos convidados, que desde o início da festa já se encantaram com a decoração belíssima.

Quantidade, tipo, forminhas, decoração... são vários detalhes que dificultam a escolha dos docinhos ideais.

Para ajudar os noivos, a Rádio Bastidores separou algumas dicas de especialistas.

Quantidade

Recomenda-se de 5 a 6 docinhos por convidado.

Entretanto, este número é bastante variável conforme o número de convidados e o tipo de festa.

Para uma festa grande, visando ter uma mesa bem decorada, o ideal é ter ao menos 1000 doces. Já para uma festa com um número reduzido de convidados, isso é exagerado, podendo-se manter a média de 4 doces por pessoa.

Em um mini wedding, onde os convidados são mais íntimos, recomenda-se uma quantidade maior, de até 8 doces por pessoa, pois é uma festa com maior tempo de duração e onde, geralmente, os parentes e amigos próximos perguntam: “Posso levar uns docinhos para casa?”. Prepare também embalagens para estas situações.

Os doces finos, geralmente, duram de 7 a 10 dias.

Se optar pelos bem-casados, contabilize 2 unidades por convidado.



Mesa decorada com variedades de doces para uma festa com grande número de convidados.
Foto: Louzieh Doces. Reprodução.



Mesa de doces de festa para um número reduzido de convidados. Menor número de doces e beleza de decoração.
Foto: Louzieh Doces. Reprodução.

Sabores

Para escolha dos doces, os noivos devem pedir uma orientação das profissionais de confeitaria. As melhores oferecem degustação e auxílio para combinar adequadamente os tipo e estilos de doces entre si.

Os noivos devem ter em mente que, além dos doces preferidos, as variedades também devem agradar ao paladar dos convidados. Assim, os doces devem ter variedade, do chocolate, passando pelas nozes, às frutas.

Os jovens preferem chocolates e os mais experientes, frutas e frutos secos, como nozes, amêndoas, castanhas e avelãs. Portanto, crie um equilíbrio entre o número de convidados destas faixas etárias e os sabores dos doces.

Uma média de sabores recomendada é de 8 a 10 tipos, variando pelo tamanho da festa. Festas menores podem ter até 6 variedades.

Decoração

Os docinhos não precisam, necessariamente, combinar com o estilo da festa ou com detalhes da decoração. Entretanto, as forminhas e bandejas devem ter harmonia com a paleta de cores do casamento.

Uma das dúvidas em termos de decoração da mesa de doces é a necessidade de colocar plaquinhas indicando os sabores dos doces. O uso de plaquinhas vai depender da variedade de doces e do estilo da sua festa. As plaquinhas devem sempre combinar com o todo, por exemplo, em festas rústicas, a mini lousa escrita a mão fica muito bonita, já em festas clássicas, utilize a papelaria padrão da festa, ou outro tipo de tag.

Bandejas

Na mesa de doces, a bandeja deve combinar com o estilo da festa.

Suportes de ratan, madeira, vidro, bambu ficam lindos em decorações rústicas, ou em festas ao ar livre. Para festa romântica ou provençal, as porcelanas brancas com estampa floral são lindas e deixam um toque especial. As festas clássicas pedem bandejas de prata e cristal. E as modernas, espelhos e vidros.

Além do material, é fundamental que a decoração fique harmoniosa na mesa, com a disposição correta das bandejas entre arranjos de flores ou outros detalhes.



Mesa de doces de festa em estilo rústico, muito original, utilizando suportes em madeira.
Fonte: Karina Formoso. Reprodução.



Mesa de doces de festa em estilo provençal, com suportes e bandejas em madeira branca.
Decoração: Toninho Decorações. Foto: Festa Flor. Reprodução.



Mesa de doces de festa em estilo clássico, com suportes em cristal.

Forminhas

Os doces são lindos, mas ficam irresistíveis quando bem combinados com as forminhas, que dão um toque especial à mesa dos doces.

Atualmente, existe uma infinidade de estilos, tipos, materiais e cores de forminhas, que fazem o tradicional brigadeiro parecer um doce sofisticado.

A forminha deve combinar com a decoração e com a paleta de cores da festa e realçar a beleza do docinho, não escondê-lo.

Assim, nas festas clássicas utilize forminhas com rendas e cores delicadas. Para as românticas, forminhas em formatos de flores e folhas dão um encanto à mesa. E nas festas modernas, os modelos assimétricos estão em alta, com muito contraste de cores.

Encomenda

A encomenda dos doces deve ser realizada de 4 a 5 meses antes do casamento nas empresas mais requisitadas. Algumas confeitarias conseguem atender pedidos de até 45 dias de antecedência.

Mas, é bom preparar-se, não é? Quanto antes, melhor.

Agora que você já sabe como escolher os doces para sua festa, vamos às principais tendências.

Tendências em Doces de Casamento

Dos tradicionais aos moderninhos, os doces são as delícias que tornam sua festa ainda mais especial.

Minibolos, copinhos de chocolate, brigadeiros e o tradicional camafeu deixam os convidados de água na boca à espera do “ataque” a mesa de doces.

Para você conhecer todos os estilos, vamos às principais tendências.

Tradicionais

Os tradicionais doces de casamento, como os bem-casados, camafeus e brigadeiros são xodós de quase todas as noivas e, por isso, nunca saem de moda.

Bem-casado

Os bem-casados são os doces mais utilizados como lembranças para os convidados.

O bem-casado ganhou variações da receita tradicional de pão de ló e recheio de doce de leite. Atualmente, suas versões incluem opções de massas de chocolate, coco, cravo e canela, morango e limão, e recheios de coco, brigadeiro, creme e trufa.

O doce também ganhou outras roupagens, servidos como trufas ou de colher.

As embalagens dão o diferencial ao doce. O bem-casado, geralmente, é embalado como um verdadeiro presente. O papel crepom e a fita de cetim são os materiais tradicionais, mas a criatividade das

sofisticou a lembrança com embrulhos de tecido, caixinhas e rendas polvilhadas com açúcar de confeiteiro, um toque todo glamoroso.



A modernização do tradicional: bem-casado de colher.
Doce e foto: Gabi Chocolates.

Camafeu

O camafeu é outro clássico doce de casamento. Se antes ele era apenas enfeitado com um pedaço de nozes por cima do marzipã, hoje ele ganha toques de estampa animal, flores comestíveis, pó de ouro e acabamento em chocolate.



Camafeu na forma mais clássica: marzipã com noz enfeitando.
Doce e foto: Louzieh Doces.

Brigadeiro

No Brasil, o brigadeiro continua sendo o doce preferido dos casamentos e, atualmente, são apresentados em diversas opções, que vão do enrolado tradicional, ao servido em colheres e copinhos.

O chamado Brigadeiro Gourmet surgiu da ideia de sofisticar o doce preferido dos noivos. Assim, há um festival de sabores com amêndoas, nozes, leite em pó, doce de leite, coco, limão, maracujá, ou as versões trufadas. Há ainda os decorados com fios de ouro ou lascas de amêndoas.

A forma de apresentação também ganhou outras versões: copinhos e potinhos para comer com colher e bisnagas são as novas tendências para a preferência nacional.



Brigadeiros Gourmet com diferentes sabores, além do tradicional chocolate.
Foto: Guia da Noiva. Reprodução.



Brigadeiros em bisnagas. Novas formas de apresentar o tradicional doce.
Foto: Guia da Noiva. Reprodução.

Vintage

Os doces em estilo vintage nada mais são que uma releitura dos doces tradicionais, mostrando que para inovar, basta surpreender.

Uma das mais incríveis mudanças de apresentação é o do cajuzinho, antes deixado de lado pela aparência simples, hoje ganhou versão sofisticada, com o nome de vulcãozinho de amendoim.

O beijinho foi outro doce que ganhou versão moderna, com sabores diferenciados e apresentação elaborada. O doce de ovos, bastante conhecido no estilo português, e os confeccionados com marzipã, ficaram de encher os olhos com a bela decoração detalhista.



Releitura do cajuzinho. Hoje: Vulcãozinho de amendoim.
Doce e foto: Louzieh Doces.



Releitura do beijinho, modelado em formato de flor, combinado a outro sabor.
Fonte: Gramadosite. Reprodução.



Docinho de marzipã com figo, muito mais bonito com decoração detalhista.
Doce e foto: Louzieh Doces.

Mini Bolos

Os minibolos decorados são os atuais queridinhos das noivas e podem ser confeccionados nos mais variados estilos, combinando com a festa, ou com detalhes especiais.

Os Naked Cakes também se miniaturizaram e ficam lindos combinando com o bolo principal.



Minibolo com decoração romântica combinando com a festa.
Foto: Flavia Teixeira. Reprodução.



Mini naked cake, com estilo mais rústico.
Foto: Flavia Teixeira. Reprodução.

Mini Pão de Mel

O pão de mel também ganha uma versão mini, e pode ser tradicional, coberto com chocolate ou enfeitado conforme a solicitação.



Enfeitado de maneira divertida, o mini pão de mel tem espaço garantido nas festas de casamento.
Foto: Louzieh Doces.

Cupcake

O cupcake, que foi a sensação de 2010, ainda segue bastante solicitado.

Eles podem ser servidos nas torres de cupcake, como substituição ao bolo principal, como complemento dos doces, ou ainda como lembranças aos convidados.

As decorações clássicas deram espaço para as personalizadas, com infinitas possibilidades.



Cupcakes com decoração personalizada que remete aos trajes dos noivos.
Foto: Cupcake Company. Reprodução.

Macarons

Os delicados macarons vêm ganhando cada vez mais adeptos. O doce francês é prático e de diversos sabores e cores, o que acaba proporcionando à mesa de doces uma decoração toda especial.

Coloridos na medida certa, doces e perfumados como devem ser, os macarons são as vedetes do momento, pois mesclam sabor e cor e permitem usar a imaginação na hora da decoração.

Interessante é a surpresa daqueles que não conhecem o macaron ao mordê-lo. O que parece um simples biscoito se revela um doce crocante por fora e cremoso por dentro.



Uma das maiores novidades na mesa de doces, o macaron surpreende os convidados.
Foto: Sandra Guedes.

Flores de Coco

Lascas de coco umedecidas em água e açúcar, e coloridas de acordo com a decoração. Montadas como lindas flores comestíveis, as flores de coco ganharam o coração das noivas.



Flores modeladas com lascas de coco. Coloridas, decoram e encantam.
Foto: Louzieh Doces.

Frutas Trufadas

As frutas trufadas e cobertas de chocolate também são tendência, e possuem várias opções, entre damascos, uvas, cerejas e morangos.

Petit Verre

A tradução do francês já diz tudo: Petit (pequeno) Verre (pote, vidro ou vaso). Os Petit Verres são pequenos vasilhinhos de vidro recheados com doces cremosos, acompanhados com uma colherzinha de acrílico e decoração sofisticada. A sensação dos casamentos modernos.



Servidos em pequenos potes de vidros, os Petit Verres abrigam diversos sabores de doces.
Foto: Balina.

Satiné

Outra sensação dos casamentos de 2014, os Satinés são aquelas casquinha crocante de chocolate recheadas com creme de avelã ou brigadeiro, com decoração que atraem ainda mais os amantes de chocolate.



Casquinhas de chocolate recheadas e decoradas com sofisticação. Os Satinés são a sensação do ano.
Foto: Louzieh Doces.

Doces Rendados

Os doces rendados são os mais novos e procurados pelas noivas. Eles têm o recheio da preferência do casal, e podem ser enfeitados apenas com as rendas comestíveis ou banhados em chocolate e, depois, confeitados.



Com recheios da preferência dos noivos, a decoração destes doces é de renda comestível.
Foto: Bem Casadinho.

Modernos

Com a criatividade das doceiras, muitos tipos de doces são criados anualmente, em uma combinação de sabores e decoração.

Alguns são bastante exóticos, como o de damasco com pistache, e outros inusitados, como o de frutas secas e chocolate.

A decoração impecável deixa os doces ainda mais incríveis. Escolha sua designer e crie um exclusivo para você. Que tal?



Doce com damasco e pistache.
Criação e foto: Louzieh Doces.



Frutas secas cristalizadas com ganache.
Criação e foto: Louzieh Doces.

Cada casamento é único e a diferença está nos detalhes. Com os doces não é diferente.

Tradicional, vintage ou os inovadores, o sucesso da mesa de doces está garantido!

Boa festa!