

# Bombons com sabor a Alentejo

Uma assistente social e dois engenheiros inspiraram-se nas pequenas *chocolateries* belgas para entrarem na aventura do chocolate. Em plena capital do Baixo Alentejo, criaram a Mestre Cacau – uma loja e fábrica de chocolates e bombons artesanais

FOTOGRAFIA DE DAVID OITAVEM



Ao entrar na loja da Mestre Cacau, bem no centro da cidade de Beja, as cores e odores do chocolate tomam conta do visitante. E cada prateleira e vitrina desvendam sabores misteriosos: como

trufas de chocolate de leite com alecrim... aguardente da Vidigueira ou ainda vinho de Pias... E, mais estranho ainda: cardamomo, pimenta da Jamaica e Maracajó...  
Célia Dias, uma

das sócias da empresa, e a nossa cicerone explica: "gostamos de criar receitas inovadoras e, até agora, o público tem-nas recebido muito bem".

Célia conta então como tudo começou: a ideia de abrir uma fábrica e loja de chocolates e bombons artesanais na cidade de Beja surgiu há alguns anos, queríamos montar um negócio no ramo alimentar... e o meu marido João, como adora chocolates, teve a ideia!

Convidaram um amigo, o João Pedro Rosa, e depois de algumas viagens à Itália e Suíça mas principalmente à Bélgica, "o projecto começou a ganhar forma".

Durante as viagens, compraram moldes para fazer bombons em Itália e escolheram o fornecedor: a belga Callebaut! "O meu

## BOMBONS COM RECHEIO

A MESTRE CACAU NÃO FABRICA BOMBONS ARTESANAS E TORRES COM RECHEIO, CONTANDO COM UM SORTIDO DE CERCA DE 12 BOMBONS DIFERENTES. A ESTE SORTIDO HA SINDA A ACRESCENTAR A COLECCÃO DE TRUFAS NAS SEGUINTE VARIEDADES: CARDAMOMO, PIMENTA DA JAMAICA, CHÁ JASMIM E MARACAJÓ (70% COM AÇÚCAR DE CANA).

marido, que é apreciador, disse logo que, para além de serem os melhores, o seu chocolate se aproxima mais do gosto do consumidor português...", conta.

"No início, comprámos o chocolate e estivemos dois

anos a fazer bombons e chocolates em casa para experimentar e fizemos 'sondagens' junto da família e dos amigos", diz Célia a sorrir. Como os 'mestres' pareciam aprovados, decidiram avançar.

Os dois 'Joãos' fizeram então as malas e partiram para a Bélgica, onde frequentaram um curso de formação em fabrico de chocolate na Academia da Callebaut. Um curso que lhes desvendou os segredos e técnicas indispensáveis ao fabrico de chocolate de qualidade.

Com o local já escolhido, um antigo restaurante perto das Portas de Mértola,

### PERFIL CÉLIA DIAS

É natural de Beja, assim como os outros sócios da empresa. É casada, tem 32 anos e um filho. Licenciou-se em Serviço Social no Instituto Superior de Serviço Social de Beja e, antes de entrar nesta 'aventura', era assistente social. O marido, João Dias, também sócio, é engenheiro da área alimentar e continua a ser professor na Escola Superior Agrária. A inspiração para iniciar este negócio de fabrico artesanal de chocolates e bombons na cidade de Beja, veio da Bélgica, das pequenas *chocolateries* de Bruxelas, e da Suíça.

e que dava à justa para instalar a loja e a fábrica, "pedimos então um empréstimo bancário de 150 mil euros, comprámos as máquinas ao mesmo fornecedor do chocolate, fizemos um curso antes de abrir a uma pessoa para fabrico dos chocolates e bombons e eu deixei o serviço social e aprendi com eles", lembra Célia.

A Mestre Cacau abriu as portas em Novembro de 2005, entrando 'de cabeça' na época mais agitada da actividade: o Natal! "Foi uma loucura, trabalhávamos de dia e de noite", lembra Célia, até porque como era 'novidade' a reacção das pessoas foi positiva.

Infelizmente, em Abril, tiveram uma grande perda: o João Pedro Rosa faleceu. Mas o seu pai ainda mantém uma quota na empresa.

De início, avançaram apenas com os produtos 'básicos', tendo depois começado por experimentar o recheio de canela, que hoje é o bombom "Vasco da Gama" - de chocolate negro com recheio de canela. Mais tarde "lembrámo-nos de aproveitar produtos da Região que pudessem servir para recheios. Começou assim a nascer a série "Alentejo & Chocolate", em que os bombons de chocolate negro com recheio de aguardente



de medronho, que vamos buscar a Almodôvar, foram os primeiros".

Seguiram-se as trufas de chocolate negro com aguardente da Vidigueira e dentro dos recheios 'alcoólicos', no último Natal introduziram os bombons de chocolate negro com recheio de vinho de Pias. Pelo meio, veio a aposta nas trufas



CÉLIA DIAS ENCHE OS MOLDES DOS BOMBONS BRANCO. DEPOIS VÃO À MÁQUINA DE VIBRAÇÃO PARA RETIRAR AS BOLHAS DE AR E VÃO PARA O FRIO, ENCHENDO-SE COM O RECHEIO DE CARAMELO, VÃO DE NOVO AO FRIO, CORREM O RECHEIO COM CHOCOLATE ALIVIA PARA O FRIO

de chocolate de leite e azeite (as minhas preferidas!) e os bombons de chocolate amargo com recheio de mel, também na variedade de mel e chocolate biológicos, com o apicultor Pedro Bravo de Mértola a fornecer o mel para as duas variedades.

O nosso objectivo, explica a sócia da Mestre Cacau, é desenvolver uma "cultura de chocolate" no Alentejo e no País. Neste momento, para além da loja de Beja vendem para as lojas Gourmet e para o El Corte Inglés, mas poucas variedades. A empresa quer, por isso, alargar as variedades disponíveis e os locais de venda em Lisboa.

Depois da história, vamos então espreitar o processo de fabrico. Da loja, abre-se uma porta e passamos à fábrica.

Por questões sanitárias, tivemos de vestir batas, colocar toucas no cabelo e protecção nos sapatos, tudo descartável. O cheiro a chocolate quente é intenso e mistura-se com os odores, mais delicados, dos recheios, como o de caramelo usado para fabricar o bombom Brasil, cujo processo vamos acompanhar passo a passo.

Célia explica que o cacau chega à fábrica sob a forma de pequenas pepitas que são

derretidas em banho-maria passando depois para a temperadora, onde sofrem a chamada 'temperagem' passando sucessivamente por várias temperaturas (40°, 28°, 32°). "É aqui que reside o segredo de um bom chocolate", revela Célia, explicando que "é através de uma boa temperagem que o chocolate adquire o brilho e a textura ideal para se poder moldar".

Nos bombons moldados os moldes têm de estar sempre bem secos para não criar imperfeições nos bombons e mesmo tendo esse cuidado, depois de o molde estar cheio ainda vão à máquina de vibração para retirar as bolhas de ar. Entre todas as fases (fazer cobertura, colocar recheio e cobrir o recheio) os moldes vão sempre ao frio para consolidar cada operação.

Nos bombons cobertos, com recheio de patê de fruta, por exemplo, são mergulhados um a um no chocolate. Para as trufas faz-se a pasta respectiva e cada trufa é moldada à mão e depois passada, uma a uma, em chocolate líquido, e/ou rolada sobre chocolate ou açúcar em pó, por exemplo.

É um processo moroso, por ser totalmente artesanal.

EF