

BOLO DE ROLO

Cultura e História da Alimentação – IFB

<https://sites.google.com/etfbsb.edu.br/ahoradocha/projeto-integrador/bolo-de-rolo>

No encontro do dia 17 de maio, as chazinhas puderam deliciar-se com um patrimônio pernambucano, o incrível Bolo de Rolo!

Diante a essa gostosura, a curiosidade de saber a origem e o preparo desse bolo falaram mais alto e elas pesquisaram, sem receio algum, decidiram compartilhar essa saborosa guloseima!

Sua Origem

Muito parecido com o Rocambole o bolo de rolo, petisco proveniente dos portugueses, foi introduzido no Brasil pelo Estado de Pernambuco. O verdadeiro bolo de rolo, confundido várias vezes com outros tipos de bolos enrolados, como o Rocambole, possuía uma maneira única de ser preparado pelos antigos portugueses. Sim, essa receita era preparada pelos colonizadores. Na verdade, o bolo de rolo é uma adaptação do "colchão de noiva", um tipo de pão de ló enrolado com recheio de nozes. Ao chegarem aqui, os portugueses passaram a trocar o recheio pela goiaba, fruta abundante na região Nordeste do Brasil.

Durante muito tempo esse bolo ficou restringido a classe alta de Pernambuco, se tornando popular apenas mais tarde. Ele era servido como sobremesa ou lanche, um visitante importante não poderia sair de uma casa, sem degustar uma fatia de bolo-de-rolo. Dessa forma, foi sendo utilizado como forma de sustentar os laços de amizades, como forma de agradecimento, como presente e até para "amolecer corações". Até o papa João Paulo II, quando da visita ao Recife, em 1980, provou uma fatia.

Depois de certo tempo, passou a ser cada vez mais conhecido e divulgado, o bolo-de-rolo ganhou fama e começou a ser feito em praticamente todos os estados do Nordeste brasileiro, ainda que o original de Pernambuco guarde características diferentes tanto no sabor como no jeito de fazer. Turistas e até mesmo pessoas de outros estados, compram o doce ou pedem a algum amigo ou parente quando têm oportunidade.

Pela Lei Ordinária Nº 379/2007 o bolo-de-rolo foi reconhecido como patrimônio imaterial de Pernambuco.

Receita

- Rendimento: 6 porções
- Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes

Para o recheio:

- 600g de goiabada cortada em pedaços
- 3 xícaras de água
- 1 xícara de vinho branco

Para a massa:

- 250g de margarina
- 3 xícaras de açúcar refinado
- 6 gemas
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 6 claras em neve

Para a finalização:

- 6 colheres de sopa de açúcar cristal

Modo de preparo

Para o recheio:

- O primeiro passo é preparar o recheio. Leve uma panela com a goiabada, a água e o vinho ao fogo, sempre mexendo com uma colher de pau, para não pegar no fundo até formar um creme de goiaba.

Para a massa:

- Em uma batedeira, bata a margarina até ficar clara, em seguida junte o açúcar aos poucos e bata por 4 a 5 minutos. Acrescente as gemas uma a uma até obter um creme claro. Desligue a batedeira e adicione a farinha aos poucos mexendo levemente até obter uma massa homogênea. Junte as claras em neve delicadamente, sem bater, misturando com uma colher de pau ou um batedor de arame.
- Unte uma assadeira quadrada de 28cm X 48cm e 10cm de altura e espalhe a massa do bolo usando uma espátula até a camada ficar

uniforme. Leve ao forno preaquecido a 180° C por cinco minutos. Tome cuidado para a massa não dourar.

Para finalização:

- Desenforme a massa com cuidado sobre um pano seco e polvilhe o açúcar cristal. Sobre a massa, espalhe o creme de goiaba e, com ajuda do pano, enrole a massa como se fosse um rocambole e espalhe açúcar por cima. Repita o mesmo processo até a massa acabar. Arrume em um prato e sirva em fatias finas.

Fontes:

<https://www.emporiopernambucano.com/single-post/2017/01/26/Patrim%C3%B4nios-pernambucanos-bolo-de-rolo-e-Souza-Le%C3%A3o>

<http://www.rosaneboloderolo.com.br/historia.html>

<https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/economia/pernambuco/noticia/2017/11/05/bolo-de-rolo-um-doce-sabor-na-economia-de-pernambuco-314433.php>