Bolo de Cenoura da Vovó

Especialista em Cafés da Tarde e Comemorações

📍 Cozinha Afetiva, Itajubá - MG

contato@boloscaseiros.com | ⊕ linkedin.com/in/bolo-de-cenoura

Resumo Profissional

Com uma longa e tradicional carreira, sou um bolo de cenoura altamente requisitado, com massa fofinha e úmida, conhecido por proporcionar momentos de alegria e conforto. Minha principal competência é o perfeito equilíbrio entre o doce da massa e a intensidade da cobertura de chocolate, resultando em uma experiência memorável e unânime em aceitação. Busco oportunidade para ser a estrela da sua próxima reunião de família ou evento corporativo.

Experiência Profissional

Protagonista Principal | Festas de Aniversário Infantis | (2010 - Atualmente)

- Responsável por gerar o clímax do evento com a chegada triunfal à mesa.
- Liderança na harmonização com refrigerantes e docinhos variados.
- Conquista: Taxa de 100% de satisfação entre convidados de 3 a 90 anos.

Acompanhamento Estratégico | Cafés da Tarde em Família | (2005 - Atualmente)

- Atuação fundamental no combate à melancolia de fins de domingo.
- Especialista em "comfort food", promovendo o diálogo e a união.
- Conquista: Recordista em pedidos de "só mais um pedaço".

Competências Técnicas

- Ingredientes (Hard Skills):
 - Cenouras frescas (3 unidades médias)
 - Óleo vegetal (1/2 xícara)
 - Ovos tipo grande (4 unidades)
 - Açúcar refinado (2 xícaras)
 - Farinha de Trigo tipo 1 (2 1/2 xícaras)
 - Fermento em pó (1 colher de sopa)
- Cobertura (Frameworks):
 - Chocolate em Pó 50% (4 colheres de sopa)
 - Manteiga sem sal (2 colheres de sopa)
 - Leite integral (1/2 xícara)
- Ferramentas e Equipamentos:
 - Forno pré-aquecido a 180°C
 - Liquidificador (mínimo 600W)
 - Forma com furo central (untada e enfarinhada)
 - Batedor de arame (fouet)

Formação Acadêmica

Pós-Graduação em Coberturas Cremosas

Escola de Confeitaria Fina - Paris, FR (Curso Online) | Conclusão: 2022

Bacharelado em Bolos Caseiros Tradicionais

Universidade da Cozinha da Vovó | Conclusão: 2005

Idiomas

- Português: Nativo (em doçura e sabor).
- "Criançês": Fluente (em interpretação de olhares gulosos e pedidos de repetição).
- "Adultês": Avançado (em provocar pausas no trabalho para um café).

Referências

Disponíveis mediante um pedaço de amostra.