

BEM LEMBRADOS: UMA RELEITURA DO DOCE “BEM-CASADO”

QUEZIA DA SILVA SOUZA¹; ANTONELA HARTER DA SILVA²;

ÂNGELA GALVAN DE LIMA³:

¹Universidade Federal de Pelotas – queziasilva506@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – harterantonela@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A disciplina de doçaria, oferecida no quarto semestre do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, proporciona aos alunos um contato aprofundado com a tradição doceira de Pelotas, reconhecida nacionalmente como a “Terra do Doce”. Nessa região, a produção de doces vai além da função alimentar, assumindo um papel cultural e identitário. Em 2018, essa herança foi reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio imaterial brasileiro. Suas raízes estão ligadas à formação histórica local, marcada pelo encontro entre o açúcar nordestino e o sal das charqueadas, contexto que deu origem a duas vertentes marcantes: os doces finos, associados à aristocracia urbana, e os doces coloniais, ligados ao meio rural e à herança de imigrantes europeus. Hoje, esses saberes são preservados principalmente por mulheres e famílias que mantêm viva a prática doceira como expressão de afeto, memória e continuidade cultural entre o campo e a cidade (IPHAN, 2018).

Ao longo do semestre, os alunos têm a oportunidade de elaborar doces com Indicação de Procedência (IP), que recebem o selo de Indicação Geográfica (IG). Nas aulas práticas, o foco está no domínio das técnicas e na utilização dos ingredientes, aspectos fundamentais para preservar a qualidade e características originais de cada doce tradicional, sem modificação ou substituição de ingredientes. Ao final do semestre, é aplicada uma avaliação prática, na qual os estudantes são desafiados a desenvolver uma releitura ou criar uma nova sobremesa empratada, mantendo as características dos doces que foram trabalhados em aula. Essa proposta permite tanto a fidelidade às receitas tradicionais quanto a exploração da criatividade, incorporando novos elementos ao preparo e à apresentação dos doces.

Sendo assim a doçaria tradicional ocupa lugar de destaque no patrimônio cultural e gastronômico, preservando receitas históricas e transmitindo sabores e saberes por gerações. Entre esses doces, o Bem-casado se consolidou como símbolo de celebrações de casamento, associado a prosperidade e união.

No entanto, a doçaria contemporânea abre espaço para a releitura de receitas clássicas, unindo tradição e inovação. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo apresentar uma releitura do tradicional Bem-casado, intitulada “*Bem Lembrado*”, que busca integrar elementos da doçaria brasileira e argentina, inspirando-se no clássico Alfajor argentino.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

Segundo a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas (2025), o Bem-casado é composto por dois discos de pão de ló, popularmente chamados “esquecidos”, unidos por recheio de ovos moles e cobertos por uma fina e uniforme camada de fondant. Sua principal característica é a coloração branca e leitosa, geralmente acompanhada de uma decoração delicada com confeitos prateados.

Já o alfajor argentino, considerado um ícone da confeitaria do país vizinho, apresenta a montagem semelhante, mas se diferencia no sabor e nos ingredientes. Tradicionalmente, é formado por duas camadas de biscoito, elaborados com farinha de trigo ou amido de milho, recheadas com doce de leite. Apesar das inúmeras variações, tanto na massa quanto nos recheios, os alfajores mantêm características próprias que lhes conferem identidade e reconhecimento cultural (D'AGOSTINI, 2017).

Inspirada na tradição de ambos os doces, a releitura “Bem Lembrado”, foi criada com o propósito de unir a delicadeza e o simbolismo do Bem-casado à cremosidade do alfajor argentino. O resultando é um doce que alia tradição e inovação, apresentando estética sofisticada e técnicas de produção diferenciadas, capazes de evidenciar originalidade sem perder o vínculo com suas referências históricas e culturais. O processo de elaboração do doce foi dividido em três etapas principais:

1. Massa dos esquecidos: preparo de um pão de ló leve e aerado, obtido pela incorporação de claras em neve, açúcar, gemas e, posteriormente, farinha de trigo, amido de milho e fermento peneirados. A massa foi moldada em pequenas porções e assada em forno convencional à 170°C por 20 minutos.
2. Recheio: produção de uma ganache de doce de leite, a partir da fusão de chocolate branco nobre derretido com doce de leite cremoso.
3. Montagem: união dos discos assados, recheados com ganache, cuidando com a espessura uniforme de cada camada. Em seguida, o doce é banhado no chocolate branco nobre e decorado com o coco ralado. Para a finalização, pequenas rosetas de ganache e lascas de coco levemente caramelizadas em formato de flor, dando um toque sofisticado ao doce.

Figura 1 – Bem-casado tradicional



Fonte: Ass. prod. Doce de Pelotas, 2018

Figura 2 – Alfajor argentino



Fonte: BBC, 2021

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A releitura intitulada “Bem lembrado” revelou-se uma experiência bem-sucedida ao unir tradição e inovação. Inspirado em referências da confeitaria brasileira e argentina, o doce preserva a essência simbólica do Bem-casado, ao mesmo tempo em que amplia suas formas de apreciação dentro da gastronomia contemporânea.

Figura 3 – Bem lembrado



Fonte: Autoria própria, 2025

Figura 4 - Camadas visíveis



Fonte: Autoria própria, 2025

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. **Bem-casado**. Doces de Pelotas, 2018. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/produtos/bem-casado/>. Acesso em: 11 ago. 2025.

IPHAN. **Tradições doceiras de Pelotas (RS) se torna patrimônio imaterial**. Iphan, 10 mai. 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>. Acesso em: 25 ago. 2025.

D'AGOSTINI, Jorge. **Alfajor argentino, história de um ícono**. 1ª ed. Buenos Aires: De Autor, 2017.