

# **Bolo de Noiva: ele nasceu salgado! Veja aqui como evoluiu até hoje**

Dizem as crônicas da História que tradição matrimonial começou no tempo da Roma Antiga.

## **Bolo De Casamento Romano**



O  
s  
r  
o  
m  
a  
n  
o  
s  
q  
u  
e  
b  
r  
a  
v  
a

Um bolo simples e saboroso feito de trigo ou cevada sobre a cabeça da noiva depois da cerimônia para dar boa sorte. Os recém-casados, em seguida, comiam algumas migalhas juntos, enquanto os convidados se reuniam em volta e recolhiam o resto do chão. A tradição de compartilhar um bolo de casamento com seus convidados vem desse costume romano.

## **Torta medieval da noiva**



A “**torta de noiva**” era uma torta saborosa que podia ser recheada com qualquer coisa, desde ostras ou outro marisco, até carnes picadas ou carneiro, dependendo da riqueza da família. Um anel era escondido dentro da torta, e a mulher que o encontrava, seria a próxima a se casar – um precursor do lance do buquê de hoje. A massa era bem decorada, fazendo da torta uma peça central de toda festa de casamento.

### **Bolo temperado medieval**



Na Idade Média, pequenos pãezinhos temperados eram equilibrados um em cima do outro, criando uma pilha que se elevava o mais alto possível. O casal se beijava no topo dessa pilha: um beijo de sucesso – sem derrubar a torre – teria um casamento longo e próspero.

### **Bolo de noiva do século XVII**



No século XVII, a “torta de noiva” tornou-se um “**bolo de noiva**”. Eram doces, bolos de frutas, o tipo de bolo de casamento que continua sendo a opção tradicional até hoje. Depois de comer uma fatia, a noiva jogava o restante sobre a cabeça (remontando à tradição romana). No final dos anos 1700, o “bolo de noiva” foi coberto por uma cobertura branca semelhante a merengue para simbolizar a pureza.

**Bolo da igreja da noiva do século XVIII**



A forma de bolo de casamento em camadas, que agora consideramos ser um bolo de casamento clássico, foi criada por um aprendiz de padeiro em Londres, que se apaixonou pela filha de seu chefe e quis impressioná-la. Ele se inspirou no **pináculo** da igreja de **St. Bride's Church**. Embora essa estrutura tenha aberto o caminho para bolos de casamento, nesta data, o padeiro ainda não havia criado uma maneira de tornar comestíveis todos os níveis desse bolo inovador.

### **Cobertura Real do Século XIX**



A cobertura branca já era usada desde o século XVII, mas foi só no casamento da Rainha Victoria com o Príncipe Albert, em 1840, que a **cereja real** foi criada. Era necessária uma cobertura branca dura e robusta que suportasse o bolo, estruturalmente decorado e com quase dois metros de largura. Foi a partir daí que surgiu a “expressão” cereja do bolo.

**Croque-en-bouche do século XX**



Enquanto os ingleses criavam bolos brancos em camadas, os franceses celebravam seus casamentos com imponentes estruturas. O primeiro foi criado pelo padeiro “**chef**” **Marie-Antoine Carême**, inspirado pelos bolos de especiarias, da Grã-Bretanha. Pequenos bolos de *choux* circulares foram empilhados em uma base de *nougat* (torrone mais delicado) e lindamente decorados com açúcar refinado. No final do século XIX, ficaram mais elaborados, como uma torre gótica, mas, no século XX, retornaram a estrutura cônica clássica, popular nos casamentos atuais.

**Bolo de casamento em camadas do século XX**



O bolo totalmente comestível apareceu no casamento do Príncipe Leopoldo com a Princesa Helene Freiderike, em 1882. Camadas endurecidas de glacê real cobriam cada bolo de frutas, permitindo que as camadas se empilhassem em cima umas das outras. Em 1900, pilares de apoio entre os níveis de bolo de casamento foram vistos pela primeira vez, por conta da demanda por um bolo que desse para comer todinho, e também por ser cada vez mais largo e alto. Esses pilares eram simples, bastões de madeira cobertos de glacê. Quanto mais alto o bolo de casamento, melhor – era símbolo de status.

### **Cake Toppers da década de 1940**



Apareceram na década de 1940: pequenas figuras no topo das tradicionais tortas de frutas em camadas. Hoje é moda em decorações de bolos comestíveis e não comestíveis numa quantidade surpreendente.

**Decorações do bolo pós-guerra dos anos 1950**



Na década de 1950, com açúcar e outros ingredientes mais uma vez disponíveis, o estilo dos bolos de casamento expandiu-se e cresceu. Uma cobertura real que poderia ser moldada foi inventada, permitindo decorações de bolo espetaculares. Os casais começaram a pedir diferentes bolos – chocolate, baunilha, limão ou mesmo cenoura.

### **Bolos De Casamento Contemporâneos**



Hoje, a maioria dos casais ainda opta por um bolo que é escalonado de alguma forma – seja uma esponja de cinco camadas, camadas de cupcakes ou uma pilha de merengues... mas se você ama macarons pode ter uma torre da cor de arco-íris destes doces franceses, ou escolher um bolo gelado em diferentes tons de *buttercream*.

Independente da sua escolha, bolos de casamento são uma importante peça central, e carregam muito de simbolismo e história com eles.