DOCES

CEDIDA

As cocadas são oferecidas nos sabores tradicional, tostada (com caramelo), leite em pó, tropical de maracujá, cappuccino, entre outras

CEDIDA

O tradicional docinho de coco é mais versátil do que se pensa. Para o tema junino, doceira criou um bolinho de macaxeira com cocada torrada

Um trato na cocada

Docinho regional ganha um toque criativo e elegante nas mãos da doceira Larissa Lopes e sua "Cocadíssima"

Uma das guloseimas mais populares do cardápio regional também pode ganhar seu toque de classe. É assim que ela é preparada e embalada pela Cocadíssima, projeto da cozinheira e empresária Larissa Lopes, que desde dezembro está produzindo saborosas e diferenciadas cocadas por encomenda. O tradicional docinho de coco é mais versátil do que se pensa.

Larissa começou a preparar as cocadas estimulada por sua primeira clientela: os vizinhos. "Comecei a fazer há três anos, só para o São João do condomínio. Agradou tanto, que começaram a encomendar. Só no ano passado eu resolvi profissionalizar a produção, criar uma marca, e oferecer algo especial", conta ela, que também é formada em gastronomia.

As cocadas têm, atualmente, oito sabores: tradicional, tostada (com caramelo), leite em pó, farinha láctea, tropical (redução de maracujá), queijo parmesão, cappuccino, e nutella. Especialmente para o São João, ela criou as de doce de leite, a 'crocante' (com castanha caramelizada), e o bolo de macaxeira com cocada tostada. Larissa garante a qualidade pela matéria-prima: só usa coco fresco, açúcar demerara, leite condensado de qualidade, e boas doses de criatividade.

ROGÉRIO VITAL

Cozinheira e empresária Larissa Lopes deu novo valor à cocada

Para deixar seu produto ainda mais diferenciado, Larissa também pensou nas embalagens. "A cocada em si não é bonita, então resolvi caprichar no visual da embalagem. Uso papel reciclado, com logomarca bacana, e fitas. A cocada também não gruda no papel", diz. Ela afirma que não pensa sua cocada como um produto meramente "gourmet", mas diferenciado. "Eu testo pelo menos umas seis vezes até achar o ponto e a textura das minhas criações. Não quero fazer coisas exóticas, prefiro a qualidade", completa.

Larissa ressalta que, apesar de ser um doce super comum, a cocada não se acha em qualquer esquina. "Não dá pra ir a Tabatinga ou Redinha toda vez que desejar comer uma boa cocada. Isso também me incentivou a criar esse negócio, a comodidade", diz. As encomendas devem ser feitas com pelo menos 24 horas de antecedência, já que tudo é produzido na hora. Os pedidos devem constar de no mínimo seis unidades de cada sabor.

A Cocadíssima está sendo bastante requisitada para eventos como aniversários, reuniões de família, maternidades, e até em casamentos, onde pode ser requisitada como uma alternativa a doces tradicionais de festas como essa (brownies, palha italiana, etc). Nada como um toque regional para surpreender paladares acostumados aos sabores padrão. Laura também deixa as cocadas em alguns restaurantes da cidade, como o Kallaz, Petrópolis, e Filé (em Lagoa Nova).

Serviço:

Cocadíssima. Encomendas pelo 99144-0823.

Scanned with CamScanner