

“O meu objetivo, a cada trabalho, é superar o anterior”



AÇUCAR E arte

Entre salgados e doces, ela ficou com a segunda alternativa. O motivo: pura paixão. A confeitadeira Andressa Sandri desistiu de receitas com sal e ficou só com as que levam açúcar. Hoje modela bolos com pasta americana e cria doces artísticos

Andressa Sandri
MS, (67) 3349 4441
www.andressasandri.com.br

Sua vida nem sempre foi recheada apenas de doces. Antes de se especializar em confeitaria, Andressa Sandri tinha um buffet chamado Sal e Açúcar. Formada em engenharia de alimentos, a paranaense se mudou ainda quando criança para o Mato Grosso do Sul. Regressou para Curitiba, em 1990, para fazer faculdade, mas, assim que se formou, seguiu novamente para Campo Grande. Foi então que iniciou sua carreira no ramo de alimentos, fazendo salgados, conservas, tortas, trufas e outras guloseimas - nessa época ainda em sua residência. O negócio cresceu rapidamente e em seis meses decidiu abrir seu buffet", conta Andressa. A empresa, que chegou a ter vinte funcionários, funcionou durante quatro anos oferecendo seus serviços para eventos sociais e corporativos. Tudo ia bem, se não fosse um detalhe: "Não queria mais trabalhar com salgados. Resolvi assumir minha paixão por doces". Então, desde 2004, entre bolos, chocolates, geléias, pasta americana e docinhos variados, Andressa Sandri seguiu seu caminho como confeitadeira. Continuou atuante no mercado de festas e hoje produz de 10 mil a 15 mil doces por mês. São delícias açucaradas que percorrem diversas regiões do Brasil. "Além de locais próximos a Campo Grande, já vendi meus quitutes para cidades como São Paulo e Curitiba, e outras no Norte e Nordeste", conta orgulhosa. A confeitadeira tem uma linha de doces tradicionais e outra artística. As caixinhas personalizadas, que podem vir com nove, doze, dezesseis ou vinte e cinco unidades, são um sucesso em casamentos. "As noivas gostam de presentear as madrinhas", explica. As geléias, que recheiam seus bolos, são inteiramente fabricadas no seu atelier. "Embora com sabor caseiro, apresentam padrões de processamento industrial que resultam, por exemplo, em maior tempo de validade e embalagens mais higiênicas", explica. Características como estas, apoiadas em embasamentos teóricos - próprios de uma engenheira de alimentos - fazem a diferença da sua empresa. O sabor e a beleza dos produtos, também. É claro. ■

??????????????

