



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ALMERIO FLAVIO DE SANTANA JUNIOR

Sistematização de bolos da doçaria pernambucana a partir de ingredientes e técnicas

RECIFE
2026

ALMERIO FLAVIO DE SANTANA JUNIOR

Sistematização de bolos da doçaria pernambucana a partir de ingredientes e técnicas

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

RECIFE
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

S232s Santana Junior, Almerio Flavio de.
Sistematização de bolo da doçaria pernambucana a
partir de ingredientes e técnicas / Almerio Flavio de
Santana Junior. – Recife, 2026.
56 f.; il.

Orientador(a): Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado
em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2026.

Inclui referências.

1. Bolos - Pernambuco. 2. Patrimônio cultural . 3.
Alimentos. 4. Gastronomia - Estudo e ensino 5.
Gastronomia - Pernambuco. I. Siqueira, Amanda de Moraes
Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

ALMERIO FLAVIO DE SANTANA JUNIOR

Sistematização de bolos da doçaria pernambucana a partir de ingredientes e técnicas

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

Aprovado em: 06/07/2026

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
DTR-UFRPE

Prof^a Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
DTR-UFRPE

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira DTR-UFRPE

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer à minha mãe, Wanderleia Bezerra Silva de Santana, que não apenas me incentivou a ingressar neste curso, mas também a concluí-lo. Além disso, foi uma das principais inspirações para a escolha do tema deste trabalho, visto que tirou o sustento da nossa família da comercialização daquele que considero o melhor Bolo de Noiva Pernambucano do mundo.

Agradeço também ao meu pai, Almerio Flavio de Santana, que me apoiou durante todo este período de formação à sua própria maneira. Afinal, provou muitos pratos que o filho salgou e, ainda assim, disse que estavam maravilhosos.

Agradeço ao meu irmão, Allan Rafael Bezerra de Santana, que acreditou em nosso potencial enquanto equipe para iniciarmos conjuntamente um serviço de alimentação. Embora o projeto não tenha prosperado, proporcionou um grande aprendizado para nós dois.

Agradeço aos meus companheiros de batalha em sala de aula: Ismael, Ana Maria, Paulo Klein, William, Wagner, Gustavo e tantos outros. Da mesma forma, agradeço aos amigos que fiz dentro das cozinhas: Karol, Elias, Allan, Murilo, Bianca, Gil, Jó, meu irmão César, entre muitos outros que compartilharam comigo suas próprias percepções sobre o que significa ser cozinheiro.

À minha orientadora, Prof.^a Dra. Amanda Siqueira, deixo um agradecimento especial pela paciência demonstrada durante a elaboração deste trabalho. Confesso que ainda não sei exatamente como retribuir todo o apoio recebido, mas fico muito feliz por ter escolhido a pessoa certa para me orientar.

Da mesma forma, agradeço e parablenizo todos os docentes do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, que se dedicam diariamente para fazer deste curso aquilo que ele é e para formar profissionais cada vez mais preparados para a área.

Por último, mas certamente não menos importante, agradeço ao amor da minha vida, Camila Andrade Santana da Fonseca, a pessoa com quem compartilhei de forma mais intensa esta fase da minha vida e com quem pretendo compartilhar todas as próximas com a mesma intensidade, independentemente do que o futuro nos reserve. Muito obrigado por me apoiar, por ser minha parceira e por permanecer ao meu lado até mesmo diante das decisões mais questionáveis, profissionalmente falando, que uma pessoa pode tomar.

RESUMO

A doçaria pernambucana reúne um conjunto de bolos tradicionais que expressam aspectos históricos, culturais e técnicos da gastronomia regional, constituindo importante manifestação do patrimônio alimentar brasileiro. Apesar de sua relevância, essas preparações são frequentemente estudadas de forma isolada, havendo poucos trabalhos voltados à identificação dos elementos que as caracterizam enquanto conjunto culinário. Este estudo teve como objetivo realizar uma sistematização de bolos tradicionais da doçaria pernambucana, por meio da identificação e organização de seus ingredientes e técnicas de preparo, visando compreender os elementos que estruturam esse conjunto de preparações enquanto expressão do patrimônio alimentar regional. A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de natureza descritiva, fundamentada em levantamento bibliográfico e análise documental de obras históricas, publicações científicas, registros patrimoniais, receituários e documentos institucionais. Como procedimento metodológico, foram selecionados oito bolos tradicionais pernambucanos — Bolo Barra Branca, Bolo de Bacia, Bolo de Noiva Pernambucano, Bolo de Rolo, Bolo Engorda-marido, Bolo Luiz Felipe, Bolo Pé-de-moleque e Bolo Souza Leão — cujos dados foram organizados em matrizes comparativas elaboradas para identificar a recorrência de ingredientes e técnicas culinárias entre as preparações selecionadas. Os resultados evidenciaram a recorrência de determinados grupos de ingredientes, como derivados da cana-de-açúcar, frutas tropicais e seus derivados, massa de mandioca, ovos, produtos lácteos, especiarias e bebidas alcoólicas, bem como de técnicas culinárias, entre elas o preparo do açúcar em calda, o banho-maria, os cremes assados, a extração vegetal, a fermentação da massa de mandioca, a maceração, a maturação e o método cremoso. A sistematização desses elementos permitiu reconhecer padrões que caracterizam a base deste conjunto de preparações como representativo da doçaria pernambucana e dotado de identidade culinária própria, fornecendo subsídios para sua documentação, preservação, valorização patrimonial e para futuras iniciativas de pesquisa, ensino e inovação gastronômica.

Palavras-chave: Bolos tradicionais; patrimônio cultural imaterial; Identidade alimentar.

ABSTRACT

Pernambucan confectionery comprises a set of traditional cakes that express historical, cultural, and technical aspects of the region's gastronomy, representing an important manifestation of Brazilian food heritage. Despite their cultural significance, these preparations have often been studied individually, with few studies aimed at identifying the elements that characterize them as a culinary system. This study aimed to systematize traditional cakes from Pernambucan confectionery by identifying and organizing their ingredients and culinary techniques in order to understand the elements that structure this group of preparations as an expression of regional food heritage. The research adopted a qualitative and descriptive approach, based on a bibliographic survey and documentary analysis of historical works, scientific publications, heritage records, recipe collections, and institutional documents. As a methodological procedure, eight traditional Pernambucan cakes—Bolo Barra Branca, Bolo de Bacia, Bolo de Noiva Pernambucano, Bolo de Rolo, Bolo Engorda-marido, Bolo Luiz Felipe, Bolo Pé-de-moleque, and Bolo Souza Leão—were selected, and their data were organized into comparative matrices to identify recurring ingredients and culinary techniques across the selected preparations. The results revealed the recurrence of specific groups of ingredients, including sugarcane derivatives, tropical fruits and their derivatives, cassava dough, eggs, dairy products, spices, and alcoholic beverages, as well as culinary techniques such as sugar syrup preparation, bain-marie cooking, baked custards, plant extraction, cassava dough fermentation, maceration, maturation, and the creaming method. The systematization of these elements made it possible to identify patterns that characterize this group of preparations as representative of Pernambucan confectionery and endowed with a distinctive culinary identity, providing support for their documentation, preservation, heritage appreciation, and future initiatives in research, education, and gastronomic innovation.

Keywords: Traditional cakes; Intangible cultural heritage; Food identity.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Registro de etapa da produção do confeito de festa	21
Figura 2 - Representação Bolo barra branca	31
Figura 3 - Representação Bolo de bacia	32
Figura 4 - Representação do Bolo de noiva Pernambucano	34
Figura 5 - Representação do Bolo de rolo.....	35
Figura 6 - Representação da Bibinca.....	35
Figura 7 - Técnica roulade associada ao Bolo de rolo executada em doçaria de Recife/PE	37
Figura 8 - Representação do Bolo engorda-marido.....	38
Figura 9 - Representação do Queijo do reino.....	39
Figura 10 - Representação do Bolo Luiz Felipe	40
Figura 11 - Representação do Bolo pé-de-moleque.....	41
Figura 12 - Bolo pé-de-moleque gigante Caruaru/PE.....	42
Figura 13 - Representação do Bolo Souza Leão.....	43
Figura 14 - Bolo Souza Leão e seu serviço tradicional.....	44

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
1.1 PROBLEMATIZAÇÃO	11
1.2 OBJETIVOS	12
1.2.1 Objetivo Geral	12
1.2.2 Objetivos Específicos	12
1.3 JUSTIFICATIVA	12
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	14
2.1 DOÇARIA BRASILEIRA	14
2.2 DOÇARIA PERNAMBUCANA	16
2.2.1 Ingredientes característicos	17
2.2.1.1 Açúcar da Cana	18
2.2.1.2 Especiarias: canela, erva-doce e cravo da Índia	19
2.2.1.3 Leite de coco	22
2.2.1.4 Massa de mandioca	23
2.3 SISTEMATIZAÇÃO CULINÁRIA	24
3. METODOLOGIA	25
3.1 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO	26
3.2 PROCEDIMENTOS E INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	27
3.3 ANÁLISE E PROCESSAMENTO DOS DADOS	28
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	29
4.1 SELEÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS BOLOS DA DOÇARIA PERNAMBUCANOS	29
4.1.1 Bolo barra branca	30
4.1.2 Bolo de bacia	31
4.1.3 Bolo de noiva	33
4.1.4 Bolo de rolo	34
4.1.5 Bolo engorda marido	37
4.1.6 Bolo Luiz Felipe	39
4.1.7 Bolo pé de moleque	41
4.1.8 Bolo Souza Leão	43
4.2 RECORRÊNCIA DOS INGREDIENTES	45
4.3 RECORRÊNCIA DAS TÉCNICAS	47
5. CONCLUSÃO	50
REFERÊNCIAS	51

1. INTRODUÇÃO

A culinária Brasileira muito se caracteriza pela utilização de ingredientes locais associados às técnicas e saberes de culturas que, no processo de formação histórica do Brasil, se associaram às práticas nativas assim como o inverso. Além disto, em seu processo de formação, a identidade da cozinha brasileira teve como principais formas de se pensar a divisão dos biomas e as divisões regionais, que fundamentam muitas tradições e atribuem significado e identidade cultural àqueles que às praticam (Silva; Jesus, 2025).

Na perspectiva das divisões regionais, destaca-se a doçaria pernambucana, cuja configuração está profundamente relacionada ao sistema agrícola colonial historicamente desenvolvido na região. Nesse sistema, os produtos e subprodutos da cultura da cana-de-açúcar desempenharam papel central na formação da sociedade pernambucana em diversos aspectos, incluindo o gastronômico (Nunes; Zegarra, 2014).

Nas últimas décadas, a preservação dos patrimônios culturais imateriais tem se consolidado como uma tendência em escala global. Esse movimento pode ser observado na atuação de instituições como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), especialmente diante dos efeitos da globalização e dos processos de homogeneização cultural (Müller, 2012).

No âmbito nacional, destaca-se o papel do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que utiliza o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como instrumento para o levantamento de sistemas culturais complexos, definidos a partir de critérios específicos de inclusão e exclusão dos elementos que poderão lhe constituir (Brasil, 2000).

No que se refere às tradições, aos valores históricos e aos símbolos culturais, a doçaria pernambucana revela-se particularmente relevante, na medida em que contribui para o reconhecimento do estado Pernambuco por meio da patrimonialização dos elementos que lhe constituem, como o bolo de rolo, o bolo Sousa Leão a cartola e o bolo de noiva. Apesar desse reconhecimento, observa-se

que os saberes associados a essas práticas encontram-se, frequentemente, dispersos em diferentes meios e formas de transmissão(Santos, 2019),

Um sistema culinário pode ser definido como o conjunto de etapas, sob diferentes perspectivas, que envolvem o processamento de um determinado alimento, desde o seu plantio até o seu consumo. Tais perspectivas englobam dimensões como os ingredientes e as técnicas atribuídas ao preparo desse alimento, bem como as formas de consumo e os significados atribuídos por aqueles que o consomem (Minas Gerais, 2024).

Assim, os registros de sistemas culinários configuram-se como estratégias capazes de atribuir maior profundidade e complexidade à análise de recortes históricos e geográficos, por meio da organização dos saberes envolvidos. Tal abordagem, além de evidenciar o papel da alimentação na construção da identidade cultural e ampliar sua aplicação no ensino, também se apresenta como uma possibilidade de agregação de valor, inclusive sob perspectivas comercial e turística (Minas Gerais, 2024).

Nesse contexto, a presente pesquisa se justifica pela necessidade de analisar de maneira sistemática a doçaria pernambucana, a partir dos ingredientes e das técnicas de seus bolos tradicionais. Ao propor a organização destes elementos de forma estruturada, este estudo busca contribuir para a compreensão da base estruturante deste segmento específico da gastronomia regional, oferecendo apoios teóricos que possam fundamentar a preservação e o desenvolvimento de práticas culinárias alinhadas à identidade cultural pernambucana.

1.1 PROBLEMATIZAÇÃO

Dado o papel da sistematização culinária no reforço da consolidação de identidade cultural assim como a sua importância no desenvolvimento do turismo gastronômico, registro dos saberes geracionais e desenvolvimento da gastronomia na perspectiva educacional e inventiva, é possível realizar a sistematização de bolos tradicionais da doçaria pernambucana considerando os ingredientes e as técnicas atribuídas a estes?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Realizar uma sistematização de bolos tradicionais da doçaria pernambucana a partir de seus ingredientes e técnicas.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Realizar um levantamento bibliográfico de bolos tradicionais da doçaria pernambucana.
- Identificar a recorrências entre os ingredientes e as técnicas que pertencem ao conjunto dos bolos estudados.
- Catalogar e categorizar os ingredientes e as técnicas dos bolos de maneira sistemática dentro dos aspectos: ingredientes e técnicas.

1.3 JUSTIFICATIVA

A culinária se constitui como uma importante expressão cultural, reunindo saberes, práticas e significados construídos historicamente e transmitidos entre gerações. No contexto pernambucano, a doçaria regional destaca-se como um campo de forte identidade, ainda mais quando nos referimos aos seus bolos. Diversas preparações já alcançaram reconhecimento como patrimônio cultural, evidenciando sua relevância histórica e simbólica. Ainda assim, apesar desse reconhecimento, observa-se que o conhecimento relacionado a essas práticas permanece, em grande medida, fragmentado, disperso entre diferentes fontes e formas de transmissão, havendo assim um certo espaço para a possibilidade de compreender seus elementos constituintes de maneira mais estrutural e sistematizada.

Diante desse cenário, a sistematização culinária apresenta-se como uma solução relevante para a organização e valorização desses saberes, ao possibilitar a identificação de padrões, relações e estruturas que conferem coerência a esta determinada tradição gastronômica. Esse processo contribui para a preservação cultural e o fortalecimento da identidade regional pernambucana, além de favorecer a padronização e replicabilidade dos preparos da doçaria nesta inseridos. Além disto,

ao estruturar o conhecimento culinário, amplia-se sua aplicação no ensino e na formação profissional, bem como suas possibilidades de inovação, ao permitir o desenvolvimento de novas interpretações fundamentadas em bases já consolidadas, de maneira mais sólida e estruturada.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 DOÇARIA BRASILEIRA

Tendo em vista o caráter continental do Brasil, é possível observar uma ampla variabilidade gastronômica, inclusive dentro de subdivisões específicas da culinária nacional, como a doçaria e a confeitaria. Apesar dessa diversidade regional, a formação da identidade gastronômica brasileira apresenta elementos estruturantes em comum, tradicionalmente associados à interação entre três principais matrizes culturais: a indígena, a portuguesa e a africana. Essas influências manifestam-se tanto na utilização de ingredientes quanto na incorporação de técnicas culinárias, práticas produtivas e formas de organização da mão de obra ao longo do processo histórico de formação da culinária brasileira (Sulis, 2015)

A história da doçaria brasileira confunde-se, em grande medida, com a própria trajetória do cultivo da cana-de-açúcar no Brasil, considerando a ampla disponibilidade dessa matéria-prima e sua centralidade no desenvolvimento das preparações ligadas a esse segmento gastronômico. A abundância do açúcar favoreceu a incorporação e a adaptação de diferentes práticas culinárias oriundas das matrizes culturais anteriormente mencionadas, contribuindo diretamente para a consolidação da doçaria nacional (Nocelli et al., 2017).

Dentre as práticas observadas nesse processo de adaptação culinária, destaca-se a substituição de ingredientes tradicionalmente utilizados pelas famílias portuguesas em razão da escassez ou da limitada disponibilidade de determinados produtos europeus no território colonial. Ingredientes amplamente empregados na culinária portuguesa, como farinha de trigo, leite de vaca e manteiga, passaram gradativamente a ser substituídos por insumos locais, a exemplo da goma de mandioca, do leite de coco, de óleos vegetais regionais e de frutos nativos (Recine; Radaelli, [s.d.]).

Esse processo de adaptação não apenas possibilitou a reprodução de preparações originalmente europeias em território brasileiro, mas também contribuiu para o desenvolvimento de características próprias da doçaria nacional, marcadas pela incorporação de ingredientes tropicais e pela formação de novas identidades sensoriais e culturais. Como observa Cavalcanti (2017, p. 140):

Em nosso ambiente foram também nascendo variações desses doces e bolos a partir de ingredientes novos – amendoim, castanha de caju, coco, frutas tropicais, mandioca, milho –, adicionados às velhas receitas de Portugal, até então feitas com amêndoas, canela, cravo, gengibre, noz-moscada, pinhões. Usamos também claras e gemas dos ovos de galinha.

A observação da autora evidencia como a substituição e a incorporação de ingredientes disponíveis no território brasileiro constituíram um dos principais mecanismos de transformação das tradições doceiras herdadas de Portugal, resultando em preparações com identidade própria.

Neste mesmo contexto, as dinâmicas sociais e culturais estabelecidas durante o período escravocrata também exerceram profunda influência sobre o desenvolvimento da doçaria brasileira, especialmente por meio das trocas culturais ocorridas entre os povos que agora conviviam juntos. Paralelamente, destaca-se a atuação da mulher como figura central nesse processo histórico, seja na condição de senhora de engenho, escravizada ou integrante de ordens religiosas (Freyre, 2007; Cavalcanti, 2017).

A participação feminina, frequentemente denominadas de “quituteiras”, “boleiras” ou “mãos de ouro”, variando com sua posição social, foi determinante tanto na criação quanto na preservação e transmissão de saberes culinários ligados à produção doceira. Dessa forma, os papéis sociais atribuídos às mulheres e as exigências impostas a elas nesse contexto refletem diretamente na constituição da identidade da doçaria brasileira tal como é reconhecida na contemporaneidade (Lesnau, 2004).

Outro fator que caracteriza a doçaria brasileira é o seu papel enquanto elemento central em festas, celebrações e tradições sociais de diferentes naturezas. Presente tanto em grandes cerimônias, como casamentos e festividades religiosas, quanto em ocasiões cotidianas, a exemplo de reuniões familiares e encontros vespertinos, o doce brasileiro manifesta-se sob variadas formas ao longo de toda a extensão territorial do país. Dessa maneira, a doçaria ultrapassa sua função estritamente alimentar, consolidando-se também como expressão cultural, afetiva e identitária dentro da sociedade brasileira (Cascudo, 1967).

Cada celebração apresenta um conjunto próprio de preparações tradicionalmente associadas ao seu contexto cultural, seja pela utilização

predominante de determinados insumos, como o milho nas festividades juninas, seja por técnicas e formatos específicos que caracterizam certas categorias de doces, a exemplo dos docinhos comumente presentes em aniversários e casamentos (Meirelles, 2019). Da mesma forma, bolos variados acompanhados de café ocupam papel recorrente em encontros familiares, recepção de visitas, confraternizações informais e práticas de presentear familiares e vizinhos, especialmente no cotidiano doméstico brasileiro (Cavalcanti, 2017).

Nesse sentido, cada preparação ocupa um espaço simbólico específico dentro do amplo repertório de tradições alimentares do país. Entretanto, muitas dessas produções ultrapassam os limites originalmente associados às festividades e passam a integrar o cotidiano da população, difundindo-se por meio de padarias, confeitarias, comércios de rua e demais espaços de alimentação urbana. Tal dinâmica evidencia a capacidade da doçaria brasileira de transitar entre o ritual festivo e o consumo cotidiano, mantendo simultaneamente seu valor cultural e sua relevância social.

2.2 DOÇARIA PERNAMBUCANA

Para poder evidenciar a doçaria pernambucana pode-se observar três fatores centrais que contribuíram para o destaque histórico de Pernambuco em relação aos estados vizinhos e do restante do país: a sólida base estabelecida pelo complexo açucareiro colonial, a consolidação de uma tradição doceira colonial própria e o desenvolvimento de produtos de identidade singular e facilmente reconhecíveis. A convergência desses fatores confere à doçaria pernambucana um significativo potencial de representatividade, não apenas no contexto nacional, mas também enquanto expressão relevante da gastronomia brasileira perante o cenário internacional.

Com a introdução da cana-de-açúcar, (*Saccharum officinarum* L.), no Brasil já no início do período colonial, observou-se uma intensa expansão de seu cultivo, sobretudo nas regiões correspondentes aos atuais estados de Pernambuco e Bahia, em virtude da elevada adaptabilidade da espécie às condições edafoclimáticas locais. Tal cultivo representou aproximadamente dois séculos de expressiva contribuição econômica para a colônia de Portugal, promovendo o estabelecimento de dezenas de

engenhos que exerceram profunda influência na formação social, econômica e cultural dessas regiões (Fontanetti, 2017).

Nesse contexto, a abundante disponibilidade do açúcar, principal produto derivado da cana e frequentemente denominado “ouro branco” devido ao seu elevado valor econômico e simbólico, favoreceu o desenvolvimento pioneiro de práticas gastronômicas ligadas à doçaria brasileira, especialmente em Pernambuco (Freyre, 2007). A ampla oferta da matéria-prima permitiu não apenas a adaptação de receitas de origem portuguesa, mas também o surgimento de preparações próprias, fortemente influenciadas pelas dinâmicas culturais e sociais dos engenhos.

Paralelamente, Pernambuco destacou-se pela consolidação de uma tradição doceira colonial particularmente rica e simbólica. Muitas de suas preparações refletiam, em suas nomenclaturas, homenagens a famílias tradicionais, personagens históricos e acontecimentos marcantes da sociedade pernambucana, como exemplificado pelos bolos Cavalcanti, Souza Leão e Guararapes (Costa, 2021). Tal característica evidencia a estreita relação entre a doçaria pernambucana, a aristocracia açucareira e os processos históricos de construção identitária regional.

Além disso, o terceiro fator que contribui para o destaque da doçaria pernambucana consiste na existência de preparações amplamente consolidadas no contexto regional e que também apresentam significativa aceitação para além dos limites do estado. Tais preparações vêm adquirindo crescente reconhecimento não apenas sob a perspectiva gastronômica, mas também enquanto patrimônios de relevância cultural e turística. Entre os principais exemplos, destacam-se o Bolo de Rolo, reconhecido como patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco pela Lei Estadual nº 13.436/2008, o Doce Cartola, reconhecida pela Lei Estadual nº 13.751/2009 e o Bolo de Noiva Pernambucano, recentemente declarado patrimônio cultural imaterial por meio do Decreto Estadual nº 56.090/2024. Esses reconhecimentos reforçam não apenas o valor histórico dessas preparações, mas também sua relevância enquanto elementos representativos da identidade cultural pernambucana (Souza, 2023).

2.2.1 Ingredientes característicos

Sob a perspectiva dos ingredientes presentes na doçaria pernambucana, destacam-se como bases estruturantes o açúcar, a mandioca, a farinha de trigo, a

manteiga, os ovos, as especiarias e as frutas tropicais. A recorrência desses insumos evidencia não apenas aspectos relacionados à disponibilidade histórica de matérias-primas, mas também os processos de adaptação cultural e técnica que contribuíram para a formação da identidade doceira pernambucana.

A partir dessa perspectiva, torna-se necessário contextualizar alguns ingredientes e grupos de ingredientes que se destacam nesta lista, buscando uma análise mais aprofundada do objeto de estudo. Essa abordagem permite compreender sua relação com os contextos históricos, econômicos e sociais envolvidos na consolidação da doçaria pernambucana.

2.2.1.1 Açúcar da Cana

A sacarose é um composto que pode ser extraído de diferentes espécies vegetais, sendo a cana-de-açúcar(a fonte de maior relevância para a formação e o desenvolvimento da doçaria pernambucana (Fontanetti, 2017).

Sua origem enquanto cultivo data de 8000 a.C, na região de Nova Guiné, sua extração e consumo como é conhecido, data de 1000 a.C pelos hindus. Ao decorrer dos séculos percorreu a Ásia e a Europa chegando ao Brasil durante o período colonial (Casculo, 1967)

A utilização do açúcar na confeitaria assume importantes funções estruturais para além da atribuição de dulçor às preparações. Entre suas principais funções tecnológicas, destacam-se a capacidade de conservação da umidade — em virtude de sua natureza higroscópica —, a promoção de maciez, a contribuição para o desenvolvimento de cor em preparações que recebem tratamento térmico por meio de reações de caramelização, além de sua influência direta na textura, viscosidade e estabilidade de diferentes produtos de confeitaria (Gisslen, 2011).

A sacarose extraída da cana-de-açúcar pode ser apresentada e empregada sob diferentes formas, variando principalmente em função da granulometria, do grau de refino e da adição de outros ingredientes. Entre os principais exemplos, destacam-se os açúcares cristal, refinado e granulado, diferenciados sobretudo pelo tamanho dos cristais; os açúcares impalpável e de confeito, que recebem adição de agentes antiaglomerantes, como amido; e os açúcares mascavo e suas variantes, caracterizados pela maior presença de melaço e impurezas provenientes de etapas menos intensas de refino. Essas diferentes formas de processamento influenciam diretamente as

propriedades físico-químicas do ingrediente e, conseqüentemente, seu comportamento nas preparações da confeitaria (Gisslen, 2011).

O uso do açúcar na doçaria pernambucana ocorre de maneira particularmente intensa, sendo frequentemente percebido externamente como excessivo quando comparado a outras tradições docesiras (Lesnau, 2004).

Tal aspecto está diretamente relacionado ao contexto histórico de abundância açucareira proporcionado pelo ciclo da cana-de-açúcar na região, no qual o açúcar ultrapassava sua função estritamente adoçante, atuando também como elemento de prestígio social, conservação e estruturação sensorial das preparações (Freyre, 2007).

Sua utilização pode ser observada em diferentes categorias de preparações, a exemplo de bolos tradicionais, compotas, doces cristalizados, caldas, sobremesas conventuais e produtos derivados dos engenhos. Preparações como o Bolo Souza Leão, o Bolo de Rolo, diversas cocadas artesanais, rapadura e melado de cana evidenciam a centralidade do açúcar na constituição da identidade da doçaria pernambucana.

2.2.1.2 Especiarias: canela, erva-doce e cravo da Índia

A doçaria pernambucana conserva forte influência da tradição doceira portuguesa, perceptível tanto na utilização de ingredientes quanto na presença recorrente de especiarias em diversas preparações. Conforme destaca Cascudo (1967, p. 339):

Na base da farinha de trigo, ovos e açúcar, ou recorrendo à supletória meliturgia, frutas, especiarias, cem sabores convergentes para a finalidade insuperável, a doçaria de Portugal é um documentário etnográfico tão amplo, preciso e claro como uma exposição de Arte Popular, numa galeria sedutora e autêntica de todas a.e.; obras do artesanato nacional.

Dentro da confeitaria Pernambucana, as especiarias que possuem mais destaque, sendo mencionadas por Freyre (2007), como elementos da “boneca”, um pequeno saco de pano que contém especiarias do preparo da canjica, são:

Canela,

A canela é uma especiaria obtida da casca interna de árvores do gênero (*Cinnamomum*), original da Indonésia, significando “madeira doce” (Zanardo; Rambo; Schwanke, 2014). Seu perfil sensorial caracteriza-se por aroma doce, quente e levemente amadeirado, com notas que remetem ao mel, baunilha e madeira aromática. O sabor apresenta intensidade moderada, com leve picância e persistência aromática, o que a torna uma das especiarias mais utilizadas na confeitaria de influência luso-brasileira.

Do ponto de vista histórico, a canela foi uma das especiarias mais valorizadas no comércio europeu entre os séculos XV e XVIII, integrando as rotas marítimas que conectavam Portugal ao Oriente. A presença dessa especiaria na doçaria pernambucana reflete a influência da tradição portuguesa, que incorporou intensamente ingredientes orientais em suas preparações doces, preparos como cartola, bolo indiano, entre mais de 20 preparações listadas por Gilberto Freyre (2007).

Erva-doce,

A erva-doce (*Pimpinella anisum* L.) é uma planta originária da costa mediterrânea, sendo cultivada há milênios tanto para fins culinários quanto medicinais. Na gastronomia, utilizam-se principalmente seus frutos secos, popularmente conhecidos como sementes, ricos em óleo essencial (Evangelista; Rocha; Moreira, 2024).

Seu perfil sensorial é caracterizado por aroma intenso, adocicado e levemente mentolado, remetendo ao anis e ao alcaçuz. Essas características conferem frescor e complexidade aromática às preparações, harmonizando especialmente com ingredientes ricos em açúcares, coco, mandioca e milho.

Na doçaria pernambucana, destaca-se pela presença em preparações como o Bolo Pé de Moleque, nas quais contribui para a formação do perfil aromático característico do doce, além de ser ingrediente principal do confeito de festa, típicos do município Limoeiro do agreste pernambucano (Limoeiro, 2022), registrado na *Figura 1*.

Figura 1 - Registro de etapa da produção do confeito de festa



FONTE: Limoeiro (2022)

Cravo-da-índia,

O cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*) é o botão floral seco de uma árvore, originária da Indonésia (Aziz *et al.*, 2023). Historicamente, figurou entre as especiarias mais valiosas do comércio mundial, desempenhando papel central nas rotas marítimas e na expansão comercial europeia, o que favoreceu sua incorporação às culinárias ocidentais, incluindo a portuguesa e, posteriormente, a brasileira (Casculo, 1967).

Seu perfil sensorial é marcado por aroma intenso, quente e adocicado, acompanhado por notas amadeiradas e levemente picantes. Na gastronomia, o cravo-da-índia é empregado tanto em preparações doces quanto salgadas, sendo utilizado inteiro ou moído. Na confeitaria, integra bolos, compotas, doces em calda, biscoitos, bebidas quentes e preparações à base de frutas, contribuindo para a construção de perfis aromáticos complexos e equilibrados.

Na doçaria pernambucana, o cravo-da-índia destaca-se como uma das especiarias mais recorrentes, estando presente em preparações como o Bolo de Noiva Pernambucano, o Bolo Pé de Moleque, bolo Cavalcanti, manuê (Freyre, 2007)

sendo um dos protagonistas no que se refere a estas juninas e seus hábitos alimentares.

2.2.1.3 Leite de coco

O leite de coco é uma emulsão do tipo óleo-em-água obtida a partir da trituração e prensagem do endosperma do coco (*Cocos nucifera* L.), podendo sua extração ocorrer com ou sem adição de água, a quente ou a frio, e com ou sem a incorporação de aditivos (Teixeira, 1986).

O leite de coco pode ser classificado em quatro tipos tecnológicos, de acordo com seu grau de processamento: natural, açucarado, concentrado e em pó (Teixeira, 1986). Na doçaria pernambucana, entretanto, predomina a utilização do leite de coco natural, tradicionalmente preparado de forma fresca no momento da elaboração das receitas, preservando seu aroma, sabor e características sensoriais.

Embora o coqueiro fosse uma espécie nativa do sudeste asiático, sua introdução no Brasil ocorreu ainda no período colonial, inicialmente na Bahia, onde encontrou condições edafoclimáticas favoráveis ao seu cultivo. Desde então, novas introduções de diferentes variedades foram realizadas ao longo dos séculos por instituições de pesquisa e empresas privadas, ampliando a variabilidade genética da espécie no país e contribuindo para sua adaptação às condições brasileiras. Esse processo consolidou o coqueiro como uma das principais culturas tropicais do Brasil, tornando o leite de coco e seus derivados ingredientes amplamente incorporados à gastronomia nacional, especialmente à culinária nordestina (Siqueira; Aragão; Tupinambá, 2002).

Além de constituir um ingrediente amplamente empregado na doçaria brasileira, o leite de coco também ocupa posição de destaque na gastronomia nacional, sendo utilizado na elaboração de sopas, guisados, molhos e outras preparações associadas às celebrações da Semana Santa e da Páscoa (Centro Universitário Tiradentes, 2024). Na confeitaria, sua presença é particularmente marcante em preparos tradicionais das festas juninas associado geralmente ao milho (Casculo, 1967).

2.2.1.4 Massa de mandioca

Também conhecida como carimã ou massa puba, é um derivado da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), uma raiz nativa da América do Sul domesticada há mais de 8.000 anos pelos povos nativos da região da Amazônia.

Sua matéria-prima constitui uma das principais bases alimentares da culinária brasileira, e seus derivados manifestam-se de norte a sul do país, estando presentes na doçaria, em preparações salgadas, bebidas e farinhas. Da farinha de mandioca à tapioca, do tucupi ao beiju, da goma à massa puba, (Almeida, 1992) seus produtos refletem a diversidade de técnicas de processamento desenvolvidas pelas populações indígenas e posteriormente incorporadas às tradições culinárias regionais.

Essa versatilidade consolidou a mandioca como um dos ingredientes mais representativos da identidade gastronômica brasileira, desempenhando papel fundamental tanto na alimentação cotidiana quanto na composição de preparações tradicionais e festivas (Xavier; Lima; Andrade, 2020)

A obtenção desse ingrediente ocorre por meio da fermentação controlada das raízes, pubagem, (Rossignoli, 2005) processo que modifica suas características físico-químicas e sensoriais, conferindo-lhe aroma, sabor e textura característicos. Na culinária nordestina, a massa puba constitui um ingrediente tradicional, sendo amplamente empregada na elaboração de bolos, mingaus e biscoitos.

Na doçaria pernambucana, a massa puba destaca-se como ingrediente fundamental em preparações tradicionais, como o Bolo Souza Leão, o Bolo Pé de Moleque e o Bolo Barra Branca. Nessas receitas, é frequentemente combinada a ingredientes como ovos, açúcar e leite de coco, formando a base estrutural das preparações e contribuindo para características sensoriais marcantes, como textura úmida, maciez e sabor levemente fermentado, que distinguem esses doces no contexto da confeitaria regional (Freyre, 2007)

2.3 SISTEMATIZAÇÃO CULINÁRIA

A Gastronomia, assim como qualquer outra área do conhecimento, possui uma necessidade latente de sistematização, tendo em vista a complexidade dos fenômenos que compõem seu objeto de estudo e a constante interação entre aspectos técnicos, culturais, históricos e sociais.

Ao abordar essa temática no campo da alimentação, é possível identificar exemplos de sistematização culinária em diferentes contextos culturais, desde a França, frequentemente considerada o berço da gastronomia ocidental contemporânea. Entre os principais exemplos desse processo destacam-se a classificação dos molhos-mãe, a estrutura hierárquica das brigadas de cozinha e a consolidação de bases técnicas da confeitaria, elementos que contribuíram para a organização e transmissão do conhecimento gastronômico (Pellerano, 2013).

Segundo Gambato e Gonçalves (2017), a produção de registros escritos e de livros de culinária desempenhou papel fundamental na disseminação sistematizada da cozinha francesa, além de contribuir para a padronização de técnicas, terminologias e métodos de preparo, consolidando-a como uma linguagem culinária própria e amplamente reconhecida internacionalmente.

Fenômeno semelhante pode ser observado em países do Oriente, como a Coreia do Sul, onde se destacam iniciativas voltadas à documentação, preservação e difusão internacional de técnicas culinárias tradicionais, frequentemente apoiadas pelo Estado (Monteiro, 2023). Essa sistematização também se manifesta na organização das preparações e na forma de consumo das refeições, exemplificada pelo sistema dos *banchan* e pela classificação de pratos segundo suas técnicas de preparo, bases e características.

Entre as tradições culinárias brasileiras, uma das cozinhas que vem recebendo maior destaque no que se refere aos processos de sistematização é a mineira, caracterizada pela forte presença dos ingredientes: milho e mandioca, em sua base alimentar. Esse movimento tem contribuído para a valorização, documentação e preservação de saberes e fazeres tradicionais, permitindo uma compreensão mais aprofundada de suas técnicas, ingredientes e práticas socioculturais associadas (Minas Gerais, 2024).

3. METODOLOGIA

Esta pesquisa caracteriza-se por uma abordagem qualitativa, buscando sistematizar os elementos que compõem os bolos tradicionais da doçaria pernambucana a partir de seus aspectos técnicos e produtivos configurando-se como de objetivos descritivo, se propondo a identificar, organizar e classificar padrões, práticas e categorias que constituem seu objeto de estudo.

A pesquisa foi desenvolvida por meio de levantamento bibliográfico e documental, com análise de fontes como livros, registros históricos, receituários, dossiês técnicos, entre outros. Por fim, trata-se de uma pesquisa de natureza aplicada, uma vez que se propõe a inferir a sistematização de seu objeto de estudo, havendo potencial de aplicação prática no campo da gastronomia.

Para a sistematização culinária da doçaria pernambucana a partir de bolos pertencentes a esta, buscou-se utilizar enquanto referência uma adaptação dos critérios de identificação cultural empregados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) por meio do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Tal instrumento fundamenta-se na identificação e organização de elementos culturais que, em conjunto, expressam relações de pertencimento, continuidade histórica e construção identitária (Brasil, 2000).

Considerando os objetivos desta pesquisa e seu recorte especificamente gastronômico, optou-se por uma adaptação dos referenciais analíticos, justificando a concentração da investigação em duas dimensões consideradas estruturantes para a compreensão da doçaria pernambucana: os ingredientes e as técnicas. A escolha dessas categorias fundamenta-se na compreensão de que os sistemas culinários são constituídos, entre outros fatores, pela interação entre matérias-primas e modos de fazer (Minas Gerais, 2024). Dessa forma, a análise dessas duas perspectivas possibilitou a identificação de padrões recorrentes, relações estruturais e elementos de identidade cultural capazes de sustentar a base estrutural deste recorte da doçaria pernambucana.

Os dados obtidos por meio da pesquisa bibliográfica foram organizados em planilhas eletrônicas e posteriormente categorizados segundo as dimensões analíticas previamente definidas: ingredientes e técnicas. O processo de categorização baseou-se, de maneira adaptada à revisão literária, nos princípios da análise de conteúdo propostos por Bardin (2016), especialmente no que se refere à

classificação e agrupamento de elementos segundo características comuns. A partir dessa organização, foram elaboradas matrizes de correlação com o objetivo de identificar padrões de recorrência e relações estruturais entre os elementos constituintes da doçaria pernambucana, subsidiando sua sistematização culinária.

Para a análise dos dados textuais e documentais das receitas, utilizou-se o procedimento de categorização proposto por Bardin (2016). As categorias foram constituídas por exclusão mútua, homogeneidade e fidelidade, permitindo agrupar os ingredientes brutos por afinidade de origem e função (como o agrupamento de leite, manteiga e leite condensado sob a rubrica de 'Lácteos e derivados'), garantindo a redução do universo de receitas para uma análise mais sistemática.

Para realizar uma análise mais consistente do perfil cultural dos bolos da doçaria pernambucana, optou-se por excluir das matrizes os ingredientes e as técnicas presentes em apenas um elemento da amostra, como o uso de chocolate no Bolo de Noiva Pernambucano. Essa decisão fundamenta-se nos critérios de representatividade e produtividade propostos por Bardin (2016), uma vez que ocorrências isoladas não apresentam recorrência suficiente para caracterizar padrões culturais ou técnicos do conjunto analisado. A permanência desses elementos nas tabelas comparativas poderia comprometer a interpretação dos dados, atribuindo destaque excessivo a particularidades que não refletem as características compartilhadas entre os bolos estudados. Dessa forma, buscou-se evidenciar os aspectos mais recorrentes e significativos para a compreensão da identidade da doçaria pernambucana.

3.1 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

Foram incluídas fontes bibliográficas e documentais que abordem diretamente a doçaria pernambucana, suas tradições, ingredientes e técnicas, contemplando livros, artigos acadêmicos, registros históricos, receituários e dossiês técnicos. Também serão consideradas fontes que, embora não tratem exclusivamente dos bolos da doçaria pernambucana, apresentem contribuições relevantes para a compreensão de seus elementos estruturais, desde que possuam relação direta com o contexto cultural e gastronômico regional.

Serão excluídas fontes que não apresentem relação direta com o objeto de estudo, bem como materiais de caráter exclusivamente opinativo, sem fundamentação

técnica ou histórica. Também não serão incluídas fontes que tratem de outras tradições culinárias sem estabelecer diálogo consistente com o contexto dos bolos da doçaria pernambucana, além de materiais que sejam limitados por taxas de acesso ou semelhante.

3.2 PROCEDIMENTOS E INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Para coleta e organização de dados foi utilizado ferramentas como o Excel a fim de cruzar e categorizar todas as informações coletadas, priorizando a sistematização destas informações. Através da criação de uma matriz de análise foi possível realizar, de maneira mais objetiva, a comparação e categorização de todos os elementos pesquisados nas três perspectivas relevantes para esta pesquisa: tradições, ingredientes e técnicas.

A definição de parâmetros como: fonte, preparação, principais ingredientes, técnicas, base estrutural, contexto cultural e recorrência foi importante para identificar o potencial da criação de um sistema culinário para bolos da doçaria pernambucana.

A coleta de dados foi realizada por meio de levantamento bibliográfico e documental, com a seleção de fontes relevantes para o estudo da doçaria pernambucana, incluindo livros, artigos acadêmicos, registros históricos, receituários e dossiês técnicos. A busca por produções acadêmicas poderá ser conduzida em bases de dados como o Google Scholar, o SciELO e o Portal de Periódicos CAPES, além de catálogos de bibliotecas e acervos digitais.

A seleção das fontes seguiu critérios previamente definidos, incluindo: pertinência ao tema, considerando materiais que abordem diretamente a doçaria pernambucana ou elementos relacionados às suas tradições, ingredientes e técnicas; relevância das informações, priorizando fontes que apresentem descrições detalhadas, análises ou registros consistentes das preparações; diversidade de fontes, contemplando diferentes tipos de documentos, a fim de ampliar a compreensão do elemento estudado; e confiabilidade, considerando a procedência e a consistência das informações apresentadas.

3.3 ANÁLISE E PROCESSAMENTO DOS DADOS

Após a seleção, foi realizada a leitura analítica do material, orientada pela matriz de análise brevemente descrita no item 3.2. A partir desse instrumento, foi retidas e registradas informações referentes às preparações, seus elementos estruturais e suas relações, permitindo a organização sistemática dos dados coletados. Esse processo possibilitou a identificação de padrões, recorrências e articulações entre os componentes dos bolos evidenciados da doçaria pernambucana, permitindo à pesquisa expor o potencial de sistematização culinária de seu objeto de estudo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 SELEÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS BOLOS DA DOÇARIA PERNAMBUCANOS

Considerando que a caracterização de um sistema culinário depende da observação de práticas alimentares efetivamente presentes no cotidiano da população, optou-se por delimitar o corpus desta pesquisa aos bolos típicos que ainda apresentam expressividade em ocorrência no consumo contemporâneo em Pernambuco. Tal recorte mostra-se fundamental para a pertinência da análise proposta, uma vez que permite compreender parte da doçaria pernambucana a partir de manifestações que permanecem vivas na dinâmica alimentar do estado. Além disso, em razão dos objetivos e das limitações inerentes a este trabalho, não foram contempladas preparações cuja circulação atual é restrita ou exclusivamente histórica.

Em estudo realizado por Amaral et al. (2024), foi investigada a presença de bolos tradicionais pernambucanos em diferentes estabelecimentos comerciais da cidade do Recife, incluindo majoritariamente cafeterias, padarias, confeitarias, lojas de conveniência, supermercados e lanchonetes. A pesquisa identificou a ocorrência recorrente de sete preparações tradicionais: Bolo de Rolo, Bolo de Noiva Pernambucano, Bolo Souza Leão, Bolo Pé de Moleque à Moda de Pernambuco, Bolo Barra Branca, Bolo Engorda Marido e Bolo Luiz Felipe, descritos por Gilberto Freyre (2007). Os resultados evidenciam a permanência dessas receitas no circuito comercial e alimentar da capital pernambucana.

Além dos bolos identificados na pesquisa supracitada, também foi incluído neste estudo o Bolo de Bacia Pernambucano. A seleção dessa preparação, também descrita por Gilberto Freyre (2007), fundamenta-se em sua permanência no cotidiano alimentar da população nordestina evidenciado por Coutinho (2013), bem como em sua relevância histórica e cultural mesmo diante das transformações ocorridas ao longo do tempo, conforme evidenciado por Gazal (2021b) onde este preparo segue tradicionalmente comercializado em feiras livres, ruas e outros espaços públicos.

4.1.1 Bolo barra branca

A preparação mais recente entre as receitas analisadas, o Bolo barra branca, teve origem no município de Bezerros, no Agreste de Pernambuco, durante a década de 1940. De acordo com Pernambuco (2020), seu surgimento está associado a uma tentativa de substituir a farinha de trigo pela massa de mandioca em um contexto de escassez do insumo, decorrente das instabilidades econômicas provocadas pela Segunda Guerra Mundial. Inicialmente percebido como um resultado inesperado da adaptação da receita original, o preparo foi bem recebido pelos consumidores e gradualmente incorporado aos hábitos alimentares locais, consolidando-se como um dos representantes da doçaria tradicional pernambucana.

Os ingredientes que compõem a preparação são: açúcar, corante amarelo, fermento em pó químico, gordura hidrogenada ou manteiga, leite, leite de coco ou água, massa de mandioca – massa puba ou carimã -, ovos e sal (Gazal, 2021). As técnicas que fazem parte desta preparação incluem: a fermentação pertencente a etapa da pubagem da massa de mandioca (Rossignoli, 2005) atribuindo sabor característico de fermentação e leve acidez, além de alterar textura, consistência e coloração da mandioca; a calda de açúcar podendo ser compreendida tanto como herança das tradições docesiras luso-brasileiras (Lesnau, 2004) quanto como um recurso tecnológico que favorece a homogeneização dos ingredientes e a obtenção de texturas características (Gisslen, 2011). Tal procedimento contribui para a produção de bolos mais úmidos e densos, atributos frequentemente associados às preparações tradicionais do estado; e a extração vegetal caracterizada pelo leite de coco, quando usado.

As tradições associadas ao Bolo Barra Branca estão fortemente relacionadas à hábitos de sociabilidade e a sua comercialização em padarias e estabelecimentos especializados, muitos dos quais adquirem a preparação diretamente de Bezerros, município reconhecido como seu principal centro produtor. A relevância econômica e cultural desse mercado pode ser observada no volume de comercialização da preparação, cujo fornecimento para o estado de São Paulo alcança aproximadamente 6.000 kg semanais (Lins, 2021). Essa ampla circulação contribui para a manutenção e difusão do consumo do bolo para além de seu território de origem.

A tradição de consumo do Bolo Barra Branca também está diretamente vinculada às circunstâncias de sua criação. A característica textura embatumada que

distingue a preparação teria resultado das elevadas temperaturas alcançadas pelos fornos industriais disponíveis à época, condição difícil de reproduzir nos fornos domésticos então existentes (Gazal, 2021). Esse processo deu origem à formação da característica camada clara em seu centro, conhecida como "barra branca", elemento que identifica a preparação e constitui sua principal marca distintiva, conforme ilustrado na Figura 2.

Figura 2 - Representação Bolo barra branca



FONTE: Bastos (2012)

A importância cultural do Bolo Barra Branca é evidenciada pelo Projeto de Resolução nº 1344/2020, que propõe seu registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. A tramitação da proposta demonstra o reconhecimento institucional da relevância histórica (Pernambuco, 2020), cultural e econômica da preparação para o estado, especialmente para o município de Bezerros.

4.1.2 Bolo de bacia

Apresentado por Gilberto Freyre (2007) na obra *Açúcar*, o Bolo de Bacia de Pernambuco possui origens associadas aos fartes portugueses, tortas constituídas

por camadas de massa intercaladas com diferentes recheios, como marmelada, fios de ovos e marzipã. Tradicionalmente confeccionados em bacias ou pratos específicos (Gazal, 2021).

Preparação atribuída também, inicialmente enquanto receita portuguesa, ao Domingo rodrigues, cozinheiro particular de Dom Pedro II, presente em obra datada de 1680 – A arte da Cozinha – (Cavalcanti, 2017). O Bolo de Bacia (*Figura 3*) sofreu alterações ao longo do tempo, tendo inicialmente em sua forma já adaptada, ingredientes base, apontados por Freyre (2007) como massa puba e leite de coco, hoje normalmente substituídos por leite e farinha de trigo (Museu do açúcar e doce, 2021b), também possui em sua composição os demais ingredientes: açúcar; manteiga, ovos e sal.

Figura 3 - Representação Bolo de bacia



FONTE: Henriques (2025)

As técnicas envolvidas na preparação deste bolo são o método cremoso, que promove a homogeneização adequada dos ingredientes a partir da mistura inicial entre gordura e açúcar (Gisslen, 2011) agregando pouco ar antes da adição dos ovos, e auxiliando no controle da formação do glúten; Extração vegetal, através da utilização do leite de coco, recorrente nos preparos da doçaria pernambucana, consiste na extração da emulsão aquosa do endosperma do fruto do coqueiro (Pernambuco, [2005?]), sendo as etapas do seu processo a trituração, a prensagem e a filtração.

As tradições associadas ao Bolo de Bacia estão relacionadas ao seu consumo em feiras livres e à sua comercialização por vendedores ambulantes, constituindo uma preparação amplamente inserida no cotidiano alimentar da população. Além disso, o bolo é tradicionalmente consumido como lanche da tarde e integra o repertório de merendas escolares em diferentes contextos regionais (Coutinho, 2013).

4.1.3 Bolo de noiva

O Bolo de Noiva Pernambucano, reconhecido em 2023 como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco por meio do registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Bolo de Noiva de Pernambuco no Livro de Registro dos Saberes (Pernambuco, 2026), possui como origem mais provável a influência do *Christmas Pudding* britânico, em razão das semelhanças observadas em seu modo de preparo, no uso de especiarias e em suas características de conservação (Macêdo, 2022).

Entretanto, a preparação não se restringe às influências britânicas. A adaptação da receita por meio da substituição de ingredientes europeus por insumos mais disponíveis no contexto local, assim como suas usuais decorações feitas em açúcar, aproxima o bolo das tradições docerias portuguesas, especialmente daquelas associadas à Ilha da Madeira (Cavalcanti, 2017).

Os ingredientes que fazem parte deste preparo são: açúcar, manteiga, ovos, farinha de trigo, ameixa seca, uvas-passas, frutas cristalizadas, chocolate, vinho e especiarias diversas como noz-moscada, cravo em pó e erva doce (Macêdo, 2022).

As técnicas associadas à fabricação do Bolo de Noiva Pernambucano (*Figura 4*) incluem a maceração/Infusão das frutas cristalizadas e das uvas-passas em vinho licoroso, procedimento que contribui para o desenvolvimento de aromas, sabores e para a conservação da preparação. Destacam-se ainda a utilização do doce de ameixa em pasta cremoso (Brasil, 1978). A maturação do bolo após seu preparo permite a apuração dos seus sabores e a incorporação dos ingredientes nobres (Macêdo, 2022), e a aplicação da cobertura de açúcar conhecida como glacê mármore (Gisslen, 2011) são também elementos que conferem características sensoriais e tecnológicas distintivas à preparação.

As tradições que permeiam o bolo de noiva incluem em sua maioria ritos de passagem tradicionais como: festas de casamento, batizados, formaturas e festas de

15 anos além de datas comemorativas como o Natal (Barros; Costa; Coutinho, 2020). Embora historicamente relacionado a eventos festivos, o Bolo de Noiva tem ampliado sua presença nos circuitos comerciais contemporâneos, sendo frequentemente encontrado em padarias, confeitarias e supermercados. sendo um dos bolos pernambucanos tradicionais mais comercializados neste contexto (Amaral et al., 2024)

Figura 4 - Representação do Bolo de noiva Pernambucano



FONTE: Autoria própria (2026)

4.1.4 Bolo de rolo

O Bolo de Rolo, considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco pela Lei nº 13.436, de 24 de abril de 2008 (Pernambuco, 2008a), é um dos principais representantes da doçaria pernambucana (*Figura 5*). Sua origem é frequentemente associada às tradições da doçaria portuguesa, especialmente ao colchão de noiva (Cavalcanti, 2017). No entanto também há quem destaque sua semelhança com a bibinca, doce indo-português com origem conventual, como representado na *Figura 6* uma espécie de creme assado com intercalação de massas e base de caramelo (Nunes, 2023)

Figura 5 - Representação do Bolo de rolo



FONTE: Autoria própria (2026)

Figura 6 - Representação da Bibinca



FONTE: Cookidoo (s.d.).

Ao abordar a relação entre o Bolo de Rolo e o colchão de noiva português, Cavalcanti (2017, p. 141) afirma:

No colchão-de-noiva, substituímos o recheio de amêndoa por creme de goiaba, enrolando a massa em finas camadas, daí surgindo nosso bolo-de-rolô – em Pernambuco, com uma delicadeza no fazer que o distingue do rocambole carioca e de variações dos outros Estados nordestinos.

A descrição evidencia o processo de adaptação de uma preparação portuguesa ao contexto pernambucano, marcado pela substituição de ingredientes e pelo aperfeiçoamento técnico que resultou em uma identidade própria para o bolo.

Segundo Freyre (2007), os ingredientes que compõem essa tradicional iguaria nordestina são açúcar, farinha de trigo, manteiga, ovos e doce de goiaba. Uma combinação simples de ingredientes que confere, porém, características que distinguem este preparo entre os tradicionais da doçaria pernambucana.

Entre as principais técnicas associadas à fabricação do Bolo de Rolo destacam-se o método cremoso e a técnica *roulade* (Gisslen, 2011), caracterizada pelo enrolamento de finas camadas de massa, procedimento também empregado na produção de rocamboles e ilustrado na Figura 7. Destaca-se ainda a utilização do doce em pasta cremoso, tradicionalmente feito a partir da fruta tropical goiaba (BRASIL, 1978), mas que vem dividindo espaço com outros sabores, como doce de leite e brigadeiro (Araújo, 2021), bem como o período de descanso após a montagem, responsável pelo assentamento e integração das camadas que compõem a preparação.

Figura 7 - Técnica roulade associada ao Bolo de rolo executada em doçaria de Recife/PE



FONTE: Autoria própria (2026)

As tradições associadas ao Bolo de Rolo abrangem tanto hábitos alimentares cotidianos, como o consumo no café da manhã e nos lanches da tarde, quanto espaços urbanos de comercialização, a exemplo de padarias, lanchonetes e docerias. Além disso, a preparação está presente em momentos de sociabilidade, sendo frequentemente servida na recepção de visitas e em encontros familiares (Araújo, 2021).

4.1.5 Bolo engorda marido

O Bolo Engorda-marido, também conhecido como bolo mole, bolo de leite ou baeta, foi descrito por Freyre (2007) em sua obra *Açúcar* como uma das preparações tradicionais da doçaria pernambucana. Assim como outros doces da região, sua formulação sofreu alterações significativas ao longo do tempo. Enquanto as receitas mais antigas apresentavam uma proporção considerável de farinha de trigo, correspondente a aproximadamente 30% da preparação, as versões contemporâneas

reduziram substancialmente esse ingrediente, aproximando-se das características de um creme assado.

O Bolo Engorda-marido constitui uma preparação popular da culinária nordestina. Sua denominação remete a representações tradicionais dos papéis femininos, associadas ao cuidado do lar e ao preparo dos alimentos. Em obra de Raimundo Carrero, citada por Costa (2019), o bolo é mencionado no contexto do aprendizado doméstico atribuído às mulheres e de sua função de servir os maridos, evidenciando valores culturais historicamente presentes na sociedade brasileira.

Variando de formulação dentro e fora do estado, O bolo pode levar, além de trigo, ovos e manteiga: leite condensado, leite de coco, leite, e até especiarias como canela em receitas mais tradicionais (Freyre, 2007).

O Bolo Engorda-marido pode ser interpretado como dentro da categoria dos cremes assados (Gisslen, 2011), apresentando características semelhantes às de um pudim em razão da elevada proporção de líquidos empregada em suas receitas. Essa composição contribui para uma textura macia, úmida e pouco aerada, distinguindo-o dos bolos convencionais à base de farinha. Outras técnicas associadas ao preparo incluem o banho-maria tradicional, método de cocção indireta que proporciona aquecimento lento e uniforme da preparação, podendo ser observado na imagem 8, contribuindo para a textura característica da desta (Gisslen, 2011), além da extração vegetal empregada na obtenção do leite de coco quando este ingrediente integra a receita.

Figura 8 - Representação do Bolo engorda-marido



FONTE: Dicas e receitas da celly (2024)

Entre as tradições de consumo associadas ao Bolo Engorda-marido, destacam-se sua presença nas festividades juninas, ocasião em que algumas variações da receita incorporam milho verde, adaptando-se aos ingredientes e costumes característicos do período. Além disso, a preparação integra hábitos alimentares cotidianos, sendo consumida com frequência em lanches da tarde. Conforme observado por Amaral et al. (2024), o bolo também está presente em estabelecimentos comerciais como padarias, lanchonetes, supermercados e doçarias de Recife.

4.1.6 Bolo Luiz Felipe

No âmbito das tradições familiares, o Bolo Luiz Felipe destaca-se como uma das preparações mais representativas da doçaria pernambucana, ao lado do Bolo Souza Leão. Criado no século XIX, o bolo presta homenagem ao senador do Império Luiz Felipe de Souza Leão, proprietário dos engenhos Tapera e Santo Inácio, localizados em Pernambuco (Junior, 2024).

Sua singularidade entre os bolos pernambucanos reside na presença do queijo entre seus ingredientes, mais especificamente o Queijo do Reino (*Figura 9*), produto tradicionalmente apreciado em Pernambuco, estado reconhecido como seu principal mercado consumidor brasileiro (Leite, 2021). Em algumas versões contemporâneas da receita, esse ingrediente pode ser substituído por outros tipos de queijo de maior acessibilidade, sem que a preparação perca sua identidade básica.

Figura 9 - Representação do Queijo do reino



FONTE: Leite (2021)

Além do Queijo do Reino, os demais ingredientes que compõem essa tradicional preparação pernambucana são açúcar, farinha de trigo, leite de coco, manteiga e ovos (Freyre, 2007).

Esta preparação compartilha técnicas já descritas em preparos anteriores, entre elas o açúcar em calda, utilizado para favorecer a homogeneização dos ingredientes; o banho-maria tradicional, que proporciona uma cocção lenta e uniforme; e a categoria dos cremes assados, à qual a preparação se aproxima em razão de sua elevada proporção de líquidos. Destaca-se ainda o método cremoso, empregado para promover a adequada incorporação dos ingredientes e contribuir para a textura característica do produto final (Gisslen, 2011).

As tradições associadas ao consumo do Bolo Luiz Felipe (*Figura 10*) abrangem tanto datas comemorativas, como as festas juninas e natalinas, quanto ocasiões cotidianas. Em razão da presença de ingredientes perecíveis e do clima tropical, a preparação é tradicionalmente consumida pouco tempo após ser servida, evitando que estrague ou se torne imprópria para o consumo (Junior, 2024). Tal característica não representa um obstáculo à sua permanência nos hábitos alimentares locais, uma vez que o bolo permanece amplamente apreciado e consumido.

Figura 10 - Representação do Bolo Luiz Felipe



FONTE: Autoria própria (2026)

4.1.7 Bolo pé de moleque

Considerado um dos bolos tradicionais mais aromáticos da doçaria pernambucana, o Bolo Pé de Moleque tem sua origem associada ao bolo preto madeirense e às Alcomonias de influência luso-árabe. Essas preparações compartilham características relacionadas ao uso de especiarias, melaço e longos períodos de conservação, elementos que contribuíram para a formação da identidade sensorial do bolo pernambucano. Apesar das semelhanças históricas, o Bolo Pé de Moleque de Pernambuco (*Figura 11*) distingue-se do doce pé de moleque tradicional, constituindo uma preparação própria da doçaria regional (Soares, [2026]).

Figura 11 - Representação do Bolo pé-de-moleque



FONTE: Uira (2022)

Descrito por Freyre (2007), o Pé de Moleque, trata-se de uma iguaria compartilhada por diferentes estados do Nordeste brasileiro, embora apresente características próprias em Pernambuco, vindo a ser denominado como à Moda Pernambucana. Tradicionalmente, sua composição inclui açúcar de segunda – Menos refinado – em alguns casos também sendo utilizado melado de cana ou rapadura, castanha de caju, cravo-da-índia, erva-doce, leite de coco, manteiga, massa de mandioca, ovos e sal. Também é comum a utilização de café e canela, ingredientes

que contribuem para a intensificação do aroma e do sabor característicos da preparação.

As técnicas associadas ao Bolo Pé de Moleque incluem a fermentação da massa de mandioca, ingrediente recorrente na doçaria pernambucana, e a extração vegetal, expressa pelo uso do leite de coco e da infusão do café. Também se destacam o preparo do açúcar em calda e a maceração das especiarias, realizada durante o pré-preparo da receita com o objetivo de potencializar a liberação de aromas e sabores característicos da preparação (Soares, [2026]).

As tradições de consumo associadas ao Bolo Pé de Moleque o vinculam diretamente às festividades juninas, nas quais é reconhecido como uma das preparações mais emblemáticas da culinária pernambucana, ao lado dos tradicionais derivados de milho (Uira, 2022).

Sua relevância cultural é especialmente evidenciada no São João de Caruaru, onde a preparação integra o tradicional circuito das Comidas Gigantes por meio do Pé de Moleque Gigante, representado na imagem 12, evento que reúne moradores e turistas em torno da valorização da gastronomia regional. Com edições que já alcançaram cerca de 20 metros de comprimento e duas toneladas (Acessa Caruaru, 2026), a iniciativa reforça o papel da iguaria como símbolo da identidade alimentar e das celebrações juninas do estado.

Figura 12 - Bolo pé-de-moleque gigante Caruaru/PE



FONTE: Festa (2024)

4.1.8 Bolo Souza Leão

Juntamente com o Bolo de Noiva Pernambucano e o Bolo de Rolo, o Bolo Souza Leão (*Figura 13*) integra o seleto grupo de bolos tradicionais pernambucanos reconhecidos como patrimônio cultural imaterial do Estado. Seu reconhecimento ocorreu por meio da Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008, em virtude de sua relevância para a história e a identidade da doçaria regional (Pernambuco, 2008b)

Figura 13 - Representação do Bolo Souza Leão



FONTE: Autoria Própria (2026)

Sua origem é atribuída a Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, que teria desenvolvido a receita, em uma tentativa de ofertar algo único e especial, por ocasião da visita da comitiva imperial de Dom Pedro II e da Imperatriz Teresa Cristina a Pernambuco (Shinohara, 2013), sendo a família tradicional Souza Leão, responsável por suas hospedagens.

Por muito tempo, a receita foi considerada patrimônio exclusivo da família Souza Leão, sendo transmitida entre gerações de forma restrita. Essa característica evidencia não apenas a valorização dos saberes culinários familiares, mas também o

papel da alimentação como elemento de distinção social, memória e preservação de tradições (Shinohara, 2013).

Os ingredientes tradicionalmente utilizados na elaboração dessa preparação são: açúcar, cachaça, especiarias diversas, leite de coco, manteiga, massa de mandioca, ovos, e bastante gemas (Shinohara, 2013).

As técnicas empregadas na elaboração do Bolo Souza Leão incluem a fermentação decorrente da pubagem para a obtenção da massa de mandioca (Rossignoli, 2005), processo compartilhado com outras preparações tradicionais da doçaria pernambucana. Destaca-se ainda a extração vegetal, representada pelo uso do leite de coco, e o preparo do açúcar em calda, técnica frequentemente associada às tradições da doçaria conventual. Além disso, a preparação pode ser compreendida como um creme assado (Gisslen, 2011), sendo tradicionalmente submetida ao banho-maria, método que favorece uma cocção lenta e uniforme, adequada à delicadeza de sua estrutura.

O Bolo Souza Leão, além de ser tradicionalmente consumido em festejos juninos e comercializado em padarias e docerias de Recife e de outras localidades pernambucanas (Ramos, 2011), apresenta uma das mais peculiares tradições de serviço entre as preparações analisadas. Historicamente, era servido em recipientes de porcelana ou cristal, como ilustrado na *Figura 14*, prática que evidencia sua associação às elites açucareiras e ao contexto aristocrático dos antigos engenhos pernambucanos (Nunes, 2014).

Figura 14 - Bolo Souza Leão e seu serviço tradicional



FONTE: Shinohara (2013)

4.2 RECORRÊNCIA DOS INGREDIENTES

Para verificar a recorrência dos ingredientes de maneira sistematizada, foi elaborada uma matriz de análise, expressa no *Quadro 1*, contendo todos os ingredientes identificados nas referências utilizadas para cada preparo selecionado. Os ingredientes foram registrados individualmente, possibilitando a observação de sua frequência, sendo ordenados e destacados de acordo com sua recorrência.

Este mesmo procedimento se aplica à observação da recorrência das técnicas associadas a seleção dos bolos tradicionais pernambucanos.

Quadro 1 - Recorrência de ingredientes da seleção de bolos tradicionais de Pernambuco

INGREDIENTES	PREPARAÇÕES							
	Bolo Barra Branca	Bolo de Bacia	Bolo de Noiva	Bolo de Rolo	Bolo Engorda Marido	Bolo Luiz Felipe	Bolo Pé de Moleque	Bolo Souza Leão
Açúcar	X	X	X	X	X	X	X	X
Manteiga	X	X	X	X	X	X	X	X
Ovos	X	X	X	X	X	X	X	X
Farinha de trigo		X	X	X	X	X		
Leite de coco	X	X				X	X	X
Canela			X		X		X	X
Massa de mandioca	X	X					X	X
Fermento químico em pó	X	X	X					
Noz-moscada			X				X	X
Cravo da Índia							X	X
Erva-doce							X	X
Gema						X		X
Ameixa seca			X					
Café							X	
Cachaça								X
Castanha de caju							X	
Chocolate			X					
Corante amarelo	X							
Doce de goiaba				X				

Frutas cristalizadas			x					
Leite condensado					x			
Mel de engenho							x	
Queijo do Reino						x		
Rapadura							x	
Uvas-passas			x					
Vinho			x					

FONTE: Autoria Própria (2026)

A partir dessa matriz, os ingredientes foram agrupados segundo a lógica adaptada de categorização de Bardin (2016), sendo reunidos em categorias construídas a partir de atributos compartilhados. Essa etapa possibilitou sintetizar os dados obtidos, reduzindo a dispersão causada por ingredientes de ocorrência isolada e favorecendo a identificação de padrões comuns entre as preparações analisadas.

Os ingredientes foram agrupados em categorias definidas a partir de características compartilhadas, considerando funções tecnológica e matérias-primas. Estabelecendo categorias como bebidas alcoólicas, composta por vinho e cachaça, e derivados da cana-de-açúcar, reunindo açúcar, mel de engenho e rapadura.

Com o objetivo de evidenciar padrões de recorrência entre as preparações analisadas, ingredientes de ocorrência isolada não foram considerados na etapa comparativa, uma vez que sua inclusão não contribuiria para a identificação de tendências comuns no conjunto estudado, como é o caso da utilização do chocolate, uvas-passas, ameixa seca e frutas cristalizadas, ingredientes aqui exclusivos do Bolo de Noiva Pernambucano.

Alguns ingredientes recorrentes entre as preparações analisadas não foram agrupados em categorias específicas, uma vez que não apresentavam características suficientemente homogêneas para justificar sua inclusão em conjuntos mais amplos sem comprometer a precisão da análise. Nesses casos, os ingredientes foram mantidos de forma individualizada, como ocorre com a farinha de trigo (*Tabela 1*).

Tabela 1 - Distribuição percentual da Recorrência de ingredientes categorizados(n=8)

Categorias/Ingredientes	Recorrência (%)
Derivados da Cana de açúcar (açúcar, mel de engenho e rapadura)	100
Ovos e derivados (Ovo e gema)	100
Lácteos e derivados (leite, leite condensado e queijo do reino)	100
Frutas tropicais e derivados (doce de goiaba, leite de coco e castanha de caju)	87,5
Farinha de trigo	62,5
Especiarias diversas (Canela, noz moscada, cravo-da-índia e erva-doce)	50
Massa de mandioca	50
Fermento químico em pó	37,5
Bebidas Alcoólicas (Vinho e cachaça)	25

FONTE: Autoria própria (2026)

A partir dos resultados expressos na tabela 1 é possível ainda observar a maior expressão de recorrência, caracterizado enquanto igual ou acima de 50%, nas Categorias/Ingredientes: Derivados da Cana de açúcar, Especiarias diversas, Farinha de trigo, Frutas tropicais e derivados, lácteos e derivados, Massa de mandioca além de Ovos e derivados. Representando, em alguns dos casos, a base da confeitaria como um todo (Gisslen, 2011).

4.3 RECORRÊNCIA DAS TÉCNICAS

Para a análise das recorrências das técnicas associadas aos objetos de estudo, não se mostrou necessária a elaboração de categorias, uma vez que foi observada elevada frequência de compartilhamento entre as preparações analisadas.

As principais exceções, como observadas no *Quadro 2*, foram a técnica de

roulade, associada ao Bolo de Rolo, e o glacê mármore, interpretado neste trabalho como uma técnica decorativa tradicional do Bolo de Noiva Pernambucano. Dessa forma, optou-se pela análise individual das técnicas, permitindo evidenciar tanto os elementos comuns quanto as especificidades de cada preparo.

Quadro 2 - Recorrência de Técnicas da seleção dos bolos tradicionais de Pernambuco

Técnicas	Preparações							
	Bolo barra branca	Bolo de bacia	Bolo de noiva	Bolo de rolo	Bolo engorda marido	Bolo Luiz Felipe	Bolo pé de moleque	Bolo Souza Leão
Extração vegetal	x	x			x		x	x
Fermentação	x	x					x	x
Método cremoso		x	x	x		x		
Açúcar em calda	x						x	x
Banho-Maria					x	x		x
Creme Assado					x	x		x
Doce em pasta			x	x				
Maceração/Infusão			x				x	
Maturação			x	x				
Roulade				x				
Glacê mármore			x					

Fonte: Autoria própria (2026)

As técnicas que mais se destacaram nesta análise foram a extração vegetal, representada pelo uso do leite de coco, a fermentação, presente na pubagem da massa de mandioca, e o método cremoso. Embora tenham apresentado recorrência em 50%, das preparações analisadas, como destacado na *Tabela 2*, essas técnicas manifestaram-se por meio de um único elemento ou processo específico, não sendo observadas variações significativas em suas formas de aplicação entre os diferentes preparos.

Tabela 2 - Distribuição percentual da Recorrência de técnicas(n=8)

Técnicas	Ocorrência em percentual (%)
Extração vegetal	62,5
Fermentação	50
Método cremoso	50
Açúcar em calda	37,5
Banho-Maria	37,5
Creme assado	37,5
Doce em pasta	25
Maceração/Infusão	25
Maturação	25

FONTE: Autoria própria

A partir dos resultados expressos na tabela 2 é possível ainda observar a maior expressão de recorrência, caracterizado enquanto igual ou acima de 50%, nas Técnicas: Extração vegetal, Fermentação e Método cremos. Representando, em alguns casos, a base da gastronomia Brasileira (Casculo, 1967).

5. CONCLUSÃO

Este estudo evidenciou que os bolos Barra Branca, de Bacia, de Noiva Pernambucano, de Rolo, Engorda-marido, Luiz Felipe, Pé-de-moleque e Souza Leão constituem importantes formas de expressão da doçaria pernambucana, passíveis de sistematização a partir do levantamento de seus ingredientes, técnicas de preparo e tradições de consumo.

Por meio da análise de recorrência dos ingredientes, foi possível identificar os derivados da cana-de-açúcar, as especiarias, a farinha de trigo, as frutas tropicais e seus derivados, os lácteos e derivados, a massa de mandioca e os ovos e derivados como os principais indicadores desse recorte da doçaria pernambucana.

Da mesma forma, a análise das técnicas empregadas permitiu destacar a extração vegetal, a fermentação e o método cremoso como marcadores técnicos recorrentes dessas preparações.

A análise permitiu observar que determinadas técnicas apresentaram menor diversidade de aplicação em comparação às demais. A fermentação foi identificada apenas no processo de pubagem da massa de mandioca, ao passo que a extração vegetal esteve restrita à obtenção do leite de coco. Longe de representar uma limitação metodológica, esse comportamento evidencia a estreita relação dessas técnicas com matérias-primas específicas, cuja recorrência contribui para caracterizar a identidade técnica da doçaria pernambucana.

Em conjunto, esses resultados demonstram que a doçaria pernambucana apresenta um conjunto consistente de ingredientes e técnicas que lhe conferem identidade própria, reforçando seu valor como patrimônio cultural e contribuindo para a documentação e compreensão dos saberes gastronômicos tradicionais do estado.

Embora este estudo tenha se concentrado na sistematização de um conjunto representativo de bolos tradicionais da doçaria pernambucana, seus resultados apontam possibilidades para o desenvolvimento de pesquisas futuras. Entre elas, destacam-se a ampliação do levantamento para outras categorias da doçaria pernambucana, assim como a sua doçaria como um todo, a investigação das variações regionais das preparações e a elaboração de instrumentos de classificação culinária aplicáveis ao patrimônio alimentar brasileiro.

REFERÊNCIAS

ACESSA CARUARU. **Maior Pé de Moleque do Mundo será realizado neste sábado**, dia 6 de junho, em Caruaru. Caruaru, 2 jun. 2026. Disponível em: <https://acessacaruaru.com/2026/maior-pe-de-moleque-do-mundo-sera-realizado-neste-sabado-dia-6-de-junho-em-caruaru/>. Acesso em: 16 jun. 2026.

ALMEIDA, Paulo Fernando D. **Processamento e caracterização da puba**. 1992. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1992.

ARAÚJO, Sandra Simone Moraes de. **O bolo de rolo: a ressignificação de um patrimônio imaterial na economia pernambucana**. In: ANGELO, Elis Regina Barbosa (org.). Textos completos do III Congresso Internacional e Interdisciplinar em Patrimônio Cultural: experiências de gestão e educação em patrimônio. Porto, Portugal: Editora Cravo, 2021. ISBN 978-989-9037-13-7.

AZIZ, Ahmad Hazim Abdul; RIZKIYAH, Dwila Nur; QOMARIYAH, Lailatul; IRIANTO, Irianto; YUNUS, Mohd Azizi Che; PUTRA, Nicky Rahmana. **Unlocking the Full Potential of Clove (*Syzygium aromaticum*) Spice: An Overview of Extraction Techniques, Bioactivity, and Future Opportunities in the Food and Beverage Industry**. Processes, Basel, v. 11, n. 8, art. 2453, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr11082453>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2227-9717/11/8/2453>. Acesso em: 5 jun. 2026.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BARROS, C. B. de M.; COSTA, S. M. S. da; COUTINHO, D. J. G. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano**. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 6, n. 1, p. 71-90, 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n1-006>.

BASTOS, Tânia. **Bolo Barra Branca**. Tânia Bastos Pâtisserie, Recife, 2 jul. 2012. Disponível em: <https://taniabastos.blogspot.com/2012/07/bolo-barra-branca.html>. Acesso em: 26 jun. 2026.

BELAUNDE, Luisa Elvira. **Bolos de bacia**. Margens, [S. l.], 27 fev. 2023. Disponível em: <https://margens.blog/2023/02/27/bolos-de-bacia/>. Acesso em: 14 jun. 2026.

BOLOS do patrimônio imaterial de Pernambuco. In: Transforma. Brasília, DF: Fundação Banco do Brasil, [2026]. Disponível em: <https://transforma.fbb.org.br/tecnologia-social/bolos-do-patrimonio-imaterial-de-pernambuco>. Acesso em: 13 jun. 2026.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação**. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. Brasília, DF: IPHAN, 2000. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução Normativa nº 9, de 11 de dezembro de 1978. Atualiza a Resolução nº 52/77 da antiga CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos), que passa a vigorar com o seguinte teor.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1978. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/1978/res0009_11_12_1978.html>. Acesso em: 7 jun. 2026.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil.** v. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. (Brasiliense, v. 323).

CAVALCANTI, M. L. M. **Açúcar no tacho.** Recife: Sebrae em Pernambuco, 2007. p. 133.

CENTRO UNIVERSITÁRIO TIRADENTES (UNIT PERNAMBUCO). **Saiba escolher os melhores pratos para a Semana Santa.** Recife, 25 mar. 2024. Disponível em: <https://pe.unit.br/blog/noticias/saiba-escolher-os-melhores-pratos-para-a-semana-santa/>. Acesso em: 6 jun. 2026.

COOKIDOO. **Bebinca.** Plataforma Cookidoo® – receitas Bimby®. [S. l.], [s. d.]. Disponível em: <https://cookidoo.pt/recipes/recipe/pt-PT/r96639>. Acesso em: 24 jun. 2026.

COSTA, Ana Carolina dos Santos; SANTOS, Ezequiel Albuquerque dos; CALABRIA, Ericka Maria de Melo Rocha. **Bolos de São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: pode essa herança sociocultural da gastronomia pernambucana estar esmaecendo?** In: GESTÃO INTEGRADA DO PATRIMÔNIO CULTURAL: HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE, 2021, Pelotas. Anais [...]. Pelotas: UFPel, 2021.

COSTA, Eliene Medeiros. **A violência em Tangolomango: ritual das paixões deste mundo, de Raimundo Carrero.** In: ENCONTRO NACIONAL DE LITERATURA E PRÁTICAS CULTURAIS, 2019. Anais [...]. Natal: UFRN, 2019. p. 1906-1913. ISBN 978-85-7946-353-2.

COUTINHO, Edilma Pinto; SILVA, João Maria Soares da; SILVEIRA, Hugo Santiago Gonzaga; AZERÊDO, Luan Pedro Melo de. **A gastronomia da feira livre do município de Solânea: aspectos higiênicos e tradições culinárias.** Higiene Alimentar, São Paulo, v. 27, n. 226/227, p. 24-28, nov./dez. 2013.

DICAS E RECEITAS DA CELLY. **BOLO ENGORDA MARIDO PERFEITO E DELICIOSO.** YouTube, 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=BEN8HKNm7u4>. Acesso em: 7 jun. 2026.

EVANGELISTA, Leonardo Max; ROCHA, Cristiane Barbosa; MOREIRA, Ricardo Felipe Alves. **Erva-doce: uma revisão sobre a composição química e a bioatividade de seus óleos essenciais.** Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Curitiba, v. 22, n. 6, p. 1-20, 2024. DOI: 10.55905/oelv22n6-009.

FESTA do Pé de Moleque Gigante é realizada em Caruaru neste sábado. g1 Pernambuco, Caruaru e Região, 8 jun. 2024. Disponível em: <https://g1.globo.com/pe/caruaru-regiao/sao-joao/2024/noticia/2024/06/08/festa-do-pe-de-moleque-gigante-e-realizada-em-caruaru-neste-sabado.ghtml>. Acesso em: 8 jun. 2026.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil.** São Paulo: Global, 2007.

GAMBATO, Cristian; GONÇALVES, Roberto Birch. **Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro.** Cultur: Revista de Cultura e Turismo, Ilhéus, v. 11, n. 3, p. 58-86, out. 2017.

GAZAL, Eduardo. **Bolo Barra Branca de Pernambuco.** Museu do Açúcar e Doce, [S. l.], 2021. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/bolo-barra-branca-de-pernambuco/>. Acesso em: 14 jun. 2026.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais.** Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

HENRIQUES, Isabela. **Os donos das padarias não querem que você saiba essa receita: como fazer bolo bacia para tomar com cafezinho.** TudoGostoso, 4 maio 2025. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/os-donos-das-padarias-nao-querem-que-voce-saiba-essa-receita-como-fazer-bolo-bacia-para-tomar-com-cafezinho-a20230.htm>. Acesso em: 7 jun. 2026.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **A identificação do patrimônio cultural pela lente das referências culturais: conquistas e obstáculos de um percurso.** Brasília: IPHAN, 2022. 115 p. (20 anos INRC, v. 1).

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação.** Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. Brasília: IPHAN, 2000. 156 p.

JUNIOR, Josué Francisco da Silva. **Luiz Felipe: uma joia da cozinha de engenho.** Museu do Açúcar e Doce, [S. l.], 2024. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/luiz-felipe-uma-joia-da-cozinha-de-engenho/>. Acesso em: 16 jun. 2026.

LEITE, Sylvia. **Queijo do Reino: um sabor engendrado nos porões dos navios.** Lugares de Memória, 28 jan. 2021. Atualizado em 28 fev. 2026. Disponível em: <https://lugaresdememoria.com.br/queijo-do-reino-tradicao-no-nordeste/>. Acesso em: 15 jun. 2026.

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira.** 2004. 68 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

LIMA, Icaro Buregio de. **Aproveitamento de coproduto da semente de maracujá amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) na elaboração e caracterização de bolo de bacia pernambucano**. Recife, 2022. 36 f. il., tab.

LIMOEIRO (PE). Prefeitura Municipal. **Coletivo Dona Maria do Confeito preserva tradição do confeito de festa em Limoeiro**. Limoeiro, 30 mar. 2022. Disponível em: <https://www.limoeiro.pe.gov.br/2022/coletivo-dona-maria-do-confeito-preserva-tradicao-do-confeito-de-festa-em-limoeiro/>. Acesso em: 5 jun. 2026.

LINS, Letícia. **A curiosa história do bolo Barra Branca**. #OxeRecife, Recife, 30 jul. 2021. Disponível em: <https://oxerecife.com.br/a-curiosa-historia-do-bolo-barra-branca/>. Acesso em: 21 jun. 2026.

MACÊDO, Matusaila Aragão. **Percurso de um patrimônio alimentar histórico e cultural: a massa do bolo de noiva no estado de Pernambuco no Brasil**. 2022. Tese (Doutorado em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades) – Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2022.

MEIRELLES, Pedro von Mengden. **“O mais popular dos doces brasileiros”: história crítica do brigadeiro**. Aedos, Porto Alegre, v. 11, n. 25, p. 330-354, dez. 2019.

MINAS GERAIS. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG). **Sistemas culinários da cozinha mineira: o milho e a mandioca**. Belo Horizonte: IEPHA-MG, 2024. 64 p. il. color. (Cadernos do Patrimônio).

MONTEIRO, Daniela de Souza Mazur. **A Coreia do Sul e a Hallyu: uma globalização alternativa no mundo multipolar**. 2023. 280 f. Tese.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE. **Bolos de bacia**. Mostras temporárias, 2021. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/bolos-de-bacia/>. Acesso em: 26 jun. 2026.

NICOLETTI, Verônica Silveira. **Bolo Pé de Moleque – Nordeste**. GastronoMundo, [S. l.]. Disponível em: <https://www.gastronomundo.com/bolo-pe-de-moleque/>. Acesso em: 12 jun. 2026.

NOCELLI, Roberta Cornélio Ferreira; ZAMBON, Vivian; SILVA, Otávio Guilherme Moraes da; MORINI, Maria Santina de Castro. **Histórico da cana-de-açúcar no Brasil: contribuições e importância econômica**. In: FONTANETTI, Carmem Silvia; BUENO, Odair Correa (org.). Cana-de-açúcar e seus impactos: uma visão acadêmica. Bauru: Canal 6, 2017. p. 13-30.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. **Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. Contextos da**

Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 50-62, dez. 2014. ISSN 2238-4200.

NUNES, Priscila Moraes Gomes. **Fusion cuisine na gastronomia brasileira: o bolo de rolo pernambucano com frutas nativas do sul do país**. 2023. 17 f. Artigo (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, Campus São Borja, São Borja, 2023.

OLIVEIRA, Lucas Vasconcelos de. **Bolos tradicionais e contemporâneos: tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina: Ceará e Pernambuco**. 2022. 68 f. il. color.

PELLERANO, Joana. **Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência**. Revista Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 293-300, abr./jun. 2013.

PERNAMBUCO. **Assembleia Legislativa. Projeto de Resolução nº 1344/2020. Submete a indicação do Bolo Barra Branca para obtenção do Registro do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco**. Autor: Deputado Clodoaldo Magalhães. Recife: ALEPE, 2020. Disponível em: <https://proposicoes.alepe.pe.gov.br/proposicoes/detalhes?docid=5976&tipoprop=p>. Acesso em: 14 jun. 2026.

PERNAMBUCO. Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco (CEASA/PE). **Especificação técnica do produto: leite de coco**. Elaborado por Domingos Sávio Dornelas de Andrade. Recife: CEASA/PE, [2005?].

PERNAMBUCO. Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE). **Lista de bens registrados em âmbito estadual**. Recife: FUNDARPE, 2026. Atualizada em 12 jun. 2026.

PERNAMBUCO. **Lei nº 13.436, de 24 de abril de 2008. Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Recife: Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, 2008. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/>. Acesso em: 15 jun. 2026.

PERNAMBUCO. **Lei nº 13.505, de 20 de junho de 2008. Declara o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Recife: Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, 2008. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=6071>. Acesso em: 13 jun. 2026.

QUINTAS, Fátima (org.). **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae; Fundação Gilberto Freyre, 2007. 192 p.

RAMOS, Eliana Maria de Queiroz; SILVA, Jademilson Manoel da; MACIEL, Betânia. **Folkgastronomia x folkmarketing: um estudo sobre o bolo Souza Leão, patrimônio imaterial de Pernambuco**. Revista Internacional de Folkcomunicação, [S. l.], v. 9, n. 18, p. 1-16, 2011. ISSN 1807-4464.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e cultura**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, Faculdade de Ciências da Saúde; Ministério da Saúde, Departamento de Atenção Básica, [s. d.].

ROSSIGNOLI, Paulo Afonso; SILVA, Edleuza Rodrigues Santos. **Fabricação das farinhas de puba e de beiju**. Cuiabá: SENAR AR/MT, 2005. 100 p. il. (Série SENAR AR/MT, n. 24). ISSN 1807-2720. ISBN 85-88497-27-1.

SANTOS, Ezequiel Albuquerque dos. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana**. 2019. 5 f. il.

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa et al. **O bolo Souza Leão: Pernambuco dos sabores culturais**. Contextos da Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 60-74, 2013. ISSN 2238-4200.

SILVA, João Luiz Maximo da; JESUS, Jorge Luis da Hora de. **Cozinha brasileira**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2025.

SIQUEIRA, L. A.; ARAGÃO, W. M.; TUPINAMBÁ, E. A. **A introdução do coqueiro no Brasil: importância histórica e agrônômica**. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2002. 24 p. (Documentos, 47).

SOARES, Lucia. **Bolo Pé de Moleque ou Bolo Preto**. Museu do Açúcar e Doce, [S. l.]. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/bolo-pe-de-moleque-ou-bolo-preto/>. Acesso em: 12 jun. 2026.

SULIS, Marcella. **Doçaria brasileira: a Feira de São Cristóvão e os doces tradicionais**. Rio de Janeiro: UFRJ/COPPE, 2015.

TEIXEIRA, Evania Altina Mendonça. **Contribuição à industrialização do coco (Cocos nucifera, L.): leite de coco e coco ralado**. 1986. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 1986.

UIRA. **Como fazer bolo Pé-de-moleque pernambucano: receitas juninas**. Como Fazer em Casa, [S. l.], 2022. Disponível em: <https://comofazeremcasa.net/bolo-pe-de-moleque/>. Acesso em: 12 jun. 2026.

XAVIER, Antônio Roberto; LIMA, Liliane Araújo; ANDRADE, Francisco Ari de. **Saberes tradicionais do cultivo da mandioca (Manihot esculenta) e a produção de farinha: estudo em Beberibe, Ceará**. Revista Cocar, Belém, v. 14, n. 28, p. 781-801, jan./abr. 2020.

ZANARDO, Vivian Polachini Skzypek; RAMBO, Douglas Fernando; SCHWANKE, Carla Helena Augustin. **Canela (Cinnamomum sp.) e seu efeito nos componentes da síndrome metabólica**. Perspectiva, Erechim, v. 38, ed. esp., p. 39-48, mar. 2014.