



O terceiro capítulo dessa deliciosa série de matérias sobre a viagem gastronômica realizada pela Engenheira de Alimentos, Nathália Araujo, NA TERRA DO TIO SAM, é estrelado pela famosa confeitaria americana, Carlo's Bakery. Conhecida pelos maravilhosos doces, sobremesas e bolos esculturais, não tem aquele, amante do mundo da confeitaria, que não sonha em visitar uma das lojas da rede.

Com Nathália não foi diferente. Amante desse segmento da Gastronomia, ela realizou o sonho de conhecer duas das lojas da Carlo's Bakery. As lojas visitadas estão situadas em Nova Iorque (NY) e Hoboken (NJ). *“Quando eu avistei de longe a Bake Shop de Nova Iorque fiquei completamente encantada. Mas visitar a Carlo's Bakery de Hoboken, onde tudo nasceu, foi mesmo um sonho realizado.”*, disse a Engenheira de Alimentos.

Carlo's Bakery

A primeira loja da Carlo's Bakery foi aberta por Carlo Guastaffero, em 1910, na cidade de Hoboken, em New Jersey. Em 1964, foi adquirida pelo Sr Bartolo Valastro, que morreu em 1994. Assim, a matriarca Mary Valastro e seus 05 filhos, Graça, Maddalena, Mary, Lisa e o mestre padeiro Bartolo Jr. “Buddy” Valastro expandiram o negócio com a ajuda de seus cônjuges. A Carlo's Bakery possui hoje treze lojas em sete estados americanos: New Jersey, New York, Nevada, Pennsylvania, Connecticut, Florida e no Texas. Em visita ao Brasil, no ano passado, o chef Bartolo Jr. “Buddy” Valastro, também conhecido como Buddy Valastro ou Cake Boss, anunciou que abrirá uma loja na cidade de Guarulhos, em São Paulo, em 2016, a única fora da Terra do Tio Sam. A loja, no entanto, estava prevista para ser aberta no primeiro semestre desse ano, mas, até então, não foi inaugurada.



Da esquerda para a direita: Bake Shop em NYC e Bake Shop em Hoboken.

Cake Boss, destaque na mídia

Buddy Valastro, além de empresário e chefe padeiro da Carlo's Bakery, é apresentador. Ganhou fama ao comandar o reality show *"Cake Boss"*, uma série da TV americana, transmitida pelos canais TLC e *Discovery Home & Health* que mostra o cotidiano dele e de sua família, dentro da Carlo's Bakery, tocando pra frente o negócio da família. Após o sucesso estrondoso do programa, o canal TLC lançou mais 3 séries derivadas: *"Batalha de Confeiteiros"*; *"Kitchen Boss"* e *"Buddy's Bakery Rescue"*. No Brasil, ele gravou, em 2015, o programa *"Batalha dos Confeiteiros"* e, esse ano, voltou em solos brasileiros para gravar *"Cozinha em Guerra"*, que está no ar, pela Rede Record de Televisão.

Por causa da dedicação da família Valastro à qualidade e excelência no trabalho, Buddy tem recebido reconhecimento nacional e ganhado espaço também em publicações como revistas e internet. Além disso, é sucesso também nas livrarias. Lançou seu primeiro best-seller em 2010, *"Cake Boss, Stories and Recipes from mia Famiglia"*, e os livros de receitas *"Baking with the Cake Boss: 100 of Buddy's Best Recipes and Decorating Secrets"*, e *"Cooking with the Cake Boss: Family Favorites as Only Buddy can serve them up"*. Em 2013, lançou seu último livro, *"Family Celebrations with the Cake Boss"*.

O cardápio

O cardápio do Carlo's Bakery é formado por doces, sobremesas, biscoitos, donuts, cupcakes e bolos. Os bolos são atrações à parte da casa. A equipe cria bolos deslumbrantes para casamentos e bolos temáticos para ocasiões especiais. São criações maravilhosas, alguns bolos chegam a ter metros de altura, e outros possuem elementos em movimento. Um dos doces mais famosos e pedidos na padaria é o Cannoli, um doce típico da Itália.



Parte do cardápio exposto em uma das paredes da Bake Shop, em NYC.

Doces Degustados

O doces degustados pela Engenheira de Alimentos, Nathália Araujo, foram: Cannolis Tradicional e de Chocolate (\$4.95/uni), Lisa's Lobster Tails (\$5.95/uni), Custard Cream Puff (\$2.95/uni) e Strawberry Tart (\$2.95/uni). O cannoli, um dos produtos mais procurados por todos os clientes, é composto por uma concha bem crocante de textura semelhante à massa de pastel quando frita e recheado com um creme feito com ricota e pedacinhos de chocolate. Apesar de bem famosos, todos os doces possuem um preço bem acessível ao público.



Da esquerda para a direita: Lobster Tail, Cannoli e Strawberry Tart. Loja de NYC na Times Square, NY.



Da esquerda para a direita: a embalagem da loja, Cannoli de Chocolate e Custard Cream Puff. Loja de Hoboken, NJ.

Lojas visitadas



Cada detalhe da loja foi registrado com muita emoção.

As lojas visitadas caracterizam-se por terem um ambiente agradável e clima familiar. A cozinha fica exposta para os clientes e assim, dá para ver como os produtos da casa são feitos. Como os preços são acessíveis, as lojas são populares e por isso costumam ser bem movimentadas. Com senhas para pedidos, normalmente existem fila de espera.

“Todas as duas lojas que visitei não são grandes mas são aconchegantes. Faz você se sentir em casa. É tudo bem limpo e organizado. É necessário pegar uma senha na entrada porque muitos clientes entram e saem, isto facilita o atendimento.”, diz Nathália.

Sobre a decoração, Nathália afirma que tem muitos quadros com fotos da família e de alguns momentos que mostra o Buddy na cozinha.



Quadros presos na parede da Bake Shop de Hoboken, NJ.

Se você também já visitou uma das lojas da Carlo's Bakery conte a sua experiência para nós! E não deixe de acompanhar o nosso seriado NA TERRA DO TIO SAM. Quarta-feira que vem tem o último capítulo também sobre um lugar muito açucarado!

Fonte:

[Site O Globo](#), visitado em 18/07/2016

[Site Discovery Home & Health](#), visitado em 18/07/2016

[Site oficial Carlo's Bakery](#), visitado em 18/07/2016

Conheça também!

- [Ihop](#)
- [Chili's Grill & Bar](#)
- [Eggloo](#)
- [Chelsea Market NY](#)
- [Chipotle Mexican Grill](#)
- [The Cheesecake Factory](#)
- [Whole Foods Market Inc.](#)

Veja!

- [Entrevista com Michael Tan, um dos fundadores da Eggloo](#)
- [Entrevista com Subhash Gurung, chef do The Lobster Place \(em NY, EUA\)](#)