

# MIMOS

● POR CAROLINA PEROVANO  
CONTATO@MIMOSDELICIAS.COM.BR

## DELÍCIAS



### Na Coluna anterior...

A Festa foi decorada e realizada no Rio de Janeiro, em Copacabana, com cores fortes, vibrantes e alegres, assim como ela estava se sentindo grávida de duas princesas! Confira: <http://bit.ly/1UHNiXc>

# Doces

Uma das partes mais importantes da festa, sem dúvida, os doces, e hoje temos uma variedade de modelos, de sabores e de tipos que beiram a infinidade, basta ter criatividade e vontade de fazer diferente que os convidados ficarão encantados. Queridinhos dos adultos e das crianças, os doces são uma atração à parte. Além de deliciosos, têm uma grande responsabilidade: Ajudar na composição da decoração. A ideia não é combinar, mas harmonizar. As cores precisam conversar e combinar com a paleta de cores escolhida para a festa.



Os docinhos modernos chamam atenção dos convidados e demonstram criatividade, mas não se esqueça dos doces tradicionais, a idéia é mesclar vários tipos de doces e agradar a todos os paladares.

Os doces podem ser de vários tipos e modelos, como falei anteriormente, como os doces tipo bombons de chocolate, doces tipo brigadeiro gourmet, cupcakes, pirulitos de chocolate, pirulitos de biscoitos, pão de mel, brownies de chocolate, e outros. Podem ser decorados com pasta, glacê real, marshmallow e os mais variados tipos de confeitos existentes hoje no mercado. O ideal é utilizar o serviço de profissionais nessa área de confeitaria, mas também podemos fazer em casa doces simples com muito carinho, e tudo ficará lindo!



## Dicas

- Use sua criatividade na escolha de forminhas, que podem ser decoradas com técnica de scrapbook, de tecido, de papel em vários formatos e cores. O importante é que elas sejam um complemento e nunca escondam os doces.
- Outro ponto importante são as bandejas. Cuidado na escolha, de nada adianta suportes lindos se estive-



rem fora do tema da festa.

- Se planeja investir em variedade, preocupe-se com o espaço na mesa, para que todos tenham o seu lugar de destaque e não fiquem "amontoados" sem função de decorar.
- Faça a conta de quantos doces terá para cada convidado, o ideal é de 5 a 6 doces por adulto na festa, porém pode não ser suficiente para a decoração, então planeje bem sua decoração antes de contratar os doces, para não faltar ou sobrar exageradamente.