



Nat Casagrande Cakes



Uma doce influenciadora.

Nat Casagrande é jornalista por formação e cake designer por paixão, a mesma paixão que a fez abandonar a carreira de 5 anos na indústria fashion no exterior em busca do sonho de trabalhar com doces.

Na vontade de unir sua paixão com sua facilidade de comunicar, Nat Casagrande resolveu produzir suas próprias aulas através de vídeos, com receitas deliciosas tiradas de um Livro de Receitas de sua mãe guardado a sete chaves. Sua maior realização é trazer conhecimento, realização pessoal e alegria para as pessoas com aulas didáticas criadas a partir de receitas e ingredientes refinados unindo a tradição e a modernidade.

"Meu desejo é que as pessoas tenham a oportunidade de se encontrarem na confeitaria da mesma forma que me encontrei. Traz paz e quase um vício de melhorar e aprender novas técnicas a cada bolo. Tudo que se faz com AMOR acaba ficando bem feito."

Nat Casagrande

Cake Designer



Bem vindas (os) ao curso da receita mais fácil e definitivo de Macaron.

Depois de muitos e muitos testes... cheguei a essa receita perfeita.

E eu tenho imenso prazer em dividir com você.

Casquinha crocante, enquanto o açúcar liberado derrete nos cantos dos lábios, a volúpia do recheio desabrocha na boca.

O macaron, esse pedacinho de céu que cabe entre o polegar e o indicador, vem se impondo como o clássico mais moderno dos doces franceses. Confete multicolorido de perfumes atrevidos, a guloseima redonda e cremosa dominou o mundo todo.

Em um mix de duas receitas favoritas, vou te passar as proporções exatas para não errar mais e produzir macarons com agilidade e sem erros.

Nosso Macaron é feito com merengue Italiano, pois ele nos dá mais estabilidade tanto na hora do forno, quanto no pós forno. Ele é menos sensível e aguenta mais a mudança de umidade e temperaturas.

Te Indico imprimir a apostila para começar a mão na massa.... assim você não perderá nenhuma dica e quanto mais organização na execução menor a chance de erros. A Apostila e os vídeos se complementam então use e abuse dos dois.

Qualquer dúvida estarei lá no Telegram (Nosso Canal de dúvidas) e temos o suporte técnico também. +55 (61) 9512-6675.



Uma Breve historinha do Macaron...

Sinta-se a vontade de usar isso a seu favor na hora da venda... ou na hora de valorizar sua receita. Conhecido pelos confeitadores como o primo rico do suspiro (Por levar Farinha de amêndoas). Iguaria fina e delicada. Sempre me perguntei por que o Macaron é tão caro para comprar por aí... sendo que o custo de uma receita sai a R\$10 reais.

Quando comecei a produzir entendi... não é sobre custo e sim sobre a delicadeza e soberba desse docinho. Ele precisa de atenção e carinho na sua produção.

Diferente do que todos pensam...

Nascido na Itália, o macaron se origina da palavra maccherone, que quer dizer massa fina. Pronuncia-se: macarrôn.

No século XVI, o macaron foi levado para a França pela corte de Catarina de Médicis e sua receita era mantida em segredo, atendendo apenas à nobreza.

As primeiras a fazer os biscoitinhos na França foram as irmãs do convento Saint-Sacrement, da cidade de Nancy. Após a revolução francesa, em 1789, as congregações religiosas passaram a produzir macarons fora dos conventos.

Inicialmente servido como um pequeno biscoito fino, o macaron recebeu a sua versão final no início do século XIX, quando o patisseries Pierre Desfontaines – da famosa Ladurée, de Paris – uniu os dois pequenos discos, colocando cremes especiais entre eles.

De lá para cá, os macarons ganham novas cores e sabores a cada temporada e sua presença na mesa de doces é cada vez mais um sinônimo de requinte e sofisticação para qualquer evento.

Ele nunca sai de moda e combina muito bem com qualquer decoração de mesa, pois a variedade de cores se adapta a qualquer tema e estilo.

Agora..... Mão na massa amores.....

Boa sorte e não esqueça de me marcar em suas receitas
@natcasagrandecakes para eu repostar.





Receita Massa Macaron

Ingredientes

Farinha de Amêndoas 125g
Açúcar de confeiteiro 125g
Clara de dois ovos (Separados) ou 80g
Açúcar refinado 112g
Água 30g

Modo de preparo:

Comece separando os ingredientes e pesando separadamente (mise en place). Em uma panela coloque o açúcar refinado e a água. Na batedeira 40g de clara (+/- a clara de 1 ovo grande). Ligue o fogo da panela e quando a calda alcançar 110 graus, você liga a batedeira para fazer uma clara em neve bem firme. Quando a clara em neve estiver firme e a calda alcançar 118 graus, você adiciona ela na batedeira para formar o merengue. Bata em velocidade alta até o merengue ficar bem firme e a 30 graus. Adicione o merengue na mistura dos secos (Farinha de amêndoas açúcar de confeiteiro e uma clara). Misture todos os ingredientes (Macaronage) até ficar brilhante e bem misturado. Coloque no saco de confeitar (bico perle 1A ou 2A) faça os círculos e deixe secando por mais ou menos 30 minutos e leve ao forno pré-aquecido 90 graus durante 10 minutos e 20 minutos a 125 graus.

Modo de preparo com dicas no vídeo.





Recheio Salted Caramel

Ingredientes

Açúcar 30g
Creme de Leite 85ml
1 pitada de flor de sal
Chocolate Branco 65g
Manteiga 20g

Modo de preparo:

Em uma panela aqueça o açúcar e ao mesmo tempo aqueça o creme de leite. Quando o açúcar derreter e ficar douradinho, adicione o creme de leite e mexa ... jogue a mistura no chocolate branco e por último adicione a manteiga. Deixe esfriar e leve para a geladeira por duas horas antes de usar como recheio.



Recheio Morango

Ingredientes

Purê de morango 100g
Chocolate Branco 65g
Creme de leite 40g
1 folha de gelatina

Modo de preparo:

Aqueça o purê de morango, adicione o creme de leite. Desligue o fogo e adicione a gelatina mexa e jogue no chocolate branco e mexa bem. Leve para a geladeira por pelo menos duas horas antes de usar.



Recheio Limão

Ingredientes

Suco de Limão 70ml
Raspas de 1 limão
Açúcar refinado 70g
Ovos 2
Amido 4g
Manteiga 50g
Gelatina 1 folha

Modo de preparo:

Em uma panela, leve a fervura o suco de limão, as raspas e o açúcar. Em outro recipiente misture os ovos e o amido. Tempere os ovos com o suco de limão e depois volte a mistura para a panela até engrossar (cerca de 1 min). Tire do fogo e adicione a gelatina. Mexa e adicione a manteiga. Leve para a geladeira por pelo menos 2 horas antes de usar.



Recheio Pistache

Ingredientes

Creme de leite 200g
Sal (uma pitada)
Amido 5g
Água 2 col de sopa
Chocolate Branco 140g
Manteiga 15g
Gelatina 1 folha

Modo de preparo:

Em uma panela, ferva o creme de leite com o sal. Quando levantar fervura conte 10 segundos. dissolva o amido na água. Junte tudo na panela e mexa em fogo médio tire do fogo, adicione a gelatina, mexa. Jogue em cima do chocolate mexa e por último adicione a manteiga e a pasta saborizante.



Recheio Ganache

Ingredientes

Chocolate 250g
Creme de leite 100g

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e adicione o creme de leite, mexa e deixe descansar fora da geladeira.



Recheio Amêndoas

Ingredientes

Leite 200ml

Leite condensado 1 lata

Amido 2 col sopa

2 col de sopa de farinha de amêndoas

2 col de lascas

Modo de preparo:

Em uma panela mexa todos os ingredientes antes ligar o fogo. Ligue o fogo e mexa até dar o ponto desejado. (adicione as amêndoas no final) .

