
Nat Casagrande
Cakes
NATHALLIE
CASAGRANDE
cake designer



ATENÇÃO



Por questão de ética, respeito ao meu trabalho e direitos autorais!

Fica proibida a venda, reprodução e envios em grupos de whatsapp, redes sociais e emails, o envio desse conteúdo para outras pessoas.
O compartilhamento deste material constitui violação de direitos autorais.

A proteção do direito autoral no Brasil é proporcionada pela Constituição Federal em seu artigo 5º., parágrafos 27 e 28, bem como pelo Código Civil Brasileiro e pela Lei 9.610/ 98.

Respeitem meu trabalho! Por favor!

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer

Uma doce influenciadora.

Olá Migles... vou falar um pouquinho de mim e como cheguei aqui.
Venho de uma família que sempre teve comida como um pilar de união, minha mãe é cozinheira de mão cheia e minha irmã chef de cozinha... por essa razão sempre me senti acanhada de me arriscar na cozinha para deixar para quem sabia melhor... até o dia que fiz meu primeiro bolo e foi amor a primeira vista.. lá se foram 7 anos e esse amor só aumenta na descoberta de novos sabores.
Trabalhei 5 anos com encomendas de bolos até começar com os cursos.
A minha paixão e facilidade por comunicação me ajudaram a desenvolver o instagram e assim atrair mais pessoas para viver comigo essa paixão por confeitaria. Sou jornalista por formação e cake designer por paixão. A mesma paixão que me fez abandonar a carreira de 5 anos na indústria fashion no exterior em busca do sonho de trabalhar com doces. Para conseguir alcançar mais alunas pelo Brasil e até no exterior resolvi produzir minhas próprias aulas através de vídeos, com receitas deliciosas tiradas de um LIVRO DE RECEITAS da minha mãe que já foi da minha avó. Minha 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."
Realizei um grande sonho de estudar nas melhores escolas de gastronomia da França e da Itália, tudo para trazer o melhor para minhas alunas. Le Cordon Bleu, Le Notre em Paris e Italian Chef Academy. Foram meses de muito aprendizado e agora espero lançar todo mês um curso novo com algo que aprendi mundo afora. Não esqueça de me seguir no instagram para receber as novidades em primeira mão! Temos muitos cursos para vocês !

Nat Casagrande
Cake Designer



NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Cinnamon Roll

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer

Cinnamon Roll



Clássico
Cinnamon de Cuca
Coconut Roll
Rolinho de Paçoca
Rolinho Romeu e Julieta
Rolinho de Chocolate
Caramelo salgado
Farofinha crocante doce
Ganache de chocolate



Cinnamon Roll Clássico

MASSA:
Ingredientes:
2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:
1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio:
200g de açúcar mascavo;
15g de canela em pó;
80g de manteiga.

Modo de preparo do recheio:
1- Em um recipiente misture o açúcar e a canela. Reserve;
2- Derreta a manteiga para pincelar na massa.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Cinnamon Roll Clássico

COBERTURA:

Ingredientes:

300gr de cream cheese;
50ml de leite integral;
100gr de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo da cobertura:

1- Em um bowl adicione o cream cheese com o leite e aqueça por 30 segundos no micro-ondas ou até amolecer;
2- Misture os ingredientes já aquecidos com um fouet até incorporar, em seguida adicione o açúcar e misture novamente até que todos os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Montagem do Cinamon Roll:

1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele a manteiga sobre a massa;
3- Cubra toda a massa com a mistura do açúcar e canela;
4- Enrole a massa como um rocambole;
5- Corte em círculos de 4cm de espessura;
6- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
7- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
8- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
9- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:

1- Pincele manteiga sobre o cinnamon e leve para o micro-ondas por 30 segundos;
2- Cubra com a cobertura de cream cheese;
3- Adicione o caramelo salgado;
4- Finalize com a farofinha crocante.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Cinnamon de Cuca

MASSA:

Ingredientes:

2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:

1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio 1:

1,500kg de maçã fuji; (cerca de 6 unidades)
40gr de manteiga;
40gr açúcar refinado;
10gr de canela em pó;
120gr de água filtrada;
1 canela em pau;
5 cravos.

Modo de preparo do recheio 1:

1- Rale as maçãs e leve para uma panela de preferência teflon, adicione a manteiga e deixe fritar um pouco;
2- Quando começar a fritar e secar um pouco, adicione o açúcar, a canela em pau e os cravos e misture. Adicione a canela em pó e mexa;
3- Assim que a água da maça secar adicione a água filtrada. (Neste momento reserve ¼ do recheio para usar como decoração/cobertura. "Este passo é opcional";
4- Quando o restante do recheio secar por completo, retire a canela em pau e os cravos, transfira o recheio para um recipiente e deixe esfriar.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Cinnamon de Cuca

Recheio 2:
200gr de açúcar cristal ou demerara;
10gr de canela em pó;
80gr de manteiga derretida.

Modo de preparo do recheio 2:
1- Em um recipiente misture o açúcar e a canela. Reserve;
2- Derreta a manteiga para pincelar na massa.

Cobertura:
300gr de cream cheese;
50ml de leite integral;
100gr de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo da cobertura:
1- Em um bowl adicione o cream cheese com o leite e aqueça por 30 segundos no micro-ondas ou até amolecer;
2- Misture os ingredientes já aquecidos com um fouet até incorporar, em seguida adicione o açúcar e misture novamente até que todos os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Montagem do Cinnamon de Cuca:
1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele manteiga derretida sobre a massa;
3- Cubra toda a massa com a mistura do açúcar e canela;
4- Em seguida adicione o recheio da maçã por toda a superfície da massa de maneira uniforme;
5- Enrole a massa como um rocambole;
6- Corte em círculos de 4cm de espessura;
7- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
8- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
9- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
10- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:
1- Pincele manteiga sobre o cinnamon e leve para o micro-ondas por 30 segundos;
2- Cubra-o com a cobertura de cream cheese;
3- Adicione o caramelo salgado;
4- Adicione a farofinha crocante;
5- Finalize a gosto com o recheio de maçã que foi separado no inicio.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Coconut Roll

MASSA:
Ingredientes:
2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:
1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio:
200gr de manteiga derretida;
150gr de açúcar cristal, açúcar de coco ou açúcar demerara;
150gr de coco ralado seco.

Modo de preparo do recheio:
Misture o açúcar, o coco ralado e a manteiga derretida até virar uma pastinha. Reserve.

Calda:
130gr de leite condensado;
100gr de leite de coco;
50ml de leite integral.



Coconut Roll

Modo de preparo:
Misturar todos os ingredientes em um recipiente até incorporar. Reserve.

Cobertura 3 leites:
225gr de leite condensado;
100gr de leite de coco;
200gr de creme de leite;
15gr de manteiga.

Modo de preparo da cobertura:
Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexa sem parar até engrossar, ao engrossar tire do fogo imediatamente e reserve.

Montagem do Coconut Roll:
1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele manteiga derretida sobre a massa;
3- Em seguida adicione o recheio de coco por toda a superfície da massa de maneira uniforme;
4- Enrole a massa como um rocambole;
5- Corte em círculos de 4cm de espessura;
6- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
7- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
8- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
9- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:
1- Sirva o rolinho em temperatura ambiente;
2- Cubra-o com a cobertura de três leites;
3- Adicione o caramelo salgado;
4- Adicione a farofinha crocante;
5- Finalize com lascas de coco a gosto. Bom apetite



Rolinho de Paçoca

MASSA:
Ingredientes:
2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:
1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio:
100gr de açúcar demerara;
10 paçocas rolha. (Usei da marca paçoquita);
30gr de amendoim triturado grosseiramente;
80gr de manteiga derretida.
Modo de preparo do recheio:
Misturar todos os ingredientes com a manteiga derretida ate formar uma pastinha. Reserve.
Cobertura:
300gr de cream cheese;
50ml de leite integral;
100gr de açúcar de confeiteiro.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Rolinho de Paçoca

Modo de preparo da cobertura:

1- Em um bowl adicione o cream cheese com o leite e aqueça por 30 segundos no micro-ondas ou até amolecer;
2- Misture os ingredientes já aquecidos com um fouet até incorporar, em seguida adicione o açúcar e misture novamente até que todos os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Montagem do Rolinho de Paçoca:

1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele manteiga derretida sobre a massa;
3- Em seguida adicione o recheio de paçoca por toda a superfície da massa de maneira uniforme;
4- Enrole a massa como um rocambole;
5- Corte em círculos de 4cm de espessura;
6- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
7- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
8- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
9- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:

1- Pincele manteiga sobre o cinnamon e leve para o micro-ondas por 30 segundos;
2- Cubra-o com a cobertura de cream cheese;
3- Adicione o caramelo salgado;
4- Adicione a farofinha crocante;
5- Finalize com paçoca a gosto. Bom apetite.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Rolinho Romeu e Julieta

MASSA:

Ingredientes:

2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:

1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio:

230gr de açúcar demerara;
90gr de manteiga derretida;
100gr de queijo meia cura ou parmesão ralado na parte grossa do ralador; 450gr de goiabada cortada em tiras finas.

Modo de preparo do recheio:

1- Corte a goiabada em tiras finas. Reserve;
2- Misture os demais ingredientes com a manteiga derretida ate formar uma pastinha. Reserve.

Cobertura 1:

150gr de cream cheese;
200gr de requeijão cremoso;
50ml de leite;
50gr de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo da cobertura 1:

1- Em um bowl adicione o cream cheese, o leite e o requeijão, aqueça por 30 segundos no micro-ondas ou até amolecer;
2- Misture os ingredientes já aquecidos com um fouet até incorporar, em seguida adicione o açúcar e misture novamente até que todos os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Rolinho Romeu e Julieta

Cobertura 2:
150gr de goiabada cortada em cubos de maneira grosseira mesmo;
100ml de agua filtrada.

Modo de preparo da cobertura 2:
1- Adicionar a goiabada com 50ml de agua em uma panela e levar ao fogo médio ate começar a derreter;
2- Quando começar a derreter e parecer que começou a secar, adicione o restante da agua... nesse momento e a gosto, você decide se quer deixar pedaços de goiabada e ter uma calda mais rustica (como eu fiz na minha) ou deixar ela derreter 100% e ter uma calda lisa. Reserve.

Montagem do Rolinho Romeu e Julieta:
1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele manteiga derretida sobre a massa;
3- Em seguida adicione a pastinha de manteiga, açúcar e queijo por toda a superfície da massa de maneira uniforme;
4- Após espalhar a pastinha, adicione as tiras de goiabada como mostrado na aula;
5- Enrole a massa como um rocambole;
6- Corte em círculos de 4cm de espessura;
7- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
8- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
9- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
10- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:
1- Pincele manteiga sobre o cinnamon e leve para o micro-ondas por 30 segundos;
2- Cubra-o com a cobertura de cream cheese;
3- Em seguida adicione a cobertura de goiaba;
4- Adicione a farofinha crocante;
5- Finalize com pedaços de goiabada a gosto. Bom apetite.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Rolinho de Chocolate

MASSA:
Ingredientes:
2 ovos
500g de farinha de trigo;
100g de açúcar refinado;
10g de fermento biológico seco;
250ml de leite integral em temperatura ambiente.
"Eu disse temperatura ambiente, ok?";
80g de manteiga em ponto de pomada.

Modo de preparo:
1- No bowl da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Misture tudo com um fouet;
2- Faça um buraco no centro dos ingredientes secos, adicione os ovos e bata na batedeira com a pá gancho;
3- Vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez você pode estragar sua massa;
4- Quando se tornar uma massa única adicione a manteiga aos poucos e bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos;
5- Leve essa massa para descansar em um recipiente polvilhado com farinha de trigo e selada com plástico filme por cerca de uma hora ou até dobrar de tamanho. "Ela deve dobrar de tamanho".

Recheio:
60gr de Nutella;
60gr de manteiga;
60gr de chocolate 50%;
Pitada de sal;
30gr de cacau 50%;
30gr de açúcar de cristal.
*Separar 45 gramas de cacau para polvilhar sobre o recheio na hora da montagem.

Modo de preparo do recheio:
1- Juntar todos os ingredientes em um recipiente e aquecer no micro-ondas por 30 segundos;
2- Após aquecido misturar bem ate virar uma pastinha. Reserve.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Rolinho de Chocolate

Cobertura:
300gr de cream cheese;
50ml de leite integral;
100gr de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo da cobertura:
1- Em um bowl adicione o cream cheese com o leite e aqueça por 30 segundos no micro-ondas ou até amolecer,
2- Misture os ingredientes já aquecidos com um fouet até incorporar, em seguida adicione o açúcar e misture novamente até que todos os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Montagem do Rolinho de chocolate:
1- Abra a massa em formato retangular de aproximadamente 70x50cm;
2- Pincele manteiga derretida sobre a massa;
3- Em seguida adicione o recheio por toda a superfície da massa de maneira uniforme;
4- Após espalhar o recheio, polvilhe cacau em pó sobre o recheio;
5- Enrole a massa como um rocambole;
6- Corte em círculos;
7- Coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe uma distância de dois dedos entre eles;
8- Deixe-os descansar até dobrar de tamanho;
9- Após a segunda fermentação, assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Cuidado para não dourar muito senão ele resseca;
10- Após tirar do forno cubra-os imediatamente com um plástico filme para manter a umidade da massa. Reserve.

Empratamento:
1- Pincele manteiga sobre o cinnamon e leve para o micro-ondas por 30 segundos;
2- Cubra-o com a cobertura de cream cheese;
3- Em seguida adicione a farofinha crocante;
4- Finalize com Nutella a gosto. Bom apetite.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer



Caramelo salgado

Ingredientes:
200g de açúcar;
90g de manteiga;
120ml de creme de leite;
1 colher de café de flor de sal.

Modo de preparo:
1- Em uma panela coloque o açúcar... mexa para não queimar;
2- Quando o açúcar estiver derretido adicione a manteiga e depois o creme de leite, mexa bem;
3 - Por último adicione o sal e mexa bem ate incorporar tudo.



Farofinha crocante doce

Ingredientes:
150g de farinha de trigo;
100g de açúcar;
80g de manteiga.

Modo de preparo:
Misture tudo e leve para o forno pré-aquecido a 170 graus por 10 minutos ou até dourar.



Ganache de chocolate

Ingredientes:
500gr de chocolate nobre (Ao leite ou meio amargo de sua preferencia);
200gr de creme de leite de caixinha.

Modo de preparo:
1- Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos ate ficar homogêneo;
2- Adicione o creme de leite e misture bem ate se tornar uma ganache cremosa e lisa.


NATHALLIE
CASAGRANDE
cake designer

Querida (os) Aluna (os) agradecemos a confiança em nosso trabalho. Vide abaixo nosso canal de comunicação:

@ natcasagrandecakes

@ natcasagrande

Suporte (55 61 9512-6675)

Canal Telegram Nat Cake's

Ass: Nat Cake's

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer