
Nat Casagrande
Cakes
NATHALLIE
CASAGRANDE
cake designer

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

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer

Sobre o Red Velvet

De origem americana, O Red Velvet além de lindo e apetitoso, tem muita história para contar!

Seu nome luxuosíssimo Red Velvet que traduzido para o português significa Veludo Vermelho, tem um gostinho único e quase indescritível. Massa e sabor leve que permitem os amantes de doce comerem sempre 2 pedaços ou mais. Quando você for colocar a mão na massa verá que esta receita é praticamente uma alquimia gastronômica com ingredientes que terão que reagir para alcançarmos esse vermelho aveludado. Claro que hoje em dia utilizamos o corante para intensificar a cor, mas a reação do leite, vinagre e cacau já são bem interessantes.

Uma curiosidade é que antigamente (mais precisamente na segunda guerra mundial) Na época do conflito, era preciso racionar a quantidade de comida consumida. Sendo assim, as pessoas precisavam ingerir coisas que suprissem as necessidades do organismo humano. A beterraba (responsável pela cor semelhante ao vermelho) é um alimento que possui açúcares e muito ferro, além de existir em abundância nos Estados Unidos.

Confesso que já tentei, mas não fica um vermelho bonito. Com o passar dos anos esse famoso bolinho macio, caiu no gosto dos americanos e do mundo. Nos EUA é quase de lei todos café e confeitaria terem no cardápio Red Velvet.

Red Velvet da Nat

O que dizer Desse bolo?
Vou tentar descrever para vocês a importância que este bolo tem para mim e para minha carreira.
Sempre fui uma curiosa de receitas e sempre experimento muitas doçuras por aí para tentar descobrir sabores e texturas.
Quando comi meu primeiro Red Velvet foi amor a primeira mordida, mas..... sabia que ele ainda poderia ser mais gostoso.
Foi aí que comecei a saga do Red Velvet perfeito.
Testei mais de 20 receitas até chegar no Grand Finale!
Quando comecei a vender o Red, foi o maior estouro da minha carreira de confeiteira.
Vendia um atrás do outro.
Toda cliente que comprou o primeiro... comprou o segundo... e assim segue...De todos os bolos que tenho no meu menu, o Red Velvet é o que mais dá retorno de boca a boca.
Se ele foi para a mesa de alguma festa, tenha certeza de que dali vem mais encomendas.

Se você nunca comeu Red Velvet e tem curiosidade de saber que gosto tem... vou tentar descrever.
Ele é leve, suave (dá para comer 3 fatias), macio, naturalmente molhadinho, tem sabor de baunilha mas ao mesmo tempo m toque cítrico e a cremosidade do mousse de cream cheese!
Uma explosão de sabores em cada mordida!
A coloração vermelha desperta curiosidade e interesse de todos... por isso nunca sobra nada para o dia seguinte hahahaha

Receita Bolo Red Velvet

Receita desenvolvida pela Cake designer Nathallie Casagrande – São Paulo/SP

Massa

Ingredientes:
3 xic farinha de trigo (360g)
2 xic de açúcar (325g)
4 ovos
200g de manteiga sem sal
1 col de sopa (15ml) de vinagre
1 col de chá de fermento em pó (5g)
1 col de chá de bicarbonato(5g)
1 col de sopa de cacau em pó (7g)
1 col de café de essência de baunilha
(não está no vídeo mas é para colocar)
230ml de leite
Suco de meio limão.
1 col de café de corante vermelho Gran Chef (4g)
Caso você queira bem vermelho coloque 1 col de chá de corante.

Modo de preparo:

Esprema o suco do limão no leite mexa e deixe descansar por 15 minutos
Separe as claras da gema e bata as claras em neve (reserve) .
Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até se tornar um creme homogêneo e claro.
Adicione a baunilha e o vinagre
Em uma recipiente separado peneire e misture os ingredientes secos (farinha, cacau em pó, bicarbonato, fermento, corante vermelho)
Junte todos os ingredientes inclusive o leite e quando a mistura estiver homogênea adicione as claras.
Divida a massa em duas assadeiras de 20cm e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 45 minutos.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer

Mousse de Creamcheese

Receita desenvolvida pela Cake designer Nathallie Casagrande – São Paulo/SP

Massa

Ingredientes:
400g de chantilly batido (pode ser o industrializado ou o de creme de leite fresco
150g de manteiga sem sal
180g de açúcar refinado
450g de Cream Cheese
1 col de café de essência de baunilha

Modo de preparo:

Bata a manteiga e o açúcar ate se tornar um creme claro acrescente o cream cheese a baunilha e misture tudo delicadamente com o Chantilly .

Caldinha para molhar o Bolo

Ingredientes:

Geleia de morango:

600g de morango
180g de açúcar

Modo de Preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos.

NATHALLIE CASAGRANDE
cake designer