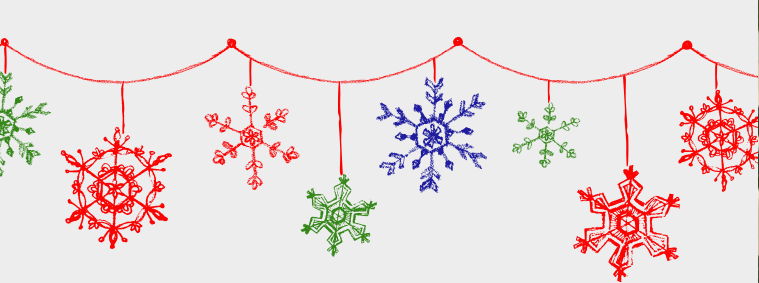




Cinnamon Roll

By Nat Cakes





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."

Este ano 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.





CINNAMON ROLL

Ingredientes



500g de farinha de trigo
100g de açúcar refinado
12g de fermento biológico fresco
2 ovos
250ml de leite integral
80g de manteiga 3g de sal

Modo de Preparo

- 1- com um fouet, misture a farinha, açúcar e o fermento até ficar tudo bem misturado.
 - 2- leve para a batedeira com a pá gancho adicione os ovos
 - 3- vá adicionando o leite (temperatura ambiente) aos poucos, eu disse aos poucos... se jogar de uma vez pode estragar sua massa.
 - 4- quando se tornar uma massa Única adicione a manteiga e o sal. Bata bastante até ela se tornar uma massa homogênea. Cerca de 8 minutos.
 - 5- leve essa massa para descansar em um recipiente untado com farinha e com plástico filme por cerca de uma hora. Ela deve dobrar de tamanho
- 



CINNAMON ROLL

Ingredientes Recheio



200g de açúcar mascavo

15g de canela em pó

80g de manteiga

Modo de Preparo

Misture o açúcar mascavo e a canela.

Derreta a manteiga e um recipiente separado

Cobertura

150g de cream cheese

50ml de leite

200g de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em um recipiente.



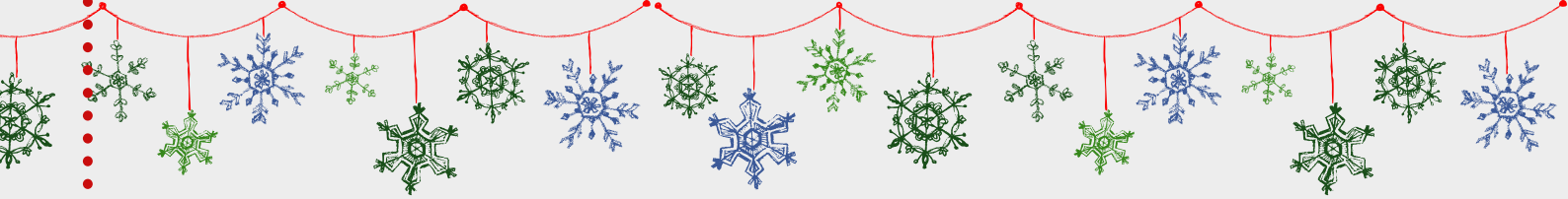


CINNAMON ROLL

Montagem do Cinamon Roll

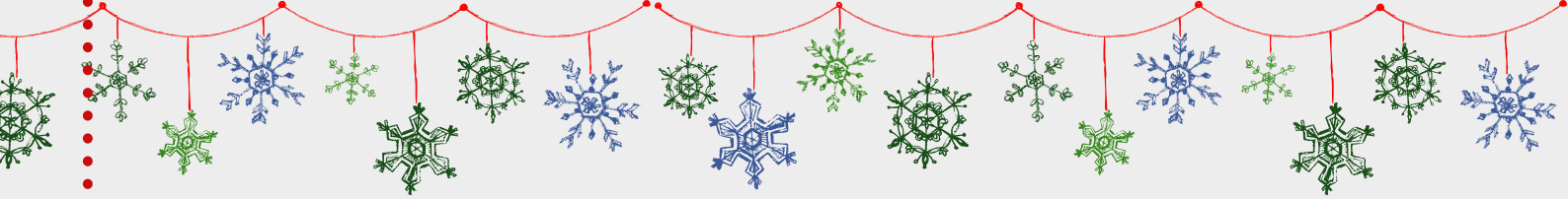
- 
- 1- Abra a massa em forma retangular.
 - 2- pincele a manteiga sobre a massa
 - 3- cubra toda a massa com a mistura do açúcar e canela
 - 4- enrole a massa como um rocambole
 - 5- corte em círculos de 4cm de espessura
 - 6- coloque os rolos em uma assadeira untada com manteiga e deixe distância entre eles.
 - 7- deixe-os descansar até dobrar de tamanho
 - 8- leve ao forno pré aquecido 160 graus por 25 min ou até dourar.. não deixe muito para não ressecar
 - 9- com os rolls ainda quente, jogue a cobertura e divirta-se comendo todas essas delícias! Faça um cafezinho para comer junto, combinação perfeita





CINNAMON ROLL





QUICHE Receita Bônus do Chef Dalton Rangel

Ingredientes Massa

- 200g de manteiga
- 300g de farinha de trigo
- 20g de açúcar
- 8g de sal
- 1 gema



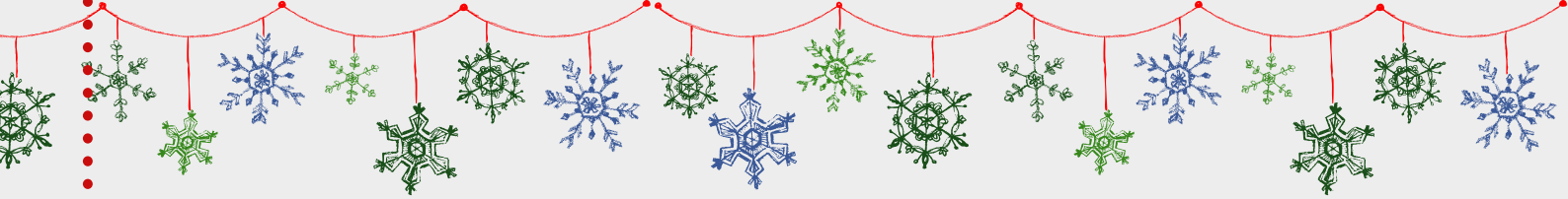
Modo de Preparo

Modo de preparo: em um recipiente misture a farinha e a manteiga até dissolver a manteiga (a mão) adicione o ovo e o sal. Quando estiver misturado, faça uma bola, envolva no filme plástico e leve para geladeira por 20 minutos antes de abri-la na forma. De 25cm

Modo de Preparo

Modo de preparo: em um recipiente misture a farinha e a manteiga até dissolver a manteiga (a mão) adicione o ovo e o sal. Quando estiver misturado, faça uma bola, envolva no filme plástico e leve para geladeira por 20 minutos antes de abri-la na forma. De 25cm





QUICHE Receita Bônus do Chef Dalton Rangel

Ingredientes Recheio

100g de queijo

150g de bacon

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Noz moscada

1/2 litro de creme de leite fresco

4 ovos inteiros



Modo de Preparo

Comece fritando o bacon, e ralando o queijo. (Retire o excesso de gordura do bacon) Em um recipiente misture todos os ingredientes e recheie a forma de quiche .

Leve para o forno a 160 graus por cerca de 1 hora e 30





Você conhece Nat Cake's?

Queridas (os) Alunas (os), criei essa página da apostila especialmente para você! Colocarei aqui os meus cursos, e as minhas redes sociais. Assim você pode interagir comigo, ficar por dentro de todas as novidades do momento e ainda aproveitar os IGTV/Vídeos que eu faço com receitas exclusivas nos meus canais.

Nossos Cursos On-line

Através desse link abaixo, você pode comprar todos os nossos cursos on-line disponíveis. Os meus cursos tem vídeos aulas, apostila de receitas, canal de suporte/dúvidas e certificado digital. Eu preso muito a qualidade de entregar o melhor para você nosso aluno (a). Veja abaixo a lista de cursos que temos, e as oportunidades que você tem de mudar seu cardápio e alavancar suas vendas.

linktr.ee/natcasagrandecakes

Nosso cursos disponiveis nesse Link:

- Bolo de Cenoura Perfeito
- Brownie Perfeito
- Bolo Red Velvet
- Massas Perfeitas
- Bolo Chocolatudo + Brownie
- Recheios Perfeitos
- Bolo Sorvetinho
- Livro de Receitas Nat Cake's
- Curso Macaron
- Curso Faça e Venda (Combo das receitas: Pão de mel, Alfajor, Bem casado e Brownie's (Red Velvet, Chocolate e Blondie)
- Pão de Mel
- Alfajor
- Bem Casado
- Brownie's (Red Velvet, Chocolate e Blondie)

Nossas Redes Sociais

 @natcasagrandecakes

 www.facebook.com/natcakes

 **YouTube** Nat Casagrande Cakes



+55 61 995126675 (Suporte)