



Doces

NATHALIA JAHN
CHEF



Doces Escandalosos para Experiências Únicas



Caipirinha

Brigadeiro super cremoso de cachaça com limão e copinho chocolate 50%

Sem glúten

R\$ 6,50



Pistaccio

Chocolate branco recheado de brigadeiro de pistache e pistache tostado para deixar tudo incrível

Sem glúten

R\$ 6,50



Fudge de Avelã

Fudge cremoso de avelã com chocolate ao leite banhado com chocolate 55%, e avelã tostada

Sem glúten

R\$ 4,50



Cereja Trufada

Cereja ao marrasquino envolta com um ganache ao leite super cremoso e banhadas ao chocolate 55%

Sem glúten

R\$ 5,00



Alfajor 24 k

Base Sucrée crocante, com recheio de doce de leite artesanal, chocolate 55% e ouro 24 quilates

R\$ 5,00



Bombom de Frutas Cristalizadas

Chocolate 55% com frutas cristalizadas e secas, damasco, morango, uva passa, abacaxi, limão, laranja e figo

Sem glúten

R\$ 3,50



Nougat

Fudge de chocolate branco com nozes, damasco, amêndoas, castanha e ganache de chocolate ao leite com ouro 24 quilates

Sem glúten

R\$ 7,00



Golden

Caramelo puxa de avelã e ouro comestível

Sem glúten

R\$ 6,50



Vasinho de Coração

Vasinho de chocolate branco, com ganache de chocolate branco e coração também de chocolate branco

R\$ 4,50

- Sem glúten



Vasinho de Especiarias

vasinho de chocolate e ganache cremoso com damasco, nozes, amêndoas, pistache e amendoim

R\$ 4,50

- Sem glúten



Vasinho de Limão

Vasinho de chocolate branco com mousse de limão e uma delicada flor

R\$ 3,50

- Sem glúten



Vasinho de Maracujá

Vasinho de chocolate ao leite com mousse de maracujá e geleia de maracujá

R\$ 3,50

- Sem glúten



Flor de Mirtilo

Copinho de chocolate branco, branquinho de frutas vermelhas e muitos mirtilos

R\$ 5,00

- Sem glúten



Flor de Damasco

Copinho de chocolate ao leite, ganache cremoso ao leite e uma linda flor de damasco

R\$ 4,80

- Sem glúten



Flor de Goiaba

Copinho de chocolate branco com camadinhas de goiabada e branquinho

R\$ 4,50

- Sem glúten



Flor de Physalis

Esse já é um clássico! Vasinho de chocolate 55%, ganache de chocolate ao leite e physalis

R\$ 4,50

- Sem glúten





Diamante de coco

Cocada cremosa, chocolate branco, lâminas crocantes de coco e ouro

- Sem glúten
- R\$ 5,00**



Expresso Chic

Chocolate belga e ganache de ristreto by Nespresso®

- Sem glúten
- R\$ 4,80**



Damasco Recheado

damasco, recheado de branquinho cremoso e chocolate 55%

- Sem glúten
- R\$ 4,50**



Quindim

Tradicional receita de quindim com ovos e coco branco

- Sem glúten
- R\$ 3,50**



Ágatha

Bolinho macio de pistache com amêndoas, buttercream de pistache e cereja

- Sem glúten
- R\$ 6,50**



Amélia

Bolinho macio de morango, com amêndoas, e a cobertura é de ganache de chocolate branco com morango

- Sem glúten
- R\$ 6,50**



Chessecake

Essa dispensa apresentações, há 15 anos conquistando vocês, no sabor de goiaba

- Sem glúten
- R\$ 6,50**



Brownie

O melhor brownie de 55% de cacau com doce de leite artesanal

- Sem glúten
- R\$ 4,00**



Brigadeiro com Lasca de Chocolate Ao Leite

- Sem glúten **R\$ 3,50**



Branquinho com Lascas de Chocolate Branco

- Sem glúten **R\$ 3,50**



Branquinho com Coco Queimado

- Sem glúten **R\$ 2,80**



Brigadeiro Belga Amargo

Esse derrete na boca!

- Sem glúten **R\$ 4,50**



Brigadeiro Belga 70% com Pistache

Esse derrete na boca!

- Sem glúten **R\$ 4,80**



Branquinho com Lâminas de Amêndoas

Esse é um clássico!

- Sem glúten **R\$ 3,70**



Branquinho de Nozes

Nozes tostadas

- Sem glúten **R\$ 3,50**



Churrinho

Branquinho de canela, enlado no açúcar e com doce de leite no topo!

- Sem glúten **R\$ 3,50**





Branquinho de Cachaça com Especiarias

Complexo e maravilhoso, para quem quer surpreender, é enrolado em chocolate crocante 70%

- Sem glúten

R\$ 3,00



Branquinho de Paçoca

- Sem glúten

R\$ 3,00



Zuleica

Doce de damasco com coco fresco enroladinho com branquinho de nozes. Esse doce é em homenagem a avó da Nathalia que ganha o nome do doce.

- Sem glúten

R\$ 4,50



Brigadeiro Tradicional

Brigadeiro ao leite, em granulado belga ao leite também

R\$ 3,00



Branquinho de Frutas Vermelhas

Esse derrete na boca!

- Sem glúten

R\$ 4,60



Branquinho de Caramelo Salgado

Derrete na boca e o contraste de doce e salgado é incrível!

- Sem glúten

R\$ 4,60



Palha Italiana

Copinho de brigadeiro ao leite super cremoso e bolacha maria

R\$ 3,50



Será uma honra participar de um momento especial na sua vida!



Brigadeiro Recheado de Nutella

Brigadeiro com uma esfera de chocolate belga recheada de muita Nutella!

- Sem glúten

R\$ 6,00



Glaçado de Laranja

Branquinho de laranja com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,50



Brigadeiro Recheado de Leite Moça

Brigadeiro com uma esfera de chocolate belga recheada de leite condensado!

- Sem glúten

R\$ 6,00



Glaçado de Coco

Branquinho de coco longo e fresco com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,50



Branquinho Recheado com frutas vermelhas

- Sem glúten

R\$ 6,00



Glaçado de Ovos com Coco

Branquinho de ovos e coco longo e fresco com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,80



Branquinho Recheado de Nutella

Branquinho com uma esfera de chocolate belga recheada de muita Nutella!

- Sem glúten

R\$ 6,00



Camafeu de Nozes

Branquinho de nozes com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,80





Bombom dos Noivos

Casquinha de chocolate 55%
recheado com nosso doce de leite
artesanal

- Sem glúten

R\$ 4,80



Mini Bolo

Chocolate branco, doce de leite
artesanal e pão de ló

R\$ 5,50



Vulcão de Amendoim

Branquinho de paçoca banhados com
chocolate 55%

- Sem glúten

R\$ 3,50



Bombom Personalizado

Sabor: doce de leite

Qualquer imagem (foto, logo...)

imagem que você queira no seu bombom!

R\$ 6,00



Bombom Clássico de Chocolate Branco

Sabores: doce de leite ou ganache branco

- Sem glúten

R\$ 3,20



Bombom Clássico de Chocolate Preto

Sabores: ganache preto ou doce de leite ou
café.

- Sem glúten

R\$ 3,20



Bombom France

Caramelo de flor de sal e chocolate belga
55% de cacau

- Sem glúten

R\$ 4,60





Tartelete Bourbon

Base sucrée, creme pâtissier com baunilha de Bourbon e tatin de maçãs vermelhas

R\$ 3,50



Tartelete de Banana com Doce de Leite

Base sucrée, doce de banana com doce de leite artesanal

R\$ 3,00



Tartelete de Frutas da Estação e Chocolate Branco

As frutas usadas são sazonais, usamos as que estão mais saborosas na estação, por isso a decoração pode alterar

R\$ 4,50



Tartelete de Limão e Merengue Tostado

Base sucrée, mousse de limão e merengue tostado

R\$ 3,00



Tartelete de Nutella®

Base sucrée, e Nutella, com uma plaquinha de chocolate amargo

R\$ 3,20



Doces exclusivos e autorais, produtos de alta qualidade para experiências Escandalosas!

Macarons



Cereja
(vermelho escuro)



Limão
(verde claro)



Brigadeiro
(laranja)



Pistache
(verde escuro)



Café
(bege)



Cumarú
(lilás)



Avelã
(rosa)



Chocolate branco e
doce de leite (roxo)



Frutas Vermelhas
(vermelho claro)



Caramelo salgado
(verde água)



Maracujá
(amarelo)



Chocolate ao leite
(marrom)



Coco
(bege/marrom)

R\$ 6,50

unidade

• **Sem glúten**

- Pedido mínimo é de 20 unidades podendo ser de sabores sortidos
- As cores podem variar dentro dos
- Não podemos trocar cores e recheios



Trufa Ristretto
 Chocolate ao leite com café
 Ristretto

• **Sem glúten** **R\$ 3,50**



Trufa Marzipan
 Chocolate ao leite com lâminas de
 amêndoas tostadas na massa, e mais um
 toque de marzipan

• **Sem glúten** **R\$ 4,00**



Trufa Levena
 Trufa de café com laranja banhada ao
 chocolate 55%

• **Sem glúten** **R\$ 4,50**



Trufa Cumaru
 Chocolate ao leite aromatizado com
 cumaru, que é uma baunilha bem
 brasileira que encontramos originalmente
 na Amazônia, é incrível!

• **Sem glúten** **R\$ 4,50**



Trufa Ao Leite
 Um clássico!

• **Sem glúten** **R\$ 3,50**

Doces para Dietas Especiais



Trufa Diet
 Sabores: ganache, laranja, café, menta

• **Diet** **R\$ 5,50**



Boleados Sem Lactose

brigadeiro tradicional
 brigadeiro 70% de cacau
 branquinho com coco queimado
 branquinho com lâminas de amêndoas
 branquinho com paçoca

• **sem glúten**
 • **sem lactose** **R\$ 5,00**

Doces Veganos



Bombom Brânces

Cupuaçu e chocolate Callebaut 55% de cacau

- Sem glúten
- Vegano

R\$ 5,00



Trufa Veg 70%

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 4,50



Bombom Exótico

Geleia de manga, cajá e maracujá e casquinha de chocolate Callebaut 55% de cacau

- Sem glúten
- Vegano

R\$ 5,00



Trufa Veg 55%

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 4,50



Pamonha

Doce de Milho verde e coco fresco longo que tem gostinho de infância

- vegano
- sem glúten
- sem lactose

R\$ 2,60



Maria Flor

Tâmaras, cacau 70% e amendoim

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 3,60

Linha de Presentes



Caixa com 28 Brigadeiros

- 4 brigadeiros Belga
- 4 branquinhos de coco queimado
- 4 brigadeiros de pistache
- 4 branquinhos de frutas vermelhas
- 4 brigadeiros de caramelo
- 4 branquinhos de amêndoas
- 4 branquinhos de nozes

R\$ 130,00



Gaveteiro com 50 Brigadeiros

- 10 brigadeiros Belga
- 10 brigadeiros de pistache
- 10 branquinhos de frutas vermelhas
- 10 brigadeiros de caramelo
- 10 branquinhos de amêndoas

R\$ 280,00



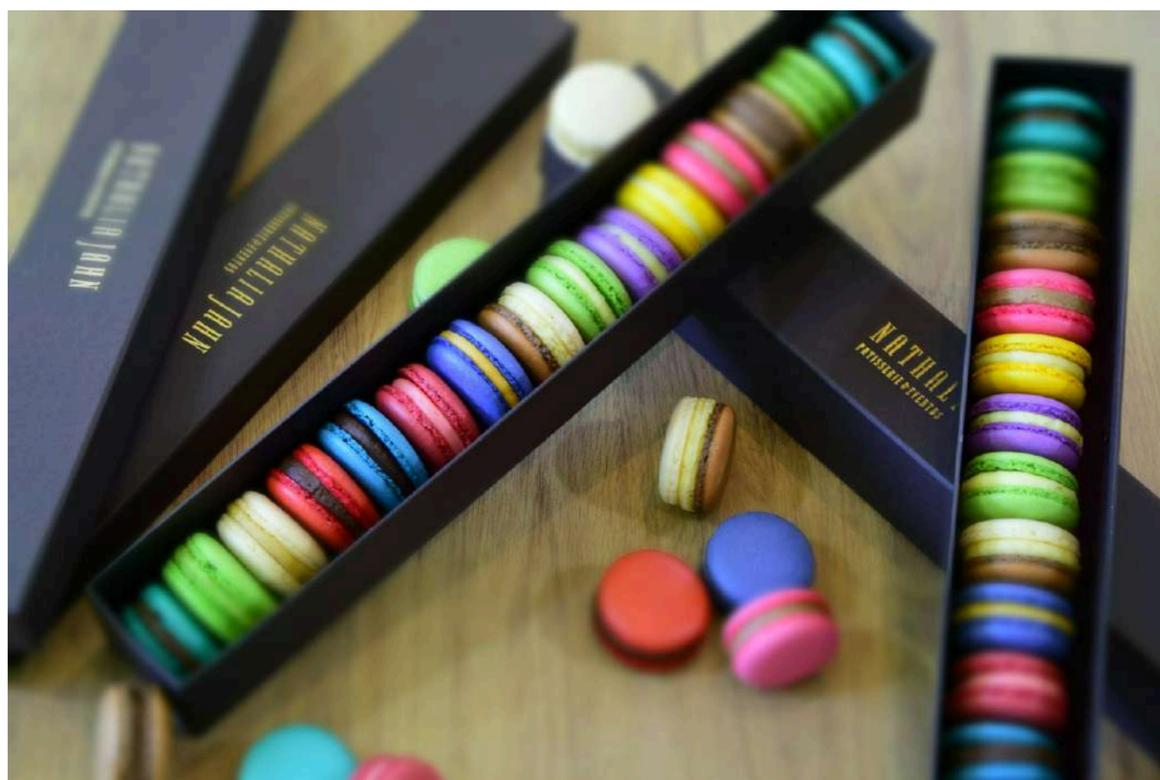
Linha de Presentes



Caixa de Macarons com 15 unidades nos sabores:

- Cereja
- Limão
- Brigadeiro
- Pistache
- Cumaru
- Avelã
- Chocolate branco e doce de leite
- Frutas vermelhas
- Maracujá
- Chocolate ao leite
- Caramelo salgado
- Coco

R\$ 170,00



- Pedido com 4 dias de antecedência

Importante

- Pedido mínimo de cada doce é de 20 unidades, ou seja 20 doces do mesmo sabor.
- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Para eventos atendemos para todo Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Solicite orçamento.
- Consulte o prazo de entrega e disponibilidade.
- Entregas são realizadas exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa de entrega cobrada à parte e calculada de acordo com o endereço.
- Não é possível retirar produtos na produção.
- As fotos são meramente ilustrativas, a decoração pode variar de acordo com a inspiração da chef e equipe.
- **ATENÇÃO** - os produtos sem glúten não são destinados à celíacos devido à produção artesanal, podem conter traços de glúten.



CHEF NATHALIA JAHN





Conheça Nathalia

Uma mistura de ares franceses com um toque de brasilidade. Esse é o resultado da refinada e irreverente mistura da cozinha da chef Nathalia Jahn, que produz alta gastronomia unindo técnicas da clássica culinária francesa com inusitados ingredientes brasileiros. Para dar vida a essas delícias, Nathalia Jahn largou o sonho de seguir carreira médica e iniciou os estudos de gastronomia em Porto Alegre em 2006 e depois foi estudar na França.

Em Biarritz, no sul do país europeu, trabalhou no famoso hotel Le Caritz. Seguiu trabalhando e viajando pelo Brasil e Europa, aprendeu e ganhou experiência ao lado de chefs renomados como Marcello Guzzo, Fabrice Lenud, Diego Lozano.

Sua formação foi completada com ajuda de Alex Atala, Claude Troisgros, Aires Scavone e Moisés Basso.

De volta a Porto Alegre após esse rico período de aprendizado, Nathalia Jahn começou sua carreira solo preparando mesas de doces e coquetéis para eventos, especialmente no modelo “finger food”. E com a experiência adquirida, acabou percebendo a necessidade de criar uma gastronomia que tivesse o seu jeito que fugissem um pouco do convencional.

Foi assim que surgiu a ideia de unir as técnicas clássicas da cozinha francesa com ingredientes brasileiros como cumaru, puxuri, cajá, maracujá, banana, manga, amburana, fava de aridan, iquiriba, dentre outros.

Atualmente com mais de 15 anos no mercado gaúcho, duas pâtisseries autorais, a chef e equipe atendem eventos em todo Rio Grande do Sul e Florianópolis, produzindo serviços de alta gastronomia e encomendas de sua linha de produtos escandalosos.

Pura alquimia!

Serviços

Coquetel

Mini Porções

Mesa Gourmet

Mesa Gourmet mais mini porções

Brunch

Empratado

Mesas de Doces



Encomendas

Canapés

Doces

Tortas



Para realizar seu evento ou encomenda:

EMAIL

contato@nathaliajahn.com.br

WHATSAPP E TELEFONE

51 30943535

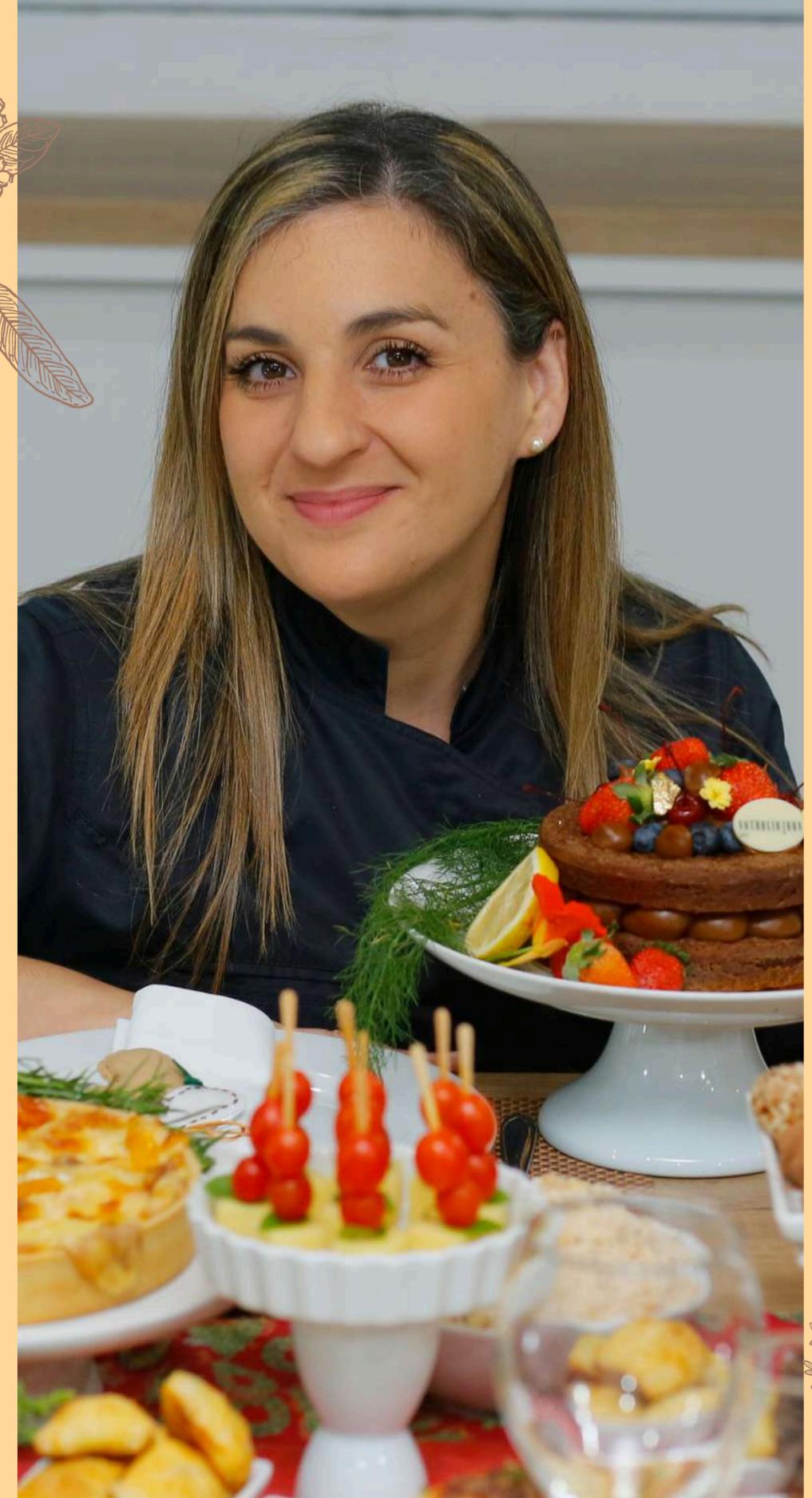
SITE

www.nathaliajahn.com.br

INSTAGRAM

@nathaliajahn

*Será uma honra participar de uma ocasião especial
na sua vida!*



CHEF NATHALIA JAHN



NATHALIA JAHN
CHEF



