



# Tortas

NATHALIA JAHN  
CHEF

# *Tortas*

## **Clarisse**

caramelo de flor de sal, brigadeiro belga 70%, avelãs e amêndoas, ganache de chocolate branco

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 250,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 290,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Denise**

Framboesa, brigadeiro belga 70%, ganache de chocolate ao leite, macarons de frutas vermelhas

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 250,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 290,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Cheesecake**

goiaba e frutas da estação

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

**R\$ 90,00**

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 170,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 220,00**

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

**R\$ 260,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# Tortas

## Cheesecake

frutas vermelhas

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

**R\$ 90,00**

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 170,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 220,00**

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

**R\$ 260,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Julia**

Base sucrée, doce cremoso de banana, doce de leite artesanal e flores

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 170,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 200,00**

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

**R\$ 220,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Brancês**

amêndoas, beurre noisette, recheio de frutas vermelhas e frutas da estação

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 220,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# Tortas

## Brownie

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

BABY (serve de 2 a 4 fatias)

**R\$ 55,00**

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

**R\$110,00**

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 180,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 220,00**

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

**R\$ 270,00**

CHEF NATHALIA JAHN





# *Tortas*

## **Number Cake Brownie**

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

Tamanho de cada número:  
17cm de altura - 13cm largura  
Serve em torno de 14 fatias

**R\$ 190,00 cada número**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Brownie 2 camadas**

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

(Bases de 18 cm e 24cm de diâmetro - serve de 40 a 45 fatias)

**R\$ 490,00**

CHEF NATHALIA JAHN



# *Tortas*

## **Citron**

Base sucrée de amêndoas, creme de limão siciliano e tahiti, merengue tostado com flores e raspas de limão

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

**R\$ 170,00**

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

**R\$ 200,00**

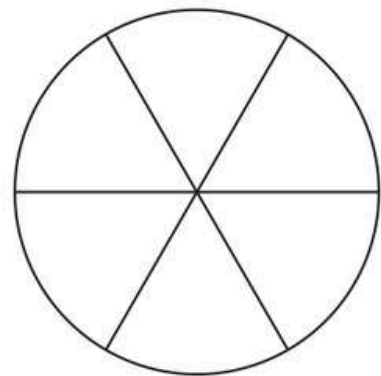
CHEF NATHALIA JAHN



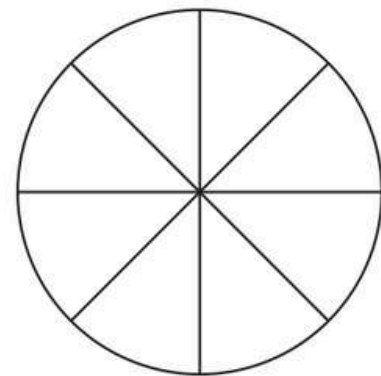
# Modelo de corte de torta

## Mini

13 cm = 6 fatias

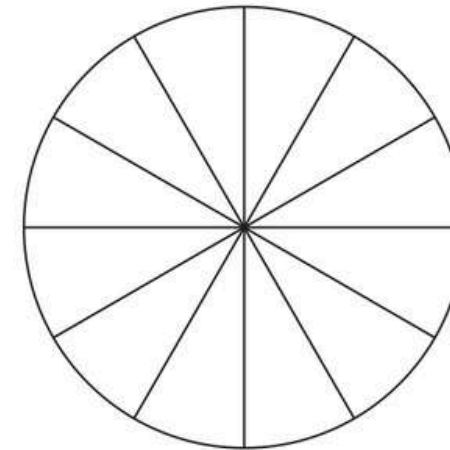


13 cm = 8 fatias

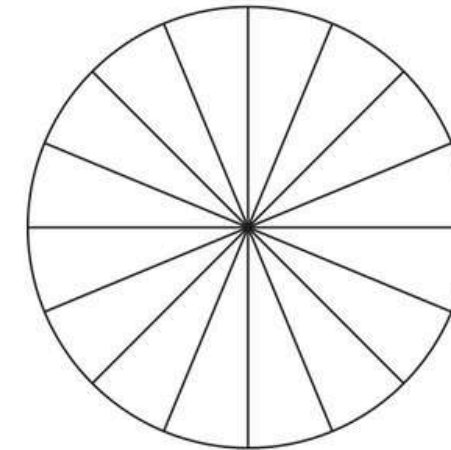


## Pequena

18 cm = 12 fatias

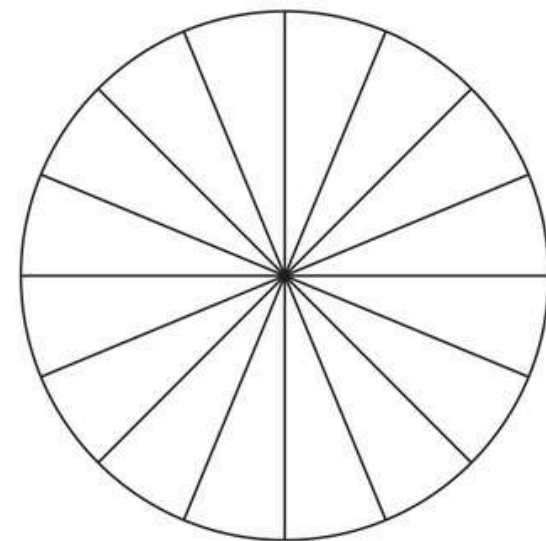


18 cm = 16 fatias

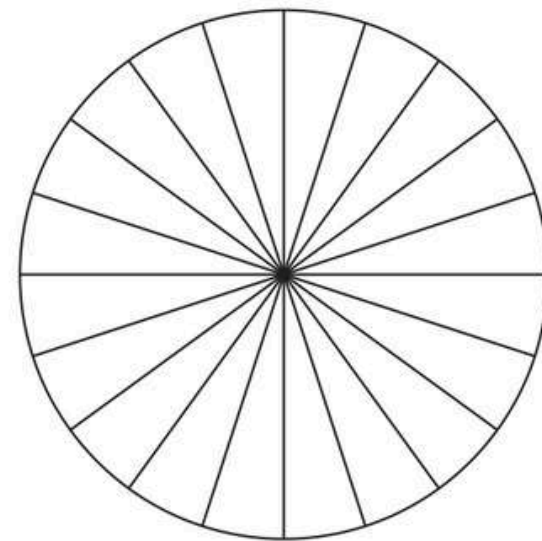


## Média

20 cm = 16 fatias

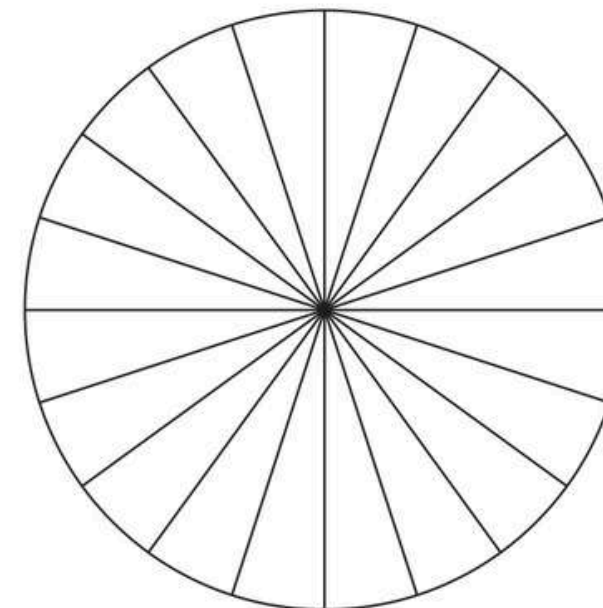


20 cm = 20 fatias

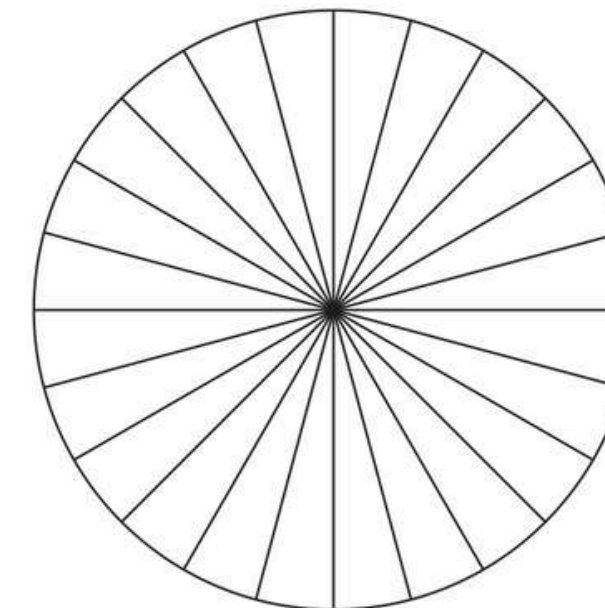


## Grande

23 cm = 20 fatias



23 cm = 24 fatias





# *Importante*

- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Consulte o prazo de entrega.
- Entregas são realizadas exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa 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



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](mailto:contato@nathaliajahn.com.br)

WHATSAPP E TELEFONE

51 30943535

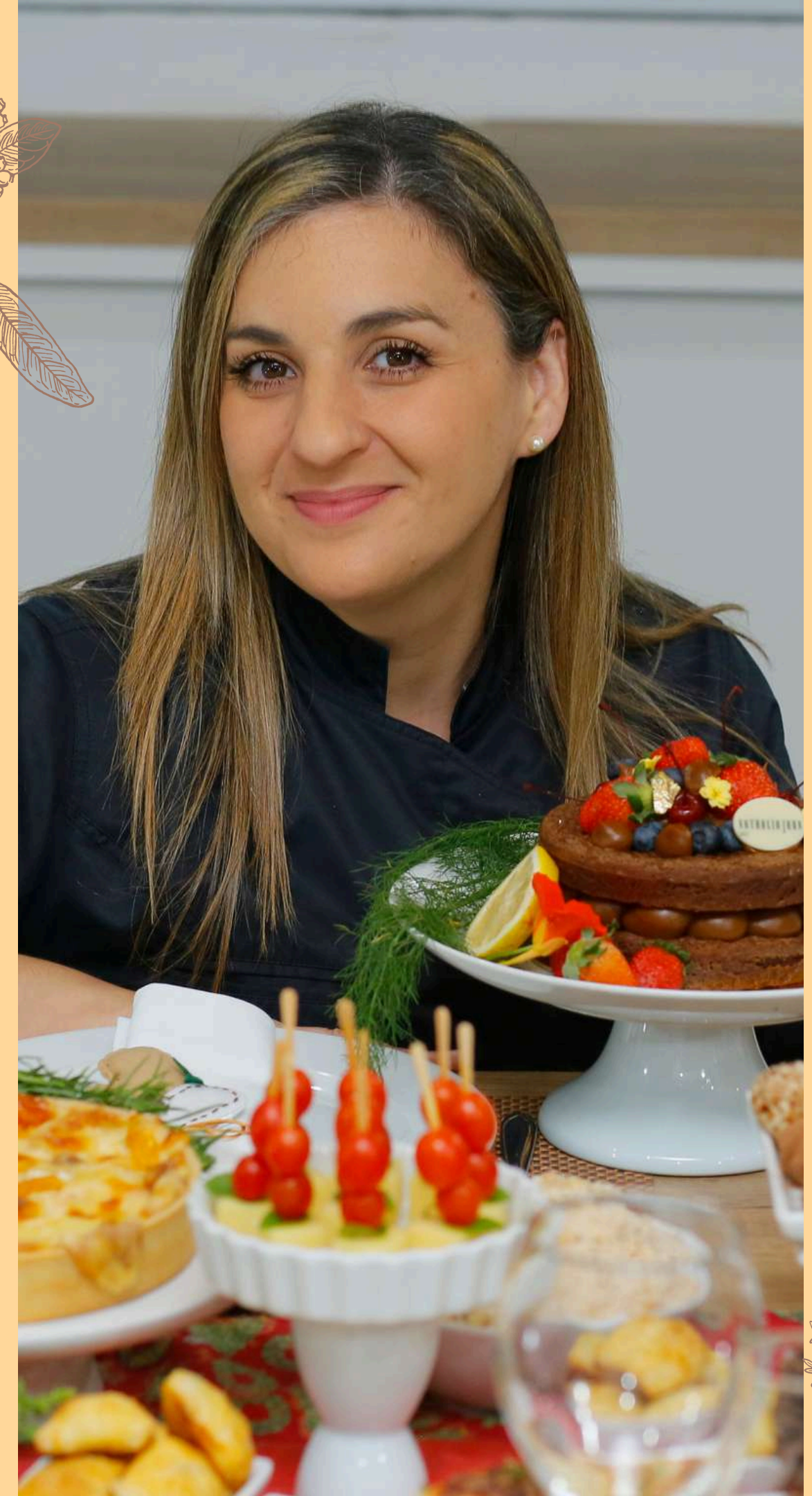
SITE

[www.nathaliajahn.com.br](http://www.nathaliajahn.com.br)

INSTAGRAM

[@nathaliajahn](https://www.instagram.com/nathaliajahn)

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



CHEF NATHALIA JAHN



NATHALIA JAHN  
CHEF

