



LINHA BRASILIDADES

Por Thiago Medeiros

A LINHA BRASILIDADES, CRIADA COM EXCLUSIVIDADE PELO CHEF THIAGO MEDEIROS PARA A CAKE BY YU, NASCEU DO DESEJO EM APRESENTAR DOCES TRADICIONAIS DA NOSSA CULTURA EM UMA RELEITURA À BASE DE PLANTAS (PLANT-BASED) E CONTEMPORÂNEA.

PROCURAMOS ENALTECER AS RIQUEZAS E A BIODIVERSIDADE DO BRASIL EM NOSSOS BOLOS E DOCES, TRAZENDO INGREDIENTES TÍPICOS COMO O CACAU, CASTANHAS, CAFÉ, COCO, BARU, JATOBÁ E CUMARU. TODOS MARCAM PRESENÇA NAS CRIAÇÕES DESSA LINHA E AINDA DÃO UM PANORAMA DE POSSIBILIDADES E COMBINAÇÕES FUTURAS COM OUTRAS FRUTAS MARCANTES DO NOSSO POVO, COMO AÇAÍ, MARACUJÁ, CUPUAÇU E GOIABA.

O CARDÁPIO APRESENTA PERSONAGENS COMO BRIGADEIRO, CALDA DE CHOCOLATE, BOLO GELADO DE COCO, E TUDO AQUILO QUE O BRASILEIRO TANTO AMA — E CÁ PARA NÓS, O MUNDO TODO! A LINHA BUSCA SE PAUTAR NA SUSTENTABILIDADE E NO USO INTEGRAL DOS ALIMENTOS. TODOS OS PRODUTOS SÃO VEGANOS, ALGUNS LOW - CARB, SEM GLÚTEN E ZERO AÇÚCAR.

O REFLEXO DESSOS VALORES ESTÁ ESTAMPADO NA ESCOLHA DOS INGREDIENTES, COM FARINHAS INTEGRAIS, AÇÚCARES MINIMAMENTE PROCESSADOS E LEITES VEGETAIS. “RECRIAR SABORES, TEXTURAS E PRINCIPALMENTE EXPERIÊNCIAS, EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTES À BASE DE PLANTAS, FOI UM GRANDE E DELICIOSO DESAFIO “CHEF THIAGO MEDEIROS.

CAKE
by Yu



Brigadeiros

O MAIS BRASILEIRO DOS DOCES, OU PELO MENOS UM DOS MAIS QUERIDOS.

PARA A LINHA BRASILIDADES, CRIAMOS O BRIGADEIRO COM BASE DE CASTANHA DE CAJU. TEMOS A VERSÃO MAIS TRADICIONAL COM CACAU E TAMBÉM COM CAPIM LIMÃO, COM UM TOQUE MAIS REFRESCANTE E PERFUMADO.

R\$ 6,20 /UNIDADE



Bolo Gelado de coco com Cumaru

O BOLO GELADO DE COCO TRAZ SABOR DE INFÂNCIA, DAQUELES QUE VINHAM EMBALADOS NO PAPEL ALUMÍNIO E QUE NÃO TINHAM COMO NÃO SE LAMBUZAR. ERA SINÔNIMO DE FESTA! ESSE FOI O SENTIMENTO PARA CRIAR A VERSÃO COM UM DOS MAIORES TESOUROS DO BRASIL: O COCO.

USAMOS O LEITE DE COCO, FIBRA DE COCO, COCO RALADO FRESCO E SECO E ÓLEO DE COCO. UMA DELICIOSA COCADA EM FORMA DE BOLO! TUDO ISSO COM UM PERFUME DE CUMARU, CONHECIDO COMO A BAUNILHA BRASILEIRA, UMA FAVA ADOCICADA E AROMÁTICA NATIVA DA REGIÃO AMAZÔNICA. O BOLO NÃO LEVA AÇÚCAR, GLÚTEN E NEM LACTOSE.

R\$ 185

(800G APROXIMADAMENTE - 8 FATIAS)





Bolo de Chocolate com Barú

FINAS CAMADAS DE UMA MASSA BEM FOFINHA, RESULTADO DA COMBINAÇÃO DE FARINHAS DE TRIGO INTEGRAL E BRANCA, AMENDOIM E FARINHA DE BARÚ. EM MEIO A ISSO, UMA GENEROSA GANACHE DE CACAU COM COBERTURA DE CALDA DE CHOCOLATE (NATIVO DA BAHIA) E UM CROCANTE DE BARÚ, QUE É UMA DAS JOIAS DO CERRADO BRASILEIRO, UM FRUTO DE CASCA DURA QUE NASCE EM ÁRVORES ENORMES (BARUZEIRO) E QUE TEM UMA ÚNICA AMÊNDOA

R\$ 215

(1KG APROXIMADAMENTE-10 FATIAS)





Tiramissú Brasileiro

NÃO PODERÍAMOS DEIXAR DE INCLUIR O QUERIDINHO DO CHEF EM UMA RELEITURA SUPER ESPECIAL. UM DOCE DE ORIGEM ITALIANA MAS COM UMA VERSÃO ABRASILEIRADA.

O TIRAMISSÚ DA LINHA BRASILIDADES TEM O SABOR MARCANTE DOS TRADICIONAIS CAFÉ E CACAU BRASILEIROS, ALÉM DE LEITE DE COCO E CASTANHA DE CAJU. DOCE NO PONTO CERTO, MACIO E CREMOSO. ACOMPANHADO DE UM CAFEZINHO, ELE É O MELHOR DESFECHO PARA QUALQUER OCASIÃO COM PESSOAS EM VOLTA DA MESA.

R\$ 195

(1KG APROXIMADAMENTE - 10 FATIAS)



Naked Cake de Brigadeiro

UM BOM NAKED CAKE É SEMPRE ATRAENTE, COM AQUELE RECHEIO DESCOBERTO QUE SEDUZ QUALQUER OLHAR E É QUASE MAGNÉTICO. NESTA RELEITURA, O CHEF THIAGO MEDEIROS FEZ UMA VERSÃO DOS TRADICIONAIS NAKED CAKES DA CHEF YUKARI CAROLINA, COM UMA RECEITA VEGANA QUE CONVERSA COM A ASSINATURA DA CAKE BY YU. DIFICILMENTE EXISTE RECHEIO MAIS ADMIRÁVEL QUE UM BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, DENSO E ROBUSTO. COM DUAS OPÇÕES DE DECORAÇÃO (SIMPLES OU FRUTAS VERMELHAS), ELE É PERFEITO PARA PRESENTEAR OU RECEBER COM ELEGÂNCIA.

R\$205 - DECORAÇÃO SIMPLES

R\$ 225 - DECORAÇÃO COM FRUTAS VERMELHAS

(1KG APROXIMADAMENTE-10 FATIAS)



CAKE

by Yu



WWW.CAKEBYU.COM.BR