

Vídeo Aula – Nordic Christmas Cakes

Duração – 1h aprox.

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

- Aula online (formato vídeo)
- Certificado de formação (formato digital)
- Receitas descarregáveis (formato digital)
- Tutoria online
- Acesso ilimitado à aula



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de massa, creme e decorações
- Confeção massa de bolo (bolo nórdico de Natal)
- Confeção de creme (glacê real em diferentes pontos)
- Técnicas de obtenção de buttercream vermelho
- Decoração dos bolos

Compra:

- Para realizar a sua compra deverá efectuar o pagamento da totalidade do valor da aula (por transferência bancária ou MBway).
- Uma vez efetuado o pagamento, deverá ser enviado por e-mail o respetivo comprovativo, juntamente com o nome completo (será o nome que aparecerá no diploma) e Nif (caso pretenda fatura com contribuinte).
- Após o passo anterior o aluno recebe por email o link de acesso à aula e uma password (pessoal e intransmissível), assim como as receitas em pdf e o certificado de participação em pdf.
- Em caso de dúvida no acesso, pode contactar a escola pelo email formacao@comamorecarinho.com