

Vídeo Aula – Chocolate and Purple Cake (BOLO CUBO)

Parte 1 – Bolo Retangular

Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de coberturas de chocolate (ganaches);
- Confeção de Ganache de Chocolate de Leite para cobertura de bolos
- Montagem e cobertura de bolo quadrado/retangular
- Utilização de stencil para decoração;

Inclui:

- Aula em vídeo de acesso ilimitado
- Certificado de participação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

