

Ebook “Ovos Recheados”

Valor – 10€

Nº Páginas – 36

Autor – Patrícia Couteiro

Conteúdo:

- . Dicas sobre ingredientes
- . Equipamentos
- . Dicas de confeção
- . Fotos e descrição passo a passo
- . Utensílios e embalagem
- . Massas de bolo:

Baunilha, Chocolate, Soft Red Velvet, Brownie, Cenoura, Pistachio, logurte de Morango, Côco

- . Cremes para recheios:

Mousse de limão, Mousse de ananás, Creme de morango, Creme brigadeiro de chocolate de leite e negro, Creme de maracujá, Creme de côco, Creme trufado de leite, Creme trufado de pistachio, Creme trufado de Ferrero Rocher, Ganache de leite e negra, Creme kadayif pistachio, Coulis de framboesa, Avelã caramelizada, Creme mascarpone.

- . Ponto de creme de brigadeiro para recheio e enrolar.

Sugestões de apresentação:

Ovo Folhado de Limão e Morango, Ovo Kinder Bueno, Ovo Dubai, Ovo Brownie e Framboesa, Ovo Cenoura e Chocolate, Ovo Tropical, Ovo Nutella, Ovo Red Velvet, Ovo ferrero Rocher, Ovo Bomba de Côco



Compra:

- Para realizar a sua compra deverá efectuar o pagamento por transferência bancária ou MBway
- Uma vez efetuado o pagamento, deverá ser enviado por e-mail o respetivo comprovativo, juntamente com o nome completo e Nif (caso pretenda fatura com contribuinte).

Contactos:

geral@comamorecarinho.com

formacao@comamorecarinho.com