

Vídeo Aula – Troncos de Natal 2

Duração – 1h30

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

- Vídeo Aula
- Certificado de participação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online
- Acesso ilimitado à gravação da aula



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de Bolo e Cremes
- Decorações em açúcar: Poisentia (Flor de Natal), Pinhas, Cogumelos
- Confeção de Tronco Floresta Negra: massa de chocolate, buttercream mascarpone, coulis de frutos do bosque, lascas de chocolate
- Confeção de Tronco de Caramelo e Castanhas: massa de castanha, creme trufado de caramelo, crocante de castanha assada, ganache de leite
- Confeção de Tronco de RaAbóbora e Côco: massa de abóbora, creme de côco
- Confeção de Tronco Red Velvet: massa red Velvet e ganache de leite

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