

Vídeo Aula – Panetones Gourmet 2

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 50 minutos)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação.
- Fermento e fermentação (o que é, como utilizar, tipos de fermentação, esponja)
- Preparação de massas, cremes e outros recheios
- Confeção e decoração de quatro panetones:

Penetone de Laranja e Nido

Brownietone

Panetone Salgado

Panetone de Crème Brulée

- Validade e conservação

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