

Vídeo Aula – Ganache para Bolos 2

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 30 minutos)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- O que é ganache;
- Confeção: 3 etapas (derretimento, cristalização e texturização);
- Shelf life;
- Conservação;
- Erros comuns;
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação;
- Receitas de 4 ganaches base: branca, ruby, leite e negra;
- Confeção de ganache de mirtilos e ganache de café;
- Receitas base de bolo e variantes (vários sabores);
- Decoração de bolo verdadeiro com duas ganaches (recheio e cobertura)



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