

Vídeo Aula – Bolo Marie Antoinette

Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Coureiro

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 buttercream suíço
- Confeção e coloração de buttercream suíço
- Decoração de bolo com a técnica de “piping” (boquilhas de pasteleiro) ao estilo “Luis XVI”

NOTA – a massa do bolo não é confeccionada durante a formação

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