

Vídeo Aula – Bolo Marie Antoinette

Duração – 2h

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 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