

Video Aula – Doces de Vitrine

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 bolos;
- Confeção de doces individuais:

Supremo 3 Chocolates (Sablée Breton, Mousse 3 chocolates, Ganache de amendoim, Mousseline de amendoim)

Finger de Maracujá e Manjeriço (Genoise de baunilha, Sablée Breton, Diplomata de maracujá, Glaçagem, Chantilly de manjeriço)