

Vídeo Aula – Decoração de Bolo Pasta Açúcar

Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

- Vídeo Aula
- Certificado de participação em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas on line



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais/utensílios, decoração e conservação de bolos com pasta de açúcar;
- Escolha das massas e recheios mais adequados para bolos cobertos com pasta de açúcar;
- Técnicas de cozedura, corte e recheio de bolo de um andar;
- Diferentes materiais para decoração de bolos com pasta de açúcar existentes no mercado (pastas de açúcar, sua escolha, utilização e conservação), materiais de apoio e materiais de decoração, como cortadores, marcadores, pós, purpurinas, tintas, cola alimentar, espessante alimentar;
- Nivelamento, recheio e cobertura de bolo de um andar com pasta de açúcar;
- Modelagens e técnicas de decoração simples;
- Manuseamento e aplicação de folha de açúcar;
- Transporte e acondicionamento e conservação de modelagens e bolos;