

### Vídeo Aula – Bolo Andares 3

**Formadora:** Patrícia Couteiro

**Valor** – 20€

**Inclui:**

- Vídeo Aula (aprox. 1h)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

**Conteúdo:**

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação.
- Confeção de buttercream suíço: coloração, branqueamento e consistência
- Técnica de aplicação e arestas perfeitas
- Recheio e cobertura de bolo verdadeiro
- Montagem de bolo redondo por andares
- Confeção de ganache branca para cobertura: coloração, branqueamento e efeito marmoreado
- Decorações em pasta de açúcar
- Decorações em folha de hóstia
- Receitas de massas de bolo

