

Vídeo Aula – Chocolate and Purple Cake (FLORES)



Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de flores em açúcar;
- Modelagem de Flores Artificiais, Galhos e Folhagens;
- Pintura e composição de um arranjo floral;
- Aplicação no bolo

Inclui:

- Aula em formato vídeo, de acesso ilimitado
- Certificado de formação em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online