

Vídeo Aula – Bubble Cake

Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

- Vídeo Aula
- Certificado de participação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Tutoria online
- Acesso ilimitado à gravação da aula

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de Bolo e Cremes
- Tipos de buttercream e suas utilizações
- Técnicas e materiais para coloração e branqueamento de buttercream
- Confeção e coloração de buttercream
- Corte, recheio, nivelamento e montagem de bolo verdadeiro (cubo)
- Técnica de arestas perfeitas
- Utilização de saco de pasteiro
- Decoração em chocolate

