

Vídeo Aula – Bolo Andares 2

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 1h20 minutos)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação.
- Preparação das formas
- Ingredientes e suas funções
- Utensílios e suas funções
- Utilização do forno
- Massa chiffon em bolos de andares
- Receita e confeção de massas chiffon
- Confeção de buttercream com a consistência certa
- Coloração e aromatização de buttercream
- Técnica de aplicação e arestas perfeitas
- Pintura de bolo com buttercream em dourado
- Coloração de folha de hóstia para flores
- Folhas e pétalas em folha de hóstia
- Montagem de ramo e aplicação em bolo
- Stencil em pasta de açúcar
- Aplicação de pasta de açúcar em buttercream
- Estrutura interna de bolo de andares
- Montagem e transporte
- Bolo verdadeiro

