

Vídeo Aula - Massas e Cremes para Bolos (Base)

5 Módulos

Duração – 10h

Valor – 100€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

- Vídeo Aula
- Certificado de participação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de bolos e cremes;
- Confeção de 5 bolos, respetivos cremes (recheios e coberturas) e decorações (suspiros, macarons, peças em chocolate, drips)
- Total de 20 receitas: massas leves e massas densas, buttercream (suíço e italiano), ganache, toffee, curd de frutos, coulis de frutos, creme de pasteleiro, cream cheese, macarons, suspiros e drips.

Módulo 1

- Bolo de Pistachio e Framboesa: massa de pistachio, coulis de framboesa, creme de framboesa, suspiros, drip de açúcar

Módulo 2

- Bolo de Mirtilos e Maracujá: massa de maracujá, cream cheese de limão, curd maracujá

Módulo 3

- Bolo de Abóbora e Cenoura: massa de abóbora, creme de cenoura e côco, buttercream suíço de canela, macarons, drip de chocolate

Módulo 4

- Bolo de Chocolate: massa de chocolate e morango, buttercream italiano de morango, creme de pasteleiro de morango, decorações de chocolate, drip de chocolate

Módulo 5

- Bolo de Menta e Caramelo: massa de menta, toffee salgado, ganache montée de licor, drip de chocolate