

Vídeo Aula – Casquinhas Recheadas

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Acesso ilimitado ao vídeo (pode ver e rever sempre que necessário, onde quiser e ao seu ritmo)
- Receitas descarregáveis
- Certificado de participação
- Tutoria (os alunos podem esclarecer as suas dúvidas com a formadora em qualquer altura)



Conteúdo:

- Origem do chocolate
- Tipos de chocolate
- Composição e estrutura do chocolate
- Temperagem dos diferentes tipos de chocolate: métodos e técnicas
- Diferença entre chocolate nobre e chocolate fracionado
- Temperagem por indução: método, técnica correta para os 4 tipos de chocolate, dicas, utensílios, vantagens, desvantagens
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação
- Confeção de Casquinha Banoffee, Casquinha Prestígio, Casquinha Red Velvet, Casquinha Paçoca, Casquinha Champanhe
- Confeção de 6 cremes
- Confeção de 5 cascas de chocolate com diferentes técnicas de decoração

Compra:

- Para realizar a sua compra deverá efectuar o pagamento da totalidade do valor da aula (por transferência bancária ou MBway).
- Uma vez efetuado o pagamento, deverá ser enviado por e-mail o respetivo comprovativo, juntamente com o nome completo (será o nome que aparecerá no diploma) e Nif (caso pretenda fatura com contribuinte).
- Após o passo anterior o aluno recebe por email o link de acesso à aula e uma password (pessoal e intransmissível), assim como as receitas em pdf e o certificado de participação em pdf.
- Em caso de dúvida no acesso, pode contactar a escola pelo email formacao@comamorecarinho.com