

Vídeo Aula – Marble Buttercream Cake

Duração – 2h

Valor – 20€

Formadora: Patrícia Couteiro

Inclui:

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

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, con
- Tipos de buttercream
- Técnicas e materiais para coloração de buttercream
- Confeção e coloração de buttercream suíço
- Corte, recheio, nivelamento e montagem de bolo verdadeiro
- Técnica de transfe
- Realização de modelagens em pasta de açúcar e respetiva pintura

NOTA: durante a aula o formador decora um bolo previamente confeccionado (é fornecido aos alunos a receita do bolo).

