

## Vídeo Aula – Bolo Bordado

**Duração** – 2h30

**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, confeção e conservação de buttercream suíço
- Confeção de buttercream suíço
- Decoração de bolo com a técnica de bordado em buttercream (Embroidery Technique)

NOTA – a massa do bolo não é confeccionada durante a formação

**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](mailto:formacao@comamorecarinho.com)