

## Vídeo Aula – Bolo Embutido

**Formadora:** Patrícia Couteiro

**Valor – 20€**

**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 bolo e creme;
- 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 arestas perfeitas
- Técnica de embutidos
- Técnica de piping

