

Vídeo Aula – Ganache para Bolos 2

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 30 minutos)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- O que é ganache;
- Confeção: 3 etapas (derretimento, cristalização e texturização);
- Shelf life;
- Conservação;
- Erros comuns;
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação;
- Receitas de 4 ganaches base: branca, ruby, leite e negra;
- Confeção de ganache de mirtilos e ganache de café;
- Receitas base de bolo e variantes (vários sabores);
- Decoração de bolo verdadeiro com duas ganaches (recheio e cobertura)

