

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