

Vídeo Aula – Amêndoas Gourmet

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 45 minutos)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- Diferenças entre chocolate nobre e fracionado;
- Derretimento de chocolate sem temperagem;
- Técnica dos 34°C (método, vantagem, desvantagens e dicas);
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação;
- Confeção de: Amêndoas Tostadas, Amêndoas Caramelizadas, Amêndoas de Chocolate e Côco, Amêndoas de Framboesa, Amêndoas com Pistáchio, Amêndoas Salgadas, Amêndoas Coloridas
- Sugestões de variantes de sabores



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.