

Vídeo Aula – Bolo Andares 4

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 1h)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação.
- Confeção de buttercream suíço: coloração, branqueamento e consistência
- Técnica de aplicação em bolo quadrado e arestas perfeitas
- Recheio e cobertura de bolo verdadeiro
- Montagem de bolo quadrado por andares desnivelados
- Decoração em pasta de açúcar envelhecida
- Flores aramadas em pasta de açúcar
- Decorações em folha de hóstia
- Aplicação de stencil e efeito dourado
- Receitas de massas de bolo

