

Video Aula – Catos e Suculentas

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 on line



Conteúdo:

- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de buttercream coreano
- Confeção de buttercream coreano
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação de flores em pasta de açúcar (tipos de pastas de açúcar, sua escolha, utilização e conservação), materiais de apoio e materiais de decoração, como cortadores, marcadores, pós, purpurinas, tintas, cola alimentar, espessante alimentar;
- Modelagem de catos e suculentas em pasta de açúcar e buttercream coreano
- Aplicação em bolo (previamente preparado)