

Vídeo Aula – Ovos de Colher 2

Formadora: Patrícia Couteiro

Valor – 20€

Inclui:

- Vídeo Aula (aprox. 2h)
- Certificado de formação em formato digital
- Receitas confeccionadas na aula em formato digital
- Esclarecimento de dúvidas online

Conteúdo:

- Diferenças entre chocolate nobre e fracionado;
- Componentes do chocolate nobre e temperagem;
- Técnica de temperagem dos 4 tipos de chocolate por adição de Micryo;
- Recomendações sobre ingredientes, materiais, confeção e conservação;
- Confeção de cremes para decoração e recheio: trufado negro, trufado Kinder, creme de brigadeiro maracujá, creme de brigadeiro Nido, mousse Kinder, creme de brigadeiro de caramelo, ganache negra;
- Confeção de brigadeiros: brigadeiro de caramelo e brigadeiros de leite Nido
- Preparação de casquinhas de ovo com chocolate nobre temperado e respetivas decorações: casquinha dupla (Kinder), casquinha brownie e casquinhas cravejadas (escamas e Oreo);
- Montagem de 4 ovos: Ovo Kinder Oreo, Ovo Twix, Ovo Maracujá, Ovo Brownie



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.
- Em caso de dúvida no acesso, pode contactar a escola pelo email formacao@comamorecarinho.com