edu K

Certificado

de conclusão de curso

Certificamos que

karina karen alves mendes

Concluiu o curso on-line

Manual da pasta americana: aprenda como fazer e decorar seus bolos

Ministrado por
Ana Elisa Salinas

Carga horária
3 horas

CNPJ 10.247.557/0001-85

Período de realização
10/01/2023 a 10/01/2023

Raphael Bessegato de Moura

Direção geral
Coordenação pedagógica

Conteúdo do curso

Capítulo 1: Informações fundamentais sobre pasta americana

Aula 1: Conhecendo a expert e o conteúdo do curso
Aula 2: Origem e nomenclaturas corretas
Aula 3: Armazenamento e shelf life
Aula 4: Manipulação
Aula 5: Erros e acertos
Aula 6: Como cobrir o bolo

Capítulo 2: Fondant artesanal, massas e fixação

Aula 1: Preparo do glacê australiano
Aula 2: Aplicações do fondant: massa elástica artesanal e industrializada
Aula 3: Tipos de fixação em modelagem: peças leves e pesadas

Capítulo 3: Formas, texturas e coloração

Aula 1: Formas básicas para modelagem
Aula 2: Tipos de texturas aplicáveis na pasta
Aula 3: Tingimento e coloração