

Ebook “Cremes para Bolos”

Valor – 10€

Nº Páginas – 26

Autor – Patrícia Coureiro

Formato - pdf

Conteúdo:

- . Ingredientes
- . Sobre Cremes
- . Utensílios
- . Dicas
- . Resolver Erros Frequentes
- . Buttercream Americano
- . Buttercream Suíço
- . Buttercream Italiano
- . Ganache Branca / Rubi
- . Ganache de Leite
- . Ganache Negra
- . Cream Cheese base
- Cream Cheese de Manteiga
- . Curd de Limão
- . Curd de Framboesas
- . Toffee
- . Chantinho Tradicional
- . Chantinho de Chocolate
- . Creme Trufado Negro
- . Creme de Brigadeiro Branco
- . Creme Brigadeiro de Doce de Leite

