Casa de Biscoitos Ginger Breads



Escola Márcia Suzuki
CONFEITARIA DE ALTA RENDA

Escola Márcia Suzuki
CONFEITARIA DE ALTA RENDA

Márcia Suzuki é uma das maiores especialistas em doces finos do Brasil, empresária e tem sua própria loja há mais de 10 anos.

- Já realizou mais de **2.000** eventos
- Já ensinou mais de **3.000** alunos no Brasil e no mundo.
- Mais de **120.000** pessoas impactadas através de suas redes sociais.



GINGER BREAD DE NATAL

MASSA DA BOLACHA

300G DE FARINHA DE TRIGO
1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
125G DE MANTEIGA SEM SAL
100G DE AÇÚCAR
1 OVO
1 COLHER DE RASPAS DE LIMÃO

ASSISTIR AULA PARA VER O MODO DE PREPARO.

DECORAÇÃO E ARMAZENAMENTO DAS BOLACHAS.

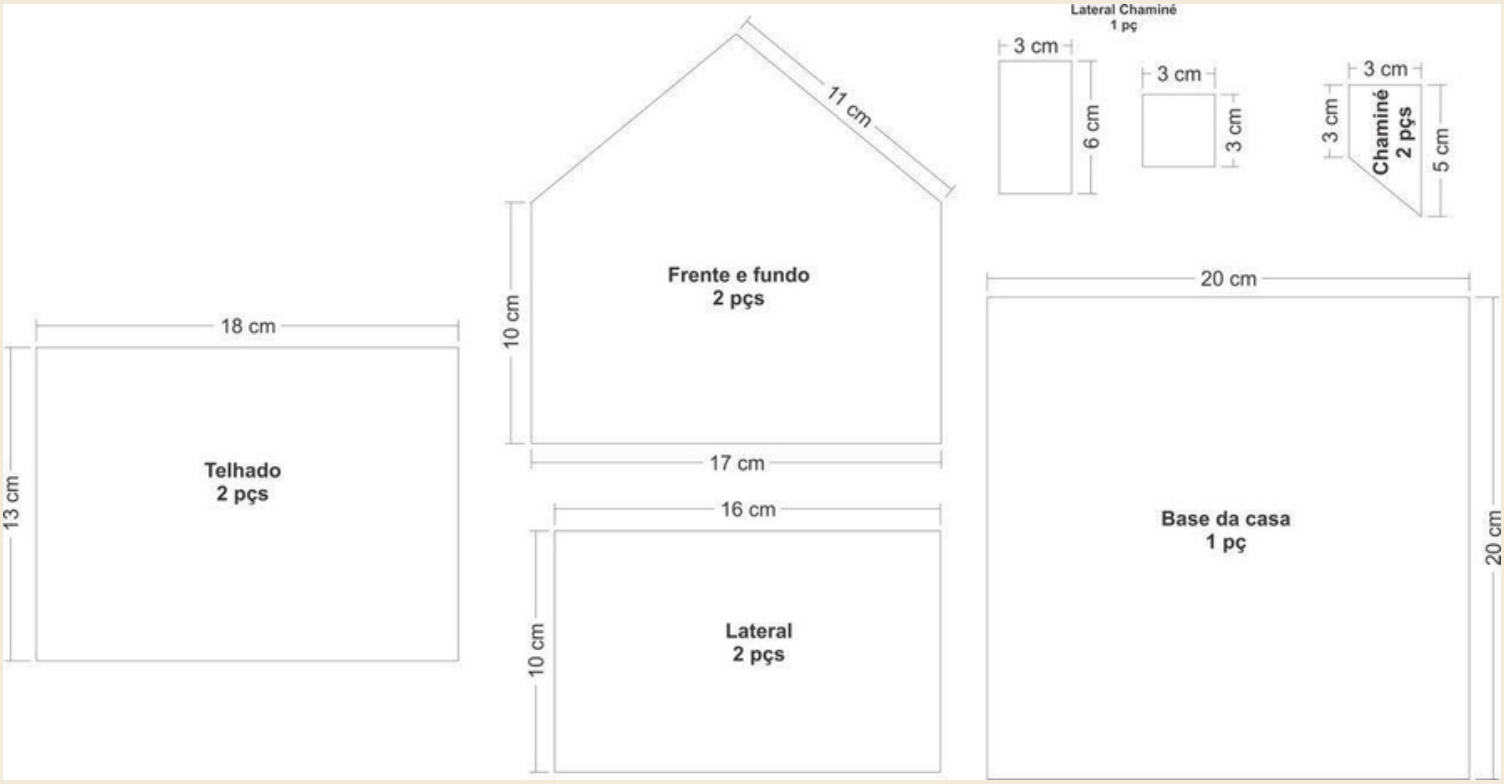
DEPOIS QUE AS BOLACHAS SÃO ASSADAS COMECE A PREPARAR A DECORAÇÃO. SE POR ALGUM MOTIVO VOCÊ RESOLVER QUE NÃO VAI DECORA-LAS AGORA, GUARDE AS BOLACHAS EM POTES COM TAMPA BEM VEDADOS. ELAS TÊM DURABILIDADE DE 30 DIAS.

PARA VOCÊ ADIANTAR SUA PRODUÇÃO, DEIXE UM ESTOQUE DE BOLACHAS PRONTAS E DECORADAS GUARDADAS EM POTES COM TAMPA. DEIXE AS EMBALAGENS (CAIXAS OU LATAS) PREVIAMENTE PREPARADOS PARA RECEBER AS BOLACHAS TAMBÉM. NA SEMANA DO NATAL, VOCÊ DEVE FAZER APENAS AS MONTAGENS DOS PRODUTOS E AS ENTREGAS. ISSO VAI TE AJUDAR MUITO A PRODUZIR MAIS LATAS E CAIXAS COM BOLACHAS EM MENOS TEMPO.

PREÇO SUGERIDO PARA VENDA: 10,00 R$ POR BOLACHA TAMANHO MÉDIO.
ACRESCENTAR AQUI O CUSTO DA EMBALAGEM.



Molde da casinha de bolachas!



Monte a casinha usando o glacê para unir as partes e decorar. Depois polvilhe açúcar sobre ela para finalizar.

Link para download: https://carolfiorentino.com.br/tag/casinha-de-biscoito/



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE Natal de chocolate: "Árvore Natalina, Caixas de Trufas e Show de Panetones Natalinos DA MÁRCIA SUZUKI
COMERCIALIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29).
Licenciado para ESCOLA MARCIA SUZUKI LTDA - 40083089000150 - Protegido por Eduzz.com



LISTA DE MATERIAIS

MATERIAIS PARA CHOCOTONE DE NATAL

- Pré Mistura para Panetone
- Batedeira
- Formas para Panetone de 2 tamanhos, 500 gramas e 200 gramas.
- Assadeiras quadradadas
- Forno Elétrico

Agora é com você!

Com todas as técnicas, receitas e truques ensinados aqui, você vai conseguir criar e montar PETITE GATEU lindos e deliciosos.

Ainda assim, se surgir alguma dúvida, fique à vontade para nos procurar! Abaixo de cada vídeo aula você encontra um campo onde pode comentar ou ver as perguntas dos outros alunos.

Para acompanhar meu trabalho e pegar referências, pode me procurar no Instagram **@marciasuzukipatisserie**

Um beijo,
Equipe Márcia Suzuki



SUPORTE



+55 62 98147-8751

SUPORTE@ESCOLAMARCIASUZUKI.COM.BR