CURSO ONLINE
FORMAÇÃO DOCES FLORAIS
Por: Gi Carvalho

Materiais para produzir a Pasta de Chantilly

- 100ml de Chantilly (utilizei da marca Amélia)
- 100g de Amido de Milho (utilizei da marca Maizena)
- 40g de Glicerina Bidestilada (utilizei da marca Arcolor)
- 60g de Glucose de Milho (utilizei da marca Arcolor)
- 2g de CMC (utilizei da marca Arcolor)
- 5g de Óleo de Coco (utilizei o da marca Copra)
- 2g de Antimofo- Opcional (usar em cidades muito úmidas

Obs.:

- Armazenar em local seco e livre da umidade e luz direta.
- A pasta tem validade de 15 dias para ser comestível e após esse prazo é apenas decorativa.
- Pode secar no forno (temperatura 65° por 5 minutos)
- Depois de pronta pode conservar na geladeira

CURSO ONLINE
FORMAÇÃO DOCES FLORAIS
Por: Gi Carvalho

Lista de Fornecedores

https://www.lojasantoantonio.com.br
https://www.vivianfestas.com.br
https://armazem2000.com.br
https://www.rizzoconfeitaria.com.br
https://www.barradoce.com.br

Fonte: Esta pasta de chantilly é autoria da Amélia Lino, que me permitiu utilizar nesse curso.

GIRLANE CARVALHO · DOCES ARTÍSTICOS ·