edu K

Bolos de *mousse*

NANI MAGALHÃES



O curso

Que tal trazer uma tendência internacional para a sua cozinha? Para isso, a expert Nani Magalhães vai ensinar como fazer mousse cake, uma tendência russa que está chegando ao Brasil e fará você se diferenciar no mercado. Aprenda o passo a passo de três receitas de bolo de mousse, com massas e recheios em deliciosas combinações, como: mousse cake de chocolate com frutas vermelhas; baunilha com abacaxi e coco; e tapioca com coco e banana. Aprenda também técnicas de decoração para fazer uma apresentação moderna e vender muito!

NÍVEL DO CURSO - Intermediário

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)









A expert

Residiu durante três anos nos Estados Unidos, onde teve seu primeiro contato com a confeitaria. Já no Brasil, tornou-se sócia de um restaurante e descobriu que sua verdadeira vocação era a confeitaria artística e mergulhou de cabeça nessa área! Autodidata, começou a fazer e comercializar seus produtos pelas redes sociais. Hoje, ela tem um ateliê, onde produz e ministra aulas. Recentemente, teve seus bolos apresentados ao lado de outros profissionais renomados em um programa de TV.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

BOLO DE MOUSSE DE CHOCOLATE COM FRUTAS VERMELHAS 5

MASSA DE CHOCOLATE 5

MOUSSE DE CHOCOLATE 6

RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS 6

GLAÇAGEM 7

MONTAGEM E DECORAÇÃO 8

BOLO DE MOUSSE DE LEITE EM PÓ, ABACAXI E COCO 9

MASSA DE BAUNILHA 9

RECHEIO DE ABACAXI COM COCO 10

MOUSSE DE LEITE EM PÓ 10

GLAÇAGEM 11

MONTAGEM E DECORAÇÃO 12

BOLO DE MOUSSE DE TAPIOCA E BANANA 13

CAKE DE COCO 13

RECHEIO DE BANANA 14

MOUSSE DE TAPIOCA 14

CALDA 15

TULIPAS DE CHOCOLATE 15

GLAÇAGEM 16

FORNECEDORES 17

TRILHA DE APRENDIZADO 17

TRILHA DE PRECIFICAÇÃO E EMPREENDEDORISMO 18







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolo de mousse de chocolate com frutas vermelhas

RENDIMENTO - 1 bolo de 20 cm de diâmetro

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração e 30 dias congelado antes de decorar



Massa de chocolate

RENDIMENTO - 700 g

DURABILIDADE - 3 dias em temperatura ambiente

Ingredientes

MASSA DE CHOCOLATE

50 g de ovo (1 ovo)
100 g de açúcar
5 ml de essência de baunilha (1 colher de chá)
180 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó
7 g de bicarbonato
1 pitada de sal (menos de 1 g)
240 ml de café solúvel pronto
120 ml de água quente
60 g de chocolate meio amargo
50 g de manteiga

PREPARO

- Derreta o chocolate e a manteiga na água quente e reserve.
- Bata o ovo e o açúcar na batedeira até ficar fofo.
- Diminua a velocidade e acrescente os demais ingredientes, deixando o fermento e bicarbonato por último.
- Bata até misturar tudo.
- Leve para assar a 180 °C em forma de aro 20, forrada com papel-manteiga.
- O tempo para assar vai depender de cada forno. Teste se está assado após 40 minutos.
- Assim que assar, retire do forno e deixe amornar. Desenforme e deixe esfriar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Mousse de chocolate



RENDIMENTO - 900 g

DURABILIDADE - 7 dias em refrigeração e 2 dias em temperatura ambiente

Ingredientes
MOUSSE DE CHOCOLATE
500 ml de creme para chantilly
300 g de chocolate meio amargo
100 g de leite condensado

PREPARO

- Derreta o chocolate em micro-ondas ou banho-maria e reserve.
- Bata o creme para chantilly até o ponto ficar firme.
- Continue batendo e, aos poucos, vá adicionando o chocolate e depois o leite condensado.
- Reserve.



Recheio de frutas vermelhas

PREPARO

- Dilua o amido na água.
- Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até cozinhar.
- Deixe esfriar.

RENDIMENTO - 450 g

DURABILIDADE - 7 dias em refrigeração

Ingredientes
500 g de frutas vermelhas (morango, framboesa, cerejas)
150 g de açúcar refinado
10 g de amido de milho
20 ml de água



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Glaçagem

PREPARO

- Dissolva a gelatina na água (50 ml) e deixe hidratar.
- Em uma panela, coloque 60 ml de água para ferver.
- Adicione os demais ingredientes até dissolver tudo.
- Leve a gelatina ao micro-ondas por 20 segundos e adicione à primeira mistura.
- Tire do fogo e adicione o corante (cor Nude).
- Guarde na geladeira por 12 horas antes de utilizar.

RENDIMENTO - 480 g

DURABILIDADE - 10 dias em refrigeração

Ingredientes

70 g de leite condensado
100 g de açúcar
100 g de glucose
100 g de chocolate branco
60 ml de água
6 g de gelatina em pó
50 ml de água para hidratar a gelatina
Corante de cor nude, líquido ou em gel



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)





Montagem e decoração

Ingredientes

300 g de frutas vermelhas de sua preferência

50 g de chocolate ao leite ou meio amargo derretido



PREPARO

- Corte o bolo ao meio, na horizontal.
- Monte o bolo usando um aro de 20 cm sobre um prato ou base de isopor.
- Primeiro, aparamos cada fatia de bolo para diminuir 0,5 cm do seu diâmetro. Dessa forma, ele ficará um pouco menor do que o aro.
- Coloque uma fina camada da mousse de chocolate na parede do aro próximo à base e, então, coloque uma fatia do bolo.
- Coloque o recheio de frutas vermelhas (deixe um espaço para não encostar no aro).
- Cubra com uma camada generosa de mousse.
- Coloque a segunda camada de bolo e finalize com mousse.
- Alise a superfície, cubra com plástico filme e leve para congelar.
- Aqueça a glaçagem até derretê-la por completo.
- Deixe esfriar a 33 °C antes de utilizá-la.
- Tire o bolo congelado do freezer e desenforme.
- Coloque sobre uma grade ou assadeira.
- Despeje a glaçagem em movimentos circulares, do centro para fora, até cobrir completamente o bolo.
- Com o chocolate derretido em um cartucho ou manga de confeitar, desenhe o contorno de uma mulher e faça o cabelo usando as frutas vermelhas.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolo de mousse de leite em pó, abacaxi e coco

RENDIMENTO - 2 assadeiras de 20 cm de diâmetro

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração e 30 dias congelado sem decorar





RENDIMENTO - 850 g

DURABILIDADE - 3 dias em temperatura ambiente

Ingredientes

MASSA DE BAUNILHA

200 g de manteiga, em temperatura ambiente
200 g de açúcar
200 g de farinha de trigo
240 g de ovos (4 unidades)
10 g de fermento em pó
5 ml de essência de baunilha

Massa de baunilha

PREPARO

- Leve a manteiga e o açúcar à batedeira e bata até clarear.
- Adicione os ovos aos poucos.
- Diminua a velocidade, adicione os demais ingredientes e bata somente até misturar.
- Divida a massa em duas assadeiras de 20 cm, forradas com papel-manteiga.
- Leve para assar a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.
- Quando assar, deixe amornar e desenforme. Reserve.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Recheio de abacaxi com coco



RENDIMENTO - Em média, o suficiente para rechear 2 bolos

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração

Ingredientes
MOUSSE DE CHOCOLATE

1 abacaxi descascado e picado
100 g de açúcar
200 g de coco ralado

PREPARO

- Leve tudo ao fogo para cozinhar até que a fruta amoleça.
- Tire do fogo e coloque em uma peneira separando o líquido, que servirá como calda para regar o bolo.
- Reserve.

Mousse de leite em pó

RENDIMENTO - 1,2 kg

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração

Ingredientes

200 g de creme para chantilly (1ª parte)
300 g de creme para chantilly (2ª parte)
395 g de leite condensado
20 g de manteiga
150 ml de leite
60 g de gemas (3 unidades)
150 g de leite em pó

PREPARO

- Leve os ingredientes ao fogo (com exceção de 300 g de creme para chantilly).
- Cozinhe até o ponto do creme ficar firme (quando, ao mexer com a espátula, forma ondas que demoram alguns segundos para se desfazer).
- Retire do fogo e deixe gelar.
- Bata o creme para chantilly (2ª parte) até o ponto ficar firme.
- Aos poucos, acrescente o creme até homogeneizar.
- Reserve.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Glaçagem

RENDIMENTO - 480 g

DURABILIDADE - 10 dias em refrigeração

*

Ingredientes

70 g de leite condensado
100 g de açúcar
100 g de glucose
100 g de chocolate branco
60 ml de água
6 g de gelatina em pó
50 ml de água para hidratar a gelatina
Corante rosa claro e branco, líquido ou em gel

PREPARO

- Dissolva a gelatina na água (50 ml) e deixe hidratar.
- Em uma panela, coloque 60 ml de água para ferver.
- Adicione os demais ingredientes até dissolver tudo.
- Leve a gelatina ao micro-ondas por 20 segundos e adicione à primeira mistura.
- Tire do fogo, faça coloração com corante branco primeiro e em seguida aplique o corante rosa.
- Guarde na geladeira por 12 horas antes de utilizá-la.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Montagem e decoração

PREPARO

- Pegue a calda que drenou do abacaxi e adicione um pouco de água filtrada.
- Monte o bolo, usando um aro de 20 cm sobre um prato ou base de isopor.
- Primeiro, aparamos cada fatia de bolo para diminuir 0,5 cm do seu diâmetro. Dessa forma, ele ficará um pouco menor do que o aro.
- Coloque uma fina camada de mousse na parede do aro próximo à base e, então, coloque uma fatia do bolo.
- Coloque o abacaxi com coco, deixando um espaço para não encostar no aro.
- Cubra com uma camada generosa de mousse.
- Coloque a segunda camada de bolo e finalize com a mousse.
- Alise a superfície, cubra com plástico filme e leve para congelar.
- Aqueça a glaçagem até derretê-la por completo.
- Deixe esfriar a 33 °C antes de utilizar.
- Tire o bolo congelado do freezer e desenforme.
- Coloque sobre uma grade ou assadeira.
- Despeje a glaçagem em movimentos circulares, do centro para fora, até cobrir completamente e deixe secar.
- Coloque o chocolate derretido em uma manga de confeitar.
- Faça a silhueta do unicórnio.
- Corte os marshmallows na diagonal para fazer o chifre e o acabamento em toda a volta do bolo, colocando-os lado a lado com as pontas para cima.
- Use os morangos cortados em fatias na vertical para fazer a crina, coloque-os sobrepostos.
- Finalize com glitter comestível.

Ingredientes

Marshmallows coloridos
Morangos
Chocolate ao leite ou meio amargo derretido
Manga ou cartucho de confeitar
Glitter comestível





ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Bolo de mousse de tapioca e banana

Cake de coco

RENDIMENTO - 2 bolos de 20 cm de diâmetro

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração e 30 dias congelado sem decorar

Ingredientes

400 g de farinha de trigo
250 g de manteiga, em temperatura ambiente
300 g de açúcar refinado
6 ovos
320 g de coco ralado
350 ml de leite
10 g de fermento em pó

PREPARO

- Coloque a manteiga na batedeira e bata com o açúcar até ficar branco e homogêneo.
- Sem parar de bater, adicione os ovos aos poucos.
- Adicione o coco e, então, o leite.
- Pare de bater. Adicione a farinha e o fermento aos poucos, peneirando-os sobre a massa.
- Leve para assar em duas formas de aro 20, forradas com papel-manteiga, a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Recheio de banana



RENDIMENTO - em média, 700 g (dependendo do tamanho das bananas)

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração

*

Ingredientes

3 bananas nanicas maduras
150 g de açúcar
200 ml de leite
50 ml de leite
10 g de farinha de trigo
Canela em pó - Q.B.

PREPARO

- Pique as bananas.
- Derreta o açúcar até ficar como âmbar.
- Adicione banana, canela e 200 ml de leite.
- Deixe o açúcar derreter.
- Dilua a farinha em 50 ml de leite e coloque na mistura.
- Deixe por mais algum tempo para cozinhar, sempre mexendo o creme.
- Deixe esfriar e reserve.

Mousse de tapioca



RENDIMENTO - 1,670 kg

DURABILIDADE - 3 dias em refrigeração

*

Ingredientes

500 g de farinha para tapioca
100 g de coco ralado
395 g de leite condensado
200 g de creme de leite
12 g de gelatina sem sabor
60 ml de água para hidratar a gelatina
200 ml de leite de coco
200 g de creme para chantilly

PREPARO

- Hidrate a gelatina em 60 ml de água e deixe descansar.
- Leve ao micro-ondas por 20 segundos.
- Misture a farinha, o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco.
- Leve tudo ao liquidificador.
- Coloque a mistura em uma tigela e adicione o coco e a gelatina.
- Bata o creme para chantilly em ponto firme e adicione à mistura.
- Reserve.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Calda



RENDIMENTO - 600 g

DURABILIDADE - 7 dias em refrigeração

PREPARO

- Leve ao fogo para ferver e deixe esfriar.

Ingredientes

500 ml de água

100 g de açúcar

Cravo - Q.B.

Tulipas de chocolate



PREPARO

- Derreta a cobertura de chocolate no micro-ondas ou banho-maria.
- Separe 50 g, tinja de vermelho e reserve.
- Separe 100 g, tinja de verde e reserve.
- Usando a forma para miniovos, pincele uma fina e irregular camada de chocolate vermelho na extremidade mais larga, onde será a base da flor.
- Encha as cavidades com o chocolate e depois vire o molde de forma que o excesso caia de volta no recipiente.
- Leve à geladeira.
- Quando estiver seco, vai perceber que o fundo da forma está ficando opaco.
- Repita o processo para obter uma camada mais grossa.
- Para formar as tulipas, pegue duas casquinhas e passe cobertura derretida nas bordas.
- Junte as metades formando um ovo e deixe secar.
- Pegue mais duas casquinhas e cole uma de cada lado do ovo, formando assim 4 pétalas.
- Leve à geladeira novamente. Assim que endurecer, desenforme e reserve.
- Pegue as folhas comestíveis, já higienizadas, e pincele-as com chocolate verde. Elas funcionarão como moldes para folhas bem realísticas.
- Leve à geladeira para secar e remova a folha.

Ingredientes

500 g de cobertura fracionada de chocolate branco

Corante para chocolate, nas cores verde e vermelho

Forma de acetato para miniovos (BWB 273)

Folhas comestíveis

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Glaçagem

RENDIMENTO - 480 g

DURABILIDADE - 10 dias em refrigeração

Ingredientes

70 g de leite condensado
100 g de açúcar
100 g de glucose
100 g de chocolate branco
60 ml de água
6 g de gelatina em pó
50 ml de água para hidratar a gelatina
Corante branco e magenta, líquido ou em gel







PREPARO

- Dissolva a gelatina na água (50 ml) e deixe hidratar.
- Em uma panela, coloque 60 ml de água para ferver.
- Adicione os demais ingredientes até dissolver tudo.
- Leve a gelatina ao micro-ondas por 20 segundos e adicione à primeira mistura.
- Tire do fogo e adicione o corante branco.
- Guarde na geladeira por 12 horas antes de utilizá-la.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Usando um aro de 20 cm sobre um prato ou base de isopor, monte o bolo.
- Primeiro, aparamos cada fatia de bolo para diminuir 0,5 cm do seu diâmetro. Dessa forma, ele ficará um pouco menor do que o aro.
- Coloque uma fina camada da mousse na parede do aro próximo à base e, então, coloque uma fatia do bolo.
- Regue com a calda.
- Coloque o recheio de banana (deixe um espaço para não encostar no aro).
- Cubra com uma camada generosa de mousse.
- Coloque a segunda camada de bolo e regue novamente.
- Finalize com a mousse
- Alise a superfície, cubra com plástico filme e leve para congelar.
- Aqueça a glaçagem até derreter por completo.
- Deixe esfriar a 33 °C antes de utilizar.
- Tire o bolo congelado do freezer e desenforme.
- Coloque sobre uma grade ou assadeira.
- Despeje a glaçagem magenta em movimentos circulares, do centro para fora, até cobrir completamente.
- Em seguida, despeje um pouco da cor mais clara para dar um detalhe. Pode fazer movimentos de vaivém ou circulares, de acordo com seu gosto.
- Deixe secar e decore com flores e folhas de chocolate.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Fornecedores

- **Chantilly** - Fleischmann
- **Corantes** - Arcolor
- **Cobertura fracionada** - Norcau
- **Glitter comestível** - Mago

Trilha de aprendizado

A trilha de aprendizado funciona como um guia para que o seu conhecimento não se limite apenas a esse curso. A ideia é que você continue se desenvolvendo dentro da área de confeitaria. A partir dos cursos selecionados, você aprenderá outras técnicas, métodos e receitas para fazer muito sucesso. Acesse, aprenda e viva da sua paixão!

CURSO INTRODUTÓRIO

Nesse curso, você vai aprender o básico: desde as funções dos ingredientes, utensílios necessários e erros comuns que você poderá cometer.



Manual da confeitaria
Lu Neves

CURSO DE APERFEIÇOAMENTO

Desenvolva ainda mais suas técnicas de glaçagem e montagem de bolos. Utilize esse curso riquíssimo em métodos e dicas do expert Alexandre Bispo.



Tortas de vitrine
Alexandre Bispo

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO

Já pensou em se desenvolver cada vez mais em técnicas de decoração, recheios e coberturas? Aprenda tudo nesse curso e ainda desenvolva receitas deliciosas para o seu cardápio.



Entremets
Lucas Corazza

Trilha de precificação e empreendedorismo

Nessa trilha, te daremos base para empreender e entender seu negócio. Essa parte é tão importante quanto aprender sobre preparos, e investir seu tempo e estudo pode ser o diferencial para o sucesso. Aproveite as aulas sobre precificação, clientela, montagem de cardápio e ficha técnica. Assim, você terá ferramentas para definir preço de custo e valor de venda com lucro!



Como calcular preço e vender tortas
Fernanda Quatrocchi



Ficha técnica de alimentos: guia passo a passo
Adriana Furquim

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Empreendedorismo na confeitaria

Roberta Abud, Daniela Vergara

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLOS DE MOUSSE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)