

# Bolos decorados com técnicas de bico

## Conteúdo programático :

- Preparo de Pão de Ló sabor baunilha e sabor chocolate.
- Preparo de Recheios de abacaxi, coco e calda.
- Batimento de Marshmallow e chantilly :
- Técnicas de alisamento aboleado com acetato.
- Cobertura com geleia de brilho.
- Confecção de cone de papel manteiga
- Técnicas de acabamentos com cone de papel sem utilização de bicos.
- Técnicas de escritas com chocolate, coloridas, douradas e prateadas.
- Flores: narciso, margarida, rosinhas no palito, rosas na bailarina, coloridas, douradas, prateadas e cintilantes.
- Contornos diversos com bicos, labirintos arabescos e contornos diversos.

C  
U  
R  
S  
O  
S