Aprenda a fazer cascas
de ovos
Para Páscoa

Olá neste ebook você vai aprender como :

- Temperar
- Choque térmico
- Conservação
- Tempo de Armazenagem
- Tipos de Chocolate

T

Sobre o Autor

Me chamo Cintia Leite , casada , tenho 2 filhos e por eles decidi ingressar na confeitaria , profissão que amo de paixão .
Trabalho na confeitaria desde 2007 , período que minha primeira filha nasceu .
Me aperfeiçoei na área , com cursos técnicos e práticos . E hoje quero dividir com você esta experiência que além de prazerosa nos rende uma renda extra .

Vamos lá !

Itens que iremos precisar para fazer nossas cascas :

1. Termômetro - para medir a temperatura do chocolate (hoje no mercado temos várias marcas e modelos)
2. Tigelas - podendo ser de vidro ou plásticas
3. Espátulas - Para puxar e misturar o chocolate

TIPOS DE CHOCOLATE :

FRACIONADO

Este não precisa de temperagem é só aquecer e usar

NOBRE

É o chocolate que temos que dar o choque térmico

SABORES:

Branco

Blend

Amargo