

MANUAL DO ALUNO



MASTERCLASS

BISCOITOS
lucrativos



YAY!

Que alegria ter você na Masterclass Biscoitos Lucrativos!

Vou amar ter você biscoitando ao vivo comigo, e pensando nisso, criei esse manual, assim você conseguirá aproveitar ao máximo o evento.

Meu maior objetivo é mostrar pra vocês que vai muito além de um biscoito, é sobre contar histórias, criar memória e laços afetivos.

Vou te ensinar o beabá do sucesso e esse é só o primeiro passo para você levar sabor e arte pelo mundo durante o ano todo!

Já te adianto, biscoitos são apaixonantes e terapêuticos, preparem-se para viciar!


FIQUE LIGADO!

OS CONTEÚDOS NÃO PARAM!

Diariamente temos conteúdos e aulas riquíssimas em todas as redes sociais, então se ainda não me segue, clica nos tópicos para seguir e não perder nada de nada!




PROGRAMAÇÃO



MASTERCLASS
BISCOITOS
Lucy & Livos

AULA 1

A CHAVE PARA
BISCOITOS
INCRÍVEIS



ATIVE O LEMBRETE DESSA AULA



MASTERCLASS
BISCOITOS
Lucy & Livos

AULA 2

DO FORNO AO
CLIENTE: SEJA
UMA COOKIER DE
SUCESSO



ATIVE O LEMBRETE DESSA AULA



MOLDE

ESSE É O FORMATO QUE IREMOS USAR
DURANTE A IMERSÃO

cortar apenas o formato do panda
(como na capa)



MASTERCLASS

BISCOITOS
lucrativos

MOLDE

INVERTIDO PARA PASSAR DESENHO



MASTERCLASS

BISCOITOS
lucrativos

INGREDIENTES

Tiny's n cream

- MANTEIGA
- 1 OVO
- AÇÚCAR
- FARINHA DE TRIGO
- ESSENCIA DE BAUNILHA
- PITADINHA DE SAL
- BOMBONS OURO BRANCO
- GLACÊ REAL ICEBERG CHEF, MIX, MAVALERIO OU BIOMICA
- GLUCOSE DE MILHO (XAROPE)
- CORANTES EM GEL

MASTERCLASS

BISCOITOS
lucrativos

