

Видео-курс "шоколадный зефир"

Автор: Jegor

https://gidra.de/prodam-v-germanii/video-kurs-shokoladnyiy-zefir_i10877



Адрес:

Повсеместно



Давно хотели научиться делать зефир? Теперь у вас есть такая возможность! Этот видео курс научит вас делать натуральный зефир, без химии, без добавления пектина в поре. Расскажет о распространенных ошибках и как их избежать. Просмотрев урок вы сможете делать множество различных видов зефира и конечно же ШОКОЛАДНЫЙ).

В Уроке:

1. Приготовление шоколадного зефира со сниженным содержанием сахара.
2. Работаем с шоколадом! Никакой глазури и термостабильной крошки.
3. В какой момент и как добавляется шоколад, что бы зефир не поплыл.
4. Приготовление поре для зефира (тонкости, секреты).
5. Как правильно приготовить Кофейный зефир, почему неправильно добавлять кофе в сироп.
6. Приготовление кофейного концентрата.
7. Еще много полезной информации)))

+ Рецепт в текстовом формате

И ВСЕ ЭТО ВСЕГО ЗА 10 евро

Оплата на счет Swedbank

Сразу после оплаты, отправлю видео урок вам на почту, откуда вы сможете его скачать и он останется у вас навсегда)

Вы сможете не только порадовать себя и своих близких, но и не плохо подзаработать;)

Для подробной информации об оплате пишите на почту polivtsak@bk.ru или WhatsApp +3725552805