

Amélia Lino

OVO DE PÁSCOA FLORAL



CONGRESSO CONTEM

PÁSCOA 2024

Chocobutter

INGREDIENTES

- 1kg de Chocolate Fracionado
- 300g de manteiga em temperatura de 15 a 18 graus

Obs.: Para fazer essa receita com chocolate meio amargo, você deverá usar 350g de manteiga e o mesmo modo de preparo.

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga na batedeira até obter um creme consistente, em torno de 5 minutos.

Leve o chocolate ao microondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% do chocolate e chegar a temperatura de aproximadamente 30 graus.

Una os dois ingredientes e bata na batedeira até obter um creme consistente e pronto para uso.

www.contemonline.com

CONGRESSO CONTEM
PÁSCOA 2024

Amélia Lino



CONGRESSO CONTEM
PÁSCOA 2024

CONHEÇA MAIS SOBRE NOSSA PROFESSORA

Perfil no Instagram --> @amelialino0

Amélia Lino é pioneira no país na técnica de Flower Cake e se tornou referência no segmento na Confeitaria Brasileira.

A paixão pela confeitaria tornou-se cada vez mais latente em sua vida. De forma autodidata, começou a decorar bolos florais com uma muita perfeição.

Foi até a Europa e a Coréia do Sul para aprender mais sobre o uso das técnicas aplicadas na produção de bolos florais.

Em pouco tempo, sua arte foi ganhando admiradores e ela se tornou referência no país: autoridade máxima na técnica de flores em Bicos de Confeitar, flores espatuladas e muitas outras técnicas.

Inaugurou cursos práticos e percorre com muita garra, todo o Brasil e exterior ministrando cursos de confeitaria artística.

Amélia Lino também é palestrante, requisitada em todo Brasil quando o assunto é empreendedorismo e superação.

Além disso, oferece o curso de formação de Professores, onde os participantes recebem Certificação Internacional Coreana. Ela é Membro Honorífico da Korea Design Cake Art Association. Única no Brasil a formar Professores com Certificação Internacional Coreana.

Amélia já ministrou cursos na Itália, Inglaterra, Espanha, Holanda, Portugal, Suíça e Coreia do Sul.

Amélia Lino foi e é destaque em vários programas da televisão brasileira. Inclusive no maior programa sobre gastronomia do país: dividiu a bancada com Ana Maria Braga.

Amélia Lino é destaque em várias feiras e Congressos do Brasil e do mundo.

Hoje é um dos nome mais requisitados na Confeitaria Brasileira e grande influenciadora no segmento. Com mais meio milhão de seguidores, mais de 40.000 alunos pelo mundo.

Amélia Lino é autora do livro Flower Cakes, que foi lançado em 2018 na maior Feira de Panificação e Confeitaria das Américas, a Fipan, em São Paulo/SP, em estande próprio.

A história de Amélia Lino é um exemplo de empreendedorismo e fé.

www.amelialino0.com @amelialino0

CONGRESSO CONTEM

PÁSCOA 2024