

PANIFICAÇÃO CASEIRA COM FERMENTAÇÃO NATURAL

Conteúdo Programático:

- Ingredientes da panificação e suas funções
- Processos e técnicas na preparação de pães
- Métodos de batimento
- Técnicas de fermentação e cocção

Metodologia:

Apostilas, aulas teóricas e práticas, degustação e harmonização.

Produções: Em aula prática os alunos prepararão 4 pães: Pão tipo italiano com fermento natural, Pão integral com fermento natural e 70% hidratação, Pão de nozes ou castanha do Pará, e Pão com cebola caramelizada.



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3227-1177

ppce@pucgoias.edu.br