

PANIFICAÇÃO CASEIRA COM FERMENTAÇÃO NATURAL – Regime Remoto Extraordinário

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 em PDF, aulas teóricas em Power Point via online e práticas pela proponente (com demonstração do processo de panificação ao vivo pela plataforma TEAMS) e dicas de harmonização.

Produções: Em aula online os alunos irão assistir à preparação de pães: Pão tipo italiano com fermento natural, Pão integral com fermento natural.



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3227-1177

ppce@pucgoias.edu.br