

PANIFICAÇÃO CASEIRA COM FERMENTAÇÃO NATURAL – Presencial

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 e práticas pelo proponente (com demonstração do processo de panificação).

Produções: Em aula prática com a preparação de pães: Pão tipo italiano com fermento natural, Pão integral com fermento natural e pão com castanhas.



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3309 6181

ppce@pucgoias.edu.br