

PANETONE DE FRUTAS E DE CHOCOLATE COM FERMENTAÇÃO COMERCIAL - AULA PRÁTICA - PRESENCIAL

Conteúdo Programático:

- Ingredientes do panetone e suas funções
- Processos e técnicas na preparação dos panetones
- Técnicas de fermentação, cocção e resfriamento

Metodologia:

Apostila em pdf, aula teóricas e práticas pelo proponente (com demonstração do processo de fabricação do panetone).

- Processos e técnicas na preparação do Panetone
- Técnicas de fermentação, cocção e resfriamento

Produções: Panetones de frutas e de chocolate com fermento biológico seco e noções com o uso de **Uniforme:** Avental de corpo e calçado confortável, fechado e de preferência antiderrapante



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3309 6181

ppce@pucgoias.edu.br