

## **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:**

Apostila em pdf, aula teórica e prática pelo proponente (com demonstração do processo de panificação).

Produções: Em aula prática com a preparação de 1 Pão tipo italiano com fermento natural



**DÚVIDAS?**

Ligue (62) 3309 6181

[ppce@pucgoias.edu.br](mailto:ppce@pucgoias.edu.br)