



PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

Confeitaria Avançada 60h

- A Confeitaria atual
- Preparações com massas de estrutura densa: bolos para viagens, chás e/ou cafés.
- *Petit Fours*
- Preparações com massas quebradiças, com *pâte à choux*, com massas aeradas e massas merengadas
- Massa Folhada: método básico
- Chocolataria
- *Entremets*
- Doces de Vitrine