



**PROGRAMA DE APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL**  
**Confeitaria Internacional – 40h**  
**Traços programáticos**

***Entremets*** – 24 horas

- Técnicas aprimoradas na produção de *entremets*.
- Técnicas em recheios e montagem de *entremets*.
- Cobertura de glaçagens de chocolate e colorida.

**Tortas Clássicas** - 16 horas

- Produção de tortas clássicas da confeitaria mundial (Sacher, Bourdalou, Torta de Santiago)
- Métodos clássicos de decoração de tortas clássicas.