



MASSA DE PIZZA E CALZONE COM FERMENTAÇÃO NATURAL E COMERCIAL - PRESENCIAL

Conteúdo Programático:

- Introdução sobre fermentação natural
- Introdução sobre os tipos de farinhas
- Preparo das massas de pizza e calzone com fermentação natural e comercial
- Cocção e degustação

Metodologia:

Apostilas em pdf, aulas teóricas e práticas com processo de preparação, montagem e cocção da pizza e calzone com dicas de harmonização.

Produções: em aula prática pelo proponente preparar pizzas e calzone com fermentação natural e fermento comercial.

DÚVIDAS?

Ligue (62) 3232 3601
WhatsApp (62) 3309 6181
ppce@pucgoias.edu.br