



PÃO MULTIGRÃOS E PÃO CAMPESTRE COM FERMENTAÇÃO NATURAL

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 multigrãos e um pão campestre com fermento natural

DÚVIDAS?

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