



Panificação Artesanal 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 um pão tipo italiano com fermento natural

DÚVIDAS?

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