



PANIFICAÇÃO ARTESANAL COM FERMENTAÇÃO NATURAL ON-LINE

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 on-line com a preparação de um pão tipo italiano com fermento natural

DÚVIDAS?

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