

Oficina de Cupcakes e Cake Pops

Carga horária: 04 horas/aula Período: Sábado – das 08h30 às 12h30 Duração: 1 dia

Prática:

- Cake Pop de Baunilha
- Cake Pop de Chocolate
- Minicupcake de Chocolate
- Cupcake de Baunilha
- Creme de Confeiteiro
- Ganache para Recheio e Cobertura
- Glacê de Chocolate ao leite ou branco
- Glacê de Doce de Leite
- Merengue Italiano
- Merengue Suíço

Material Obrigatório do Aluno:

Avental e Bandana HOTEC.

IMPORTANTE:

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

Observação: As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494
11 97522-8912