

## Decoração Artística de Bolos

**Carga horária: 24h30 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 7 dias**

**Carga horária: 25 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 5 dias**

- **Os Três Princípios da Decoração:** Posição correta do saco de confeitar; consistência do glacê; preenchimento e controle da pressão do saco de confeitar; tingimentos e efeitos especiais.
- **Técnicas Básicas de Confeitagem:** Variações com bicos de confeitar executando trabalhos como (pitanga, zigue-zague, concha, concha invertida, movimento e cordões, babados, etc.); Variações com bico redondo (perlê); consistência de glacê real e chantilly.
- **Preparo de massa de pão de ló, recheio e cobertura, trabalho com pino para flores:** Manipulação dos alimentos, ficha técnica e Mise-em-place; Variações com miosótis; rosa; margarida; violeta; trabalho com bico de confeitar.
- **Preparo de massa amanteigada, recheio, prensagem, blindagem e cobertura com pasta americana:** Fundamentos da montagem de artístico; preparo do glacê; corte; recheio; cobertura e decoração; acabamentos diversos.
- **Novos começos:** Introdução a pasta americana e massa elástica; Aplicações; Modelagem de flores diversas de massa elástica; formas básica e bichinhos.
- **Montagem de bolos com vários andares:** Completando o acabamento de pasta americana; Montagem e decoração de bolos em andares.

### **Material Obrigatório do Aluno:**

Avental Hotec, bandana, 01 espátula pão duro, 08 sacos de confeitar descartáveis, bico de confeitar: Perlê-Nº4, Perlê 10(Wilton), Pitanga aberto-Nº22, Pitanga fechado-Nº30, Serra-Nº48, Pétales-Nº104, Pétales – Nº125 (Wilton); Folha-Nº352 (Wilton), Bico 1M(Wilton), Folha-Nº 169; Chuveirinho-Nº234,02 matrizes para bicos, 01 jogo de Estecas, 01 tesoura sem ponta, 01 armador prego para flores, 01 rolo alisador de pasta americana pequeno.

### **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