

## Panificação & Confeitaria Avançada

**Carga horária: 28 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 8 dias**

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

Panificação Avançada:

- **Teoria e Prática:** Foccacia; Grissini; Ollebrod.
- Donnuts; Preparação de Brioches; Brioche Oriental.
- Pão Português; Rosca de Chocolate; Gallup

Confeitaria Avançada:

- **Teoria e Prática:** Petit Gateau; Coullis; Cheese-cake; Saint Honoré; Caramelo Decorativo.
- Torta Holandesa; Tiramissú; Creme Brûlée; Baba ao Rum; Pavlova.
- Bavaroise; Daquoise; Charlotte; Tarte Tatin; Torta Ópera.
- Bolo Floresta Negra; Panacotta; Pêras Belle Helene; Apple Pie.
- Ninho de Pistache e Nozes; Mamoul; Kourabiedes; Massa Phyllo (trouxinha recheada); Pastel de Belém.

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

Avental e Bandana HOTEC; Bicos para confeitaria em Inox (Perle, Pitanga e Folha); Sacos para confeitaria tamanho médio.

### **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](http://hotec.com.br)



[faculdadehotec](https://www.facebook.com/faculdadehotec)



[hotecfaculdade](https://www.instagram.com/hotecfaculdade)



11 94365-7494  
11 97522-8912