

Panificação & Confeitaria Básica

Carga horária: 35 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 10 dias

Carga horária: 30 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 6 dias

Panificação Básica:

- **Teoria:** Teoria de glúten, farinhas e fermentos; Limpeza de maquinários; Teste de glúten; Teste de fermento; Melhoradores; Etapas da Panificação.
- **Prática:** Pão Francês; Baguette; Pão de Hambúrguer; Pão de Forma; Pão Petrópolis; Ciabatta; Pão Árabe; Pão Doce; Pão Sovado; Croissants.

Confeitaria Básica:

- **Teoria:** As regras básicas da Patisserie; Equipamentos e Utensílios; Medidas e Equivalências; Temperatura.
- **Prática:** Bases para a Confeitaria: Massa Sablée; Massa Sucriée; Massa Folhada; Massa Choux.
- Merengues (Francês, Suíço e Italiano); Creme (Chantilly, Confeiteiro e Inglês); Ponto Nappé.
- Cremes: Limão, Maracujá e Chocolate.
- Tortas de Frutas (Limão e Chocolate); Pão de Ló; Ganache; Mil folhas; Pastel folhado; Praliné; Carolinas e Bombas; Pudim de Leite; Bavairose; Massa para Rocamboles; Manjar Branco; Calda de Ameixas; Fios de Ovos; Biscoito Pingado; Petit-fours (modelados e salgados); Brownies; Caramelo Decorativo; Geleia de Brilho; Calda para Bolos; Bolos de Fubá e Laranja; Strudell de Maçã; Creme de Nozes.

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



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494
11 97522-8912