

## Panificação & Confeitaria Intermediária

**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 Intermediária:

- **Teoria e Prática:** Pão de Batata (simples e recheado); Pão de Mandioquinha; Pão de Cará; Pão de Batata Doce; Pão de Beterraba.
- Pão de Alho e Ervas Finas; Pão de Cebola; Sonho; Pão de Azeitonas.
- Pão de Soja; Pão Preto; Pão de Cereais; Pão de Cenoura.
- Pão de Cerveja; Pão de Nozes; Pão de Torresmo; Pão de Coco; Broa de Fubá; Pão de Queijo.

Confeitaria Intermediária:

- **Teoria e Prática:** Pão de Ló e Massa Jaconde; Cigarrete; Mousses de Frutas e de Chocolate; Preparo de Trufas e Bombons.
- Finalização e Decoração dos Mousses; Torta de Chocolate com Café; Finalização das Trufas.
- Crepes; Terrines; Souflés; Cookies; Alfajores.
- Tipos de Chocolate e Temperagem.

### **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