

COZINHA FÁCIL

PANETONES

Técnicas de preparo, fermentação, modelagem e finalização, com produção individual de versões doces e salgadas.

Agende-se

Cozinha Fácil - Panetones
Dia: 18/11 – quarta-feira
Local: Salão Vip
Horário: 18h (duração de 3 a 4h)

Valor para associados: R$ 235,00
Valor para convidados: R$ 245,00

Vagas limitadas | Inscrições até 13/11

Recheios:

Creme Mousse de Limão Siciliano, Creme Alpino e Creme Ninho com Maracujá, com degustação dos sabores.

Durante a aula, também teremos degustação dos panetones preparados pela professora e sorteio de brindes.

Você ainda recebe a apostila com o conteúdo da aula e receitas extras.

A produção será individual, e cada participante levará para casa 02 panetones doces (frutas e gotas de chocolate) e 01 panetone salgado (250 g).

Confira a programação:

- Panetones doces: frutas cristalizadas e chips de chocolate.
- Panetones salgados: lombo com bacon e tomate seco com azeitonas.
- Técnicas de fermentação: métodos direto e indireto.
- Processos de produção: modelagem, forneamento, resfriamento e orientações sobre validade e armazenamento.
- Embalagem e comercialização: técnicas para conservar e preparar os produtos para venda.



www.associacaovolvo.com.br