



NOVA TURMA
04/11 - terça

COZINHA FÁCIL

Workshop: Pizzas com fermentação natural!

Um workshop prático e delicioso, que ensinará todas as etapas da pizza de fermentação natural — do preparo da massa até a degustação.

Agende-se

04/11 - terça-feira

Salão Vip

Horário: 18h

Valores:

- Individual (associado): R\$ 199,00
- Individual (convidado): R\$ 210,00
- Casal (associados): R\$ 299,99**
- Casal (associado + convidado): R\$ 319,99**

*mínimo: 30 inscritos

** inscrição como casal, será feita 1 pizza por dupla.

O que você vai aprender:

Módulo 01 – Preparando a Base

Equipamentos ideais para produzir pizzas em casa
Boas práticas de segurança alimentar
Tipos de fermentação e fermentos
Faça a massa do zero, com apoio do chef

Módulo 02 – Pesagem e Separação

Técnicas de pesagem e divisão das massas
Embal e leve suas massas para casa
Saiba como finalizar o processo no dia seguinte

Módulo 03 – Abertura e Modelagem

Aprenda a abrir e modelar a pizza corretamente
Preserve o ar da borda e acerte no tamanho e espessura

Módulo 04 – Cobertura, Forno e Degustação

Seleção e aplicação de coberturas
Técnicas de forno doméstico e profissional
Finalização e degustação em sala
Dicas de armazenamento



www.associacaoovolve.com.br

4^{AV}
ANOS **5**

Nossa história é
cuidar das pessoas