



Workshop: Pizzas de Longa Fermentação!

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

Agende-se

22/09 – terça-feira

Salão de Festas

Horário: 19h (tempo estimado: 3h)

Inscreva-se até o dia 16/09

*Valores:

Associado: R\$ 140,00

Convidado: R\$ 150,00

**parcelamento em até 4X com desconto em folha de pagamento*

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
- Embale e leve suas massas para casa
- Finalização do 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.associacaovolvo.com.br