

# Ciclo de Workshops Inovação em Pastelaria

## 3º MÓDULO: ENTREMEIOS

### Objetivo

Fazer a demonstração e execução de doces, de diferentes tipologias, de forma a tornar os estabelecimentos mais competitivos, facilitando a inovação, aperfeiçoamento e diversificação na oferta dos produtos.

### Conteúdo Programático

#### Maçã Verde

Daquoise de avelã, cremoso de maçã verde, creme diplomata de maçã verde e uma glacage miroir verde

#### Delícia de morango

Genois de amêndoa, confi de morango, mousse de morango, glacage miroir vermelha

#### Paraíso de avelã e alperce

Genois de avelã, compota de alperce, creme diplomata de praliné, glacage de chocolate miroir de caramelo

#### Tutti de manga

Biscuit de pistache, creme de manga, mousse de manga e glacage de chocolate miroir de laranja

#### Coração de amor

Biscuit de chocolate, confit de framboesa, mousse de chocolate branco, glacage miroir vermelho

#### Expresso de chocolate

Bolacha de chocolate, biscuit de chocolate, cremoso de café, mousse de chocolate de leite, glacage miroir negro rubi

### Público-Alvo

Profissionais ativos, empregados, que no âmbito da sua formação contínua, pretendam aperfeiçoar/atualizar os seus conhecimentos para melhor desenvolver o trabalho em equipas.

### Calendarização e Carga Horária

Período para a realização: 29, 30 e 31 de janeiro de 2020

Horário: das 15h30 às 19h30

Nº de horas: 12 Horas – Presencial

Local: Escola Profissional da Praia da Vitória

### Inscrição

	Associados	Não Associados
1 Workshop	50 €	100 €

Mínimo de participantes: 8

Máximo de participantes: 15

Data limite de inscrição: 23 de janeiro de 2020

*Limitado aos lugares disponíveis*

### Formador

Pedro Duque

Chef Pasteleiro e Diretor da Pastelaria Majolie (Lisboa)

### Observações

Workshop envolvido no Ciclo de Workshops “Inovação na Pastelaria”. Outras ações decorrentes do ciclo:

» Decoração de Bolos | Março 2019

Cada workshop tem uma duração de 12 horas.