

# Técnicas de congelamento de pães

## Conteúdo programático :

Preparar pães de massas salgadas e doces, aplicando técnicas de conservação através da utilização do frio positivo (acima de 0° C) e do frio negativo (abaixo de 0° C).

- Pães básicos
- Pão francês e seus correlatos:
- Pães doces e seus correlatos:
- Pães para hambúrguer e hot dog;
- Pães especiais sem recheio
- Baguete Artesanal:
- Ciabatta:
- Pão de passas e nozes:
- Pães especiais com recheio
- Brioche Suíço recheado:
- Pão de batata recheado:
- Filão recheado de frango.

C  
U  
R  
S  
O  
S