

## **Módulo: Confeção de massas cozidas**

Carga Horária: 100 horas

### Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas cozidas..

### Conteúdos

- Principais variedades de massas cozidas;
- Leitura - decodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilização das matérias-primas;
- Técnicas de preparação de massas cozidas;
- Manuseamento de utensílios e material;
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas;
- Processo de fabrico de massas de choux (por exemplo choux, rins, écleres, ducheses, túbias);
- Ferver os componentes;
- Envolvimento dos sólidos;
- Cozedura;
- Amassar;
- Tender;
- Cozedura;
- Acabamento;
- Acondicionamento e conservação dos bolos e doces confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.