

## **Módulo: Confeção de Massas Folhadas**

Carga Horária: 75 horas

### Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, diversos tipos de massas folhadas.

### Conteúdos

- Principais massas folhadas;
- Leitura - descodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações de massas folhadas;
- Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Técnicas de preparação dos cremes;
- Manuseamento e preparação de utensílios e material;
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Processos de fabrico;
- Massas folhadas (por exemplo folhado: francês, à espátula, tipo italiano, espanhol, misto directo, dinamarquês, folhado com natas,);
- Outros folhados;
- Receitas complementares;
- Controlo do processo de confeção;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação;
- Boas práticas de higiene e segurança.