

## **Módulo: Confeção de Bolos Secos**

Carga Horária: 75 horas

### Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, bolos secos.

### Conteúdos

- Principais bolos secos;
- Leitura - descodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações de bolos secos;
- 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 dos bolos secos (por exemplo areias de cascais, bolo de amor e canela, bolacha Francesa e holandesa, petit-four de amêndoa ou de coco, broas de espécie, castelar);
- Recheiar;
- Ferver os componentes;
- Envolver os sólidos;
- Cozer / tender / cozer;
- Acabamento;
- Controlo do processo de confeção;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação;
- Boas práticas de higiene e segurança.