

## **Módulo: Confeção de massas, bases e cremes**

Carga Horária: 100 horas

### Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas, bases e cremes.

### Conteúdos

- Principais massas e bases de pastelaria e panificação;
- Leitura - descodificação de documentos;
- Receituários de massas levedas para massas panares e de pastelaria;
- Massas panares para diferentes tendeduras;
- Cálculo numérico em operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções, pesagens e orçamentação;
- Técnicas de preparação das massas;
- Seleção e preparação das matérias-primas e produtos auxiliares;
- Processo de fabrico (por exemplo brioques - pães de deus, pães de leite, tranças, bolas de Berlim e donuts);
- Controlo do processo de fabrico;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação das massas e bases confeccionados;
- Principais cremes de pastelaria;
- Composições e utilizações dos cremes;
- Ingredientes;
- Técnicas de preparação dos cremes;
- Seleção e preparação das matérias-primas;
- Processo de confeção (por exemplo creme pasteleiro, creme de ovos, chantilly e ganaches);
- Controlo do processo de confecção;

- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação dos cremes e recheios confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.