



**CURSO DE**  
*pastelaria e padaria*  
**CONTEÚDO DO CURSO**

### **MASSA FOLHADA**

- Folhados mistos
- Folhados de Salsicha
- Palmiers
- Pastéis de Nata (pasteis de Belém)  
Jesuítas
- Bispos
- Delícias
- Delícias Amendoim
- Delícias Chocolate
- Rede de Chila
- Pente
- PasaPalos

### **MASSA CHOUX**

- Eclair
- Duches
- Cisnes
- Profiteroles
- Paris Brest

### **MASSA BRIOCHE**

- Croissants
- Croissants chocolate, Nutella, Ovo
- Viriatos
- Caracóis
- Mochos
- Pães de Leite
- Bicos de Pato
- Arrufadas
- Estaladinhos
- Lanches mistos, especiais
- Meia Lua
- Transas
- Roscas

### **OUTROS**

- Sortido Húngaro
- Pão de Ló
- Pudim Francês

### **MASSAS DE PÃO**

- Pão Biju
- Pao da Avo
- Pão de Cereais
- Pão de Alfarroba
- Pão integral
- Pão Milho e Girassol
- Broa
- Pão de Forma
- Semea
- Cacete
- Pizza