

## Aula Especial de Viennoiserie e Massa Folhada com o Chef Tárccio Corrêa

19/04/2022 e 20/04/2022

Nas aulas de Confeitaria Aplicada do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com a supervisão da Docente Chef Olívia Janotti Stansiski, os alunos tiveram aulas Shows com o Chef Tárccio Correa sobre Viennoiserie e Massa Folhada. Na aula de viennoiserie e massa folhada tradicional, os alunos tiveram uma imersão na arte vienense que mistura panificação e patisserie. Eles puderam aprender na teoria e na prática, reproduzir: Vol Au Vent, Palmier, Tarte tatin, Croissant, Mil Folhas, Bolo Napoleão, Rolls, Catavento, Binóculo, entre outros. Com este conhecimento adquiridos, os alunos tem capacidade para se destacar no mercado tanto de panificação quanto de confeitaria, aplicando técnicas clássicas. Além de ensinar a maneira tradicional de se fazer estes itens, damos aos alunos a possibilidade de criarem produtos com estas bases e resgatar as produções artesanais, que foram se perdendo no tempo devido a industrialização.

### Chef Tárccio, Alunos e Produções



### Catavento de Viennoiserie



### Produções Diversas de Viennoiserie



### Produções Diversas de Massa Folhada



Tarte Tain

