

Aulas de Confeitaria Aplicada 01/04/2022 a 27/04/2022

Nas aulas de Confeitaria Aplicada do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com a Docente Chef Olívia Janotti Stanski, os alunos aprenderam a produzir sorvetes. Hoje em dia existem várias formas de se fazer sorvete, com tecnologia e com alimentos pronto, mas os alunos aprenderam as bases clássicas para se produzir sorvetes com no mínimo 30% de sólidos de leite, incorporação de ar e saborizantes naturais. Feito com alimentos regionais e sem adição de industrializados. Para posteriormente aplicarem suas derivações como: frozen, parfait, gelatos, granité, sorbet, bombes, entre outros.

Sorvete de Chocolate com Caramelo de Bacon**Sorvete de Iogurte com Geleia Natural de Frutas Vermelhas**

Sorvetes de Banana com Pralinê de Amendoim e Banana Toffee,

