

Aurora Academy

Cursos e Workshops Profissionalizantes

CURSO PRÁTICO

Pães e Focaccias

e sem lactose

PROFISSIONAIS QUALIFICADOS

CERTIFICADO PROFISSIONAL

SOBRE O CURSO



Aprende os segredos para produzir pães e focaccias artesanais com textura incrível, miolo leve, crosta perfeita e um sabor incomparável — tudo 100% sem glúten e sem lactose.

Neste curso, o Chef Álvaro Koch, fundador da Gaia Cozinha Criativa, partilha as suas técnicas e receitas autorais aperfeiçoadas ao longo de 7 anos de experiência no mercado. Não se trata de simples substituições de ingredientes, mas sim de entender a ciência e o comportamento de cada farinha e fermentação para obter um resultado profissional.

Carga horária: 32h

O QUE VOCÊ VAI APRENDER?

Técnicas de panificação inclusiva:
Entender como estruturar massas sem glúten para obter elasticidade, maciez e boa conservação.

Focaccias artesanais: :
Segredos para atingir aquela massa alveolar, crocante por fora e extremamente macia por dentro, acompanhada de alinhamentos de sabores marcantes.

Pães especiais:
Produção de pães funcionais e saborosos com padrão de hotelaria de excelência. Desenvolvimento e adaptação: Como criar as tuas próprias variações com segurança alimentar e qualidade constante.

Seja para uso próprio, para encantar os teus convidados ou para implementar no teu negócio com o padrão exigido pelos melhores estabelecimentos da região, este curso vai mudar a tua visão sobre a panificação sem glúten.

Garante a tua vaga e leva a tua cozinha para o próximo nível!



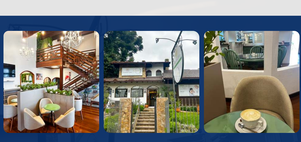
Conheça o professor Álvaro Koch

Olá! Sou o Álvaro Koch, idealizador e criador da Gaia Cozinha Criativa.
Há 7 anos, assumi a missão de transformar a gastronomia inclusiva na nossa região. Sou especialista na criação e no desenvolvimento de receitas autorais 100% sem glúten e sem lactose, unindo técnica, sabor e a máxima segurança alimentar. O trabalho que desenvolvemos na Gaia é pioneiro: somos referência na região e a marca de confiança dos melhores e mais prestigiados hotéis e estabelecimentos, como a Casa da Montanha, Colline de France, Rede Laghetto, Hotel Alpestre, Hotel Master, Hotel Cercano, Criamigos, Hotel Sasint Andrews, Wish Serrano, Vale Dincanto e a franquia Boali em Gramado, entre tantos outros clientes. Cada receita que você vai aprender foi desenvolvida e testada por mim. O meu objetivo não é apenas ensinar a substituir ingredientes, mas sim capacitar você para criar pratos incríveis, com textura, sabor marcante e padrão profissional.

Seja muito bem-vindo (a) ao mundo GAIA! Vamos juntos explorar o melhor da cozinha sem glúten e sem lactose.

> **Lugar de MULHER é onde ela quiser,**
> inclusive na oficina.

Conheça a escola Aurora Academy





Na **Aurora Academy**, você se profissionaliza com os melhores professores da região. Nosso espaço é amplo, moderno, elegante e pensado para oferecer conforto e o melhor aprendizado para você. Contamos com clínicas, salão, estética avançada e o nosso diferencial: um espaço gourmet exclusivo.

Tudo isso faz parte de uma infraestrutura completa, pensada para proporcionar uma experiência acolhedora e preparar você para uma nova carreira de sucesso.

Aurora Academy

Sua nova carreira começa aqui!

(54) 9 9674-9489

by.auroraacademy

R. Paul Harris, 384 - Centro - Canela/RS