



Ana Ruivo

CURSO OS MELHORES GELADOS CASEIROS SEM GLÚTEN E VEGAN

ESTRUTURA E CRONOGRAMA DO CURSO

O curso será integralmente online, com todo o suporte que precisas, desde conteúdo teórico a receitas em vídeo, sessões de dúvidas em direto e o meu apoio e acompanhamento ao longo do curso.

Os módulos e materiais do curso são disponibilizados ao longo de 21 dias, sendo que farás tudo ao teu ritmo, conforme a tua disponibilidade, sem qualquer pressão. Terás acesso a todos estes conteúdos durante 1 ano após o início do curso.

MÓDULO 1 - A INTRODUÇÃO

Apresentação

Estrutura e Cronograma do Curso

As Boas Vindas!

Sobre o Gelado

MÓDULO 2 - O PROCESSO

Explicação Geral do Processo de Fabrico de Gelado

O meu processo

Congelamento Parcial - Máquina de Fazer Gelado (MFG)

Congelamento Parcial - Método Tradicional - A Minha Sugestão

Congelamento Parcial - A Escolha do Método

Temperatura

Planeamento de fabrico de um gelado caseiro

(Extra: Template "Gelado para a Hora H")

MÓDULO 3 - OS INGREDIENTES

Composição de um Gelado

Gorduras

Açúcares e Adoçantes

Adicionais de Sabor

Estabilizantes

Emulsionantes

Recomendação de Ingredientes

(Extra: Guia das minhas sugestões de ingredientes)



Ana Ruiva

CURSO OS MELHORES GELADOS CASEIROS SEM GLÚTEN E VEGAN

ESTRUTURA E CRONOGRAMA DO CURSO

MÓDULO 4 - OS UTENSÍLIOS

Guia de Utensílios Sugeridos (Extra: Guia das minhas sugestões de utensílios)
Máquina de Fazer Gelados [MFG]

MÓDULO 5 - AS DICAS - RESUMO

MÓDULO 6 - AS RECEITAS

Gelado de Manga com curd de manga
Gelado de Avelã com avelã torrada artesanal
Gelado de Chocolate
Gelado de Caramelo salgado
Gelado de Baunilha simples
Receitas Auxiliares
Extra: Receitas em PDF e Vídeo

MÓDULO 7 - AS PERGUNTAS E RESPOSTAS FREQUENTES

E ainda....

ACESSO A UM GRUPO PRIVADO DE FACEBOOK

Espaço onde serão às sessões de dúvidas em direto, as partilhas de dúvidas, feedbacks e resultados. Juntos somos mais fortes!

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Após a conclusão de todos os módulos do curso.