



Tipos de pizza: tradicional, massa de cacau, massa integral, calzones e crostinis.

100% prático com técnicas para o preparo de uma boa pizza.

Como fazer a massa, abertura da massa, tipos de farinha, fermentação e maturação, molhos artesanais e recheios, tipos de bordas, massa saborizada, formatos de pizza, tipos de forno, congelamento e armazenamento.

Degustação de todas as pizzas preparadas e e-book com as receitas!

Chef Pizzaiolo Douglas Zils

Turma 1: 21/05 (terça) Turma 2: 22/05 (quarta)
Turma 3: 27/05 (segunda) Turma 4: 28/05 (terça)

Horário: 18h30 às 22h30 | Local: Choupana Grande

Vagas limitadas - 20 pessoas por turma.

Inscrições pelo site arweg.com.br/jaragua > Inscrição Eventos.

Investimento: associado ARWEG - R\$ 100,00

Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição.