

ACADEMIA PROFISSIONAL

AGENDA

A AUTÊNTICA PIZZA
NAPOLITANA - SEM ERROS!

| | | |
|---|---|--------------|
| ABERTURA ONEX. | Enquadramento e objetivos da sessão. | 10:00 |
| FERMENTAÇÃO E MASSA: O ERRO MAIS SILENCIOSO | <ul style="list-style-type: none"> • Sinais de fermentação inadequada (leveza, estrutura, repetibilidade) • Rotina de produção: tempo, temperatura e controlo em contexto real • Hidratação e ponto de massa para napolitana (consistência e manuseamento) | 10:10 |
| TÉCNICA DE ABERTURA E PRESERVAÇÃO DO AR NA BORDA | <ul style="list-style-type: none"> • Como evitar “matar” o cornicione (pressão, rolo, excesso de manipulação) • Técnica de abertura e transferência para garantir forma, leveza e regularidade • Ajustes rápidos para corrigir em serviço (sem parar a operação) | 10:30 |
| FORNO VALORIANI: NA TEMPERATURA CERTA | <ul style="list-style-type: none"> • Gestão de temperatura e “janela” de cozedura (450–500 °C) • Leitura do forno: piso vs cúpula, estabilidade térmica e cadência de serviço | 11:00 |
| DEGUSTAÇÃO GUIADA | Como a qualidade e autenticidade dos ingredientes il bocconcino impacta o resultado final (aroma, textura, cor, digestibilidade) | 11:30 |
| Q&A TÉCNICO | Perguntas, casos reais e desafios dos participantes. | 12:00 |
| NETWORKING | Troca de contactos e demonstrações adicionais. | 12:30 |
| | ENCERRAMENTO | 13:00 |



NOTA: HORÁRIOS INDICATIVOS;
ESTES PODERÃO AJUSTAR-SE AO RITMO DO GRUPO.

