



receitaria

escola gourmet

# GUIA DE CURSOS

Mais de

100

Cursos  
para você escolher  
e aproveitar!



## BEM VINDO À RECEITARIA®!

Estamos muito contentes de ter a oportunidade de apresentar o nosso trabalho, pode ter certeza que faremos de tudo para retribuir a confiança. Desde 2012, nós da Receitaria temos a missão de atender às demandas de aprendizados relacionados à gastronomia e para melhor atender nossos clientes, temos a visão de ser a melhor instituição de ensino brasileira de gastronomia.

Muitos que já puderam conhecer nossa metodologia, sabem que buscamos sempre aliar descontração e muito aprendizado. Assim conseguimos atender tanto quem vem fazer um curso rápido para uma nova experiência como aqueles que nos procuram para aprimorar suas habilidades profissionais. Independente da motivação, nosso objetivo é que você termine cada curso feliz e completamente satisfeito.

Mais de 15 mil pessoas do mundo todo já realizaram nossos cursos. Temos a oportunidade de trocar aprendizados com cada um a quem prestamos serviço. Desta forma, estamos sempre nos atualizando e buscando as melhores práticas para que você receba o máximo de conhecimento da forma mais otimizada possível.

Venha experimentar o amor que temos pela cozinha traduzido em aulas práticas, gostosas e com muito aprendizado! Será um enorme prazer conhecê-lo! Tenho certeza que a gente pode te ajudar a atingir qualquer que seja o seu objetivo.

Um grande abraço de toda a equipe da Receitaria!

## MAIS APRENDIZADO, MENOS TEMPO, MENOS INVESTIMENTO

Os cursos da Receitaria® foram desenvolvidos com base na clássica culinária francesa, complementados com técnicas internacionais e sem deixar de incluir a brasilidade que nossa escola oferece.

Com aulas mão na massa, os experientes chefs instrutores conduzirão os alunos durante os preparos de receitas cuidadosamente selecionadas para ensinar as técnicas tradicionais e contemporâneas da gastronomia.

Temos confiança de que se aprende fazendo, mas consideramos que a teoria é de extrema importância para a completa formação do aluno. Nossa metodologia aplica todo o conteúdo durante as aulas práticas, assim você ganha tempo e os conceitos são melhores absorvidos.

Utilizamos em nossas aulas ingredientes da mais alta qualidade, de fornecedores especialmente selecionados para que você obtenha os melhores resultados. A utilização de parceiros regionais corrobora com o fornecimento sustentável e redução de custos, economia que repassamos aos nossos clientes.



## CURSOS DE LONGA DURAÇÃO

Se você adora cozinhar e busca mais conhecimento ou se procura capacitação profissional de altíssima qualidade, recomendamos os nossos cursos de longa duração. Aulas práticas, dinâmicas e com muito conteúdo passado pelos experientes chefs instrutores. Não há conhecimento prévio requerido.

### CERTIFICAÇÃO DIAMANTE

TÉCNICAS GASTRONÔMICAS E DE CONFEITARIA  
460 horas (2 a 4 anos)

#### CERTIFICAÇÃO OURO

TÉCNICAS BÁSICAS E  
DE ALTA GASTRONOMIA  
190 horas (1 ou 1,5 ano)

OU

#### CERTIFICAÇÃO PRATA

TÉCNICAS  
GASTRONÔMICAS  
BÁSICAS

126 horas (1 ou 2 semestres)

+

#### CERTIFICAÇÃO PRATA

ALTA  
GASTRONOMIA  
63 horas (1 semestre)

#### CERTIFICAÇÃO OURO

TÉCNICAS BÁSICAS E  
AVANÇADAS DE  
CONFEITARIA

214 horas (6 a 18 meses)

OU

#### CERTIFICAÇÃO PRATA

TÉCNICAS  
DE CONFEITARIA  
BÁSICO

140 horas (3 a 12 meses)

+

#### CERTIFICAÇÃO PRATA

TÉCNICAS  
DE CONFEITARIA  
AVANÇADO  
74 horas (3 ou 6 meses)

+

+

#### CERTIFICAÇÃO PRATA

TÉCNICAS  
DE PANIFICAÇÃO  
56 horas (4 a 5 meses)

# CURSO TÉCNICAS GASTRONÔMICAS E DE CONFEITARIA CERTIFICAÇÃO DIAMANTE

Duração: 2 a 4 anos (460 horas)

**A** Certificação Diamante é o documento emitido pela Receitaria® como comprovação das habilidades obtidas pelo aluno que realizar os cursos:

## TÉCNICAS BÁSICAS E DE ALTA GASTRONOMIA

Duração: 1 ano (190 horas)

## TÉCNICAS BÁSICAS E AVANÇADAS DE CONFEITARIA

Duração: 6 meses a 2 anos dependendo do número de aulas por semana (214 horas)

## TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO

Duração: 4 meses (56 horas)

Os certificados da Receitaria® são reconhecidos no mercado pela excelência de seus cursos. O aluno que possuir a Certificação Diamante comprovadamente possui as técnicas e conhecimentos necessários para ingressar nos estabelecimentos do ramo alimentício, iniciar seu próprio negócio ou crescer dentro do segmento que atua.

Entre em contato para avaliarmos a melhor forma de conciliar seus horários para a realização deste curso.



## METODOLOGIA

Aulas práticas (mão na massa) porque temos a concepção de que se aprende fazendo. A teoria é explicada e aplicada durante as aulas, assim você ganha tempo e os conceitos são melhores absorvidos. Os alunos trabalharão em duplas ou trios, dependendo do curso e aula. Desta forma é possível realizar mais preparos do que trabalhando individualmente, aumentando o conhecimento obtido por aula. E, diferente de outras escolas que trabalham com grupos de muitas pessoas, neste curso você consegue acompanhar as etapas de todos os preparos.

Turmas reduzidas, aulas práticas com acompanhamento de perto dos nossos experientes chefs instrutores. Ingredientes de qualidade extra superior.

O Curso Técnicas Básicas e de Alta Gastronomia segue as práticas internacionais tradicionais de aprendizagem culinária, sendo exigido do aluno o *mise en place*, termo francês amplamente usado nas cozinhas com o significado de deixar tudo preparado e organizado para cozinhar. Assim como a organização e a limpeza da estação de trabalho, que será de responsabilidade do aluno. Já nos demais cursos, otimizamos o tempo das aulas, as receitas já serão previamente porcionadas (ingredientes higienizados, pesados e medidos) e não será necessário realizar a limpeza dos utensílios, louças ou bancadas ao final da aula. Assim você foca somente na prática dos preparos.

# TÉCNICAS BÁSICAS E DE ALTA GASTRONOMIA

## CERTIFICAÇÃO OURO

12 ou 18 meses (190 horas)

Este completo curso de gastronomia é composto de nossos cursos TÉCNICAS GASTRONÔMICAS BÁSICAS e ALTA GASTRONOMIA. Indicado para quem deseja iniciar sua imersão nos estudos culinários e conhecer das básicas às modernas técnicas gastronômicas utilizadas pelos renomados chefs e restaurantes de todo o mundo.

Pode ser realizado em 1 ano e meio se a opção for uma vez por semana ou em 1 ano se no primeiro semestre realizar duas aulas por semana e no segundo semestre uma vez por semana.

Você tem a opção de realizar os cursos separadamente. Segue o conteúdo programático de cada um deles:



### CURSO TÉCNICAS GASTRONÔMICAS BÁSICAS (126 horas)

- Mise en Place
- Cortes Clássicos e Contemporâneos
- Manipulação de Alimentos e Métodos
- Fundos Culinários
- Molhos Clássicos e Contemporâneos
- Métodos de Cocção
- Ervas e Especiarias
- Introdução à Panificação
- Introdução à Confeitaria
- Introdução à Gastronomia Molecular
- Higienização e Sanitização
- Segurança
- Cozinha Brasileira
- Cozinha Contemporânea
- Cozinha Internacional

### CURSO ALTA GASTRONOMIA (63 horas)

- Análise Sensorial
- Técnicas de Apresentação de Pratos
- Molhos Derivados e Contemporâneos (Demi glace, Mornai, Aurore, Chaud froid, etc.)
- Manipulação de Ingredientes Nobres (escargot, magret, carré, trufas, etc.)
- Técnicas de Cocção Clássicas e Modernas
- Montagem de Menu
- Simulação de Bistrô
- Modelagem de Pães

# TÉCNICAS BÁSICAS E AVANÇADAS DE CONFEITARIA CERTIFICAÇÃO OURO

Duração: 6 a 18 meses (214 horas)

Este maravilhoso curso é uma integração de nossos cursos BÁSICO e AVANÇADO de TÉCNICAS DE CONFEITARIA. Ideal para quem busca iniciar, desenvolver e aprimorar suas habilidades em pâtisserie e que quer ganhar tempo, aprendendo através da prática. Você vai receber muito conteúdo e dicas enquanto prepara as receitas clássicas e modernas. Depois de conhecer as bases da confeitaria e conforme for aumentando suas competências, irá usar em preparos sofisticados e complexos e por fim, realizar suas criações autorais.

Você tem a opção de fazer os cursos BÁSICO e AVANÇADO separadamente, lembrando que para realizar o AVANÇADO deve comprovar experiência em confeitaria.

O curso tem duração de 214 horas e a duração depende do número de aulas por semana que você puder realizar (1 a 4 dias por semana).



## CURSO TÉCNICAS DE CONFEITARIA BÁSICO (140 horas)

- Massas
- Cremes
- Bolos
- Recheios
- Coberturas
- Doces finos
- Doces de festa
- Sobremesas
- Chocolate
- Geleias
- Viennoiserie
- Confeitaria inclusiva

## CURSO TÉCNICAS DE CONFEITARIA AVANÇADO (74 horas)

- Bolos e tortas de Vitrines
- Confeitaria Artística
- Bolos de Andares (casamento e wonky cakes)
- Releituras
- Gastronomia Molecular para Doces
- Entremets
- Sobremesas Modernas de Restaurantes
- Criações Autorais

# CURSO TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO

## CERTIFICAÇÃO PRATA

(56 horas)



Curso de panificação com 16 aulas (56 horas) de duração. Você vai aprender na prática toda a teoria por trás das funções de cada ingrediente. Vai saber como obter texturas diferenciadas, maciez e crocância. Conhecerá as diferentes fermentações e hidratações, modelagem, recheios e coberturas. Preparará clássicos como o francês, o croissant e o italiano, assim como os desconhecidos internacionais asiáticos!

## CONTEÚDO

Você vai aprender na prática toda a teoria por trás das funções de cada ingrediente. Vai saber como obter texturas diferenciadas, maciez e crocância. Conhecerá as diferentes fermentações e hidratações, modelagem, recheios e coberturas.

- Farinhas e suas características
  - Líquidos utilizados na panificação
  - Gorduras e óleos
  - Outros elementos dos pães
  - Sabores
  - Métodos de fermentação (padrão, natural, em líquido, esponjas, etc.)
  - Massas (Simples, amanteigadas, semifolhadas, rústicas, etc.)
- Sova manual e mecânica
  - Modelagem
  - Métodos de assar
  - Panificação sem glúten
  - Viennoiseries
  - Panificação Internacional

## METODOLOGIA

Aulas práticas (mão na massa) porque temos a concepção de que se aprende fazendo. A teoria é explicada e aplicada durante as execuções, assim você ganha tempo e os conceitos são melhores absorvidos. Os alunos trabalharão em duplas. Desta forma é possível realizar mais preparos do que trabalhando individualmente, aumentando o conhecimento obtido por aula. E, diferente de outras escolas que trabalham com grupos de muitas pessoas, neste curso você consegue acompanhar as etapas de todos os preparos.

Turmas reduzidas, aulas práticas com acompanhamento de perto dos nossos experientes chefs instrutores. Ingredientes de qualidade extra superior.

Curso totalmente remodelado! Diversas técnicas clássicas e modernas serão abordadas e elaboramos uma apostila com muitas novidades, cheia de lindos e deliciosos preparos! Também otimizamos o tempo das aulas, as receitas já serão previamente porcionadas (ingredientes higienizados, pesados e medidos) e não será necessário realizar a limpeza dos utensílios, louças ou bancadas ao final da aula. Assim você foca somente na prática dos preparos.

# CURSOS BÁSICOS DE PANIFICAÇÃO E DE CONFEITARIA

Duração: 4 Aulas (14 horas)

**O**s CURSOS BÁSICOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA da Receitaria® possuem 04 aulas práticas nas quais você aprenderá um tema específico. Eles fazem parte da grade curricular dos cursos TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E TÉCNICAS DE CONFEITARIA, assim, se você quiser fazer estes cursos com mais calma, pode realizar os CURSOS BÁSICOS conforme seu interesse e conveniência.

Estes cursos tem emissão de Certificados de Conclusão. Quando realizar todos os cursos básicos previstos na grade dos CURSOS DE TÉCNICAS, poderá solicitar os Certificados Prata e Ouro.



## METODOLOGIA

Aulas práticas (mão na massa) porque temos a concepção de que se aprende fazendo. A teoria é explicada e aplicada durante as execuções, assim você ganha tempo e os conceitos são melhores absorvidos. Os alunos trabalharão em duplas. Desta forma é possível realizar mais preparos do que trabalhando individualmente, aumentando o conhecimento obtido por aula. E, diferente de outras escolas que trabalham com grupos de muitas pessoas, neste curso você consegue acompanhar as etapas de todos os preparos. Turmas reduzidas, aulas práticas com acompanhamento de perto dos nossos experientes chefs instrutores. Ingredientes de qualidade extra superior.

Curso totalmente remodelado! Diversas técnicas clássicas e modernas serão abordadas e elaboramos uma apostila com muitas novidades, cheia de lindos e deliciosos preparos! Também otimizamos o tempo das aulas, as receitas já serão previamente porcionadas (ingredientes higienizados, pesados e medidos) e não será necessário realizar a limpeza dos utensílios, louças ou bancadas ao final da aula. Assim você foca somente na prática dos preparos.

# CURSOS BÁSICOS DE PANIFICAÇÃO E DE CONFEITARIA

Duração: 4 Aulas (14 horas)



## Curso de Panificação - Clássicos

Aula 1: Pães Básicos: Pão francês, pão de forma e pão de leite.

Aula 2: Pães Amanteigados: Brioche, panetone e pão caseiro

Aula 3: Fermentação natural: Levain e Pão Italiano

Aula 4: Panificação – Massa básica e modelagem: Pães salgados e doces, modelados e recheados.

## Curso de Panificação – Ousados

Aula 1: Croissant – massa semi-folhada

Aula 2: Pães Rústicos: Tomate seco, champanhe com 4 queijos e bacon.

Aula 3: Pães de Restaurantes: Focaccia, Ciabatta e Australiano.

Aula 4: Pães de Mix de Farinhas: Integral, Rosca de Calabresa e Fubá.



## Curso de Panificação - Internacionais

Aula 1: Pães Asiáticos: Pão frito chinês, Paratha folhada e Mantou.

Aula 2: Pães Americanos: Bagel, Cinnamon Rolls e Donuts.

Aula 3: Pães Alemães: Pretzel, Stollen e Cuca.

Aula 4: Pães do Oriente Médio: Challah, Pão sírio e Esfiha.

## Curso de Panificação – Sem glúten

Aula 1: Pães fáceis sem glúten: pão de forma, focaccia e ciabata.

Aula 2: Pães sem glúten modelados: Francês, baguete e esfiha.

Aula 3: Pão de Fermentação Natural sem glúten

Aula 4: Pães sem glúten mais pedidos: australiano, bagel e italiano.



## Curso Básico de Confeitaria – Massas e Cremes

Aula 1: Biscoitos: Ginger bread, sablés viennois, madelaines, langues de chat e Arlette.

Aula 2: Cookies e Cookies Recheados

Aula 3: Tartelete Doces: Pate Brise, pate Sucree, pate sucree de chocolate, creme confeiteiro, creme brulê, lemon curd

Aula 4: Pate Choux, merengue italiano, creme chiboust, creme confeiteiro de chocolate, cobertura de chocolate.

## Curso Básico de Confeitaria – Bolos Caseiros

Aula 1: Bolos Caseiros – Especiarias: Bolo de Laranja, Bolo Reveillon, Bolo de Maça com Canela e Bolo de Mel.

Aula 2: Bolos Caseiros da Fazenda: Bolo de Fubá com Goiabada, Bolo de Milho, Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Bolo de Mandioca.

Aula 3: Bolos Caseiros Gelados: Bolo Prestígio gelado, Bolo Gelado de Coco, Bolo de Ninho com Nutella e Bolo de Limão.

Aula 4: Bolos Caseiros – Diferenciados: Bolo Pudim, Bolo Mármore, Bolo Invertido de Abacaxi e Bolo de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas.





### Curso Básico de Confeitaria – Bolos Recheados e Coberturas

- Aula 1: Number Cake
- Aula 2: Drip Cake
- Aula 3: Bolo de festa
- Aula 4: Bolo com Pasta Americana

### Curso Básico de Confeitaria – Doces Finos

- Aula 1: Canelés, Fraises, Massa Pingada e Financiers
- Aula 2: Macarons
- Aula 3: Verrines
- Aula 4: Mil folhas



### Curso Básico de Confeitaria – Docinhos de Festa

- Aula 1: Brigadeiros recheados
- Aula 2: Bala de coco recheada
- Aula 3: Festa: Palha italiana, pipoca doce e cake pop.
- Aula 4: Docinhos típicos: Quindim, maria mole, cocada e paçoca.

### Curso Básico de Confeitaria – Sobremesas

- Aula 1: Sobremesas práticas: Pavlova, Mousse de Limão, Pudim de Leite, Petit Gateau e Sorvete.
- Aula 2: Quatro cheesecakes
- Aula 3: Sobremesas clássicas: Mousse de chocolate, Beijo gelado, pavê e torta holandesa.
- Aula 4: Sobremesas Fritas: Cannoli, churros e sonhos.



### Curso Básico de Confeitaria – Essenciais

- Aula 1: Cupcakes Clássicos
- Aula 2: Cupcakes Contemporâneos
- Aula 3: Pão de Mel
- Aula 4: Bem casado



### Curso Básico de Confeitaria – Chocolate, Geléias e Afins

- Aula 1: Ganaches, Trufas, Licor.
- Aula 2: Geleias
- Aula 3: Chocolate: Mendigos, barras, bombons.
- Aula 4: Ovos de Páscoa

### Curso Básico de Confeitaria – Viennoiserie e Outros

- Aula 1: Croissant
- Aula 2: Pães Amanteigados: Brioche, panetone e Pão caseiro
- Aula 3: Brownies
- Aula 4: Baba au rhum, melonpan, broa de milho e donuts.

### Curso Básico de Confeitaria – Confeitaria Inclusiva

- Aula 1: Confeitaria Sem Glúten e sem lactose
- Aula 2: Confeitaria Low Carb
- Aula 3: Confeitaria Diet
- Aula 4: Confeitaria Vegana



## CURSOS AVANÇADOS DE CONFEITARIA

Duração: 4 Aulas (14 horas)

Os Cursos Avançados de Confeitaria da Receitaria possuem 4 aulas práticas nas quais você aprenderá um tema específico da confeitaria. É recomendado que você já possua certa experiência em confeitaria para realizar esses cursos. São técnicas e preparos mais avançados para que você aprimore suas habilidades e amplie seu leque de conhecimento.

A metodologia utilizada é a mesma dos Cursos Básicos de Confeitaria. Alguns preparos serão divididos em duas aulas para que haja tempo necessário para a correta execução das etapas.

Turmas reduzidas, aulas práticas com acompanhamento de perto dos nossos experientes chefs confeitadores. Ingredientes de qualidade extra superior.



### Curso Avançado de Confeitaria – Vitrines

Aula 1: Bolos e Tortas de Vitrine (Aula 1)

Aula 2: Bolos e Tortas de Vitrine (Aula 2)

Aula 3: Bolo de Casamento (Aula 1)

Aula 4: Bolo de Casamento (Aula 2)

### Curso Avançado de Confeitaria – Bolos de Andares

Aula 1: Bolos de quatro andares (Aula 1)

Aula 2: Bolos de quatro andares (Aula 2)

Aula 3: Wonky Cake Três Andares (Aula 1)

Aula 4: Wonky Cake Três Andares (Aula 2)

### Curso Avançado de Confeitaria – Confeitaria Moderna

Aula 1: Releitura de Doces Clássicos

Aula 2: Gastronomia Molecular na Confeitaria

Aula 3: Entremets (Aula 1)

Aula 4: Entremets (Aula 2)

### Curso Avançado de Confeitaria – Confeitaria Moderna

Aula 1: Sobremesas Modernas de Restaurantes

Aula 2: Releituras de Sobremesas

Aula 3: Preparos Avançados de Confeitaria (Aula 1)

Aula 4: Preparos Avançados de Confeitaria (Aula 2)

## CURSO INICIANTE NA COZINHA

Duração: 16 Aulas (56 horas) ou módulos de 4 aulas

**O**s CURSOS INICIANTE NA COZINHA da Receitaria® foram formulados para quem nunca entrou na cozinha ou para quem quer aprender novas receitas, técnicas e dicas para usar no dia a dia. Possuem 04 aulas práticas com preparos fáceis, práticos e muito saborosos.

Você pode fazer o curso completo (16 aulas) ou fazer por módulos de 04 aulas. Cada aula tem duração aproximada de três horas e meia.

O curso completo tem emissão da Certificação Prata desde que cumpra 70% do curso. Você também recebe um certificado de conclusão ao término de cada módulo. Mesmo que faça por partes, ao realizar os quatro módulos, poderá solicitar a Certificação Prata.



### Módulos (4 aulas cada):

- Arroz e Feijão
- Refeições Básicas
- Aventuras Culinárias
- Desvendando Receitas

\* Você pode realizar os módulos em qualquer ordem.

### METODOLOGIA

Aulas práticas (mão na massa) porque temos a concepção de que se aprende fazendo. A teoria é explicada e aplicada durante as execuções, assim você ganha tempo e os conceitos são melhores absorvidos. Os alunos trabalharão sozinhos, em duplas, trios ou em grupo de acordo com a necessidade de execução e dinâmica de cada aula. Desta forma é possível realizar mais preparos do que trabalhando individualmente, aumentando o conhecimento obtido por aula. E, diferente de outras escolas que trabalham com grupos de muitas pessoas, neste curso você consegue acompanhar as etapas de todos os preparos.

Turmas reduzidas, aulas práticas com acompanhamento de perto dos nossos experientes chefs instrutores. Ingredientes de qualidade extra superior.

Otimizamos o tempo das aulas, as receitas já serão previamente porcionadas (ingredientes higienizados, pesados e medidos) e não será necessário realizar a limpeza dos utensílios, louças ou bancadas ao final da aula. Assim você foca somente na prática dos preparos.

# CURSOS RÁPIDOS E WORKSHOPS

Duração: 1 Aula (3,5 horas)

Os Cursos Rápidos da Receitaria® são elaborados para que independente de seu nível de conhecimento ou habilidade culinária, você possa preparar lindos e deliciosos pratos de um tema específico. Todos os cursos são práticos, ou seja, mão na massa! Os instrutores orientam e auxiliam durante as execuções, passando diversas dicas e trazendo a teoria para a prática.

Ideal para quem quer experimentar uma atividade, aprender algum preparo específico, aumentar seu conhecimento culinário ou simplesmente se divertir. Aulas descontraídas mas com muito conhecimento agregado.

Nestes cursos, todos os ingredientes já são higienizados e porcionados. Também não é exigido do aluno a organização e limpeza de utensílios, louças e bancada. Assim você foca nos preparos, ganha tempo e aproveita mais toda a experiência!

Ingredientes de altíssima qualidade fazem parte de todos os nossos cursos.

## Pratos Salgados e Refeições

🌿 = vegetariano ou com opção vegetariana\*

Ceviches

Churrasco sem Churrasqueira

Cozinha Americana

Cozinha brasileira - Bahia

Cozinha brasileira - Minas

Cozinha brasileira - Norte

Cozinha Contemporânea

Cozinha Francesa

Cozinha Mexicana

Drinks e Petiscos - Gim e Moscow Mule 🌿

Drinks e Petiscos - Limão e Café

Frutos do Mar

Gastronomia Molecular - Gelatinização e Espumas 🌿

Gastronomia Molecular - Sous Vide e Isomalte

Gastronomia Molecular - Nitrogênio e Hélio 🌿

Hambúrgueres - Clássicos e Renovados

Hambúrgueres - Tendências

Massas e Molhos - Básicos 🌿

Massas e Molhos - Lasanhas e Nhoque 🌿

Massas e Molhos - Massas Recheadas

Massas e Molhos - os mais pedidos

Peixes e Cia

Pizza 🌿

Risotos - da terra 🌿

Risotos - do mar

Salgados - Assados de Festa

Salgados - Fritinhos

Salgados- boteco

Tortas Salgadas



## Asiáticos

- Cozinha Japonesa - Sushi e Sashimi
- Cozinha Tailandesa - Curry Massaman e Pad Thai 🍃
- Cozinha Indiana - comer com as mãos 🍃
- Cozinha Tailandesa - Curry Verde 🍃
- Cozinha Tailandesa - Curry Amarelo 🍃
- Cozinha Indiana - Famosos
- Cozinha Tailandesa - Curry Vermelho 🍃
- Cozinha Japonesa - Izakaya 🍃
- Lamen e Okonomiyaki
- Noodles de Massa Puxada e Mantou 🍃

## Inclusiva 🍃

- Confeitaria Diet
- Confeitaria Low Carb
- Confeitaria Sem Glúten e sem lactose
- Confeitaria Vegana
- Cozinha Fit - Delícias
- Cozinha Fit - Energia
- Cozinha Fit - Light
- Cozinha Fit - Maravilhas
- Cozinha Fit - Verão
- Culinária Vegetariana - Grãos
- Culinária Vegetariana - Massa Fresca
- Pães Fáceis sem Glúten
- Pães sem Glúten mais pedidos
- Pães sem Glúten Modelados
- Pão de Fermentação Natural sem Glúten
- Refeição sem Glúten



🍃 = vegetariano ou com opção vegetariana\*



## Panificação 🍃

- Colomba Pascal
- Croissant
- Pães - Massa Básica e Modelagem
- Pães Amanteigados
- Panetone e Chocotone
- Pães Doces Internacionais
- Pães Básicos
- Pães Amanteigados
- Fermentação Natural
- Pães Rústicos
- Pães de Restaurantes
- Pães de Mix de Farinhas
- Pães Asiáticos
- Pães Americanos
- Pães Alemães
- Pães do Oriente Médio
- Pães Fáceis sem Glúten
- Pães sem Glúten Modelados
- Pão de Fermentação Natural sem Glúten
- Pães sem Glúten mais pedidos

## Confeitaria 🍋

Bem Casado  
Bala de Coco Recheada  
Biscoitos  
Biscoitos decorados  
Bolo com Pasta Americana  
Bolos Caseiros - da Fazenda  
Bolos Caseiros - Diferenciados  
Bolos Caseiros - Especiarias  
Bolos Caseiros - Gelados  
Bolos de Festa  
Bolos no Pote  
Bombons Moldados  
Brigadeiros Gourmet  
Brigadeiros Gourmet - Recheados  
Brownies e Blondies  
Cheesecakes  
Chocolates  
Chocolates Cremosos  
Colomba Pascal  
Cookies  
Cookies Recheados  
Croissant  
Cupcakes Alcolicos  
Cupcakes Clássicos  
Cupcakes Contemporâneos  
Cupcakes de Natal  
Cupcakes Decorados  
Doces Fritos  
Docinhos de Festa  
Docinhos Típicos  
Drip Cake  
Geleias  
Macarons  
Massa Folhada  
Naked Cake  
Number cake  
Ovos de Páscoa  
Pães Doces Internacionais  
Panetone e Chocotone  
Pão de Mel  
Pate Choux  
Petit Four  
Sobremesas Clássicas

Sobremesas de Natal  
Sobremesas Práticas  
Tarteletes Doces  
Técnicas com Bico de Confeitar  
Verrines

## Confeitaria Inclusiva 🍋

Confeitaria Sem Glúten e sem lactose  
Confeitaria Low Carb  
Confeitaria Diet  
Confeitaria Vegana

## Confeitaria Avançada 🍋

(Sugere-se experiência em confeitaria)

Bolo de Casamento  
Bolos de Quatro Andares  
Entremets  
Gastronomia Molecular na Confeitaria  
Preparos Avançados de Confeitaria  
Releitura de Doces Clássicos  
Releituras de Sobremesas  
Sobremesas Modernas para Restaurante  
Wonky Cake





## CURSOS PARTICULARES, TEAM BUILDING E CONSULTORIA

**S**e você tem preferência por realizar os nossos cursos sozinho ou com seu grupo privado, ou ainda se quer aprender algo que não está em nossa grade, será um grande prazer atendê-lo!

Também realizamos eventos para empresas, sejam eles comemorativos ou de team building. Já trabalhamos com grandes marcas como Google, Facebook, Riachuelo, G&E, Walmart e muitas outras. Podemos realizar eventos em inglês e espanhol.

Se precisar de consultoria para restaurantes, confeitaria e panificação ou ainda de desenvolvimento de receitas ou cardápio, podemos ajudar. Oferecemos treinamento para funcionários e otimização de processos.

Faça um orçamento pelos nossos meios de contato (ao final deste caderno). Podemos realizar qualquer tipo de evento e faremos o máximo para nos adequar ao seu budget. Temos certeza que podemos ajudar!

## CONTATOS

(11) 2892-0031

[contato@receitaria.com](mailto:contato@receitaria.com)

WhatsApp: +55 11 96809 5409

[www.receitaria.com](http://www.receitaria.com)





Rua Fradique Coutinho, 600 - Pinheiros - São Paulo - SP

(11) 2892-0031

[contato@receitaria.com](mailto:contato@receitaria.com)

WhatsApp: +55 11 96809 5409

[www.receitaria.com](http://www.receitaria.com)

 @receitaria

 @receitariaescola