



## **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!**

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

**Chef Pizzaiolo Douglas Zils**

**Turma 1: 25/05 (quinta-feira) | 18h30 às 22h30**

**Turma 2: 17/06 (sábado) | 8h às 12h**

Local: Choupana Grande

**Investimento por pessoa:**

Associado: R\$ 85,00

Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição

**Inscrições pelo site [arweg.com.br](http://arweg.com.br) > Inscrição Eventos.**

**Vagas limitadas – 20 pessoas por turma.**