

Programa do Curso de Culinária Raw

Assuntos

- O que é Culinária Raw?
- Segurança Alimentar
- Qualidade e Seleção dos ingredientes
- Mise en Place
- Balanceamento de sabor
- Montagem dos pratos

Receitas

- Smoothies e seus segredos
- Torta de Cacau Raw com framboesas
- Carpaccio de ameixa com creme de gengibre
- Overnight com creme chai
- Sopa Veloute
- Lasanha/Ravioli
- Salada de folhas, legumes e molho de castanha com sementes

Data e Horário	Local
27 de Abril	Leve Escola
Das 18hs às 21:30hs	Rua Mourato Coelho, 1017 Pinheiros - São Paulo

Valor: R\$250,00

Pagamento

Banco Itau, agência 0743, conta corrente 30374-5,

Sandra Sanches Marangoni, CPF 11005686890

Banco Bradesco, agência 0031, conta poupança 1009912-9

Rafaela Veronese Gonzalez Takuma, CPF 221968448-29

ENVIAR O COMPROVANTE DO DEPÓSITO PARA CONFIRMAÇÃO DA INSCRIÇÃO

e-mail: sandrasmarangoni@me.com ou contato@leveescola.com.br

www.debemcomacozinha.com.br

Cel.: 11 991669655 - E-mail: sandrasmarangoni@me.com - Insta: @debemcomacozinhaa



www.debemcomacozinha.com.br

Cel.: 11 991669655 - E-mail: sandrasmarangoni@me.com - Insta: @debemcomacozinhaa