

DIEGO RODRIGUES COSTA • FABIO COLOMBINI FIORI • FELIPE SOAVE VIEGAS VIANNA  
GISELA REDOSCHI • MARCELLA FARIA LAGE • SAMARA TREVISAN COELHO

# Manual prático de **confeitaria** Senac



# Resumo de Manual Prático de Confeitaria

Este Manual prático de confeitaria Senac apresenta de maneira didática os conhecimentos técnicos fundamentais para a prática profissional, bem como receitas variadas, que abrangem massas, cremes, sobremesas, tortas, bolos, preparações com chocolate e produções geladas ; todas recheadas de dicas, explicações passo a passo e ricas fotos.

Os autores presenteiam o leitor, ainda, com duas receitas criadas exclusivamente para o livro, evidenciando sua originalidade. Contando com a experiência e o conhecimento de profissionais da própria instituição em parceria com outros especialistas, o conteúdo da Série Senac Gastronomia tem o objetivo de trazer ao leitor as bases teóricas da área aliadas à qualidade consolidada do modo de fazer Senac.

Com esta coleção, o Senac São Paulo reafirma seu compromisso de promover uma educação profissional transformadora e humanizada, em especial nos âmbitos da produção alimentar e dos serviços.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)