



DIA 21

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45	 Angel	André Chilelli Rocha	A Revolução do Pão Congelado
15:00 - 15:45		Monique Souza	Fusion & Experiência Sensorial
16:00 - 16:45	-	Patrick Ferrand - MOF Embaixadores do Pão	Peça artística em pão
17:00 - 17:45	 FERNETO BRASIL	Karina Ruiz	A essência pessoal na panificação
18:00 - 18:45		Isabela Rodrigues	Panificação Plant-Based

DIA 22

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45	 Emulzint Zeelandia	Antonio dos Santos e Carlos Campos	Natal com Fermentação Natural
15:00 - 15:45		Anderson Mandarim	Pão de Cebola com Queijo Parmesão La Serenissima
16:00 - 16:45		Alex Bortholazzi e Adriano Rodrigues	Pão Fermentação Natural
17:00 - 17:45		Pedro Frade	Técnica de Torta Folhada de Baunilha e Framboesa
18:00 - 18:45		Luis Nicolette	Febre de Proteína
19:00 - 19:45	 Angel	André Chilelli Rocha	A Nova Era do Pão Proteico



DIA 23

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Antonio dos Santos e Carlos Campos	Fermentação Natural Criativa
15:00 - 15:45		Anderson Mandarin	Pão Pizza com Queijo Mussarela La Serenissima
16:00 - 16:45		Anderson Escossio e Eduardo Herculano	Broa Portuguesa
17:00 - 17:45		Gabriel Landa	Brioche Cappuccino, uma receita autoral
18:00 - 18:45		Nilson Diniz	Como Alcançar a Excelência na Produção de Panetones
19:00 - 19:45		Fabio Pasquale	A Viennoiserie como Negócio

DIA 24

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Manuel Furão	Do Pastel de Belém ao Pão Nosso de Cada Dia
15:00 - 15:45		Isabela Rodrigues e Monique Souza	Newstalgia Italiana
17:00 - 18:00	PREMIAÇÃO		

APOIO:

