

Aula Especial

PETIT FOUR

SEM GLÚTEN • SEM LEITE • SEM OVOS • SEM SOJA • VEGANO



Carla Maia

Professora de Confeitaria e Panificação Sem Glúten e Vegana. Desenvolvo conteúdos autorais em Panificação e Confeitaria livres de glúten, leite, ovos, soja, ingredientes de origem animal e sou fundadora da primeira plataforma de cursos online do Brasil direcionada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, que já capacitou milhares de alunas e alunos no Brasil e no Mundo. Estudei nas melhores Escolas do Brasil e também tive a chance de estudar com um dos melhores Chefs do Mundo da Cozinha Sem glúten e Vegana, o espanhol Jordi Bordas. Desde 2014, dedico-me a oferecer o melhor da Confeitaria e Panificação Inclusivas Sem Glúten e Vegana.



LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO



jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia
Instagram/@chefcarlamaia
Youtube/chefcarlamaia
Website/chefcarlamaia.com

CONTATO

contato@menubacana.com

PETIT FOUR

INGREDIENTES

120G DE FÉCULA DE BATATA
40G DE FARINHA DE ARROZ
40G DE FARINHA DE CASTANHA DE
CAJU
1G DE GOMA XANTANA
2G DE PSYLLIUM
70G DE ÁGUA FILTRADA
45G DE ÓLEO DE COCO
60G DE AÇÚCAR DEMERARA
PULVERIZADO
1G DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

NOSSAS INDICAÇÕES:

 [FORMA](#)

 [TAPETE TEFLON](#)

 [BICO DE CONFEITAR](#)

**PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES,
ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO.
CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:**



[CLIQUE AQUI](#)





@CHEFCARLAMAIA

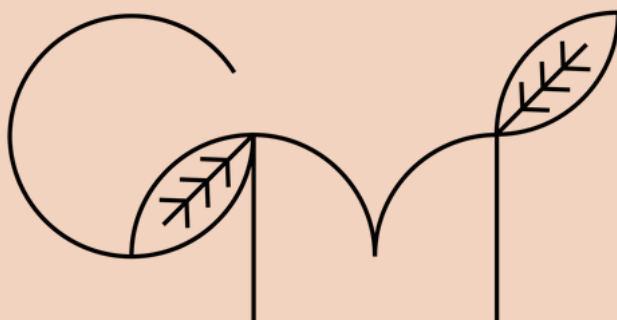


CURSOS CHEF CARLA MAIA



ATENDIMENTO

**Este material é de autoria da Chef Carla Maia.
É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou
divulgação comercial deste material sem a autorização
prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei
9.610/98 (artigo 29). A infração implicará ao autor as
sanções previstas na legislação.**



CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

CHEFCARLAMAIA.COM

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU
TOTAL DESTE MATERIAL .