

NAKED
HEALTHY

work
espaço criativo

curso presencial e Exclusivo em Portugal

**Pastelaria Saudável Naked Healthy
sem glúten, sem açúcar, sem lactose**

com

Rawelly Mignon



Local: Work espaço criativo - Porto

Data: 19 e 20 Setembro 2026 (2 dias de formação)

Horário: 10h00 às 17h30 - c/ intervalo p/ almoço (não incluído)

Sobre a formadora:

Rawelly Mignon é empresária, especialista em marketing, branding e confeitaria saudável premium, fundadora do Método Naked Healthy

Sua trajetória une confeitaria profissional, alimentação saudável e estratégias de posicionamento de marca, criando um método que vai além das receitas e ensina alunos a transformarem a confeitaria saudável em um negócio lucrativo

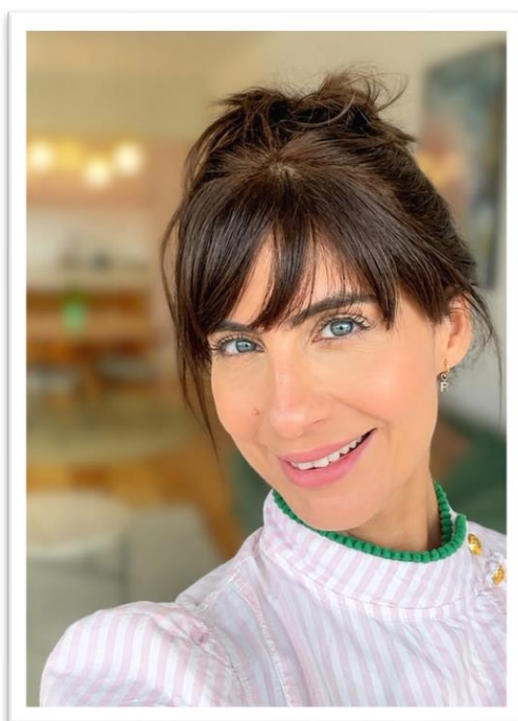
Ao longo dos últimos anos, Rawelly desenvolveu receitas autorais através de muitos estudos, testes e aperfeiçoamentos, sempre com foco em:

- sabor real de confeitaria premium
- textura e estrutura profissional
- ingredientes inclusivos
- apresentação sofisticada
- produtos pensados para venda

Além da experiência prática na confeitaria saudável, sua formação em marketing contribui diretamente para a construção de marca e comercialização dos produtos dentro do método

Hoje, o Método Naked Healthy reúne cursos presenciais, formação online e conteúdos voltados para confeitaria saudável profissional, empreendedorismo e construção de marcas no segmento healthy premium

 [naked_healthy](#)



Método Naked Healthy — Pastelaria Saudável

O Método Naked Healthy é uma formação voltada para confeitaria saudável premium, criada para ensinar técnicas profissionais aplicadas à produção de doces sem açúcar, sem glúten e sem lactose, sem abrir mão de sabor, textura e apresentação.

Mais do que receitas, o curso ensina estrutura, substituições inteligentes de ingredientes, padronização, e visão de negócio, ajudando alunos a desenvolverem produtos inclusivos com padrão profissional e potencial lucrativo.

A proposta da experiência presencial em Portugal é proporcionar uma imersão completa em confeitaria saudável moderna, unindo técnica, criatividade, apresentação premium..

Durante a aula, os alunos aprendem:

- massas estruturadas
- recheios e coberturas profissionais
- brownies, tortas e bolos festivos
- técnicas de montagem e decoração
- snacks proteicos e produtos premium
- organização de produção



Tipo de curso: teórico, demonstrativo e prático

Nível: O curso é indicado tanto para iniciantes como profissionais da pastelaria que desejam empreender no mercado de alimentação saudável

Conteúdo: (pode ocorrer alguma alteração devido a não conseguirmos alguns ingredientes, todas as imagens são referências):

CONTEÚDO DA AULA

Recheios e coberturas irresistíveis

- Doce de leite
- Brigadeiro de chocolate
- Brigadeiro branco
- Pistache
- Limão
- Coco

Massas de bolos estruturados

- Baunilha
- Limão com blueberry
- Chocolate
- Cenoura

Montagens e decorações profissionais

- Long cake em ganache
- Festival de fatias
(2 versões distintas de produção)
- Bolo no pote

Brownies diferenciados

- Brownie de maracujá
- Brownie de chocolate
- Brownie & Cookie

Tortas premium

- Torta de chocolate
- Torta cookie
- Banoffee

Outras produções da aula

- Alfajor
- Cookie recheado
- Biscoitos de amêndoas
- Snacks proteicos
(barra de proteína)

BÔNUS ESPECIAIS

- Temperagem de chocolate vegano
- Bombons e trufas
- Ganache vegana
- Mousse de chocolate
- Chantilly vegano
- Compota de frutos vermelhos

EXTRAS DO MÉTODO

- Desmoldante vegano
- Mix de farinha sem glúten
- Mix de adoçantes naturais
- Apostila completa com receitas
- Apostila de precificação
- Ficha técnica profissional

Pagamento:

- Valor até 30 Junho 2026 OU primeiras 10 inscrições: 385€
(acresce 23% iva à taxa normal em vigor, p/ emissão da fatura envie-nos os seus dados no ato da inscrição)
- Valor a partir de 1 Julho 2026: 440€
(acresce 23% iva à taxa normal em vigor, p/ emissão da fatura envie-nos os seus dados no ato da inscrição)

Inclui:

- todos os ingredientes necessários ao curso
- todos os materiais a serem utilizados no curso
- coffee station

Os alunos recebem:

- Book/Apostilha de receitas
- Apostilha de precificação
- Certificado de participação
- No final os doces são divididos pelos participantes

Não inclui:

- despesas referentes ao aluno, como por exemplo: transporte, alimentação, alojamento, etc
- tudo que não esteja anteriormente descrito

Condições de pagamento:

- 100% na reserva do lugar OU 50% na reserva e restantes 50% até dia 10 Agosto

o comprovativo deverá ser enviado p/: work@sott.pt com indicação do nome do titular da conta de onde foi efetuada a transferência/pagamento e nome do respetivo aluno



Cancelamentos:

A formação realizar-se-á apenas com o número mínimo de participantes inscritos.

Eventual cancelamento será comunicado até 72h de antecedência da hora/data de início da formação

Por parte do Work espaço criativo o valor pago será totalmente reembolsado

Despesas do aluno não são da responsabilidade do Work espaço criativo

Cancelamento por parte do aluno: o valor pago **Não é reembolsável** seja qual for a situação apresentada, pode vir outra pessoa em representação

O valor pago refere-se unicamente para este curso e para a data indicada

Materiais e utensílios:

São propriedade do Work espaço criativo. São utilizados pelos participantes no curso e devem ser tratados de forma cuidada. Reservamo-nos ao direito de sermos indemnizados por eventuais danos causados por pessoas ou atos que ponham em causa o funcionamento dos materiais

Recolha de imagem:

Durante o curso são tiradas fotografias e por vezes vídeos ficando propriedade da Sott agência criativa.

Posteriormente serão publicadas nas redes sociais e em algumas situações em meios de comunicação.

Caso não permita a utilização da sua imagem, pf, indique à pessoa responsável no dia do workshop. A autorização da utilização da imagem fica automaticamente assumida se não der esta indicação

Por parte do participante:

Podem fotografar, mas não podem utilizar as imagens p/ promoção própria

Podem realizar pequenos filmes/vídeos, mas não podem utilizar p/ promoção própria

Não são permitidos vídeos contínuos

Sempre que publicarem fotografias ou vídeos nas redes sociais devem sempre identificar as páginas: Naked Healthy e Work espaço criativo

todas condições são consideradas aceites e validadas por ambas as partes após o 1º pagamento



917 001 802 | work@sott.pt

facebook: www.facebook.com/workespacocriativo

instagram: [work_espaco_criativo](https://www.instagram.com/work_espaco_criativo)

website: www.workespacocriativo.pt

Ed. Fórum - loja 8, rua Cunha Júnior nº 41, 4250-186 Porto