



Centro Culinário Sonho da Festa



PARTICIPE DO GRUPO DO CENTRO CULINÁRIO E FIQUE POR DENTRO TODAS AS NOVIDADES SOBRE OS CURSOS.

USO DE MÁSCARA OBRIGATÓRIO!!!

Rua Silva Cardoso, 154 Loja B – BANGU.

INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Garanta que a aula vai acontecer, antecipe sua inscrição!
Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br e confira a programação completa de todas as lojas.

REALIZAMOS INSCRIÇÕES VIA PIX, PARA MAIORES INFORMAÇÕES: TEL: 3030-2916 (SETOR DE CURSOS – RAMAL 209)

UM FELIZ NATAL E UM PRÓSPERO ANO NOVO

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE NOVEMBRO 2021
01/11 (Seg) 09:30	Gelson Barcelos R\$ 29,99	-FESTIVA DE QUICHES, BARQUETES E EMPADINHAS- Venha aprender a fazer essas delícias: quiches, barquetes e empadinhas que derretem na boca. Vai ficar de fora? Faça e venda para o ano inteiro! Não perca. Aula com degustação!
03/11 (Qua) 09:30	Barbara Oliveira R\$ 24,99	-ESPECIAL DE NATAL - FAÇA E VENDA! - FESTIVAL DE SOBREMESAS NATALINAS- Aprenda a fazer duas deliciosas sobremesas natalinas para acrescentar no seu cardápio, com base para criatividade de outras variações de sabores de tortas, uma banoffe na taça, pavê de morango com cream cheese, suspiros e uma gelatina para dar um toque final na decoração! Sobremesas diferentes que dão água na boca. Não perca! Aula com degustação.
03/11 (Qua) 14:00	Elizete Garrão R\$ 4,99	-TECNICAS DE DECORAÇÕES - BOLO DE GANACHE COM FLOR DE HIBISCOS E PINTURA AVELUDADA- Aprenda técnicas de pintura aveludada e tire todas as suas dúvidas sobre corantes, modelagem de pasta americana e finalização perfeita com ganache. Não perca. Aula promocional MIX/SELECTA! Aula com degustação.
04/11 (Qui) 09:30	Raquel Araújo R\$ 19,99	-CONFEITARIA PARA INICIANTE - TIRE SUAS DÚVIDAS- Imperdível para você que deseja começar no ramo da confeitaria! Aprenda: batimento de massa, recheios, nivelamento, glacê real, glacê mármore e montagem no aro, armazenamento, precificação e muito mais! Aula com várias dicas e técnicas. Aula com degustação.
04/11 (Qui) 14:00	Raquel Araújo R\$ 24,99	-ESPECIAL DE NATAL- PÃO A METRO DE BACALHAU- Venha fazer esse pão e venda com quem entende! Perfeito para qualquer época do ano. Aprenda desde massa do pão, até a finalização com o recheio. Imperdível! Aula com degustação.
05/11 (Sex) 09:30	Ana Cristina R\$ 4,99	-ESPECIAL DE NATAL - BOLO ARVORE DE NATAL - TECNICAS DE DECORAÇÕES COM OS CORTADORES CELEBRETE- Venha aprender a fazer um bellissimo bolo com formato de arvore de natal, técnicas de modelagem com pasta America e os cortadores Celebrate. Não fique de fora! Aula promocional Celebrate.
05/11 (Sex) 14:00	Isabel Cristina R\$ 49,99	-ESPECIAL DE NATAL - CEIA DE NATAL VEGANA- É perfeitamente possível fazer as ceias de Natal e Ano Novo totalmente veganas e deliciosas! Sem porco e sem peru... Nesta aula vocês irão aprender a fazer: Salpicão, tender, farofa especial, rabanada, torta mousse de cacau com nozes, entre outras delicias. Apostila com todas as receitas. Aula INÉDITA! Não percam!!! Aula com degustação.
08/11 (Seg) 10:00	Rita Araújo R\$ 19,99	-FAÇA E VENDA - BALAS CARAMELADAS- Venha aprender a fazer deliciosas balas carameladas para sua venda no varejo ou mesmo para festas como lembrança. Inclusive a bala baiana tradicional (não leva leite condensado e nem leite em pó), bala de olho de sogra, bala de nozes crocante, bala de chocolate meio amargo recheada, bala sensação, bala de ovomaltine e bala orelha de urso. Será feito em aula o prepara da calda e três sabores de balas para você tirar suas dúvidas e fazer em casa. Apostila com todas as receitas. Aula com degustação!
08/11 (Seg) 14:00	Rita Araújo R\$ 29,99	-ESPECIAL DE NATAL - PANETONE SALGADO RECHEIO X PÃO RECHEADO- Aprenda a fazer lindos e deliciosos panetones salgados e irresistíveis pães recheados. Panetone de bacon com alho poró, frango cremoso, calabresa cremosa, camarão, bacalhau. Será feito o passo a passo da massa e um sabor de panetone salgado em aula. Não perca! Aula com degustação.
09/11 (Ter) 14:00	AULA PRÁTICA Bruna Souza R\$ 44,99	AULA PRÁTICA - COMO ESTRUTURAR UM BOLO DE ANDAR- Você tem dificuldade de montar um bolo de andar? Quer tirar todas as suas dúvidas e ainda por a mão na massa? Então não fique de fora dessa super aula! Além de aprender a montar seu bolo, de brinde aprenda varias técnicas de estabilização do chantininho com a mão na massa. LISTA DE MATERIAL: touca, avental, perfix, bolo de 15 cm prensado, isopor 20 cm, 3 sacos de confeitaria, espátula de alisar, corante (cor de preferência), 2 leite condensado, leite em pó 80g e uma caixa chantilly. (AULA COM LIMITE DE 8 ALUNOS)
10/11 (Qua) 09:30	Gelson Barcelos R\$ 34,99	-ESPECIAL DE NATAL - TÉCNICAS DE DECORAÇÕES PARA MESA DE FRIOS- Aprenda a fazer bellissimas decorações ornamentando mesa de frios com arranjo para diversas ocasiões, sucesso em todas as festas! Não perca.
10/11 (Qua) 14:00	Denise Gomes R\$ 19,99	-ESPECIAL DE NATAL - QUITUTES NATALINOS- Aprenda a fazer essas delicias tentadoras para você arrasar seus vendas de fim de ano. Torta salgada de frango (com toda decoração natalina), torta prática de bacalhau, rabanada assada (Que também pode ser frita e recheadas) e uma receita bônus de pavê de abacaxi. Dicas de outros sabores, precificação e embalagem. Não perca! Aula com degustação.

11/11 (Qui) 09:30 - 12:00 14:00 - 17:00	AULA SEMI PRÁTICA INTENSIVO Gê Alencar R\$ 99,99 (COM PAUSA P/ ALMOÇO)	-ESPECIAL DE NATAL SEMI PRÁTICA - A CEIA QUE CABE NO SEU BOLSO - FAÇA E VENDA- Venha aprender com Gê Alencar como preparar uma divina ceia de natal que cabe no seu bolso. Entrada: Espeto c/ molho pesto e pizza de sardinha. Prato principal: Arroz a lá grega, farofa brasileira, (bacon, ovos e a cebola caramenzada, frango assado marinado no molho de vinho tinto, salada verde c/ mix de folhas, manga, gergilim e molho vinagrete. Sobremesa: Banoffee tradicional, rabanada de chantininho c/ doce de leite. LISTA DE MATERIAL: Touca, avental e perfix. Não perca! Aula com degustação. (ATENÇÃO!!! ESSA AULA TEM O LIMITE DE 10 ALUNAS - AULA COM PAUSA PARA O ALMOÇO - PARCELE EM ATÉ 3X SEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO!)
12/11 (Sex) 14:00	Lionaldo Souza R\$ 19,99	-CHANTIFEST - O CHANTILLY QUE JÁ VEM CONGELADO, PRONTO PARA BATER, VOCÊ CONHECE?- Venha tirar todas as suas dúvidas sobre esse chantilly fácil e prático de fazer. Armazenamento, descongelamento e tempo de batimento. De brinde, leve para casa um CHANTIFEST e faça você mesmo as suas experiências. Não perca!
13/11 (Sáb) 09:30	Viviane Holt R\$ 44,99	-FAÇA E VENDA - BOLO ESPONJA AGURA DA CORÉIA- Aprenda a fazer mini bolos gelados com recheios de mousse de limão siciliano, mousse de ninho com frutas vermelhas e um delicioso mousse de panetone com frutas cristalizadas. Faça sua cliente-lá se surpreender cada vez mais! Não perca. Aula com degustação.
16/11 (Ter) 09:30	Anderson Alves R\$ 4,99	-ESPECIAL DE NATAL - ROCAMBOLE PARA O NATAL- Fim de ano está chegando, sendo assim Anderson Alves trouxe esse saboroso faça e venda para suas comemorações de fim de ano. Aula promocional Fine Line. Não perca!
16/11 (Ter) 14:00	Andrea Vasconcelos R\$ 29,99	-FAÇA E VENDA - FESTIVAL DOCINHO GOURMET- Essas iguarias vão dar um toque especial nos seus faça e venda. Brigadeiro gourmet, brigadeiro gourmet de nozes, docinho de churros, Romeu e Julieta, cajuzinho com a casquinha crocante, docinho de banana, doce de morango, brigadeiro branco recheado com uva e docinho de ninho recheado com creme de avelã. Não perca! Aula com degustação.
17/11 (Qua) 09:30 - 12:00 14:00 - 17:00	AULA PRÁTICA INTENSIVO Barbara Oliveira R\$ 64,99 (COM PAUSA P/ ALMOÇO)	-AULA PRÁTICA - INTENSIVO - INICIANTE NA CONFEITARIA- Venha aprender na prática a decorar seu bolo da forma correta. Aula dividida em duas etapas, PRIMEIRA ETAPA: Aprenda como fazer uma massa amanteigada e bem estruturada, a quantidade ideal de recheio para seu bolo não desabar, tempo de prensagem, calda e transporte. SEGUNDA ETAPA: o ponto certo do chantininho para espátula, Treinamento com a espátula para decorar e levar para casa. LISTA DE MATERIAL: 1 bailarina, 1 espátula alisadora, 1 forma de 15x8 ou 15x10, 1 Chantilly da marca Norcau gelado, 2 sacos de confeitaria descartáveis, 400g de doce de leite para recheir seu bolo, avental, touca, perfix e 1 Cake board de 20 para levar seu bolo para casa. Aula com certificado de participação digital! (O bolo fica por conta da professora) Apostila digital incluída. (ATENÇÃO!!! ESSA AULA TEM O LIMITE DE 8 ALUNAS - AULA COM PAUSA PARA O ALMOÇO - PARCELE EM ATÉ 3X SEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO!)
18/11 (Qui) 10:00	Rita Araújo R\$ 4,99	-ESPECIAL DE NATAL - GUIRLANDA DE BISCOITO- Aprenda a fazer uma deliciosa massa de biscoito de chocolate com especiarias, assar e a decorar com os produtos da Cacau Foods, para você oferecer seus amigos e clientes. Você também pode fazer pequenas unidades e também como decoração de árvore de natal! Promocional Cacau Foods.
18/11 (Qui) 14:00	Rita Araújo R\$ 19,99	-FAÇA E VENDA - SORVETE CREMOSO- Venha aprender a fazer para arrasar nesse verão um delicioso sorvete cremoso de custo baixo e um excelente rendimento! Sorvete de banana caramelada, sorvete de chocolate, sorvete de creme com recheio de morango, sorvete de flocos e sorvete de abacaxi com pedaços. Será feito em aula todo o processo de dois sabores diferentes e apostila com todas as receitas. Não perca! Aula com degustação.
22/11 (Seg) 09:30	Danielle Bustilho R\$ 4,99	-ESPECIAL DE NATAL - ESPECIAL FORMAS BWB- Venha aprender com Danielle Bustilho como fazer um delicioso bolo com placa de chocolate BWB. Montagem, armazenamento e precificação! Não perca. Aula promocional BWB.
22/11 (Seg) 14:00	Danielle Bustilho R\$ 29,99	-FAÇA E VENDA - DONUTS SALGADOS- Venha aprender a fazer deliciosos donuts salgados para seus faça e venda, nos sabores: cheddar com doritos, três queijos e bacon caramelizado. Aula com apostila, não perca! Aula com degustação.
24/11 (Qua) 10:00	Rita Araújo R\$ 19,99	-ESPECIAL DE NATAL - TORTA NA TAÇA- aprenda a fazer deliciosa taça natalina com recheio supremo de chocolate Crocante, chantininho, mousse de ninho com cerejas e uma deliciosa massa para compor essa delícia e brownie de café. Tudo feito passo a passo em aula para tirar suas dúvidas. E lembrando que você também pode utilizar essas receitas e técnicas para fazer porções individuais. Não perca! Aula com degustação.
24/11 (Qua) 14:00	Rita Araújo R\$ 24,99	- ITENS PARA KIT FESTA II- Venha aprender nesse segundo módulo, mini hamburquinho, mini pão de milho, mini bolo invertido e mini cartuchos recheados. Será feito passo a passo de três receitas e na apostila todas as receitas para você ter muitas opções e diversificar seu cardápio. Não perca! Aula com degustação.
25/11 (Qui) 09:30 - 12:00 14:00 - 17:00	AULA PRÁTICA INTENSIVO Ana Cristina R\$ 149,99 (COM PAUSA P/ ALMOÇO)	-AULA PRÁTICA - INTENSIVO FESTIVAL DE MASSAS PARA BOLO- Aprenda a fazer massas de bolo impecável na prática, batendo você mesmo em aula. Recheio e finalização com renda de açúcar. Certificado de participação digital e apostila. LISTA DE MATERIAL: touca, avental e perfix. Vai ficar de fora? Se inscreva já! (ATENÇÃO!!! ESSA AULA TEM O LIMITE DE 6 ALUNAS - AULA COM PAUSA PARA O ALMOÇO - PARCELE EM ATÉ 3X SEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO!)
26/11 (Sex) 14:00	Denise Gomes R\$ 19,99	-FAÇA E VENDA - TORTAS VARIADAS NO POTE - Aprenda com Denise Gomes como fazer esses deliciosos faça e venda para lucrar muito nesse fim de ano. Torta de brigadeiro, torta de abacaxi e torta de laranja quente. Não perca! Aula com degustação.
27/11 (Sáb) 09:30	Melissa Ferraz R\$ 29,99	-ESPECIAL DE NATAL - FAÇA E VENDA - COOKIES TRADICIONAIS E RECHEADOS- Aprenda a fazer deliciosos cookies para um faça e venda certo! cookie tradicional, cookies recheados: tradicional com nutella, de M&M's com nutella, shot com nutella. Bônus: uma receita extra de cookies. não perca! Aula com degustação.
29/11 (Seg) 09:30	Wilson Brandão R\$ 29,99	-ESPECIAL DE NATAL - FAÇA & VENDA - RABANADAS E PÃES ESPECIAIS- Saia na frente e aprenda a fazer seu próprio pão de rabanada, baguete e pão trançado de calabresa com provolone. Também ensinaremos a fazer as rabanadas recheadas ao vinho e de forno. Não perca! Aula com degustação.
29/11 (Seg) 14:00	Wilson Brandão R\$ 29,99	-ESPECIAL DE NATAL - DELÍCIAS TENTADORAS NATALINAS- Fruitcake (bolo de frutas), apfelstrudel (massa semi folhada com frutas secas e delicioso creme) e torta sache de Viena, chocolate e damasco numa combinação fina e surpreendente. Aula com degustação.

OBS: NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE BEBÊS, CRIANÇAS E ACOMPANHANTES.

Evite o cancelamento de aulas, faça sua inscrição antecipadamente! As aulas devem ser marcadas com antecedência, nossas cadeiras são numeradas, ela é garantida até 15 minutos após o início da aula. **Evite atrasos! ATENÇÃO! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.**

FOTOGRAFAR PODE! SÓ NÃO É PERMITIDO FILMAGEM. TRAGA SEU CASACO, SALA CLIMATIZADA!

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO!