



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barão do triunfo, 66 - Caxias.

Tel: 2671-2285 / 2674-3017

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

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE ABRIL/2018
02/04(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 19,99	FESTIVAL DE MINI BOLO PARA DIA DAS MÃES=> Mais uma mega aula aqui no Sonho da festa! Serão feitos em aula 3 lindas decorações em mini bolo para você vender no dia das mães. Faça sua inscrição e aprenda como trabalhar com pão de ló, pasta americana, recheio e muito mais. Aula para você fazer e vender com lucro certo. Não Percam aula com sorteio dos mini bolos!
02/04(Seg) 14:00	Elizete Garrão 2,99 Aula Prática	CURSO PRÁTICO - BOLO MAMÃE CORUJA=> Participe desta aula totalmente prática onde você vai aprender a cobrir corretamente um bolo fake com pasta americana, transformar a pasta para composição de laço, tronquinhos de árvore, folhas, flores e uma linda coruja. TRAZER MATERIAL: 1 pasta americana MIX natural / Rolo médio para abrir a pasta/ Esteca faca de corte / 2 alisadores / 1 bolo de isopor 20/10 / 1 tábua para o bolo / 1 pincel para colar. LIMITE DE 12 ALUNOS.
03/04(Ter) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM INTERMEDIARIA TRABALHANDO COM BOLO DE ANDARES=> Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeitagem, ou para você que já se encontra no mercado e se sente inseguro em fazer bolo em andares nesta aula você vai tirar todas as suas dúvidas para montar um bolo em andares e transportar com segurança, pois será ensinado como usar o banquinho para dar suporte ao peso do bolo, usar haste (guia) para que ao transportar seu bolo, o mesmo não saia do lugar, usar separados, aula com muitas dicas e muito rica em conteúdo. Aula com degustação!
03/04(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	FESTIVAL DE TORTAS SALGADAS=> Venha aprender a fazer 2 maravilhosas tortas salgadas. Torta Caprice (Recheio a base de frango e milho, já sai recheada do forno) massa de pão processado, torta com massa de pão de ló salgada, recheio de frango, será ensinado a massa de pão de ló salgado com dica de rocambole e canapés. Aula com degustação!
04/04(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	PEÇAS EM CHOCOLATE PARA O DIA DAS MÃES => Que tal montar seu próprio negócio e começar agora com peças para a confecção de itens para o dia das mães: Porta Jóias decorados e pintados, corações de bolo bombom, cd, e muito mais. Daremos algumas sugestões que podem ser utilizadas em mesas de chocolate para casamento e aniversários. Aula com sorteio e utilização das formas Bwb.
04/04(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	BOLO DE AMANHA - NOVIDADE => Aprenda a fazer um delicioso bolo que está pegando mania em todas as festas. Aquele que você recebe e leva para casa para comer no dia seguinte. Receita de massa e recheios para você vender e ganhar muito sem sair de casa. Venha aprender esta novidade! Aula com degustação!
05/04(Qui) 9:30	Glória Fonseca 24,99 CURSO PRÁTICO	AULA PRÁTICA DE BICOS COM LATERAIS=> Com lindas aterais feitas com bicos vamos mostrar a tendência do momento que são os fantásticos trabalhos com bico de confeitar: conchas curvas com ramo de flores, guirlandas com sinos e acabamento com flores, molduras ovais com flores e folhas. TRAZER MATERIAL: Bicos 18 - 190- 3- 225- 352- 4, perfix, tesoura 4 sacos de confeitar celebrete, 4 matrizes, pote pqn Com tampa, 1 bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana. Obs. O glacê real será rateado pelas alunas.
05/04(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	BOLO BOMBOM PARA VENDA NO VAREJO E ORNAMENTADOS PARA FESTAS=> Estes são os bolos embrulhados, com embalagem transparente dando aos mesmos lindo visual, com recheios diversos e irresistíveis. Serão apresentados em 3 modelos. Aula com degustação de um bolinho e prova dos outros recheios.
06/04(Sex) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	FESTIVAL DE PIRULITOS-(PIRULITOS DE BISCOITO, DE VIDRO, DE PIPOCA E DE CHOCOLATE TEMÁTICOS)=> Aprenda nessa aula a fazer vários tipos de pirulitos para vender ou presentear: Pirulito de biscoito, Pirulito de vidro utilizando forma de acetato e técnica de esfriamento, Pirulito de pipoca e Pirulito de chocolate com temas infantis. Não percam, aula com degustação!
06/04(Sex) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO ESPECIAL DE MINI SUSPIROS E PIPOCA GOURMET=> Novidade aqui na Loja Sonho da Festa! Não fique de fora dessa mega aula, aprenda todo passo a passo de duas receitas que é sucesso nas festas: Mini suspiros coloridos e pipoca gourmet nos sabores café e chocolate com sugestões para outros sabores. Ideal para lembranças de batizado, chá de bebê e aniversários. Não percam, aula com degustação!
07/04(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	BRIGADEIROS GOURMET=> Neste curso especial de docinhos gourmet você irá aprender a fazer docinhos de churros, Romeu e Julieta, brigadeiro de nozes, brigadeiro recheado com uva, docinho de banana, cajuzinho com casquinha de chocolate crocante e docinho de morango. Tudo isso em uma só aula... Venha participar e veja como irá fazer diferença no seu trabalho. Aula com degustação!
09/04(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	CUPCAKES DECORADOS PARA DIA DAS MÃES E CASAMENTO=> Venha aprender a decorar lindos cupcakes com tema que é sucesso em vendas...Dia das mães e casamento. Será utilizado em aula as ferramentas Mago. Aula com sorteio!
09/04(Seg) 14:00	Cynthia Vasques 24,99	CURSO DE BOLO NO POTE=> Sucesso de vendas, o bolo no pote é uma ótima opção para alavancar seu negócio e ter uma renda extra. Vamos ensinar massa, recheios e opções de embalagens. Não Percam, aula com degustação!
10/04(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA DE TORTAS PARA DIA DAS MÃES=> Aprenda uma deliciosa massa de pão de ló e com uso de recheios PastORIZA. Vamos ensinar misturas que dará uma textura leve e saborosa para montar suas tortas e ganhar um dinheiro extra. Em aula faremos dois sabores, decoração com uso de chantilly, geléia de brilho entre outros. AULA PROMOCIONAL PASTORIZA COM DEGUSTAÇÃO
10/04(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	BOLO ESCULPIDO E GANACHEADO COM ORQUÍDEA ARAMADA => Quer inovar? Então não fique de fora aprenda esculpir um lindo vaso que serve para varias ocasiões em aula daremos todas as dicas para estrutura e ganachear esse tipo de bolo, e para finalizar aprenda a fazer uma linda orquídea em arame com todo o passo a passo. Não perca tempo garanta sua vaga. Aula com degustação!
11/04(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- ESPECIAL PAREDE E TÚNEL DE BOLAS=> Montaremos um painel com colunas, todo confeccionado no nylon, sem estrutura de metal. Pratico e criativo. Aprenda também a fazer um túnel de bolas para entrada dos seus eventos, que irá surpreender seus clientes. Pode ser utilizado em diversos temas.
11/04(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES=> Decoração Temática para Eventos em Salões e aí Ar Livre. Conheça o que há de melhor no mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos e Orçamentos. Apostila com Tabela (medida e quantidade). Montagem com a participação dos alunos.
12/04(Qui) 9:30	Antonia Brandão 17,99	FAÇA E VENDA SALGADOS DE MASSA BÁSICA=> Curso excelente para você que quer começar um novo negócio, facil preparo ideal para sua festa ou lanchonete. voc é irá aprender a fazer: hambúrguer, joelho, enroladinho de salsicha e outros. Aula com degustação!
12/04(Qui) 14:00	Antonia Brandão 24,99	NAKED CAKES ESPECIAL PARA O DIA DAS MÃES=> Não perca tempo e venha aprender um delicioso naked cake com massa de cenoura, recheio de brigadeiro e cream chesse com chocolate branco. Não para por aí! Teremos Também mini Naked cake na sua festa com uma linda decoração. Aula com degustação!
13/04(Sex) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	BARQUINHAS MARMORIZADAS DE BRIGADEIRO=> as barcas de brigadeiro são lindas e originais. Que tal marmorizar e dar um toque mais sofisticado a essa nova tendência do momento? Aprenda lindas ornamentações e deliciosos recheios para suas barquinhas. Imperdível. Aula com sorteio e degustação. PROMOCIONAL MAVALÉRIO
13/04(Sex) 14:00	Caroline Zimermann 2,99	PROMOCIONAL MAVALÉRIO/PIPOCA GOURMET=> Venha se deliciar nessa tarde maravilhosa com cheirinho de pipoca. Só que trataremos de pipocas aromatizadas, compostas de leite em pó e saborizadas com a nossa deliciosa linha de pós saborizantes Mavalério. Super fáceis de fazer e muito duradouras, as pipoca gourmets ganharam fama nos shoppings embaladas em lindos potes ou saquinhos de fita. Ótima opção para você começar um negócio. Imperdível! Aula com degustação!

14/04(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE => Aula para você que esta entrando neste mundo da confeitagem ou para você que esta no mercado e tem dúvidas. Nesta aula você vai aprender a bater um bolo (não é pão de ló), esfriar, montar em aro fixo, a prensar o mesmo para receber cobertura, utilizar calda, recheio de forma correta e decorar com pasta americana industrializada e moldes de silicone e como colorir a pasta. Dicas de congelamento do bolo, como cobrar, transportar, e tabela de medidas de rendimento em fatias. Aula com degustação.
16/04(Seg) 10:00	Conceição Braga 24,99	TORTA SALGADA =>Que tal servi para sua familia uma deliciosa, prática e muito criativa torta salgada com frios? Feita com pão e acabamento de saia e arranjos de frios. Vocês irão se encantar, uma ótima opção para venda no dia das mães e eventos em geral. Sua torta depois de montada pode ser congelada por tempo indeterminado. Venha e confira, aula com degustação!
16/04(Seg) 14:00	Conceição Braga 29,99	CURSO DE PIZZA SEMI PROFISSIONAL => Que tal aprender uma super massa bem fininha e crocante para você faturar e ganhar uma nova renda, pizzas com coberturas doces e salgadas com bordas neutras ou recheadas, podendo ser armazenadas pré- prontas em freezer ou geladeira, apostila com mais de 60 sabores. Vamos fazer economia para o lanche ou vendas certas. Aula com degustação!
17/04(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	BOUQUET DE BOMBONS PARA O DIA DAS MÃES E VASO DE CHOCOLATE COM ROSAS => Antecipe suas encomendas! Venha aprender a fazer um lindo bouquet de rosas com bombons, ideal para vender ou presentear no dia das mães, Também será ensinado um lindo vaso de chocolate com rosas de chocolate. Não fique de fora, presenteie sua mãe com essa delícia. Aula com degustação e sorteio!
17/04(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DOCERIA GOURMET - PÃO DE MEL, ALFAJOR, PALHA ITALIANA E BROWNIE => Aprenda com sucesso e praticidade...Pão de mel com massa prática e econômica, recheio de ganache e cobertura fracionada, alfajor com massa amanteigada recheio de doce de leite com Nutella e cobertura fracionada, Brawnies com massa tradicional, embalagem para eventos como: casamento, 15 anos e outros, e a famosa Palha italiana que utilizaremos o chocolate nobre. Não percam, aula com degustação!
18/04(Qua) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 2,99	BOLO DE CASAMENTO COM TÉCNICAS DE PINTURA E FLORES DE AÇÚCAR => A Arcólor traz para você uma aula especial, onde será feito uma linda decoração de um Bolo em andares para Casamento com técnicas incríveis. Você aprenderá como fazer aplicações com as Pastas de Açúcar da Arcólor que fazem um efeito lindo, como cobrir o bolo perfeitamente com Pasta Americana e tirar todas as suas dúvidas sobre esse produto fantástico. Técnica de pintura prática e com efeito vintage. Para compor, lindas flores de açúcar preparada com a Massa de Flores Arcólor. Não fiquem de fora dessa aula. Aula com Apostila.
18/04(Qua) 14:00	Diego Barbosa e Cadu Soares 44,99	NUMBER CAKE (BOLO EM FORMATO DE NÚMERO) => A nova onda na confeitaria e que vem atraindo grande público, o Number Cake. Em uma aula incrível faremos duas opções para você escolher a que melhor atende seus clientes, montaremos 2 bolos, um com massa de bolo e outro com massa de biscoito ambos com formato de números, recheio de creme de manteiga e frutas frescas. Venha aprender o passo a passo dessa novidade. Aula com apostila e degustação
19/04(Qui) 9:30	Maria Amélia 29,99	AULA ESPECIAL DE BEM CASADOS, BEM VIVIDOS, BEM NASCIDOS, BEM COMEMORADOS E O QUE A SUA IMAGINAÇÃO PERMITIR => Aula Especial para quem quer fazer a diferença aprendendo passo a passo a maravilhosa massa Tipo Pão de Ló que derrete na boca. Como nunca vista antes. Faça a diferença com qualidade e praticidade. Serão recheados com doce de leite com nozes. e outras opções de recheios na apostila. E também será ensinado a embalar e congelar.
19/04(Qui) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA DE SALGADOS ASSADOS DIFERENCIADOS => Aula Faça e Venda Especial para quem quer vender deliciosos salgados para qualquer tipo de evento! São eles: Saltenha recheado com frango, Boliviano recheio agridoce diretamente da Bahia e esfirras abertas e fechadas. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Inove para 2018 a sua clientela vai amar. Garanta logo a sua vaga
20/04(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULÃO DE CONGELADOS NA QUENTINHA => Nessa aula você vai aprender o que todos estão querendo no momento, ganhar dinheiro fazendo um Curso Rápido e Objetivo. Serão ensinados em aula: EMPADÕES, LASANHA E NHOQUE e de Bônus uma Receita de PANQUECA. Não fique de fora, faça já sua inscrição! Aula com degustação!
20/04(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CURSO ESPECIAL DE BOLOS CASEIROS DA VOVÓ => Não há quem não tenha uma boa receita de BOLO DE CENOURA , né? E de BOLO DE ESPINAFRE COM CALDA DE CHOCOLATE ? Huum... Ficou curiosa? É uma delícia e super saudável! Venha aprender a driblar a mesmice fazendo, além deste bolo, o BOLO DE LARANJA COM CALDA GLAÇADA e alguns petiscos para o lanche das crianças, como biscoitos folhados. Aula especial para recém-casadas, que querem surpreender os maridos fazendo bolos fofinhos e deliciosos!! Aula com degustação!
24/04(Ter) 10:00	Conceição Braga 29,99	MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS => Está de volta a massa revolucionária que irá transformar sua vitrine e Buffet, nos mais destacável! Massa cremosa e crocante da famosa loja de Shopping a Lecão, fácil preparo e muito rendosa, será preparado diversos modelos: (COXINHA, CROQUETE, RISOLE, E MUITOS MAIS.) COM GASTO DE MENOS DE 10,00 REAIS PREPARE ATÉ 180 SALGADOS DE FESTA: Forma de empanamento, fritura e congelamento por mais de 5 meses. Aula com degustação!
24/04(Ter) 14:00	Conceição Braga 34,99	CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL => Aprenda em uma só aula a massa versátil mais completa para salgados de lanchonete com toda a técnica de fermentação exata, congelamento "crus e assados", e com gasto de menos de R\$ 5,00 para o preparo da massa; será ensinado esfihas, pastel calzone, joelho, italiano cremoso, hambúrguer de forno e o famoso cachorro louco (maionese e batata palha), pastel chinês e outros. Apostila com total de 35 tipos de salgados. Aula com degustação!
25/04(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES - DECORAÇÃO DE BAIXO CUSTO => Aprenda a decorar grandes espaços, gastando menos. Decoração de Grande Impacto Visual. Ideias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes.
25/04(Qua) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- ESCULTURAS DE PERSONAGENS COM 3 METROS DE ALTURA => Montagem passo a passo. Dicas de como fazer personagens para vários temas. Faremos a escultura do palhaço para Entradas do Evento, Painel, Jardins entre outras aplicações.
26/04(Qui) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL TORTAS DE SORVETES - FAÇA/ VENDA PARA VOCÊ GANHAR DINHEIRO => Venha aprender a preparar Duas deliciosas tortas. Será ensinado em aula a fazer o sorvete e a montagem nos sabores: maracujá com chocolate e musse de chocolate branco e morango com chocolate. Venha e confira, aula com degustação!
26/04(Qui) 14:00	Antonia Brandão 24,99	DELÍCIAS DE BACALHAU PARA O DIA DAS MÃES => Essa você não pode perde: pudim de bacalhau, bolinho de bacalhau, quiche de bacalhau, e mais 03 receitas de bacalhau de brinde, tudo feito passo a passo em aula. Antecipe suas encomendas e garanta uma renda extra. Aula com degustação!
27/04(Sex) 9:30	Glória Fonseca 2,99	SHOW DE BICOS! Não fique de fora dessa linda aula que a Celebrate preparou para você! Serão demonstrados vários bicos para você realizar os mais diferentes trabalhos: Pitangas, conchas, conchas reversas, flores instantâneas, bico Russo e muito mais!!!
27/04(Sex) 14:00	Glória Fonseca 24,99	CURSO ESPECIAL DE BROWNIES => Um verdadeiro faça e venda, lucro certo. Vamos fazer deliciosos brownies recheados, aproveitamento das casa e varias dicas de recheios na apostila. Não percam! Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula com degustação!
28/04(Sab) 9:30	Rita Araujo 19,99	TORTA CHANTININHO COLORIDA => Aprenda a fazer uma deliciosa torta com a massa colorida recheados com chantininho para quando você partir a torta ela estará colorida. Tudo feito passo a passo para você desde o tingimento das massas. Aula com degustação!
30/04(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	BOLO CESTA DE FLORES PARA O DIA DAS MÃES => Não podemos deixar uma data tão especial passar em branco não é mesmo? Pensando nisso a Fine Line trouxe para você esse lindo bolo todo trabalhado em cestaria e flores para você presentear sua mamãe. Será utilizado a linha de produtos Fine Line para confeccionar este lindo bolo fake. Não percam!
30/04(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO DE CASAMENTO CLÁSSICO => Prepare-se para o mês das noivas aprendendo a fazer este belíssimo bolo de casamento em andares todo coberto com Pasta Fine Line, e decorações especiais para finalizar o seu trabalho.

Obs: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!)
ATENÇÃO!

Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!

NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o inicio da aula.

*** Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!**