



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Deputado Ampliato Cabral, 66 - Caxias.

Tel.: 2671-2285 / 2674-3017 ☎ 993693136

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

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.asonhodafesta.com.br

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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE ABRIL/2020
01/04(Qua) 9:30	Ronaldo Rodrigues 24,99	OVO EMPADA & OVO COXINHA=> Apresente o diferencial pra quem não gosta e não pode com doces: Delicioso Ovo Coxinha: massa, recheio, embalagem & Ovo Empada: integral ou natural, massa e recheio. Aula com degustação.
01/04(Qua) 14:00	Ronaldo Rodrigues 19,99	OVOS DE COLHER TEMÁTICOS=> Vamos da montagem a embalagem. Aprenda os "pulos do gato" desses deliciosos Ovos; tais como: montagens, recheios, embalagens, forma de entrega e precificação. Aula com degustação!
02/04(Qui) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	OVO DE COLHER COM MODELAGEM=> Venha aprender a fazer um lindo ovo de colher com modelagem de coelho e cenourinhas, utilizando as ferramentas Mago. Aula com sorteio
02/04(Qui) 14:00	Cynthia Vasques 29,99	BOLO NO POTE GOURMET=> 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. Aula com degustação!
03/04(Sex) 9:30	Danielle Bustilho 2,99	DELÍCIA DE OVO DE COLHER=> Aprenda a fazer deliciosos ovos de colher, que estão em alta e aumente sua renda nessa Páscoa! Todos montados em aula, e em formas diferenciadas, deixando os ovos ainda mais estilosos! Aula promocional Mavalério, com degustação!
03/04(Sex) 14:00	Danielle Bustilho 2,99	AULA SULFORMAS - BOLOS CHOCOLATUDO=> Venha aprender com essa aula pra lá de especial a confeccionar deliciosos bolos de chocolate com as lindíssimas formas da sulformas. tudo prático, rápido e delicioso! Aula com degustação!
04/04(Sab) 10:00	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL BWB - OVOS ABERTOS=> Venha aprender a fazer lindos OVOS DE COLHER com as formas da bwb e a fazer TEMPERAGEM. Se você quer aprender a fazer ovos utilizando os chocolates nobres PURO essa é a oportunidade. Então garanta sua vaga e inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio!
06/04(Seg) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	BOLO CLÁSSICO DE CASAMENTO=> Um bolo clássico é sempre a atenção das festas. Neste bolo iremos aprender várias maneiras de usar os beliscadores de pasta, além da tradicional renda e uma linda peônia estilizada. Promocional Celebrate.
06/04(Seg) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	CONFEITAGEM EM MARMORE NO ARO=> Aprenda o batimento da massa e preparo do glacê mármore. Em aula faremos a montagem em aro fechado onde o bolo já sai do aro prontinho para ser decorado, faremos decorações com uso de papel arroz com trabalhos de acabamentos em bicos entre outras dicas fundamentais para o bolo ficar perfeito. Apostila com receita, tabela de medida e degustação!
07/04(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	PROMOCIONAL HARALD TORTAS DE DOMINGO=> As estrelas dessa aula são os chocolates Melken, recheios de frutas confeiteiro e chocolate em pó melken. Vamos trabalhar o chocolate em usos que dispensam a temperatura, apresentando duas tortas e um bolo que conquistam pelo sabor e visual. Lucro certo. Aula com degustação!
07/04(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE TRUFAS E BOMBONS=> Trufas tradicionais, bombons trufados, trufas no palito com a casquinha crocante, bombons recheados e decorados. Decoração com arabesco e outros. Acabamento com dourado, glitter e perolado. Aula com degustação.
08/04(Qua) 9:30	Damião Costa 19,99	BEM CASADOS COM MASSA PINGADA=> Aprenda nesta aula uma massa maravilhosa de pão de ló pingado, com bom rendimento e recheio tradicional de doce de leite, tendo boa resistência, receita original Portuguesa, banhado em uma delicada calda de açúcar. Dicas de outros recheios, embalagens e congelamento. Aula com degustação.
08/04(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	FESTIVAL DE PÃO DE MEL=> Aula espetacular de pão de mel, para você presentear, comercializar ou degustar. Massa especial que não leva ovos, gordura e nem açúcar mascavo, mas com um sabor incrível. Receita de baixo custo e ótimo rendimento. Aprenda também a rechear os pães de mel sem danificar as laterais. Aula com degustação.
09/04(Qui) 9:30	Anderson Alves 2,99	FESTIVAL DE RECHEIOS PARA BOLOS DE CASAMENTO=> Não perca esta super aula onde será ensinado recheios e combinações, com idéias de degustação para oferecer ao seu cliente. Dicas para recheios e sabores variados: Café, Frutas Vermelhas e Baunilha com caramelo salgado. Aula promocional Blend.
09/04(Qui) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO COM TÉCNICA DE PINTURA=> Aprenda em aula esta técnica de pintura e surpreenda o seu cliente, agregue valor ao seu trabalho, técnica internacional com efeito impactante. Aula promocional Fine Line.
11/04(Sab) 9:30	Daniela Bonazzi 24,99	INICIAÇÃO NA CONFEITARIA COM PASTA AMERICANA=> Aprenda a utilizar a pasta americana para cobrir bolos. Você terá a receita da massa e recheios indicados para bolos de pasta americana. Será feito também prensagen e blindagem em ganache de chocolate, como sovar e colorir a pasta corretamente. Como aplicar a pasta no bolo e fazer as quinas corretamente. Aula com apostila, degustação e certificado.
13/04(Seg) 9:30	Elizete Garrão 2,99	GLOW CAKE ROSÉ GOLD=> Nesta aula ensinaremos a técnica de decoração riscada de chantilly, onde utilizaremos pintura ROSE GOLD em um bolo com altura dupla de uma forma rápida e fácil, mesmo para quem nunca usou chantilly. Aula Promocional Hulalá.
13/04(Seg) 14:00	Elizete Garrão 49,99	BLINDAGEM COM GANACHE COLORIDO E NIVELAMENTO DE BOLO COM QUINAS PERFEITAS=> Aprenda a fazer quinas perfeitas, nivelar e acabar de vez com as indesejadas celulites do seu bolo com a técnica correta e prática para elevar o padrão e qualidade na decoração dos seus bolos. Será ensinado o ponto correto do ganache, como estruturar e sobrepôr andares de uma forma segura sem utilização de banquinhos, como cobrir com pasta americana e deixar o acabamento liso e bordas quinadas.
14/04(Ter) 9:30	Kátia Praça 9,99	PROMOCIONAL HAPPY DAY - ARTE COM BALÕES=> Letras para Nomes com 1 metro de altura, Coração, Sol e várias outras esculturas para compor seus cenários de chão, painéis e teto. Peças para Entrada e Externas do Evento. Participação dos alunos e MUITOS SORTEIOS.
14/04(Ter) 14:00	Kátia Praça 34,99	AULA DE BOLAS - ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO - NOVAS TÉCNICAS=> Super versátil.... ideias para vários temas. Vamos montar um ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO com Balões Alumínio HAPPY DAY e muitas novidades. AULA INÉDITA. Últimas tendências de cores e tons. IMPERDÍVEL

15/04(Qua) 10:00	Rita Araujo 2,99	ESPECIAL DIA DAS MÃES - BOLO PINTURA FLORIDA EM GLACÊ REAL=> Venha aprender a fazer uma técnica linda de como trabalhar com glacê real e a fazer lindas flores. Tudo com muita cor e alegria em um bolo trabalhado com uma técnica fácil e que você irá amar. Aula promocional arcolor com degustação.
15/04(Qua) 14:00	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO- FESTIVAL DE TORTAS PARA O DIA DAS MÃES=> Que tal você aprender a fazer deliciosas tortas com sabores irresistíveis da BOM PRINCÍPIO. TORTA DE CHOCOLATE TRUFADO AO RUM, TORTA DE MOUSSE DE MORANGO COM CREME BOMBOM, TORTA DE CREME DE AVELÃ, TORTA DE BANANA COM CANELA, Será feito em aula passo a passo de 2 tortas, inclusive o batimento de massa para você tirar todas as suas dúvidas. Aula com degustação!
16/04(Qui) 9:30	Wilson Brandão 24,99	QUICHES E EMPADAS=> QUICHE INTEGRAL DE ALHO PORO, QUICHE DE CARNE SECA COM ABÓBORA E DE QUEIJO COM TOMATE. Receitas leves, versáteis e super saudáveis, pois junta a delícia da massa de empada ao hábito saudável de comer legumes e verduras. Apostila com noções de congelamento e armazenamento. IMPERDÍVEL!! Aula com degustação!
16/04(Qui) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FAÇA E VENDA NAS BANDEIJAS=> Venha aprender essas verdadeiras delícias para você vender o ano inteiro. MINI HAMBURGUER RECHEADO, MINI ESFIHA DE CARNE OU RICOTA, PÃO DE ALHO OU CEBOLA, aquela leve salsinha e queijo, PÃO DE BATATA RECHEADO, noções de custo e congelamento. Imperdível. Aula com degustação!
17/04(Sex) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 2,99	MINI TORTAS NO ACETATO - PROMOCIONAL ARCÓLOR=> Nesta aula especial ARCÓLOR, você aprenderá como preparar deliciosas Mini Tortas preparadas no acetato e aproveitar para ganhar um dinheiro extra. Venha descobrir, de forma prática e fácil, todo o processo de preparo das mini tortas. Aproveite para tirar todas as suas dúvidas de como utilizar as Misturas para Cupcakes ARCÓLOR, e descobrir o quão fácil poder ser você produzir diversos produtos. Em aula faremos dois sabores incríveis. Esperamos você para uma aula cheia de dicas e técnicas. Aula com apostila e degustação.
17/04(Sex) 14:00	Diego Barbosa e Cadu Soares 49,99	CURSO INTENSIVO DE BROWNIES E BLONDIES=> Neste Curso Intensivo de Brownies, você aprenderá a preparar deliciosas receitas que servirão para qualquer evento e venda. Um curso completo com dicas e técnicas para que você possa reproduzir com perfeição tudo o que aprenderá em aula. Serão receitas: BROWNIE TRADICIONAL Dyh & Cadu Cakes - BROWNIE SEM GLÚTEN - BROWNIE RED VELVET - BLONDIE DE BANANA PASSA (Blondie é a versão branca do brownie). Tudo será feito em aula, passo a passo, acompanhada por uma apostila completa. Além das receitas, você aprenderá dicas de armazenamento, congelamento e venda. Corra e faça logo a sua inscrição.
18/04(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO INTENSIVO DE DOCES GOURMET=> A aula que você esperava... vamos incrementar o cardápio? Claro! Doces Gourmet: Churros, Romeu e Julieta, Brigadeiro de Nozes, Brigadeiro Recheado com Uva, Docinho de Banana, Cajuzinho com casquinha de chocolate crocante e Docinho de morango. Imperdível! Aula com degustação.
20/04(Seg) 9:30	Jorge Maciel e Vagner Sensashow 2,99	DELÍCIA DE TORTA SALGADA=> Os super confeiteiros Jorge e Vagner estarão trazendo para o Sonho da Festa uma deliciosa aula de torta salgada com os produtos da ICE BERG CHEF, de uma forma bem divertida e diferente nas atuais festas de aniversário. Os alunos vão aprender a montagem, recheios, decoração, armazenamento e precificação. Aula com degustação!
20/04(Seg) 14:00	Daniela Bonazzi 24,99	BOLO BALLOON CAKE COM CHANTININHO ESTABILIZADO=> O Chantininho Estabilizado é uma cobertura com alta resistência, durabilidade e de ótimo sabor. Por ser cremoso facilita o espalado do bolo, o deixando liso e uniforme. Iremos montar um bolo verdadeiro, com decoração DO BALLON CAKE. Aula com degustação!
22/04(Qua) 9:30	Alessandra Mauro 24,99	AULÃO - PIRULITO DE CRISTAL E SUSPIRO=> Aprenda a trabalhar com os famosos pirulitos de cristal (receita com açúcar cristal) prática e de baixo custo, na mesma aula faremos deliciosa receita de suspiro. Garanta sua vaga!
22/04(Qua) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	AULA DE SALGADOS FRITOS FAÇA E VENDA=> Aprenda uma deliciosa massa de salgado versátil que serve para salgados diversos em aula faremos dois sabores mais apostila tem uma variedade de dicas não perca tempo. Aula com degustação!
24/04(Sex) 9:30	Ronaldo Rodrigues 19,99	TORTAS ESPECIAIS PARA DIA DAS MÃES=> Tortas fáceis e decoradas para o dia das mães; massa, recheios fáceis e decorações simples e lindas. Vamos decorar com acetatos, papel fotográfico e papel arroz. Um tremendo faça e venda. Aula com degustação!
24/04(Sex) 14:00	Rose Gomes 29,99	BOLO CAIXA DE BOMBOM PARA O DIA DAS MÃES=> Que tal presentear sua mãe com uma caixa de bombons? Mas espera!!!!!! E se essa caixa for um bolo com deliciosos bombons recheados!!! Aula com degustação.
25/04(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação!
27/04(Seg) 9:30	Jorge Maciel e Vagner Sensashow 2,99	BRIGADEIROS GOURMET=> Depois dos tradicionais, veio eles, os brigadeiros gourmet. E nós os super confeiteiros vamos ensinar os mais incríveis brigadeiros artesanais que você já comeu. São eles: BRIGADEIRO DE AÇAÍ / BRIGADEIRO DE MILHO / BRIGADEIRO DE BRULLE / BRIGADEIRO DE LARANJA / BRIGADEIRO DE CERVEJA. Aula com degustação!
27/04(Seg) 14:00	Gê Alencar 24,99	BOLOS DA PAZ- CHEF GÊ ALENCAR=> Direto dos Estúdios Globo... Venha descobrir os segredos dos bolos do horário nobre das novelas! A novela acabou, mas quem esquece as delícias... Bolo Mágico, Bolo Limão Acetinado, Bolo de Chocolate Úmido e Bolo de Coco Queimado. Tudo passo a passo. Faremos em aula 2 sabores. Não perca essa oportunidade! Aula com degustação.
28/04(Ter) 9:30 às 17:00	Barbara Oliveira 119,99 Aula Prática	CONFEITAGEM PRÁTICA DE CAKE 1 => Venha aprender como é fácil e rápido fazer as famosas quinás perfeitas com a Técnica do mármore invertido que também pode ser decorado sem pasta americana e você irá levar seu bolo para casa. Parte da Manhã: Preparação do mármore, Prensagem, Batimento de massa, Calda e tipos de recheios para bolo em pasta americana, Precificação correta com ficha técnica para cálculo de custos e hora de trabalho. Armazenagem e validade. Parte da Tarde: Aplicação de pasta Americana em bolo real e em bolo fake, Tingimento de pasta, Técnica de fuxico para aplicação na decoração do bolo, Técnica de aplicação de papel arroz em 3D na decoração do bolo, Técnica Captone. Lista de Material: 1 Cake Board ou tábu de 26 cm, 1 Isopor 15x8, 1 Pastas americana da Arcolor da cor branca, 1 acetato com 10 cm de altura ou papel manteiga, 1 estilete ou bisturi, 400 g de doce de leite, 1 rolo de abrir pasta americana, 1 aro 15x10, 2 alisadores, 1 pacote de Glaúca. Com apostila e certificado!
29/04(Qua) 9:30	Conceição Braga 19,99	NHOQUE E SEUS SEGREDOS=> Que tal preparar um delicioso nhoque para o almoço de domingo? Isto mesmo, vamos ensinar este ícone da culinária italiana, só que pré pronto, podendo ser congelado por até 6 meses, com sabores bem diferenciados dos básicos, apim, espinafre, batata doce e outros sabores. Dicas para fitness e recheados. Ótima oportunidade de faça e venda de nhoques pré prontos. Aula com degustação!
29/04(Qua) 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!
30/04(Qui) 9:30	Gilsara Ferreira 24,99 Aula prática para crianças	OFICINA DE CUPCAKES KIDS E TEENS=> Seu baixinho pode se tornar um mini Chef, colocando a mão na massa e aprendendo a fazer deliciosos bolinhos que fazem sucesso em muitos eventos. Várias brincadeiras com a Branca de neve e o Príncipe, os chefs kids irão por a mão na massa e fazer a massa dos cupcakes passo a passo, decoração com chantilly, e vários confetes, cada criança irá levar 2 cupcakes para casa. Não deixe seu baixinho fora dessa!!! (Para crianças de 6 à 12 anos). Aula com Receita e Certificado!
30/04(Qui) 14:00	Gilsara Ferreira 24,99 Aula prática para crianças	OFICINA DE PIRULITOS DE CHOCOLATE KIDS E TEENS=> Seu baixinho vai poder se divertir enquanto se torna um Mini Chef, colocando a mão na massa e fazendo lindos pirulitos decorados com pasta Americana, passo a passo. Oficina com muita Diversão, músicas e brincadeiras com a Branca de Neve. Cada Chef irá fazer, decorar e levar pra casa 2 pirulitos. Crianças de 6 a 12 anos. Aula com certificado!

(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 início da aula. * **Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!**