



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.ostonhodafesta.com.br

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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE AGOSTO/2018
01/08(Qua) 9:30	Alexandre Oliveira 19,99	CHANTILLY SHOW COM O CHEF ALEXANDRE=> Aprenda técnicas de cobertura e coloração em chantilly, faça cores fortes sem dificuldades, ensinaremos em aula um bolo brilhante com rosas e muitas dicas de bicos. Deixe seus trabalhos ainda mais bonitos. Não fique de fora dessa. Aula com degustação!
01/08(Qua) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	AULA DE BOLO RETANGULAR - CAMISA DO PAPA! => Você tem dúvida na hora de trabalhar com pasta americana em bolos retangulares? Então chegou a hora de aprender! Bolo retangular em formato de camisa para presentear no dia dos pais, e também pode ser usado em outros temas, todo trabalho feito em bolo comestível recheado e molhadinho. Não percam e façam suas vendas para o dia dos pais.
02/08(Qui) 9:30	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PÃO DE MEL=> Essa é sua oportunidade de fazer um delicioso pão de mel para ganhar dinheiro. Temas variados e acabamento perfeito com ou sem palito. Venha arrasar com as formas da BWB. Aula com degustação e sorteio!
02/08(Qui) 14:00	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA - PALHA ITALIANA GOURMET=> Venha fazer e vender em casamentos, eventos ou a varejo essas deliciosas. Palha de abacaxi, palha de limão siciliano, palha de damasco. Será feito em aula passo a passo duas receitas diferentes para você aprender todos os pulos do gato para ela ficar deliciosa. Aula com degustação!
03/08(Sex) 10:00	Conceição Braga 24,99	PADARIA NA SUA PRÓPRIA CASA=> Curso com grande diferencial para pães macios e totalmentes caseiros, sem química e conservantes. Que podem ser feitos com iogurte ou coalhada, faremos bengalas, coraas, baguetes e roscas de quejadinhas espelhadas. Não percam!
03/08(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	AULÃO ESPECIAL DE MASSAS NAS QUENTINHAS=> Aprenda como faturar uma renda extra sem gastar muito! Em aula será ensinado como preparar: nhoque de aipim, batata, espinafre e dicas para outros sabores inclusive fitnes, panquecas e escondidinho que pode ser de carne, frango, camarão, carne seca ou calabresa. Será ensinado como armazenar, preços e quantidades por embalagem. Venha e confira este verdadeiro faça e venda. Aula com degustação!
04/08(Sab) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL=> Aula rápida e com qualidade de curso técnico, ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa você irá aprender a fazer: hambúrguer de forno (Já sai recheado do forno), Joelho, cachorro quente americano, esfíha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarete.
06/08(Seg) 10:00 às 16:00	Denise Rasinhas 29,99	BOLO CANECA DO PAPA! - CURSO PRÁTICO=> Imperdível! Venha colocar a mão na massa e aprender como decorar um bolo fake no formato de uma caneca para o dia dos pais. Uma aula prática cheia de dicas e com um passo-a-passo super fácil. TRAZER MATERIAIS - bolo de isopor com 10cm x 10cm; - tapete de silicone; - rolo de abrir massas; - jogo de estecas; - cortador de gota grande (7cm); - cortador redondo (3cm); - alisador de bolos; - pincel escolar; - 2 perfexs; - 4 sacos plásticos. Obs. As pastas utilizadas na modelagem terão o valor total dividido entre as alunas.
07/08(Ter) 9:30	Rita Araujo 2,99	BOLO COM FLORES E MACRAME- AULA PROMOCIONAL ARCOLOR=> Venha aprender a trabalhar com as massas da Arcolor. Fazendo lindos acabamentos com o macramê e montagem de uma linda flor. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro em festas para qualquer ocasião. Venha se aprimorar e ficar por dentro das técnicas que estão em congressos. Aula com degustação e sorteio.
07/08(Ter) 14:00	Rita Araujo 24,99	FAÇA E VENDA - MINI BOLO VULCÃO I=> Delícia de bolos que são sucesso em todos os lugares. MINI BOLO VULCÃO CREME DE AVELÃ COM NINHO, MINI BOLO VULCÃO DE MILHO COM GOIABADA, MINI BOLO VULCÃO DUPLO CHOCOLATE E MINI BOLO VULCÃO DE PRESTÍGIO. Será feito em aula passo a passo de uma receita deliciosa para você fazer em casa e ganhar dinheiro.
08/08(Qua) 9:30	Alexandre Oliveira 24,99	CURSO PRÁTICO DE SALGADOS ASSADOS COM MASSA VERSÁTIL=> Aprenda nesta aula totalmente prática uma massa top de salgados assados com um custo baixo, são vários modelos e possibilidade de diversos recheios. Não precisa de maquinário, método totalmente manual. Esfíhas joelinhos, hamburguinhos e outros. Essa é a chance de você dar um up em sua profissão. Trazer Material de uso pessoal: toca, avental e pano de prato. Obs. O material comestível utilizado será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunos.
09/08(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	SHOW DE BICOS CELEBRATE=> Existem mil maneiras de decorar um bolo de casamento, e a Celebrate separou esta decoração especialmente para você! Aprenda e tire todas suas duvidas como marcar e decorar guirlandas e babados utilizando bicos e uma belíssima borda com miosótis em diversos tamanhos, um verdadeiro show de bicos. Você não pode perde!
(Qui) 09/08- 1º 14:00 16/08- 2º 9:30 16/08- 3º 14:00 23/08- 4º 9:30 23/08- 5º 14:00	Glória Fonseca 660,00 (Com Material e certificado incluso) * exceto papel de arroz, isopor e comestíveis!	CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 - APRENDENDO A CONFEITAR=> Para você que ama a arte de confeitaria, é iniciante ou profissional do ramo e buscar técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso celebrate de Cake Designer. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitaria. (PARCELADO EM 3X SEM JUROS NO CARTÃO).
10/08(Sex) 9:30	Cadu Soares e Diego barbosa 2,99	BOLO PARA CASAMENTO COM TÉCNICAS EM GLACÊ REAL=> Aprenda como fazer uma linda decoração de um Bolo Clássico em andares para Casamento, utilizando os produtos Arcólor. Decorações e Técnicas serão realizadas utilizando o Novo Glacê Real Arcólor, como flores instantâneas utilizando bico de confeitaria, babados, guirlandas e técnicas de extensão. Aprenda como cobrir o bolo perfeitamente com a Pasta Americana Arcólor e tirar todas as suas dúvidas sobre esse produto fantástico.
10/08(Sex) 14:00	Cadu Soares e Diego barbosa 39,99	BEM-CASADO PINGADO E BEM-CASADO CORTADO=> Uma aula especial para você com muitas técnicas e dicas que muitas pessoas não te contam. Vai perder? O Bem-Casado é um doce tradicional e está presente em diversas comemorações e ocasiões. Em aula você aprenderá a preparar os dois tipos de massas: BEM-CASADO PINGADO e BEM-CASADO CORTADO, com preparações práticas e desvendando todos os mistérios e truques para um bom resultado. Ensinaremos como rechear, embalar e armazenar corretamente. Uma aula cheia de sabores marcantes e um passo a passo prático para que você possa reproduzir sem erro os Bem-Casados. Aula com Apostila passo a passo e Degustação.
11/08(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA PRINCIPIANTE => Nesta aula você irá aprender a preparar a massa de bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a 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 dicas e degustação!
13/08(Seg) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA PROMOCIONAL PASTORIZA - DOCES PERSONALIZADOS => Aprenda utilizando doces Pastoriga a criar carinhas de personagem para utilizar os docinho para vários temas. Aula com Degustação e sorteio!
13/08(Seg) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	BOLO DRIP CAKE COM ROSAS DE BRIGADEIRO BRANCO=> bolo alto que está super na moda! Ensinaremos passo a passo a montagem, estruturação, tipo de recheio que favorecem a estrutura e linda decoração com cobertura de chantininho, rosa de brigadeiro e decorações com chocolate.
14/08(Ter) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE TORTAS COMERCIAIS=> Você que é uma pessoa atenta já deve ter reparado o grande negócio que é trabalhar com tortas: pouco trabalho e muito lucro! Daí você se pergunta: "qual recheio devo usar, qual o melhor acabamento?" Se você tem essa e muitas outras dúvidas, essa aula foi elaborada especialmente pra você! Tortas com baixo custo mas com muita qualidade: massa de pão de ló e abiscoitada com suas possíveis variações (chocolate, nozes e coco) e recheios que não saem de moda como baba de moça, maracujá e chocolate. Trabalhos em bicos também serão demonstrados, e a versátil cobertura de marshmallow que resiste a 24 horas fora da geladeira. Aprenda tudo isso em apenas uma única aula!
14/08(Ter) 14:00	Wilson Brandão 24,99	AULÃO 3X1- QUICHE, ROCAMBOLE E EMPADAS=> Quer saber como criar verdadeiras delicias para inovar e encantar seus amigos? Então se inscreva para essa aula onde você irá aprender uma deliciosa quiche de bacalhau, rocambole recheado com creme cheese e de bônus será ensinado como fazer deliciosas empadas com massa super leve PARA VOCÊ FATURAR MUITO. Não Percam. Aula com degustação!

15/08(Qua) 9:30	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 rocambolo e canapés.
15/08(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM - 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 duvidas 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!
16/08(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I – 2ª AULA
16/08(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 3ª AULA
17/08(Sex) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FAÇA/ VENDA SALGADOS ESPECIAIS PARA SEU BUFFET=> Massa super macia e cremosa de uma loja de shopping, diversos tipos de recheios como: frango, chester, queijo, camarão entre outros e mais um delicioso kibe e todos poderão ser congelados. Aula com degustação!
17/08(Sex) 14:00	Antonia Brandão 24,99	DELICATESSEN DE TORTAS DE MORANGO=> Aproveite a safra de morangos para fazer estas maravilhas, e a congelar os morangos por 01 ano. Vamos fazer duas lindas e saborosas tortas: Dos anjos (morangos com brigadeiro), Alemã de morangos com decorações de cone de chocolate e morangos banhados no chocolate. Não percam, aula com degustação!
18/08(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 34,99	DELÍCIAS DO MOMENTO - 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, Brawnie 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!
20/08(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BOLO TEMÁTICO - SEREIA=> Aprenda em aula a montar um bolo que é a sensação do momento. Tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos Mago. Venha e confira!
20/08(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	PINTURA EM BOLOS PARA INICIANTES=> Nesta aula o aluno irá aprender uma pintura facial de efeito original. Tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos Fine Line. E mais, aprenda a fazer uma bola inflada para decoração do seu bolo toda comestível sem utilização de gelatina.
21/08(Ter) 9:30	Caroline Zimmermann 2,99	AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO: VERRINES E DOCES FINOS COM TRANSFER=> Saia da mesmice e venha aprender como é fácil fazer sofisticados e diferentes doces finos usando as deliciosas e práticas coberturas PREMIUM da Mavalério. Venha aprender a usar o transfer e a preparar lindas Verrines para ornamentar sua mesa de doces. Imperdível! Aula com apostila e degustação.
21/08(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTES NO ARO- TÉCNICA DE MARMORIZAÇÃO=> Aprenda a arte de fazer bolos, não perca essa aula onde você terá noções de marmorização, nivelamento e recheio. Em poucos minutos seu bolo sai prontinho do aro. A decoração fica por conta do clássico papel de arroz e acabamento em bico.
22/08(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.
22/08(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES- IDÉIAS CRIATIVAS PARA DECORAR SEUS EVENTOS=> Faremos 10 Modelos Diferentes para colunas, painéis, arco quadrado e redondo, Decoração para teto entre outros. Decorando para variados temas.
23/08(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 4ª AULA
23/08(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 5ª AULA
24/08(Sex) 9:30	Antonia Brandão 14,99	FAÇA/ VENDA SALGADINHOS PARA BUFFET (FRITOS)=> Com uma unica massa você fará varios tipos de salgados trocando apenas o formato e recheio: coxinha, bolinha de queijo, risoles, varios sabores de croquetes, em aula vamos fazer de bacalhau. E também será ensinado a congelar todos os salgados. Aula com degustação!
24/08(Sex) 14:00	Antonia Brandão 24,99	TORTA SALGADA DE BACALHAU=> Venha aprender a fazer uma linda torta salgada com recheio de bacalhau e requeijão; massa do pão que será ensinado em aula com decoração de glacê salgado e batata palha. Aula com degustação!
25/08(Sab) 9:30	Rita Araujo 17,99	FESTA DOS SUSPIROS=> Venha ganhar dinheiro com venda de suspiros: mini, recheados, casadinhos, colorido, no palito e com transfer. Ganhe dinheiro sem sair de casa. Será feito passo a passo da receita em aula. Inscreva se já e Garanta sua vaga. Aula com degustação!
27/08(Seg) 10:00	Conceição Braga 24,99	SALGADOS DE FEIRA => Nunca mais você terá kibes e pasteis encharcados de óleo, sim isto mesmo tudo que você precisa para abrir um novo negócio. Você irá aprender nesta mega aula como recheiar pastéis e congelar eles por até um ano já recheados, e dicas de como recheiar seus kibes. Atenção! não precisa de cilindro para fazer sua massa de pasteis e eles ficaram super crocantes. Aula com degustação!
27/08(Seg) 14:00	Conceição Braga 29,99	BOLOS CASEIROS DECORADOS EM GRANDE ESTILO=> Vamos faturar com estas novidades, pouco investimento e um lucro de mais de cem por cento.podendo ser preparados com até três dias de antecedência e decorar de maneira que o seu cliente escolher. Faremos massa de churros, banana carameladas e brigadeiro de nutella e outras sugestões de sabores. Dicas de embalagem nobres, simples ou as classicas.
28/08(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	AULA PROMOCIONAL HARALD- FUDGE PRESENTE E BRIGADEIRO BOMBOM=> Venha participar de mais uma aula da Harald, e veja como é fácil confeccionar essas delícias usando nossos produtos. Aula com degustação!
28/08(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	FESTIVAL DE TORTAS - TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ, TORTA TRUFADA DE MORANGO E TORTA CROCANTE DE AMENDOIM=> Aprenda uma deliciosa massa de pão de ló, calda de maçã com canela, recheios com chocolate nobre. Cobertura com chantilly utilizando a técnica de colocar o chantilly no aro (a torta já sai do aro nivelada, recheada e com o chantilly). Aula com degustação!
29/08(Qua) 9:30	Kátia Praça 29,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUIDO ÚLTIMAS TENDÊNCIAS=> Montagem passo a passo. TÉCNICA DE INSERÇÃO, Balões Metalizados, microfoil, impressos e outras novidades. Não Percam..
29/08(Qua) 14:00	Kátia Praça 19,99	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.
30/08(Qui) 9:30	Elizete Garrão 2,99	BOLO RÚSTICO COM SUCULENTAS DE PASTA AMERICANA=> Amadeirado, pátina envelhecida com papel arroz e montagem de suculentas aramadas em pasta americana, esta será a decoração que faremos em um bolo fake. Ensinando toda a técnica com dicas de onde e como utilizar cada uma delas, possibilitando decorações em temas variados desde o infantil até casamento. Venha e confira!
30/08(Qui) 14:00	Elizete Garrão 24,99	CHANTININHO SEM SEGREDO=> Aprenda a fazer um delicioso chantininho completamente liso, cremoso e estabilizado para a cobertura de seus bolos. Faremos o tema Flamingo com tingimento de forma correta, babadinhos e rosetas torcidas congeladas com utilização de bicos com muitas dicas e informações.
31/08(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULA ESPECIAL DE SONHOS DOCES E SALGADOS – SONHOS DOCES E DONNUTS GOURMET=> Venha para essa aula espetacular aonde você vai aprender fazer a massa do sonho e a recheá-lo com: nutella, creme de confeiteiro, doce de leite e chocolate. RECHEIOS SALGADOS: cream cheese, frango com batata doce e quatro queijos. Uma aula imperdível para enriquecer o cardápio da sua padaria, doceria, ou para você fazer e vender. Aula com degustação!
31/08(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE PIZZAIOLO=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou reciclar sua pizzeria, eis a oportunidade! Massa feita com cerveja, iogurte ou azeite. Modelagem de mini pizzas, brotinhos e tradicional; As diversas espessuras (fina, grossa e com borda recheada), molho especial (feito com manjerição fresco e calabresa), recheios variados. Balanceamento da receita para que a mesma se transforme em integral. Pré assada e congelamento, coberturas doces e salgadas. Não fique fora dessa! Aula com degustação!

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 início da aula.

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