



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.asonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira! **Feliz Natal e Próspero Ano Novo!!!**

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE DEZEMBRO/2017
01/12(Sex) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BISCOITOS NATALINOS DECORADOS=> IMAGINE SUA MESA DE NATAL COM ESSAS LINDAS DELÍCIAS! Venha aprender a fazer deliciosos biscoitos e decora-los com tema de natal, iremos utilizar as ferramentas Mago. Em aula será feito: PAPAI NOEL, MAMÃE NOEL, URSINHO, PINGUIM E OUTRAS DECORAÇÕES . Aula com sorteio!
01/12(Sex) 14:00	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE BEM BROWNIE DE NATAL=> Massa imperdível que derrete na boca. Aprenda todo o passo a passo e seus segredos. Substitua o famoso bem casado por este maravilhoso docinho com roupagem nova. Recheado com doce de leite e uma receita deliciosa que pode ser servido em grandes festas como casamentos, 15 anos, festa infantil e festas de fim de ano também, sucesso total. Vagas limitadas garanta a sua. Aula com degustação!
02/12(Sab) 9:30	SHEILA PAULA O VALOR DA AULA SERÁ A COMPRA DE 1 SACHÊ DE PÓ SABORIZANTE DA CHOCOLAT SHOW	PANETONES TRUFADOS=> Venha aprender a fazer um delicioso panetone trufado com os saborizantes da chocolate show e com uma massa fácil. Presenteie família e amigos, também venda muito nesse Natal. Aprenda como é fácil fazer seus panetones, você não pode perder! Aula com degustação!
04/12(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CUPCAKE SALGADO NATALINO => Venham aprender a fazer esta maravilha que não pode faltar nos grandes eventos. ideal para mesa de frios, lanches, brunch, coffee break, kit festa, inclusive fim de ano. Em aula será feito CUPCAKE DIVINO DE BACALHAU COM REQUEIJÃO . Dicas de como fazer panetone e outros sabores, armazenamento e validade. Não percam, Aula com degustação!
04/12(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE SALGADINHOS FINOS=> Essa aula é especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados dois tipos de salgadinho, são eles: CROQUETE DE FRANGO COM NOZES- MASSA ESPETACULAR COM FRANGO E NOZES DE SABOR DEM DELICADO E COXINHA CREMOSA DE FRANGO- Esta coxinha é feita a base de peito de frango e creme que fará a diferença nas suas vendas. Não fique de fora e garanta já a sua vaga. Aula com degustação!
05/12(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	BEIJINHO DO AMOR E VERRINES FIM DE ANO=> Não fique de fora e aprenda duas delícias em uma só aula! Beijinho do amor que é nova tendência em diversos eventos incluindo festa de fim de ano, delicado e saboroso com calda de açúcar e mais uma deliciosa verrine feita com os produtos pastoziza. Aula com degustação!
05/12(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 19,99	BOLO NAKED CAKE NATALINO - BATIMENTO DA MASSA, MONTAGEM E DECORAÇÃO => Venha aprender técnicas fundamentais para o batimento da massa, assamento e montagem deste bolo que é o sucesso do momento. Em aula vamos ensinar a forma correta de se trabalhar com esse tipo de bolo. A decoração será feita com belíssimas frutas, dando um toque especial no seu bolo que poderá ser usado em sua mesa natalina, encantando a todos! Apostila com montagem, sustentação, tabela de medidas e recheios. Aula com degustação!
06/12(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BEM CASADO, BEM VIVIDO E BEM NASCIDOS=> Venha aprender a fazer deliciosos bem casados pingados coloridos e aromatizados com os produtos da Arcolor. Aumente sua renda sem sair de casa. Será feito em aula todo o passo a passo (batimento da massa, tingimento, assar, recheio e banho). Garanta sua vaga. Aula com degustação e Sorteio.
06/12(Qua) 14:00	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PAO DE MEL NATALINO=> Venha Aprender a fazer deliciosos Pães de mel na forminha de metal ou para decorar dentro das forminhas de acetato. Simplesmente Imperdível para ganhar dinheiro rápido, aprenda também como fazer suas decorações natalinas Aula com degustação e sorteio.
07/12(Qui) 9:30	Anderson Alves 2,99	ESPECIAL DE NATAL- FESTIVAL DE DONUTS (ROSCAS DECORADAS)=> Venha aprender a fazer deliciosos Donuts para presentear ou vender nesta deliciosa data que é o Natal, MASSA, RECHEIO E DECORAÇÃO FEITOS EM AULA, utilização de FONDANT, CREME DE CONFEITEIRO, CHOCOLATE, MARSHMALLOW DA LINHA DE PRODUTOS FINE LINE. Daremos sugestão de fazer recheado também. Imperdível! Aula com degustação!
07/12(Qui) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOMBOMS COLORIDOS DECORADOS PARA NATAL=> O natal se aproxima e nada melhor do que ter sua mesa bem decorada e apetitosa. Então não perca tempo, aprenda a fazer lindos bomboms coloridos com a linha de corantes Fine Line, decorações natalinas com utilização de pasta americana. Não percam, Aula com Sorteio!
08/12(Sex) 9:30	Glória Fonseca 2,99	MINI BOLOS CLASSICOS- FAÇA E VENDA => A Época das festas está chegando! Aprenda a decorar Mini Bolos natalinos com a Celebrate, que poderão ajudar na sua renda de final de ano! Bolo decorado em pasta americana. Você não pode perder!
08/12(Sex) 14:00	Glória Fonseca 24,99	TORTA SALGADA ESTILOSA=> Aprenda a fazer deliciosa torta salgada com recheio de bacalhau cremoso e glacê a base de catupiry, com linda decoração de cacho de uvas salgadas. Ótima para servir na sua ceia natalina. Aula com degustação!
09/12(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES=> Aula imperdível para você que esta entrando neste mundo encantado 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!
11/12(Seg) 10:00	Conceição Braga 27,99	EMPADAS SENSACIONAIS COM NOVIDADES EM RECHEIOS NATALINOS=> Massa super leve e crocante, será ensinado a técnica criada pela professora que é FAZER 1000 EMPADAS EM MENOS DE 10 HORAS COM 100 FORMINHAS DE ALUMÍNIO , nos sabores: LEITE CONDENSADO, GRATINADAS, ROMEU E JULIETA, SUFLÊ DE BACALHAU, TENDER, CHEESTER OU ATÉ MESMO PERNIL DEFUMADO , abertas e fechadas. Dicas de como congelar cruas ou prontas. Monte kit com empadas congeladas e garanta uma renda extra. Não percam aula com degustação!
11/12(Seg) 14:00	Conceição Braga 24,99 Atendendo a Pedidos!	SACOLÉ GOURMET=> Vamos faturar com esta mega aula de sacolés, com novos sabores que com certeza teremos venda certa e rápida. Faremos Mousse de frutas vermelhas, nutella, leite ninho e outros sabores na apostila. Ótima oportunidade para sairmos da crise, podendo até terceirizar para casa de festa informal. Não percam, aula com degustação!

12/12(Ter) 9:30	Andrea Vasconcelos 2,99	PAN DE HIGOS NATALINOS E BOLINHOS PARA PRESENTE=> Aprenda com a Harald essas delícias que irão fazer sucesso no seu fim de ano! Receita deliciosa de pan de higo que é uma preparação típica da Espanha utilizando frutos secos, e mais...um irresistível bolinho para presentear quem você gosta. Aula com degustação!
12/12(Ter) 14:00	Andrea Vasconcelos 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, Brawnne 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!
13/12(Qua) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS=> Aprenda em uma só aula uma massa super fácil de fazer podendo ser utilizada com recheios doces ou salgados: PASTEL, TROUXINHAS, MIL FOLHAS, PALMIER E MAIS UM DELICIOSO BOLINHO DE BACALHAU CROCANTE E SEQUINHO PARA O SEU NATAL. Imperdível. Aula com degustação!
13/12(Qua) 14:00	Antonia Brandão 24,99	FAÇA E VENDA - FESTIVAL DE TORTAS=> Aprenda em uma única aula como preparar 2 deliciosas tortas ideal para comercializar neste Natal, nos sabores: TORTA NAPOLITANA E TORTA SORVETE DE MORANGO COM CHOCOLATE. Montagem e decoração em aula. Não percam, aula com degustação!
14/12(Qui) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO NOVAS TENDÊNCIAS=> Aquele cheio de elementos, técnica de inserção com balões transparentes, balões impressos e balão 260 (bola canudo). Montagem passo a passo. Que tal montarmos juntos? Não percam!
14/12(Qui) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- IDÉIAS CRIATIVAS PARA DECORAR SEUS EVENTOS=> Faremos 10 modelos diferentes para Colunas, Arcos, Pingentes para o teto, parede, Painéis e Colunas. Promocional Sonho da Festa.
15/12(Sex) 9:30	Andrea Vasconcelos 19,99	CURSO DE SORVETE CASEIRO PARA LUCRO RÁPIDO NESTE VERÃO=> Não perca tempo e aproveite para ganhar dinheiro rápido. Você aprenderá uma massa econômica de sorvete, com apenas 1 litro de leite você faz 6 litros de sorvete, receita prática e muitas dicas: como não cristalizar, tempo certo de batimento, o que fazer para que as frutas não desçam para o fundo do pote e como fazer o sorvete napolitano e flocos. Aula com degustação!
15/12(Sex) 14:00	Andrea Vasconcelos 14,99	FESTIVAL DE CHOCOLATES NATALINOS=> Ainda dá tempo de confeccionar lindas peças de chocolate para vender: Cartão de natal todo em chocolate, pirulitos com temas natalinos, aplicação de papel de arroz, personalizados e recheados. Sugestões para outras ocasiões Também. Aula com sorteio e degustação!
16/12(Sab) 9:30	Antonia Brandão 19,99	NOVIDADE PARA SUA CEIA DE NATAL=> Que tal deixar sua mesa natalina ainda mais elegante? Venha aprender um lindo NAKED CAKE SALGADO COM RECHEIO DE BACALHAU, massa de pão de ló salgado e uma charmosa decoração natalina que deixará todos com água na boca. Venha e confira! Aula com degustação!
18/12(Seg) 9:30	Glória Fonseca 24,99	PÃES NATALINOS=> Que tal juntar as rabanadas com um lindo trabalho feito com pão caseiro. Nesta aula mostraremos um delicado pão a casa do papai noel e a famosa árvore de natal. Pão saboroso recheado com frutas secas e ornamentado com o famoso chantyninho. Na apostila mais uma receita de pão de são nicolau. Não deixe de se inscrever. Aula com degustação!
18/12(Seg) 14:00	Glória Fonseca 24,99	CONFRATERNIZAÇÃO SONHO DA FESTA=> Venham se reunir com seus amigos, aprendendo e saboreando dois deliciosos pãezinhos (lanche), um de batata e outro de leite condensado servido com um delicioso pastinha de presunto e um refrescante drink de frutas sem álcool que será uma saborosa opção neste fim de ano! Não Percam!
19/12(Ter) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FRANGO DESOSSADO COM NHOQUE=> Aula ideal para reforçar o orçamento em época de festejos natalinos. Aprenda a desossar a ave que quiser (Frango, Chester, Peru), e fazer dois tipos de pratos: a tradicional Ave Desossada, que permanece com o mesmo formato e o Rocambole Recheado. Pode-se comercializá-los congelados ou assados e acompanhando um maravilhoso Nhoque de Aipim. Ótima sugestão para vendas no Natal! Aula com degustação!
19/12(Ter) 14:00	Wilson Brandão 24,99	SALGADOS DE LANCHONETE COM SUAS MODELAGENS=> Ótima aula pra quem pretender iniciar-se no ramo de lanchonete e abrir seu próprio empreendimento joelho/ italiano (queijo e presunto), esfihas (carne, ricota, espinafre), cachorro- quente de forno (simples e recheado), pastelão (pizza fechada com vários tipos de recheios e reaproveitamentos), croissants recheados(semi-folhados, feito com gordura para folhar). COMO BRINDE, UMA DELICIOSA RECEITA DE PÃO DE BATATA!! Aula com degustação!
20/12(Qua) 9:30	Conceição Braga 29,99	MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS COM ESPECIAL CROQUETE DE BACALHAU=> Está de volta a massa revolucionária que irá transformar sua vitrine e Buffet, nos mais destacáveis! Massa cremosa e crocante da famosa loja de Shopping a Lecado, fácil preparo e muito rendosa, será preparado diversos modelos: (COXINHA, CROQUETE, RISOLE, INCLUSIVE CROQUETE DE BACALHAU 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!
20/12(Qua) 14:00	Conceição Braga 37,99 IMPERDÍVEL	CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL- ENCERRAMENTO=> 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 dos salgados e refrigerante , e Sorteio surpresa!

Retornaremos com nossas aulas no dia

08-01-18

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 DINHEIRO DA RESERVA DE AULA POR OUTRA CASO SEJAMOS AVISADOS DA DESISTÊNCIA NO
MÍNIMO 2 DIAS ANTES DA AULA

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.

NÃO RESERVAMOS AULA PELO TELEFONE.

*** EVITE O CANCELAMENTO DE AULAS, FAZENDO SUA INSCRIÇÃO ANTECIPADAMENTE! ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES DE CRÉDITO!**

