



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



Feliz Natal e Próspero Ano Novo!!!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE DEZEMBRO/2018
01/12(Sab) 9:30	Rita Araujo 24,99	PIRULITOS DE CRISTAL - NOVIDADE DO MOMENTO! => Aprenda fazer lindos e deliciosos pirulitos de cristal para ganhar dinheiro com essas doçuras. Como lembrancinha ou como enfeite de seu bolo. Eles são lindos e maravilhosos. Pode colocar papel arroz, miçangas e glitter. Não percam essa oportunidade e garanta sua vaga. Aula com sorteio e degustação!
03/12(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	TORTA NATALINA COM CHANTININHO => Aprenda a fazer uma deliciosa torta natalina confeitada com chantininho. Tudo feito passo a passo para você aprender com facilidade. Dicas de como tingir o chantininho com os corantes Mago, cores incríveis para facilitar sua confeitagem. Aula com degustação!
03/12(Seg) 14:00	Conceição Braga 24,99	FESTIVAL DE PÃES DECORATIVOS NATALINOS => Que tal você servir pães para sua família, deliciosos pães com sabor e leveza incomparável nas versões frutas secas, bacalhau e provolone, ideal para serem servidas como entradas ou decoração na sua ceia. Sugestões em aula para fazer brusqueta com nossos deliciosos pães. Aula com degustação!
04/12(Ter) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - PAINEL DE SDS EM 3D (ALTO RELEVO) => Venha participar desta aula e inovar nos seus eventos. Aprenda a fazer um painel em SDS ou TDB com aplicações em alto relevo. Não perca essa oportunidade de aprender um painel super moderno para decorar sua festa com praticidade!
04/12(Ter) 14:00	Kátia Praça 34,99	DECORANDO IGREJA COM FLORES NATURAIS => Arranjos para bancos de igrejas e entradas, festão para corrimão de escada, caminho com heras e flores para entrada dos noivos, formandos e homenageados. Decoração com tocheiros e flores, orientação e dicas sobre decoração ao ar livre. Montagem passo a passo de todos os arranjos. Relação de materiais e fornecedores. Imperdível!
05/12(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	ENFEITES DE ÁRVORE DE NATAL EM CHOCOLATE- PROMOCIONAL BWB => Aprenda a fazer pingentes comestíveis para presentear, vender ou até mesmo decorar sua árvore de natal. Faremos Papai Noel, boneco de neve, estrela, sino, árvore entre outros. Tingimento do chocolate, pintura na forma de acetato, tudo passo a passo para garantir seus lucros no fim de ano. Aula com Sorteio!
05/12(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	BOLOS CASEIROS MODULO II => venha aprender a fazer essas delícias, vender e ganhar dinheiro sem sair de casa. Essa é a sua oportunidade de fazer e vender de delícias de bolos caseiros. Maracujá, banana caramelada, limão, chocolate com ninho, churros e paçoca. Será feito em aula 2 sabores diferentes passo a passo desde o batimento da massa até a cobertura. Garanta sua vaga e venha fazer e vender ESSAS DELÍCIAS DE BOLOS CASEIROS. Aula com degustação.
06/12(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BISCOITOS DECORADOS NATALINOS E VAZADOS COM BICOS DE CONFEITAR => A Celebrete tem um encontro marcado com você! Aprenda como é fácil fazer uma linda produção de biscoitos. Com uma massa 100% versátil e econômica, você aprenderá como tingir a massa e armazenar seus biscoitos sem perder qualidade. A grande surpresa desta aula está na decoração! Vamos ensinar a decorar com tema de natal E com bicos de confeitar. Venha conferir!
06/12(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BABADOS EM BICOS DE CONFEITAR => Os babados mais pedidos em bolos! Venham aprender os diversos tipos de babados no bico de confeitar para deixar seu bolo incrível. Corra e garanta já sua vaga. Trazar Material: 1 isopor de 20 cm/8 coberto com pasta americana branca, bico 040, 050, 88, 402, 4 sacos de confeitar peq. 4 matrizes, colher, perfex, tesoura e 1 vasilha plástica pequena. Obs. O glacê real será rateados entre os alunos. Limite de 15 alunos.
07/12(Sex) 9:30	Diego Brabosa e Cadu Soares 2,99	ARCÓLOR - ESPECIAL TORTAS DE FINAL DE ANO => A Arcólor traz para você uma aula Especial de Tortas que você poderá utilizar em suas comemorações de Natal e Ano Novo, assim como em qualquer ocasião. Você aprenderá como preparar duas deliciosas tortas: TORTA DE NOZES e TORTA DE CHOCOLATE utilizando os produtos Arcólor, como a Mistura para Pão de Ló, o Creme Mestre Patissier, Marshmallow, entre outros. Esperamos você para uma aula incrível cheia de dicas e técnicas. Venha descobrir o quão fácil e prático pode ser utilizar os produtos Arcólor. Aula com degustação.
07/12(Sex) 14:00	Diego Brabosa e Cadu Soares 44,99	CURSO DE PANETONES TRUFADOS E RECHEADOS => O Natal está chegando e com ele muitas delícias e comidas especiais. O Panetone é parte fundamental nesta festa milenar, por esse motivo montamos uma aula especial para você. Nesta aula, você aprenderá a preparar deliciosos Panetones com uma massa incrível e textura sensacional. Vamos preparar em aula PANETONE TRUFADO e RECHEADO com aquela cara bem suculenta. Em aula todo o passo a passo desde o preparo da massa, receitas de brigadeiros para trufar, ganaches, coberturas, fermentação correta, assar, armazenar, venda e muito mais. Sabores que irão encantar a todos. A aula será acompanhada por uma apostila completa com tudo o que será ensinado, além de dicas de como preparar outros sabores. Não perca tempo, quanto antes você se especializar, maior chance de garantir uma renda extra. Aula com degustação.
08/12(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	AULA DE SACOLE GOURMET E SORVETE CASEIRO => O verão está chegando e você pode faturar vendendo Sacolé gourmet e sorvete caseiro. Aprenda a fazer nos sabores de ninho com Nutella, maracujá e coco queimado. Aprenda também sorvete nos sabores de morango, chocolate e outros. Aula com apostila e degustação.
10/12(Seg) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA DE CUPCAKE NATALINOS PASTORIZA => Aprenda uma massa especial para cupcake e lindas decorações para as festas de natal. Faremos árvores de natal, carinha da mamãe Noel e do papai Noel entre outros tudo com uso de recheios pastozos.
10/12(Seg) 14:00	Alessandra Mauro 39,99	AULA DE BOLOS COM ESPECIARIAS E PUDIM DE PANETONE => Aproveite e faça vendas imperdíveis para ceias de fim de ano nessa aula vai aprender batimento de massas com uso de especiarias para preparar deliciosos bolos em formas diferenciadas com recheios coberturas e ainda uma receita especial de pudim de panetone que com certeza fará sucesso e vendas. Aula com dicas e degustação!

11/12(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	AULA PROMOCIONAL HARALD - POTE DE PANETONE => Com cobertura de chocolate e recheado com trufas. A montagem será feita com o panetone industrializado. Será uma ótima sugestão para o natal. Aula com degustação!
11/12(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DELÍCIAS DO MOMENTO - ALFAJOR, PALHA ITALIANA, BROWNIE E PÃO DE MEL NATALINO=> Aprenda com sucesso e praticidade...Pão de mel com massa prática ,econômica e decorações natalinas, 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!
12/12(Qua) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CASA DO PÃO DOCE => Sabe aquela massa bem fofinha, com creme de confeiteiro brilhando por cima do pão? Você poderá fazer tudo isso em casa, no seu próprio forno e melhor de tudo, ganhar dinheiro comercializando os produtos! Dependendo da modelagem, podem ser feitos, além do pão doce recheado (maçã ou banana com creme e canela, queijo minas com creme, Romeu e Julieta), brioche, pão trançado, lua de mel(sonho feito no forno, molhado com leite de coco e recheado com creme) e o sonho tradicional. Serão ensinados ainda o creme "patissier", que cobre o pão e recheia o sonho e o gel de brilho, que dá vida ao pão. Aula com degustação!
12/12(Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	DELÍCIAS COM BACALHAU - QUICHE, ROCAMBOLE RECHEADO E DELICIOSAS 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 e com recheio de bacalhau. Não Percam. Aula com degustação!
13/12(Qui) 9:30	Antonia Brandão 19,99	SALGADINHOS PARA BUFFET=> Aprenda a fazer varios tipos de salgados com uma única massa coxinha, bolinha de queijo, croquete, risole de camarão atendendo a pedidos vamos ensinar a fazer o recheio de camarão em aula. Aula com degustação!
13/12(Qui) 14:00	Antonia Brandão 24,99	FAÇA E VENDA DELÍCIAS NATALINA=> Venha conferir como fazer um delicioso Bolotone de frutas secas de liqüidificador, Rocambole de bacalhau com recheio de camarão (a massa do rocambole é bacalhau) Bolinho de bacalhau crocante e você pode congelar, e mais linda decoração para sua noite de natal. Aula com degustação!
14/12(Sex) 9:30	Danielle Bustilho 2,99	PROMOCIONAL MAVALÉRIO/PÃO DE MEL NATALINO=> Venha conhecer um pão de mel fofinho e super fácil de fazer. Nessa aula será ensinado lindas ornamentações natalinas feitas com a deliciosa cobertura Premium Mavalério. Simplesmente imperdível! Garanta já a sua vaga!
14/12(Sex) 14:00	Denise Rasinhas 29,99	CURSO PRÁTICO DA TÉCNICA BÁSICA DE PINTURA ESPATULADA NO BOLO=> Venha soltar a imaginação nesta aula e aprenda como criar uma decoração espatulada com glacê. Uma aula com muitas dicas e cores. Garanta a sua vaga. TRAZER MATERIAIS: bolo de isopor com 15cm de diâmetro, coberto com pasta branca, sobre um prato - 1 espátula de ponta fina - 2 perfexs - 1 prato de isopor com 15cm - 2 pincéis escolares.
15/12(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES => 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!
17/12(Seg) 9:30 às 16:00	Alexandre Oliveira 34,99	CONFEITARIA DINÂMICA - CURSO PRÁTICO DE ROSCA NATALINA E PÃES TRANÇADOS=> Aprenda a fazer diversos pães com uma massa versátil que é sucesso absoluto serve para pães doces natalinos, pães salgados como :bacalhau ,calabresa, frango com requeijão, salame e outros. Cada aluno trará o recheio de sua preferência os produtos feito em aula será levado para casa. TRAZER MATERIAL: 1k de recheio de sua preferência, 1k farinha tipo 1, 100g de frutas cristalizadas, 100gr cerejas, touca, avental, colher e pano de prato. Vagas limitadas garanta a sua!
18/12(Ter) 9:30	Rita Araujo 2,99	CURSO DE PANETONE - PROMOCIONAL ARCOLOR=> Aprenda a fazer deliciosos panetones macios com a massa da arcolor. Com muito sabor e tudo passo a passo para você tirar suas dúvidas e fazer corretamente seu panetone. Será ensinado também uma linda decoração natalina para finalizar o seu trabalho. Aula com degustação e sorteio!
18/12(Ter) 14:00	Rita Araujo 17,99	BALA DE COCO GOURMET=> Aprenda nesta aula a fazer deliciosas balas de coco gourmet recheadas e ganhar dinheiro em festas. Passo a passo do preparo da bala com a motagem de um sabor de recheio para você tirar suas dúvidas e garantir uma renda extra.Increva se já. Aula com apostila e degustação!
19/12(Qua) 9:30	Anderson Alves 2,99	DECORAÇÃO ARTÍSTICA - TÉCNICA DE CRAQUELÊ=> Aprenda em aula a montar um lindo bolo que é a nova tendência em decoração na arte da confeitagem, tudo passo a passo, utilizando a linha de produtos Fine Line. Venha aprimorar sua confeitagem.
19/12(Qua) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO PAPAÍ NOEL FEITO EM BOLO COMESTÍVEL=> Aprenda em aula, a montar este bom velhinho todo de bolo não perca. Tudo feito com a linha de produtos FINE LINE.
20/12(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!!!

Retornaremos nossas aulas dia 08-01-19

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!