



# 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](http://www.asonhodafesta.com.br)

## Aulas Promocionais Sonho da Festa!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE FEVEREIRO/2018
01/02(Qui) 10:00	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO PARA INICIANTES EM SALGADINHOS FRITOS - FATURE RÁPIDO NESTE INÍCIO DE ANO =&gt;</b> Massa com gasto de menos de 5 reais você prepara mais de 130 salgadinhos de festas, será ensinado como: rechear, empanar, congelar e fritar. Aprendam: coxinhas, bolinhas de queijo, enroladinhos de salsicha, risoles e croquetinhos diversos. Não percam este ótimo faça e venda. <b>Aula com degustação!</b>
01/02(Qui) 14:00	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>LANCHINHOS PARA O CARNAVAL=&gt;</b> Iremos fazer em aula deliciosos pãezinhos com massa requintada de batata que você poderá fazer: <b>HAMBURGUER, CACHORRINHO QUENTE, ENROLADINHO DE FRIOS E MINI PASTELÃO.</b> Massa super macia e que poderá congelar seus salgados e no carnaval só assar e vender! <b>Aula com degustação!</b>
02/02(Sex) 9:30	<b>Damião Costa</b> <b>14,99</b>	<b>CURSO DE SORVETE CASEIRO=&gt;</b> Para você que vende sorvetes ou quer agradar os familiares, amigos e ou clientes, nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa de sorvete onde com 1 litro de leite faça quase 4 potes de 2 litros de sorvete, de baixo custo e excelente qualidade, dicas de sabores de venda e muito mais. <b>Aula com degustação!</b>
02/02(Sex) 14:00	<b>Damião Costa</b> <b>14,99</b>	<b>ESPECIAL CUPCAKES=&gt;</b> Venham aprender a fazer esta maravilha que não pode faltar nos grandes eventos. Ideal para Mesa de Frios, Lanches, Brunch, Coffee Break, Kit Festa, etc. Em aula será feito MASSA SUPER MACIA COM DEICIOSO RECHEIO DE DE CALABRESA COM REQUEIJÃO. DICAS PARA OUTROS SABORES, ARMAZENAMENTO, VALIDADE E VENDA DE KIT OU UNIDADE. <b>Não percam, Aula com degustação!</b>
03/02(Sab) 9:30	<b>Rita Araujo</b> <b>17,99</b>	<b>CONFEITAGEM PARA INICIANTES EM MÁRMORE E PASTA AMERICANA=&gt;</b> Venha aprender a fazer um lindo bolo marmorizado (seu bolo já sai branquinho e prontinho para acabamento), e a forrar este bolo com pasta americana para seu bolo de verdade ficar igual ao de isopor, sem celulite e com perfeito acabamento. Vamos também aprender a fazer um aplique no bolo 3D. Simplesmente irresistível para você que já sabe fazer o bolo e quer se aperfeiçoar e também para você que não sabe montar bolo no aro, fazer Glacê mármore e não sabe trabalhar com pasta americana. Venha e confira. <b>Aula com degustação!</b>
05/02(Seg) 9:30	<b>Wilson Brandão</b> <b>16,99</b>	<b>TODOS OS SEGREDOS DOS PASTÉIS ( PASTEL DE FEIRA, DE FORNO E CHINÊS) =&gt;</b> Já viram como o mercado de pastelaria cresce a cada instante? Não consegue resistir a um bom caldo de cana com um pastel bem quentinho cheio de recheio? Então sua opção é vir comigo para esta aula e aprender a fazer além de pastel de feira, o pastel chinês, e o de forno (integral e tradicional). Não importa o bairro em que você mora, esses pastéis causam reboliço onde passam! Com iogurte ou guaraná e opções de recheios diversos, dos tradicionais aos mais leves. Modelagens para festas, coquetéis e lanchonetes. Noções de congelamento e armazenamento. Imperdível! <b>Aula com degustação!</b>
05/02(Seg) 14:00	<b>Wilson Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL=&gt;</b> 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, esfiha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarrete. <b>Aula com apostila e degustação</b>
06/02(Ter) 9:30	<b>Danielle Bustilho</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO ESPECIAL DE BALAS DE COCO QUE NÃO VAI AO FOGO=&gt;</b> Chegou o curso que todos estavam procurando...A famosa bala de coco. Venha aprender deliciosas balas de coco com sabores diferentes, coloridas e recheadas que derretem na boca. Tudo de maneira rápida, sem esforço de puxar a massa e queimar a mão. Ensinaremos a técnica de produzir essa delícia que é sucesso nas mesas de doces requintadas. Dicas de embalar e comercializar de maneira diferenciada. <b>Aula com degustação!</b>
06/02(Ter) 14:00	<b>Denise Rasinhas</b> <b>19,99</b> Solite sua Lista de ●Material na loja!●	<b>MODELAGEM DA COELHINHA SENTADA-AULA PRÁTICA=&gt;</b> Não perca esta aula prática! Modelagem prática de uma linda coelhinha sentada, cercada de cenourinhas. Uma aula para você já se preparar para a páscoa e deixar seus clientes apaixonados! Garanta sua vaga. <b>PEÇA SUA LISTA DE MATERIAL COM ANTECEDÊNCIA NA LOJA.</b>
07/02(Qua) 9:30	<b>Antonia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>AULA ESPECIAL DE SALGADINHOS S FINOS PARA BUFFET=&gt;</b> Essa aula é para especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados: medalhão de frango, azeitonas em massa de laranja, risole aos 4 quaijos com nozes, olho de sogra salgado e tortinhas de mousse de queijo que fará a diferença nas suas vendas. <b>Aula com degustação!</b>
07/02(Qua) 14:00	<b>Antonia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>TORTA SALGADA A METRO=&gt;</b> Aprenda a fazer uma deliciosa torta salgada a metro com recheio agridoce e linda decoração de glacê real salgado, batata palha, rosas de salaminho e ainda, você irá aprender a fazer o pão de forma caseiro com custo bem baixinho. Venha e confira. <b>aula com degustação!</b>
08/02(Qui) 9:30	<b>Anderson Alves</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO ESCULPIDO COM O TEMA CORUJA=&gt;</b> Aprenda em aula a esculpir está linda personagem tudo em bolo COMESTÍVEL. Dicas para estruturar, tipo de massa e recheio. Aula com utilização dos produtos Fine Line com degustação!
08/02(Qui) 14:00	<b>Anderson Alves</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO CHUVA DE BENÇÃO =&gt;</b> Venha aprender a fazer um lindo bolo com o tema do momento chuva de benção, . Com lindas decorações, tudo feito com a linha de produtos Fine line.
<b>RECESSO DE CARNAVAL</b>		
17/02(Sab) 9:30	<b>Alessandra Mauro</b> <b>15,99</b>	<b>CURSO ESPECIAL DE MASSA FOLHADA=&gt;</b> Aprenda como prepare uma deliciosa massa folhada para fazer salgados diversos. Tudo passo a passo em aula massa fácil e muito saborosa! Aula imperdível! Dicas de como vender, armazenar e assar. Sugestões para diversos recheios. Garanta sua vaga! <b>Aula com degustação!</b>
19/02(Seg) 9:30	<b>Diego barbosa e cadu Soares</b> <b>34,99</b>	<b>CONFEITAGEM PARA INICIANTES =&gt;</b> Você ainda tem dificuldades de preparar um bolo e cobrir com pasta americana? Não consegue deixar ele retinho e perfeito? Essa aula é especial para você a deixar o seu bolo RETINHO e SEM MARCAS. Você aprenderá como preparar a massa, recheio, o ponto correto do GLACÊ MÁRMORE, e cobrir o bolo perfeitamente com Pasta Americana. Aprenda a técnica do aro fechado utilizando o glacê mármore que irá facilitar muito mais a sua decoração, estruturando seu bolo e não deixando ele desmontar. E para encerrar, dicas de armazenamento, transporte, venda e muito mais. Não perca tempo, inscreva-se nesta aula com muitas dicas e técnicas para você iniciante ou profissional da área. <b>Aula com Apostila e Degustação.</b>

19/02(Seg) 14:00	<b>Diego barbosa e cadu Soares</b> <b>34,99</b>	<b>BROWNIE E PALHA ITALIANA GOURMET =&gt;</b> Nesta aula você aprenderá como preparar uma deliciosa receita de Brownie, exclusiva Dyh & Cadu Cakes, que você nunca viu igual. Aprenda também como fazer uma saborosa Palha Italiana Gourmet que está sendo a sensação do momento e consumida em diversos tipos de evento. Em aula, todo o passo-a-passo desde como preparar as massas até as suas finalizações, armazenamento e venda, acompanhada por uma apostila completa. Uma aula cheia de dicas, técnicas e sabores marcantes. Venha tirar todas suas dúvidas sobre os preparos. Não fique de fora dessa e acrescente novas receitas ao seu cardápio e encante a todos. <b>Aula com Degustação.</b>
20/02(Ter) 9:30	<b>Andrea Vasconcellos</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS DE PÁSCOA REQUINTADOS E MULTICOLORIDOS=&gt;</b> Nesta aula você irá aprender a pintar seu chocolate enriquecendo seu trabalho, técnicas de arabesco, decoração e A SENSÇÃO DO MOMENTO QUE É O OVO RENDADO. Dicas de como fazer corretamente a temperagem e confeccionar deliciosos ovos. Não percam essa mega aula. Será utilizado em aula os produtos Harald. <b>Aula com sorteio!</b>
20/02(Ter) 14:00	<b>Andrea Vasconcellos</b> <b>14,99</b>	<b>AULÃO DE TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTES- VENDA CERTA NA PÁSCOA=&gt;</b> Venham aprender trufas e bombons para vender sem medo nessa páscoa terão muitas novidades como: trufa no palito, trufa no copinho, trufa no cone e a tradicional, bombons recheados nos sabores de beijinho, brigadeiro, nozes e mousse instantâneo de maracujá e limão, com sugestões de como vender decoração de páscoa e custo benefício. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com glitter e pó perolado dourado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. <b>Aula com degustação!</b>
21/02(Qua) 9:30	<b>Alessandra Mauro</b> <b>2,99</b>	<b>CURSO ESPECIAL OVOS DE COLHER=&gt;</b> Não dá pra perder tempo, os Doces Pastoriza começou o ano cheio de novidades, nesta aula vamos fazer ovos de chocolate de colher sabe por quê? A Pastoriza está cheia e recheada de sabor e qualidade. Ovo cremoso de prestígio, BEIJINHO CREMOSO e especial amendoim com brigadeiro branco. Aula com sorteio dos ovos de chocolate!
21/02(Qua) 14:00	<b>Alessandra Mauro</b> <b>16,99</b>	<b>AULÃO DE QUINDIM=&gt;</b> Aprenda essa deliciosa iguaria e ganhe dinheiro extra para fazer vendas em eventos entre outros faremos o tradicional que é dos deuses e ainda outras sugestões de variados sabores na apostila. Aula show! Os mais deliciosos QUINDIMS para diferenciar nas suas vendas. Dicas de como deixar seu QUINDIM SABOROSO E SEM CHEIRO DE OVO! Venha e confira. <b>Aula com degustação!</b>
22/02(Qui) 9:30	<b>Glória Fonseca</b> <b>15,99</b>	<b>CURSO PRÁTICO DE BICOS COM METODO AMERICANO=&gt;</b> Se você não domina bicos venha fazer esta aula totalmente prática, onde você praticará todos os movimentos, em cima de uma placa, com todos os desenhos e indicações, de onde você deverá começar e acabar seu exercício; com setas indicativas, para onde você deverá seguir com sua manga de confeitar; e onde você deverá parar. <b>TRAZER MATERIAL:</b> bicos-21, 104 e 88, 2 mangas de confeitar pequena, 2 matrizes e 1 base reta para flores, 1 vasilha pequena, perfix e 1 colher. <b>OBS. - O GLACÊ REAL SERÁ RATEADO ENTRE OS ALUNOS. LIMITE DE 15 ALUNOS.</b>
22/02(Qui) 14:00	<b>Glória Fonseca</b> <b>19,99</b>	<b>MODELAGEM DE CUPCAKES SAFARI- LEÃO E ELEFANTE=&gt;</b> Não percam essa oportunidade e aprimore seus conhecimentos. Cupcakes que já assam com recheio em uma Massa que desmancha na boca. Cupcakes cobertos com Pasta Americana e decorados com tema SAFARI. Cada aluna receberá 2 CUPCAKES que serão decorados em aula pelas próprias alunas. A decoração será com modelos de: Leão e elefante. Faça já sua inscrição, um verdadeiro Faça e venda. Limite de 15 alunos! <b>TRAZER MATERIAL:</b> TESOURA PEQUENA COM PONTA FINA, CONJUNTO DE ESTECAS, JOGO DE CORTADORES REDONDO, ROLINHO DE ABRIR PASTA, 1 TAPETE DE JOGO AMERICANO LISO, PINCEL FINO, E PERFEX. <b>OBS. MATERIAL UTILIZADO EM AULA (PASTAS) SERÁ RATEADO ENTRE OS ALUNOS.</b>
23/02(Sex) 9:30	<b>Antonia Brandão</b> <b>14,99</b>	<b>CURSO DE PIZZAS DOCE E SALGADA=&gt;</b> Corra e garanta sua vaga nesta aula que é um sucesso, onde você aprende a fazer com 1 kg de farinha de trigo faça 5 discos de pizzas grandes, ou 80 mini pizzas para festa infantil, e mais um delicioso pastel sorriso semi folhado. <b>Aula com degustação!</b>
23/02(Sex) 14:00	<b>Antonia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>FESTIVAL DE MINI TORTINHAS FAÇA E VENDA =&gt;</b> Campeões de venda no mercado para faturar rápido, você terá várias opções para montar individualmente, última tendência em festas e eventos. Uma massa de bolo que renderá mais de 100 tortinhas. Vamos preparar tortinhas nos sabores: <b>ABACAXI COM COCO, MARACUJÁ, DOCE DE LEITE COM AMEIXA E MAIS UM BROWNIE DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE LIMÃO.</b> Cada aula receberá uma mini tortinha e a degustação!
24/02(Sab) 9:30	<b>Damião Costa</b> <b>14,99</b>	<b>BEM CASADOS CORTADOS=&gt;</b> Aula especial para você ampliar seus conhecimentos. Nesta aula você vai aprender a fazer um bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizado, muito fácil de fazer e podendo ser feita em qualquer modelo, pois é utilizado cortador, massa de baixo custo e muito saborosa com recheio de doce de leite e banhado em uma calda espetacular de açúcar, com certeza você nunca comeu nada igual. Tudo feito passo a passo. Aula com dicas de embalagens para diversas ocasiões, como casamento, 15 anos, bodas e nascimento. Dicas de congelamento, de como cobrar, durabilidade, outros recheios e muito mais! <b>Aula com degustação!</b>
26/02(Seg) 9:30	<b>Cynthia Vasques</b> <b>2,99</b>	<b>SUPER DECORAÇÃO DE CUPCAKES PARA PÁSCOA=&gt;</b> Venha aprender a fazer deliciosos cupcakes e decorar com tema para a sua páscoa utilizando as ferramentas Mago.Com decoração 2D e 3D faremos: CENOURA, OVINHOS DE PÁSCOA, COELHO, PATINHAS e muitas outras decorações. <b>Aula com Sorteio!</b>
26/02(Seg) 14:00	<b>Cynthia Vasques</b> <b>17,99</b>	<b>SALADA NO POTE - NOVIDADE SONHO DA FESTA=&gt;</b> Tendência na alimentação saudável e praticidade, a salada no pote é uma ótima opção para o verão. Faremos em aula a famosa salada Caesar. Apostila com opções de saladas e molhos, além da montagem correta no pote. Venda certa em qualquer ocasião! <b>Aula com degustação!</b>
27/02(Ter) 9:30	<b>Kátia Praça</b> <b>17,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES- ESPECIAL PAREDE E TÚNEL DE BOLAS=&gt;</b> Montaremos um painel com colunas, todo confeccionado no nylon, sem estrutura de metal. Prático 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. <b>Promocional Sonho da Festa!</b>
27/02(Ter) 14:00	<b>Kátia Praça</b> <b>17,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES- AULA PRÁTICA PROMOCIONAL SONHO DE FESTAS=&gt;</b> Venha aprender como é fácil, rápido e prático trabalhar com balões. Faremos Juntos: Projeto de Decoração e mão na massa. Trazer um saco de Balões Art Látex n* 9. <b>Crianças à partir de 8 anos, poderão se inscrever. Não percam!!!</b>
28/02(Qua) 9:30	<b>Rita Araujo</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS DE PÁSCOA - LANÇAMENTOS BWB=&gt;</b> Nesta 2ª etapa de intensivo de páscoa, vamos aprender ovos vazados (coração, estrela e bola), e decorados, transforme seus ovos de páscoa em lindos trabalhos para conquistar sua clientela com praticidade e rapidez. Simplesmente irresistível! Serão feitos em aula três modelos de ovos. <b>Aula com degustação e sorteio.</b>
28/02(Qua) 14:00	<b>Rita Araujo</b> <b>17,99</b>	<b>FESTIVAL DE QUICHES DOCE E SALGADO=&gt;</b> quer ganhar dinheiro no faça e venda, Essa é a hora! nesta aula vamos aprender a fazer deliciosos quiches de dar água na boca! <b>QUICHE DE BACALHAU, QUICHE DE ALHO PORÓ COM BACON, QUICHE DE CAMARÃO, QUICHE ROMEU E JULIETA E QUICHE DE BANANA COM CANELA.</b> Será feito em aula 2 sabores passo a passo (1 doce e 1 salgado). Garanta sua vaga. <b>Aula com degustação!</b>

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

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!**