



Acole de

# 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/2019
01/02(Sex) 9:30	<b>Gilsara Ferreira</b> <b>19,99</b> Aula prática para crianças	<b>OFICINA DE BISCOITOS KIDS E TEENS=&gt;</b> Seu baixinho pode se tornar um mini Chef, colocando a mão na massa e aprendendo a fazer deliciosos biscoitos que fazem sucesso. Várias brincadeiras com a Branca de neve e o Príncipe, os chefs kids irão fazer a massa passo a passo, decoração com confetes e pasta americana, cada criança irá levar 2 biscoitos para casa. Não deixe seu baixinho fora dessa!!! (Para crianças de 6 à 12 anos). Aula com Receita e Certificado!!!
01/02(Sex) 14:00	<b>Denise Rasinhas</b> <b>19,99</b> Aula prática	<b>CURSO PRÁTICO - BOLO COELHINHA DEITADA=&gt;</b> Vamos nos preparar para a Páscoa decorando um lindo bolo com uma coelhinha deitada. Tudo demonstrado passo-a-passo, com muitas dicas. <b>TRAZER MATERIAIS:</b> 1 bolo de isopor (15cm diâmetro) coberto com pasta verde, sobre um prato reto; - tapete de silicone; - jogo de estecas com boleador medio;- tesoura de ponta fina; - rolo de abrir massa; - pincel escolar; - cortador de flor pequena; - 4 sacos plásticos; - 2 perfexs. as pastas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas.
02/02(Sab) 9:30	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES =&gt;</b> Nesta aula você irá aprender a 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. <b>Aula com dicas e degustação!</b>
04/02(Seg) 9:30	<b>Rita Araujo</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS DE PÁSCOA DE COLHER GOURMET=&gt;</b> Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa para ganhar dinheiro nesta época mais doce do ano. <b>Ovo de leite ninho com nutella, ovo casadinho, ovo de negresco e ovo de churros.</b> Será feito em aula 2 ovos de sabores diferentes para você ganhar dinheiro rápido, não deixa para cima da hora! <b>Aula promocional BWB com sorteio.</b>
04/02(Seg) 14:00	<b>Rita Araujo</b> <b>19,99</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 deliciosas 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>
05/02(Ter) 9:30	<b>Wilson Brandão</b> <b>19,99</b>	<b>MIL FOLHAS, BOMBAS, TARTELETES =&gt;</b> Invista em 2019!!! Doces campeões de vendas em delicatessen e lojas comerciais: Mil folhas, bombas (chocolate, creme e chantilly) cobertas com chocolate e creme, tarteletes de limão, maracujá e frutas de época. <b>Aula com degustação!</b>
05/02(Ter) 14:00	<b>Wilson Brandão</b> <b>19,99</b>	<b>AULÃO PRÉ CARNAVAL - EMPÁDINHAS, EMPADÃO E PASTELÃO =&gt; FAÇA DA SUA CASA UMA MICRO EMPRESA E SEJA O SEU PRÓPRIO PATRÃO.</b> Aprenda a fazer deliciosas empadinhas de shopping, delicioso empadão e pastelão com recheios diversos. Com dicas de congelamento e armazenamento. <b>Aula com degustação!</b>
06/02(Qua) 9:30	<b>Cynthia Vasques</b> <b>2,99</b>	<b>AULÃO 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>
06/02(Qua) 14:00	<b>Anderson Alves</b> <b>2,99</b>	<b>ESPECIAL OVO DE PÁSCOA- UNICÓRNI, MINIONS E DECORADO COM JÓIAS COMETÍVEIS=&gt;</b> Venha aprender nesta aula a fazer lindos ovo de Páscoa com o tema de: unicórnio, minions e decorado com jóias comestíveis, utilizando os corantes Lipossolúveis FINE LINE e conhecer de perto o GEL MÁGICO FINE LINE. Será ensinado lindos detalhes.
07/02(Qui) 9:30	<b>Glória Fonseca</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO DE CARNAVAL COM FIGURAS GEOMÉTRICAS=&gt;</b> Carnaval e sempre uma festa! Aproveite a alegria da ocasião para aprender a decorar um bolo. Nesta aula você vai aprender como utilizar os novos cortadores geométricos Celebrate e criar uma lateral perfeita multicolorida. A finalização ficará por conta de muito confete, serpentinas, bolas e mini máscaras tudo em perfeita harmonia. <b>Aula demonstrativa Celebrate.</b>
07/02(Qui) 14:00	<b>Glória Fonseca</b> <b>19,99</b>	<b>CURSO PRÁTICO DE FLORES - PEONIA, BOTÕES, FOLHAS E MIOSÓTIS=&gt;</b> Faça você mesma o arranjo para seus bolos, oferecendo flores de açúcar em tons vibrantes tornando seus bolos lindos e elegantes. <b>TRAZER MATERIAL:</b> cortador de peônia Celebrate, pincel fino, jogo de estecas, espuma para bolear, pistilos amarelos, tapetinho para abrir pasta, rolinho pequeno. A pasta de flores será rateada entre alunos. limite de 15 alunos
08/02(Sex) 9:30	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>SALGADINHOS RÁPIDOS=&gt;</b> Aprenda a fazer uma massa fácil e de baixo custo onde a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma única massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles: coxinha, risole, bolinha de queijo e outros. Aula com dicas de venda e congelamento será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. <b>Aula com degustação!</b>
08/02(Sex) 14:00	<b>Marcia Portugal</b> <b>49,99</b>	<b>FESTIVAL DE SUSPIROS=&gt;</b> Nessa aula você aprenderá a fazer dois tipos de merengues. Aprenderá sobre armazenamento e dicas de embalagens. Em aula será feito todo passo a passo de: ✓Mini Suspiros coloridos ✓como colocar o palito nos Suspiros ✓Flor de Suspiros Recheada. Você não pode ficar de fora. <b>Aula com Degustação!</b>
09/02(Sab) 10:00	<b>Conceição Braga</b> <b>19,99</b>	<b>CURSO DE PIZZA SEMI PROFISSIONAL=&gt;</b> 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. <b>Aula com degustação!</b>
11/02(Seg) 9:30	<b>Daniele Bustilho</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS DE PÁSCOA SABORIZADO E DECORADO =&gt;</b> Nesta aula você vai aprender a pintar seu chocolate enriquecendo seu trabalho, ovo Chocogiros, ovo gelado de morango e ovo multicolorido. Dicas de como confeccionar deliciosos ovos. Aula com utilização dos produtos Mavalério e sorteio dos ovos.
11/02(Seg) 14:00	<b>Daniele Bustilho</b> <b>19,99</b>	<b>TORTA ICE CREAM (TORTA SORVETE) =&gt;</b> Nesse calor nada melhor do que uma maravilhosa torta sorvete para degustar. Deliciosa receita e com um segredinho, ela fica mais de 12 horas fora da geladeira e não derrete. Então não perca mais tempo e venha fazer parte dessa aula espetacular. <b>Aula com degustação!</b>
12/02(Ter) 9:30	<b>Alessandra Mauro</b> <b>2,99</b>	<b>CURSO ESPECIAL OVOS DE COLHER=&gt;</b> Não da pra perder tempo, os Doces Pastoriza começou o ano cheio de novidades, nesta aula vamos fazer ovos de chocolate de colher: Ovo cremoso de prestígio, beijinho cremoso e especial amendoim com brigadeiro branco. <b>Aula com sorteio dos ovos de chocolate e utilização dos Doces Pastoriza!</b>
12/02(Ter) 14:00	<b>Alessandra Mauro</b> <b>19,99</b>	<b>CONFEITAGEM DE BOLO NO ARO COM USO DE CHANTININHO E DECORAÇÃO COM FLORES=&gt;</b> Aprenda a prepara chantininho estabilizado e a fazer lindas flores com uso de bicos, faremos passo a passo em aula montagem do bolo no aro com técnica de prensagem, preparo de baba de moça especial para bolo. <b>Aula com Degustação!</b>
13/02(Qua) 9:30	<b>Rita Araujo</b> <b>2,99</b>	<b>CASINHA DO COELHO FEITA DE BISCOITO=&gt;</b> Venha aprender a fazer uma casinha de massa de biscoito super fácil. Será feito em aula todo o passo a passo da casinha e as modelagens de massa de açúcar para completar o cenário. Será dado na apostila o molde da casinha para você reproduzir em casa. <b>Aula com utilização dos produtos arcolor.</b>
13/02(Qua) 14:00	<b>Rita Araujo</b> <b>19,99</b>	<b>FESTIVAL DE CUPCAKES GOURMET MÓDULO I =&gt;</b> Venha aprender a fazer deliciosos cupcakes nos sabores: churros, cupcake de cenoura com ganache, cupcake de Pistache e cupcake de Red Velvet com creme de cream cheese. Super fácil e prático. Será feito 2 receitas passo a passo em aula, e as demais explicadas e apostiladas para você aprender e vender! <b>Aula com degustação!</b>
14/02(Qui) 9:30	<b>Elizete Garrão</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO FLAMINGO TROPICAL- PROMOCIONAL MIX=&gt;</b> Venha aprender a fazer um lindo bolo com modelagens do flamingo, folhagem e uma linda flor de hibiscos feitos em pasta americana. Dicas e técnicas para enriquecer a sua confeitagem. Não percam!
14/02(Qui) 14:00	<b>Elizete Garrão</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO DRIP CAKE DE CHANTININHO=&gt;</b> Aprenda como fazer um saboroso chantininho com o chantilly Hualalá para utilizar na cobertura e recheio de um bolo com altura dupla de fácil montagem, regado com uma deliciosa calda e para finalizar a decoração uma ganache com ponto para gotejamento e escorrido pela lateral. <b>Aula com degustação e sorteio!</b>

15/02(Sex) 9:30	<b>Antonia Brandão</b> <b>14,99</b>	<b>CURSO DE SALGADOS ASSADOS=&gt;</b> Venha inovar seu buffet com uma massa leve de creme de leite com requeijão, faremos uma variedade de salgados: pastelzinho de forno, enroladinho de salsichas, trouxinhas e muito mais. Aprenderá também uma deliciosa massa de <b>EMPADA</b> que derrete na boca e será feita e assada direto na forminhas de papel que poderá ser congelada crua ou assada, doce ou salgada. <b>Aula com degustação!</b>
15/02(Sex) 14:00	<b>Antonia Brandão</b> <b>14,99</b>	<b>DELÍCIAS DA PANIFICAÇÃO=&gt;</b> Delícias para seu café da manhã, não perca tempo e faça sua inscrição. Em aula será feito passo a passo paezinhos com sabor maravilhoso: <b>PÃO DE ALHO, PÃO CALABREZ, BISNAGUINHA CREMOSA RECHEADA COM SALAMINHO E QUEIJO.</b> Não percam, <b>Aula com degustação!</b>
16/02(Sab) 9:30	<b>Andrea vasconcellos</b> <b>19,99</b>	<b>AULÃO DE TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTES – FAÇA E VENDA NA PÁSCOA =&gt;</b> Venham aprender a diferença entre trufas e bombons : 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. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com glitter e pó perolado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. <b>Aula com degustação!</b>
18/02(Seg) 9:30	<b>Diego Barbosa e Cadu Soares</b> <b>34,99</b>	<b>CURSO DE SACOLÉ ESPECIAIS=&gt;</b> Eles são conhecidos e queridos no Brasil inteiro e especialmente populares nas épocas de calor. Nessa aula você aprenderá como preparar essas delícias de um modo especial. Aprenda técnicas de preparo e congelamentos de diferentes sabores, embalagens, rótulos, precificação, formas de preservação do produto e dicas de venda. Para completar, várias receitas para você montar seu cardápio e já começar a vender, como: <b>NINHO COM NUTELLA – OREO – FRUTAS VERMELHAS E SERENATA DE AMOR.</b> Que tal acrescentar novos produtos nas suas vendas? Esperamos você para uma aula incrível e que está fazendo o maior sucesso. Na apostila sabores extras. <b>Aula com degustação!</b>
18/02(Seg) 14:00	<b>Diego Barbosa e Cadu Soares</b> <b>34,99</b>	<b>CURSO DE BOLOS GELADOS=&gt;</b> Os bolos gelados já existem há muito tempo, e fazem o maior sucesso em qualquer ocasião. Bem molhadinhos, com um recheio bem saboroso, você não irá resistir. Aprenda o preparo das massas, recheios, coberturas, finalizações, como embalar e comercializar. Tudo passo a passo para que você possa reproduzir sem erro. Faremos <b>BOLO GELADO DE COCO e BOLO GELADO DE BRIGADEIRO e BOLO GELADO DE LEITE NINHO COM MORANGO.</b> Venha passar uma tarde conosco e descobrir o quão fácil pode ser preparar tortas e surpreender a todos. <b>Aula com apostila e degustação.</b>
19/02(Ter) 9:30	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>CONFEITAGEM DE MARMORIZAÇÃO NO ARO=&gt;</b> Venha iniciar 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. Decoração com papel de arroz e acabamento em bico. <b>Aula com degustação.</b>
19/02(Ter) 14:00	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>PÃES DE MEL MARAVILHOSOS =&gt;</b> Aula espetacular de pão de mel para você presentear ou comercializar. Massa especial que não leva ovos, gordura e nem açúcar mascavo, mas com um sabor incrível, de baixo custo e de bom rendimento. Aprenda também a recheiar o pão de mel sem danificar as laterais. Sugestões de embalagens e de vendas. <b>Aula com degustação!</b>
20/02(Qua) 9:30	<b>Claudia Thomaz</b> <b>2,99</b>	<b>AULA PROMOCIONAL CHANTILY MASTER MARTINI – BOLO CAPUCCINO=&gt;</b> Venha aprender um delicioso bolo capuccino com recheio de trufa de amarula, decorado com chantilly dourado (pintura com bobinha) e lindas rosas vermelhas! Conheça as diferenças entre os tipos de chantilly e a maneira correta para tingimento em tons fortes. Imperdível!
20/02(Qua) 14:00	<b>Denise Rasinhas</b> <b>19,99</b>	<b>AULA PRÁTICA DE DECORAÇÃO COM GLACE=&gt;</b> Venha aprender uma decoração perfeita para bolos, utilizando bicos e glacê real. Você aprenderá a cobrir um bolofake com pasta americana e também lindos acabamentos que podem ser utilizados para vários eventos. <b>Trazer material:</b> 1 bolo de isopor de 15cm x 8, 1 prato reto de 20cm, 3 mangas de confeitaria, bicos: 1M, 19 e 352, tapete de silicone, espátula e 2 perfix. Obs.: o Glacê real utilizado terá seu valor rateado entre as alunas. <b>Limite de 15 alunas.</b>
21/02(Qui) 9:30	<b>Mauro de Lucca</b> <b>2,99</b>	<b>PÁSCOA IRRESISTÍVEL SICA=&gt;</b> Venha aprender e se surpreender com as deliciosas receitas de Ovo Brulle, Ovo com recheio de maracujá e Ovo de corte com ganache e casca trufada. <b>Aula com degustação!</b>
21/02(Qui) 14:00	<b>Andrea vasconcellos</b> <b>19,99</b>	<b>CURSO ESPECIAL DE BEM CASADO =&gt;</b> Aprenda a deliciosa massa com fécula de batata, massa de pão de ló e pingado, recheio tradicional de doce de leite e calda de limão. Decorações vistas em aula e sugestões de caixa para embalar. Corra e faça sua inscrição! <b>Aula com degustação!</b>
22/02(Sex) 9:30	<b>Kátia Praça</b> <b>19,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES – APRENDA FAZENDO=&gt;</b> Decoração Temática para Eventos em Salões e ar Livre. Conheça o que há de melhor no mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos e Orçamentos, onde e como comprar o material adequado. Montagem com a participação dos alunos. Apostila com Tabela de medida e quantidade . Crianças à partir de 8 anos poderão se inscrever. <b>Trazer 1 pacote de bola nº 9.</b>
22/02(Sex) 14:00	<b>Kátia Praça</b> <b>19,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES – AULA PRÁTICA COM BOLA CANUDO=&gt;</b> Traga os seus pequenos para uma aula bem divertida, faremos em aula passo a passo: <b>BICHINHOS, CHÁPEU, CAPACETE, FLORES, BORBOLETA, CORAÇÃO E MUITO MAIS.</b> Crianças à partir de 6 anos poderão se inscrever. <b>Trazer 1 bombinha manual e 1 pacote de bola canudo (260).</b>
23/02(Sab) 9:30	<b>Antonia Brandão</b> <b>14,99</b>	<b>AULA ESPECIAL DE SALGADOS FINOS PARA BUFFET=&gt;</b> Essa aula é para especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra, INCLUSIVE NESSE CARNAVAL. Será feito em aula uma deliciosa massa cremosa que derrete na boca, de uma famosa loja de shopping, recheios de queijo provolone, cheddar, camarão ou outro à gosto. Fará a diferença nas suas vendas. <b>Aula com degustação!</b>
25/02(Seg) 9:30	<b>Andrea vasconcellos</b> <b>2,99</b>	<b>ESPECIAL OVOS DE PÁSCOA DO VERÃO - OVO TROPICAL E OVO TIRAMISÚ=&gt;</b> Não deixe para cima da hora e antecipe já suas encomendas. Venha aprender a confeccionar lindos e deliciosos ovos de Páscoa para vender ou até mesmo presentear. Serão ensinados 2 diferentes ovos: Ovo tropical –combinação do damasco com o frescor do limão, e Ovo Tiramisu - ovo de colher recheado com o doce mais famoso da Itália. Uma exclusividade harald para o nosso clima Tropical. <b>Aula com Técnica de temperagem e degustação.</b>
25/02(Seg) 14:00	<b>Andrea vasconcellos</b> <b>2,99</b>	<b>DELÍCIAS PARA PÁSCOA MÓDULO I=&gt;</b> Antecipe suas encomendas! Venha aprender passo a passo de como confeccionar OVOS DE PÁSCOA decorados com coelho de chocolate, mini ovinhos no palito, ovos com a casquinha recheada com brigadeiro, brigadeiro de morango e bombons decorados. <b>Imperdível, aula com degustação e utilização dos produtos harald!</b>
26/02(Ter) 9:30	<b>Daniele Bustilho</b> <b>2,99</b>	<b>DOCE PÁSCOA MAVALÉRIO - CONE RECHEADO, CAKE SICLE DECORADO, MINI OVINHOS RECHEADOS E OVO FRITO DE CHOCOLATE =&gt;</b> Ainda da tempo de você aprender a confeccionar essas delícias que estão sendo a maior procura na páscoa. Não perca essa oportunidade do ano pra você garantir uma renda extra. Noções de custo, armazenamento e embalagem. <b>Aula com sorteio e degustação!</b>
26/02(Ter) 14:00	<b>Daniele Bustilho</b> <b>19,99</b>	<b>AULA ESPECIAL – BROWNIER PARA PÁSCOA=&gt;</b> Pequenas delícias que derretem na boca, os brownies é um pedido certo para quem quer presentear ou lucrar muito. Aprenda nesta aula todas as dicas para um Brownie perfeito! Você aprenderá o passo a passo de uma deliciosa massa saborizada e recheada, com técnicas simples e fáceis. Além de dicas de embalagem e validade. <b>Não percam, Aula com degustação!</b>
27/02(Qua) 9:30	<b>Wilson Brandão</b> <b>19,99</b>	<b>FESTIVAL DE TORTAS=&gt;</b> Tortas campeãs de vendas nas churrascarias e delicatesses – São Elas:TORTA SPUMONI (NAPOLITANA), TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE e TORTA ALEMÃ (PAVÊ CROCANTE). Essas tortas são feitas em delicatesses famosa. Serão demonstrados como elaborar as mini tortas no acetato. faça já a sua inscrição e renove o cardápio da sua doceria!
27/02(Qua) 14:00	<b>Wilson Brandão</b> <b>21,99</b>	<b>CURSO DE PÃES ESPECIAIS PARA PÁSCOA=&gt;</b> Ótima oportunidade para você diversificar e compor junto com os tradicionais ovos de chocolate. Aprenda com o chef Wilson Brandão essas delícias: <b>COLOMBA PASCAL, GALLUP (com banana e chocolate), GUIRLANDA DE FRUTAS E STOLLEN.</b> Saborosas sobremesas para a mesa de páscoa ou garantir uma venda extra. Imperdível. <b>Aula com degustação!</b>
28/02(Qui) 9:30	<b>Glória Fonseca</b> <b>19,99</b>	<b>CONFEITAGEM ARTÍSTICA COM BOLO PINTADO (BEST WESHES) COM MODELAGEM DAS FLORES=&gt;</b> Você já conhece a onda dos bolos pintados a mão? Venha conferir essa aula que é a novidade do momento...Aprenda a pintar um lindo bolo à mão livre, com dicas e técnicas para facilitar o seu trabalho. Também será esinado a modelagem de uma flor bem fácil que irá enriquecer ainda mais o seu bolo
28/02(Qui) 14:00	<b>Glória Fonseca</b> <b>19,99</b>	<b>AULA PRÁTICA DE BICOS EM LATERAIS DE BOLOS=&gt;</b> Aprenda a trabalhar com bicos nas laterais de bolos.: conchas curvas com ramo de flores , guirlandas com sinos e acabamento com flores, molduras ovais com flores e folhas. <b>TRAZER MATERIAL:</b> Bicos 22– 13- 3- 17- 3, perfix, tesoura 3 sacos de confeitaria, 3 matrizes, pote pgn Com tampa, 1 bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana. Obs. <b>O glacê real será rateado pelas alunas</b>

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!**

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