



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.osonhodafesta.com.br

Aulas Promocionais de Verão!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO/2018
08/01(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	AULA PROMOCIONAL HARALD - COOKIES DE CHOCOLATE=> Essa é a sensação do momento! Faça e Venda ou presenteie com estes deliciosos biscoitos. Aprendendo passo a passo com sabor e qualidade venha comprovar e degustar estas delícias que só a HARALD tem. Saia da Crise e ganhe dinheiro rápido e fácil. Aula com degustação!
08/01(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 14,99	CURSO ESPECIAL DE BOLO NO POTE => não fique de fora dessa aula que esta sendo usado em grandes eventos. Bolo no pote com recheio de chocolate e recheio cremoso de leite ninho, com sugestões para outros sabores. Vocês irão aprender a montagem correta, medida da calda e recheio. Não percam, aula com degustação!
09/01(Ter) 9:30	Sheyla Paula 17,99	FESTIVAL DE GELÉIAS ARTESANAIS=> Venha passar uma manhã doce conosco. Nessa aula você irá aprender todos os truques e dicas para fazer geléias maravilhosas. Iremos fazer tudo passo a passo em aula. Apostila com deliciosas receitas para enlouquecer seus clientes. Não fique fora dessa. Aula com degustação!
09/01(Ter) 14:00	Sheyla Paula 17,99	CURSO DE CHANTILLY ESTABILIZADO=> Aprenda a estabilizar o chantilly de forma fácil e eficiente com durabilidade de mais de 24 horas fora da geladeira. Com esse chantilly você poderá fazer trabalhos belíssimos com definição e excelente acabamento. Confeitaremos um lindo bolo coberto de flores em aula, também faremos aplicação de glitter no bolo. Não percam, aula com degustação!
10/01(Qua) 10:00	Conceição Braga 17,99	SHOW DOS ROCAMBOLES DOCES E SALGADOS=> Que tal aprender um ótimo faça e venda sobre rocamboles? Em aula iremos fazer um delicioso rocambole cocada de maracujá com coco que já sai do forno recheado, com sugestões para os sabores prestigioso e morango com chocolate, também um delicioso rocambole salgado com recheio de presunto e cheddar com opções para recheio de batata com carne seca. Aposte nessas novidades que irá lhe trazer um bom lucro em festas e vitrines. Aula com degustação!
10/01(Qua) 14:00	Conceição Braga 17,99	BOLOS DE CORTE DE TABULEIRO DOCES E SALGADOS=> Aprendam em uma só aula a transformar massa de bolo pronto em deliciosos bolos de corte de tabuleiros, para você começar o ano ganhando dinheiro rápido. Iremos fazer em aula: bolo espelhado de vidro com chocolate, bolo mousse de limão com sugestões para outros sabores, bolo de presunto com requeijão e calabresa aos 4 queijos. Vocês irão se deliciar com essas novidades, receitas rápidas, básicas e com grande retorno para o faça e venda. Aula com degustação!
11/01(Qui) 9:30	Glória Fonseca 17,99	AULA PRÁTICA DE BICOS NOS CUPCAKES=> Com bicos novos vamos fazer nossos cupcakes ou mini bolos, usando um bico onde faremos as saias de nossas princesas e bonecas com um simples movimento, o crisântemo gigante, a flor instantanea bicolor tudo já nos bolinhos. TRAZER MATERIAL: BICOS (401, 255, 190, 3), 3 SACOS PEQUENOS COM MATRIZ, BASE RETA PARA FLORES, TESOURA, PERFEX, POTE PEQ., E 1 COLHER OU ESPÁTULA. Obs. O glacê real será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas..
11/01(Qui) 14:00	Glória Fonseca 17,99	BOLO EXPLOÇÃO - ATENDENDO A PEDIDOS=> Nesta aula você vai surpreender seus convidados fazendo com que ao cortar seu bolo exploda de dentro dele: brinquedinhos, balinhas, pétalas de rosas ou mesmo delicadas mensagens. A novidade é que seu bolo explodirá quantas vezes você quiser! Aula com degustação!
12/01(Sex) 9:30	Wilson Brandão 16,99	SANDUICHES NATURAIS E O PERFEITO AÇAÍ => Esta você não pode perder! Sanduíche com o deliciosos Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte e sucos refrescantes de frutas. Aprenda também a maneira correta e mais succulenta de fazer o açaí podendo acrescentar banana ou morango. Aula especial para quem quer ser seu próprio patrão. Aula com degustação!
12/01(Sex) 14:00	Wilson Brandão 16,99	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 manjericao fresco e calabresa), recheios variados. Balanceamento da receita para que a mesma se transforme em integral. Pré assada e congelamento, coberturas doces e salgadas. Aula com degustação!
13/01(Sab) 9:30	Antonia Brandão 14,99	FESTIVAL DE CROISSANT DOCE E SALGADO=> Delícias para seu café da manhã, não perca tempo e faça sua inscrição. Aprenda com uma massa deliciosa e versátil a fazer: croissant de queijo, presunto, chocolate, brioche de Coco, e mais um delicioso pão de queijo mineiro. Dicas de congelamento de todos os salgados. Aula com degustação!
15/01(Seg) 9:30	Denise Rasinhas 19,99 Solite sua Lista de ●Material na loja!●	MAÇÃ DECORADA DO URSINHO - AULA PRÁTICA=> Venha aprender como transformar uma maçã na cabeça de um lindo ursinho utilizando pasta americana. Uma aula prática deliciosa e com muitas dicas. SUA LISTA DE MATERIAL As pastas utilizadas na modelagem terá o valor total dividido entre as alunas- 1 maçã pequena (não pode ser grande), jogo de estecas, rolo de abrir massa,tapete de silicone ou plástico cristal,pincel escolar (para colar as partes das modelagem),2 perfix ou pano de mão, sacos plásticos (para guardar as massas),1 pratinho ou pote (para transportar a maçã)
15/01(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 19,99 Solite sua Lista de ●Material na loja!●	FLORES NÃO ARAMADAS-CURSO PRÁTICO=> Venha colocar a mão na massa e aprenda a modelar flores grandes de uma forma fácil e rápida. Tudo explicado passo a passo e com muitas dicas. Uma aula imperdível! Garanta a sua vaga!!! SUA LISTA DE MATERIAL :1 espuma grande para flores (Mago); boleador grande; tesoura de ponta fina; jogo de cortadores de babados (com mínimo de 3 tamanhos) OU jogo de cortadores redondos (mínimo de 3 tamanhos); pincel escolar (para colar as pétalas); 2 perfixs - caixa pequena de papel ou pote plástico para armazenar as flores prontas.
16/01(Ter) 9:30	Damião Costa 14,99	CURSO DE PREPARO DE PASTA AMERICANA=> Você não sabe fazer pasta americana ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta americana, cobrir bolo e fazer decorações com babados e drapeados. Não fique preocupado quando sua pasta americana acabar, faça a sua própria pasta. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. Aula com degustação!
16/01(Ter) 14:00	Damião Costa 17,99	CURSO DE TORTAS COMERCIAIS=> Quer ganhar dinheiro sem sair de casa? Então a hora é essa, aprenda em uma única aula a fazer duas deliciosas tortas: TORTA DELÍCIA DE COCO- De fácil preparo e custo que cabe no seu orçamento. TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ- Casquinha de biscoito, recheio de mousse de maracujá que não precisa ir ao fogo e nem a geladeira. Em aula serão dadas dicas de como fazer monoporções e outros recheios. Aula com degustação!
17/01(Qua) 9:30	Rose Andrade Blue Star 2,99	MODELAGENS DISNEY PARA CUPCAKES - MICKY, MINNIE E PATO DONALD=> Aprenda a decorar lindos cupcakes infantis nesta aula prática Blue Star. Serão 3 modelagens que você poderá utiliza-los para vários eventos. Garanta a sua vaga! LISTA DE MATERIAL BLUE STAR (TRAZER PARA AULA): 1 rolinho de abrir massa, jogo de cortadores redondos, cortadores de coração, jogo de estecas, tapete de silicone, cmc, palitos de dente, pasta americana nas cores e gramas: 250gr preta, 200gr branca, 300gr cor da pele,150gr azul, 50gr laranja, 20gr amarela, 20gr vermelha.
17/01(Qua) 14:00	Ana Oliveira 17,99	TÉCNICAS DE RUFFLE CAKE PARA BOLO- AULA PRÁTICA=> Venha aprender essa técnica que é a sensação do momento, técnicas de ruffles cake para decoração de bolos artísticos e cupcakes. Iremos também ensinar uma linda flor na mesma técnica para compor seu bolo. Não percam! LISTA DE MATERIAL NA LOJA
18/01(Qui) 9:30	Antonia Brandão 14,99	CURSO DE SALGADOS ASSADOS=> Com apenas uma massa a base de ricota com baixo custo você poderá fazer diferentes modelos de salgados: pastelzinho de forno, enroladinho de salsichas, trouxinhas e muito mais. Aprenderá também uma deliciosa massa de EMPADA que derrete na boca e será feita e assada direto na forminhas de papel que poderá ser congelada crua ou assada. Aula com degustação!
18/01(Qui) 14:00	Antonia Brandão 14,99	SALGADINHOS FRITOS PARA BUFFET=> Com uma unica massa você ira fazer vários tipos de salgados: COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE E CROQUETES mudando apenas o recheio e formato e mais um DELICIOSO KIBE SUPER CROCANTE que poderá ser congelado. Aula com degustação!
19/01(Sex) 9:30	Rita Araujo 2,99	BE-A-BA DOS OVOS DE PÁSCOA=> Venha aprender a fazer ovos de páscoa e ganhar dinheiro sem sair de casa, ideal para você que nunca fez e quer começar nesse maravilhoso ramo. Será ensinado todo passo a passo. Faça e venda com sabor e qualidade. Inscreva-se já! Aula com utilização das formas BWB. AULA COM DEGUSTAÇÃO E SORTEIO!

19/01(Sex) 14:00	Rita Araujo 14,99	FESTIVAL DE BROWNIES=> Aprenda a fazer deliciosos brownies para casamento, bodas, 15 anos ou festa infantil. Nada como um brownie bem úmido e com aquela casquinha crocante em cima. Dicas de embalagens, noções de custo e armazenamento. Faça sua inscrição! Aula com apostila e degustação.
20/01(Sab) 9:30	Rita Araujo 17,99	SACOLÉ GOURMET ESPECIAL III=> Venha aprender a fazer delícias que vem encantando todas as idades e eventos. GANHE DINHEIRO VENDENDO O ANO INTEIRO Sacolé Gourmet de paçoca, banana caramelada, caipivodka de frutas vermelhas, abacaxi recheado, Olho de sogra e Leite ninho com kiwi. Garanta sua vaga. Não fique de fora dessas delícias. Será feito em aula passo a passo 2 sabores diferentes. Aula com degustação!
22/01(Seg) 9:30	Daniele Bustilho 16,99	CURSO DE SUSPIROS DECORADOS=> Saia do tradicional e aprenda em aula a fazer SUSPIROS para festas infantis, ofereça ao seu cliente o que tem de melhor no mundo da confeitaria. Em aula será ensinado: ROSA DE SUSPIRO QUE É A SENSACÃO DO MOMENTO, SUSPIROS COLORIDOS, DECORADOS E COM SABOR. Aprenda o pondo certo, e a maneira correta de assar e embalar para você arrasar na decoração da sua mesa! Aula com degustação!
22/01(Seg) 14:00	Daniele Bustilho 16,99	AULA ESPECIAL DE BOLOS SAUVAEIS DA VOVÓ=> Para você que é intolerante ,alérgico, vegano ou simplesmente quer delícias saudáveis essa é a hora de aprender. Em aula faremos bolos sem glúten , sem lactose, bolo de banana com passas, bolo de cenoura, bolo de chocolate e um delicioso pudim sem lactose. Todos apostilados e bem explicados, tendo em vista uma grande margem de lucro. Não fique de fora, aula com degustação!
23/01(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 16,99	CURSO ESPECIAL DE BEM CASADO=> Deliciosa Massa com fécula de batata, massa de pão de ló e pingado, recheio tradicional de doce de leite e delicada cobertura com calda de limão. Decorações: papel crepom e parafinado, crepom laminado, tecido para embalar. Sugestões de caixa para presentear. Corra e faça sua inscrição! Aula com degustação!
23/01(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 16,99	AULÃO DE DOCES FONDADOS E CARMELADOS=> Nesta aula você vai aprender doces com papel arroz, doces pintados com glacê fluido, personalizados, com gliter e perolados, olho de sogra, bala de coco caramelada, ouriço, figo com recheio de brigadeiro branco, doces decorados com cereja e camafeu de nozes. Aprenderá também calda caramelada industrializada que fica pronta em 15 minutos, fondant de chocolate e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
24/01(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	CURSO DE SORVETE DICARAMELLA=> Não perca tempo e faça sua inscrição para aula que será ensinado a fazer sorvete super saboroso e barato. Sorvete de Damasco, sorvete de baunilha, sorvete de amora e sorvete de limão siciliano. Será feito em aula uma receita passo a passo. Aula com utilização dos produtos dicaramella e degustação!
24/01(Qua) 14:00	Rita Araujo 14,99	FESTIVAL DE PIPOCAS GOURMET=> Vamos aprender a fazer deliciosas pipocas Gourmet de LEITE NINHO, PRESTÍGIO, MORANGO, PAÇOCA E DE CHOCOLATE BRANCO. Será feito em aula uma receita passo a passo e de brinde será ensinado uma PIPOCA PICANTE para você se deliciar. Venha ganhar dinheiro vendendo pipoca na casquinha, pipoca no pote e pipoca no saquinho. O melhor sabor. Aula com sorteio e degustação!
25/01(Qui) 9:30	Glória Fonseca 17,99	AULA PRÁTICA DE LAÇOS DE AÇUCAR=> Faça a diferença com novos tipos de laços para seus bolos. Ideal para qualquer tipo de bolo dando um toque delicado e finalizando seu trabalho. Faça já sua inscrição. TRAZER MATERIAL: 1 pincel médio macio, 1 rolinho de abrir massa, tapete de silicone ou 1 jogo americano liso, perfix, tesourinha. OBS. A PASTA DE FLORES E PÓ OURO, BRONZE E PEROLADO SERÃO RATEADOS ENTRE AS ALUNAS. LIMITE DE 15 ALUNAS.
25/01(Qui) 14:00	Glória Fonseca 17,99	BOLOS BOMBOM PARA VENDA NO VAREJO E ORNAMENTADOS PARA FESTAS=> Estes são os bolos embrulhados, com embalagem transparente dando aos mesmos lindo visual, com recheios diversos e irresistíveis. Serão apresentados em 3 modelos. Aula com degustação de um bolinho e prova dos outros recheios.
26/01(Sex) 10:00	Conceição Braga 17,99	DOCINHOS DE FESTA ESTILO MAZIPAN=> Rápida, de fácil preparo e super econômica. Atenção! Essa massa não é feita com farelos de bolo e nem biscoitos, iremos fazer docinhos básicos com leite ninho, prestigio e outros sabores que também podem ser banhados em chocolates ou modelar para cupcakes e bolos. Serão ensinados trouxinhas de nutella, meia lua de cerejas , coxinhas de damasco e morangos encapados. Só novidades...E mais tanto a massa quanto os docinhos totalmente prontos podem ser congelados por até 90 dias. Aula com degustação!
26/01(Sex) 14:00	Conceição Braga 17,99	CURSO ESPECIAL DE NHOQUE PARA VENDA IMEDIATA=> PARA FATURAR MUITO NO CARNAVAL, vamos começar o ano com estas excelentes aulas de retrospectivas. Aprendam o melhor nhoque com diversos sabores: batata, espinafre, aipim e outros. Com dicas de congelamento, higiene e embalagens, como vender e sugestões de valores. Aula com degustação!
27/01(Sab) 9:30	Damião Costa 14,99	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.
29/01(Seg) 9:30	Alessandra mauro 2,99	SOBREMESA NAPOLITANA => A PASTORIZA se tornou a alegria de vários profissionais do ramo da confeitaria e a alegria da dona de casa. Vamos fazer delícias com os BRIGADEIROS PASTORIZA, venha aprender a montar uma linda torta sobremesa Napolitana com três recheios. Simplesmente uma delícia. Aula com degustação!
29/01(Seg) 14:00	Alessandra mauro 16,99	BOLO RECORTADO - CARINHA DE COELHO=> Não perca tempo e faça sua inscrição! Aprenda a recortar uma deliciosa massa de chocolate e prepare uma linda carinha de coelho que será sucesso garantido em vendas de páscoa, festa infantil, mênversários e festas escolares no mês da páscoa. Apostila temática com exclusivo desenho do molde que deixará mais fácil o recorte do bolo. Aula imperdível, venha e confira. Aula com degustação!
30/01(Ter) 9:30	Wilson Brandão 16,99	CURSO DE MIL FOLHAS, BOMBAS, TARTELETES => Invista em 2018!!! Doces campeões de vendas em delicatessen e lojinhas transadas: Mil folhas, bombas (chocolate, creme e chantilly) cobertas com chocolate e creme fondant, tarteletes de limão, maracujá e frutas de época. Aula com degustação!
30/01(Ter) 14:00	Wilson Brandão 16,99	AULÃO PRÉ CARNAVAL - EMPÁDINHAS, EMPADÃO E PASTELÃO => FAÇA DA SUA CASA UMA MICRO EMPRESA E SEJA O SEU PRÓPRIO PATRÃO. Aprenda a fazer deliciosas empadinhas de shopping, delicioso empadão e pastelão com recheios diversos. Com dicas de congelamento e armazenamento. Aula com degustação!
31/01(Qua) 9:30	Kátia Praça 17,99	ARTE COM BALÕES- PAINEL EM TELA SDS COM O TEMA FLAMINGO TROPICAL=> Venham aprender técnicas de utilização de balões para decorar ambientes, entreter e proporcionar diversão ao público com criatividade e originalidade. Será feito em aula um PAINEL em Tela SDS com o Tema Flamingo Tropical ...Muito Sol, Flores e Frutas. Não percam!!!
31/01(Qua) 14:00	Kátia Praça 14,99	ESPECIAL DE FÉRIAS- CURSO PRÁTICO DE BOLAS CANUDO,(BOLA 260) PARA ADULTOS E CRIANÇAS À PARTIR DE 6 ANOS=> Venha se divertir e aprender a manipular bola canudo fazendo: bichinhos, flores, chapéu, espada, cachorrinho e outros. Tudo com bola! Trazer 1 bomba manual para encher bola e 1 pacote de bola canudo.

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!**