



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!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JULHO/2018
02/07(Seg) 9:30	Alexandre Oliveira 19,99	CHANTILLY SHOW COM O CHEF ALEXANDRE=> Aprenda técnicas de cobertura e coloração em chantilly, faça cores fortes sem dificuldades, ensinaremos em aula um bolo brilhante com rosas e muitas dicas de bicos. Deixe seus trabalhos ainda mais bonitos não fique de fora dessa. Aula com degustação!
02/07(Seg) 14:00	Alexandre Oliveira 24,99	CURSO PRÁTICO DE SALGADOS ASSADOS COM MASSA VERSÁTIL=> Aprenda nesta aula totalmente prática uma massa top de salgados assados com um custo baixo, são vários modelos e possibilidade de diversos recheios. Não precisa de maquinário, método totalmente manual. Esfihas joelinhos, hamburguinhos e outros. Essa é a chance de você dar um up em sua profissão. Traz Material de uso pessoal: toca, avental e pano de prato. Obs. O material comestível utilizado será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunos.
03/07(Ter) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ INVERTIDO=> Aula imperdível para você que comercializa bolos ou tortas, nesta aula você vai aprender a colocar o papel arroz sobre gelatina especial, retirar o mesmo na hora, ficando somente a estampa parecendo uma pintura, excelente para bolos decorados com chantilly ou marshmallow. Em aula será explicado como utilizar sobre mármore ou pasta americana.
03/07(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE PASTA AMERICANA CASEIRA PARA INICIANTE=> Você não sabe fazer pasta ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta, cobrir bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta feita em aula. Aula com degustação!
04/07(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	PEÇAS DE CHOCOLATE PARA CHÁ DE BEBÊ E NASCIMENTO (MATERNIDADE) => Venha aprender a fazer, e a pintar seu chocolate para que ele saia da forma já colorido e perfeito para chá de bebê e nascimento. Pirulitos, bombons, mamadeiras recheadas e Mini Bolo Bombom. Aula com Degustação!
04/07(Qua) 14:00	Rita Araujo 17,99	NUMBER CAKE - AULA PROMOCIONAL SONHO DA FESTA => Última moda na internet são os números feito e decorados com creme e outras decorações. Tire suas dúvidas e aprenda a fazer essas delícias. Não perca essa oportunidade de fazer a diferença e ganhar dinheiro com a confeitaria fina. Será feito passo a passo para você tirar suas dúvidas. Apostila com sugestões de receitas. Aula com degustação!
05/07(Qui) 9:30	Alessandra Mauro 24,99	BOLO EM FORMATO DE CANECA DE SHOPP COM LATINHA SUSPensa=> Você tem dúvida na hora de criar esse bolo? Então essa é a oportunidade de aprender a montar um bolo em formato de Caneca de Shopp, com uma latinha que dará um efeito flutuante sobre a caneca. Tudo isso será feito passo a passo em aula. Dicas de pintura com uso de aerógrafo. Aula com degustação.
05/07(Qui) 14:00	Alessandra Mauro 19,99	AULÃO DE QUINDIM=> Aprenda essa deliciosa iguaria e ganhe dinheiro extra para fazer vendas em eventos e outras ocasiões. 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. Aula com degustação!
06/07(Sex) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 44,99	MACARONS - NOVA RECEITA=> Eles fazem o maior sucesso no mundo gastronômico e tem sabor único. Úmidos por dentro e sequinhos por fora, os Macarons são doces franceses muito delicados e que requerem muita dedicação no seu preparo. Nesta aula você aprenderá todas as dicas e técnicas que você precisa saber para fazer seus Macarons sem erros, qual o merengue ideal, o ponto certo da Macaronage, colorir com o melhor corante, e muito mais. Além de muitas informações em aula, você receberá uma completa apostila com passo-a-passo, tabela de erros que você possa ter cometido no preparo e detalhes espetaculares. Aprenda como rechear, finalizar e armazenar. Dicas imprescindíveis de como preparar no forno convencional sem medo.
06/07(Sex) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 44,99	PIPOCAS SABORIZADAS=> Elas chegaram com tudo! As pipocas saborizadas estão invadindo as festas e eventos variados. Aprenda todo o passo a passo dessas pipocas que são práticas e fáceis de preparar, e o melhor, no estilo FAÇA E VENDA! Dicas para deixá-las saborosas, crocantes e irresistíveis. Em aula iremos preparar os seguintes sabores: MORANGO - NOZES - OREO e TRADICIONAL DE LEITE NINHO. Ficou curioso? Então corra e garanta a sua vaga, pois podemos garantir que você não irá se arrepender.
07/07(Sab) 9:30	Conceição Braga 34,99	CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL=> 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!
09/07(Seg) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	BOLO DRESSED CAKE PASTORIZA=> Aprenda um bolo que é febre nas redes sociais, iremos fazer textura na lateral que serve para vários temas, usar recheios pastozos e de topo lindos docinhos pastozos aula imperdível. Venha aprender a fazer essas delícias para ganhar dinheiro sem sair de casa, muito rápido e fácil.
09/07(Seg) 14:00	Alessandra Mauro 100,00 Pode parcelar em até 3x no cartão	CAKE DESIGNER EXPRESSO - AULA PRÁTICA DE GANACHE E PASTA AMERICANA=> Aprenda em uma aula 100% prática a desenvolver a técnica de ganache e pasta americana onde seu bolo ficará perfeito e quinado. Faremos decorações com uso de flores e laço. TRAZER O SEGUINTE MATERIAL PARA AULA : Touca, avental, 1 aro de 15cm por 10 de altura 1 bolo assado no tabuleiro retangular nº2 (mais ou menos 32x20) ou dois bolos assados em forma 15cm ,1 pasta americana de 800 Gr 1 lata de doce de leite cozida,1 caixa de creme de leite ,500 Gr de chocolate fracionado meio amargo,1 conjunto de estecas 1 conjunto de cortador redondo, 2 alisadores de bolo ,1 rolo de abri pasta ,1 pano de prato, colher, espátula reta. Limite de 15 alunos. Certificado incluído.
10/07(Ter) 9:30	Andrea vasconcellos 29,99	AULA DE BISCOITO EM PINTURA COUNTRY - TÉCNICA DE TRANSFERIR PINTURA PARA O BISCOITO=> Que tal aprender essa técnica que deixará seus biscoitos mais charmosos, e lindos? Técnica de glacê real com pintura country. Venha conferir de perto essa grande novidade, uma técnica onde a pintura dos desenhos é transferida para os biscoitos de forma bem fácil. Podendo ser utilizado tema casual, infantil, 15 anos e casamento, tudo que sua imaginação permitir! Não percam Aula com degustação e receita!

10/07(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 2,99	CUPCAKES DECORADOS UNICORNIO E DIA DOS PAIS - AULA PRATICA ARCOLOR=> Venham aprender na pratica a decorar cupcakes com este tema que é sensação nas festas de crianças e adolescentes e um lindo modelinho para presentear no dia dos pais. Técnica fácil sobre um delicioso cupcake feito com a mistura da Arcolor. TRAZER MATERIAL: jogo de estecas, marcador de boca, tapete de silicone, tesoura ponta fina, cortadores redondos de 2 e 6 cm, pincel escolar, rolo de abrir massa, 6 sacos plásticos, 2 perfix, embalagem para levar as peças. As pastas utilizadas em aula serão rateadas entre os alunos. Limite de 12 alunos.
11/07(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	BOLO BEM CASADO RENDADO -PROMOCIONA ARCOLOR=> Venha aprender a fazer um delicioso bolo a massa da Arcolor, aprender a fazer a renda de açúcar e uma linda flor de açúcar. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro e vender muito.. Aula com degustação e utilização dos produtos arcolor!
11/07(Qua) 14:00	Rita Araujo 24,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTES EM MÁRMORE E PASTA AMERICANA=> 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. Aula com degustação!
12/07(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO SOFISTICADO=> A Celebrate, Traz para você a mais nova novidade! Aprenda a confeitar um bolo Sofisticado para diversas ocasiões utilizando os novos "Stencil" tudo ensinado passo a passo. O acabamento será feito com flores na lateral para dar um toque de sofisticação e garantir seu sucesso. Aula imperdível!
12/07(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	CURSO PRÁTICO DE BICOS - ACABAMENTOS=> Se você adora a área da confeitagem, mais não consegue fazer além de uma pitanga, não perca essa oportunidade de aprender técnicas para acabamento de bolos com a cake designer Glória Fonseca. Venha e renove sua confeitagem. TRAZER MATERIAL: 1 bolo de isopor redondo 15cm coberto com pasta, bicos - 050 ou 060 / 17 ou 18 / 363 ou 364. 3 sacos de confeitar, 3 matrizes, perfix, colher, pote peq. e tesoura
13/07(Sex) 9:30	Wilson Brandão 29,99	FESTIVAL DE TORTAS REQUINTADAS => Torta Nata Suíça(mousse de chocolate assado com chantilly e ganache), Torta Carioca (combinação brownie com mousse de chocolate) e Torta Cheesecake (damasco, framboesa ou cassis). Não adianta! Torta bem feita, bem recheada e decorada, com um acabamento que encha os olhos VENDE! E os motivos para aprender são vários, desde satisfação pessoal até reforçar o orçamento. Aprenda nessa aula tudo o que você precisa para começar a comercializar. Aula com degustação!
13/07(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE MASSAS FRESCAS SEM CONSERVANTES => Aula rápida e com qualidade de curso técnico, ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento. APRENDA PASSO A PASSO :Lasanha (beterraba, cenoura ou espinafre), talharim, rondelle, capelette, raviolle, canelone e macarrão integral. Massas produzidas em cilindros apropriados ou manual. Pré cozimento, congelamento e noções de custo. Aula com degustação!
14/07(Sab) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS DOCE E SALGADO=> Aprenda em uma só aula uma massa super fácil de fazer podendo ser utilizada com recheios doces ou salgados: Pastel, trouxinhas, mil folhas, palmier Imperdível. Aula com degustação!
16/07(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BOLO ARRAIÁ DA MAGO=> Venha aprender a decorar um lindo bolo no tema arraiá, utilizando as ferramentas Mago. Faremos decoração bom pipocas, milho, bandeirinhas e fogueira! Aula com sorteio
16/07(Seg) 14:00	Cynthia Vasques 34,99	CURSO DE BEM CASADO=> Venha aprender a fazer esse doce, originalmente português, que faz sucesso em todas as ocasiões. Bem casados, bem vividos, bem nascidos. Aprenda a fazer a deliciosa massa pingada e o ponto correto da calda. Aula com degustação!
17/07(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	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 outro,s e a famosa Palha italiana que utilizaremos o chocolate nobre. Não percam, aula com degustação!
17/07(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTES=> Venham aprender a diferença entre trufas e bombons 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. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com gliter e pó perolado dourado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. Aula com degustação!
18/07(Qua) 9:30	Kátia Praça 14,99	IMPERDÍVEL AULA DE BOLAS- SUPER PROMOÇÃO SONHO DA FESTA=> Montaremos juntos , um Mega Paineis com sobreposições , alto Relevo e DESCONSTRUIDOS. Aula inédita e exclusiva Sonho da Festa. Vagas limitadas.
18/07(Qua) 14:00	Kátia Praça 39,99	TÉCNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ,CERIMONIAL E BUFFETS=> Aula palestra com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área, perguntas e respostas. Alguns assuntos: Abordagem ao cliente, planejamento e projeto do evento, contrato, tipos variados de serviços e jantares,sugestões de cardápios, relação de quantidade por pessoa, para coquetéis e refeições, ilhas gastronômicas, cerimônia no local, Cerimonial , decoração e uma apostila com ótimo conteúdo. Aula com certificado. Apostila ATUALIZADA com novos conceitos e práticas.
19/07(Qui) 9:30	Elizete Garrão 34,99	NIVELAMENTO DE BOLO COM QUINAS PERFEITAS => Aprenda a fazer quinas perfeitas, nivelar e acabar de vez com as indesejadas celulites do seu bolo com a técnica correta e prática para elevar o padrão e qualidade na decoração dos seus bolos. Será ensinado o ponto correto do ganache, como estruturar e sobrepor andares de uma forma segura sem utilização de banquinhos, como cobrir com pasta americana e deixar o acabamento completamente liso e bordas quinadas. ATENÇÃO AULA DEMONSTRATIVA COM DEGUSTAÇÃO.
19/07(Qui) 14:00	Elizete Garrão 2,99	BOLO COM LISTRAS HORIZONTAIS E ARRANJO DE ROSAS ARAMADAS=> Sabe aquelas tiras horizontais que ficam tortas? Que tal aprender de uma vez como deixá-las completamente perfeitas em seus bolos? Nesta aula você vai aprender uma técnica super prática para decorar seus bolos com listras horizontais,verticais e angulares e ainda a confeccionar lindas rosas aramadas de pasta americana ,pintura e montagem de arranjo.
20/07(Sex) 9:30	Caroline Zimmermann 2,99	PROMOCIONAL MAVALÉRIO/ SUSPIROS COLORIDOS E RECHEADOS=> Aprenda nessa tarde deliciosos suspiros, pirulitos e cones de minisuspiros coloridos e recheados feitos com o Snow Sugar Mavalério. Tudo muito simples e prático. Serão ensinadas lindas decorações de minisuspiros, os pirulitos e cones de minisuspiros. Ótima opção para faça e venda. Imperdível! Aula com apostila e degustação!
20/07(Sex) 14:00	Valdo Brawn 59,99	TORTAS DE VITRINE=> Para você que quer aprender ou se aperfeiçoar em tecnicas de tortas de vitrine e aumentar suas habilidades e seu poder de produção venha nesta aula imperdível com diversas técnicas com confeiteiro artista valdo Brawn especialista em tortas de vitrine. Conhecido por suas habilidades em confeccionar tortas rápidas e lindas. Aula imperdível aqui na sonho da festa. Não percam!
21/07(Sab) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE BOLO NO POTE - FAÇA E VENDA=> Massa de Brownie e massa de chocolate recheios de trufa de limão e brigadeiro com morangos, com decorações de chantininho de chocolate e fios de ovos: obs. Os fios de ovos serão feitos em aula, não percam!!!

23/07(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	MASSA RÁPIDA PARA SALGADOS FRITOS=> Aula para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. Você aprenderá a fazer uma massa fácil, de barato custo, muito bem aceita no mercado, esta massa a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma única massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles coxinha, risoles, bolinha de queijo e outros. Aula com dicas de venda, de congelamento e será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula com degustação!
23/07(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	AULA PRÁTICA – TIARA DA PRINCESA => Venha aprender como modelar uma linda tiara de princesa para colocar em topo de bolo totalmente comestível. Aula pratica com muitas dicas para você criar outros modelos. TRAZER MATERIAL: bolo de isopor de 15cm jogo de estecas, jogo de cortadores de corações, tesoura ponta fina, rolo de abrir massa, pincel escolar, tapete de silicone, 1 pacote de pastilhagem, corantes arcolor de sua preferência, 2 sacos plásticos, 1 rolo pequeno de durex. Limite de 15 alunas.
24/07(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	CURSO DE CHOCOLATE PARA O DIA DOS PAIS => Não deixe essa data tão importante passar em branco. Venha aprender a fazer Bombons recheados e decorados com naipes e um balde de chocolate com garrafa comestível e pedras de gelo feito com cristal japonês. Aula com utilização dos produtos Harald e degustação!
24/07(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	INTENSIVO DE DOCES GOURMET=> neste curso especial de docinhos gourmet você irá aprender a fazer docinhos de churros, Romeu e Julieta, brigadeiro de nozes, brigadeiro recheado com uva, docinho de banana, cajuzinho com casquinha de chocolate crocante e docinho de morango. Tudo isso em uma só aula. Venha participar e veja como irá fazer diferença no seu trabalho. Aula com degustação!
25/07(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - CENÁRIO PARA FLORESTA E JARDIM VÁRIOS TEMAS=> Chuva de Bençãos, Flamingo, Bela e a Fera e etc... Faremos uma Árvore com 3 metros de altura, flores, borboletas, nuvens, sol e complementos para cenários. Promocional Sonho da Festa!
25/07(Qua) 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. Impredível!
26/07(Qui) 9:30	Glória Fonseca 19,99	CURSO PRÁTICO DE FLORES DE AÇÚCAR=> Venham aprender a fazer flores lindas na base reta para flores, onde faremos: margaridas, amor perfeito, narciso. As flores de glacê real estão sempre em evidências pelo fato de serem mais rápidas de confeccionar e da ao seu bolo lindo visual. TRAZER MATERIAL: 3 sacos e 3 matrizes- bicos (104, dois bicos -3- e 1). Perfex, tesourinha pequena, palito e base reta nº 7 para flores, papel liso transparente quadrado para docinhos. O glacê real será rateado. Limite de 15 alunos.
26/07(Qui) 14:00	Glória Fonseca 29,99	AULA PRÁTICA DE BOLO COM PINTURA EM OURO => Que tal cobrir, decorar e pintar seu próprio bolo? Isso mesmo, cobrir e decorar um lindo bolo fake com pinturas em ouro feito passo a passo. Tire todas suas dúvidas de como utilizar corretamente a pasta americana e o uso pó dourado. Traga o Material solicitado: 1 isopor 20x8 redondo, 1 pasta americana branca arcólor, 1 prato de papelão ou tábua de 25cm redonda, 2 sacos de confeitaria peq., 2 matrizes peq., bico nº 5, 1 pó dourado da sugar art, rolo de abrir pasta, 1 pires de louça, 1 jogo americano liso. Obs O molde e a esponja serão rateados entre as alunas, Limite de 15 alunas.
27/07(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA PRINCIPIANTE => nesta aula você irá aprender a bater 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 industrializada e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com dicas e degustação!
27/07(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	ESPECIAL CUPCAKES SALGADOS=> 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. Não percam, Aula com degustação!
28/07(Sab) 9:30	Wilson Brandão 24,99	EMPÁDINHAS, EMPADÃO, QUICHES E PASTEL DE FORNO=> FAÇA DA SUA CASA UMA MICRO EMPRESA E SEJA O SEU PRÓPRIO PATRÃO => Aprenda a fazer deliciosas empadinhas de shopping, pastel de forno integral com massa feita de iogurte e quiches com recheios diversos. Com dicas de congelamento. Aula com degustação!
30/07(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	AULA PRÁTICA DE BICOS – SCRAP/WILTON=> Se você adora a área da confeitagem, mais não consegue fazer além de uma pitanga, não perca essa oportunidade de aprender técnicas com o professor Anderson. Venha e renove sua confeitagem. TRAZER MATERIAL: bicos- (02,16,21 e 104), 2 sacos de confeitaria pequeno, 2 matriz, 1 isopor de 20 cm envolvido no plástico filme, 1 pasta americana fine line 800gr, alisador, rolo de abrir pasta, 1 tesoura, pote com tampa médio, colher, espátula, touca e perfex. obs. o glacê real será rateado entre as alunas. limite de 12 alunos.
30/07(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	MAÇÃ DO AMOR DECORADA PARA FESTAS JULINAS E PIRULITO DE PIPOCA COLORIDA=> Saia do tradicional e aprenda em aula a fazer maçã do amor colorida para festas juninas, ofereça ao seu cliente o que tem de melhor no mundo da confeitaria, maçãs decoradas com calda e pasta americana. E mais Pirulitos de pipoca colorida, ensinando toda a técnica com produtos Fine Line para você arrasar na decoração da sua mesa de arraial! Aula com sorteio!
31/07(Ter) 9:30	Conceição Braga 29,99	MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS => Está de volta a massa revolucionária que irá transformar sua vitrine e Buffet, nos mais destacável! Massa cremosa e crocante da famosa loja de Shopping a Leçado, fácil preparo e muito rendosa, será preparado diversos modelos: (COXINHA, CROQUETE, RISOLE, 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!
31/07(Ter) 14:00	Conceição Braga 29,99	CURSO DE PIZZA SEMI PROFISSIONAL=> 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. Aula com degustação!

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!**