



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.oshodafesta.com.br

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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JUNHO/2018
01/06(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULÃO DE MASSA FOLHADA => Que tal aumentar sua renda vendendo folhados? Aprenda a fazer a massa mais versátil do Brasil. Você que acha difícil fazer massa folhada, essa aula foi feita para você com tudo feito passo a passo onde essa massa poderá permanecer congelada por até 3 LÁUAmeses. Serão ensinadas as suas modelagens: mini folhados para Buffet, mil folhas, biscoitos diversos, palmier, gravatinhas de queijo e muitos outros. Aula com degustação!
01/06(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	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 manjerico fresco e calabresa), recheios variados. Balanceamento da receita para que a mesma se transforme em integral. Pré assada e congelamento, coberturas doces e salgadas. Não fique fora dessa! Aula com degustação!
02/06(Sab) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL TORTAS DE SORVETES - FAÇA/ VENDA PARA VOCÊ GANHAR DINHEIRO=> Venha aprender a preparar Duas deliciosas tortas . Sera ensinado em aula a fazer o sorvete e a montagem nos sabores: maracujá com chocolate e musse de chocolate branco e morango com chocolate. Aula com degustação!
04/06(Seg) 9:30	Denise Rasinhas 19,99	CUPCAKES JUNINOS=> Aula demonstrativa super especial que a Sonho da Festa preparou para você! Cupcakes decorados para as festas juninas, desde o batimento da massa até a decoração. Não fique de fora porque será uma aula deliciosa!!! Aula com sorteio! PROMOCIONAL
04/06(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 2,99	MAÇÃ JUNINA DECORADA - AULA PRÁTICA BLUE STAR=> Não perca esta oportunidade! Venha aprender como decorar maçãs para as festas juninas, utilizando cortadores para criar uma linda caipinha, com maria chiquinha e laço. Aula prática e com muitas dicas! TRAZER MATERIAIS - 1 maçã pequena; jogo de estecas Blue Star; jogo de ejetores de coração Blue Star; tapete de silicone; tesoura pequena; pincel escolar; rolo de abrir massa; 6 sacos plásticos; 2 perfix. LIMITE DE 15 ALUNAS
05/06(Ter) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BISCOITOS DECORADOS PARA FESTAS JUNINAS E NAMORADOS=> IMAGINE SUA MESA DE ARRAÍAL COM ESSAS LINDAS DELÍCIAS! Venha aprender a fazer deliciosos biscoitos e decora-los com tema JUNINOS E DIA DOS NAMORADOS , iremos utilizar as ferramentas Mago. Em aula será feito: FOGUEIRA, BALÃO, MILHO, SANTO ANTONIO,BANDEIRINHAS. Aprenda também modelinhos para presentear o seu amor no dia dos namorados! . Aula com sorteio!
05/06(Ter) 14:00	Claudeci Vieira Na compra de 2 barras de chocolate Mavalério para inscrição	FAÇA & LUCRE COM A MAVALÉRIO! VENHA PARTICIPAR DESSE CURSO COM O CHEF CLAUDECI VIEIRA!=> Faça hoje mesmo sua inscrição e venha aprender deliciosas receitas, muitas dicas, e novidades: BROA DE AMENDOIM COM GOTAS DE CHOCOLATE,COOKIES COM CHOCOLATE DECORADO COM CHOCOGIROS,DELICIOSA COCADA COM GANACHE,TORTA MALTE TRUFADA DE CHOCOLATE. Tudo feito com os produtos Mavalério e qualidade que só quem está presente nos doces momento pode proporcionar. Aula com degustação!
06/06(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	FESTIVAL DE PIRULITOS TEMÁTICOS=> Vamos entrar na brincadeira com pirulitos decorados para varias festas e eventos como: Moana, Flamingo, Rosa, hulk, Princesas, Chá de bebê,Patrulha Canina , Minnie, Mickey, Unicórnio, bandeirinha de festa junina,milho,fogueira, balão e Teremos peças com apliques em chocolate, pasta americana, papel de arroz e pintados. Aula com utilização das formas BWB. Aula com degustação!
06/06(Qua) 14:00	Rita Araujo 2,99	AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - FAÇA E VENDA -TORTA E TORTELLETE=> Aprenda a fazer deliciosas massas para torta e para tortelletes com os produtos da Arcolor que será um ótimo faça e venda delicioso para você ganhar dinheiro rápido e fácil sem entrar na crise. Aprenda a fazer duas massas diferentes e sugestões de recheios. Será feito passo a passo duas receitas diferentes uma para tortelletes e uma para torta. Aula com degustação!
07/06(Qui) 10:00	Mauro de Lucca 2,99	MINI BROWNIE PARA FESTAS -A SICAO PREPAROU PARA VOCÊS UMA AULA INCRÍVEL!=> Nesta aula além de aprender massas deliciosas de brownie vamos ensinar a fazer brigadeiros e ganache. A combinação dessas gostosuras será demonstrada nas nossas aulas, são elas: Brownie Trufado :delicioso brownie americano finalizado com uma cremosa ganache; Brownie 3 Chocolate : divino e com uma explosão de sabores, este brownie é a combinação perfeita com um brigadeiro ao leite com laranja; Brownie de Chocolate Branco (blondie) com castanha do Pará o inusitado brownie branco com a crocância da castanha do Pará já é uma delícia. Imagina finalizado com um Brigadeiro de Doce de Leite, ficará espetacular. Espero por vocês ! Aula com degustação.
07/06(Qui) 14:00	Elizete Garrão 2,99	ENCONTRO COM A MIX=> Que tal passar um tarde com a mix? Venha conhecer nossos produtos em uma deliciosa aula com muitas dicas e técnicas de como utilizar corretamente a pasta americana para cobertura de bolos e detalhes em geral. Não fique de fora e faça sua inscrição. Aula com degustação e sorteio!
08/06(Sex) 10:00	Conceição Braga 29,99	FAÇA E VENDA DELÍCIAS JUNINAS- - ÉTA TREM BÃO!=> Vamos lá meu povo! Corram para essa super aula que irá fazer um bom rendimento para quem quer faturar para esta época do ano: BOMBOCADO DE AIPIM, COCADA DE COPO DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ OU ABACAXI, PÉ DE MOLEQUE DE NUTELLA COM BRIGADEIRO. E mais três tipos de receitas na apostila. Não percam, aula com degustação!
08/06(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	CASA DA EMPADA=> Massa super leve e crocante, será ensinado a técnica criada pela professora que é FAZER 1000 EMPADAS EM MENOS DE 10 HORAS COM 100 FORMINHAS DE ALUMÍNIO, nos sabores: Leite condensado, suflê, gratinadas, Romeu e Julieta e outros, abertas e fechadas. Dicas de como congelar cruas ou prontas. Monte kit com empadas congeladas e garanta uma renda extra. Aula com degustação!
09/06(Sab) 9:30	Antonia Brandão 2,99	DIA DOS NAMORADOS COM CHOCOLATE SELECTA=> Venha aprender a fazer um delicioso naked cake de chocolate com recheio de morango, a decoração fica por conta de lindos morangos banhados no chocolate. E mais um coração trufado que será sorteado em aula. Não percam, Aula promocional Selecta com degustação!
11/06(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	BEM CASADOS CORTADOS=> Aprenda a fazer um bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizado, 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! Aula com degustação!
11/06(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	CAIXINHAS SURPRESA DE CAMARÃO=> Para você que deseja surpreender com novos tipos de salgadinhos esta é uma aula imperdível. Caixinha surpresa de camarão massa que desmancha na boca, recheio de camarão, provolone e azeitonas com dicas de outros recheios. Aula com degustação
12/06(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA DE BOLO NA TAÇA PASTORIZA=> Aprenda batimento de um delicioso pão de ló e a criar lindos bolos na taça com recheios pastoriza faremos decorações com gel muito usado em tortas de vitrine bicos e peças de chocolate com uso de transfer aula imperdível. Aula com degustação
12/06(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	CURSO DE BATIMENTO DE MASSA E MONTAGEM DE BOLO NO ARO INVERTIDO=> Nessa aula vamos prepara massa e ensinar a prepara mármore e fazer montagem de em aro invertido acabamento com papel arroz bicos entre outras dicas fundamentais para prepara seu bolo certinho. Aula com degustação e sorteio
14/06(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO CHÁ DE REVELAÇÃO - MENINO OU MENINA? => Venha descobrir isso nesta linda aula Celebrete, pois a moda é anunciar o sexo do bebê através do bolo! Roupinhas no varal, laços e muitos outros detalhes comestíveis para encantar a todos!
14/06(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	MINI TORTINHAS INDIVIDUAIS => Massa leve e versátil, um verdadeiro faça e venda. Vamos fazer 3 tipos de tortinhas para vender unidade ou festas em geral, todas recheadas e decoradas com chantili, gel colorido e finalizando com raspas de chocolate e frutas da época. Aula com degustação!
15/06(Sex) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	DELÍCIAS JUNINAS/ AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO=> venha aprender deliciosas sobremesas do tipo "faça e venda" temáticas dos festejos juninos. Será ensinada PALHA ITALIANA DE PAÇOCA E PIPOCA GOURMET DE AMENDOIM. Vai perder essas delícias? Impossível. Garanta já a sua vaga

15/06(Sex) 14:00	Caroline Zimermann 24,99	DOCINHOS DE FESTA QUE NÃO VÃO AO FOGO=> venha aprender lindos docinhos de festa que não precisa ir ao fogo. Serão ensinados deliciosos brigadeiro de limão siciliano, olho de sogra e prestígio de camadas. Tudo simples e sem ir ao fogão. Simplesmente imperdível. Aula com degustação!
16/06(Sab) 9:30	Rita Araujo 19,99	FESTIVAL DE QUICHES DOCE E SALGADO=> quer ganhar dinheiro no faça e venda, Essa é a hora! nesta aula vamos aprender a fazer deliciosas quiches de dar água na boca! QUICHE DE BACALHAU, QUICHE DE ALHO PORÓ COM BACON, QUICHE DE CAMARÃO, QUICHE ROMEU E JULIETA E QUICHE DE BANANA COM CANELA. Será feito em aula 2 sabores passo a passo (1 doce e 1 salgado). Garanta sua vaga. Aula com degustação!
18/06(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99 LIMITE DE 12 ALUNAS	AULA PROJETO CAKE DESIGNER FINE LINE COM CERTIFICADO - AULA PRÁTICA PROMOCIONAL => Já pensou em como você deve se preparar para receber de forma correta um cliente, ou melhor, como preparar um bolo perfeito. Nesta aula você vai aprender tudo isso e mais como cobrar (aula totalmente prática) Vagas limitadas! Trazer Material: 01 Bolo de Isopor de 20, 01 Bolo de 15 com 10 de Altura, 02 Pastas Fine Line Branca, 01 Alisador, 01 Cortador de Massa, Moldes de Silicone, Placas de Textura e Ejetores de Flores.
18/06(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO DE BOLSA E SAPATO ALTO=> Vocês pediram e ele esta de volta em novas cores. Aprenda em aula a montar um bolo, com um sapato alto e uma bolsa todo feito em pasta de açúcar, técnicas incríveis para você arrasar. Tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos fine Line. Não fique fora dessa.
19/06(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	ARRAIÁ DO SONHO DA FESTA - TRUFA PÉ DE MOLEQUE E BOLO SÃO JOÃO=> Não fique de fora dessa folia! Venha aprender a fazer essas delícias para arrasar no seu arraial. Em aula será ensinado uma deliciosa trufa pé de moleque e um bolo são joão que não leva farinha de trigo Faça e venda o ano inteiro essas delícias de dar água na boca. Aula com degustação!
19/06(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO DE DOCES FONDADOS E CAMELADOS => Nesta aula você irá aprender doces com papel arroz, doces pintados com glacê fluido, personalizados, com glitter e perolados, olho de sogra, bala de coco caramelado, 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, e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
20/06(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- ESPECIAL PAREDE E TÚNEL DE BOLAS=> Montaremos um painel com colunas, todo confeccionado no nylon, sem estrutura de metal. Pratico 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.
20/06(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES=> Decoração Temática para Eventos em Salões e aí Ar Livre. Conheça o que há de melhor no mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos e Orçamentos. Apostila com Tabela (medida e quantidade). Montagem com a participação dos alunos.
21/06(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO PARA ANIVERSÁRIO FEMININO=> Bolo todo trabalhado na pasta, com efeito de cristalização, listras horizontais e um lindo arranjo de rosas. Imperdível aula celebre para você!!!!
21/06(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA DE FLORES COM A PEONIA, BOTÕES, FOLHAS E MIOSÓTIS=> Faça você mesma, seu arranjo para seus bolos, oferecendo flores de açúcar, com as flores do momento, em tons vibrantes tornando seus bolos lindos e elefantes. TRAZER Material: cortador de promessa Celebrate, pincel fino Celebrate, jogo de estecas, espuma para bolear, pistilos amarelos, é um tapetinho para abrir pasta, um rolinho pequeno de abrir massa. A pasta de flores será rateada entre alunos, os corantes e a cola será por conta da professor. limite de 15 alunos
23/06(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	MEGA AULA - NOVIDADE PARA FESTAS=> Nesta deliciosa aula você aprenderá a fazer estas verdadeiras delicias que fazem o maior sucesso em todas as festas com tema do dia dos pais. Você aprenderá a fazer: PALHA ITALIANA ESPECIAL, QUINDIN TRADICIONAL, BOMBONS TRUFADOS QUADRADO DECORADOS COM NAIPES, BARRINHAS DE CHOCOLATE CROCANTE DECORADAS COM PAPEL ARROZ COM TEMA DE CARTAS DE BARALHO, COPINHO DE CHOCOLATE, E UM LINDO BALDE DE CHOCOLATE COM GARRAFA DE CHOCOLATE E PEDRINHA DE GELO FEITO COM CRISTAL JAPONÊS. Aula com degustação e sorteio!
25/06(Seg) 9:30	Diego Brabosa e Cadu Soares 2,99	TÉCNICA MACRAMÊ - PROMOCIONAL ARCÓLOR=> A Arcólor traz para você uma aula especial e imperdível! Você aprenderá como fazer a técnica do macramê utilizando uma pasta incrível e de textura flexível, que proporciona a realização de diversos trabalhos. Todo passo a passo do preparo e dicas para aplicação no bolo. Venha descobrir o quão fácil pode ser cobrir um bolo com a Pasta Americana Arcólor com facilidade e decorar seu bolo de forma prática. Esperamos você para uma manhã cheia de conhecimentos, técnicas e dicas para deixar seus bolos mais perfeitos!
25/06(Seg) 14:00	Diego Brabosa e Cadu Soares 49,99	BLINDAGEM COM GANACHE E QUINAS COM PASTA AMERICANA EM BOLO QUADRADO=> Esta aula é ideal para você que quer aprender como fazer e finalizar Seus bolos quadrados deixando-os bem nivelados, retos e perfeitos. Aprenda uma técnica prática e sem dificuldades para passar o ganache, cobrir com pasta americana perfeitamente, fazer um belíssimo acabamento e fazer as tão sonhadas quinas perfeitas num bolo quadrado. Venha descobrir quão fácil pode ser deixar seus bolos com aspecto moderno, sem marcas e perder o medo do bolo com formato quadrado. Esperamos você para uma aula cheia de dicas e técnicas. Aula com Degustação!
26/06(Ter) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES - DECORAÇÃO DE BAIXO CUSTO=> Aprenda a decorar grandes espaços, gastando menos. Decoração de Grande Impacto Visual. Idéias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes.
26/06(Ter) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- ESCULTURAS DE PERSONAGENS COM 3 METROS DE ALTURA=> Montagem passo a passo. Dicas de como fazer personagens para vários temas. Faremos a escultura do palhaço para Entradas do Evento , Painel, Jardins entre outras aplicações.
28/06(Qui) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA PRINCIPIANTE => Pois nesta aula você vai 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 muitas dicas e degustação!
28/06(Qui) 14:00	Damião Costa 19,99	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 monoporceos e outros recheios. Aula com degustação!
29/06(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO ESPECIAL DE MINI PADARIA=> Aprenda com o Chef Wilson Brandão a preparar uma deliciosa massa para PÃO FRANCÊS, BAGUETES DE GERGELIM E DE CALABRESA COM REQUEIJÃO, TRANÇA DE QUATRO QUEIJOS, PÃO DOCE TRANÇADO E RECHEADO COM CREME CONFEITEIRO, FRUTAS, DECORADO COM AQUELE AÇÚCAR BRANQUINHO (FONDANT) EM CIMA E GELEIA DE BRILHO. DIVERSAS MODELAGENS, dicas de congelamento e armazenamento. Não Percam, Aula com degustação!
29/06(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	BE-A-BA DOS SALGADINHOS=> Curso voltado para iniciantes que pretendem dar os primeiros passos na fabricação desses petiscos, sempre apreciados em qualquer evento... Quentinhos, sequinhos e crocantes tornam-se irresistíveis. Não há como fugir de coxinhas, bolinhas de queijo, risoles diversos, croquetes e empanadinhos de salsicha. Apostila completa com noções de custo, preparo, empanamento, congelamento e fritura. Aula com degustação!
30/06(Sab) 10:00	Conceição Braga 29,99	AULÃO ESPECIAL DE MASSAS NAS QUENTINHAS=> Aprenda como faturar uma renda extra sem gastar muito! Em aula será ensinado como preparar: nhoque de aipim, batata, espinafre e dicas para outros sabores inclusive fitnes, panquecas e escondidinho que pode ser de carne, frango, camarão, carne seca ou calabresa. Será ensinado como armazenar, preços e quantidades por embalagem. Venha e confira este verdadeiro faça e venda. 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!**