



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 NOVEMBRO/2018
01/11(Qui) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULÃO ESPECIAL DE RABANADAS E PÃES NATALINOS=> Seja um empreendedor. Aumente sua renda fazendo da sua casa uma mini padaria. Aprenda fazer com o mestre da panificação Wilson Brandão verdadeiras delicias: PÃO DE RABANADA, RABANADA SIMPLES, AO VINHO E DE FORNO - SIMPLEMENTE DELICIOSAS, BAGUETE SIMPLES E RECHEADA COM BACALHAU, PROVOLONE E CALABRESA, CROISSANTS FRANCÊS RECHEADO COM CREAM CHEESE E QUATRO QUEIJOS. Venha e confira... Aula com degustação!
01/11(Qui) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE LANCHEIRO -ULTIMA OPORTUNIDADE DO ANO=> Aula rápida com qualidade de curso técnico. Ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento. Com uma única massa são elaborados JOELHO(italiano), HAMBURGUER DE FORNO(já sai recheado do forno pronto para consumo), CACHORRO QUENTE AMERICANO, ESFIHA E PASTELÃO. Serão demonstradas as modelagens do CALZONE, DO PASTEL CHINÊS(PIZZA FRITA) E DA CIGARRETE. Apostila super detalhada com riqueza de informações. Aula com Degustação
03/11(Sab) 9:30	Rita Araujo 19,99	SACOLE GOURMET ESPECIAIS I=> Venha aprender essa delicias e a começar a vender nesse verão. Não deixa para cima de hora, divulgue e ganhe seu dindin com sacolé Gourmet. Morango com ninho, creme com amora, chocolate com creme de avelã, choqueto e tapioca. Será feito em aula dois sabores passo a passo para você tirar suas duvidas. Apostila com todas as receitas. Vem e garanta sua vaga. Aula com degustação!
05/11(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	ESPECIAL DE NATAL- FESTIVAL DE DONUTS (ROSCAS DECORADAS)=> Venha aprender a fazer deliciosos Donuts para presentear ou vender nesta deliciosa data que é o Natal, MASSA, RECHEIO E DECORAÇÃO FEITOS EM AULA, utilização de FONDANT, CREME DE CONFEITEIRO, CHOCOLATE, MARSHMALLOW DA LINHA DE PRODUTOS FINE LINE. Daremos sugestão de fazer recheado também. Imperdível! Aula com degustação!
05/11(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO NATAL DO MICKEY => Aprenda em aula a montar um bolo super delicado, utilizando a linha de produtos Fine Line. Não perca! tudo feito em aula passo a passo com novas técnicas! Aula com degustação!
06/11(Ter) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	MINI PANETONES CASEIRINHOS COM DECORAÇÕES NATALINAS=> Venha aprender a fazer uma deliciosa e fácil massa de panetone para presentear a família, amigos ou vender muito nesse Natal. Aprenda como é fácil fazer seus panetones com três decorações típicas da época natalina. Você não pode perder! Aula com sorteio e utilização dos produtos Mago!
06/11(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática	AULA PRÁTICA DA ARCOLOR - CUPCAKETONE DECORADO=> Venha aprender a ganhar dinheiro utilizando os produtos Arcolor! Aula prática desde o batimento da massa de um delicioso cupcaketone, até a decoração final. Não fique fora desta turma! TRAZER MATERIAIS: tapete de silicone - jogo de estecas - cortador de boca/sorriso - cortador redondo com 4cm de diâmetro - uma espátula - rolo de abrir massa - pincel escolar - tesoura pequena - 2 perfexs - 3 sacos plasticos - caixa para transportar o cupcaketone decorado. Obs. O glacê e as pastas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas.
07/11(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	MINI NAKED NATALINO COM ACETATO - AULA PROMOCIONAL BWB=> Venha aprender a preparar lindos mini naked cakes com acetato para dar de lembrança nas festas ou para venda em mono porções. Sabores de limão siciliano, morango e damasco. Será feito em aula um sabor passo a passo para você aprenda e a tirar todas as dúvidas. Aula com degustação e sorteio!
07/11(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	DOCES TEMÁTICOS MODELADOS=> Não perca tempo! Aprenda a fazer docinhos modelados com massa feita de leite ninho para diversas ocasiões, ganhe dinheiro com esta gostosura. Massa que fica macia e não endurece e que pode congelar. Ótimo ponto para modelar temas NATALINOS, UNICÓRNIO, JARDIM, FUNDO DO MAR, BOMBONS COM A MODELAGEM DO ROSTO DE ANJO, NOIVA E SANTO ANTÔNIO. Garanta sua vaga! Aula com degustação!
08/11(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	FESTIVAL DE CUPCAKES NATALINO=> Então é tempo de festa! Que tal surpreender seus clientes e amigos com estes Cupcakes decorados? A Celebrate separou uma decoração com: Boneco de neve, Mamãe Noel, Árvore de Natal e muito mais. Onde a pasta americana com glacê real estará em perfeita harmonia. Tudo elaborado passo a passo para o seu natal!
08/11(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BICOS=> Crie lindas laterais de bolo usando glacê real e os bicos. TRAZER MATERIAL: Bicos: 22, 3, 13, 17, três sacos descartáveis da celebrate, 3 matrizes pequena, perfex, 1 pote plástico com tampa, tesourinha, colher. Obs. O glacê utilizado em aula terá seu valor rateado pelos alunos. Limite de 15 alunos.
09/11(Sex) 10:00	Conceição Braga 29,99	SHOW DE RABANADAS FAÇA E VENDA=> Vamos faturar uma renda extra neste final de ano com as clássicas rabanadas super macias por dentro e crocantes por fora, nova técnica de preparo de creme para banhar e fritar. Vocês não terão mais rabanadas oleosas, podendo também ser recheadas e assadas. A maioria da clientela ainda aposta nas rabanadas tradicionais sem muito artifício. Também faremos em aula uma torta de rabanada com o mesmo creme, banhada com chocolate e decorada com fio de ovos, frutas secas, cerejas e nozes. aula com degustação!
09/11(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	TORTAS GELADAS SALGADAS PARA EVENTOS FIM DE ANO=> Venha aprender três deliciosas tortas com base de pão de ló salgado, com sabores bem elaborados, do mais simples ao nobre, podem ser servidas como entrada ou prato principal acompanhada de uma boa salada. Faremos os seguintes sabores em aula: CAMARÃO COM SALMÃO E KANI KAMA, BACALHAU COM ALHO PORÓ, TOMATES SECOS COM PIMENTÕES COLORIDOS E LOMBO CANADENSE. Aula com degustação!
10/11(Sab) 9:30	Antonia Brandão 24,99	SUGESTÃO PARA SUA CEIA DE NATAL COM NOVIDADES=> Que tal aprender um ótimo faça e venda para faturar no fim de ano? Em aula será ensinado passo a passo uma deliciosa torta de bacalhau com milho gratinada e mais uma árvore de natal de frios decorada com velas de ovos acesas. Aula com degustação!
12/11(Seg) 9:30	Mauro de Lucca 4,99	DELÍCIAS COM SICAO - PANETONE - FUDGE E PUDIM DE PANETONE=> As festas de fim de ano já estão chegando e os Chocolates Sicao preparou para vocês receitas inéditas. Fáceis de preparar, para vocês presentear e venderem. São elas; PANETONE BOAS FESTAS- DELICIOSO PANETONE RECHEADO COM UM CREME BRANCO E UVAS VERDES, DECORADO COM O DELICIOSO CHOCOLATE BRANCO SICAO. ESTE PANETONE SERÁ A SENSÇÃO DAS SUAS FESTAS DE FIM DE ANO. FUDGE COM GELÉIA DE FRUTAS - VOCÊ SABE O QUE É FUDGE? VENHA CONHECER ESSA IGUARIA NAS AULAS SICAO. DELICIOSO DOCE A BASE DE CHOCOLATE COM UMA GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS, DECORADO COM O DELICIOSO CHOCOLATE SICAO. PUDIM DE PANETONE: NAS FESTAS DE FIM DE ANO NÃO PODERIA FALTAR O FAMOSO PUDIM. PENSANDO NISSO A SICAO INOVOU COM ESTE DELICIOSO PUDIM DE PANETONE COM CALDA DE CHOCOLATE BRANCO CARMELIZADO. Aula com degustação!
12/11(Seg) 14:00	Alessandra Mauro 100,00 Pode parcelar em até 3x no cartão	CURSO PRÁTICO DE BOLO MONTADO COM MÁRMORE INVERTIDO=> Em aula iremos prepara mármore passo a passo, ensinaremos uma técnica onde o bolo sai totalmente coberto pronto para ser decorado. Decoração com uso de bicos e papel arroz. TAZER MATERIAL: touca, avental, pano de prato, alisador de bolo, 1 gordura hidrogenada, 2 pacote de glaucar, espátula, bicos: 96 e 109, bacia plastica média, 1 matris, 1 saco de confeitari, 1 pó de merengue, 1 glucose pequena, 1 lata de doce de leite cozida, 1 aro 15x10, 1 tábuas 20cm, 1 bolo assado no tabuleiro retangular nº2 (mais ou menos 32x20) ou dois bolos assados em forma 15cm, papel de arroz solicitar na loja. Limite de 15 alunas
13/11(Ter) 9:30	Damião Costa 19,99	PASTA AMERICANA CASEIRINHA=> 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 caseira, 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!
13/11(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO ESPECIAL DE QUICHES=> Aula maravilhosa de quiches para você que comercializa, quer presentear ou mesmo degustar estas maravilhas. Quiches de alho poró com bacon, massa crocante, recheio de alho poró, bacon e uma cobertura deliciosa. Quiches de bacalhau com brócolis, massa crocante, recheio de bacalhau, brócolis, azeitonas e requeijão. Com dicas de outros recheios. Aula com degustação!

14/11(Qua) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA PASTORIZA - KIT FESTA=> Aprenda como prepara bolo simples com uso de chantilly e apliques decorado com o tema da festa, docinhos e copinhos tudo com uso de produtos pastORIZA o mesmo kit serve para festa na caixa entre outros não perca tempo garanta sua vaga.
14/11(Qua) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	BOLO COM EFEITO LOUSA E FLOR DE ARAME=> Ideal para 15 anos e casamento moderninhos, vamos ensinar um bolo de dois andares preto com lindas escritas com uso de comestíveis que faremos em aula técnicas de flores de arame tudo montado em bolo de verdade, ensinaremos como usar estrutura de banquinhos e guias. Aula com degustação!
16/11(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	BEM CASADOS CORTADOS=> Aprenda a fazer um bem casado com 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!
16/11(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES => Nesta aula você irá aprender a preparar 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 e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com dicas e degustação!
17/11(Sab) 9:30	Antonia Brandão 24,99	FESTIVAL DE TORTAS FINAS- FAÇA E VENDA PARA SEU NATAL=> Aprenda a fazer a clássica TORTA MARTA ROCHA com várias camadas de recheios e decoração natalina, também será ensinada TORTA CREMOSA DE NOZES COM BABA DE MOÇA E FIOS DE OVOS. Aula com degustação!
19/11(Seg) 10:00 às 16:00	Alexandre Oliveira 39,99 CURSO PRÁTICO	CURSO CONFEITARIA DINÂMICA - APRENDA A MODELAR LINDAS FLORES EM PAPEL ARROZ=> com uma técnica inovadora em toque de realidade, aula totalmente prática onde o aluno aprende fazendo . vamos cobrir o bolo com pasta , fazer a pintura e finalizar com uma linda flor de papel arroz. TRAZER MATERIAL: avental e toalha, isopor de 20x8 cm, 4 folhas de papel arroz em branco, 1 pasta americana 800 gr corante líquido marfim chá ou marrom 1 pó aveludado escolhido pelo professor, rolo de abrir massa. Limite de 15 alunas
21/11(Qua) 9:30	Glória Fonseca 2,99	SURPRESA DE NATAL=> Quer saber qual a melhor maneira de garantir um dinheiro extra para fim de ano? Aprendendo técnicas variadas para decorar bolos e cupcake. Vamos abusar do verde, vermelho, dourado e marrom para criar uma decoração perfeita com: Pinhas, flores e folha e muito mais. Tudo elaborado com o famoso glacê real. Aula Imperdível!!!
21/11(Qua) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA PARA FIM DE ANO – HOT DOG AMERICANO À METRO=> Venha prender essa delícia que nunca sai de moda! Feito com pão assado já recheado, verdadeira explosão de sabores e incrível praticidade, muito usado nas festas teen. Venha e confira. Aula com degustação!
22/11(Qui) 10:00	Elizete Garrão 2,99	AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO LAREIRA DE NATAL=> Leve todo clima natalino para sua mesa com esta decoração exclusiva. Faremos um lindo bolo em formato de lareira utilizando PASTA MIX nas modelagens e um delicioso bolo com sabor de Natal. Aula com degustação!
22/11(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	MEGA AULÃO DE CHOCOLATE DECORATIVOS => Será ensinado uma linda guirlanda de bombons, árvore de chocolate com 3D , anjinhos, papai Noel, cartão de chocolate, porta retratos com motivos natalinos e aprenda também um lindo pinheiro de bombom para você presentear quem você ama e ainda ganhar dinheiro sem sair de casa. Aula com Sorteio e degustação!
23/11(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE PIZZAILO - IMPERDÍVEL=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou reciclar sua pizzaria, 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 manjeriça fresca 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!
23/11(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS ESPECIAIS PARA FIM DE ANO - BOLINHO DE FEIJOADA, BOLINHO DE AIPIM, KIBE E BOLINHO DE BACALHAU=> Aula para quem quer fazer a diferença e agradar seus clientes com salgados especiais. E já iniciar as vendas para o Natal do nosso delicioso bolinho de bacalhau. Serão feitos em aula passo a passo bolinho de aipim, bolinho de feijoada, kibe tradicional recheado e de berinjela e um delicioso e crocante bolinho de bacalhau.
24/11(Sab) 9:30	Alexandre Oliveira 34,99 CURSO PRÁTICO	CURSO PRÁTICO - FLORES DE BUTTERCREAM => Aprenda a fazer as flores mais cobiçadas da confeitaria moderna. O buttercream veio para o Brasil para ficar. Nesta aula prática ensinaremos modelos de flores em Bicos mais usados e várias dicas para você melhorar o acabamento de seus bolos decorados. TRAZER MATERIAL: Um isopor de 20cm ou um bolo recheado de 20cm, 3 sacos descartáveis com Matriz, bicos: 32 - 104 - 352 -79, e 200 gr de manteiga sem sa, toca, avental e embalagem para levar o bolo para casa. Obs. O chantilly será rateado entre os alunos. Limite de 15 alunas
26/11(Seg) 9:30	Caroline Zimmermann 2,99	DRESSED CAKE NATALINO=> Quer deixar sua ceia de Natal muito mais linda e saborosa? Então venha aprender o famoso "bolo vestido de chocolate" utilizando a placa texturizadora BWB. Será ensinado um delicioso recheio gourmet de avelã em um bolo de nozes. A placa texturizada será dourada e faremos um brigadeiro próprio para os trabalhos em bico de confeitaria nas cores do natal. Simplesmente imperdível! Aula com apostila e degustação.
26/11(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 34,99 CURSO PRÁTICO	CURSO PRÁTICO - BONECO DE NEVE ESTRUTURADO COM RICE CRISPY=> Aula inédita! Venha modelar e conhecer os segredos para estruturar um boneco de neve sentado, com o corpo em rice crispy. Uma super aula prática, com muitas dicas e receitas. TRAZER MATERIAIS: prato reto com 15cm de diâmetro - tapete de silicone - jogo de estecas - rolo de abrir massa - tesoura de ponta fina - marcador de sorriso - 2 pincéis escolares - 2 perfexs - 4 sacos plásticos. Obs. as pastas utilizadas nas modelagens, flocos de arroz e marshmallow terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas
27/11(Ter) 9:30	Rita Araujo 2,99	BOLO DA CANECA COM TEMAS NATALINOS => Vamos ganhar dinheiro ou presentear pessoas queridas neste natal? Venha aprender a preparar essa delícia com a mistura de cupcake da Arcólor e a decorar com as maravilhosas pastas da Arcólor fazendo decorações especiais. Aula com degustação e sorteio!
27/11(Ter) 14:00	Rita Araujo 24,99	TORTA NO POTE ESPECIAL=> Venha aprender a fazer deliciosos bolos no pote para garantir um dinheiro extra. Torta no pote de chocolate branco com abacaxi, torta no pote de churros, torta no pote de paçoca, torta no pote 2 amores (chocolate branco com meio amargo)! Será feito em aula dois sabores em aula passo a passo .Aula com degustação!
28/11(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES- ESPECIAL PAREDE E TÚNEL DE BOLAS=> 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.
28/11(Qua) 14:00	Kátia Praça 44,99	ARRANJOS RÚSTICOS COM FLORES NATURAIS PARA EVENTOS => Montaremos arranjos rústicos para mesa dos convidados e mesas principais com as belas SUCULENTAS E FLORES TROPICAIS. Super tendência ... Rústico Boho.
29/11(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	AULA PROMOCIONAL HARALD PARA O NATAL=> Tupiaria de bombons e árvore de trufas e decoração com cerejas. Sugestões para enfeitar sua mesa de natal , presentear um amigo e comercializar para aumentar sua renda no final do ano. Aula com degustação!
29/11(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	TORTA SALGADA COM DECORAÇÃO NATALINA=> Massa de pão caseiro, congelamento do pão por 90 dias ,recheio de frango, cobertura de batata com requeijão, decoração com cacho de uva salgado, acabamento com pó dourado e glitter. Depois de pronto parece um bolo. Aula com degustação!
30/11(Sex) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	BOLOS CASEIRINHOS MODULO 1=> Eles voltaram com tudo! Os bolos Caseiros da vovó estão de volta um pouco repaginados. São de fácil preparo e ótimo sabor, no melhor estilo faça e venda. Em aula vamos preparar 2 sabores incríveis. Conteúdo:Massa de Laranja, Massa de Chocolate, Caldas, Coberturas, Custo, Validade, Dicas de venda. Aula completa com receitas extras de massas na apostila pra você arrasar nas vendas. Aula com degustação
30/11(Sex) 14:00	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	BRIGADEIROS GOURMET (ESPECIAL NATAL)=> Os Brigadeiros Gourmets estão fazendo o maior sucesso atualmente e há muitos anos também. Nada mais gostoso que provar um autênticoBrigadeiro Gourmet e descobrir todas as sensações possíveis num doce originalmente brasileiro. Nesta aula Especial de Sabores de Natal, você aprenderá como preparar passo a passo diferentes e inesquecíveis Brigadeiros Gourmets com a cara desta festa tão especial. Brigadeiros de PANETONE – RABANADA – TRUFADO DE NOZES e VINHO. Todos os segredos, técnicas e dicas de como acertar os diversos pontos do Brigadeiro, melhores ingredientes e finalizações incríveis. Aula com apostila e 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!