



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 OUTUBRO/2018
01/10(Seg) Das 9:30 às 16:00 c/intervalo	Alexandre Oliveira 34,99 AULA PRÁTICA	CURSO DE CONFEITARIA DINÂMICA PARA TORTAS - AULA PRÁTICA=> Aprenda nesta aula como rechear, montar, cobrir e decorar sua torta. Em aula será ensinado cobertura, coloração e o ponto correto em chantilly, faça cores fortes sem dificuldades com alisamento uniforme. Vamos acabar com suas dúvidas e aperfeiçoar sua técnica em tortas decoradas. TRAZER MATERIAL: forma redonda 15x10, papel arroz A4 redondo (tema de sua preferência), 3 sacos de confeitar, 1 matriz pequena e uma grande, espátula reta, Bico 17, 1M, 352, pano de prato, colher, touca, avental. OBS. Todo material utilizado para o preparo das tortas será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunos
02/10(Ter) 10:00	Conceição Braga 24,99	FAÇA E VENDA - EMPADAS DOCES E SALGADAS=> 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.
02/10(Ter) 14:00	Conceição Braga 24,99	FESTIVAL DE SORVETE PARA A DIA DAS CRIANÇAS E SE REFRESCA NO VERÃO=> Aproveite o verão e o dia das crianças para faturar uma grana extra, abra seu próprio negócio com sorveteria em casa, sorvetes super cremosos com rendimento e qualidade, faça até 3 potes grandes com gasto de menos de 10,00 reais para o preparo da base, a variedade de sabor fica por sua conta. Podemos fazer os sabores mais encrementados e o melhor... sem ficar cristalinos. Apostila completa com dicas de picolé e bolo caçata de sorvete. Aula com degustação!
03/10(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	PEÇAS DE CHOCOLATES INFANTIS - AULA PROMOCIONAL BWB => Venha aprender a fazer a sensação do momento. Lindas formas para deixar ainda mais as festas dos pequeninos linda e cheia de charme. Então venha aprender a fazer essas delícias em chocolate: chuva de benção, unicórnio, lerry bary, dinossauros, floresta, futebol e fundo do mar. Não fique de fora das novidades e garanta presença nessa aula incrível. Aula com degustação e sorteio.
03/10(Qua) 14:00	Rita Araujo 2,99	AULÃO DE CUPCAKE MODULO I=> Venha conhecer e se encantar com esses bolinhos que fazem sucesso em todos os tipos de eventos e em vendas. Vamos ensinar passo a passo como preparar a massa da arcólor, onde o bolinho já sai recheado do forno, fofinho e delicioso. Faremos lindas decorações de casamento, mão do hulck, tropical, realza, sereia, rosa, palhaço, e decoração de marshmallow em duas cores. Aula com dicas de armazenamento, sorteio e degustação!
04/10(Qui) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	PIRULITO GIGANTE TEMÁTICO DE CHOCOLATE=> Aprenda como saborizar as coberturas PREMIUM MAVALÉRIO com os pós de sobremesa MAVALÉRIO, e a colocação em formas de acetato, técnicas em pasta americana para a colagem nos pirulitos e a ornamentação certa para o acabamento nos palitos. Serão servidos os chocolates nos sabores maracujá e morango, além de sorteios no final da aula. Não percam! Aula promocional Mavalério.
04/10(Qui) 14:00	Elizete Garrão 2,99	BOLO DE CASAMENTO RENDADO E COM FLORES VAZADAS - PROMOCIONAL MIX=> Aprenda a fazer decorações de um elegante bolo fake com flores vazadas em pasta Mix transformada em massa elástica, utilizaremos rendas de açúcar em sua montagem. Nesta aula você irá aprender como transformar a pasta e fazer rendas de açúcar corretamente.
05/10(Sex) 9:30	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!
05/10(Sex) 14:00	Denise Rasinhas 24,99 AULA PRÁTICA	MINI BOLO COM ROSA - AULA PRÁTICA=> Você não pode perder esta aula prática! Decoração de um mini bolo com uma rosa não aramada no topo. Aula prática, cheia de dicas e com receitas básicas para você treinar em casa. TRAZER MATERIAIS: 1 bolo com 10cm de diâmetro x 8cm de altura; prato reto (sem bordas) com 15cm de diâmetro; jogo de estecas com boleador grande; rolo de abrir massa; espuma para flores (marca Mago grande, quadrada); alisador de bolos; cortador redondo com 5cm de diâmetro; cortador redondo com 1cm de diâmetro; cortador de folha grande. pincel escolar para fixar as peças. OBS. as pastas e o glacê utilizados na decoração terão o valor total dividido entre as alunas. Limite 15 vagas!
06/10(Sab) 9:30	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!
08/10(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	AULA PROMOCIONAL HARALD- FESTIVAL DE PÃO DE MEL TRADICIONAL E NO PALITO=> Lucre com as festa de fim de ano. Aprenda a fazer deliciosos pães de mel com motivos natalinos - guirlanda, árvore de natal, rostinho do papai noel, boneco de neve e decorações com arabescos. Todo passo a passo em aula. Não percam, aula com degustação!
08/10(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	AULÃO DE TRUFAS E BOMBONS - FAÇA E VENDA=> Venham aprender trufas e bombons para vender sem medo, 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, sugestões de como vender, decoração e custo benefício. Apostila com receitas exclusivas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. Aula com degustação!
09/10(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	AULA DE TORTAS DECORADAS NO ACETATO PARA FIM DE ANO E INFANTIL=> Aprenda a trabalhar com uma deliciosa massa de pão de ló com baixo custo, e a fazer decorações com acetato temático. Será utilizado em aula a linha de recheios pastoriza para facilitar a sua confeitagem. Montagem em dois estilos: infantil e fim de ano. Aula com degustação!
09/10(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 34,99	CURSO ESPECIAL DE PIRULITOS DE CRISTAL=> Que tal aprender esse pirulito que virou febre nas festinhas? Em aula iremos ensinar passo a passo de como preparar com perfeição esse pirulito. Decoração com uso de papel arroz e confeites. Dicas de embalagem e custos para venda, aula com sorteio dos pirulitos. Não percam.
10/10(Qua) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 2,99	RENDA RENASCENÇA - AULA PROMOCIONAL ARCÓLOR=> Nesta aula, você aprenderá como fazer uma linda decoração num bolo de andares utilizando a técnica de renda Renascença em pasta de açúcar e glacê real Arcólor. As rendas Renascença são famosas pelo estilo de bordado feito exclusivamente à mão, com traços marcantes, em que predominam pontos exclusivos e entrelaçados delicados. Neste traçado, desenhos concêntricos se projetam em linhas sinuosas e divergentes. Tradicionalmente feita em tecido branco, a renda Renascença do Nordeste ganhou versatilidade. Aprenda como utilizar as pastas de açúcar da Arcólor sem mistérios e com facilidade. Muitas dicas e técnicas num bolo e desvendaremos os segredos para uma cobertura perfeita utilizando a pasta americana. Corra e garanta a sua vaga! Aula com apostila.
10/10(Qua) 14:00	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	BOLOS GELADOS=> Os bolos gelados já existem há muito tempo, e fazem o maior sucesso em qualquer ocasião. Bem molhadinhos, com um recheios bem saborosos, 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 BOLO GELADO DE COCO e BOLO GELADO DE BRIGADEIRO e BOLO GELADO DE LEITE NINHO COM MORANGO. Venha passar uma tarde conosco e descobrir o quão fácil pode ser preparar tortas e surpreender a todos. Aula com apostila e degustação.
11/10(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO DE CASAMENTO COM CASCATA DE FLORES=> Utilizando os Ejetores Celebrate, você consegue criar uma infinidade de flores: simples, sobrepostas e muito mais! Tudo ensinado passo a passo com uma receita bem fácil de pasta de goma. Utilizando corantes em pó, daremos lindas nuances, deixando flores e folhas com um acabamento impecável. Aula exclusiva!
11/10(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	CONFEITAGEM ARTISTICA COM BOLO PINTADO A MÃO E MODELAGEM DE FLORES=> 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 ensinado a modelagem de uma flor bem fácil que irá enriquecer ainda mais o seu bolo. Aula com degustação!

13/10(Sab) 9:30	Rita Araujo 19,99	CURSO ESPECIAL FESTA DE PALHA ITALIANA E DELICIA DE BROWNIER=> Oportunidade!!! Venha aprender a fazer aquele delicioso brownie com aquela casquinha deliciosa, e a fazer palhas italiana para ganhar dinheiro nessa crise. Para venda a vultosa ou em festas eles vem encantando e conquistando pessoas de todas as idades. Será feito em aula o passo a passo do brownie e de uma das receitas de palha italiana que estará na apostila. Aula promocional sonho da festa - com degustação e sorteio.
16/10(Ter) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE BEM CASADOS COM MASSA PINGADA=> Aula espetacular de bem casados para você que já faz, ou para você que está iniciando neste mundo encantado dos bem casados. Será ensinado uma massa de pão de ló pingada fácil de fazer e bom rendimento, com recheio de limão que não vai ao fogo nem a geladeira, será feito em aula a massa e uma calda maravilhosa. Dicas de como congelar, de outros recheios, dembalagens e custo benefício. Aula com degustação!
16/10(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	FESTIVAL DE TORTAS SALGADAS=> Venha aprender a fazer duas tortas salgadas. Torta Caprice (Recheio a base de frango e milho, já sai recheada do forno) massa de pão processado, torta com massa de pão de ló salgada, recheio de frango, será ensinado a massa de pão de ló salgado com dica de rocambolo e canapés. Aula com degustação!
17/10(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - IDÉIAS CRIATIVAS PARA DECORAR SEUS EVENTOS=> Faremos 10 modelos diferentes para colunas, painéis, arco quadrado e redondo, decoração para teto entre outros. Decorando para variados temas.
17/10(Qua) 14:00	Kátia Praça 34,99	ARTE COM BALÕES - DESCONSTRUÍDOS=> Coluna e pingente para teto do salão, guirlanda desconstruída que sai da mesa principal até o chão. Diferente de tudo o que você já viu. IMPERDÍVEL!
18/10(Qui) Das 9:30 às 17:00 c/intervalo	Glória Fonseca 34,99 AULA PRÁTICA	AULA PRÁTICA DE BICOS COM METODO INTEIRAMENTE AMERICANO=> Se você não domina bicos venha fazer esta aula totalmente prática, onde você praticará todos os movimentos, em cima de uma placa, com todos os desenhos e indicações, para onde você deverá começar e acabar seu exercício; com setas indicativas, para onde você deverá seguir com sua manga de confeitar; TRAZER MATERIAL: bicos-224 / 66 / 5/ 2 / 199, (4 sacos e 4 matrizes)-perfix- 1 pote pequeno com tampa -1 tesourinha-1 colher ou espátula. Obs. - 0 glacê real será rateado entre os alunos. Limite de 15 alunos.
19/10(Sex) 9:30	Antonia Brandão 19,99	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!
19/10(Sex) 14:00	Antonia Brandão 24,99	INICIANDO DELÍCIAS PARA SUA CEIA DE NATAL=> Que tal deixar sua mesa natalina ainda mais elegante? Venha aprender um lindo NAKED CAKE SALGADO COM RECHEIO DE BACALHAU , massa de pão de ló salgado e uma charmosa decoração natalina que deixará todos com água na boca. Aula com degustação!
20/10(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	DOCES DE CONFEITARIA=> Aprenda a fazer delícias para ganhar dinheiro rápido. Será ensinado passo a passo em aula: QUINDIM TRADICIONAL DE COCO, TARTELETE COM CREME DE LIMÃO, CACHETAS DE CHOCOLATE COM MOUSSE E DOCES GRATINADOS COM MAÇARICO. Venha e confira! Aula com degustação.
22/10(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BISCOITOS NATALINOS DECORADOS=> Imagine sua mesa de natal com essas lindas delícias! Antecipe suas encomendas, venha aprender a fazer deliciosos biscoitos e decorá-los com tema de natal, iremos utilizar as ferramentas Mago. Em aula será feito: PAPAÍ NOEL, MAMÃE NOEL, URSINHO NATALINO, PINGUIM E OUTRAS DECORAÇÕES. Aula com sorteio!
22/10(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 24,99 AULA PRÁTICA	PANETONE TRUFADO E DECORADO COM PAPAÍ NOEL- AULA PRÁTICA=> Quer ganhar dinheiro neste natal? Venha aprender a decorar um panetone pronto com um papai noel no topo! Será um diferencial delicioso e o seu cliente poderá escolher a marca de panetone e o sabor. Uma aula imperdível! TRAZER MATERIAIS: 1 chocotone pronto; jogo de estecas; rolo de abrir massa; tapete de silicone; tesoura de ponta fina; pincel escolar; embalagem para transportar o chocotone decorado. Obs. os ingredientes utilizados para trufar o panetone e as pastas americanas terão o valor total dividido entre as alunas.
23/10(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 19,99	FESTIVAL DE MINI SONHO PARA FESTAS=> Aumente sua renda, venha aprender preparar lindos e saborosos mini sonhos gourmet que são a novidade do momento. Faremos tudo passo a passo em aula. Dicas de como armazenar, prazo de validade e embalagens. Esperamos por vocês. Aula com degustação!
23/10(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	AULA DE MONTAGEM DE BOLO QUADRADO COM USO DE GANACHE => Bolo quadrado com uso de ganache. Aprenda a preparar em aro um bolo quadrado e deixar ele bem bem certinho com uso de ganache, vamos trabalhar com pasta americana e prepara linda decoração em 3D para decora esse bolo faremos tema infantil aula imperdível. Aula com degustação!
24/10(Qua) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS=> Aprenda em uma só aula uma massa super fácil podendo ser utilizada com recheios doces ou salgados: PASTEL, ENROLADINHO, TROUXINHAS, MIL FOLHAS, PALMIER. Aprenda também como modelar os salgados e como congelar corretamente. Aula com degustação!
24/10(Qua) 14:00	Antonia Brandão 24,99	FAÇA E VENDA PARA CEIA NATALINA - FRANGO DESSOSSADO=> Venham nesta aula aprender a dessossar seu frango inteiro e deixá-lo em formato de rocambolo com um delicioso recheio coberto com massa folhada, e atendendo a pedidos iremos fazer em aula o fio de ovos. Garanta sua vaga. Aula com degustação!
25/10(Qui) 9:30	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE MARMORIZAÇÃO=> Se você tem dúvidas na hora de marmorizar seu bolo? Então esta aula foi feita para você. Não perca essa grande oportunidade de tirar todas as suas dúvidas sobre Glacê Mármore. Em aula você mesma irá fazer a marmorização do seu bolo deixando com uma cobertura perfeita com praticidade e rapidez. Trazer material: 1 aro de 20 cm aberto, 1 tabua de 25 cm, 1 alisador, 1 bacia grande, 1 espátula, 1 colher e 1 bolo redondo de 25 cm já assado(sem recheio). Obs. O glacê mármore e o recheio será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas.
25/10(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BICOS EM LATERAIS DE BOLOS=> 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. TRAZER MATERIAL: Bicos 22- 13- 3- 17- 3, perfix, tesoura 3 sacos de confeitar, 3 matrizes, pote pgn Com tampa, 1 bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana. Obs. O glacê real será rateado pelas alunas.
26/10(Sex) 10:00	Conceição Braga 24,99	COMIDAS FITNESS NAS MARMITAS=> aprendam como faturar com a febre do momento que são as comidinhas ftns. Com cardápio de qualidade e bem variável. Faremos quatro tipos de receita e terá mais quatro na apostila, será demonstrado como montar as porções bem equilibradas e noções de preços. Aula com degustação!
26/10(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	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!
27/10(Sab) 9:30	Antonia Brandão 24,99	CURSO DE ROCAMBOLE DE BACALHAU E BOLO DE ROLO=> Venha aprender duas deliciosas receitas em uma só aula! Rocambolo feito com massa de bacalhau e recheio de camarão com decoração natalina, e bolo de rolo de Recife e suas variações. Imperdível! Aula com degustação.
29/10(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	BOLO DA CINDERELA COM SAPATINHO DE CRISTAL=> Aprenda em aula a montar um lindo bolo da Cinderela e o sapatinho de cristal feito com isomalt, tudo passo a passo, utilizando a linha de produtos Fine Line. Criado com muito carinho é dedicado a você que deseja aprender e aprimorar a confeitagem. Você terá a satisfação de criar não só um bolo bonito mas uma obra de arte! Aula com degustação e sorteio.
29/10(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM COM BOLO EM ANDARES=> Não fique insegura na hora de fazer seus bolos! Venha tirar todas as suas dúvidas para montar um bolo em andares e transportar com segurança. Será ensinado como usar o famoso "banquinho" para dar suporte ao peso do bolo, usar haste (guia) para que ao transportar o mesmo não saia do lugar, aula com muitas dicas e rica em conteúdo, o bolo será coberto e decorado com pasta americana industrializada, e moldes de silicone. Aula com Degustação!
30/10(Ter) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE CREPE E TAPIOCA => Campeões em vendas! Aprenda Uma receita maravilhosa de crepe que poderá ser utilizada tanto na forma de panqueca, como também na forma de crepe no palito e tradicionais. O bom desta receita é que ela não precisa necessariamente ser feita na máquina. Aprenda também a fazer a verdadeira tapioca com recheios doces e salgados, e o segredo para ela não ficar borrachuda. Venha e confira aula com degustação!
30/10(Ter) 14:00	Wilson Brandão 29,99	FESTIVAL DE RECHEIOS CREMOSOS PARA EMPADINHAS, EMPADÕES, VOL-AU-VENT BARQUETES E CANAPÉS=> Nesta aula você IRÁ APRENDER a fazer dos mais simples aos mais sofisticados tipos de recheios para oferecer aos seus clientes. Recheios cremosos nos sabores: frango, camarão carne seca, espinafre com ricota e muito mais. Apostila completa e aula com degustação!
31/10(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - PAINEL=> Montaremos um painel com ARCO IRIS, SOL, NUVENS, FLORES, FOLHAGENS e BORBOLETAS. LINDOOOO!!! AULA INÉDITA.
31/10(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.

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!**