



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 SETEMBRO/2018
01/09(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 19,99	CURSO DE SORVETE CASEIRO=> Não perca tempo e aproveite para ganhar dinheiro rápido no próximo verão. Você aprenderá uma massa econômica, com 1 litro de leite você faz 6 litros de sorvete, receita prática e muitas dicas: como não cristalizar, tempo certo de batimento, o que fazer para que as frutas não desçam para o fundo do pote e como fazer o sorvete napolitano. Aula com degustação!
03/09(Seg) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	FESTIVAL DE BROWNIES E COOKIES - PROMOCIONAL MAVALÉRIO=> Venha saborear essa manhã deliciosa com cheirinho de chocolate. Serão feitas duas receitas em aula. Ótima opção faça e venda. Aula com degustação!
03/09(Seg) 14:00	Caroline Zimermann 44,99	NAKED CAKE ESPATULADO COM CHANTININHO SABORIZADO=> Quem nunca se encantou por aqueles belíssimos naked cake todo espatulado e com flores naturais. Última tendência em casamentos e festas ao ar livre. Você conhece? Então não perca tempo, venha aprender a deixar um naked cake todo quinado e espatulado branquinho feito com um delicioso chantininho. Aula com degustação!
04/09(ter) 10:00	Conceição Braga 24,99	SACOLÉ GOURMET=> Vamos faturar com esta mega aula de sacolés, com novos sabores que com certeza teremos venda certa e rápida. Faremos Mousse de frutas vermelhas, nutella, leite ninho e outros sabores na apostila. Ótima oportunidade para sairmos da crise, podendo até terceirizar. Não percam, aula com degustação!
04/09(ter) 14:00	Conceição Braga 29,99	AULAO ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE DE TORTAS=> Será feito em aula batimento de massa, recheio de maneira correta, nivelar, decoração com laminas de chocolate, montagem em aro, armazenar suas tortas em refrigeração. Atenção! Faremos uma decoração especial com profiteroles com massa feita em aula e de brinde faremos bombas ecler passo à passo.
05/09(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	CHOCOLATES ELEGANTES PARA SUA FESTA=> Que delícia fazer doces finos para festas e ocasiões especiais. Copos de creme de avocado, brigadeiro de laranja com ganache, torre de cereja entre outras. Venha garantir suas delícias e automaticamente dindin extra. Todas as peças feitas com as formas da BWB. Garanta sua vaga. Aula promocional bwb.
05/09(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	TORTA CHEESECAKE - FAÇA E VENDA=> Você pediu e nós voltamos com as tortas cheesecake tradicional e de chocolate. Será feito em aula passo a passo uma receita para você tirar suas dúvidas e aprender a fazer essas delícias e vender a fatia, ou inteira para eventos ou restaurantes. Aula com degustação!
06/09(Qui) 9:30	Elizete Garrão 2,99	BOLO MARMORIZADO COM TÉCNICA DE TEXTURA ENVELOPADA=> Inove a sua confeitagem! Venha aprender um lindo bolo marmorizado com a técnica de textura envelopada e flores todo confeccionado com os produtos Mix. Não percam, inscrições limitadas!
(Qui) 06/09- 1º 14:00 13/09- 2º 9:30 13/09- 3º 14:00 27/09- 4º 9:30 27/09- 5º 14:00	Glória Fonseca 700,00 (Com Material e certificado incluso) * exceto papel de arroz e comestíveis!	CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN (MÓDULO 2)=> Esse curso composto de 5 aulas com apostila ilustrada e certificado, lhe dará conhecimento necessário para criar bolos estruturados corretamente, revelando os segredos da montagem, decoração, armazenagem, preços e transporte. Com aulas práticas, ensinaremos técnicas com glacê fluído e bicos, criando margaridas, botões, rosas instantâneas, folhas, cestas, acabamentos, guirlandas e flor da manhã. Com pasta, criaremos flores exclusivas como: flor estrelada, rosa, magnólia e flor de fuxico. Ensinaremos também: drapeados e laçadas, além de vários tipos de acabamentos como: matelassê, espirais, sobreposição, tranças e muito mais. Descubra a delícia que é confeitaria! PARCELADO EM 3X SEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO.
08/09(Sab) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO COM FLORES DE GLACÊ REAL=> A Celebrate preparou uma aula especial para você! Venha participar e tirar todas as suas dúvidas sobre glacê real. Aprenda a fazer lindas flores, folhas e criar uma lateral perfeita com linhas aleatórias, tudo demonstrado com toda atenção que você merece.
10/09(Seg) 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!
10/09(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTES- MARMORIZAÇÃO NO ARO=> Venha iniciar a arte de fazer bolos, não perca essa aula onde você terá noções de marmorização, nivelamento e recheio. Em poucos minutos seu bolo sai prontinho do aro. Decoração com papel de arroz e acabamento em bico. Aula com degustação.
11/09(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	BOLO NO POTE COM RECHEIOS PASTORIZA=> Venha aprender o batimento de um delicioso pão de ló e como criar lindos bolos de pote. Faremos decorações com gel muito usado em tortas de vitrine bicos e peças de chocolate. Aula imperdível, com degustação e utilização dos produtos pastoziza!
11/09(Ter) 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,faca, espatula reta, tapete de silicone. Limite de 15 alunas.
12/09(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES=> Decoração Temática para Eventos em Salões e ar Livre. Conheça o que há de melhor no mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos e Orçamentos, onde e como comprar o material adequado. Montagem com a participação dos alunos. Apostila com Tabela de medida e quantidade .
12/09(Qua) 14:00	Kátia Praça 34,99	ARRANJO COM FLORES NATURAIS PARA EVENTOS=> Confeção de arranjos clássicos e rústicos para mesas principais, convidados e colunas. Trio floral, arranjo na água e a moderníssima jardineira para mesa da família dos noivos e anfitriões, também aplicada em contornos de mesas e caminhos no chão. Últimas tendências no mercado de decoração floral. Trazendo sempre o melhor para você.
13/09(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO 2 - 2ª AULA
13/09(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO 2- 3ª AULA
14/09(Sex) 9:30	Anderson Alves 2,99	DOCES FONDADOS DECORADOS COM JÓIAS COMESTÍVEIS => Aprenda em aula a fondar seus doces com o delicioso Fondant da Fine Line, e como decorá-los com jóias comestíveis de forma prática e fácil utilizando o novo gel mágico da fine line. Aula promocional fine line com sorteio!
14/09(Sex) 14:00	Anderson Alves 2,99	BORDAS DE GLACÊ REAL PARA TORTAS E BOLOS=> Surpreenda todos com esse lindo bolo feito com os produtos Wilton, com perfeito acabamento e detalhes em bico para encantar seus clientes. Uma aula cheia de técnicas inovadoras e grande efeito visual. Venha e confira!
15/09(Sab) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE SALGADOS ASSADOS=> Com apenas uma massa a base de requeijão e creme de leite com baixo custo você poderá fazer diferentes modelos de salgados: pastelzinho de forno, enroladinho de salsicha, trouxinhas e muito mais. Aprenderá também uma deliciosa massa de EMPADA que derrete na boca e será assada direto na forminha de papel que poderá ser congelada crua ou assada. Aula com degustação!

17/09(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	CUPCAKES DECORADOS DA FAZENDINHA=> Que tal aprender a decorar lindos cupcakes com tema que é sucesso em vendas... FAZENDINHA. Aprenda a fazer vaquinha, porquinho, pintinho, galo e muito mais. Será utilizado em aula as ferramentas Mago. Aula com sorteio!
17/09(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 4,99	MAÇÃ DECORADA FUNDO DO MAR- AULA PRÁTICA ARCOLOR=> Venha aprender como decorar uma maçã com o tema de fundo do mar, que pode ser utilizado em festas para meninos e meninas. Uma aula prática Arcolor com muitas dicas sobre como utilizar a pasta certa para cada tipo de modelagem.! TRAZER MATERIAIS: tapete de silicone; jogo de estecas; marcador de sorriso/boca; rolo de abrir massa; tesoura de ponta fina; pincel escolar; 2 perfix; 5 sacos plásticos. As pastas e o chocolate utilizados nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite 15 vagas!
18/09(Ter) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	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: TRADICIONAL DE LEITE NINHO - MORANGO - PAÇOCA - e OREO. Ficou curioso? Então corra e garanta a sua vaga, pois, podemos garantir que você não irá se arrepender. Aula com apostila e degustação.
18/09(Ter) 14:00	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. Não fique de fora dessa e garanta já a sua vaga. Aula com Degustação.
19/09(Qua) 9:30	Wilson Brandão 24,99	SANDUICHES NATURAIS E O PERFEITO AÇAÍ COM FRUTAS=> Esta você não pode perder! Sanduíche com o deliciosos Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte . Aprenda também a maneira correta e mais suculenta de fazer o açaí podendo acrescentar banana ou morango. Aula especial para quem quer ser seu próprio patrão. Aula com degustação!
19/09(Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	DELÍCIAS PARA MESA DE CHÁ E BRUNCH - PÃO A METRO, GRISSINIS, PÃES DIVERSOS E MUITO MAIS=> Venha aprender a fazer itens para arrasar na entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos e grissinis. Enfim, tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios, combinações adequadas entre frios e queijos. Aula com degustação!
20/09(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	PIZZA BROWNIE => Essa é a sensação do momento. Ideal para venda no dia a dia e ótima sugestão para ornamentar sua mesa de doces. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
20/09(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO DE DOCES FONDADOS , CAMELADOS E BALA DE COCO CAMELADA=> 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 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, e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
21/09(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	FESTIVAL DE QUICHES => Para comercializar, presentear ou degustar: quiche de alho poró com bacon, massa crocante, recheio de alho poró, bacon e uma cobertura deliciosa, quiche de bacalhau com brócolis, massa crocante com recheio de bacalhau, brócolis, azeitona, requeijão e cobertura. Não percam essa novidade! Aula com degustação!
21/09(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE=> 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!
22/09(Sab) 9:30	Antonia Brandão 24,99	CURSO DE SALGADINHOS FINOS PARA BUFFET=> Essa aula é especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados: TORCEDOR DE FRANGO COM MOLHO DE LIMÃO, COXINHAS E CROQUETES DE BACALHAU, CAMARÃO A MODA DO NORTE e também o delicioso CROQUETE CARNE SECA RECHEADO COM PROVOLONE que fará a diferença nas suas vendas. Não fique de fora e garanta já a sua vaga. Aula com degustação!
24/09(Seg) 9:30	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, realeza, sereia, rosa, palhaço, e decoração de marshmallow em duas cores. Aula com dicas de armazenamento, sorteio e degustação!
24/09(Seg) 14:00	Rita Araujo 19,99	BOLOS CASEIROS MODULO II=> venha aprender a fazer essas delícias, vender e ganhar dinheiro sem sair de casa. Essa é a sua oportunidade de faça e venda de delícias de bolos caseiros. Maracujá, banana caramelada, limão, chocolate com ninho, churros e paçoça. Será feito em aula 2 sabores diferentes passo a passo desde o batimento da massa até a cobertura. Garanta sua vaga e venha fazer e vender ESSAS DELÍCIAS DE BOLOS CASEIROS. Aula com degustação.
25/09(Ter) 9:30	Mauro de Lucca 2,99	OS MELHORES BOLOS DE CHOCOLATE DO MUNDO? SÓ COM SICA!=> Venha aprender e se deliciar com 3 maravilhosas receitas exclusivas. Aguardo por vocês!
25/09(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 24,99	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. ! materiais - as pastas e o glacê utilizados na decoração terão o vslor total dividido entre as alunas. Limite 15 vagas!
26/09(Qua) 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. Ideias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes.
26/09(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO ÚLTIMAS TENDÊNCIAS=> Montagem passo a passo. TÉCNICA DE INSERÇÃO, Balões Metalizados, microfoil, impressos e outras novidades. Não Percam..
27/09(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO 2 - 4ª AULA
27/09(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO 2- 5ª AULA
28/09(Sex) 10:00	Conceição Braga 24,99	DELÍCIA DE FESTA E MESA DE GULOSEIMA => Quem gosta de cocada que derrete na boca? Então venha conhecer todos os segredinhos para aquelas cocadinhas de leite condensado que pode ser feito em outros sabores. Faremos também um prático e super econômico quindim com apenas 5 ingredientes. Dicas para quindão, apostila com receita extra de brigadeiro cremoso.
28/09(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	BE-À-BA DOS SALGADINHOS FRITOS=> chegou o grande dia de vocês saberem diferenciar o que é uma massa de referência e qualidade com um toque especial de chef. Mesmo para quem nunca fez, irá se surpreender com essa deliciosa massa de requeijão. Aprenda a técnica de congelar salgadinhos crus e fritos. Aula com degustação!
29/09(Sab) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO ESPECIAL DE MINI PADARIA MODULO II=> Aprenda com o Chef Wilson Brandão a preparar uma deliciosa massa para PÃO DE BATATA MACIO E DELICIOSO, PÃO PRETO DO OUTBACK, PÃO INTEGRAL SIMPLES E RECHEADO, PÃO DE BATATA DOCE E MUITO MAIS. DIVERSAS MODELAGENS, DICAS DE CONGELAMENTO E ARMAZENAMENTO. Não Percam, 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!