



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barcelos Domingos, 40 – Campo Grande.
 Tel: 2416-3695 / 2415-6281 / 2413-3767
 INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.
 Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!
 Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br

Venham aproveitar nossos cursos de Verão com preços Promocionais!!! Não percam!!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO/2021
11-01(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 4,99	OVOS MAIS QUE ESPECIAIS => Alem da tempera, que ira trazer brilho, estabilidade e o sabor delicioso de Melken, vamos ensinar como trabalhar com efeitos decorados na própria casca do ovo, em baixo e alto relevo em 3 diferentes versões: um ovo mais clássico, outro que é indulgência pura e um mais divertido. Para quem ama chocolate é uma aula fundamental. Aula com utilização dos produtos Harald.
11-01(Seg) 14:00	Andrea Vasconcelos 24,99	COPO DA FELICIDADE=> Essa iguaria está em alta em todos os seus eventos. Copo da felicidade cheese cake de morango, copo da felicidade com recheio belga, copo da felicidade kit Kat, copo da felicidade de paçoca, copo da felicidade de oreo, copo da felicidade de banoffe. Se você quer aumentar sua renda, esse é o momento!
13-01(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	INICIANTES EM OVOS DE PASCOA => Venham aprender a fazer seus ovos de páscoa do início: utilização das formas, a trabalhar com o chocolate Fazendo temperagem ou não, a moldar na forma BWB seus ovos e a decoração simples, pratica e casquinha crocante. Venham se preparar para a páscoa e já comece a divulgar seu trabalho e garantir seus clientes. Promocional BWB.
15-01(Sex) 14:00	Anderson Alves 4,99	BOLO BOLSA => Não perca esta aula onde será feito um bolo em formato de bolsa com técnicas de montagem e pintura. Aula com utilização dos produtos Fine Line.
18-01(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 4,99	PASCOA DAS CRIANÇAS => Pães de mel, bichinhos e ovos de chocolate que irão conquistar o coração da criançada e de muitos marmanjos. Vamos mostrar aos nossos alunos como extrair o potencial de sabor dos chocolates Melken, aplicando técnicas de decoração que apresentam resultados imperdíveis. Uma aula fundamental para quem quer se firmar no mercado. Aula com utilização dos produtos Harald.
18-01(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	AULÃO SORVETE CASEIRO X SACOLÉ GOURMET => Venha aprender como fazer um sorvete delicioso e com baixo custo! Dicas de como fazer a mistura de napolitano e enriquecer sua receita com pedaços de frutas sem cristalizar. Técnicas totalmente caseiras. Aula com degustação.
21-01(Qui) 9:30	Conceição Braga 24,99	FAÇA E VENDA MINI PIZZAS E BROTINHOS COM MASSA DE BATATA=> Massa levíssima econômica e rendosa. Ótima oportunidade para começar o ano faturando e sair da crise com esta super aula.dicas de congelamento pré prontas nas bandejas e como armazenar mesmo para quem não tem freezer.
21-01(Qui) 14:00	Conceição Braga 24,99	CURSO DE INICIANTES DE SALGADINHOS FRITOS => Massa rendosa levíssima e muito econômica, gaste menos de 10reais para o preparo da massa e faça até 130 salgadinhos de festa. Ensinaremos: coxinhas, risoles. Enroladinhos. O segredo para que suas bolinhas não estourem. E como recheiar empanar fritar e congelar. Sugestão também para quem quer terceirizar coxinhas de 0,99centavos. Aula com degustação!
22-01(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, recheiar 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 degustação
22-01(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE BEM CASADOS CORTADOS => Massa de pão de ló estabilizada, facilíma de fazer e de baixo custo e bom rendimento. Sabor espetacular podendo fazer em qualquer modelo, pois é feito com cortador. Essa mesma massa serve para rocamboles, tortas, entre outros. Recheio de doce de leite e uma calda de limão bem delicada. Serve como bem casado, bem nascido, bem vivo ... Não percam! Aula c/degustação.
25-01(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	PASTÉIS & CIA: PASTEL FOLHADO, PASTEL DE FEIRA E PASTEL DE FORNO com sugestões de recheios diferentes, para todo tipo de gosto: Camarão com alho poro e requeijão, Tomate seco com Gorgonzola e Rúcula, Provolone com Cebola Caramelizada, e Antepasto de Berinjela, bem levinho, para quem está em busca de uma alimentação mais saudável. Apostila com diversas sugestões de recheios. Aula c/ degustação!
25-01(Seg) 14:00	Wilson Brandão 19,99	QUICHES E EMPADAS=> QUICHE INTEGRAL DE ALHO PORO, QUICHE DE CARNE SECA COM ABÓBORA E DE QUEIJO COM TOMATE. Receitas leves, versáteis e super saudáveis para a criançada em férias, pois junta a delícia da massa de empada ao hábito saudável de comer legumes e verduras. Apostila com noções de congelamento e armazenamento. IMPERDÍVEL!! Aula patrocinada pelo Sonho da festa! Aula com degustação!
27-01(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	OVOS DE PASCOA => Preparem-se para a páscoa. Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa coloridos e recheados. Tudo para as crianças amarem e se deliciarem. Não percam essa oportunidade e saia na frente com idéias de ovos de páscoa e garanta seu faça e venda. Promocional Cacau food.
27-01(Qua) 14:00	Rita Araujo 18,99	BOLOS FITNES OU FUNCIONAIS ÔDULO I => Venha aprender essas delícias com receitas que você pode fazer Fitnes com adoçante ou funcional com açúcar mascavo ou demerara orgânico. Banana com canela e aveia, maçã com canela integral, Chocolateado lowcarb, castanha com ameixa. Será feito em aula passo a passo de duas receitas para você tirar todas as suas dúvidas.
29-01(Sex) 9:30	Kátia Praça 19,99	AULA DE BOLAS – TOPO DE BOLO E MESA PRINCIPAL=> Decoração tradicional voltando e muito requisitada. Varias idéias e modelos para "FESTA EM CASA", tendência atual. Imperdível.
29-01(Sex) 14:00	Kátia Praça 24,99	AULA DE BOLAS – ARCO DESCONSTRUIDO – ORGÂNICO => Montaremos um Arco Desconstruído com todas as suas Surpresas e Novas técnicas e Utilizações. Ao vivo passo a passo e com a participação dos alunos. Imperdível. Aula com apostila e receitas.

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE FEVEREIRO/2021
03-02(Qua) 9:30	Rita Araujo 17,99	BLINDAGEM EM TORTA => Venha aprender a fazer uma blindagem para que suas tortas sempre fiquem niveladas e certinhas na hora de passar seu chantilly. Vamos nessa aula montar a torta, fazer a blindagem, espatular e decorar de um jeito que vamos fazer para qualquer idade ou evento.
05-02(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTE NO ARO=> Se quer 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 c/ papel de arroz e acabamento em bico. Aula com degustação!
05-02(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	PÃES DE MEL MARAVILHOSOS => Aula espetacular de pão de mel, para você presentear, comercializar ou degustar. Massa especial que não leva ovos, gordura e nem açúcar mascavo, mas com um sabor incrível. Receita de baixo custo e ótimo rendimento. Aprenda também a rechear os pães de mel sem danificar as laterais. Sugestões de embalagens e de vendas. Aula c/degustação.
08-02(Seg) 14:00	Conceição Braga 34,99	LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAIS => 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, joelhos, 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!
10-02(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	OVOS PINTADOS E COM CASQUINHAS RECHEADAS => Essa é a hora de inovar e aprender a fazer lindas peças com pinturas nas casquinhas e a trabalhar com casquinhas recheadas. Tudo com muita praticidade e beleza para garantir seus clientes. Tudo feito passo a passo. Garanta sua vaga!(promocional BWB)
10-02(Qua) 14:00	Rita Araujo 18,99	BEM VIVIDO, BEM NASCIDO E BEM CASADO TRADICIONAL E COLORIDOS => Venha aprender a fazer um delicioso bem vivido, nascido ou casado pingados e coloridos para combinar com sua festa. Massa deliciosa, simples e super rápida para você ter um lindo e saboroso faça e venda. Batimento de massa, assar, colorir e banhar. Tudo feito em aula!
12-02(Sex) 14:00	Anderson Alves 4,99	DOCES FONDADOS PARA CASAMENTOS => Não percam esta aula de doces finos para casamento, massa e decoração feitos em aula. Aula com utilização dos produtos Fine Line.
18-02(Qui) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SONHOS E PÃES PARA PADARIA => Massa versátil para fazer um delicioso pão trançado, pão de frutas, pães doce diversos, brioches, coco e sonhos. Decorações com acabamento com frutas e fondues com geléia de brilho. Faça da sua casa uma mini padaria. Todos os pães podem ser feitos em fornos convencionais.. Aula c/ degustação!
18-02(Qui) 14:00	Wilson Brandão 24,99	PIZZAOLO EXPRESS => Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial, cada uma com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação, a quantidade de líquido que cada farinha suporta, borda recheada e as diversas modelagens. Apostila completa com informações sobre assamento e sugestões de montagens. Aula com degustação!
22-02(Seg) 9:30	Andréa Vasconcellos 4,99	DOMINGO DE PÁSCOA => As estrelas dessa aula são os chocolates Melken, recheios de frutas, confeiteiro e chocolate em pó Melken. Vamos trabalhar o chocolate em usos que dispensam a tempera, apresentando duas tortas e um bolo com o tema de páscoa, que conquistam pelo sabor e visual. Uma oportunidade de lucro pra quem já produz bolos e tortas para vender. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
22-02(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	BOLOS CLÁSSICOS E BOLOS DE POTES=> O famoso faça e venda. Bolo floresta branca, Bolo de café e Bolo espanhola. Massa de pão de ló, recheios e cobertura de chantininho. Apostila com três receitas de massas, recheios de abacaxi, café e outros, cobertura de chantininho. Montagem nós potes e montagem no acetato vamos decorar as tortas em aula. Será dado a técnica de congelamento das massas, recheio e do chantininho. Aula com degustação. Não fique de fora!
24-02(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	BOLO TRONCO DE PÁSCOA => Venha aprender a fazer um delicioso bolo de cenoura, com recheio de brigadeiro e decoração de páscoa para vender nesta Páscoa. Batimento de massa, chantilly de chocolate, recheio e montagem. Tudo passo a passo para você garantir uma renda extra e sair na frente nessa páscoa. Promocional Cacau Food.
24-02(Qua) 14:00	Rita Araujo 17,99	FESTIVAL DE QUICHE DOCE E QUICHE SALGADA => Venham aprender a fazer essas delícias ótimas para um delicioso e querido FAÇA E VENDA! Quiche de bacon com alho poró, quiche de presunto, quiche de frango, quiche de bacalhau, quiche de banana caramelizada, quiche Romeu e Julieta, quiche de chocolate, quiche de olho de sogra. Vamos preparar em aula, a massa e dois sabores diferentes, um doce e um salgado para você tirar todas as suas dúvidas.
26-02(Sex) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARRANJOS TEMATICOS COM FLORES E BALÕES => Quer surpreender ... Lance em seus projetos e veja o resultado. TENDÊNCIA DO MOMENTO. Não percam Aula promocional Sonho da Festa.
26-02(Sex) 14:00	Kátia Praça 19,99	AULA DE BOLAS => Aprenda as principais técnicas para iniciar esse grande negócio que é Decoração com Balões. Abordagens: projetos, orçamentos e contratos. Aula com apostila, tabelas e receitas. Aula promocional Sonho da Festa.

Obs.: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(Não é permitida a presença de crianças, bebês, nem acompanhantes).- Atenção!!! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.

Podem tirar fotos, não será permitido filmar ou gravar as aulas!

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!

Nossas aulas terão o numero reduzido de alunos (Limite de 20 alunos),
respeitando todas as regras de proteção contra o covid-19, **USO**
OBRIGATÓRIO DE MASCARA, garanta já sua vaga!

