



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.oshodafesta.com.br

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE ABRIL/2018
02-04(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	CURSO DE PIZZAIOLLO => Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou recidar 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 manjericao 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 e sorteio de uma pizza pequena!
02-04(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	MESA DE FRIOS => Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos, 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. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos. Aula com degustação!
03-04(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	SHOW DE BICOS! Não fique de fora dessa linda aula que a Celebrate preparou para você! Serão demonstrados vários bicos para você realizar os mais diferentes trabalhos: Pitangas, conchas, conchas reversas, fones instantâneos, bico Russo e muito mais!!!
03-04(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	FESTIVAL DE PÃO DE MEL => Venha aprender como é fácil fazer esta delicia que pode ser usada para mesa de chocolate. Aprenda a fazer as casquinhas na medida certa com muita praticidade e economia. Venham aprender a fazer lindas decorações. Aula com utilização das formas BWB. Aula c/degustação!
04-04(Qua) 9:30	Maria Amélia 29,99	AULA ESPECIAL DE BEM CASADOS, BEM VIVIDOS, BEM NASCIDOS, BEM COMEMORADOS E O QUE A SUA IMAGINAÇÃO PERMITIR => Aula Especial para quem quer fazer a diferença aprendendo passo a passo a maravilhosa massa Tipo Pão de Ló que derrete na boca. Como nunca vista antes. Faça a diferença com qualidade e praticidade. Serão recheados com doce de leite com nozes. E outras opções de recheios na apostila. E também será ensinado a embalar e congelar. Vai perder?
04-04(Qua) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA FAÇA E VENDA ESPECIAL PARA QUEM QUER VENDER SEM PARAR => Aula de Salgados Assados diferenciados e deliciosos para qualquer tipo de evento! São eles: Saltenha recheado com frango, Bolíviano recheio agridoce diretamente da Bahia e esfirras abertas e fechadas. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Inove para 2018 a sua clientela vai amar. Aula com degustação!
05-04(Qui) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM => Aula imperdível para você que esta entrando neste mundo encantado da confeitagem ou para você que esta no mercado e tem duvidas. Nesta aula você vai aprender a bater um bolo (não é pão de ló), a esfriar, a montar em arto fixo, a prensar o mesmo para receber cobertura, utilizar calda, recheio de forma correta e decora com pasta americana industrializada e moldes de silicone, como colorir a pasta. Dicas de congelamento do bolo, como cobrar, transportar, e tabela de medidas de rendimento em fatias. Obs.: o bolo montado em aula, sem decoração, sem tabua, será sorteado entre os alunos. Aula com degustação!
05-04(Qui) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE PASTA AMERICANA PARA INICIANTES => 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, cobrar bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. Aula com degustação!
06-04(Sex) 9:30	Conceição Braga 24,99	CURSO COMPLETISSIMO DE EMPADAS => Quer sair da crise? Então você não pode perder esta super aula. Massa que dissolve na boca, como fazer empadinhas doces e salgadas, abertas e fechadas e será ensinado a técnica de fazer 1000 empadas com menos de 12 horas com apenas 100 forminhas de alumínio. Saia na frente neste começo de ano e monte kit com empadas congeladas e garanta uma renda extra para o carnaval. Aula com degustação!
06-04(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	TORTAS CLASSICAS PARA INICIANTE I > Será feito em aula uma massa básica e super fofa e econômica, que pode ser transformada em outros sabores e aceita congelamento, também faremos calda, recheio e montagem e decoração. Serão feitas 2 tortas com dicas e sugestões para mais 8 tipos de tortas. Aula com degustação!
07-04(Sab) 9:30	Elizete Garrão 3,99	PAPEL DE ARROZ COM APLICAÇÃO SOB CHANTILLY => Nesta aula você vai aprender como bater, colorir, sua utilização com bicos e a aplicação do papel de arroz no bolo da forma correta. Faremos na decoração do bolo o tema para o dia mães onde a técnica poderá ser utilizada em qualquer tema desejado.
09-04(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	FESTIVAL DE MINI BOLO ERÓTICO => Antecipe suas encomendas para o dia dos namorados, surpreenda seu amor e clientes com esta novidade ou venda direto para lojas especializadas. Será feito em aula: bumbum, busto, casal e outros. Aula com utilização dos produtos Fine Line. Sorteio dos mini bolos.
09-04(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	BOLO BOLSA COM LENÇO FEITO EM PAPEL ARROZ - LANÇAMENTO GEL MÁGICO FINE LINE => Surpreenda todos com esse lindo bolo fake feito com os produtos FINE LINE, com perfeito acabamento e com um detalhe para encantar seus clientes. O lenço será feito com papel arroz, exclusiva técnica desenvolvida pela Fine Line. Uma aula cheia de técnicas inovadoras e grande efeito visual. Venha e confira!!!
10-04(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO "FILTRO DOS SONHOS" PARA ANIVERSÁRIO FEMININO => Filtrros dos sonhos estão super na moda! Então venha ver como fica lindo este bolo para meninas delicadas e sonhadoras!!! Bolo decorado com renda flexível, flores e "penas" feitas em papel de arroz. Imperdível!!! Aula com utilização dos produtos Celebrate.
10-04(Ter) 14:00	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BICOS - LATERAIS => Aprenda a fazer lindas laterais feitas com bicos. Vamos mostrar em aula tendências do momento com fantásticos trabalhos em bicos de confeitaria: conchas curvas (com ramos de flores e mais duas versões), guirlandas (com sinos e acabamento com flores) e molduras Ovais (com flores e folhas). Trazer material: Bicos 18, 190, 03, 225, 04. Matrizes (4 pequenas) 04 sacos descartáveis celebrate, perfix, tesoura pequena, 1 isopor de 15cm coberto com pasta americana. Os corantes serão por conta da professora. Obs.: o glacê real usado em aula serão rateados entre as alunas. Limite de 15 alunas.
11-04(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	AULA PRÁTICA "JARDIM ENCANTADO" => Vamos decorar um cenário lindo, cheio de árvores, flores, sol e joaninhas para criar um jardim encantado. Uma aula promocional que a Arcolor preparou para você, com muitas dicas e uma técnica muito fácil para modelar. Trazer, material: bolo de isopor com 15cm coberto com pasta azul dardo, tapete de silicone, jogo de estecas Blue Star, tesoura de ponta fina, rolo de abrir massa, jogo de cortadores de nuvens, cortadores de flores pequenas (qualquer modelo), pincel escolar, tesoura de ponta fina, 5 sacos plásticos, 2 perfix ou pano de mão. Obs.: as massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
11-04(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	AULA PRÁTICA - TIARA DA PRINCESA => Venha aprender como modelar uma linda tiara de princesa para colocar em topo de bolo totalmente comestível. Aula pratica com muitas dicas para você criar outros modelos. Trazer material: bolo de isopor de 15cm jogo de estecas, jogo de cortadores de corações, tesoura ponta fina, rolo de abrir massa, pincel escolar, tapete de silicone, 1 pacote de pastilagem, corantes arcolar de sua preferência, 2 sacos plásticos, 1 rolo pequeno de duxex. Limite de 15 alunas.
12-04(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	CHOCOLATE PARA O DIA DAS MÃES => Vasos de chocolate com rosas de chocolate e bouquet de bombons, não percam. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com sorteio!
12-04(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	DOCINHOS 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!
13-04(Sex) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	BOLACHAS DECORADAS => Venham aprender a personalizar lindas bolachas com pasta americana em 2D e 3D e no palito, utilizando as ferramentas Mago. Tudo o que for feito em aula será sorteado entre os alunos.

13-04(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE SORVETE CASEIRO => Para você que vende sorvetes ou quer agradar os familiares, amigos e ou clientes, nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa de sorvete onde com 1 litro de leite faça quase 4 potes de 2 litros de sorvete, de baixo custo excelente qualidade, não perca dicas de sabores de venda e muito mais. Aula com degustação!
14-04(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTES => Venham aprender a diferença entre trufas e bombons 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 e limão. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com glitter e pó perolado dourado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. Aula com degustação!
16-04(Seg) 9:30	Denise Rasinhas 24,99	AULA PRÁTICA BOLO PARA O DIA DAS MÃES => Não perca esta oportunidade! Venha aprender a decorar um lindo bolo com flores, utilizando cortadores de babados. Este bolo poderá ser oferecido para vários eventos, inclusive para o dia das mães! Trazer materiais: bolo de isopor com 15cm de diâmetro coberto com pasta verde claro, tapete de silicone, jogo de estecas Blue Star (com boleador grande) espuma para flores, tesoura de ponta fina, rolo de abrir massa, jogo de cortadores de babados, cortador de folha, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 3 sacos plásticos, 2 perfix ou pano de mão. Obs. as massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
16-04(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 3,99	CURSO DE MODELAGEM => Venha colocar a mão na massa com a blue star e modele um lindo urso sentado, ideal para bolos de "mesversário". Aula prática com muitas dicas. TRAZER MATERIAL: Placa antiaderente blue star ou tapete de silicone, jogo de estecas blue star, jogo de cortadores redondos blue star, rolo de abri massa, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 perfix ou pano de mão, prato pequeno para colocar a modelagem. Limite de 15 anos.
17-04(Ter) 9:30	Katia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES => Decoração temática para eventos ao ar livre. Conheça o que há de melhor no mercado de decoração com balões. Aprenda a fazer projetos e orçamentos. Apostila com tabela de medida e quantidade. Montagem com a participação dos alunos.
17-04(Ter) 14:00	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 em comprometer o resultado final do seu cliente. Não percam!
18-04(Qua) 9:30	Antônia Brandão 17,99	FAÇA E VENDA => Massa básica, fácil preparo, ideal para sua festa ou lanchonete. Você vai aprender a fazer hambúrguer de forno, Joelho, enroladinho de salsicha e outros. Aula com degustação!
18-04(Qua) 14:00	Antônia Brandão 24,99	NAKED CAKE ESPECIAL PARA O DIA DAS MÃES => Massa de cenoura, recheio de brigadeiro e cream cheese com chocolate branco e mais: vamos fazer mini naked cake para presentear em sua festa com linda decoração!
19-04(Qui) 9:30	Conceição Braga 24,99	SALGADOS DE FEIRA E SUAS NOVIDADES => Aprendam a massa de pastel super crocante que pra começar o seu negocio não precisara de cilindro ou outros maquinários, e a grande novidade : seus pastéis depois de recheados podem ser congelados por até 1 ano, e só tirar da refrigeração e fritar, e também ensinaremos kibes sequinhos com todas as dicas pra você faturar inclusive como rechear. Aula com degustação!
19-04(Qui) 14:00	Conceição Braga 24,99	SACOLÉ GOURMET => Vamos faturar com esta mega aula de sacolé, 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 para casa de festa informal. Não percam, Aula com degustação!
20-04(Sex) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	PALHA ITALIANA => Você já pensou em fazer uma maravilhosa palha italiana sem levar ao fogo? E essa praticidade que a Doces Pastoriza da para vocês. Venha prestigiar essa aula que será verdadeiro faça e venda tudo com muita rapidez e praticidade, vamos fazer deliciosa palha italiana de chocolate, prestigio, chocomorango que seus clientes irão delirar com tantas gostosuras. Aula com utilização dos produtos Pastoriza.
20-04(Sex) 14:00	Danielle Bustilho 3,99	FALSA TORTA HOLANDESA => E com a mavalério tudo fica muito mais gostosos... Venha fazer parte dessa aula que será um verdadeiro escândalo de gostosura. Nessa aula você irá aprender uma deliciosa Falsa torta Holandesa nos sabores de morango e limão. E tudo com a praticidade dos produtos mavalério e rapidez para que você não perca tempo e ganhe dinheiro. Não fique de fora, faça sua inscrição!
24-04(Ter) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES => Idéias criativas para decorar seus eventos. Faremos 10 modelos diferentes para colunas, painéis, arco quadrado e redondo, decoração de teto entre outros. Decorando vários temas.
24-04(Ter) 14:00	Kátia Praça 39,99	FLORES NATURAIS => Decorando igrejas e salões para cerimônias, arranjo para altar e lateral de bancos de igreja, púlpito, toucheiro para cerimônias ao ar livre, entrada dos noivos e coluna inglesa. Onde comprar e como armazenar as flores.
25-04(Qua) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA PARA PRINCIPIANTE EM BOLO EM ANDARES => Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeitagem, ou para você que já se encontra no mercado e se sente insegura em fazer bolo em andares nesta aula você vai tirar todas as suas duvidas para montar um bolo em andares e transportar com segurança, pois será ensinado como usar o banquinho para dar suporte ao peso do bolo, usar haste (guia) para que ao transportar seu bolo, o mesmo não saia do lugar, usar separados, aula com muitas dicas e muito rica em conteúdo, o bolo será coberto e decorado com pasta americana industrializada, e moldes de silicone. Aula simplesmente imperdível. Aula c/ degustação!
25-04(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	SALGADINHOS RÁPIDOS => Aula para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. Aprenda a fazer uma massa fácil, de baixo custo e bem aceita no mercado, esta massa a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma única massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles: coxinha, risoles, bolinha de queijo e outros. Aula com dicas de venda e congelamento será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula com degustação!
26-04(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	TORTAS DE VITRINE => Torta de nozes, torta ganache com cerejas e torta de ninho com nutella. Três iguarias em uma só aula. As tortas serão de pão de ló, montadas em aro, onde já saem niveladas, recheadas e com chantili. Aula com degustação!
26-04(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	AULAO DE DOCES CARMELADOS E FONDADOS => Nesta aula você vai aprender doces com papel arroz, doces pintados com glacê fluido, personalizados, com glitter e perolados, olho de sogra, bala de coco caramelado, ouíço, 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, fondant de chocolate e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
27-04(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	TORTAS DE SORVETE - FAÇA E VENDA => Duas tortas que você aprendera a fazer os sorvetes em aula e a montá-las. São elas: maracujá com chocolate e mousse de chocolate branco, morango com chocolate. Aula com degustação!
27-04(Sex) 14:00	Antônia Brandão 24,99	FESTIVAL DO BACALHAU => Delicias para você inovar em seu Buffet. Venha, você não pode perder: pudim de bacalhau, bolinho de bacalhau, quiche de bacalhau e mais 3 receitas de brinde. Aula com degustação!
28-04(Sab) 9:30	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!
30-04(Seg) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE PÃES ESPECIAIS PARA LANCHE- FAÇA DA SUA CASA UMA MINI PADARIA => Aula ideal para quem quer ganhar dinheiro! Nesta aula você aprenderá a confeccionar os mais famosos pães. São eles: pão de batata simples e recheado, pão australiano e pão diabata, este é ideal para fazer sanduíches naturais e brusqueta. Você aprenderá também, outros tipos de modelagem como: tranças, bróches, joelhos, hambúrguer que já sai recheado do forno e muito mais. Aula com muitas dicas e técnicas, para você reproduzir com perfeição. Aula com apostila e degustação!
30-04(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE ESFIHAS => Esfiha paulista (aberta), esfiha árabe, kibe recheado com pasta e berinjela e pão/pizza árabe fininho feito em aula. Bônus: aprenda a fazer sua pasta tahine em casa. Aula com degustação!

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

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

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos!

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!