



# 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](http://www.osonhodafesta.com.br)

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE ABRIL/2020
01-04(Qua) 9:30	Cintia Cake 24,99	<b>OVOS DE PASCOA DE COLHER =&gt;</b> Tenha uma renda extra nesta Páscoa com estas delícias => Venha aprender como fazer o queridinho de muitos: o famoso ovo de colher! Derretimento do chocolate, como fazer a casca e usar a forma correta, recheios e combinações, decoração e montagem dos ovos, como embalar os ovos e predificação. <b>Aula com degustação!</b>
01-04(Qua) 14:00	Anderson Alves 3,99	<b>FESTIVAL DE RECHEIOS PARA BOLOS DE CASAMENTOS =&gt;</b> Não perca esta super aula onde será ensinado recheios e combinações, com idéias para degustação para o seu cliente. Aula com utilização dos produtos Blend.
02-04(Qui) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	<b>BOLO EMBUTIDO DE BRIGADEIRO =&gt;</b> Venha fazer parte desta deliciosa aula onde você irá aprender a fazer este maravilhoso bolo embutido de brigadeiro. Massa de chocolate, recheio cremoso e linda decoração de brigadeiro. Aula com utilização dos produtos Mavalério.
02-04(Qui) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	<b>CHURROS GOURMET =&gt;</b> Venha aprender e desvendar o mistério de como confeccionar deliciosos Churros Gourmet. Aprenda fazer a massa, fritar e fazer alguns molhinhos para acompanhar essas gostosuras! <b>Aula com degustação!</b>
03-04(Sex) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	<b>DOMINGO DE PASCOA =&gt;</b> As estrelas dessa aula são os chocolates Melken, recheios de frutas, confeitiro 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. Um oportunidade de lucro pra quem já produz bolos e tortas para vender. Aula com utilização dos produtos Harald. <b>Aula com degustação!</b>
03-04(Sex) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	<b>DOCERIA GOURMET - FAÇA E VENDA =&gt;</b> Tudo para enriquecer ainda mais seus eventos e aumentar suas vendas no varejo e com essas iguarias. DOCES GRATINADOS, CONE TRUFADO, PASTEL DE LEITE EM PÓ COM RECHEIO DE AVELÃ, BALAS DE COCO CARAMELADOS. Nesta aula você aprenderá a caramelar com a calda mais fácil, calda industrializada. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
04-04(Sab) 9:30	Elizete Garrão 3,99	<b>BOLO CORAÇÃO DE CHANTILI =&gt;</b> Aprenda a montar um delicioso bolo com formato de coração em sobreposição, decorado com lindas flores de chantili e como fazer a pintura perolizada de uma forma super fácil utilizando bombinha. Aula com utilização dos produtos Hulalá.
06-04(Seg) 10:00	Rita Araujo 19,99	<b>FAÇA E VENDA! AULA 2 EM 1 - FESTIVAL DE BISCOITOS DOCES E SALGADOS =&gt;</b> Venha aprender a fazer deliciosos biscoitos doces e salgados na mesma aula. Para você ter sua venda a vida ou para festa. Biscoito casadinho, palitinho de canela, biscoito craquelado, biscoito de coco, biscoito de limão, biscoito de queijo, biscoito de cebola, biscoito de bacon, biscoito de provolone. Será feito em aula uma receita doce e uma salgada. <b>Aula com degustação!</b>
06-04(Seg) 14:00	Rita Araujo 3,99	<b>FESTIVAL DE CUCAS =&gt;</b> Venha aprender uma deliciosa massa e a rechear suas cucas que saem do forno prontinhas com os recheios da Bom Princípio. Cucas de banana com canela, cuca de maçã com canela, cuca de goiaba. Aula com passo para você ganhar dinheiro vendendo essas delícias. Será feito em aula o batimento da massa e dois sabores diferentes. Para você tirar todas as suas dúvidas e garantir uma renda. Aula com utilização dos produtos Bom Princípio.
07-04(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>BOLO CLÁSSICO DE CASAMENTO =&gt;</b> Um bolo clássico é sempre a atenção das festas. Neste bolo iremos aprender várias maneiras de usar os beliscadores de pasta, além da tradicional renda e uma linda peônia estilizada. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
07-04(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	<b>DELÍCIAS DE BRIGADEIROS PASTORIZA =&gt;</b> Os brigadeiros nos trazem a facilidade de criarmos vários produtos, usando a criatividade e sabor. Vamos brincar com a imaginação fazendo delícias brigadeirosas, com frutas da época nas embalagens. Não percam!
08-04(Qua) 9:30	Wilson Brandão 24,99	<b>LANCHONETE SAUDÁVEL - SALGADOS INTEGRAIS=&gt;</b> Faça da sua lanchonete um comércio saudável! Massa simples e integral, com ela você faz diversos salgados de forno: joelho, esfiha, croissant, pastel de forno, e várias modelagens. Não percam essa oportunidade de inovar! <b>Aula com Degustação!</b>
08-04(Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	<b>FESTIVAL DE TORTAS=&gt;</b> Tortas campeãs de vendas nas churrascarias e delicatesses - São Elas: TORTA SPUMONI (NAPOLITANA), TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE E TORTA ALEMÃ (PAVÊ CROCANTE). Essas tortas são feitas em delicatesses famosas. Serão demonstrados como elaborar as mini tortas no acetato. Faça já a sua inscrição e renove o cardápio da sua doceria! <b>Aula com degustação!</b>
09-04(Qui) 9:30	Kátia Praça 9,99	<b>AULA DE BOLAS =&gt;</b> Faremos um Super ARCO, FLORES, UMA CENTOPÉIA GIGANTE, COGUMELOS E BOBOLETAS. <b>CENÁRIO FANTÁSTICO PARA SUAS FESTAS. AULA COM APOSTILA E SORTEIO.</b> Promocional Happy Day. <b>Aula inédita!</b>
09-04(Qui) 14:00	Kátia Praça 34,99	<b>AULA DE BOLAS - ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO - NOVAS TÉCNICAS =&gt;</b> Super versátil, idéias para vários temas. Vamos montar um ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO com balões alumínio Happy Day, e muitas novidades. <b>Aula inédita!</b>
13-04(Seg) 9:30	Caio Cezar 3,99	<b>ESPECIAL DIA DAS MÃES - BOUQUET DE CUPCAKES =&gt;</b> Cupcakes estão ai e vão continuar sendo os queridinhos, mas já pensou em trazer uma nova roupagem e sabores diferenciados? Nessa aula vamos produzir um cenário usando cupcakes, um bouquet de flores de presente para a mamãe. A aula contém dicas práticas, para vender ou presentear. Aberta a todos os tipos de público, a aula conta com apostila com a receita e degustação dos produtos da marca. <b>Aula com utilização dos produtos Arcolor.</b>
13-04(Seg) 14:00	Queren Hapuque 29,99	<b>SE VOCÊ TEM DIFICULDADE EM ...</b> Montar (estruturar) um bolo de andares, você não pode perder esta oportunidade de ver de perto todo esse processo com bolos verdadeiros, e não vai ficar por ai ... Ainda vou te apresentar uma decoração no tema boteco em uma caneca de chopp de bolo. Isso mesmo! Aula com bolo de verdade.
14-04(Ter) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	<b>BOLO FESTA NA COLMEIA =&gt;</b> Esta é a aula que você estava esperando! Venha aprender com a Celebrate como modelar lindas abelhinhas com asas de papel de arroz, margaridas e aplicação de detalhes hexagonais. Imperdível!!!
14-04(Ter) 14:00	Gloria Fonseca 3,99	<b>BOMBONS INVRIVEIS =&gt;</b> Vamos com chocolate e formas B.W.B, aumentar nosso faturamento, com bombons diversos, formaremos interessantes pirâmides e também faremos bombons embutidos feitos em bolas de gás. Aula com utilização dos produtos B.W.B
15-04(Qua) 9:30	Damião Costa 19,99	<b>CONFEITAGEM PARA INICIANTES NO ARO=&gt;</b> 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. <b>Aula com degustação!</b>
15-04(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	<b>AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM =&gt;</b> Aula imperdível para você que esta entrando neste mundo encantado da confeitagem ou para você que esta no mercado e tem dúvidas. Nesta aula você vai aprender a bater um bolo (não é pão de ló), a esfriar, a montar em aro 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 cobrir, transportar, e tabela de medidas de rendimento em fatias. Obs.: o bolo montado em aula, sem decoração, sem tabua, será sorteado entre os alunos. <b>Aula com degustação</b>
16-04(Qui) 9:30	Gê Alencar 24,99	<b>FESTIVAL DE VERRINES - DOCES NA TAÇA =&gt;</b> A vida é muito rápida para enrolar.. então.. <b>DEGUSTE NA COLHER!!!</b> Venha aprender a colocar doces tradicionais em taças e fazer a diferença em suas festas. Espero por você!

16-04(Qui) 14:00	Gê Alencar 24,99	<b>SOBREMESA NO POTE =&gt;</b> Sabe aquela sobremesa linda? MUITAS VEZES FINA ... Que você acha que só pode degustar em restaurante chique? Ge Alencar vai te mostrar que cabe tudo em um potinho. Serão ensinadas em aula: Tiramissu, Pavê crocante e pannacota de frutas vermelhas. Espero por você!
17-04(Sex) 9:30	Conceição Braga 24,99	<b>PASTEIS E KIBES DE FEIRA =&gt;</b> Vamos faturar com estes campeões de vendas, podendo fazer tamanhos lanches, festas e vitrine e montar bandejas de kibes e pasteis congelados. Pasteis que você congela recheados por 1 ano, depois é só fritar e dicas para kibes recheados e congelamento frito. <b>Aula c/degustação.</b>
17-04(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	<b>MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS =&gt;</b> Está de volta a massa revolucionária que irá transformar sua vitrine e Buffet, nos mais destacável! Massa cremosa e crocante da famosa loja de Shopping fácil preparo e muito rendosa, será preparado diversos modelos (coxinha, croquete, risoles e outros.) com gasto de menos de 10,00 reais prepare até 180 salgados de festa: Forma de empanamento, fritura e congelamento por mais de 5 meses. <b>Aula com degustação!</b>
18-04(Sab) 9:30	Cintia Cake 29,99	<b>BOLO CLASSICO COM QUINAS PERFEITAS SEM GANACHE E TECNICA DE MATELASSÉ SEM USO DE MARCADOR =&gt;</b> Nesta aula você vai aprender a baixar o custo do seu bolo deixando-os quinados sem uso de ganache. Receita de massa amanteigada, prensagem de bolo correta, ponto de recheio, calda, glacê especial usado para quinar, matelassé sem marcador, uso de miçangas coloridas. Esse é um bolo que você pode usar e todas as ocasiões. Nunca SAE de moda. Aula com apostila da receita da massa, glacê. <b>Aula com degustação!</b>
20-04(Seg) 9:30	Wilson Brandão 29,99	<b>FRANGO DESOSSADO =&gt;</b> Aprenda a desossar qualquer tipo de ave (Frango, chester peru) e a preparar dois tipos de pratos: ave desossada que permanece com o mesmo formato e o rocambole recheado. Pode-se comercializa-los congelados ou assados e acompanhado de um maravilhoso nhoque de aipim. Ótima sugestão para datas estivas.
20-04(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	<b>FESTIVAL DE MASSAS CONGELADAS - NHOQUE INDUSTRIAL, LASANHA, EMPADÃO=&gt;</b> Venha aprender fazer deliciosos molhos branco e vermelho, massa tradicional e suas variações. Aprenda como montar na quentinha, fazer a massa e recheio. Sua vida nunca mais será a mesma depois desta aula. Saia do vermelho e venha preparar para faturar muito. Tudo na quentinha pronta para vender!! Serão demonstrados vários tipos de embalagens e noções de custo, noções de congelamento e armazenamento e como brinde uma receita de panqueca. <b>Aula com degustação.</b>
22-04(Qua) 10:00	Mauro de Lucca 3,99	<b>BOMBONS GOURMET SICAO =&gt;</b> A SICAO traz deliciosas receitas para transformar seu imaginário! Popsicle tropical: Com a novidade do momento, este pirulito de chocolate é uma ótima opção de venda para o ano inteiro ou para uma linda lembrança. Ele será recheado com uma cocada trufada de maracujá. Palha italiana Gourmet: A combinação de brigadeiro, bolacha, paçoça e chocolate faz com que você se apaixone por esta deliciosa receita. Bombom caipirinha de tangerina: um incrível bombom recheado, juntando o cítrico da tangerina e o suave sabor do saquê, trazendo o frescor do verão. Não percam!
24-04(Sex) 9:30	Glória Fonseca 24,99	<b>AULA PRÁTICA DE BICOS =&gt;</b> Você pretende se aperfeiçoar na confeiteagem comece pelo lado certo. Venha fazer esta aula pratica de bicos de confeitar tirando todas as suas dúvidas e aprendendo a maneira correta para uma confeiteagem perfeita. Trazer material: bicos (22, 16, 14 e 3), 3 sacos celebrate e 3 matrizes pequena, perfex, tesoura e uma vasilha plástica com tampa. <b>Obs: o glacê utilizado em aula terá seu valor rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas.</b>
24-04(Sex) 14:00	Glória Fonseca 24,99	<b>AULA PRÁTICA DE FLORES EM GLACÊ REAL =&gt;</b> As flores de açúcar embelezam e valorizam todo o seu trabalho, dando a seu bolo efeitos reais, confundindo com a realidade nesta aula totalmente pratica. Faremos: Rosas bi-cores e o famoso crisântemo em duas versões. Trazer material: Bicos (104, 12, 81 e 143), 1 base reta para flores, perfex, 1 pote com tampa, tesourinha. <b>Obs: o glacê utilizado em aula terá seu valor rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas.</b>
25-04(Sab) 9:30	Kátia Praça 49,99	<b>TECNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, CERIMONIAL E BUFFETS =&gt;</b> Aula palestra com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área. Perguntas e respostas. Alguns assuntos: abordagens 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, local, cerimonial, decoração e uma apostila com ótimo conteúdo. <b>APOSTILA atualizada com novos conceitos e praticas.</b>
27-04(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	<b>PÃO DE LIQUIDIFICADOR =&gt;</b> Venham aprender a fazer essa iguaria que agradam a todos, super fácil e pratico com as maravilhosas formas da Sul formas. Não percam! <b>Aula com degustação!</b>
27-04(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	<b>DONUTS DECORADOS =&gt;</b> E esta chegando o queridinho do momento que esta encantando a todos em varias ocasiões. Nessa aula vamos fazer a massa, assar, fritar e decorar tudo passo a passo para que você possa reproduzir e vender. <b>Aula com degustação!</b>
28-04(Ter) 9:30	Amélia Lima 29,99	<b>AULA ESPECIAL DE BROWNIES EM DUAS VERSÕES PARA SUBSTITUIR O FAMOSO BEM CASADOS OU BEM NASCIDOS =&gt;</b> São Eles: Bem Casado de Browne e o Browne no pote. (Já assa dentro do potinho de vidro recheado). Receita imperdível que derrete na boca. Não fique de fora desta aula imperdível. Para quem quer ganhar uma grana extra o ano inteiro. Garanta logo a sua vaga. <b>Aula com degustação!</b>
28-04(Ter) 14:00	Amélia Lima 34,99	<b>AULA ESPECIAL DE MACARRONS COLORIDOS E RECHEADOS =&gt;</b> Aprenda passo a passo a preparar este delicioso docinho francês que derrete na boca. Serão ensinados todos os seus segredos e dicas para vc ganhar dinheiro o ano inteiro. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Faça a diferença e inove os seus docinhos e surpreenda os seus clientes e amigos. Garanta logo a sua vaga. Corra e faça logo a sua inscrição.
29-04(Qua) 9:30	Andréa Vasconcellos 24,99	<b>FESTIVAL DE PIRULITOS-(PIRULITOS DE BISCOITO, DE VIDRO, DE PIPOCA E DE CHOCOLATE TEMÁTICOS) =&gt;</b> Aprenda nessa aula a fazer vários tipos de pirulitos para vender ou presentear: Pirulito de biscoito, Pirulito de vidro utilizando forma de acetato e técnica de esfriamento, Pirulito de pipoca e Pirulito de chocolate com temas infantis. Não percam, <b>aula com degustação!</b>
29-04(Qua) 14:00	Andréa Vasconcellos 39,99	<b>DOCES X SALGADINHOS- TUDO EM UMA SÓ AULA- AULÃO PARA INICIANTES MÓDULO 1=&gt;</b> Você que deseja iniciar ou aprimorar seus conhecimentos, não perca! Doces simples decorados com requinte: Brigadeiro com formato de flor (modelagem em forma de silicone), cajuzinho tradicional com a casquinha crocante, docinhos de queijo recheado com goiabada ( Romeu e Julieta) e bicho do pé. Salgadinhos massa versátil. Com a mesma massa você faz: coxinha, bolinha de queijo, risole e empanado de salsicha. Técnica para congela os doces e salgados. Garanta já sua vaga nessa SUPER AULA!
30-04(Qui) 9:30	Vagner Sensashow e Jorge Maciel 3,99	<b>TORTA SALGADA =&gt;</b> Quem disse que só bolo viverá as festas de aniversário? Então os super confeiteiros estarão trazendo para o Sonho da festa uma deliciosa aula de torta salgada com os produtos Iceberg chef de ma forma bem divertida e diferente nas atuais festas de aniversario. Os alunos vão aprender a montagem, recheios, decoração e armazenamento e precificação. Aula promocional Iceberg chef. <b>Aula com degustação!</b>
30-04(Qui) 14:00	Vagner Sensashow e Jorge Maciel 29,99	<b>BRIGADEIRO ARTESANAL E ALCOOLICO =&gt;</b> Depois dos tradicionais vieram os brigadeiros gourmet e nós os Super confeiteiros vamos ensinar os incríveis brigadeiros artesanais que vocês já comeram, que são: brigadeiro de açaí, brigadeiro de milho, brigadeiro de brulée, brigadeiro de laranja, brigadeiro de cerveja. <b>Então não fiquem fora dessa.</b>

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 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!

