



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 AGOSTO/2018
01-08(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	FUDGE PRESENTE E BRIGADEIRO BOMBOM => Venha participar de mais uma aula da Harald e veja como é fácil confeccionar estas delicias, usando nossos produtos. Não fique fora dessa. Aula com degustação!
01-08(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 34,99	DOCINHOS GOURMET => Neste curso especial de docinhos gourmet você ira 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. Venham participar e veja como fazer a diferença no seu trabalho. Aula com degustação!
02-08(Qui) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO RÚSTICO COM SUCULENTAS DE PASTA AMERICANA => Amadeirado, páatina envelhada com papel arroz e montagem de suculentas aramadas em pasta americana, esta será a decoração que faremos em um bolo fake, ensinando toda a técnica com dicas de onde e como utilizara cada uma delas, possibilitando decorações em temas variados desde o infantil até casamento. Aula com utilização dos produtos Mix.
02-08(Qui) 14:00	Elizete Garrão 3,99	CHANTININHO SEM SEGREDO => Aprenda a fazer um delicioso chantininho completamente liso, cremoso e estabilizado para a cobertura de seus bolos. Faremos o tema Princesa com tingimento de forma correta ,babadinhos com utilização de bicos e perolização com muitas dicas e informações . bolo com utilização dos produtos Hualá
03-08(Sex) De 10:00 às 16:00 c/intervalo	Denise Rasinhas 9,99	BOLO COM PANDA DEITADO – AULA PRÁTICA => Aula pratica de decoração de um bolo infantil com um panda deitado no topo. Você aprendera como criar bambus de uma maneira fácil, pintura a seco e como criar o efeito de tronco utilizando estecas. Trazer material: tapete de silicone, 1 bolo de isopor de 15cm, prato de 20cm, jogo de estecas, rolo de abrir massa, pincel escolar, cortador de flor pequena (sua preferência), 2 pinces escolares (um para fixar e outro para pintar), tesoura de ponta fina, 2 perfix, 5 sacos plásticos. Obs.: - as massas utilizadas terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
04-08(Sab) 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 luz), 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 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
06-08(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	TECIDO COMESTIVEL => Aprenda em aula a transformar o seu papel de arroz em tecido comestível utilizando o novo gel mágico da Fine line. Não percam esta novidade.
06-08(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	BOLO CARRO DO MICKEY => Aprenda em aula a montar este carro todo de bolo, utilizando a linha de produtos Fine Line. Aula com degustação!
07-08(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO BRANCO ELEGANTE => Imperdível! Venha aprender com a Celebrate, criar uma decoração elegante e fácil em toda a lateral do seu bolo, utilizando a combinação de vários ejetores de florais Aprenda sobreposições, marcações e a maneira correta de combinar os tamanhos e muito mais. A finalização fica por conta de uma bela borda com glacê real. Você não pode ficar fora dessa!
(Ter) 07/08- 1º 14:00 14/08- 2º 14:00 21/08- 3º 14:00 28/08- 4º 9:30 28/08- 5º 14:00	Glória Fonseca 670,00 (Com Material e certificado incluso) * exceto papel de arroz e comestíveis!	CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 – APRENDENDO A CONFEITAR=> Para você que ama a arte de confeitir, é iniciante ou profissional do ramo e buscar técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso celebrate de Cake Designer. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitir. (PARCELADO EM 3X SEM JUROS NO CARTÃO).
08-08(Qua) 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!
08-08(Qua) 14:00	Conceição Braga 24,99	MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS => 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. Aula com degustação!
09-08(Qui) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS FINOS => Surpresa de queijo, quindim de milho verde com camarão, crepes de gala, espetinho de peixe cremoso e mais: receita de bem casado salgado. Aula com degustação!
09-08(Qui) 14:00	Antônia Brandão 24,99	TORTAS COMERCIAIS => Torta de coco queimado com recheio de baba de moça e quindão com decoração de quindins. Torta de morango com recheio de leite ninho com morangos e decoração de espelhado de morangos. Aula com degustação!
10-08(Sex) 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, bróchos, 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 com degustação!
10-08(Sex) 14:00	Wilson Brandão 29,99	CURSO DE LANCHEIRO=> Aula rápida e com qualidade de curso técnico, ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa você irá aprender a fazer hambúrguer de forno (Já sai recheado do forno), Joelho, cachorro quente americano, esfiha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarrete. Aula com apostila. Aula com degustação!
11-08(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 34,99	DELICIAS DO MOMENTO => Pão de mel, alfajours, palha italiana e brownie. Pão de mel com massa pratica e econômica, recheio de ganache e cobertura fracionada, alfajour com massa amanteigada, recheio de doce de leite com nutella, e cobertura fracionada, brownie tradicional, massa , embalagem para eventos como: casamento, 15 anos e outros e a famosa palha italiana, feito com chocolates nobre. Aula com degustação!
13-08(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTES 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 c/degustação.
13-08(Seg) 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!
14-08(Ter) 9:30	Gloria 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!
14-08(Ter) 14:00	Gloria Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I – 2ª AULA
15-08(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES => Decoração temática para eventos e ou ar livre. Conheça o que há de melhor no mercado de decoração com balões. Aprenda a fazer projetos e orçamentos. Apostila com tabela (medida e quantidade). Montagem com participação dos alunos.

15-08(Qua) 14:00	Kátia Praça 29,99	ARTE COM BALÕES – ARCO DESCONSTRUIDO => Últimas tendências. Montagem passo a passo. Técnica de inserção, balões metalizados, microfoil, impressos e outras novidades. Não percam!
16-08(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	TRUFA TRADICIONAL E BOMBONS TRUFADOS => Trufas feitas com chocolate nobre, bombons trufados feito com cobertura fracionada. Decoração diversa, acabamento com glitter e perolado. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
16-08(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 34,99	FESTIVAL DE TORTAS => Torta Mousse de maracujá, Torta trufada de morango e Torta crocante de amendoim. Massa de pão de ló, calda de maçã com canela. Recheios com chocolates nobre. Cobertura de chantili utilizando técnica de colocar chantili no aro. A torta já sai do aro nivelada, recheada e com chantili. Aula com degustação!
17-08(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE PIZZAIOLO=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou reciclar sua pizzaria, 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 manjerição 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!
17-08(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE ESFIHAS => Esfiha paulista (aberta), esfiha árabe, kibe recheado com pasta e berinjala e pão/pizza árabe fininho feito em aula. Bônus: aprenda a fazer sua pasta tahine em casa. Aula com degustação!
18-08(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA DE PASTA AMERICANA P/ PRINCIPIANTE >> Você não sabe fazer pasta ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta, cobrir bolo e fazer decorações c/ babados, drapeados e outros. Tudo c/ utilização da pasta feita em aula. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
20-08(Seg) 9:30	Conceição Braga 24,99	SALGADOS DE FEIRA => Aprenda a preparar pastéis (massa super crocante que após serem recheados podem ser congelados por 1 ano). Será ensinado também kibes e seus segredos com massa fácil, rápida e econômica para todos os tipos de recheios. Um ótimo faça e venda! Aula com degustação!
20-08(Seg) 14:00	Conceição Braga 24,99	PADARIA NA SUA PRÓPRIA CASA => Curso com grande diferencial para pães macios e totalmente caseiros sem química e conservantes que podem ser feitos com iogurtes ou coalhada. Faremos bengala, baguetes e roscas de queijadinhas espelhadas. Aula com degustação!
21-08(Ter) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	SHOW DE BICOS CELEBRATE => Existem mil maneiras de decorar um bolo de casamento. E a Celebrate separou esta decoração especialmente para você!! Aprenda e tire todas suas dúvidas como montar e decorar guirlandas e babados utilizando bicos e uma belíssima borda com misófitas em diversos tamanhos um verdadeiro show de bicos. Uma aula que você não pode perder!
21-08(Ter) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I – 3ª AULA
22-08(Qua) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS PARA BUFFET ASSADOS: Uma única massa de ricota você vai fazer vários tipos de salgadinhos como: pastel, trouxinhas, enroladinho de salsicha e outros e mais uma deliciosa quiche de queijo com cebola. Aula com degustação!
22-08(Qua) 14:00	Antônia Brandão 24,99	FAÇA/VENDA. TORTA SALGADA => Massa de pão de forma recheio de bacalhau com requeijão e decoração de glacê salgado e batata palha. O pão será feito em aula. Aula com degustação!
23-08(Qui) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – DECORAÇÃO COM 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.
23-08(Qui) 14:00	Kátia Praça 39,99	TECNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, CERIMONIAL E BUFFETS => 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. APOSTILA atualizada com novos conceitos e praticas.
24-08(Sex) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	TORTA SORVETE => Venha participar desta aula que será de grande utilidade para fazer e vender durante o ano todo. Deliciosa torta gelada que tem a durabilidade de até 12 horas fora da geladeira sem derreter. Isso tudo você só consegue com os produtos Mavalério. Aula com degustação!
24-08(Sex) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	BALAS DE BRIGADEIROS => Vamos que vamos, pois tem novidade na área. Venha se encantar com as deliciosas e práticas balas de brigadeiros. Nessa aula iremos aprender desde a tradicional como morango, Chocolate, limão e maracujá quanto as mais requintadas como ninho, café e dark. Corra, garanta sua vaga. Pois tenho certeza que será muito importante em seus negócios. Aula com degustação!
25-08(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA DE TORTAS SALGADAS => Venham aprender a fazer 2 maravilhosas tortas salgadas. Torta caprice (Recheio a base de frango e milho, já sai recheada do forno) e torta com massa de pão de ló salgada, recheio de frango, será ensinado a massa de pão de ló salgado com dica de rocambole e canapés. Aula c/degustação.
27-08(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 19,99	AULA ESPECIAL DE- MINI SUSPIROS E PIPOCA GOURMET=> Novidade aqui na Loja Sonho da Festa! Não fique de fora dessa mega aula, aprenda todo passo a passo de duas receitas que é sucesso nas festas: Mini suspiros coloridos e pipoca gourmet nos sabores café e chocolate com sugestões para outros sabores. Ideal para lembranças de batizado, chá de bebê e aniversários. Não percam, aula com degustação!
27-08(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO DE DOCES FONDADOS E CAMELADOS - CAMAFEU DE NOZES, OURIÇO, FIGO RECHEADO E MUITO MAIS=> 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 caramelado, 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, fondant de chocolate e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
28-08(Ter) 9:30	Gloria Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I – 4ª AULA
28-08(Ter) 14:00	Gloria Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I – 5ª AULA
29-08(Qua) 9:30	Danielle Bustilho 19,99	FESTIVAL DE BROWNIES => E na Sonho da festa o cheirinho será somente de Brownie...Não fiquem de fora dessa aula que será um grande sucesso de vendas o ano inteiro. Venham conhecer o melhor Brownie do mundo. Delicioso, molhadinho e com variações de sabores. Nessa aula você irá aprender o brownie tradicional, brownie com cheesecake e Romeu e Julieta. Aula com degustação!
29-08(Qua) 14:00	Danielle Bustilho 24,99	FESTIVAL DE QUICHES => Venha passar uma deliciosa tarde comigo e a Loja Sonho da Festa com deliciosos Quiches que tenho certeza que será o maior sucesso em seu cardápio. Vou passar o passo a passo de como fazer essa maravilha com os sabores de alho poró,cebola,queijo e presunto,frango e Romeu e Julieta. Aula com muitas opções de apresentação para que você possa agradar todos seus clientes. Aula com degustação!
30-08(Qui) 9:30	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE COCADAS GOURMET - Aprenda todo passo a passo a preparar as mais deliciosas cocadas apresentadas na forma de docinhos finos, ideal para 15 anos, casamentos e para festas de temas variados. Em Aula será feita sabores de Maracujá e Tradicional!!! Aula com degustação e Apostila contendo diversos sabores.
30-08(Qui) 14:00	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE BEM CASADOS, BEM NASCIDOS, BEM VIVIDOS ... E o que a sua imaginação permitir. Aprenda passo a passo esta receita com todas as dicas. Calda super diferente e que ainda pode ser congelado depois de embalado. Faça e venda o ano inteiro e se profissionalize com esta massa que derrete na boca. Aula com degustação!
31-08(Sex) 9:30	Conceição Braga 24,99	TARTELETES DE CONFETARIA E SEUS SEGREDOS => Massa clássica que pode ser feita até de chocolate, faremos creme com frutas, ganache com arabesco e fio de ovos, limão trufadas e de brinde faremos uma maior e sortearmos. Aula com degustação!
31-08(Sex) 14:00	Conceição Braga 24,99	SALGADOS ESPECIAIS => Para grandes eventos e vitrine! Fritos e assados. Bem casado de camarão, croquete de bacalhau com massa de batata e leite de coco. Só novidades para você fazer um grande diferencial em seus negócios de faça e venda. 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 Filadoras!) – Atenção!!! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejam 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!

