



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 DEZEMBRO/2017
01-12(Sex) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO ALEGRIA DE NATAL => O natal está chegando e com ele as novidades!! Aprenda de maneira fácil a decorar um bolo alegre de natal com: rosas inglesas, folhas, árvore de natal em alto relevo, acabamento de bordas e para finalizar uma guirlanda vertical no topo bolo. Não perca esta oportunidade!
01-12(Sex) 14:00	Glória Fonseca 3,99	B.W.B- DEZEMBRO E MES DE FESTA => Com forma BWB e chocolate vamos faturar, oferecendo aos nossos clientes delicias combinadas. Nesta aula faremos caixinhas abertas com deliciosas trufas, mini tupiaria florida e graciosas garrafinhas crocantes que servirão também para festas de revelação
02-12(Sab) 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/degustação.
04-12(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	CURSO DE PIZZAIOLO=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou reciclar 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 manjerico 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!
04-12(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	MINI PANETONE, ROSCAS NATALINAS E STOLEN=> Antecipem suas encomendas e garanta sua vaga para essa deliciosa aula, onde será ensinado como preparar corretamente a massa do seu panetone DOCE e SALGADO com uso de especiarias como frutas cristalizadas, stollen (pão doce alemão), também será ensinado como preparar uma deliciosa ROSCA NATALINA para ser sucesso em suas vendas. Dicas de armazenamento, embalagem e noções de custo. Não percam... Aula com degustação!
05-12(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO NATAL ROMÂNTICO => Aprenda a decorar com a Celebrete um bolo de Natal que poderá decorar sua linda mesa na ceia! Com as cores tradicionais, os detalhes lembram romantismo e delicadeza. Venha e confira! Celebrete, apaixonados por confeitaria!
05-12(Ter) 14:00	Glória Fonseca 19,99	AULA PRÁTICA DE BICOS PARA INICIANTES=> Se você adora a área da confeitagem, mais não consegue fazer além de uma pitanga, não perca essa oportunidade de aprender técnicas com vários tipos de bicos com a cake designer Glória Fonseca. Venha e renove sua confeitagem. Trazer Material: BICOS= 3, 16, 17 e 349, 3 sacos de confeitaria celebrete, 3 matrizes pequena, perfix, colher ou espátula, vasilha plástica pequena com tampa e tesoura. O glacê real será rateado entre os alunos. Limite de 15 alunos.
06-12(Qua) 9:30	Conceição Braga 29,99	SALADAS NATALINAS => Pela primeira vez será ensinado deliciosas saladas quente e frias, com toque especial que irá encantar sua mesa de eventos incluindo as festas de final de ano. Serão feitas em aula 4 tipos de saladas inéditas: salada assada de maionese com frango defumado, salada de aipo com frutas tropicais e camarão com Kani Kani, salada portuguesa de palmito com bacalhau e a famosa salada sardela com tomates secos. aula com degustação!
06-12(Qua) 14:00	Conceição Braga 29,99	SORVETE CREMOSO COM QUALIDADE INDUSTRIAL=> A aula mais esperada do ano esta de volta! Você que quer qualidade e cremosidade em um delicioso sorvete, não pode faltar nesta super aula e o melhor, gaste menos de 5 reais e prepare até 4 potes grande do delicioso sorvete. Será ensinado como fazer sorvete de frutas sem cristalizar, como armazenar e dicas para napolitano e o verdadeiro sabor Flocos. Apostila com varias sugestões de sabor. Aula com degustação!
07-12(Qui) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – CURSO PARA INICIANTES => Decoração temática para eventos em salões e ao ar livre. Conheça o que há de melhor no mercado de festas e decoração. Aprenda a fazer projetos e orçamentos. Apostila com tabela (quantidade e medida), montagem com a participação dos alunos. Não percam! Aula promocional.
07-12(Qui) 14:00	Kátia Praça 29,99	FLORES EM SUA VIDA – ARRANJOS COM FLORES NATURAIS=> Para eventos, presentes de natal e decoração. Aprenda a fazer arranjo para mesa dos convidados, casamentos, 15 anos, festa infantil, mini arranjo e ... Surpresaaaa: faremos uma árvore de Natal em flores e frutas para decorar mesas sofisticadas. Imperdível! Ganhe dinheiro e renove sua arte.
08-12(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS => Aprenda a fazer em aula passo a passo uma única massa rápida e fácil de fazer e com ela preparar: pastel, trouxinhas, enroladinhos, mil folhas e um delicioso palmier. E pensa que acabou? BOLINHO DE BACALHAU crocante e sequinho para o seu Natal. Aula com degustação!
08-12(Sex) 14:00	Antônia Brandão 19,99	FESTIVAL DE MINI TORTINHAS – FAÇA E VENDA O ANO INTEIRO=> Venha ganhar dinheiro aprendendo a montar e decorar dentro das embalagens individuais e fazer uma massa de bolo que rende mais de 100 tortinhas nos sabores de abacaxi com coco, maracujá, chocolate decorada com fio de ovos. OBS: SERÁ ENSINADO A FAZER O FIO DE OVOS EM AULA. Aula com degustação!
09-12(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 34,99	DELÍCIAS 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 especial e cobertura fracionada, brownie tradicional massa, embalagem para eventos como: casamento, 15 anos e outros e a famosa palha italiana feito com chocolates nobre. Não percam! Aula com degustação!
11-12(Seg) 9:30	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE CAKETONE! Aprenda nesta maravilhosa aula a preparar este delicioso bolinho que já será assado com um bombom sonho de valsa que não tem nada a haver com o Panetone. Simplesmente delicioso e que com certeza irá agradar aos mais exigentes paladares e ainda poderá ser vendido o ano inteiro!! Faça logo a sua inscrição !!!

11-12(Seg) 14:00	Maria Amélia 39,99	AULA ESPECIAL DE QUINDIM E BOLINHO DE BACALHAU GOURMET!! Aprenda a preparar o mais delicioso quindim Tradicional que poderá ser assado em potinhos de vidro dando opção de lembranças para casamentos, 15 anos e o que a sua imaginação permitir. Receba de brinde sugestões de outros sabores. E ainda o saboroso Bolinho de Bacalhau Gourmet super crocante e que poderá ser congelado. Tudo passo a passo!! Garanta logo a sua vaga!!
12-12(Ter) 9:30	Anderson Alves 3,99	BOLO DA MINNIE VERMELHA=> Venha aprender a fazer esse lindo bolo fake que é sucesso nas festas, para você deixar seu cliente satisfeito com muita praticidade e beleza. Venha aprender com passo a passo a fazer toda a decoração, simplesmente incrível, utilizando a linha de produtos Fine Line. Garanta sua vaga!
12-12(Ter) 14:00	Anderson Alves 3,99	BOLO MARMORIZADO RENDADO COM MASSA RED VELVET=> Nesta aula você irá aprender a fazer a massa red velvet, montagem do bolo e cobertura utilizando o glacê Mármore Fine Line...E mais técnica rendada super fácil. Venha e confira, aula com degustação!
13-12(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	ARCOLOR CUPCAKETONES => A Arcolor preparou uma aula especial para você neste mês: cupcake decorado. Você aprenderá como transformar a massa de cupcake numa massa natalina e também uma decoração com pasta para dar um toque especial a esta delícia! Garanta a sua vaga. Aula com degustação.
13-12(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	NAKED CAKE => Aprenda uma massa perfeita para naked cake e todos os passos para uma decoração que poderá ser utilizada para qualquer dia do ano. Uma aula com muitas dicas e receitas para garantir o seu sucesso nas vendas. Garanta a sua vaga!!!
14-12(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	DELÍCIAS PARA PRESENTEAR => Venha aprimorar seus conhecimentos para que você possa enriquecer sua mesa natalina e presentear seus amigos. Aprenda a fazer bolo para presente e pan de figos natalino. Aula com utilização dos produtos Harald.
14-12(Qui) 14:00	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!
15-12(Sex) 9:30	Mauro de Lucca 3,99	RECEITAS FÁCEIS COM SICAO => Para fechar com chave de ouro o ano a Sicao preparou pra você estas deliciosas receitas: Panetone Boas festas (massa prática e fácil de assar no forno convencional) este panetone é formado de bolinhas recheadas com doce de leite, nozes e chips de chocolate. Arvore de trufas (trufas deliciosas de panetone formaram uma linda arvore para presentear e vender e pantone trufado (festas de fim de ano sem panetone não tem graça). Imagine um delicioso panetone recheado com trufa napolitana com sabor sensacional. Decorado com pedrinhas de chocolate.
15-12(Sex) 14:00	Alessandra Oliveira 3,99	CUPCAKES NATALINOS PARA INICIANTES=> Quer ter uma renda extra nesse Natal? Então venha aprender a decorar lindos cupcakes com pasta americana, utilizando as ferramentas Mago, ideal para decorar sua mesa ou vendas. Os cupcakes feitos em aula serão sorteados entre os alunos!
16-12(Sab) 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 Natal. Aula com degustação!
18-12(Seg) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FAÇA E VENDA CONGELADOS NA QUENTINHA=> Nessa aula você vai aprender o que todos estão querendo no momento, ganhar dinheiro fazendo um Curso Rápido e Objetivo. Serão ensinados em aula: EMPADÕES, LASANHA E NHOQUE e de Bônus uma Receita de PANQUECA. Não fique de fora, faça já sua inscrição! Aula com degustação!
18-12(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	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!
19-12(Ter) 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 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 decorar com pasta americana industrializada, moldes de silicone e 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 e sem tabua será sorteado entre os alunos. Aula com degustação!
19-12(Ter) 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, cobrir bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. 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 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!

“A loja Sonho da Festa deseja a todos os clientes e amigos: Um Feliz Natal e que 2018 seja repleto de muita Paz, Saúde e Prosperidade.”

