



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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE DEZEMBRO/2018
01-12(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	<b>DANDO CONTINUIDADE AS AULAS NATALINAS ...</b> Palha italiana de panetone venha aprender essa delícia de palha e aumente sua renda. Não fique fora dessa. Aula com utilização dos produtos Harald. <b>Aula com degustação!</b>
03-12(Seg) 9:30	Kátia Praça 24,99	<b>ARTE COM BALÕES PARA INICIANTES =&gt;</b> Decoração temática para Eventos em Salões e ao 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 a participação dos alunos. Não percam!
03-12(Seg) 14:00	Kátia Praça 34,99	<b>ARCOS DESCONSTRUIDOS – ULTIMAS TENDENCIAS =&gt;</b> Montagem passo a passo, técnica de inserção, balões metalizados, balões aluminizados, microfoil impressos e outras novidades. Não percam!
04-12(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>PÃO DE MEL NATALINOS REQUINTADOS =&gt;</b> O pão de mel é para o ano inteiro, mas estes tem identidade definida, pois com todo carinho será ornamentado com frutas secas e dourado. Massa leve e fácil com sabor inigualável. Aula com utilização dos produtos B.W.B. <b>Aula com degustação!</b>
04-12(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	<b>BOLO NATAL ROMÂNTICO =&gt;</b> Aprenda a decorar com a Celebrate 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! Celebrate, apaixonados por confeitaria!
05-12(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	<b>TOPO DE BOLO DE BICHINHOS – AULA PRÁTICA =&gt;</b> Acabou o estresse! Aprenda como modelar dois lindos bichinhos para topo de bolo e encante a criançada! Nesta aula Arcolor você aprenderá como estruturar uma modelagem utilizando a mistura correta das massas, sem que desmorone depois de seca. Trazer material: tapete de silicone, jogo de estecas com boleador médio, marcador de boca, tesoura de ponta fina, rolo para abrir massa, pincel escolar, bolo de isopor de 15cm., 2 sacos plásticos, 2 perfex. <b>Obs: as massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas!</b>
05-12(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	<b>AULA DE MODELAGEM COM ISOPOR COMESTÍVEL (RICE CRISPY) =&gt;</b> Venha conhecer como criar uma estrutura totalmente comestível para posicionar sobre bolos. Você aprenderá todo o passo a passo, desde a prensagem até a cobertura e modelagem com pasta. Garanta sua vaga!!
06-12(Qui) 9:30	Maria Amélia 29,99	<b>AULA ESPECIAL DE PANETONES COM FRUTAS CRISTALIZADAS E CHOCOTONES =&gt;</b> Aula imperdível para quem quer aprender uma massa fermentada caseira e que derrete na boca. Aprenda passo a passo e surpreenda com estas deliciosas receitas. Inove o seu Natal presenteando quem você ama. Venda certa. Sucesso total. Corra e garanta logo e reserve a sua vaga.
06-12(Qui) 14:00	Maria Amélia 34,99	<b>AULA ESPECIAL DE ROCAMBOLES =&gt;</b> São Eles: O Famoso Rocambolê de Bacalhau Delicioso que leva na massa e no recheio Bacalhau e não leva batata. Sugestão de outros recheios e Ainda poderá ser congelado. Serve-se Quente ou Frio. Faça e Venda o Ano Inteiro. E ainda um delicioso Rocambolê Doce que já sai recheado do forno é só enrolar. Com certeza vai ser um sucesso. Não fiquem de fora.
07-12(Sex) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	<b>AULA PROFISSIONAL HARALD =&gt;</b> Barrinhas de chocolate e chocolates temáticos natalino. Venha aprender a dar cor em seus chocolates fazendo os mais deliciosos. <b>Aula com degustação!</b>
07-12(Sex) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	<b>AULÃO DE DOCES CARMELADOS E FONDADOS =&gt;</b> Nesta aula você vai aprender doces com papel de 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. Nesta aula você vai aprender 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. <b>Aula com degustação!</b>
08-12(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	<b>AULA ESPECIAL PARA PRINCÍPIANTE EM CONFEITAGEM =&gt;</b> Aula imperdível para você que está entrando neste mundo encantado da confeitagem ou para você que está 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 pensar 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. <b>Aula com degustação!</b>
10-12(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	<b>DELÍCIAS PARA FESTAS =&gt;</b> É como sempre falo: com a mavalério tudo fica muito gostoso, prático e rápido. Venha fazer parte dessa aula que será a solução na sua vida. Aprenda a fazer deliciosos: pavês, verrines, bombons saborizados e um delicioso brigadeiro de bateira que você irá lucrar durante o ano inteiro. Não fique de fora e faça sua inscrição. Aula com degustação e apostila.
10-12(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 24,99	<b>SUSPIROS GOURMET =&gt;</b> Venha fazer parte desta aula de suspiros, onde você irá aprender técnicas maravilhosas para gourmetizar os queridinhos que são servidos em várias ocasiões durante o ano inteiro. Vamos rechear, decorar, montar bichinhos. Não percam! <b>Aula com degustação!</b>
11-12(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>BOLO ALEGRIA DE NATAL =&gt;</b> O natal está chegando e com ele às 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. Aula com utilização dos produtos Celebrate. Não perca esta oportunidade!

<b>11-12(Ter)</b> <b>14:00</b>	<b>Glória Fonseca</b> <b>3,99</b>	<b>A PASTORIZA CONTINUA COM SURPRESAS DE DAR ... Água na boca =&gt;</b> trazendo desta vez: bem casados médio e duplos em camadas com recheios variados e ornamentados, copinhos frisados recheados e florido, Gotas em chocolate com recheios de brigadeiros e cerejas vidradas.
<b>12-12(Qua)</b> <b>9:30</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>24,99</b>	<b>EMPADAS NATALINAS =&gt;</b> Que tal você preparar deliciosas empadinhas com massa super leve e que dissolve na boca e com recheios especiais e inovadores: suflê de bacalhau, leite condensado, gratinados de camarão, frango, chester e pernil. Serão ensinadas as abertas e fechadas, como congelar cruas e assadas e como fazer 1000 empadas em menos de 10 horas com 100 formas de alumínio. <b>Aula com degustação!</b>
<b>12-12(Qua)</b> <b>14:00</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>29,99</b>	<b>FAÇA E VENDA - BOLINHOS DE BACALHAU =&gt;</b> Crocante, sequinhos e bem econômicos. Em tempo de crise não podemos deixar de faturar com os deliciosos bolinhos de bacalhau podendo ser vendidos por kilo de massa, unidades ou cento, você poderá vender seus bolinhos congelados e mais: delicioso pavê de bacalhau pratico e econômico, e pensa que acabou? De quebra brinde receita extra na apostila de mousse salgado de Natal e sobremesa. <b>Aula com degustação!</b>
<b>13-12(Qui)</b> <b>9:30</b>	<b>Wilson Brandão</b> <b>24,99</b>	<b>CURSO DE PIZZAIOLO=&gt;</b> 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 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! <b>Aula com degustação!</b>
<b>13-12(Qui)</b> <b>14:00</b>	<b>Wilson Brandão</b> <b>24,99</b>	<b>FAÇA E VENDA CONGELADOS NA QUENTINHA=&gt;</b> 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! <b>Aula com degustação!</b>
<b>14-12(Sex)</b> <b>9:30</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>19,99</b>	<b>FESTIVAL DE SALGADOS FINOS =&gt;</b> Coxinha de bacalhau, croquete de carne seca, camarão a moda no norte, tornejador de frango com molho de limão e croquete de bacalhau. <b>Aula com degustação!</b>
<b>14-12(Sex)</b> <b>14:00</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>24,99</b>	<b>FAÇA/VENDA DELICIAS NATALINAS =&gt;</b> Bolotone de frutas secas de liquidificador, pavê de panetone com dois tipos de brigadeiro, branco de limão e brigadeiro preto, cobertura de baba de moça de chocolate e fios de ovos, e mais um bolo tronco colorido natalino com linda decoração. <b>Aula com degustação!</b>
<b>15-12(Sab)</b> <b>9:30</b>	<b>Gloria Fonseca</b> <b>24,99</b>	<b>PANIFICAÇÃO NATALINA =&gt;</b> Com pão caseiro feito em aula que já assa recheado faremos um interessante papai Noel (rosto) e uma linda árvore de Natal tudo recheado com frutas secas, cerejas, ameixas. Vamos dar a nossa mesa alegria e o verdadeiro sabor natalino. Vamos nos preparar para faturar e surpreender nossos clientes e convidados. <b>Aula com degustação!</b>
<b>17-12(Seg)</b> <b>9:30</b>	<b>Anderson Alves</b> <b>3,99</b>	<b>FESTIVAL DE DONUTS (ROSCAS DECORADAS) =&gt;</b> Venha aprender a fazer deliciosos Donuts para presentear ou vender nesta deliciosa data que é o Natal, MASSA, RECHEIO E DECORAÇÃO FEITOS EM AULA, utilização de FONDANT, CREME DE CONFEITEIRO, CHOCOLATE, MARSHMALLOW DA LINHA DE PRODUTOS FINE LINE. Daremos sugestão de fazer recheado também. Imperdível!
<b>17-12(Seg)</b> <b>14:00</b>	<b>Anderson Alves</b> <b>3,99</b>	<b>BOLO NATAL DO MICKEY =&gt;</b> Aprenda em aula a montar um bolo super delicado, utilizando a linha de produtos Fine Line. Não perca! Tudo feito em aula passo a passo com novas técnicas!
<b>18-12(Ter)</b> <b>9:30</b>	<b>Elizete Garrão</b> <b>3,99</b>	<b>DRIP CAKE =&gt;</b> Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantili com ponto correto, tingimento, utilização de bico para decoração, perolização em um delicioso bolo com altura dupla, cores natalina e regado com uma deliciosa calda 3 leites. Aula com utilização dos produtos Hualalá. <b>Aula com degustação!</b>
<b>18-12(Ter)</b> <b>14:00</b>	<b>Elizete Garrão</b> <b>34,99</b>	<b>BISCOITOS DECORADOS DE NATAL =&gt;</b> Aprenda a fazer deliciosa massa de biscoito de corte. A decoração será com tema natalino onde utilizaremos glacê, confeitos, papel de arroz, pasta americana e muito mais. <b>Imperdível!</b>
<b>19-12(Qua)</b> <b>9:30</b>	<b>Damião Costa</b> <b>19,99</b>	<b>CUPCAKES SALGADOS =&gt;</b> Entre na onda dos cupcakes, pois eles se fazem presentes em todas as festas das mais simples a mais fashion, você vai aprender uma massa extremamente macia, muito saborosa e com a mesma massa será feito cupcakes de camarão e mini cupcakes de calabresa, você nunca comeu nada igual. Em aula dicas de outros sabores, de congelamento, de como rechear, de embalagens, de venda, de como com esta mesma massa fazer bolo salgado. <b>Aula com degustação!</b>
<b>19-12(Qua)</b> <b>14:00</b>	<b>Damião Costa</b> <b>19,99</b>	<b>AULA DE SORVETE CASEIRO=&gt;</b> 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. <b>Aula com degustação!</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!

*“A loja Sonho da Festa deseja a todos os clientes e amigos: Um Feliz Natal e que 2019 seja repleto de muita Paz, Saúde e Prosperidade.”*