



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/2021
01-12(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	DECORAÇÃO DE BOLO ORIGAMI => Venha aprender a trabalhar com a placa de textura de Origami da BwB embalagens e a decorar com muita facilidade e rapidez a lateral de seus bolos ou tortas. Venha aprender essa técnica para oferecer aos seus clientes e amigos. (Promocional BwB)
01-12(Qua) 14:00	Rita Araujo 24,99	BOLO GELADO NA MARMITA => venha aprender a fazer deliciosos bolos gelados super rápido e práticos que são montados na marmita. Chocolateado, coco, abacaxi com coco e sensação duplo, ninho com avelã. Será feito em aula, batimento da massa e montagem de dois sabores para você tirar todas as suas dúvidas e fazer ele delicioso faça e venda. Garanta sua vaga e Inscreva-se já!
02-12(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE DOCES CARMELADOS E FONDADOS => 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. Aula com degustação!
02-12(Qui) 14:00	Elizete Garrão 4,99	MINI BOLO => Você aprender a fazer nesta aula a fazer um mini bolo com modelagem natalina. Tudo feito com os produtos Mix. Não percam!
03-12(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecida em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação!
03-12(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	SORVETE CASEIRO SEM GORDURA HIDROGENADA => Para você que vende sorvetes ou quer agradar a família, amigos ou clientes. Nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa onde 1 litro de leite poderá render 4 potes de 2 litros de sorvete. Baixo custo e excelente qualidade. Dicas de sabores. Aula com degustação.
04-12(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 4,99	PÃO DE MEL COM BRIGADEIRO DE PANETONE => Venha aprender em aula a fazer um delicioso pão de mel com brigadeiro de panetone e linda decoração Natalina. Aula com utilização dos produtos Harald.
06-12(Seg) 9:30	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS --- LETRAS, NÚMEROS E CORAÇÃO => Venha aprender a fazer Letras para nomes, com 1 metro de altura, Números e Coração 1,50 m. Estrutura aramada com balões Desconstruídos.
06-12(Seg) 14:00	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS -- ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO -- NOVAS TÉCNICAS => Super versátil..... Ideias para vários temas. Vamos montar um ARCO DESCONSTRUIDO DUPLO com Balões Alumínio HAPPY DAY, e muitas novidades. AULA INÉDITA.
07-12(Ter) De 10:00 às 16:00 com intervalo p/almoço	Quéren-Hapuque 120,00	AULA 100% PRÁTICA DE CONFEITAGEM - NOVAS TÉCNICAS => Nessa aula você vai aprender a fazer o liso perfeito, wave cake, fault line e trabalho com texturas (pincel, garfos, entre outros), e espátulas. Trazer material: 1 mini espátula lisa M4 e 1 mini espátula M16, 2 isopor (15x8), 1 isopor (15x10), 1 cake board de 25cm, 1 espátula grande lisa, 1 espátula de textura, avental, touca e perfex. Limite de 10 alunas!
08-12(Qua) 10:00	Raquel Araujo 29,99	AULA IMPERDÍVEL! Então não perca essa oportunidade em uma única aula aprenda a fazer 2 lindos e saborosos bolos. (BOLO DE CHURROS E BOLO NATALINO). Aula com sorteio e degustação!
09-12(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 4,99	GUIRLANDA DE BRIGADEIRO => Aprenda nesta aula a fazer uma linda guirlanda de brigadeiro toda decorada para seu Natal. Aula com utilização dos produtos Harald.
10-12(Sex) 9:30	Anderson Alves 4,99	ESPECIAL DE NATAL - ROCAMBOLE PARA O NATAL => Fim de ano está chegando, sendo assim Anderson Alves trouxe esse saboroso faça e venda para suas comemorações de fim de ano. Aula promocional Fine Line. Não perca!
10-12(Sex) 14:00	Anderson Alves 24,99	AULA DE PANETONES => Venham a aprender a fazer deliciosos panetones com decoração de fondant. A massa será feita em aula. Não percam!

13-12(Seg) 10:00	Rita Araujo 4,99	BENTÔ CAKE => venha aprender a febre do momento. Essas pequenas delícias que vem encantando o mundo inteiro. Serve para comemorar uma data especial, para você colocar em seu kit festa ou simplesmente dar de lembrança. Será feito em aula passo a passo, do batimento da massa e decoração com chantilly de chocolate. Então já que as vagas são limitadíssimas, reserve já a sua e não fique de fora dessa. CACAU Foods
13-12(Seg) 14:00	Rita Araujo 24,99	QUICHE DOCE E SALGADA => Que maravilha de faça e venda para o Natal e o ano inteiro. Quiche de bacalhau, quiche de presunto, quiche de frango, quiche de alho poró com bacon, quiche de chocolate, quiche de banana caramelizada, quiche de Romeu e Julieta. Que você pode fazer pequenas ou grandes. Será feito em aula um sabor salgado e um doce passo a passo para você tirar todas as suas dúvidas e ter um maravilhoso faça e venda. Vagas limitadas.
14-12(Ter) 14:00	Conceição Braga 49,99	AULA NATALINA ESPECIAL! => Aprendam em apenas uma única aula três pratos com bacalhau e uma sobremesa deliciosa. Bolinho de bacalhau super crocantes e sequinhos que pode ser congelado ótimo para vendas de massa por kilo, unidade ou cento e também faremos uma torta de bacalhau gratinada bem rentável e econômica. E que também uma farofa crocante de bacalhau. e de sobremesa pudim de panetone com nozes, cerejas e fios de ovos. Tudo feito em aula...com dicas de preços .armazenamentos e congelamento. Não percam!
15-12(Qua) 9:30	Wilson Brandão 34,99	Esse ano já temos motivos pra celebrar: Estamos VIVOS e VACINADOS. Então vamos aprender a preparar delícias para os nossos? PANETONE SALGADO FOLHADO, CROISSANT RECHEADO DE CHOCOLATE, PÃO DE RABANADA e BAGUETE RECHEADA COM PROCOLONE E CALABRESA feito em aula. Tudo feito em aula!
15-12(Qua) 14:00	Wilson Brandão 49,99	AULA PRÁTICA - DESOSSANDO FRANGO => Aprenda a desossar ave (frango, chester ou peru) e a preparar dois tipos de pratos: Ave Desossada, que permanece com o mesmo formato e o Rocambole Recheado. Sua comercialização pode ser congelada ou assada e acompanhado de um maravilhoso Nhoque de Aipim. LISTA DE MATERIAL: ave (frango, chester ou peru), temperos caseiros a seu gosto, alho, limão, 1 faca peq. amolada de ponta, farofa já pronta pra rechear o frango e/ou o rocambole, vasilha para armazenar o frango, touca, avental, perfix e pano de prato. Limite de 10 alunas.
16-12(Qui) 9:30	Danielle Bustilho 4,99	TORTA DE LIMÃO => E voltamos com tudo e com a força toda. Nessa aula vamos garantir as deliciosas sobremesas para nossa ceia de Natal. Nessa aula vamos utilizar o delicioso merengue da mavalério e confeccionar uma deliciosa tora de limão flambada entre outras opções. Corra e garanta sua vaga. Esperamos vocês! Aula com utilização dos produtos Mavalério.
16-12(Qui) 14:00	Danielle Bustilho 24,99	DONUTS DECORADO => Venha aprender em aula a fazer deliciosos Donuts que estão em alto na área da confeitaria. Faça e venda certo! Aula com degustação.
17-12(Sex) 9:30	Ana Cristina 4,99	BOLO NATALINO => Venha aprender a fazer um lindo bolo com os divertidos cortadores da celebrate natalinos em alumínio fácil e prático que você também pode usar em cupcakes e biscoitos para pendurar na árvore de Natal
17-12(Sex) 14:00	Ana Cristina 19,99	AULA PRÁTICA - MAÇAS DO AMOR DO PAPAÍ NOEL => Atendendo á pedidos a chefe Cristina Gemino trás para vocês lindas maçãs personalizadas do papai Noel. Aula 100% prática, para venda certa em todos os meses do ano! Acabamento, embalagem e precificação. LISTA DE MATERIAL: 300grs de pasta americana, 2 maçãs médias, 1 tapete de silicone (opcional), 1 rolinho, 1 jogo de estecas, perfix, avental e touca. Não fique fora! Limite de 10 alunas!

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

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

Podem tirar fotos, não será permitido filmar ou gravar as aulas!

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!

Nossas aulas terão o numero reduzido de alunos (Limite de 20 alunos),
respeitando todas as regras de proteção contra o covid-19, **USO**
OBRIGATÓRIO DE MASCARA, garanta já sua vaga!

*“A loja Sonho da Festa deseja a todos os clientes e amigos: Um
Feliz Natal e que 2022 seja repleto de muita Paz, Saúde e
Prosperidade.”*

