



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

Aproveitem nossas aulas promocionais de férias!!!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE FEVEREIRO/2018
01-02(Qui) 9:30	Mauro de Lucca 3,99	DOCE PÁSCOA SICAO => Sempre pensando em vocês a sicao preparou uma deliciosa aula onde demonstraremos 3 receitas com técnicas diferentes. Faremos 1 ovo casca recheada, 1 ovo de colher e 1 ovo crocante. São eles: "ovo brasileiro": ovo casca recheada, feito de chocolate branco e recheado com um doce de abóbora com coco, venha se surpreender com essa combinação. "Ovo de colher duo" o ovo mais vendido na páscoa com recheio de 2 deliciosas mousses de brigadeiro amargo e branca, a mistura destes sabores irá agradar todos os paladares. Ovo crocante salada de frutas: casca feita com o delicioso chocolate sicao e frutas glaceadas, um ovo perfeito para o nosso clima tropical. Com sicao sua páscoa além de deliciosa será muito lucrativa. Não percam!
01-02(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 3,99	CONE CAKE E BRIGADEIRO GOURMET => Aula imperdível que você que esta entrando neste mundo encantado do chocolate ou pra quem já esta no mercado e tem duvidas. Nesta aula você vai saber a diferença entre cobertura e chocolate. Dicas e muito mais. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
02-02(Sex) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	VAMOS COMEÇAR OS PREPARATIVOS ... Para uma deliciosa páscoa => Com os produtos Arcolor você irá aprender a decorar um lindo bolo fake com uma coelhinha em 2D. Tudo explicado passo a passo com muitas dicas. Aula com utilização dos produtos Arcolor. Não percam!
02-02(Sex) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	AULA PRÁTICA DE FLORES NÃO ARAMADAS => Venha colocar a mão na massa e aprender a modelar flores grande de uma forma fácil e fácil. Tudo explicado passo a passo e com muitas dicas. Trazer material: espuma grande para flores (mago), boleador grande, tesoura de ponta fina, jogo de cortadores de babados (mínimo 3 tamanhos), rolo para abrir massa, sacos plásticos, pincel escolar, 2 perfix, caixa de papelão para levar a peça. Aula promocional Sonho da Festa. Limite de 15 alunas. Obs: a massa usada em aula será rateada entre as alunas.
03-02(Sab) 9:30	Conceição Braga 17,99	SACOLÉ GOURMET=> Vamos faturar com esta mega aula de sacolés, com novos sabores que com certeza teremos venda certa e rápida. Faremos Mousse de frutas vermelhas, nutella, leite ninho e outros sabores na apostila. Ótima oportunidade para sairmos da crise, podendo até terceirizar para casa de festa informal. Não percam, Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
05-02(Seg) 9:30	Wilson Brandão 17,99	FESTIVAL DE SONHOS E PÃES PARA PADARIA => Massa versátil para fazer um delicioso pão trançado, pão de frutas, pães doce diversos, brioche, 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 promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
05-02(Seg) 14:00	Wilson Brandão 17,99	BOLOS CASEIROS COMERCIAIS=> Uma grande oportunidade de abrir seu próprio negócio esta chegando, tenha uma nova renda e saia da crise fazendo e vendendo deliciosos bolos caseiros. Será ensinado em aula todo o passo a passo de quatro receitas de bolos: Milho cremoso, cenoura com calda de chocolate, banana e o tradicional fubá com erva doce. Aula com noções de custo, tipo ideal de forma, embalagem e validade do produto para comercialização. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
06-02(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO FILIGRAMAS E FLORES => Aprenda com a Celebrate! Bolo feminino com 3 diferente flores com práticos detalhes e acabamentos que deixará seu bolo fino e delicado com o toque das Suaves cores! Aula com utilização dos produtos Celebrate. Aula com degustação!
06-02(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	PÁSCOA CHEGANDO E VAMOS NOS PREPARAR => Venham aprender deliciosos bombons recheados, cones recheados e algumas peças de chocolate para compor uma mesa de chocolate. Tudo com utilização das formas B.W.B. Não percam!!!
07-02(Qua) 9:30	Anderson Alves 3,99	RENDAS DE AÇUCAR – SUGAR VEIL - BOLO DE CASAMENTO => Não percam este lançamento da Fine line, produtos já vem pronto super fácil de preparar. Faça lindas rendas que darão efeito em seu bolo de casamento, 15 anos, Bodas e outros. Tudo feito passo a passo. Aula com utilização dos produtos Fine Line.
07-02(Qua) 14:00	Anderson Alves 3,99	BOLO INFANTIL COLAGEM => Aprenda esta técnica de colagem, em lateral e em cima do bolo, ótima idéia para quem tem dificuldades para modelagem, e pode ser feito em qualquer tema, não fique fora dessa. Tudo feito com a linha de produtos Fine Line.
RECESSO DE CARNAVAL		
20-02(Ter) 9:30	Damião Costa 17,99	AULA DE SORVETE CASEIRO=> 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. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
20-02(Ter) 14:00	Damião Costa 17,99	CURSO DE TORTAS COMERCIAIS=> Quer ganhar dinheiro sem sair de casa? Então a hora é essa, aprenda em uma única aula a fazer duas deliciosas tortas: TORTA DELÍCIA DE COCO- De fácil preparo e custo que cabe no seu orçamento. TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ- Casquinha de biscoito recheio de mousse de maracujá que não precisa ir ao fogo e nem a geladeira. Em aula serão dadas dicas de como fazer mono porções e outros recheios. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!

21-02(Qua) 9:30	Kátia Praça 14,99	ESPECIAL CURSO PRATICO DE BOLAS CANUDO => Para adultos e para crianças a partir de 6 anos de idade. Venham se divertir e manipular bola canudo fazendo: bichinhos, flores, chapéu, espada, cachorrinho entre outros. Tudo com bola. Trazer 1 bomba manual de encher bola e 1 pacote de bola canudo. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa.
21-02(Qua) 14:00	Kátia Praça 17,99	ARTE COM BALÕES -> letras para nomes com 1m de altura, coração, sol e varias outras esculturas para compor seu cenário de chão, painéis e teto. Peças para entrada e externas do evento. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa.
22-02(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PASCOA => Aprendam nesta aula a fazer ovos de páscoa trufados e ovos decorados com temas infantis. Não fique de fora, grande oportunidade de você aumentar sua renda produzindo ovos. Técnica de temperagem no chocolate. Aula com utilização dos produtos Harald.
22-02(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 17,99	MINI TORTINHAS => Montagem nas embalagens descartáveis. Massa de pão de ló, calda, recheio e cobertura de chantili. Recheio de morango, ganache e sugestões de outros sabores. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
23-02(Sex) 9:30	Conceição Braga 17,99	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 promocional sonho da festa. Aula com degustação!
23-02(Sex) 14:00	Conceição Braga 17,99	SHOW DE ROCAMBOLES DOCES E SALGADOS=> Que tal aprender um ótimo faça e venda sobre rocamboles? Em aula iremos fazer um delicioso rocambole cocada de maracujá com coco que já sai do forno recheado, com sugestões para os sabores prestígio e morango com chocolate, também um deliciosos rocambole salgado com recheio de presunto e cheddar com opções para recheio de batata com carne seca. Aposte nessas novidades que irá lhe trazer um bom lucro em festas e vitrines. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
24-02(Sab) 9:30	Damião Costa 17,99	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 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 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 promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
26-02(Seg) 9:30	Elizete Garrão 3,99	MINI OVOS DE PASCOA DE COLHER COM RECHEIO DE CHANTYNINHO => Quer economizar na páscoa e ainda fazer a diferença, então não perca esta aula onde você aprenderá a fazer mini ovos de colher e recheio de um delicioso Chantyninho utilizando o chantilly Hulalá e decoração com confeitos coloridos. Aula com utilização dos produtos Hulalá.
26-02(Seg) 14:00	Elizete Garrão 17,99	BOLO PARIS => Decorados com imagens em placas de açúcar, utilizaremos imagens estilo vintage em papel arroz para composição de um lindo cenário com pinturas sombreadas que será a tendência para a confeitaria em 2018. Aula promocional sonho da festa.
27-02(Ter) 9:30	Antônia Brandão 17,99	TORTA SALGADA MARMORIZADA E RENDADA => Aprenda nesta aula um delicioso pão de ló salgado que será feito em aula e mais: recheio de bacalhau, glacê mármore salgado e um glacê para renda, ideal para casamento e 15 anos. Aprenda também um delicioso rocambole de bacalhau com recheio de camarão. (a massa é de bacalhau ideal para seu almoço de páscoa). Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
27-02(Ter) 14:00	Antônia Brandão 17,99	FESTIVAL DE PIZZAS DOCE E SALGADAS => Com 1kg de farinha de trigo você faz 5 discos de massa grande ou mais ou menos 80 mini pizza para festa infantil e mais: 1 pastel semi folhado. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
28-02(Qua) 10:00	Rodney Carvalho 3,99	OVO DE PASCOA PREENCHIDO COM CAMADAS DE BOLO E RECHEIO FINALIZADO COM TECNICA DE BLINDAGEM E DECORAÇÕES DIFERENCIADAS => Em 2018 faça sua páscoa diferente, faça uma páscoa Puratos. Nesta aula você ira aprender a transformar receitas clássicas de bolo em recheios para os seus ovos de páscoa. Iremos ensinar técnicas de blindagem e decorações para que seu produto seja uma surpresa inesquecível nesta páscoa.
28-02(Qua) 14:00	Rodney Carvalho 3,99	OVO DE PASCOA COM A CASCA RECHEADA DE SABORES INUSITADOS. BOMBONS TRUFADOS E DECORAÇÕES TEMATICAS => Quer surpreender nesta páscoa? Faça uma páscoa puratos! Nesta aula você ira aprender a fazer recheios diferenciados para encantar seus clientes e familiares. Vamos ensinar técnicas para rechear e decorar seus ovos com temáticas para adultos e crianças.

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!