



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/2019
01-02(Sex) 9:30	Anderson Alves 3,99	BOLO INFANTIL SMILE => Super febre, não fique fora dessa aula. Bolo ideal para crianças. Aula com utilização dos produtos Fine Line
01-02(Sex) 14:00	Claudia Thomaz 3,99	BOLO CAPUCCINO COM RECHEIO DE TRUFA DE AMARULA => Decorado com chantili dourado (pintado com bombinha) e rosas vermelhas! Conheça as diferenças entre s tipos de chantili e a maneira correta para tingir em tons fortes, além de um delicioso bolo. Aula Promocional Chantili Master Martini. Imperdível!
02-02(Sab) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES => Aprenda fazendo – aula pratica. Decoração para festas, salões e ao ar livre. Aprenda a fazer projetos personalizados, orçamentos, onde e como comprar. Aula com apostila e tabela. Crianças a partir de 8 anos poderão se inscrever. Obs.: Trazer um pacote de bola numero 9. Aula promocional Sonho da Festa.
04-02(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	SANDUICHES NATURAIS E O PERFEITO AÇAÍ => Esta você não pode perder! Sanduíche com o deliciosos Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte e sucos refrescantes de frutas. Aprenda também a maneira correta e mais suculenta de fazer o açaí podendo acrescentar banana ou morango. Aula especial para quem quer ser seu próprio patrão. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
04-02(Seg) 14:00	Wilson Brandão 19,99	TODOS OS SEGREDOS DOS PASTÉIS (PASTEL DE FEIRA, DE FORNO E CHINÊS) => Já viram como o mercado de pastelaria cresce a cada instante? Não consegue resistir a um bom caldo de cana com um pastel bem quentinho cheio de recheio? Então sua opção é vir para esta aula e aprender a fazer além de pastel de feira, o pastel chinês, e o de forno (integral e tradicional). Não importa o bairro em que você mora, esses pastéis causam reboliço onde passam! Com iogurte ou guaraná e opções de recheios diversos, dos tradicionais aos mais leves. Modelagens para festas, coquetéis e lanchonetes. Noções de congelamento e armazenamento. Imperdível! Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
05-02(Ter) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	OVOS DE PASCOA => Páscoa se aproximando, vamos começar a pensar em lindos ovos de páscoa, aumentando nossa renda e garantindo a alegria de nossos baixinhos e familiares, com ovos e bombons. Aula com utilização dos produtos B.W.B
05-02(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	BOLO ABELHINHA FELIZ => Volte a ser criança e surpreenda seus convidados com um bolo infantil utilizando os novos cortadores Celebrate de hexágonos para criar uma com colméia. Nesta aula você também vai aprender como fácil fazer lindas abelhinhas, totalmente comestível e muito mais. Tudo ensinado passo a passo bem simples para garantir seu sucesso. Não fique de fora!
06-02(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PASCOA E BOMBONS => Ovos feitos com chocolate Melken usando técnica de temperagem no chocolate nobre. Aula com utilização dos produtos Harald. Sorteio dos Ovos.
06-02(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 19,99	AULA DE MINI TORTINHAS => Aprenda a fazer mini tortinhas feitas em embalagens individuais em embalagens descartáveis e torta no pote. Recheio de avelã com chocolate, brigadeiro gourmet e dicas de outros sabores. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
07-02(Qui) 9:30	Damião Costa 17,99	CONFITEAGEM 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 promocional sonho da festa. Aula com degustação!
07-02(Qui) 14:00	Damião Costa 17,99	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!
08-02(Sex) 9:30	Conceição Braga 16,99	CURSO DE INICIANTES DE SALGADINHOS FRITOS => Massa que com gasto de menos de 5 reais, você prepara mais de 130 salgadinhos de festas, será ensinado como: rechear, empanar, congelar e fritar. Aprendam: coxinhas, bolinhas de queijo, enroladinhos de salsicha, risoles e croquetinhos diversos. Não percam este ótimo faça e venda. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
08-02(Sex) 14:00	Conceição Braga 16,99	CURSO PARA INICIANTE DE SALGADOS ASSADOS => Com massa fermentada de liquidificador super leve e de fácil preparo e com bom rendimento. Faremos: enroladinho de salsicha bauru, trouxinhas e pãesinhos com recheios diversos. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
09-02(Sab) 9:30	Antônia Brandão 14,99	FESTIVAL DE PIZZA DOCE E SALGADA => Massa básica com 01kg de farinha de trigo você faz 05 pizzas grandes ou +/- 80 coquetéis. E mais: pastel sorriso (massa semi folhada) frita com recheio doce ou salgado. Todos podem ser congelados. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
11-02(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	BROWNIE E SORVETE CASEIRO => Receita pratica e econômica. Sorvete feito com um litro de leite, que dá o rendimento de 6 litros de sorvete. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
11-02(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	AULA DE BEM CASADOS => Massa com fécula de batata, apostila com outras receitas. Recheio tradicional de doce de leite, cobertura com calda de limão embalagens vista em aula. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
12-02(Ter) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	OVOS DE PASCOA PARA INICIANTES- AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO=> Aprenda a preparar ovos coloridos passo a passo e deliciosos recheios que servem para ovos de Colher, bombons ou casquinha de ovo recheada. Antecipe as suas vendas com antecedência para a sua Páscoa mais feliz. Aula com degustação e sorteio!
12-02(Ter) 14:00	Danielle Bustilho 3,99	CONE RECHEADO, CAKE SICLE DECORADO E MINI OVINHOS RECHEADOS=> Ainda da tempo de você aprender a confeccionar essas delicias que estão sendo a maior procura na páscoa. Não perca essa oportunidade do ano pra você garantir uma renda extra. Noções de custo, armazenamento e embalagem. Aula com utilização dos produtos Mavalério/ Mil cores. Aula com sorteio e degustação!
13-02(Qua) 9:30	Elizete Garrão 3,99	DRIP CAKE DE CHANTININHO => Aprenda como fazer um delicioso chantininho com o chantili Hualá para utilizar na cobertura e recheio de um bolo com altura dupla e fácil montagem, regado com uma deliciosa calda e para finalizar a decoração com ganache com ponto de gotejamento e escorrido pela lateral. Aula com utilização dos produtos Hualá. Aula com degustação e sorteio!
13-02(Qua) 14:00	Elizete Garrão 3,99	BOLO FLAMINGO TROPICAL => Modelagem em pasta americana de flamingo, folhagem e uma linda flor hibisco em pasta fará parte desta aula cheia de técnicas e dicas imperdíveis. Aula com utilização dos produtos Mix.

14-02(Qui) 9:30	Conceição Braga 17,99	NOVIDADE ROCAMBOLE SALGADO À METRO => Que tal fazer a diferença, ao invés de pão a metro você pode inovar com esta grande novidade. Um pratico e delicioso rocambole com massa levíssima decorado com frios e hortaliças, vocês iram se surpreender. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
14-02(Qui) 14:00	Conceição Braga 17,99	PÃO DE BATATA E PÃO DE QUEIJO>> Sim é isto mesmo estas duas delicias em uma só aula, massa clássica com conteúdo de qualidade e sabor inigualável: pão de batata com o verdadeiro e original, massa que pode ser feito com recheio de presunto, frango, calabresa e catupiry c/ goiabada e pãozinho de queijo original, coquetel e com sabores, alho, ervas, bacon e que podem ser congelados. Ai que delicia. Você vai ficar fora dessa. . Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
15-02(Sex) De 10:00 às 16:00 C/intervalo.	Denise Rasinhas 7,99	CUPCAKEBURGUER ARCOLOR- AULA PRÁTICA => Isso mesmo, venham aprender como transformar cupcakes de baunilha e chocolate, numa delicia para qualquer tipo de festa. Não fique de fora e garanta a sua vaça. Trazer material: jogo de estecas (com boleador), 1 faca serrilhada, tapete de silicone, rolo para abrir massa, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 perfix, 1 pratinho. Obs.: os produtos utilizados na produção dos cupcakesburguers terão o valor rateados entre as alunas. Limite de 15 alunos!
16-02(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!
18-02(Seg) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	OVOS DE PASCOA COLORIDO => Venham aprender como tingir chocolate e criar lindos modelos de ovos de Páscoa colorido, com os corantes especial para chocolate da Mago. Aula com utilização dos produtos Mago. Aula com degustação!
18-02(Seg) 14:00	Alessandra Oliveira 19,99	FESTIVAL DE SUSPIROS => Venham aprender este doce que é um sucesso nas festas e qualquer ocasião. Vamos fazer mini suspiros, suspiritos, bem suspirados, coloridos e saborizados .. Um ótimo faça e venda para qualquer época do ano, com todo o passo a passo. Dicas apostila e degustação. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
19-02(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	AULA DE PALHA ITALIANA => Vamos diversificar a palha italiana, saindo do tradicional e entrando com outros sabores, dando a esta delicia mais sabor com os doces Pastoriza. Aula com utilização dos produtos Pstoriza. Aula com degustação!
19-02(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	BOLO DE CARNAVAL COM FIGURAS GEOMÉTRICAS => Carnaval e sempre uma festa! Aproveite a alegria da ocasião para aprender a decorar um bolo para os aniversários nesta época do ano! Nesta aula você vai aprender como utilizar os novos cortadores geométricos Celebrate e criar uma lateral perfeita multicolorida.A finalização ficará por conta de muito confete, serpentinas, bolas e mini máscaras tudo em perfeita harmonia. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
20-02(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PASCOA => Aprenda nesta aula a fazer ovos de colher, ovos recheados com recheio de palha italiana e ovo pavê de morango. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com sorteio dos ovos.
20-02(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 19,99	AULA ESPECIAL DE PIRULITOS DE CRISTAL => Aprenda passo a passo a preparar estes lindos pirulitos super delicados com praticidade e sem mistérios que estão fazendo o maior sucesso nas grandes festas. Não percam!! Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
21-02(Qui) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – DECORAÇÃO DE BAIXO CUSTO => Aprenda a decorar grandes espaços, gastando menos. Decoração de grande impacto visual. Idéias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes. Aula promocional Sonho da Festa.
21-02(Qui) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – CENÁRIO PARA FLORESTA E JARDIM => Vários temas: chuva de bênçãos, flamingo, Bela e a Fera entre outros. Faremos uma árvore com 3m de altura, flores, borboletas, nuvem e complementos para cenários. Aula promocional Sonho da Festa.
22-02(Sex) 9:30	Antônia Brandão 14,99	SALGADOS FINOS PARA BUFFET=> Salgado de uma loja de shopping, massa cremosa derrete na boca, recheios de: queijo provolone, cheddar, camarão ou outro a gosto. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
22-02(Sex) 14:00	Antônia Brandão 14,99	TORTA SALGADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS => Faça e venda pra você ganhar um dinheirinho no carnaval. Torta salgada montada em embalagens tipo marmixet faremos o pão em aula, decoração, recheio de frango com milho e uma geléia. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
23-02(Sab) 9:30	Conceição Braga 19,99	EMPADAS PARA FAÇA E VENDA NO CARNAVAL => Massa levíssima e bem diferente de tudo que vocês já viram!! Derrete na boca e com novos conceitos de recheios: leite condensado, gratinado de frango, camarão, carne seca, Romeu e Julieta. Abertas e fechadas, ceciliana e napolis. Quer saber como preparar 1000 empadas em menos de 10 horas com apenas 100 forminhas de alumínio? Então corram para esta aula. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
25-02(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	CURSO PARA INICIANTE DE TORTAS => Pão de ló (chocolate, nozes e baunilha), massa abiscoitada (massa sablé), recheios de baba de moça, creme patissier, coco, chocolate e nozes, ganache, calda para umedecer, coberturas de marshmallow e demonstração do preparo do chantilly, trabalhos em bicos e montagem das tortas. Quatro tortas serão demonstradas em aula: TORTA TROPICAL DE FRUTAS, TORTA DE COCO, TORTA DE CHOCOLATE E NOZES. As tortas serão feitas em aula passo a passo. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
25-02(Seg) 14:00	Wilson Brandão 19,99	MESA DE FRIOS => Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos, grissinis. Enfim tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
26-02(Ter) 9:30	Damião Costa 17,99	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. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
26-02(Ter) 14:00	Damião Costa 17,99	AULA ESPECIAL DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ TIPO DECALQUE OU TRANSFER=> Atendendo a pedidos. Aula imperdível para você que comercializa bolos ou tortas, nesta aula você vai aprender a colocar o papel arroz sobre gelatina especial, (nesta técnica não se usa o gel de brilho), retirar o mesmo na hora, ficando somente a estampa parecendo uma pintura, excelente para bolos decorados com chantilly ou marshmallow, muito fácil de fazer e de grande efeito visual. Em aula será explicado como utilizar sobre mármore ou pasta americana. Aula simplesmente imperdível. Aula promocional Sonho da Festa. 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 sejam avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.

Podem 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!

