



# 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)

*Aproveitem nossas aulas promocionais de férias!!!*

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO/2018
08-01(Seg) 9:30	Damião Costa 17,99	<b>AULA DE PASTA AMERICANA P/ PRINCIPIANTE &gt;&gt;</b> 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. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
08-01(Seg) 14:00	Damião Costa 17,99	<b>AULA DE BEM CASADOS CORTADOS =&gt;</b> Massa de pão de ló estabilizada, fácil de fazer e de baixo custo e bom rendimento. Sabor espetacular podendo fazer em qualquer modelo, pois é feito com cortador. Essa mesma massa serve para rocambolos, tortas, entre outros. Recheio de doce de leite e uma calda de limão bem delicada. Serve como bem casado, bem nascido, bem vivido ... Não percam! <b>Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.</b>
09-01(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>MINI BOLOS- DELÍCIA DE LEMBRANÇAS=&gt;</b> Aprenda com a Celebrate!!! Mini bolos utilizando técnicas práticas para montagem de um belíssimo buquet de flores, totalmente comestível. E mais, temas variados: casamento, fundo do mar e outros. Imperdível! <b>Aula com utilização dos produtos Celebrate.</b>
09-01(Ter) 14:00	Glória Fonseca 17,99	<b>AULA PRÁTICA DE BICOS NO CUP CAKE OU MINI BOLO =&gt;</b> Usando um bico onde faremos as saias de nossas princesas e bonecas. Com um simples movimento, o crisântemo gigante, a flor instantânea bicolor tudo já nos bolinhos. Trazer material: bicos (401, 255, 190 e 03), 3 sacos descartáveis celebrate, 03 matrizes, base reta para flores, perfix, espatula. O glacê usado em aula será rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas. <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa.</b>
10-01(Qua) 9:30	Wilson Brandão 17,99	<b>QUICHES E EMPADAS=&gt;</b> QUICHE INTEGRAL DE ALHO PORO, QUICHE DE CARNE SECA COM ABÓBORA E DE QUEIJO COM TOMATE. Receitas leves, versáteis e super saudáveis para a criançada em férias, pois junta a delícia da massa de empada ao hábito saudável de comer legumes e verduras. Apostila com noções de congelamento e armazenamento. IMPERDÍVEL!! <b>Aula patrocinada pelo Sonho da festa! Aula com degustação!</b>
10-01(Qua) 14:00	Wilson Brandão 17,99	<b>SANDUICHES NATURAIS E O VERDADEIRO AÇAÍ=&gt;</b> Esta aula você não pode perder! Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte, sucos deliciosos e refrescantes de frutas: maracujá com leite e abacaxi com hortelã. Aprenda também a maneira correta e mais suculenta de fazer o verdadeiro açaí. Aula especial para quem quer garantir uma renda extra ou ser seu próprio patrão. Dicas de Embalagem, armazenamento e noções de custo. <b>Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!</b>
11-01(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	<b>AULA PRÉ PASCOA =&gt;</b> Vamos dar início a nossa aula pré páscoa, não vamos deixar pra cima da hora. Aula para iniciantes. Bombons recheados e crocantes, técnica de bombom injetável, como fazer casquinha de uma só vez, como aplicar o licor, técnica de temperagem no chocolate e decoração diversas. Aula com utilização dos produtos Harald.
11-01(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 17,99	<b>CARAMELADOS E FONDADOS =&gt;</b> doces caramelados e doces fondados perolados e personalizados e fondant de chocolate. Aprenda também a caramelar doces com fondant. <b>Aula patrocinada pelo Sonho da Festa! Aula com degustação!</b>
12-01(Sex) 9:30	Conceição Braga 17,99	<b>CURSO DE INICIANTE DE SALGADINHOS FRITOS =&gt;</b> 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. <b>Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!</b>
12-01(Sex) 14:00	Conceição Braga 17,99	<b>MASSA FOLHADA SEM DOBRAS !!! =&gt;</b> Sim, isto mesmo, você que quer aprender esta massa que sem sombra de dúvida ira enriquecer seu buffet ou vitrine: fácil preparo, que poderá preparar salgados doces e agrídoces, aceitando congelamento por diversos meses. Faça sua massa e use rápido sem ter trabalho de dobrar pra lá e pra cá. <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula c/ degustação!</b>
13-01(Sab) 9:30	Verônica Casseres 17,99	<b>BOLO DE CLASSICO =&gt;</b> Lindo bolo fake em 2 andares, coberto com pasta americana e decorações em moldes, cortadores e pintura perolada. Você vai aprender a utilizar a pasta americana tirando suas dúvidas e seu bolo fará sucesso em qualquer evento. <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula c/ degustação!</b>
15-01(Seg) 9:30	Damião Costa 17,99	<b>AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM =&gt;</b> 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 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 promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
15-01(Seg) 14:00	Damião Costa 17,99	<b>PÃES DE MEL MARAVILHOSOS =&gt;</b> Aula espetacular de pão de mel para você presentear, comercializar ou degustar. Massa especial que não leva ovos, gordura e nem açúcar mascavo, mas com um sabor incrível, de baixo custo e de bom rendimento. Aprenda também nesta aula a rechear o pão de mel sem danificar as laterais. Sugestões de embalagens e de vendas. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
16-01(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>CUP CAKE NAS FORMAS B.W.B =&gt;</b> Você não gostaria de receber um cup cake nas formas de chocolate com massa especial já recheado e ornamentados com bicos Russos? Então não percam esta aula onde cada aluna recebera um mini cup cake igual ao da demonstração. As casquinhas do cup cake são de chocolate e serão feitas nas formas próprias. <b>Não percam!</b>
16-01(Ter) 14:00	Glória Fonseca 17,99	<b>AULA DE BROWNIES =&gt;</b> Um verdadeiro faça e venda, lucro certo. Vamos fazer deliciosos brownies recheados, aproveitamento das casa e varias dicas de recheios na apostila. Não percam! <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
17-01(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 17,99	<b>DECORAÇÃO DE CUP CAKE =&gt;</b> Aprenda nesta aula a decorar 3 cup cakes com temas variados para festas infantis e casamento. Aula demonstrativa de modelagens rápidas e fáceis, para dar um toque especial a sua festa. <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
17-01(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 19,99	<b>AULA PRÁTICA - DECORAÇÃO DE MAÇA =&gt;</b> Venha decorar uma maçã utilizando chocolate e pasta americana para criar um cenário com ursinho dormindo. Trazer material:01 maçã pequena, jogo de estecas, tapete de silicone, rolo para abrir massa, cortador de estrela, pincel escolar, tesoura ponta fina, 2 perfix, saco plástico, pote para levar a maçã decorada. <b>Aula promocional Sonho da Festa.</b>

<b>18-01(Qui)</b> <b>9:30</b>	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>AULA DE TORTAS SALGADAS =&gt;</b> Venham aprender a fazer 2 maravilhosas tortas salgadas. Torta caprice (Recheio a base de frango e milho, já sai recheada do forno) e torta com massa de pão de ló salgada, recheio de frango, será ensinado a massa de pão de ló salgado com dica de rocambole e canapés. <b>Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.</b>
<b>18-01(Qui)</b> <b>14:00</b>	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>SALGADINHOS RÁPIDOS=&gt;</b> 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. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>19-01(Sex)</b> <b>9:30</b>	<b>Wilson Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO DE LANCHEIRO=&gt;</b> 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, esfíha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarrete. Aula com apostila. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>19-01(Sex)</b> <b>14:00</b>	<b>Wilson Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO DE DECORAÇÃO DE TORTAS =&gt;</b> Você vai aprender enroladinho de chocolate, geléias coloridas (aquelas que escorrem), mesclar tortas, fio de ovos, profiteroles, merengue, marshmallow, acertar e nivelar a torta. É a aula que você precisa para sua decoração. Esta sem criatividade? Então não perca. Bônus: Decorações com chocolate, círculo de tela, triângulos, taças rendadas de chocolate e fitas em espiral. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>22-01(Seg)</b> <b>9:30</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>LANCHINHOS DE FÉRIAS ... Para garotada e fazer e vender =&gt;</b> Massa rápida feita com iogurte e quase nada de gordura, bem saudável e especial para quem quer um lanche pratico e economico. Iremos preparar broinhas, enroladinhos doces e salgados, bisnaguinhas neutras e recheadas e mini mistinho e outras idéias em aula. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>22-01(Seg)</b> <b>14:00</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>AULA DE SALGADOS DE FEIRA E SUAS NOVIDADES =&gt;</b> Aprenda a preparar pastéis (massa super crocante que após serem recheados podem ser congelados por 1 ano). Será ensinado também kibes e seus segredos e bolinhos com massa fácil, rápida e econômica para todos os tipos de recheios. Um ótimo faça e venda! <b>Aula patrocinada pela loja sonho da festa. Aula com degustação!</b>
<b>23-01(Ter)</b> <b>9:30</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>DELICIAS DA PANIFICAÇÃO – FESTIVAL DE CROISSANTS =&gt;</b> Deliciosos croissant doces e salgados: queijo, presunto, chocolate, coco e outros. E mais: um delicioso pão de queijo mineiro. Noções de congelamento. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>23-01(Ter)</b> <b>14:00</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>SALGADINHOS FRITOS PARA BUFFET =&gt;</b> Venham aprender a fazer: coxinha, bolinha de queijo, croquetes, risoles e pensa que acabou? Aprenda a fazer um delicioso Kibe, super crocante e fácil de fazer. Vai aprender também técnica de congelamento. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>24-01(Qua)</b> <b>9:30</b>	<b>Kátia Praça</b> <b>17,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES – CENARIO E JARDIM =&gt;</b> Vários temas: chuva de bênçãos, flamingo, Bela e a Fera entre outros. Faremos uma árvore com 3m de altura, flores, borboletas, nuvens, sol e complementos para cenários. <b>Aula promocional sonho da festa.</b>
<b>24-01(Qua)</b> <b>14:00</b>	<b>Kátia Praça</b> <b>14,99</b>	<b>AULA PRÁTICA – ARTE COM BALÕES =&gt;</b> Faremos juntos projeto de decoração e mão na massa. Trazer um pacote de balões art látex nº 09. Crianças a partir de 8 anos poderão se inscrever. <b>Aula promocional sonho da festa.</b>
<b>25-01(Qui)</b> <b>9:30</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>FABRICA DE BROTINHOS E MINI PIZZAS PRÉ PRONTAS =&gt;</b> Faça esta aula e terá venda certa o ano inteiro, duvido que você vá reclamar da crise com pouco investimento. Massa super leve feita com batata, com variedades de sabores. Será ensinada a montar kits, como congelar e como armazenar em geladeira por 7 dias. <b>Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!</b>
<b>25-01(Qui)</b> <b>14:00</b>	<b>Conceição Braga</b> <b>17,99</b>	<b>NHOQUE E SEUS SEGREDOS =&gt;</b> Vamos faturar vendendo nhoque congelado, massa pratica e super macios em sabores diversos, acompanhados de molhos: (aipim, espinafre, batata, beterraba, mandioquinha e outro). Monte seu kit e venda para o verão. <b>Aula c/ degustação! Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa.</b>
<b>26-01(Sex)</b> <b>9:30</b>	<b>Damião Costa</b> <b>17,99</b>	<b>AULA PARA PRINCIPIANTE EM BOLO EM ANDARES&gt;&gt;&gt;</b> Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeitagem, ou para você que já se encontra no mercado e se sente insegura em fazer bolo em andares nesta aula você vai tirar todas as suas duvidas para montar um bolo em andares e transportar com segurança, pois será ensinado como usar o banquinho para dar suporte ao peso do bolo, usar haste (guia) para que ao transportar seu bolo, o mesmo não saia do lugar, usar separados, aula com muitas dicas e muito rica em conteúdo, o bolo será coberto e decorado com pasta americana industrializada, e moldes de silicone. Aula simplesmente imperdível. <b>Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula c/ degustação!</b>
<b>26-01(Sex)</b> <b>14:00</b>	<b>Rosi Andrade</b> <b>3,99</b>	<b>AULA PRÁTICA DE MODELAGENS PARA CUP CAKE COM A BLUE STAR =&gt;</b> Venham aprender a modelagem dos personagens Mickey, minie e pato Donald. Trazer material: rolinho de abrir massa, cortadores redondos, cortadores de coração, jogo de estecas, tapete de silicone (todos da blue star), CMC, palitos de dente, pasta americanas nas cores: preta, branca, cor de pele, azul, laranja e vermelha. <b>Limite de 15 alunos</b>
<b>27-01(Sab)</b> <b>9:30</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>FESTIVAL DE MINI TORTINHAS – FAÇA E VENDA =&gt;</b> Venha ganhar dinheiro o ano inteiro 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, doce de leite com ameixa e mais: um brownie de chocolate com mousse de limão. Cada aluno ganhara 01 mini tortinha. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>29-01(Seg)</b> <b>9:30</b>	<b>Andrea Vasconcellos</b> <b>17,99</b>	<b>AULA DE SORVETES CASEIROS =&gt;</b> Receita pratica e econômica, com 1l de leite você faz 6 litros de sorvete. Sorvete nos sabores: morango, chocolate, coco, entre outros. Dica de como enriquecer seu sorvete com pedacinhos de frutas sem que eles vão para o fundo do pote, como fazer sorvete napolitano. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>29-01(Seg)</b> <b>14:00</b>	<b>Andrea Vasconcellos</b> <b>17,99</b>	<b>CHOCOLATES GOURMET =&gt;</b> Cacheta de chocolate com recheio de mousse de maracujá, pirulitos de chocolates com temas e coração de chocolate trufados e decorados com transfer, papel de arroz e acabamentos com dourado, glitter e perolados. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>30-01(Ter)</b> <b>9:30</b>	<b>Glória Fonseca</b> <b>3,99</b>	<b>BOLO DE CASAMENTO =&gt;</b> Aprenda a decorar um Bolo de Casamento trabalhado com Maxi Rosa e detalhes em Aplique Fácil! Celebre, apaixonados por confeitaria!
<b>30-01(Ter)</b> <b>14:00</b>	<b>Glória Fonseca</b> <b>17,99</b>	<b>CURSO PRÁTICO DE BICOS PARA INICIANTES=&gt;</b> 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. <b>TRAZER MATERIAL:</b> BICOS= 102, 47,17 e 1F, 3 sacos de confeitador celebre, 2 matriz pequena e uma matriz grande, base reta para flores, perfex, colher ou espátula, vasilha plástica pequena com tampa e tesoura. O glacê real será rateado entre os alunos. <b>Limite de 15 alunos. Aula promocional Sonho da Festa.</b>
<b>31-01(Qua)</b> <b>9:30</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>SALGADINHOS ASSADOS PARA BUFFET =&gt;</b> Com apenas uma única massa você faz vários tipos de salgados como: pastelzinho, trouxinha, enroladinhos, entre outros. E mais: aprenda a fazer uma empadinha que você pode congelar ainda crua e a usar apenas uma forminha de alumínio. <b>Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!</b>
<b>31-01(Qua)</b> <b>14:00</b>	<b>Antônia Brandão</b> <b>17,99</b>	<b>SALGADINHOS DE MASSA CREMOSA DE UMA LOJA DE SHOPPING=&gt;</b> Quem já fez recomenda. Massa especial que você pode trocar o sabor e diferenciar os recheios, faremos de queijo, chester,presunto e camarão com rabinho de fora. <b>Aula promocional Sonho da Festa. 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 Filmdoras!). – Atenção!!!50 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!

