



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 JANEIRO/2019
07-01(Seg) 9:30	Damião Costa 17,99	SALGADINHOS DE FORNO COM MASSA DE RICOTA => Aprendam nesta aula uma fantástica massa à base de ricota, leve e delicada, servindo para qualquer tipo de salgado de forno: pastel de forno, caixinhas, entre outros. Saborosa e fácil de fazer. Dicas de recheios variados. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
07-01(Seg) 14:00	Damião Costa 17,99	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 de sorvete onde com 1 litro de leite você vai fazer +/- 4 potes de 2litros de sorvete. Baixo custo e excelente qualidade. Dicas de sabores. Não percam! Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
08-01(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	FESTIVAL DE TRUFAS E BOMBONS PARA FESTAS => Sua festa será um sucesso com lindas bandejas ornamentadas com trufas e bombons recheados e trufados. Tudo passo a passo, demonstrados nesta aula com a facilidade das formas B.W.B. aula com degustação!
08-01(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	BOLO CLASSICO PARA GRANDES EVENTOS => A Celebrate pensando em atender as novas tendências, vem trazendo um lindo boloque nunca sai de moda, com lindas rosas vermelhas e rendado, onde sua festa será inesquecível. Tudo ensinado passo a passo. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
09-01(Qua) 9:30	Verônica Casseres 19,99	BOLO SEMI NAKED CAKE ESPATULADO => Aprenda fazer um bolo semi naked cake alto com 17 cm de delicioso recheio. Você vai aprender a estruturar bolo, apostila com receita da massa e cobertura do tão falado CHANTININHO. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
09-01(Qua) 14:00	Verônica Casseres 19,99	BOLO ELEGANTE => Para diversas ocasiões. Você aprenderá a fazer bolo em andares com altura de 15 cm, com técnica de decoração de CHEVRON, e uma linda rosa modelada no arame feita de papel de arroz. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
10-01(Qui) 9:30	Wilson Brandão 19,99	QUICHES E EMPADAS=> 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!! Aula patrocinada pelo Sonho da festa! Aula com degustação!
10-01(Qui) 14:00	Wilson Brandão 19,99	CURSO DE LANCHEIRO=> Aula rápida e com qualidade de curso técnico, ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com a única massa você irá aprender a fazer hambúrguer de forno (Já sai recheado do forno), Joelho, cachorro quente americano, esfiha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarete. Aula com apostila. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
11-01(Sex) 9:30	Conceição Braga 18,99	NHOQUE E SEUS SEGREDOS => Vamos faturar vendendo nhoque congelado, massa prática e super macios em sabores diversos, acompanhados de molhos: (aipim, espinafre, batata, beterraba, mandiocinha e outro). Monte seu kit e venda para o verão. Aula c/ degustação! Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa.
11-01(Sex) 14:00	Conceição Braga 18,99	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 patrocinada pelo Sonho da festa! Aula com degustação!
12-01(Sab) 9:30	Gloria Fonseca 19,99	AULA PRÁTICA DE BICOS => Nesta aula prática você vai fazer um bolinho aprendendo duas técnicas de cesta, um acabamento com conchas triplas e um arranjo feito seu próprio bolo usando um bico russo. Trazer material: 1 bolo de isopor de 15cm de diâmetro, bicos: 19 ou 20, 47, 70 e 243(russo), 3 sacos celebrate, 3 matrizes. 1 vasilha pequena, perfex e 1 colher. OBS. - O GLACÉ REAL UTILIZADO EM AULA TERÁ SEU VALOR RATEADO ENTRE OS ALUNOS. LIMITE DE 15 ALUNOS. Aula promocional Sonho da festa!
14-01(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 19,99	CAMELADOS E FONDADOS => doces caramelados e doces fondados perolados e personalizados e fondant de chocolate. Aprenda também a caramelar doces com fondant. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa! Aula com degustação!
14-01(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 19,99	MINI TORTAS => Mini tortas nas embalagens descartáveis e sugestão para bolo de pote. Massa de pão de ló, recheios diversos, cobertura de chantili e decoração como vista em aula. Cada aluna ganhara uma mini tortinha. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
15-01(Ter) 9:30	Antônia Brandão 14,99	FESTIVAL DE CROISSANT DOCE E SALGADOS => Massa fácil de baixo custo com recheios de queijo, presunto, chocolate e outros. E mais um delicioso pão de queijo mineiro que pode ser congelado. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
15-01(Ter) 14:00	Antônia Brandão 14,99	VENHA INOVAR SEU BUFFET => Com apenas uma massa você faz vários tipos de salgados assados, massa leve de creme de leite com requeijão. Faremos uma variedade de salgados como: pastel, trouxinha, enroladinhos de salsicha e muitos outros. Vamos fazer também empadinhas doces e salgadas que poderá ser congelada crua ou assada. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
16-01(Qual) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	BOMBONS PARA INICIANTE => Bombons com recheios da Harald, bombons crocantes. Bombons feito com chocolate Melken e utilizando técnica de temperagem. Decorações com arabesco e acabamento com glitter, dourado e perolado. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
16-01(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 19,99	DOCERIA GOURMET => Brownie para presente, brownie no pote e brownie no palito. Receita prática e econômica. Um verdadeiro faça e venda. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
17-01(Qui) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – CENARIO PARA FLORESTA E JARDIM => Vários temas: chuva de bênçãos, flamingo, bela e a fera entre outros. Faremos uma arvore com 3 metros de altura, flores, borboletas, nuvens, sol e complementos para cenário. Aula Promocional Sonho da Festa.
17-01(Qui) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – ESCULTURAS DE PERSONAGENS => Montagem na estrutura de metal. Personagem com 2,50m de altura. Apostila com receitas e dicas para vários personagens. Aula com participação dos alunos. Aula Promocional Sonho da Festa.
18-01(Sex) 9:30	Wilson Brandão 19,99	MIL FOLHAS, BOMBAS, TARTELETES => Invista em 2019!!! Doces campeões de vendas em delicatessen e lojinhas transadas: Mil folhas, bombas (chocolate, creme e chantili) cobertas com chocolate e creme fondant, tarteletes de limão, maracujá e frutas de época. Aula patrocinada pela loja sonho da festa. Aula c/ degustação!

18-01(Sex) 14:00	Wilson Brandão 19,99	FESTIVAL DE SONHOS E PÃES PARA PADARIA => Massa versátil para fazer um delicioso pão trançado, pão de frutas, pães doce diversos, bróchos, 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 patrocinada pela loja sonho da festa. Aula c/ degustação!
19-01(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 luz), 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!
21-01(Seg) 9:30	Damião Costa 17,99	AULA DE BEM CASADOS CORTADOS => Massa de pão de ló estabilizada, facilíma 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 rocamboles, 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! Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.
21-01(Seg) 14:00	Damião Costa 17,99	PÃES DE MEL MARAVILHOSOS => 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. Receita de baixo custo e ótimo rendimento. Aprenda também a recheiar os pães de mel sem danificar as laterais. Sugestões de embalagens e de vendas. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.
22-01(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO TEEN PARA 15 ANOS => Nesta aula você aprenderá a fazer um bolo que vai agradar qualquer adolescente, com variedades de cores e efeitos, usando técnicas inovadoras, com material fácil e lindo efeito visual. Encerrando com uma linda peônia. Tudo passo a passo. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
22-01(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	ADMIREM COM OS OLHOS ... E se deliciem com o sabor dos doces Pastoriza, com talento e amor, vamos criar peças em chocolate, faremos lindas cesta recheada de casadinhos, e um lindo cacau recheado de nozes fingidas. Não percam! Aula com degustação!
23-01(Qua) 9:30	Conceição Braga 18,99	FABRICA DE BROTINHOS E MINI PIZZAS PRÉ PRONTAS => 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 ensinado a montar kits, como congelar e como armazenar em geladeira por 7 dias. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!
23-01(Qua) 14:00	Conceição Braga 18,99	MINI TARTELETES GOURMET => Em forminhas de pão de mel, ideal para festas e grandes eventos com massa crocante e levíssima com sabores variados: limão siciliano, manjar com coco queimado, frutas tropicais e outras sugestões em aula. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.
24-01(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	PIULITOS DECORADOS PARA DIVERSAS OCASIÕES => Venham aprender nesta aula estas maravilhas que nunca saem de moda. Pirulitos de chocolate com tema e outras sugestões de decoração. Aula com utilização dos produtos Harald.
24-01(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	TORTAS DECORADAS => Torta trufada e torta crocante de amendoim. Torta trufada com recheio de ganache de avelã. E torta crocante de amendoim. Cobertura com chantili, técnica de aplicação do chantili no aro. Decoração como visto em aula. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
25-01(Sex) 9:30	Antônia Brandão 14,99	SALGADINHOS PARA BUFFET (FRITOS) => Com uma massa fácil e saborosa você poderá fazer vários tipos de salgados como: coxinha, risole, bolinha de queijo, croquetes e muitos outros e vamos ter um delicioso kibe e todos os salgados poderá ser congelados. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
25-01(Sex) 14:00	Antônia Brandão 19,99	FAÇA/ VENDA PARA O SEU VERO. TORTA DE SORVETES => voce aprenderá a fazer os sorvetes e montar as tortas. São elas: torta de maracujá com chocolate, torta de coco com menta e faremos também picolé banhado no chocolate. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
26-01(Sab) 9:30	Kátia Praça 14,99	BOLA CANUDO - AULA PRÁTICA => Traga os seus pequenos para uma aula bem divertida. Faremos juntos: Bichinhos, chapéu, capacete, flores, borboleta, coração e muito mais .. Crianças a partir de 6 anos poderão se inscrever. Obs: Trazer 1 bombinha manual e 1 pacote de bola canudo (260). Aula promocional Sonho da Festa
28-01(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	TORTA ICE CREAM (FALSO SORVETE) => E com a mavalério tudo fica muito mais fácil e saboroso. Venha participar dessa aula que será uma verdadeira explosão de sabores. Vou passar para vocês uma receita onde você consegue fazer muito rápido e fácil deliciosas tortas geladas que será sucesso de vendas durante o ano inteiro. Não fiquem fora dessa. Faça logo sua inscrição! Aula com utilização dos produtos Mavalério. Aula com degustação!
28-01(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	BALAS DE BRIGADEIROS => Vamos que vamos, pois tem novidade na área. Venha se encantar com as deliciosas e práticas balas de brigadeiros. Nessa aula iremos aprender desde a tradicional como morango, Chocolate, limão e maracujá quanto as mais requintadas como ninho, café e dark. Corra, garanta sua vaça. Pois tenho certeza que será muito importante em seus negócios. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
29-01(Ter) 9:30	Alessandra Oliveira 19,99	FESTIVAL DE BISCOITOSCASEIRINHOS => Aproveitando as férias da criançada vamos ensinar essa maravilha que é uma delicia para servir café , lanche e também um ótimo faça e venda. Faremos o tradicional amanteigado, casadinho de goiabinha, canelinha e de brinde um salgado. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
29-01(Ter) 14:00	Alessandra Oliveira 19,99	TECNICA DE GANACHE E QUINA PERFEITA => Quer aprender a deixar seu bolo sem imperfeições? Tem duvidas ou alguma dificuldade na hora de montar seu bolo? Então corre pra cá e se inscreva nesta aula completa e com muitas dicas de montagem, armazenamento, rendimento, ponto certo do ganache, pasta americana, transporte e muito mais. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
30-01(Qua) De 10:00 às 16:00 c/intervalo	Denise Rasinhas 24,99	AULA PRÁTICA - PERSONAGEM DA TURMA DO POOH => Você aprenderá na pratica a fazer 2 personagens da turminha do ursinho Pooh. Trazer material: jogo de estecas com boleador, tapete de silicone, rolo de abrir massa, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 pratinhos com 10cm de diâmetro (papel resistente). Obs.: as massas, cereais e marshallow terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de15 alunas. Aula promocional Sonho da Festa.
31-01(Qui) 9:30	Conceição Braga 18,99	PASTEIS E KIBES DE FEIRA => Vamos faturar com estes campeões de vendas, podendo fazer tamanhos lanches, festas e vitrine e montar bandejas de kibes e pasteis congelados. Pasteis que você congela recheados por 1 ano, depois é só fritar e dicas para kibes recheados e congelamento frito. Aula patrocinada pelo Sonho da Festa. Aula c/degustação.
31-01(Qui) 14:00	Conceição Braga 18,99	MASSA FOLHADA SEM DOBRAS !!! => 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. Aula patrocinada pela loja Sonho da Festa. Aula c/ 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 Filadoras!) .- 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 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!