



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.oonhodafesta.com.br

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JUNHO/2018
01-06(Sex) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	BOMBOM PARA INICIANTE => Com técnica de injetar, bombons recheados e crocantes. Decoração e acabamento com dourado, glitter e perolado. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
01-06(Sex) 14:00	Andrea Vasconcellos 3,99	TORTA DE VITRINE => Massa de pão de ló, recheio da Harald, cobertura de chantili. Será montado em aro, onde já sai nivelada e com chantili. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
02-06(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	CURSO DE INICIANTE 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 com degustação!
04-06(Seg) 14:00	Claudeci Vieira Na compra de 1 barra de cobertura Premium mavalério	FAÇA & LUCRE COM A MAVALÉRIO! => Venha participar desse curso com o chef Claudeci Vieira! Faça hoje mesmo sua inscrição e venha aprender deliciosas receitas, muitas dicas, e novidades. Broa de amendoim com gotas de chocolate, Cookies com chocolate decorado com Chocogiro, Deliciosa Cocada com ganache, Torta malte trufada de chocolate. Tudo feito com os produtos Mavalério e qualidade que só quem está presente nos doces momento pode proporcionar. Na compra de 1 barra do chocolatier na loja traga seu cupom fiscal e troque na aula por um cupom para participar do sorteio de uma bateadeira. Não percam! Promoção para aula!
05-06(Ter) 9:30	Denise Rasinhas 24,99	AULA DE CUP CAKE TEMÁTICO => Demonstrativa. Aprenda a fazer 2 cupcakes com tema vingadores desde o batimento da massa. Em aula você aprenderá uma massa deliciosa e duas decorações em 2D do capitão America e do hulk. Tudo demonstrado passo a passo com muitas dicas. Aula com degustação!
05-06(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 3,99	AULA PRÁTICA DE TÉCNICA DE MARMORIZADO COM LIQUIGEL => Este marmorizado será feito com pasta americana e glacê mármore Arcolor que é um grande sucesso entre as cakes designer. Para finalizar um laço super fácil. Trazer material: 1 bolo de isopor de 15cm, alisador de bolo, 1 prato de 25cm (pode ser de papelão resistente desde que seja reto), rolo de abrir massa. Espátula, pincel escolar, 2 perfix, 3 sacos plásticos. Obs.: - as pastas e os corantes utilizados na aula terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
06-06(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	CHOCOLATE PARA O DIA DOS PAIS => Bombons recheados decorados com naipes e um balde de chocolate com garrafa de chocolate e pedras de gelo feito com cristal japonês. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
06-06(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DELÍCIAS JUNINAS=> As festas juninas já vão começar, então não fique de fora. Venha aprender a fazer: Maçã do Amor, Pé de Moleque, Espetinho de Frutas Banhado no Chocolate e Bolo de Aipim. Faça e venda. Cada aluna ganhará um item de cada. Venda certa para você faturar uma renda extra. Aula com degustação!
07-06(Qui) 14:00	Claudeci Vieira Na compra de 1 barra de cobertura Premium mavalério	FAÇA & LUCRE COM A MAVALÉRIO! => Venha participar desse curso com o chef Claudeci Vieira! Faça hoje mesmo sua inscrição e venha aprender deliciosas receitas, muitas dicas, e novidades. Broa de amendoim com gotas de chocolate, Cookies com chocolate decorado com Chocogiro, Deliciosa Cocada com ganache, Torta malte trufada de chocolate. Tudo feito com os produtos Mavalério e qualidade que só quem está presente nos doces momento pode proporcionar. Na compra de 1 barra do chocolatier na loja traga seu cupom fiscal e troque na aula por um cupom para participar do sorteio de uma bateadeira. Não percam! Promoção para aula!
08-06(Sex) 9:30	Elizete Garrão 3,99	PAPEL DE ARROZ COM APLICAÇÃO SOB CHANTILLY=> Nesta aula você vai aprender como bater, colorir, sua utilização para nivelar, utilizar em bicos e aplicação do papel de arroz no bolo da forma correta. Faremos uma decoração do bolo com o tema de unicórnio onde a técnica poderá ser utilizada em qualquer tema desejado. Aula com utilização dos produtos Opala. Aula com degustação!
08-06(Sex) 14:00	Elizete Grau 34,99	NIVELAMENTO DE BOLO COM QUINAS PERFEITAS => Aprenda a fazer quinas perfeitas, nivelar e acabar de vez com as indesejadas celulites do seu bolo com a técnica correta e prática para elevar o padrão e qualidade na decoração dos seus bolos. Será ensinado o ponto correto do gana Che, como estruturar e sobrepor andares de uma forma segura sem utilização de banquinhos, como cobrir com pasta americana e deixar o acabamento completamente liso e bordas quinadas. ATENÇÃO AULA DEMONSTRATIVA COM DEGUSTAÇÃO.
09-06(Sab) 09:30	Damião Costa 19,99	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 dúvidas. 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 com degustação
11-06(Seg.) 09:30	Anderson Alves 3,99	BOLO PIC NIC => Aprenda em aula a montar uma cesta com lanches, tudo modelado em pasta Fine Lei. Não perca! Aula com utilização dos produtos Fine lei.
11-06(Seg.) 14:00	Anderson Alves 3,99	TECIDO COMESTÍVEL => Aprenda em aula a transformar o seu papel de arroz em tecido comestível utilizando o novo gel mágico da Fine lei. Não percam esta novidade.
12-06(Ter) 09:30	Gloria Fonseca 3,99	BOLO CHÁ DE REVELAÇÃO => Menino ou Menina? Venha descobrir isso nesta linda aula te Celebra, pois a moda é anunciar o sexo do bebê através do bolo! Roupinhas no varal, laços e muitos outros detalhes comestíveis para encantar a todos!
12-06(Ter) 14:00	Gloria Fonseca 3,99	BANDEJA EM FORMATO DE LETRAS COM BOMBONS VARIADOS => Acompanhando as tendências do mercado vamos apresentar linda bandeja recheada de gostosos bombons em formato de letras. Os bombons darão formato com grande estilo com variados formatos. Aula com utilização dos produtos BWB.
13-06(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES PARA INICIANTE => Decoração temática para eventos ao ar livre. Conheça o que há de melhor no mercado de decoração com balões. Aprenda a fazer projetos e orçamentos. Apostila com tabela de medida e quantidade. Montagem com a participação dos alunos.
13-06(Qua) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES => Decoração de baixo custo. Aprenda a decorar grandes espaços gastando menos. Decoração de grande impacto visual. Ideias e dicas para gastar menos em comprometer o resultado final do seu cliente. Não percam!
14-06(Qui) 9:30	Mauro de Lucca 3,99	MINI BROWNIE PARA FESTAS => Nesta aula além de aprender massas deliciosas de brownie vamos ensinar a fazer brigadeiros e ganache. A combinação dessas gostosuras será demonstrada nas nossas aulas, são elas: Brownie Trufado: delicioso brownie americano finalizado com uma cremosa ganache, Brownie 3 Chocolate: divino e com uma explosão de sabores, este brownie é a combinação perfeita com um brigadeiro ao leite com laranja, Brownie de Chocolate Branco (blondie) com castanha do Pará o inusitado brownie branco com a crocância da castanha do Pará já é uma delícia. Imagina finalizado com um Brigadeiro de doce de leite, ficara espetacular. Aula com utilização dos produtos Sicaó.
14-06(Qui) 14:00	Alessandra Oliveira 3,99	DECORANDO COM BICO RUSSO => Vamos ensinar a decorar um lindo bolo floral com esse bico que é maravilhoso. Um bico pratico onde suas flores já saem prontas. Venham aprender o ponto do glacê, como manipular o bico e tirar todas as suas dúvidas. Aula com utilização dos produtos Mago.

15-06(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS FINOS => Surpresa de queijo, quindim de milho verde com camarão, crepes de gala, espetinho de peixe cremoso e mais a receita de bem casado salgado. Aula c/degustação!
15-06(Sex) 14:00	Antônia Brandão 24,99	TORTAS DE VITRINE => Torta de coco queimado com recheio de baba de moça e quindao com decoração de quindins. Torta de morango com recheio de leite ninho com morangos e decoração de espelhado de morangos. Aula com degustação!
16-06(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	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 ensinada 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 com degustação!
18-06(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	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 com degustação!
18-06(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM INTERMEDIARIA TRABALHANDO COM BOLO DE ANDARES => Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeitagem, ou para você que já se encontra no mercado e se sente inseguro 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. Aula com degustação!
19-06(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO PARA ANIVERSÁRIO FEMININO => Bolo todo trabalhado na pasta, com efeito de cristalização, listras horizontais e um lindo arranjo de rosas. Imperdível!!!! Aula com utilização dos produtos Celebrate.
19-06(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	BANDEJAS DE DOCES => Venham se deliciar com esta aula da Pastoriza e fazer lindas bandejas em formato de letras dando cor e sabor, ornamentados com delicadas rosas todas em doce. Não percam!
20-06(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	AULÃO DE DOCES CARAMELADOS 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!
20-06(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTE=> Venham aprender a diferença entre trufas e bombons terão muitas novidades como: trufa no palito, trufa no copinho, trufa no cone e a tradicional, bombons recheados nos sabores de beijinho, brigadeiro, nozes e mousse instantâneo de maracujá e limão. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com glitter e pó perolado dourado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. Aula com degustação!
21-06(Qui) 9:30	Conceição Braga 24,99	DELÍCIAS COM AIPIM => Que tal preparar delicioso bolo de aipim com bacalhau, crespinho de calabresa com aipim e queijo. Tudo muito crocante, saboroso e o melhor de tudo em estilo croquetinho. E mais: um bombocado de aipim com coco que não precisa de liquidificador nem batadeira. Super econômico e cremoso. Podem ser feitos em marmittinhas e ser congelados. Aula com degustação!
21-06(Qui) 14:00	Conceição Braga 29,99	CURSO DE PIZZA COMPLETISSIMO=> Que tal aprender uma super massa bem fininha e crocante para você faturar e ganhar uma nova renda, pizzas com coberturas doces e salgadas com bordas neutras ou recheadas, podendo ser armazenadas pré- prontas em freezer ou geladeira, apostila com mais de 60 sabores. Vamos fazer economia para o lanche ou vendas certas. Aula com degustação!
22-06(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	"FACA E VENDA PANIFICAÇÃO" => Aula na qual você aprenderá uma massa versátil, que fará ciabatta, sacadura e baguete. Sonhos de doce de leite, creme com nutella, brochos de coco, gergelim e fubá , Pães recheados com frutas, com geléia de brilho e fondant. Aula com degustação
23-06(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE BEM CASADOS PINGADOS=> Aprenda nesta aula uma massa maravilhosa de pão de ló pingado, com bom rendimento e recheio tradicional de doce de leite, tendo boa resistência, receita original Portuguesa, banhado em uma delicada calda de açúcar. Dicas de outros recheios, embalagens e congelamento. Aula com degustação!
25-06(Seg) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO ESPECIAL DE BOLOS CASEIROS DA VOVÓ=> Não há quem não tenha uma boa receita de BOLO DE CENOURA, né? E de BOLO DE ESPINAFRE COM CALDA DE CHOCOLATE? Huuum... Ficou curioso? É uma delícia e super saudável! Venha aprender a driblar a mesmice fazendo, além deste bolo, o BOLO DE LARANJA COM CALDA GLAÇADA e alguns petiscos para o lanche das crianças, como biscoitos folhados. Aula especial para recém-casadas, que querem surpreender os maridos fazendo bolos fofinhos e deliciosos!! Aula com degustação!
25-06(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS ESPECIAIS - BOLINHO DE FEIJOADA, BOLINHO DE AIPIM, KIBE E BOLINHO DE BACALHAU=> Venha aprender em uma só aula delicias para vender o ano inteiro. Serão feitos em aula passo a passo bolinho de aipim, bolinho de feijoada, kibe de berinjela e tradicional na quentinha e um delicioso e crocante bolinho de bacalhau. Aula com apostila e degustação. Faça já sua inscrição!
26-06(Ter) 9:30	Maria Amélia 19,99	AULA ESPECIAL DE CUPCAKES - Aprenda passo a passo a preparar uma receita deliciosa super molhadinha que com certeza vai fazer a diferença e ainda a rechear com os recheios práticos que não vão ao fogo e uma deliciosa cobertura que não derrete com facilidade mesmo sem refrigeração. Faça logo a sua inscrição.
26-06(Ter) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA ESPECIAL DE MACARRONS COLORIDOS E RECHEADOS => Aprenda passo a passo a preparar este delicioso docinho francês que derrete na boca. Será ensinado todos os seus segredos e dicas para vc ganhar dinheiro o ano inteiro. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Faça a diferença e inove os seus docinhos e surpreenda os seus clientes e amigos. Garanta logo a sua vaga. Corra e faça logo a sua inscrição.
27-06(Qua) 9:30	Kátia Praça 34,99	ARTE COM BALÕES => últimas tendências. DESCONSTRUIDO. Faremos um painel utilizando técnicas de inserção, balões metalizados, microfoil em impressos. Montagem com a participação dos alunos.
28-06(Qui) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS FINOS P/BUFFET => Venha inovar seu buffet com essas delicias; linguiça africana, bolinho de aipim, camarão com creme de cerveja, croquete de carne cremosa, e mais receita de risole de cenoura.
28-06(Qui) 14:00	Antônia Brandão 24,99	FESTIVAL DE BOLO NO POTE=> Ideal para sua festa de 15 anos, infantil e outras: massa de brownier e massa de chocolate nos sabores de: trufa de limão, brigadeiro com morangos e receita de mais 03 recheios. Todos decorados em pote individual.
29-06(Sex) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	PIPOCAS SABORIZADAS => Com a mavalério tudo fica muito mais pratico, rápido e gostoso. Venha fazer parte dessa aula que sera de grande utilidade para o ano todo. nessa aula que será um verdadeiro estouro você irá aprender deliciosas pipocas saborizadas que tenho certeza que irá fazer um grande sucesso com seus clientes e amigos. Então não fique de fora e faça ja sua inscrição. espero vocês com muitas delicias.
29-06(Sex) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	DOCES FINOS DE PADARIA => Que tal você passar uma agradável tarde com deliciosos doces finos? Eu Danielle Bustilho vou passar para vocês algumas opções de doces finos que será um verdadeiro sucesso de vendas . Você irá aprender lindas bombas, carolinas, Tartaletes, Banoffe e Deliciosos sonhos gourmet. Não fique de fora e faça sua inscrição!
30-06(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTE 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 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 trocamos 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!