



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.osonhodafesta.com.br

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MAIO/2018
02-05(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	CHOCOLATES ERÓTICOS=> Já esta chegando o Dia dos Namorados e para você que gosta de surpreender seus clientes e amigos com divertidos chocolates eróticos venha participar desta aula, onde você aprenderá a fazê-los com vários tamanhos e modelos diferentes, crocantes e recheados em várias cores, e com certeza irá mexer com sua imaginação. Aula promocional Harald. Aula com degustação!
02-05(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO ESPECIAL DE MINI SUSPIROS E PIPOCA GOURMET=> Novidade aqui na loja Sonho da Festa! Não fique de fora dessa mega aula, aprenda todo passo a passo de duas receitas que é sucesso nas festas: Mini suspiros coloridos e pipoca gourmet nos sabores café e chocolate com sugestões para outros sabores. Ideal para lembranças de batizado, chá de bebê e aniversários. Não percam, aula com degustação!
03-05(Qui) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE DECORAÇÃO DE TORTAS => Você vai aprender enroladinho de chocolate, geléias coloridas (aquelas que escorrem), mesdar 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. Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação!
03-05(Qui) 14:00	Wilson Brandão 24,99	GORDURA CHIC => Salgadinhos requisitado e com novos recheios: cubinhos de provolone, empanadinhos de lingüiça, medalhão de pizza e porpetone com queijo. Aula com degustação.
04-05(Sex) 9:30	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 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 com degustação
04-05(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE BEM CASADOS CORTADOS => Massa de pão de ló estabilizada, fadlma 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 c/degustação.
05-05(Sab) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO BOLSA => Nesta aula você vai aprender como fazer um lindo bolo com formato de bolsa e arrasar no presente da mamãe. Tudo com a linha de produtos Mix. Não percam!!
07-05(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA PARA PRINCIPIANTE EM BOLO EM ANDARES=> 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 dúvidas 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. Aula c/ degustação!
07-05(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	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 será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula com degustação!
08-05(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO MODERNO PARA CASAMENTOS E OUTRAS OCASIÕES => Bolo todo decorado em pasta, trabalhado em cores marcantes, Aplique Fácil Chevron, laço e lindas flores fantasia. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
08-05(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	LINDAS PEÇAS DE CHOCOLATE PARA O DIA DAS MAES => Aprenda a fazer essas deliciosas que vão encantar as mães e garantir um dinheiro extra em casa. Caixas, flores, corações bombons entre outros. Inscreva se e garanta já a sua vaga. Aula com degustação e sorteio.
09-05(Qua) 9:30	Conceição Braga 24,99	NHOQUE E SEUS SEGREDO => Que tal preparar um delicioso nhoque para o almoço de dias das mães? Isto mesmo, vamos ensinar este ícone da culinária italiana, só que pré pronto, podendo ser congelado por até 6 meses, com sabores bem diferenciados dos básicos, aipim, espinafre, batata doce e outros sabores. Dicas para fitness e recheados. Ótima oportunidade de faça e venda de nhoques pré prontos. Aula com degustação!
09-05(Qua) 14:00	Conceição Braga 29,99	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 c/ degustação!
10-05(Qui) 9:30	Antônia Brandão 17,99	SALGADINHOS ASSADOS => Massa de ricota, baixo custo você poderá fazer vários tipos de diferentes modelos: pastelzinho de forno, enroladinho de salsichas, trouxinhas e muito mais. E ainda aprendera deliciosa empada que derrete na boca e será feita na forminha de papel e você poderá congelar crua ou assada. Aula com degustação!
10-05(Qui) 14:00	Antônia Brandão 3,99	FAÇA E VENDA COM SELECTA PARA O DIA DAS MÃES => Aprenda nesta aula a fazer torta cookies, bolo bombom em formato de coração e outros mimos para presentear sua mãe. Aula com degustação!
11-05(Sex) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	BOLO CAIXA DE PRESENTES => Um bolo em formato de caixa de presentes é sempre bem vindo em todas as comemorações!!! Bolo decorado com pasta americana, arabescos em glacê real e um lindo laço para dar o toque final! Tudo com utilização dos produtos Celebrate.
11-05(Sex) 14:00	Gloria Fonseca 24,99	MINI TORTINHAS INDIVIDUAIS => Massa leve e versátil, um verdadeiro faça e venda. Vamos fazer 3 tipos de tortinhas para vender unidade ou festas em geral, todas recheadas e decoradas com chantili, gel colorido e finalizando com raspas de chocolate e frutas da época. Aula com degustação!
12-05(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	CURSO DE INICIANTE EM SALGADINHOS => Para quem quer ganhar dinheiro para ontem. Gaste menos de 5 reais para o preparo da massa e faça mais de um cento de salgadinhos de festa. Técnica de fritura, como rechear na medida exata, congelar e empanar coxinhas, risoles, bolinhos, bolinas de queijo sem abrir, enroladinhos e muito mais. Saia da crise com esta mega aula. Aula com degustação!
14-05(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	BOLO DE CASAMENTO CLÁSSICO => Prepare-se para o mês das noivas aprendendo a fazer este bellissimo bolo de casamento em andares todo coberto com Pasta Fine Line, e decorações especiais para finalizar o seu trabalho.
14-05(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	DOCES FONDADOS => Faça e venda, não perca esta aula, onde será ensinado, massa, ponto correto e técnica de congelamento. Tudo será feito com o fondant Fine Line, super branco, saboroso e com alto rendimento. Aula com degustação e sorteio.
15-05(Ter) 9:30	Kátia praça 19,99	ARTE COM BALÕES => Painel todo montado com duplas de bolas personalizadas, com temas, nomes, figuras, personagens, escudos de temas e varias outras idéias. Montagem passo a passo com a participação do aluno. Aula com apostila.
15-05(Ter) 14:00	Kátia Praça 29,99	ARTE COM BALÕES - COLUNAS E ARCOS DESCONSTRUÍDOS => inovação ... Últimas tendências. Montagem passo a passo. Técnica de inserção com bola cristal, balões impressos, balões impressos, balão 260 e muitas novidades.
16-05(Qua) 9:30	Antônia Brandão 17,99	FESTIVAL DE CROISSANT DOCES E SALGADOS => Você aprendera a fazer a massa e a modelagem: queijo, presunto, chocolate, coco e mais: um delicioso pão de queijo mineiro e todos poderão ser congelados. Aula com degustação!

16-05(Qua) 14:00	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS FINOS => Coxinha de bacalhau, croquete de carne seca, camarão a moda do norte, tornador de frango com molho de limão e croquete de bacalhau. Não percam! Aula com degustação!
17-05(Qui) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO CORAÇÃO COM ROSAS DE CHANTILLY => Aprenda a decorar um delicioso bolo em formato de coração utilizando chantilly Hualá para cobertura e composição de lindas rosas que poderá ser uma ótima idéia para o dia das mães e namorados.
17-05(Qui) 14:00	Elizete Garrão 34,99	BISCUIT NUMBER CAKE => Este bolo já é o mais pedido para todas as ocasiões. Faremos a receita em aula de uma massa indicada para este tipo de bolo, ensinaremos como cortar, assar e decorar com o recheio ideal além de varias dicas e idéias para outras ocasiões.
18-05(Sex) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	BOLO URSINHO APAIXONADO => Para o dia dos namorados ou noivado. Vamos decorar um lindo bolo em pasta americana, com modelagens comestíveis. Vamos ensinar a forrar, quinar, preparar a pasta para modelar e decorar. Utilizando técnicas das ferramentas Mago.
18-05(Sex) 14:00	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!
19-05(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	BRIGADEIROS GOURMET => Neste curso especial de docinhos gourmet você irá aprender a fazer docinhos de churros, Romeu e Julieta, brigadeiro de nozes, brigadeiro recheado com uva, docinho de banana, cajuzinho com casquinha de chocolate crocante e docinho de morango. Tudo isso em uma só aula... Venha participar e veja como irá fazer diferença no seu trabalho. Aula com degustação!
21-05(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	FUDGES => Você conhece o fudge??? Uma verdadeira gostosura em forma de chocolate e com grandes variações. Venha fazer parte dessa aula que será um verdadeiro escândalo onde irei passar tudo muito bem explicado de como fazer essas delicias com produtos de muita qualidade e que nos dão praticidade e rapidez na hora do preparo e isso tudo você só consegue com os produtos mavalério. Não fiquem de fora, faça sua inscrição.
21-05(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 3,99	BOLO NO POTE => Venha fazer parte dessa aula que lhe trará muita facilidade em seu dia a dia. Vamos aprender delicioso bolo no pote com o melhor doce que já existe no mercado. Com os doces pastoriza seu dia a dia se tornar muito mais produtivo. Não fiquem de fora dessa aula. Garanta sua vaga e faça sua inscrição.
22-05(Ter) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	CUP CAKES DECORADOS - UNICORNIO - AULA PRÁTICA => Venham aprender na pratica a decorar cup cakes com este tema que é sensação nas festas de crianças e adolescentes. Técnica fácil sobre um delicioso cup cake de pão de mel feito com a mistura da Arcolor. Trazer material: jogo de estecas, marcador de boca, tapete de silicone, tesoura ponta fina, cortadores redondos de 2 e 6 cm, pincel escolar, rolo de abrir massa, 6 sacos plásticos, 2 perfix, embalagem para levar as peças. A pasta utilizada em aula será rateada entre os alunos. Limite de 15 alunos.
22-05(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 29,99	BOLO URSINHO EM 2D - AULA PRÁTICA => Venham aprender uma maneira diferente para decorar um bolo de urso em 2D. Uma técnica super fácil para tema escolhido chá de bebe/descobrimto. Trazer material: bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana marrom claro sobre um prato, jogo de estecas om boleador grande, marcador de boca, tapete de silicone, tesoura de ponta fina, jogo de cortadores redondo blue star, pincel escolar, rolo de abrir massa, 6 sacos plásticos, 2 perfix As pastas americanas usadas em aula serão rateadas entre os alunos. Limite de 15 alunas.
23-05(Qua) 9:30	Maria Amélia 19,99	AULA ESPECIAL DE PAES DE MEL => Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar - Faça e Venda o ano inteiro. Massa super leve deliciosa, prática e ainda aprenda a decorar com facilidade. Corra e garanta logo a sua vaga. Faça já a sua inscrição. Aula com degustação!
23-05(Qua) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA ESPECIAL DE DELICIAS JUNINAS => Faça e Venda. Venha Comemorar conosco o grande arraiá da Sonho de Festas, aprendendo a preparar com antecedência as mais gostosas iguarias que podem ser degustadas o ano inteiro. São eles: Bolo de Aipim com coco imperdível, Bolo Cremoso de Milho e o Delicioso Cuscuz de Tapioca Molhadinho e todos os segredos. Faça logo a sua inscrição. Com certeza será sucesso absoluto como nunca visto antes. Tudo Passo a Passo. Aula Imperdível para quem quer qualidade e ganhar dinheiro rápido.
24-05(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	FESTIVAL DE PIRULITOS-(PIRULITOS DE BISCOITO, DE VIDRO, DE PIPOCA E DE CHOCOLATE TEMATICOS) => Aprenda nessa aula a fazer vários tipos de pirulitos para vender ou presentear: Pirulito de biscoito, Pirulito de vidro utilizando forma de acetato e técnica de esfriamento, Pirulito de pipoca e Pirulito de chocolate com temas infantis. Não percam, aula com degustação!
24-05(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO DE DOCES FONDADOS E CAMELADOS - CAMAFEU DE NOZES, OURIÇO, FIGO RECHEADO E MUITO MAIS=> Nesta aula você irá aprender doces com papel 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. Aprenderá também 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!
25-05(Sex) 9:30	Conceição Braga 14,99	PAO DE BATATA ORIGINAL => Vamos faturar vendendo esta verdadeira delícia que todos gostam e se admira com a maciez e qualidade da massa. Iremos preparar o básico, neutro, recheado doce e salgado com sugestões para pães de forma e como embalar e congelar eles totalmente prontos. Aula com degustação!
25-05(Sex) 14:00	Conceição Braga 34,99	TORTAS ELEGANTES DE VITRINE => Corram para aprender as tortas mais pedidas das vitrines de churrascaria, lojas de delicatessen e outras mais. Será ensinado todo passo a montagem à decoração, margens de pregos por fatias, kilogramas e inteira. Em aula faremos as deliciosas tortas napolitanas, torta de churros e torta cremosa de leite em pó. Atenção receita extra de churros. Aula com degustação!
26-05(Sab) 9:30	Gloria Fonseca 24,99	CURSO ESPECIAL DE BROWNIES => Um verdadeiro faça e venda, lucro certo. Vamos fazer deliciosos brownies recheados, aproveitamento das casa e varias dicas de recheios na apostila. Não percam! Aula com degustação!
28-05(Seg) 9:30	Wilson Brandão 19,99	CURSO DE PIZZAIOLO=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou recidar sua pizzeria, eis a oportunidade! Massa feita com cerveja, iogurte ou azeite. Modelagem de mini pizzas, brotinhos e tradicional; As diversas espessuras (fina, grossa e com borda recheada), molho especial (feito com manjeriçõ fresco e calabresa), recheios variados. Balanceamento da receita para que a mesma se transforme em integral. Pré assada e congelamento, coberturas doces e salgadas. Não fique fora dessa! Aula com degustação e sorteio de uma pizza pequena!
28-05(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	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 uma 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 cigarrete. Aula com apostila. Aula com degustação!
29-05(Ter) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES - CENARIO E JARDIM => 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. Aula promocional sonho da festa.
29-05(Ter) 14:00	Kátia Praça 19,99	AULA PRÁTICA - ARTE COM BALÕES => Faremos junto 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. Aula promocional sonho da festa.
30-05(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	BOLO PRINCESINHA EM 2D -AULA PRÁTICA => Nesta aula você aprendera como decorar uma linda princesinha em 2D, para o vestido e o acabamento utilizaremos o pratico cortador de tiras. Trazer material: bolo de isopor de 15 cm coberto com pasta americana branca, jogo de estecas blue star, marcador de sorriso, tapete de silicone, tesoura ponta fina, cortador redondo de 5 cm, cortador de tiras blue star 2 cm de largura, cortador de flores pequenas, pincel escolar, rolo de abrir massa, 6 sacos plásticos, 2 perfix. As pastas utilizadas em aula serão rateadas entre os alunos. Limite de 15 alunos.
30-05(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 29,99	MAÇAS PERSONALIZADAS PARA CASAMENTO => Noivo e noiva estilizados. Uma lembrança para marcar a data especial dos seus clientes. Não fique fora dessa! Trazer material: 2 maçãs pequenas, 2 bases para posicionar as maçãs, jogo de estecas, tapete de silicone, tesoura ponta fina, cortador de gotas 5cm, cortador de flor pequena (tipo miosótis), pincel escolar, rolo de abrir massa, 3 sacos plásticos, 2 perfix. Material como chocolate e pasta utilizados em aula serão rateados entre os alunos. Limite de 15 alunas.

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!