



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 MARÇO/2018
01-03(Qui) 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!
01-03(Qui) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE BEM CASADOS PINGADOS=> Aula especial para você que esta entrando neste maravilhoso mundo de bem casados, ou para você que já comercializa e quer ampliar seus conhecimentos. 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 deliciada calda de açúcar. Dicas de outros recheios, embalagens e congelamento. Aula com degustação!
02-03(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO ESPECIAL DE MINI PADARIA=> Aprenda com o Chef Wilson Brandão a preparar uma deliciosa massa para PÃO FRANCÊS, BAGUETES DE GERGELIM E DE CALABRESA COM REQUEIJÃO, TRANÇA DE QUATRO QUEIJOS, PÃO DOCE TRANÇADO E RECHEADO COM CREME CONFEITEIRO, FRUTAS, DECORADO COM AQUELE AÇÚCAR BRANQUINHO (FONDANT) EM CIMA E GELEIA DE BRILHO. DIVERSAS MODELAGENS, dicas de congelamento e armazenamento. Não Percam, Aula com degustação!
02-03(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CREPE E CIA E TAPIOCA => Sucesso nos Buffets mais sofisticados, aprenda Uma receita maravilhosa de crepe que poderá ser utilizada tanto na forma de panqueca dando um toque mais formal, como também na forma de crepe no palito e tradicionais deixando mais informal. O bom desta receita é que ela não precisa necessariamente ser feita na máquina. Aprenda também a fazer a verdadeira tapioca com recheios doces e salgados, e o segredo para ela não ficar borrachuda. Venha e confira aula com degustação!
03-03(Sab) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	CUP CAKES DECORADOS => Aprenda nesta aula a fazer lindas decorações modeladas com temas de páscoa. Aula com utilização dos produtos Mago. Sorteio dos cup cakes.
05-03(Seg) 9:30	Daniele Bustilho 3,99	OVOS SABORIZADOS E RECHEADOS => Com a mavalero tudo fica muito mais fácil e prático. Então não deixe de passar uma manha agradável e com muitas novidades para ter uma renda extra nessa data que e muito lucrativa. Você irá a pender como saborizar seus ovos, bombons e também como fazer deliciosos recheios com caramelo, pavê de limão com suspiro, brownie e tufado de morango. Não fique de fora e faça a diferença com mavalério.
05-03(Seg) 14:00	Daniele Bustilho 3,99	NAKED CAKE DE PÁSCOA => Venha aprender com a mavalero delicioso Naked Cake de cenoura com recheio de chocolate e com um lindo coelho modelado em pasta americana que será feito tudo passo a passo para que você possa fazer e vender durante todas as datas comemorativas somente trocando o tema. Não fique de fora!!!
06-03(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO DE ANIVERSÁRIO FEMININO => Lindo bolo decorado com cores marcantes e detalhes que irão fazer toda diferença. Aprenda a utilizar o apliance fácil na confecção de estampa Animal print de zebra e ainda um lindo laço e uma rosa super fácil para você arrasar nos bolos! Aula com utilização dos produtos Celebrate.
06-03(Ter) 14:00	Glória Fonseca 19,99	CURSO PRÁTICO DE BICOS COM METODO AMERICANO=> Se você não domina bicos venha fazer esta aula totalmente prática, onde você praticará todos os movimentos, em cima de uma placa, com todos os desenhos e indicações, de onde você deverá começar e acabar seu exercício; com setas indicativas, para onde você deverá seguir com sua manga de confeitar; e onde você deverá parar. TRAZER MATERIAL: bicos-21, 104 e 88, 2 mangas de confeitar pequena, 2 matrizes e 1 base reta para flores, 1 vasilha pequena, perfix e 1 colher. OBS. - O GLACÊ REAL SERÁ RATEADO ENTRE OS ALUNOS. LIMITE DE 15 ALUNOS.
07-03(Qua) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO DECORADO COM BABADOS DE CHANTILY. (RUFLES) => Aprenda a fazer lindos babados no seu bolo de uma forma simples e rápida com bicos de confeitar. Ensinarei como bater e tingir corretamente e sua utilização em bicos de confeitar para uma decoração delicada e simplesmente fantástica. Aula com utilização dos produtos Hulahá.
07-03(Qua) 14:00	Elizete Garrão 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 ganache, 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.
08-03(Qui) 9:30	Conceição Braga 24,99	AULA DE MINI TORTAS => Vamos faturar com pouco investimento e retorno garantido, massa básica podendo ser feito em vários sabores, com sugestões de recheios e coberturas. Depois da sua mini torta pronta você poderá congelar totalmente montadas. Aula com degustação!
08-03(Qui) 14:00	Conceição Braga 24,99	MASSA MÁGICA DE SALGADOS FRITOS => Está de volta a massa revolucionária que irá transformar sua vitrine e Buffet, nos mais destacáveis! Massa cremosa e crocante da famosa loja de Shopping fácil preparo e muito rendosa, será preparado diversos modelos (coxinha, croquete, risoles e outros.) com gasto de menos de 10,00 reais prepare até 180 salgados de festa: Forma de empanamento, fritura e congelamento por mais de 5 meses. Aula com degustação!
09-03(Sex) 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 com degustação!
09-03(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE MASSAS CONGELADAS => Nesta aula você irá aprender a fazer: NHOQUE INDUSTRIAL, LASANHA, EMPADÃO. Você aprenderá montar quentinhas, fazer a MASSA TRADICIONAL E SUAS VARIAÇÕES. Recheios, e molhos branco e vermelho. Sua vida nunca mais será a mesma depois desta aula. Sala do vermelho e venha se preparar para faturar muito. Tudo na quentinha pronta para vender!! Serão demonstrados vários tipos de embalagens e noções de custo. Noções de congelamento e armazenamento e como brinde uma RECEITA DE PANQUECA. Aula com degustação!!!
10-03(Sab) 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 decorar com pasta americana industrializada, moldes de silicone e 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 e sem tabua será sorteado entre os alunos. Aula com degustação!
12-03(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PÁSCOA GOURMET => Páscoa chegando e a Harald novamente buscando aprimorar seus conhecimentos na área de chocolate. Em aula você aprenderá a fazer ovo cremosíssimo e ovo tiramissu. Não percam e mais técnica de temperagem no chocolate.
12-03(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PÁSCOA II => Dando continuidade em nossos ensinamentos, nesta aula você aprenderá a fazer Ovo brigadeiro com morango e Ovo toca do coelho. Tudo com utilização dos produtos Harald.
13-03(Ter) 9:30	Conceição Braga 24,99	TORTA SALGADA => Que tal servir para sua família uma deliciosa, pratica e criativa torta salgada de frios feita com pão com acabamento de saia e arranjo de frios. Vocês irão se encantar. Aula com degustação!
13-03(Ter) 14:00	Conceição Braga 24,99	SHOW DE COCADAS => Atenção, iremos ensinar três tipos bem diferentes de cocadas: assadas, de copo as tradicionais sabores variados. Uma ótima sugestão de faça e venda para renda extra, pois podemos fazer para grandes e nobres eventos. Aula com degustação!
14-03(Qua) 9:30	Maria Amélia 19,99	AULA ESPECIAL FAÇA E VENDA DE OVOS DE PÁSCOA DE COLHER => Vamos inovar nesta Aula e Faturar muito nesta Páscoa com Ovos de Colher! Você vai aprender uma mistura deliciosa de Cobertura Fracionada juntamente com o puro Chocolate que irá valorizar seu sabor e criar um diferencial sem precisar dar choque térmico. O recheio delicioso escolhido foi Cairipirina de Maracujá com Frutas Vermelhas. E ainda dicas imperdíveis de outros sabores que com certeza será sucesso total para quem quer ganhar dinheiro rápido. Não fique de Fora desta Aula tão esperada.
14-03(Qua) 14:00	Maria Amélia 29,99	AULA ESPECIAL DE TORTAS SALGADAS DIFERENCIADAS => Faça e Venda - Aula Imperdível para quem quer inovar fazendo a diferença em 2018 - Venha aprender como ganhar dinheiro! Nesta Aula você aprenderá Tortas Salgadas diferenciadas como nunca vista antes, para vender durante todo o ano. São Elas: Torta Bauru, Caçara de Verão com recheio de palmito e atum e a campeã Torta de Cebolas. Tudo feito passo a passo. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Quem provar, jamais esquecerá. Garanta logo a sua vaga. Aula com degustação!

15-03(Qui) 9:30	Anderson Alves 3,99	TECIDO COMESTIVEL => Aprenda em aula a transformar o seu papel de arroz em tecido comestível utilizando o novo gel mágico da Fine line. Não percam esta novidade.
15-03(Qui) 14:00	Anderson Alves 34,99	AULA DE FLORES COMESTIVEIS => Aprenda nesta aula demonstrativa a fazer lindas flores. Em aula serão ensinadas a peônia e o ranúnculo. Não percam!
16-03(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS PARA BUFFET (FRITOS) => Você aprenderá com uma única massa a fazer: coxinha, bolinha de queijo, croquetes, enroladinhos de salsicha entre outros e mais: um delicioso Kibe. Todos poderão ser congelados. Aula com degustação!
16-03(sex) 14:00	Antônia Brandão 3,99	FAÇA E VENDA COM SELECTA => Delícia para sua páscoa – ovo de páscoa fudge de chocolate e nozes, ovo de colher (cenoura trufada). Não percam!!!
17-03(Sab) 9:30	Andréa Vasconcellos 29,99	DOCERIA GOURMET => Aprendam nesta aula a fazer estas delícias: Palha italiana, pão de mel recheado com coberturas de chocolate, alfajor e deliciosos brownies. Aula com degustação!
19-03(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFITEGEM 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.
19-03(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA PARA PRINCIPIANTE EM BOLO EM ANDARES=> Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeiteiro, 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 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!
20-03(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO INFANTIL MENINO MARINHEIRO => Aproveite ao máximo todas as dicas dessa super aula Celebrete!! Você irá aprender a usar o aplicador fácil e vários outros produtos para tornar a decoração do seu bolo cada vez mais fácil e interessante!
20-03(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	FESTIVAL DE OVOS DE PASCOA => Venham aprender nesta aula a fazer deliciosos ovos de páscoa com uso das formas BWB. Você vai descobrir como é fácil fazer ovos de páscoa e vai faturar um extra.
21-03(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – CURSO PARA INICIANTE => Decoração temática para eventos em salões e ao ar livre. Conheça o que a de melhor no mercado de festas e decoração. Aprenda a fazer projetos e orçamentos. Apostila com tabela (quantidade e medida). Montagem com a participação dos alunos.
21-03(Qua) 14:00	Kátia Praça 39,99	TECNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, CERIMONIAL E BUFFETS => Aula palestra com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área. Perguntas e respostas. Alguns assuntos: abordagens ao cliente, planejamento e projeto do evento, contrato, tipos variados de serviços e jantares, sugestões de cardápios, relação de quantidade por pessoa, para coquetéis e refeições, ilhas gastronômicas, cerimônia, local, cerimonial, decoração e uma apostila com ótimo conteúdo. APOSTILA atualizada com novos conceitos e praticas.
22-03(Qui) 9:30	Antônia Brandão 24,99	DELICIAS PARA SUA PASCOA => Torta cremosa de bacalhau, rocambole de bacalhau com recheio de camarão (a massa do rocambole é de bacalhau) e de sobremesa um delicioso rocambole que já assa recheado. Aula com degustação!
22-03(Qui) 14:00	Antônia Brandão 3,99	FAÇA E VENDA COM SELECTA => Venha se deliciar nesta páscoa. Linda torta de chocolate com recheio de brigadeiro e cream cheese e decoração de brigadeiros e frutas. Aula com degustação e sorteio.
23-03(Sex) 9:30	Conceição Braga 29,99	CROQUETES GOURMETS => Sim esta é a grande novidade que esta revolucionando os buffets e kiosques de shopping. Iremos ensinar o delicioso croquete de camarão com massa de cream cheese e mais: croquetinhos de siri com massa de leite de coco e a grande novidade o croquete cremoso de hambúrguer. Apostila bem completa com dicas e outras receitas de croquetes e a de molho de limão com mel para acompanhamento. Aula com degustação!
23-03(Sex) 14:00	Conceição Braga 24,99	CURSO DE PIZZA COMPLETÍSSIMO=> 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!
24-03(Sab) 9:30	Glória Fonseca 19,99	BOLOS BOMBOM PARA VENDA NO VAREJO E ORNAMENTADOS PARA FESTAS=> Estes são os bolos embrulhados, com embalagem transparente dando aos mesmos lindo visual, com recheios diversos e irresistíveis. Serão apresentados em 3 modelos. Aula com degustação de um bolinho e prova dos outros recheios.
26-03(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS DE PASCOA III => Em aula você aprenderá a fazer Ovo palha italiana e ovo abobora com beijinho. Duas iguarias da nossa culinária que são muito apreciadas. Aula com utilização dos produtos Harald.
26-03(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	VENHA SABER A DIFERENÇA DE TRUFAS E BOMBONS=> Aprenda a fazer deliciosas Trufas e Bombons variados com sabores inigualáveis. BOMBONS TRUFADOS E BOMBONS RECHEADOS nos sabores de Amendoim, Coco, Maracujá. Aprenda também decoração com transfer, personalizados, dourados, glitter e perolados. Aula com degustação
27-03(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.
27-03(Ter) 14:00	Kátia Praça 29,99	ARTE COM BALÕES - CILINDROS 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.
28-03(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	MINI BOLO DECORADO PARA PASCOA – AULA PRÁTICA => Venha aprender e ganhar dinheiro nesta páscoa com Arcolor. Aula pratica de decoração de mini bolo com detalhes lindos e fáceis para encantar seus clientes. Trazer material: bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana amarela da Arcolor, tapete de silicone, jogo de estecas, pincel escolar, rolo para abrir massa, tesoura ponta fina, 2 perfix limite de 15 alunos!
28-03(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 34,99	MINI BOLO COM VAQUINHA – AULA PRÁTICA=> Nesta aula prática você aprenderá a decorar um lindo bolo infantil, com uma vaquinha modelada em 3D sentada. Uma aula onde colocaremos árvores em 2D para compor o cenário. Garanta sua vaga. Trazer material: bolo de isopor com 10cm de diâmetro, coberto com pasta branca, tapete de silicone, jogo de estecas, pincel escolar, rolo de abrir massa tesoura de ponta fina, 2 perfix ou pano de mão. As massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunos.
29-03(Qui) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULA PROFISSIONALIZANTE DE SALGADINHOS PARA BUFFET=> Técnicas simples e fácil para você transformar sua cozinha em uma mini fábrica. Nesta aula você aprenderá a fazer quatro tipos de massas com sabores distintos: MASSA DE MILHO, DE QUEIJO, DE CARNE E UMA MASSA BÁSICA PARA SALGADOS A BASE DE FRANGO. Técnicas que irão deixar seus salgados ainda mais saborosos. Além de DICAS DE ARMAZENAMENTO E DE CONGELAMENTO. Aula com degustação!
29-03(Qui) 14:00	Wilson Brandão 29,99	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!

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.

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!

A Loja Sonho da Festa deseja uma Feliz Páscoa à todos e bons negócios!!