



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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MARÇO/2020
02-03(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM PARA INICIANTES 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 com degustação!
02-03(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	BEM CASADOS CORTADOS=> Aprenda a fazer bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizada, massa de baixo custo e muito saborosa com recheio de doce de leite e banhado em uma calda de açúcar, com certeza você nunca comeu nada igual. Tudo feito passo a passo. Aula com dicas de embalagens para diversas ocasiões. Dicas de congelamento, orçamento, durabilidade, outros recheios e muito mais! Aula com degustação!
03-03(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BISCOITOS DECORADOS PARA PÁSCOA => Vamos fazer diferente nesta Páscoa! Venha com a Celebrate aprender várias técnicas para decorar seus biscoitos e uma deliciosa massa de biscoito amanteigado! Teremos biscoitos decorados com pasta americana, glacê real e glacê fluído. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
03-03(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	BOLINHOS COM MASSAS COLORIDAS => São eles: Red Velvet, Yellow Sparkleng e Green Clover. Assim como o red velvet se tornou famoso por sua cor vermelha veludo, que tal modificar um pouco trazendo os mesmos com coloridos diferentes como o amarelo cintilante e verde trevo. Todos com os deliciosos recheios Pastoriza como seguem: vermelho com brigadeiro, amarelo com abacaxi e verde com beijinho. Aula com utilização dos produtos Pastoriza.
04-03(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	OVOS MAIS QUE ESPECIAIS => Além da tempera, que ira trazer brilho, estabilidade e o sabor delicioso de Melken, vamos ensinar como trabalhar com efeitos decorados na própria casca do ovo, em baixo e alto relevo em 3 diferentes versões: um ovo mais clássico, outro que é indulgência pura e um mais divertido. Para quem ama chocolate é uma aula fundamental. Aula com utilização dos produtos Harald.
04-03(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE DOCES FINOS => A sensação do momento: Brownie, palha italiana, alfajor e pão de mel. As receitas são práticas e econômicas, serão realizadas em aula tirando todas as dúvidas e garantindo uma renda extra e certa! Aprenda também sobre técnicas de congelamento dos produtos! Aula com degustação!
05-03(Qui) 9:30	Kátia Praça 24,99	AULA DE BOLAS – ARCOS PARA VÁRIOS TEMAS => Faremos um Arco "BABY SHARK" decorado com esculturas temáticas. Aula promocional Sonho da festa.
05-03(Qui) 14:00	Kátia Praça 34,99	AULA DE BOLAS – ARTE COM BALÕES => Mil idéias para decorar seus eventos. NOVOS MODELOS para construir Arcos, Colunas, Molduras, Painéis e peças para decoração aérea. Decorando em vários estilos e temas: Festa infantil, 15 anos, casamentos e festas temáticas. Utilizamos BALÕES NACIONAIS E IMPORTADOS. ULTIMAS NOVIDADES E TENDÊNCIAS DO MERCADO. Aula com apostila, receitas e gráficos. Kátia praça- 25 anos no mercado de eventos.
06-03(Sex) 9:30	Wilson Brandão 29,99	DOCES DE PADARIA => Quindim, mil folhas, bombas de chocolate, creme e chantili e tartaletes de frutas. Tudo feito em aula, essa você não pode perder. Aula com degustação!
06-03(Sex) 14:00	Wilson Brandão 29,99	MONTE SEU PROPRIO NEGOCIO => Aprenda em aula a fazer: pão de queijo, crepe suíço, tapioca, crepioca, recheios doces e salgados. Noções de custos. Aula com degustação!
07-03(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	PASCOA DAS CRIANÇAS => Pães de mel, bichinhos e ovos de chocolate que irão conquistar o coração da criança e de muitos marmanjos. Vamos mostrar aos nossos alunos como extrair o potencial de sabor dos chocolates Melken, aplicando técnicas de decoração que apresentem resultados imperdíveis. Uma aula fundamental para quem quer se firmar no mercado. Aula com utilização dos produtos Harald.
09-03(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	COLOMBA PASCAL => Venha fazer dessa aula que será pra lá de especial com as lindíssimas formas Sulformas. Nessa aula vou passar para você como fazer uma deliciosa colomba pascal. Corra e faça logo sua inscrição!
09-03(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	TUDO NO POTE => Aprenda a preparar um delicioso cachorro quente no pote, escondidinho de frango, lasanha expressa e uma deliciosa torta salgada no pote. Tudo de forma rápida e pratica. Não fique de fora. Aula com degustação!
10-03(Ter) De 9:30 às 17:00 c/ intervalo para o almoço	Anderson Alves 7,99	AULA PRÁTICA GIRASSOL DE AÇÚCAR => Aprenda em aula a montar esta linda flor toda de açúcar, não perca a oportunidade com técnica de montagem e pintura, aula totalmente pratica. Trazer material: 1 massa de modelar fine line, 1 corante hidrossolúvel fine line amarelo. Limite de 15 alunas.
11-03(Qua) 9:30	Conceição Braga 29,99	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!
11-03(Qua) 14:00	Conceição Braga 34,99	LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAIS => Aprenda em uma só aula a massa versátil mais completa para salgados de lanchonete com toda a técnica de fermentação exata, congelamento crus e assados, e com gasto de menos de R\$ 5,00 para o preparo da massa; será ensinado esfihas, joelhos, italiano cremoso, hambúrguer de forno e o famoso cachorro louco (maionese e batata palha), pastel chinês e outros na apostila com total de 35 tipos de salgados. Aula com degustação!
12-03(Qui) 9:30	Caio Cezar 3,99	BOLACHAS DECORADAS => Faça, venda e lucre! Nesta aula vamos passar todos os processos de produção das bolachas, desde a massa a decoração. Técnica pratica, fácil de reprodução, sem muita exigência de matérias necessários. Alguns modelos estarão presentes em nossa aula como: coelhinhos, ovos decorados, pegadas de coelho e um vitral clássico. Aula com apostila e degustação da produção! Aula com utilização dos produtos Arcolor.
12-03(Qui) 14:00	Gê Alencar 3,99	FESTIVAL DE PASCOA PURATOS => A época do ano mais doce esta chegando, venha aprender com a Gê Alencar como decorar: Bolo coelho no acetato usando chantili Norcau, Delicioso tonel de chocolate com coelhinho mergulhado e Delicioso cone trufado com recheio de diamante negro. Não percam!
13-03(Sex) 9:30	Queren Hapuque 24,99	TECNICAS DE CHANTILI – FAULT LINE CAKE => O chantili continua em alta e você não pode ficar de fora das técnicas diferenciadas. O papel arroz com suas estampas vêm trazendo vida e arte junto com o chantili. Não fique de fora e arrase nas suas decorações. Aula com apostila.
13-03(Sex) 14:00	Luciana Lisboa 3,99	PASCOA SELECTA => Venha aprender e degustar essas receitas que farão sucesso nessa páscoa: Ovo de Páscoa trufado Floresta Negra, Ovo de colher sabor leitinho com morangos, ovinhos coloridos de marshmallow e castanhas. Aula com utilização dos Produtos Selecta. Aula com degustação/ distribuição de livros de receitas, sacola e caneta.
14-03(Sab) 9:30	Danielle Bustilho 19,99	PIPOCA GOURMET=> Venha se deliciar nessa manhã maravilhosa com cheirinho de pipoca nos sabores de: óleo, paçoca, ninho, avelã entre outros. Super fáceis de fazer e muito duradouras, as pipocas gourmets ganharam fama nos shoppings embaladas em lindos potes ou saquinho de fita. Aula com degustação!
16-03(Seg) 10:00	Rita Araujo 3,99	FESTIVAL DE TORTAS PARA PASCOA => Venha aprender a fazer deliciosas tortas para Páscoa ou vender o ano todo. Torta de cenoura com mousse de chocolate, torta creme com nozes, torta chocolateado, torta mousse sensação. Será feito em aula um sabor passo a passo inclusive o batimento da massa. Não percam essa oportunidade. Aula patrocinada pela Bom Princípio.

16-03(Seg) 14:00	Rita Araujo 19,99	FESTIVAL DE SACOLE GOURMET => Venha aprender a fazer estas delicias e ganhar um dinheiro extra o ano todo. Sacolés nos sabores de: tapioca, sensação, paçoca, menta com casca de chocolate, chocolate alpino, tortinha de limão, blue ice. Será feito em aula dois sabores diferentes inclusive a casca de chocolate para você tirar suas duvidas e bombar vendendo bastante.
17-03(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO DECORADO PARA PASCOA => Nesta aula a Celebrate vai te mostrar como é fácil decorar um bolo utilizando bicos de confeitar e enfeites Celebrate! Não perca!!!
17-03(Ter) 14:00	Gloria Fonseca 3,99	OVOS PARA PRINCIPIANTES => Estamos na Páscoa e não podemos perder tempo. Vamos faturar com ovos para principiante e um lindo coelhinho puxando uma barquinha cheia de cenourinhas. Aula patrocinada pela B.W.B
18-03(Qua) 9:30	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS (FRITOS) => Venha aprender a fazer e modelar salgados fritos como: bolinho de bacalhau, croquete de carne, bolinho de aipim, coxinhas, risoles, bolinhas de queijo ao alho entre outros. Aula com degustação!
18-03(Qua) 14:00	Wilson Brandão 29,99	TORTAS FINAS => Em aula aprenda a fazer essas delicias que são um verdadeiro faça e venda. Você pode vender tanto inteira como aos pedaços. São elas: Torta crocante de doce de leite, Torta Romeu e Julieta e Torta de Nata Suíça. Tudo feito em aula. Aula com degustação!
19-03(Qui) 9:30	Vagner Sensashow e Jorge Maciel 3,99	AULA PRÁTICA DE CONFEITAGEM => Os super confeiteiros Jorge e Vagner convida vocês para uma aula pratica de cake designer com pasta americana em pó ICEBERG CHEF, onde o próprio aluno vai fazer seu próprio bolo, e aprender todas as técnicas desta novidade no mercado da confeitaria. Então não percam. Trazer material: 1 pasta em pó da Iceberg chef branca, 1 bolo de isopor de 20cm, um rolo para abrir massa, alisadores para pasta americana e bandeja de papelão de 30cm. Limite de 15 alunos.
19-03(Qui) 14:00	Vagner Sensashow e Jorge Maciel 29,99	BOLOS COMERCIAIS FITNESS => Saúde é o que interessa. Neste mês os Super Confeiteiros estão avançando nesta aula onde serão ensinados 5 receitas super saborosas e que vai te levar para um publico pouco explorado no mundo da confeitaria. Galera fitness chegou a vez de vocês. Não percam mais tempo. Bolo de chocolate Europeu, bolo de limão siciliano, bolo de fubá com erva doce, bolo aipim fitness e bolo surpresa zero. Não percam!
20-03(Sex) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	PRESENTINHOS DE PASCOA => Desenvolveremos 3 receitas com excelente rendimento para oferecer em escolas, escritórios ou empresas, utilizando os chocolates Melken e as nossas decorações. Ovos, docinhos e uma peça bem recheada, do jeito que o brasileiro gosta. Sucesso garantido! Nessa aula vamos trabalhar a linha Melken em usos cristalizados, com receitas de simples execução, além de explorar o sabor do chocolate nobre em recheios bem cremosos. São itens com forte apelo visual. Ideal para quem quer presentear com bom gosto. Aula com utilização dos produtos Harald.
20-03(Sex) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE TRUFAS E BOMBONS => Trufas tradicionais, bombons trufados, trufas no palito com a casquinha crocante. Bombons recheados e decorados. Decoração com arabesco e outros. Acabamento com dourado, glitter e perolado. Aula com degustação.
21-03(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 duvidas. 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!
23-03(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	PASCOA COM A MAVALÉRIO => Venha fazer parte dessa aula que será pra lá de especial, pois nosso tema é Páscoa. Nessa aula você vai aprender um maravilhoso cookie de cenoura, uma deliciosa trufa de café e um delicioso ovo delicia. Corra e garanta sua vaga, pois essa Páscoa esta cheia de novidades.
23-03(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	TORTAS PARA KIT FESTA => Venha participar dessa aula onde você ira aprender a fazer deliciosas tortas para compor seu kit festa. Nessa aula você aprender Torta crocante, torta de limão, maracujá, morango, floresta negra, chocolate e prestigio.
24-03(Ter) 9:30	Wilson Brandão 24,99	PIZZAIOLLO EXPRESS => Não há o que se dizer dessa super aula, que sempre tem público cativo interessado em entender tudo sobre o assunto. Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial, cada uma com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, a quantidade de liquido que cada farinha suporta, borda recheada e as diversas modelagens. Apostila completa com informações sobre pré assamento e sugestões de montagem. Aula com degustação!
24-03(Ter) 14:00	Anderson Alves 3,99	SHOW DE BRIGADEIROS GOURMET => Páscoa chegando e que tal adquirir mais conhecimentos? Venham assistir esta maravilhosa aula e aprender a fazer diversos sabores desse doce que é a paixão de todos. Aula patrocinada pela Blend. Não percam!
25-03(Qua) 9:30	Gê Alencar 24,99	BOLOS DA PAZ- CHEF GÊ ALENCAR => Direto dos Estúdios Globo... Venha descobrir os segredos dos bolos do horário nobre das novelas! A novela acabou, mas quem esquece as delicias... Bolo Mágico, Bolo Limão Acetinado, Bolo de Chocolate Úmido e Bolo de Coco Queimado. Tudo passo a passo. Faremos em aula 2 sabores. Não perca essa oportunidade! Aula com degustação.
25-03(Qua) 14:00	Gê Alencar 24,99	BROWNIE => Conheça as variações de sabores e apresentações desse que faz a cabeça de todos. Do tradicional ao blond. E inove sua forma de ofertar a seu cliente um produto rico em sabor e apresentação. Aula com degustação!
26-03(Qui) 9:30	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS - CURSO BASICO DE ARTE COM BALÕES => Conheça o que há de melhor no Mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer projetos e Orçamentos, Decoração Temática para Eventos em Salões e ao Ar Livre. Apostila com tabela (medida e quantidade). Aula com participação dos alunos. Faremos: ARCO, coluna fluante, pingente para teto
26-03(Qui) 14:00	Kátia Praça 24,99	AULA DE BOLAS - FESTIVAL COM BOLAS CANUDO 260 => Venham fazer bichinhos e esculturas bem legais para alegrar e festejar. VENHAM CRIANÇAS E MAMÃES PARA UMA TARDE BEM DIVERTIDA. OS Balões são por nossa conta, você só precisa trazer uma bombinha manual. Não percam!
27-03(Sex) De 9:30 às 17:00 c/intervalo	André Bispo 7,99	CURSO INTENSIVO DE OVOS DE PASCOA => Venha participar deste verdadeiro Faça e Venda, e conhecer os produtos SELECTA. Uma aula com várias técnicas de decorações, derretimento correto do chocolate, recheios e dicas de temperagem com o Chef Chocolatier André Bispo. Não percam! Aula patrocinada pela Selecta. Aula com sorteio de brindes!!!
28-03(Sab) 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!
30-03(Seg) 9:30	Alessandra Oliveira 19,99	TORTA DE OREO => Uma excelente sobremesa gelada e ótima faça e venda para Páscoa. Vamos preparar, montar, decorar e degustar essas queridinhas com uma casquinha crocante e recheios mais pedidos do momento, entre eles Ninho e creme de avelã. Aula com degustação!
30-03(Seg) 14:00	Alessandra Oliveira 19,99	OVO DE PASCOA BROWNIE => Tendência de Páscoa lindo, rústico e sofisticado, feito com uma deliciosa massa de brownie. Vamos aprender a massa, montagem, decoração e armazenamento, com todo passo a passo feito em aula. Com apostila e degustação!
31-03(Ter) De 9:30 até às 17:00 c/intervalo para o almoço	Anderson Alves 7,99	AULA PRÁTICA DE CONFEITAGEM => Aprenda em aula a cobrir bolos com perfeição e trabalhar com glacê real Fine Line. Aprenda técnicas de bordas e acabamentos em glacê real. Trazer material: 1 pasta de 800g, 500g de glacê real Fine Line, 1 alisador, rolo de abrir massa pequeno, 2 mangas descartáveis, 1 matriz, 1 bico pitanga 21, um perle 2, avental, touca, perfix. Obs: todo material comestível tem que ser Fine Line Limite de 15 alunos

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 inicio da aula

* Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!

