



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 NOVEMBRO/2018
01-11(Qui) 9:30	Conceição Braga 24,99	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 com degustação!
01-11(Qui) 14:00	Conceição Braga 29,99	SHOW DE RABANADAS – FAÇA E VENDA => Vamos faturar uma renda extra neste final de ano, com as clássicas rabanadas super macias e crocantes por fora. Com nova técnica de preparo de creme para banhar que não deixa suas rabanadas encharcaram de óleo podendo também ser recheadas. E que tal nesta mesma aula aprender a fazer uma deliciosa torta de rabanadas com o mesmo creme e com acabamento de chocolate, fio de ovos e cerejas. Tudo novidade para o seu Natal. Aula com degustação!
03-11(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CONFETAGEM 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/degustação.
05-11(Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	PANETONES RECHEADOS MAVALÉRIO => Venha fazer parte dessa aula que será de grande utilidade para as festas de fim de ano. Nessa aula vou passar para vocês como recheiar e confeitar lindos panetones com os maravilhosos produtos da mavalério. Vamos aprender o passo a passo de fazer um lindo Dressed Tone, panetones recheados e trufados e muito mais. Não fiquem de fora !!!!
05-11(Seg) 14:00	Danielle Bustilho 24,99	PANETONES, ROSCAS E TRANÇAS NATALINAS => E com o natal batendo na porta nada melhor do que fazer aquele delicioso panetones e ganhar um dinheiro extra. Nessa aula desvendarei todos os mistérios de como fazer essas belezuras com frutas cristalizadas, gotas de chocolate, roscas e tranças com recheios práticos e rápidos que facilitará para que suas encomendas saiam tudo com muita rapidez e praticidade. Esperamos vocês!!!
06-11(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	SURPRESA DE NATAL => Quer saber qual a melhor maneira de garantir um dinheiro extra para fim de ano? Aprendendo técnicas variadas para decorar bolos e cupcake. Vamos abusar verde, vermelho, dourado e marrom para criar uma decoração perfeita com: Pinhas, flores e folha e muito mais. Tudo elaborado com o famoso glacê real. Aula Imperdível!!!
06-11(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	VENHA CONHECER ESTAS FORMAS QUE FAZEM MILAGRES NO NOSSO TRABALHO => Você já viu uma xícara entornando café? Com a colherzinha, lindos cup cakes recheados com brigadeiros e os famosos cones coloridos e recheados, que irão encantar sua festa. Aula com utilização das formas BWB. Não percam!
07-11(Qua) 9:30	Denise Rasinhas 3,99	CUPCAKETONE DECORADO => Venha aprender uma deliciosa massa de cupcaketone Arcolor e se prepare para ganhar um dinheiro extra neste Natal! Uma aula cheia de muitas dicas e truques. Aula com utilização dos produtos Arcolor.
07-11(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 24,99	TECNICA BASICA DE PINTURA COM EFEITO, ESPATULADO – AULA PRATICA => Venha aprender como decorar lindos bolos utilizando uma técnica super fácil de pintura: espatulado co glacê. Você ficará apaixonado e não haverá limites para criar lindas decorações personalizadas. Trazer material: 1 bolo de isopor de 15cm coberto com pasta americana branca em prato fixo, tapete de silicone, 2 pinceis escolares, espátula de ponta fina, 1 prato de isopor de 15cm, 3 perfex. Obs: os glacês e corantes utilizados na decoração terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
08-11(Qui) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	SUSPIROS COLORIDOS => Quer ter uma renda extra ou deixar seus clientes ainda mais apaixonados pelos produtos? Essa é a hora, venha aprender a fazer deliciosos suspiros. Uma deliciosa aula com todo passo a passo dessas maravilhas que são um sucesso de vendas. Aula com utilização dos produtos Mago.
08-11(Qui) 14:00	Alessandra Oliveira 24,99	BOLO NO ACETATO OU SCRAPBOOK => Quando a gente pensa que não vão inventar mais nada, aí chega o scrapbook. Simplesmente encantador! A criatividade vai além, quando se trata de decoração de bolos. Então venha pra cá aprender com a gente. Vamos ensinar o passo a passo, pra você que esta querendo inovar ou esta começando na confeitaria a hora é essa. Aula com apostila e degustação!
09-11(Sex) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO COM TECNICA DE BORDADO DE GLACE COM STENCIL => Venham aprender a fazer lindo bolo com técnica de bordado de glacê com stencil, decorado com guirlandas coração com flores de cerejeira de pasta de flores, confeccionado com pastamix.
09-11(Sex) 14:00	Elizete Garrão 3,99	BOLO NATALINO COM PAPEL DE ARROZ => Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantili com ponto correto, tingimento, utilização de bico para decoração, perolização em um delicioso bolo com tema natalino e regado com uma deliciosa calda 3 leites Hualala. Aula com utilização dos produtos Hualala.
10-11(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	AULA DE CHOCOLATES PARA O NATAL => Aprenda estas maravilhas para decorar sua mesa natalina: tupiaria de bombons e arvore de trufas e decoração com cerejas. Sugestões para enfeitar sua mesa, presentear um amigo e comercializar para aumentar sua renda no final de ano. Aula com utilização dos produtos Harald.
12-11(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	BOLO DA CINDERELA COM SAPATINHO DE CRISTAL=> Aprenda em aula a montar um lindo bolo da Cinderela e o sapatinho de cristal feito com isomalt, tudo passo a passo, utilizando a linha de produtos Fine Line. Criado com muito carinho é dedicado a você que deseja aprender e aprimorar a confeitagem. Você terá a satisfação de criar não só um bolo bonito mas uma obra de arte
12-11(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	RENDAS DE AÇUCAR – SUGAR VEIL - BOLO DE CASAMENTO => Não percam este lançamento da Fine line, produtos já vem pronto super fácil de preparar. Faça lindas rendas que darão efeito em seu bolo de casamento, 15 anos, Bodas e outros. Tudo feito passo a passo. Aula com utilização dos produtos Fine Line.
13-11(Ter) 9:30	Maria Amélia 29,99	AULA ESPECIAL DE PANETONES SALGADOS => Faça e Venda imperdível para quem quer ganhar dinheiro rápido e com qualidade. São eles: Panetone de Salame com Presunto e o delicioso Panetone Quatro Queijos e com outras sugestões de recheios. Massa super macia caseira. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Garanta logo a sua vaga e saia na frente com estas delícias.
13-11(Ter) 14:00	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE CAKETONE - Bolinho delicioso recheado com um bombom sonho de Valsa inteiro, ou Gotas de Chocolate massa deliciosa que derrete na boca com certeza será uma excelente opção para você presentear substituindo o famoso Panetone ou Chocotone. Com certeza irá agradar aos mais exigentes paladares e ainda um Faça e Venda imperdível para ser vendido o ano inteiro. Vai perder? Faça logo a sua inscrição.
14-11(Qua) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE INICIAÇÃO DE TORTAS=> Pão de ló (chocolate, nozes e baunilha), massa abiscoitada (massa sablé), recheios de baba de moça, creme patissier, coco, chocolate e nozes, ganache, calda para umedecer, coberturas de marshmallow e demonstração do preparo do chantilly, trabalhos em bicos e montagem das tortas. Quatro tortas serão demonstradas em aula: TORTA TROPICAL DE FRUTAS, TORTA DE COCO, TORTA DE CHOCOLATE E NOZES. As tortas serão feitas em aula passo a passo. Aula com degustação!
14-11(Qua) 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!
16-11(Sex) 9:30	Conceição Braga 19,99	CURSO DE INICIANTES DE SALGADINHOS FRITOS => Massa que com gasto de menos de 5 reais, você prepara mais de 130 salgadinhos de festas, será ensinado como: recheiar, empanar, congelar e fritar. Aprender: coxinhas, bolinhas de queijo, enroladinhos de salsicha, risoles e croquetinhos diversos. Não percam este ótimo faça e venda. Aula com degustação!

16-11(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	TORTAS SALGADAS GELADAS => Novas tendências para o verão e festas natalinas. Poder ser servida como entradas ou pratos principais acompanhadas de saladas bem refrescantes. Faremos com base de pão de ló salgado nos sabores de: camarão com salmão e kani kani, bacalhau com alho poro e tomates secos com pimentões coloridos e lombo canadense. Aula com degustação!
17-11(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA DE PASTA AMERICANA PARA INICIANTE=> Você não sabe fazer pasta americana ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta americana, cobrir bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. Aula com degustação!
19-11(Seg) 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!
19-11(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE BEM CASADOS CORTADOS => Massa de pão de ló estabilizada, fácil 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.
21-11(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	POTE DE PANETONE => Com cobertura de chocolate, recheado com trufas. A montagem será feita com panetone industrializado. Será uma ótima sugestão para presentear no Natal. Aula com utilização dos produtos Harald.
21-11(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	TORTA SALGADA COM DECORAÇÃO NATALINA => Massa de pão caseiro, congelamento do pão por 90 dias, recheio de frango, cobertura de batata com requeijão, decoração de cachos e uvas salgado, acabamento com dourado e glitter. Depois de pronto, parece um bolo. Aula com degustação!
22-11(Qui) 9:30	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!
22-11(Qui) 14:00	Conceição Braga 34,99	PRATOS ECONOMICOS E CRIATIVOS.. Para complementar sua ceia de Natal => E também garantir uma renda extra. Gaste bem pouco e ganhe até 100%. Rocambol de filé de peito de frango embutido em massa folhada, salada de assado de lombo suíno e batatas, farofa de bacalhau e de sobremesa: Mousse de brigadeiro de microondas instantâneos. Aula com degustação!
23-11(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	FAÇA E VENDA SALGADINHOS PARA SEU BUFFET => Com uma única massa você faz vários tipos de salgados como: coxinha; bolinha de queijo, croquetes, e risole de camarão. Atendendo a pedidos o recheio de camarão será feito em aula. Aula com degustação!
23-11(Sex) 14:00	Antônia Brandão 24,99	SUGESTÃO PARA SUA CEIA DE NATAL => Torta de bacalhau com milho gratinada e mais uma arvore de natal de frios decorada com velas de ovos acesas. Aula com degustação!
24-11(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA ESPECIAL DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ TIPO DECALQUE OU TRANSFER=> Atendendo a pedidos. Aula imperdível para você que comercializa bolos ou tortas, nesta aula você vai aprender a colocar o papel arroz sobre gelatina especial, (nesta técnica não se usa o gel de brilho), retirar o mesmo na hora, ficando somente a estampa parecendo uma pintura, excelente para bolos decorados com chantilly ou marshmallow, muito fácil de fazer e de grande efeito visual. Em aula será explicado como utilizar sobre mármore ou pasta americana. Aula simplesmente imperdível. Aula com degustação!
26-11(Seg) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	FESTIVAL DE CUPCAKES NATALINO => Então e tempo de festa! Que tal surpreender seus clientes e amigos com estes Cupcakes decorados? A Celebrete separou uma decoração com: Boneco de neve, Mamãe Noel, Árvore de Natal e muito mais. Onde a pasta americana com glacê real estará em perfeita harmonia. Tudo elaborado passo a passo para que seu natal seja inesquecível!
26-11(Seg) 14:00	Glória Fonseca 3,99	DELÍCIAS PARA COMPOR SUA MESA DE DOCES => Venham saborear lindos copinhos recheados e ornamentados, forminhas elegantes e saborosas, finalizando com uma linda e florida cestinha com alça de flores. Aula com utilização dos produtos Pastoriza. Aula com degustação!
27-11(Ter) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES => Letras para nomes com 1m de altura, coração, sol e várias outras esculturas para compor seu cenário de chão, painéis e teto. Peças de entrada e externas do evento. Não percam!
27-11(Ter) 14:00	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS - ARTE COM BALÕES => PAINÉIS EM TELA SDS E TECIDOS TEMÁTICOS. Montaremos um painel super pratico com 2.50x3.00 metros, todo em bolas e tecidos. Montagem passo a passo com a participação dos alunos. Apostila com gráficos para vários temas. Você pode criar os seus painéis, personalizar e fazer a diferença.
28-11(Qua) 10:00	Mauro de Lucca 3,99	AS FESTAS DE FIM DE ANO ESTÃO CHEGANDO ... E os chocolates Sicao preparou para vocês receitas inéditas e fáceis de preparar, presentear e venderem. São elas: Panetone Boas Festas (recheado com creme branco Sicao), Fudge com geléia de frutas (Delicioso doce a base de chocolate com uma geléia de frutas vermelhas decorado com chocolate Sicao) e Pudim de panetone (Pudim de panetone com calda de chocolate branco caramelizado. Não percam!!!
28-11(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM - 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 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. Aula com degustação!
29-11(Qui) 9:30	Antônia Brandão 24,99	DELÍCIAS PARA O NATAL => Faça/ venda: rocambole de bacalhau com recheio de camarão (a massa do rocambole é bacalhau), bolinho de bacalhau crocante e você pode congelar e para sobremesa rocambole de beijinho de coco que já assa recheado. Aula com degustação!
29-11(Qui) 14:00	Antônia Brandão 24,99	TORTAS DE VITRINE PARA O NATAL => Torta Marta Rocha varias camadas de recheio, com decoração de fios de ovos, Torta cremosa de nozes com baba. Todas com decoração natalina. Aula c/degustação!
30-11(Sex) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES=> Idéias criativas para decorar seus eventos. Faremos 10 modelos diferentes para colunas, painéis, arco quadrado e redondo. Decoração para teto entre outros. Decorando para diversos temas.
30-11(Sex) 14:00	Kátia Praça 44,99	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.

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!