



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/2021
03-11(Qua) 10:00	Rita Araujo 4,99	BOLO NATALINO => Olha que beleza aprender a fazer uma linda torta de verdade, espatulada e decorada com bolas de natal e placas de textura. Tudo em uma sou aula! Simplesmente imperdível e você não pode perder essa oportunidade porque as vagas são limitadas. Aula patrocinada pela BWB.
03-11(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	BALAS DE BRIGADEIROS => Venham aprender a fazer deliciosas massas e a preparar essas doces balas de brigadeiro para seu faça e venda ou colocar nos potinhos para venda no kit festa. Bala de churros, bala de limão siciliano, bala de morango, bala de frutas do bosque, bala de abacaxi, balas de creme brulle. Será feito dois sabores passo a passo para você aprender o ponto certo, dicas e sugestões de apresentação para venda. Apostila com todas as receitas. Garanta sua vaga, pois são limitadas e venha aprender essas gostosuras.
08-11(Seg) 9:30	Isabel Cristina 49,99	MARMITAS FITNESS => Nesta aula você aprende a montar uma marmita profissional ou para consumo próprio com cardápio baseado em comida caseira e 100% livre de aditivos e temperos químicos, embalagens adequadas, higienização dos alimentos e montagem da marmita. Marmitas balanceadas nutricional mente e apostila inclusa com sugestões de cardápio.
08-11(Seg) 14:00	Isabel Cristina 34,99	HAMBURGUERES VEGANOS => O hambúrguer é um lanche gostoso e versátil, ele é feito com carne bovina, mas também podem ganhar outras variações. Há uma infinidade de deliciosas opções sem carne, preparadas com os mais variados ingredientes. Vou fazer hambúrguer de grão de bico com molho de tahine, lentilha com cebola, quinoa com gergelim e aveia, molhos e muito mais. Também vou preparar um delicioso pão de hambúrguer vegano.
09-11(Ter) 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, gliter e perolado. Um verdadeiro faça e venda para o ano todo! Aula com degustação.
10-11(Qua) 10:00	Rita Araujo 24,99	EMPADAS DOCE GOURMET => olha que maravilha para seu faça e venda!!! Empadas deliciosas com muito sabor, empada de churros, empada de Chocolate com nozes, empada de Romeu e Julieta, empada de coco com damasco, empada de creme de avelã com morango, empada de creme brulle. Será feito em aula a massa e dois sabores passo a passo para você se deliciar e aumentar suas opções no seu cardápio.
10-11(Qua) 14:00	Rita Araujo 29,99	PANETONE SALGADO RECHEADO X PÃO RECHEADO => Venha aprender a fazer lindos e deliciosos panetones salgado e ao mesmo tempo vender o resto do ano pão delicioso recheado. Panetone de bacon com alho poró, frango cremoso, calabresa cremosa, camarão, bacalhau. Será feito o passo a passo da massa e um sabor de panetone salgado em aula. Não perca essa oportunidade.
11-11(Qui) 9:30	Raquel Araujo 29,99	PAO A METRO DE BACALHAU => Não perca essa aula maravilhosa e incremente sua mesa e suas vendas de fim de ano. Tudo será feito passo a passo em aula, e veja como é fácil e rápido fazer essa delicia.
11-11(Qui) 14:00	Raquel Araujo 24,99	AULA PRÁTICA DE BICOS - MÓDULO 2 => Você vai aprender a fazer uma linda cestaria que irá encantar seus clientes, com um lindo acabamento de rosetas. Trazer Material: bicos 47 ou 48, pitanga 21, 2 matrizes e 2 mangas e um isopor 15 x 8. Aluno terá que trazer avental, touca, tesoura e perfex. O valor do glacê será dividido entre os alunos. Limite de 10 alunos!
12-11(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecida em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação
12-11(Sex) 14:00	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 com degustação!
16-11(Ter) 9:30	Wilson Brandão 29,99	FAÇA E VENDA => Pizza brotinho, pastel chinês (frito), pizza fechada, calzone ou pastelão. Aula ideal pra quem quer montar seu próprio negócio. Aula com degustação!
16-11(Ter) 14:00	Wilson Brandão 34,99	SOBREMESAS NATALINAS => Que tal já ir se preparando para o natal? Nessa incrível aula iremos aprender a fazer Fruitcake (bolo de frutas), Apfelstrudel (massa semi folhadas com frutas secas e delicioso creme) e Torta Sacher Di Viena (chocolate e damasco) em uma combinação fina e surpreendente. Não perca essa oportunidade, e faça o seu natal ser diferente.
17-11(Qua) 9:30	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS --- INICIANTE EM ARTE COM BALÕES => Conheça o que há de melhor no mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos, Orçamentos e Decoração Temática. Apostila com Tabela de Medidas e Quantidade. Aula com a participação dos Alunos. Faremos Arco, Coluna Flutuante e Buquês para Teto e Mesa. Faça suas inscrições.

17-11(Qua) 14:00	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS--- ARCO DESCONSTRUIDO - ORGÂNICO => Montaremos um Arco Desconstruído com todas as suas Surpresas e Novas Técnicas e Utilizações. Ao vivo, passo a passo e com a participação dos alunos. IMPERDÍVE. Aula com Apostila e Receitas.
18-11(Qui) 14:00	Breno Albuquerque 24,99	MARKETING DIGITAL E FOTOS PARA INSTAGRAM => Nessa aula você vai aprender os truques básicos, para ter um Instagram bem atrativo de forma fácil, e alavancar suas vendas, você também aprenderá a fazer fotos usando apenas seu celular e alguns truques de montagem de cenário.
19-11(Sex) 14:00	Conceição Braga 39,99	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 apostila com total de 35 tipos de salgados. Aula com degustação!
22-11(Seg) 10:00	Rita Araujo 4,99	TORTA CHOCOLATUDA CROCANTE => Venha aprender a fazer uma deliciosa torta crocante bem chocolatuda com os produtos da Cacau Foods e oferecer tanto no natal quanto o ano todo. Vamos aprender a fazer a grande e as individuais também. Não perca essa oportunidade porque chocolate todos amam e as vagas são limitadas. CACAU FOODS
22-11(Seg) 14:00	Rita Araujo 24,99	COPOPUDIM => venha aprender a fazer essa delícia que será feito em aula todo o passo a passo de cinco itens para compor seus copos da felicidade. Brownie, mousse de ninho, praliné de amendoim, mini pudim, mousse de doce de leite e a receita de geléia de morango. Tudo em uma única aula. NÃO PERCA ESSA OPORTUNIDADE. Garanta sua vaga e inscreva-se já
23-11(Ter) 14:00	Naldo Souza 22,99	BOLOS DECORADOS COM CHANTILI CONGELADO => Venham aprender a utilizar o Chantylfest (a novidade em chantili) e com ele uma linda decoração! E cada aluna ira levar para casa um chantylfest, não percam!
24-11(Qua) 9:30	Ana Cristina 4,99	ESPECIAL DE NATAL - BOLO ARVORE DE NATAL - TECNICAS DE DECORAÇÕES COM OS CORTADORES CELEBRATE => Venha aprender a fazer um belíssimo bolo com formato de arvore de natal, técnicas de modelagem com pasta America e os cortadores Celebrate. Não fique de fora! Aula promocional Celebrate.
24-11(Qua) 14:00	Ana Cristina 29,99	BENTO CAKE => Venha conferir essa novidade que vende como água. Massas saborosas, recheios e coberturas e muita criatividade. Aula com sorteio e degustação!
25-11(Qui) 9:30	Anderson Alves 4,99	ARVORE DE NATAL EM SUSPIROS => Aprenda em aula a fazer deliciosos suspiros e com eles montarem uma linda arvore de Natal trabalhada com os produtos Finline. Não percam!
25-11(Qui) 14:00	Anderson Alves 34,99	AULA DE MACARONS => Vocês pediram e nós atendemos. Aprenda a fazer este doce Maravilhoso muito saboroso e fácil de fazer sem dificuldades, tudo feito em aula passo a passo.
26-11(Sex) 9:30	Wilson Brandão 34,99	QUICHE DE BACALHAU, ROCAMBOLE DE DAMASCO E TORTA DE NOZES => E como é Natal, vamos de bônus: a receita do Tronco de Natal, delicioso bolo de chocolate que não pode faltar nessa celebração! A Sonho de Festa ajuda você a montar sua mesa de Natal ou vender a ceia de Natal prontinha para seus clientes! Aula com degustação!
26-11(Sex) 14:00	Wilson Brandão 29,99	FAÇA & VENDA - RABANADAS E PÃES ESPECIAIS => Saia na frente e aprenda a fazer seu próprio Pão De Rabanada, Baguete E Pão Trançado de Calabresa com provolone. Em aula também serão feitas As rabanadas recheadas, ao Vinho e de Forno.
29-11(Seg) 14:00	Queren Hapuque 34,99	AULA DE MASSA, RECHEIO E MONTAGEM => Nesta aula vou ensinar passo a passo o batimento da minha massa, um recheio base para você ter inúmeras opções de sabores e para finalizar a decoração! Não percam

Obs.: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(**Não é permitida a presença de crianças, bebês, nem acompanhantes**) .- 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 tirar fotos, não será permitido filmar ou gravar as aulas!

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!

Nossas aulas terão o numero reduzido de alunos (Limite de 20 alunos),
respeitando todas as regras de proteção contra o covid-19, **USO**
OBRIGATÓRIO DE MASCARA, garanta já sua vaga!

