



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 OUTUBRO/2018
01-10(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	DOCES FONDADOS DECORADOS COM JÓIAS COMESTÍVEIS => Aprendam em aula a fondar seus doces com o delicioso Fondant da Fine Line, e como decorá-los com jóias comestíveis de forma prática e fácil utilizando o novo gel mágico da fine line. Aula promocional fine line.
01-10(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	PINTURA EM BOLOS PARA INICIANTES=> Nesta aula o aluno irá aprender uma pintura facial de efeito original. Tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos Fine Line. E mais, aprenda a fazer uma bola inflada para decoração do seu bolo toda comestível sem utilização de gelatina.
02-10(Ter) 10:00	Rodney Caco 3,99	MONTAGEM E DECORAÇÃO DE BOLOS I => Em aula iremos bater, assar, nivelar, rechear, cobrir e decorar um bolo, usando técnicas profissionais para a apresentação da fatia perfeita. Vamos ensinar os alunos como aplicar pequenas esculturas de chocolate, usando Norcau Premium e trabalhos com bicos de confeitar, usando nosso chantilly Norcau. Vamos preparar um recheio delicioso com o nosso Chocólaté.
02-10(Ter) 14:00	Rodney Caco 3,99	MONTAGEM E DECORAÇÃO DE BOLOS II => Em aula iremos bater, assar, nivelar, rechear, cobrir e decorar um bolo, usando técnicas profissionais para a apresentação da fatia perfeita. Vamos ensinar os alunos como aplicar pequenas esculturas de chocolate, usando Norcau Premium e trabalhos com bicos de confeitar, usando nosso chantilly Norcau. Vamos preparar um recheio delicioso com o nosso Chocólaté.
03-10(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	FAÇA E VENDA CHOCOLATE NATALINO => Pão de mel decorado com motivos natalino e outras ocasiões. Guirlanda árvore de natal, carinha de papai Noel, boneco de neve e decorações com arabescos. Tudo isso em uma aula. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
03-10(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 34,99	DELÍCIAS DO MOMENTO => Pão de mel, alfajours, palha italiana e brownie. Pão de mel com massa prática e econômica, recheio de ganache e cobertura fracionada, alfajour com massa amanteigada, recheio de doce de leite com nutella, e cobertura fracionada, brownie tradicional, massa, embalagem para eventos como: casamento, 15 anos e outros e a famosa palha italiana, feito com chocolates nobre. Aula com degustação!
04-10(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 salgadinhos de festa: Forma de empanamento, fritura e congelamento por mais de 5 meses. Aula com degustação!
04-10(Qui) 14:00	Conceição Braga 29,99	NOVIDADE - CASEIRINHOS DECORADOS EM GRANDE ESTILO=> Vamos faturar com estas novidades, pouco investimento e um lucro de mais de cem por cento. podendo ser preparados com até três dias de antecedência e decorar de maneira que o seu cliente escolher. Faremos massa de churros, banana carameladas e brigadeiro de nutella e outras sugestões de sabores. Dicas de embalagem nobres, simples ou as clássicas.
05-10(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE PIZZAIOLÓ => Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou recidrar 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 manjerico 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!
05-10(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE DECORAÇÃO DE TORTAS => Você vai aprender enroladinho de chocolate, geléias coloridas (aquelas que escorrem), mesclar 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 circulo de tela, triângulos, taças rendadas de chocolate e fitas em espiral. Aula com degustação!
06-10(Sab) 9:30	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BICOS => Crie lindas laterais de bolo usando glacê real e os bicos. Trazer material: Bicos: 22, 3, 13, 17, três sacos descartáveis da celebrete, 3 matrizes pequena, perfix, 1 pote plástico com tampa, tesourinha. Obs.: O glacê utilizado em aula terá seu valor rateado pelos alunos. Limite de 15 alunos.
08-10(Seg) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO FLAMINGO DE CHANTILLY => Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, tingimento, utilização de bico para composição de babadinhos e rosetas torcidas, perolização além da decoração de um lindo bolo com tema de flamingo e regado com uma deliciosa calda 3 leites. Aula com utilização dos produtos Hulaia.
08-10(Seg) 14:00	Elizete Garrão 3,99	BOLO MALÉVOLA => Nesta aula você aprenderá a decorar um bolo com o tema malévola utilizando a transformação da pastaMix em massa elástica para composição da cabeça e asas da personagem malévola de uma forma rápida e fácil. Aula com utilização do produto Mix.
09-10(Ter) 9:30	Denise Rasinhas 19,99	AULA PRÁTICA DE DECORAÇÃO COM GLACÊ => Não perca esta oportunidade!! Venha aprender uma decoração perfeita para bolos, utilizando bicos e glacê real. Você aprenderá a cobrir um bolofake com pasta americana e também lindos acabamentos que podem ser utilizados para vários eventos. Trazer material: 1 bolo de isopor de 15cm x 8, 1 prato reto de 20cm, 3 mangas de confeitar, bicos: 1M, 19 e 352, tapete de silicone, espátula e 2 perfix. Obs.: o Glacê real utilizado terá seu valor rateado entre as alunas. Limite de 15 alunas.
09-10(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 3,99	AULA PRÁTICA DE CUP CAKES DECORADOS => Não fique fora desta aula. Decoração de cup cakes para casamentos. Você aprenderá como criar uma decoração super fácil em 2D da cabeça e do corpo dos noivos sobre cup cakes. Trazer material: tapete de silicone, rolo de abrir massa, jogo de estecas com boleador, marcador de boca, cortador de miosótis pequeno, pincel escolar, 2 perfix. Obs.: a pasta americana utilizada entre os alunos terá seu valor rateado. Limite de 15 alunas.
10-10(Qua) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	CAKE POP NO CONE => Venha aprender como fazer deliciosos cake pops no cone com muita facilidade e praticidade com os produtos Mavalério. Não percam!
10-10(Qua) 14:00	Danielle Bustilho 24,99	TORTAS PARA FESTAS => Não fique fora dessa aula que será um verdadeiro sucesso de vendas para todas as ocasiões, inclusive Natal e Ano Novo. Você irá aprender 4 deliciosas tortas para garantir uma renda extra nas festas de fim de ano. Aula com degustação!
11-10(Qui) 9:30	Elizete Garrão 3,99	BOLO MARMORIZADO COM TÉCNICA DE TEXTURA ENVELOPADA=> Inove a sua confeitagem! Venha aprender um lindo bolo marmorizado com a técnica de textura envelopada e flores todo confeccionado com os produtos Mix. Não percam, inscrições limitadas!
11-10(Qui) 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 gana Che, 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.
16-10(Ter) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	BOLO COM SUCULENTAS DE AÇÚCAR => Decore um bolo que pode ser utilizados em diversas ocasiões. A Celebrate separou essa tendência para você! Aprenda a fazer lindas "Suculentas de Açúcar" utilizando os bicos Celebrate e o ponto certo do glacê real e seus segredinhos. Aula exclusiva!!!
16-10(Ter) 14:00	Gloria Fonseca 3,99	FESTIVAL DE GOSTOSURAS => Vamos nos divertir e saborear com estas delicias de chocolate => linda barquinha recheada de gostosos brigadeiros e casadinhos que é um casamento perfeito acompanhado de lindas caixinhas recheadas, que servirão também para qualquer evento nas mesas de chocolate. Aula com utilização dos produtos BWB.

17-10(Qua) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA ESPECIAL PARA PRINCIPANTE 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 sorteador entre os alunos. Aula com degustação!
17-10(Qua) 14:00	Damião Costa 19,99	CONFEITAGEM INTERMEDIARIA 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 insegura em fazer bolo em andares nesta aula você vai tirar todas as suas duvidas 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!
18-10(Qui) 9:30	Maria Amélia 19,99	FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET => Aprenda nesta Aula a preparar este Docinho com todo passo a passo. Será ensinada uma nova técnica do ponto correto de enrolar e o ponto de recheio. Faça e venda o ano inteiro o mais delicioso docinho tipicamente brasileiro que agrada a todos os paladares nas grandes festas. Aula com degustação!
18-10(Qui) 14:00	Maria Amélia 24,99	AULA ESPECIAL DE BOLO NO POTE => Aprenda a preparar passo a passo duas massas imperdíveis. São elas: Cenoura com cobertura de chocolate e a deliciosa massa de Ameixa com cobertura de doce de leite. E ainda aprenda a assar o seu bolo no pote diretamente no pote de vidro para lembrancinhas de casamento, aniversários, maternidade e o que a sua imaginação permitir. Novidade imperdível. Aula com degustação!
19-10(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	SANDUICHES NATURAIS E O PERFEITO AÇAÍ COM FRUTAS=> Esta você não pode perder! Sanduíche com o deliciosos Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte. Aprenda também a maneira correta e mais succulenta de fazer o açaí podendo acrescentar banana ou morango. Aula especial para quem quer ser seu próprio patrão. Aula com degustação!
19-10(Sex) 14:00	Wilson Brandão 24,99	MESA DE FRIOS => Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos, grissinis. Enfim tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos. Aula com degustação!
20-10(Sab) 9:30	Antônia Brandão 24,99	NAKED CAKE SALGADO => Massa de pão de ló salgado, recheio de bacalhau e linda decoração Natalina. Aula com degustação!
22-10(Seg) 9:30	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.
22-10(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE PASTA AMERICANA P/ PRINCIPANTE >> 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!
23-10(Ter) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES – PAINEL => Montaremos um painel com ARCO IRIS, SOL, NUVEIS, FLORES, FOLHAGENS, BORBOLETAS. Lindíssimo. Aula inédita!!
23-10(Ter) 14:00	Kátia Praça 44,99	ARRANJOS RUSTICOS COM FLORES NATURAIS PARA EVENTOS => Montaremos arranjos rústicos para mesa dos convidados e mesas principais com as belas SUCULENTAS E FLORES TROPICAIS. Super tendência ... Rústico Boho.
24-10(Qua) 9:30	Conceição Braga 24,99	SACOLÉ GOURMET=> Vamos faturar com esta mega aula de sacolés, com novos sabores que com certeza teremos venda certa e rápida. Faremos Mousse de frutas vermelhas, nutella, leite ninho e outros sabores na apostila. Ótima oportunidade para sairmos da crise, podendo até terceirizar para casa de festa informal. Não percam, Aula com degustação!
24-10(Qua) 14:00	Conceição Braga 24,99	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!
25-10(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	FAÇA E VENDA => Dando continuidade as aulas natalinas, você vai aprender nesta aula a confeccionar lindos cartões de chocolate com decoração de Natal. E com sugestões para outros eventos. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
25-10(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 34,99	AULA ESPECIAL DE PIRULITOS DE CRISTAL => Aprenda passo a passo a preparar estes lindos pirulitos super delicados com praticidade e sem mistérios que estão fazendo o maior sucesso nas grandes festas. Não percam!!
26-10(Sex) 9:30	Antônia Brandão 19,99	FESTIVAL DE CROISSANT => Você aprenderá a fazer a massa em aula e a modelagem: queijo, presunto, chocolate, coco e um delicioso pão de queijo mineiro. Todos poderão ser congelados. Aula com degustação!
26-10(Sex) 14:00	Antônia Brandão 24,99	PREPARANDO PARA CEIA DE NATAL => aprenda a desossar frango inteiro e em formato de rocambole que será coberto com massa folhada e atendendo a pedidos vamos ensinar a fazer fios de ovos em aula. Aula com degustação!
27-10(Sab) 9:30	Kátia Praça 34,99	ARCOS DESCONSTRUÍDOS – ÚLTIMAS TENDENCIAS => Montagem passo a passo, técnica de inserção, balões metalizados, balões aluminizados, microfoil impressos e outras novidades. Não percam!
29-10(Seg) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	TRUFAS E BOMBONS PARA INICIANTE=> Venham aprender a diferença entre trufas e bombons terão muitas novidades como: trufa no palito, trufa no copinho, trufa no cone e a tradicional, bombons recheados nos sabores de beijinho, brigadeiro, nozes e mousse instantâneo de maracujá e limão. Apostila com mais de 30 receitas. Você não pode ficar de fora! Surpreenda seus convidados, decorações dos bombons com glitter e pó perolado dourado. Você irá aprender a utilizar as gotas de licor dentro do bombom. Aula com degustação!
29-10(Seg) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	DOCINHOS 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!
30-10(Ter) 9:30	Gloria Fonseca 3,99	BOLO DE CASAMENTO CASCATA DE FLORES => Bolo de casamento com cascata de flores. Utilizando os Ejetores Celebrete, você consegue criar uma infinidade de flores: simples, sobrepostas e muito mais! Tudo ensinado passo a passo com uma receita bem fácil de pasta de goma. Utilizando corantes em pó, daremos lindas nuances, deixando flores e folhas com um acabamento impecável. Aula exclusiva!
30-10(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	FIM DE ANO É DE ARRASAR ... Com mini porções para sobremesa, que poderão ser apresentada em todo tipo de evento e confeitarias, tudo combinado com muita criatividade e sabor. Não percam. Aula com utilização dos produtos Pastoriza.
31-10(Qua) 9:30	Conceição Braga 24,99	NHOQUE E SEUS SEGREDOS => 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!
31-10(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 gosto 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!

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 sejam 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!

