



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 SETEMBRO/2018
01-09(Sab) 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!
03-09(Seg) 9:30	Wilson Brandão 24,99	AULÃO 3X1- QUICHE, ROCAMBOLE E EMPADAS=> Quer saber como criar verdadeiras delícias para inovar e encantar seus amigos? Então se inscreva para esta aula onde você irá aprender uma deliciosa quiche de bacalhau, rocambole recheado com creme cheese e de bônus será ensinado como fazer deliciosas empadas com massa super leve PARA VOCÊ FATURAR MUITO. Não Percam. Aula com degustação!
03-09(Seg) 14:00	Wilson Brandão 24,99	SANDUICHES NATURAIS E O VERDADEIRO AÇAÍ=> Esta aula você não pode perder! Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte, sucos deliciosos e refrescantes de frutas: maracujá com leite e abacaxi com hortelã. Aprenda também a maneira correta e mais suculenta de fazer o verdadeiro açaí. Aula especial para quem quer garantir uma renda extra ou ser seu próprio patrão. Dicas de Embalagem, armazenamento e noções de custo. Aula com degustação!
04-09(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO COM FLORES DE GLACÊ REAL => A Celebrate preparou uma aula especial para você! Venha participar e tirar todas as suas dúvidas sobre glacê real. Aprenda a fazer lindas flores, folhas e criar uma lateral perfeita com linhas aleatórias, tudo demonstrado com toda atenção que você merece. Aula imperdível!
04-09(Ter) 14:00	Gloria Fonseca 3,99	BOMBONS DIVERSOS PARA INICIANTES => Venham aprender a fazer deliciosos bombons para diversas ocasiões, decorados e recheados utilizando as praticas formas B.W.B. Não percam!
05-09(Qua) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	COOKIES, BROWNIE, CREME DE PAVE, BOMBOM TIPO NHA BENTA => Não perca essa aula que será um verdadeiro sucesso onde você irá fazer e lucrar com os produtos mavalerio tudo será feito com muita praticidade e rapidez e qualidade. Espero você com muito carinho!!!
05-09(Qua) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	MASSAS PARA BOLO => Nesta aula você terá 10 tipos de receita de bolo, onde em aula serão feitos 5 receitas fáceis, rápidas e praticas para que você não perca tempo nem dinheiro. Vamos fazer massas: red velvet, chocolate, especiarias, churros e amanteigado. Após massas prontas será decorado um lindo bolo. Apostila com as 10 receitas. Aula com degustação!
06-09(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	CHOCOLATE PARA O DIA DAS CRIANÇAS=> Pirulitos de chocolate com temas, pirulitos recheados e crocantes. Aula com utilização dos produtos Harald.
06-09(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DOCES DE CONFEITARIA => Quindim tradicional de coco, tartelete co creme de limão, cachetas de chocolate com mousse e doces gratinados. Aula com degustação!
08-09(Sab) 9:30	Kátia Praça 19,99	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 variados temas.
10-09(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	BOLO PINTADO => Tudo feito em aula passo a passo, fácil e de efeito original. Aula com utilização dos produtos Fine line.
10-09(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	BOLO INFANTIL DO TIGRÃO => Aprenda a modelar este personagem do filme Pooh. Tudo feito com os produtos Fine line. Não percam!
11-09(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	BOLO INFANTIL FEMININO => Venha aprender como decorar um belo bolo infantil com a Celebrate! Será um bolo fácil em andares com: Corações, nuvem e muito mais o toque especial desta aula será o famoso "Ombre" tudo elaborado passo a passo para você possa garantir seu sucesso. Não perca esta oportunidade!
11-09(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	NAKED CAKE => Aprendam nesta aula a fazer lindos e deliciosos naked cake com recheios de dar água na boca com os doces da Pastoriza. Aula com degustação!
12-09(Qua) 9:30	Mauro de Lucca 3,99	OS MELHORES BOLOS DE CHOCOLATE DO MUNDO? Só com SICA! Venha aprender e se deliciar com 3 maravilhosas receitas exclusivas Aguardo por vocês! Aula com utilização dos produtos Sicao.
12-09(Qua) 14:00	Alessandra Oliveira 3,99	BOLO ENVELOPADO => Venha aprender essa nova técnica de decoração em bolo com papel comestível, super pratica que deixa o bolo lindo e perfeito. Utilizando as ferramentas Mago para aplicação e execução do acabamento.
13-09(Qui) 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!
13-09(Qui) 14:00	Damião Costa 19,99	AULA DE BEM CASADOS CORTADOS => Massa de pão de ló estabilizada, facilíma 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 vivo... Não percam! Aula c/degustação.
14-09(Sex) 9:30	Denise Rasinhas 24,99	BOLO ESPATULADO => Venham aprender uma receita fácil e deliciosa de pão de ló e uma decoração perfeita para vários tipos de eventos. Uma aula cheia de dicas e receitas. Garanta a sua vaga.
14-09(Sex) 14:00	Denise Rasinhas 9,99	AULA PRÁTICA DE MAÇÃ DECORADA => Venha aprender uma linda maçã decorada e ganhe dinheiro o ano inteiro independente de época. O tema escolhido é o fundo do mar. Trazer material: 1 maçã pequena, tapete de silicone, rolo de abrir massa, jogo de estecas, marcador de boca, pincel escolar, cortador de estrela pequeno, 2 perfix e 5 sacos plásticos. Obs.: as pastas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
15-09(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	B à Ba dos SALGADINHOS FRITOS => Chegou o grande dia de vocês saberem diferenciar o que é uma super massa, levisssima com a base de requeijão com toque de chef: mesmo para quem não tem conhecimento nem formação alguma, ira se surpreender. Abra seu negocio após assistir esta aula, será ensinado a técnica de congelar cru e fritos. Aula com degustação!

17-09(Seg) 9:30	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 insegura 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!
17-09(Seg) 14:00	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!
18-09(Ter) 9:30	Kátia Praça 19,99	AULA DE DECORAÇÃO COM BALÕES PARA INICIANTES => Aprenda a fazer projetos orçamentos, onde e como comprar o material adequado. Montagem com a participação dos alunos. Apostila com tabela de medida e quantidades.
18-09(Ter) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES – DECORAÇÃO DE BAIXO CUSTO => Aprenda a decorar grandes espaços, gastando menos. Decoração de grande impacto visual. Idéias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes.
19-09(Qua) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	PIPOCAS GOURMET => Dando continuidade as delicias para o dia das crianças venham aprender esta sensação do momento. Não fique fora dessa. Aula com utilização dos produtos Harald. Aula com degustação!
19-09(Qua) 14:00	Andrea Vasconcellos 24,99	AULÃO DE DOCES CARMELADOS E FONDADOS => Nesta aula você vai aprender doces com papel arroz, doces pintados com glacê fluido, personalizados, com glitter e perolados, olho de sogra, bala de coco caramelado, ouriço, figo com recheio de brigadeiro branco, doces decorados com cereja e camafeu de nozes. Aprenderá também calda caramelada industrializada que fica pronta em 15 minutos, fondant de chocolate e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação!
20-09(Qui) 9:30	Antônia Brandão 19,99	FESTIVAL DE ASSADOS => Com uma massa de requeijão faremos em aula: pastel, trouxinha, enroladinho de salsicha, empadinhas doces e salgadas. E aprenderá a congelar empadas cruas direto na forminha de papel. Aula com degustação!
20-09(Qui) 14:00	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS PARA BUFFET FINOS => Coxinha de bacalhau com recheio de requeijão, croquete de carne seca recheado com provolone, camarão a moda do norte, torneador com molho de limão e croquete de bacalhau. Aula com degustação!
21-09(Sex) 9:30	Wilson Brandão 24,99	CURSO DE PIZZAIOLO=> Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar ou recidar sua pizzaria, 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 manjericao 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!
21-09(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. Saia 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!!!
22-09(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	DELICIA DE FESTA E MESA DE GULOSEIMAS => Então vocês pediram e olha ai: cocadas de leite condensado. Venham saborear aprendendo deliciosas cocadinhas que dissolve na boca, podendo ser variada em cores e sabores. E também um rápido e pratico quindão que você poderá preparar em mini quindins com a mesma receita e de extra uma receita de brigadeirão cremoso. Aula com degustação!
24-09(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 Hulahá.
24-09(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 pasta Mix em massa elástica para composição da cabeça e asas da personagem malévola de uma forma rápida e fácil. Aula com utilização do produto Mix.
25-09(Ter) 9:30	Amélia Lima 34,99	AULA ESPECIAL DE MACARRONS COLORIDOS E RECHEADOS => Aprenda passo a passo a preparar este delicioso docinho francês que derrete na boca. Será ensinado todos os seus segredos e dicas para você ganhar dinheiro o ano inteiro. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Faça a diferença e inove os seus docinhos e surpreenda os seus clientes e amigos. Garanta logo a sua vaga. Corra e faça logo a sua inscrição.
25-09(Ter) 14:00	Amélia Lima 29,99	AULA ESPECIAL DE SALGADOS ASSADOS DE FORNO => Com a receita de uma única massa leve e saborosa aprenda a preparar os mais variados salgadinhos. São Eles: Empadinha, barquete, pastel de forno, bombom salgado e com certeza outros que a sua imaginação permitir. E ainda receba na apostila uma variação de recheios imperdíveis que irá agradar aos mais exigentes paladares.
26-09(Qua) 9:30	Claudia Thomaz 24,99	BOLO "CHOCOLATUDO" => Com massa tipo brownie, cobertura de ganache rústico imitando tronco de arvore, decorado com SUCULENTAS de açúcar. Uma explosão de sabor e beleza em uma só aula. Não percam!
26-09(Qua) 14:00	Claudia Thomaz 24,99	BOLO DE CASAMENTO => Com lindas rosas em pasta de flores, rendas, efeito marmorizado na pasta e detalhe em "quadro negro" comestível (chalkboard). Não percam!!!
27-09(Qui) 9:30	Antônia Brandão 19,99	SALGADINHOS PARA BUFFET CREMOSOS => Você vai aprender uma deliciosa massa de uma loja de shopping, com sabores de queijo, chester, camarão, entre outros. Aula com degustação!
27-09(Qui) 14:00	Antônia Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS FOLHADOS => Você aprenderá a fazer uma massa fácil e rápida e com ela faremos vários tipos de salgados: pastel, trouxinha, palmier, mil folhas e mais um delicioso e crocante bolinho de bacalhau que poderá ser congelado. Aula com degustação!
28-09(Sex) 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!
28-09(Sex) 14:00	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 c/degustação.
29-09(Sab) 9:30	Conceição Braga 24,99	CROISSANT DOCES E SALGADOS => Você que gosta de qualidade, não pode deixar de vir aprender uma massa semi folhada chamada de francesa com todo o passo a passo, como levar choque para ter um croissant em camadinhas e como servir eles em grande eventos, com brilho de geléia. De brinde ensinarei bombas éclair super crocantes, nas versões doce de leite, chocolate e fondadas. 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 Filadoras!) – 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!