



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua, Dr. Curvelo Cavalcanti, Centro- Itaguaí
 INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.
 Exceto as aulas promocionais. Garanta que a aula vai acontecer,
 Antecipe sua inscrição!

Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br e confira a programação completa de todas as lojas.

**REALIZAMOS INSCRIÇÕES VIA PIX, PARA MAIORES INFORMAÇÕES:
 TEL: 2687-4974 / WhatsApp – 96448-7942**

Desejamos a todos os Clientes e Amigos um Natal
 abençoado e um 2022 de muita Prosperidade!! 🎄

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	 CURSOS DEZEMBRO 2021
01-12(QUA) 14h	Rose Gomes R\$34,99	_SOBREMESAS DE NATAL: Aprenda a fazer uma deliciosa massa veludo vermelho super úmida, fofinha, que derrete na boca; e que pode ser usada em Taça ou copo da felicidade, bolo de pote, cupcake, Naked Cake, Bentô Cake e o que mais sua criatividade imaginar. Venha participar desta super aula cheia de dicas e com um degustação de dar água na boca.
02-12(QUI) 09:30 às 17h com pausa para almoço	AULA PRÁTICA Eli Gourmet R\$49,99	_AULA DE BISCOITOS AVANÇADA PRÁTICA: Nesta aula vamos fazer juntos os seus próprios biscoitos! Fazer a massa, assar os biscoitos da forma correta e técnicas de decoração! Todos os alunos irão confeitar com glacê real e pasta americana seus próprios biscoitos! Um sucesso no Natal, esses biscoitos vão te conquistar e render um bom lucro! Aula com apostila e degustação. Material: 2 sacos de confeitar pequenos / 1 bico perlê n ° 2 e 1 bico perlê n°3 / Glacê real rateado entre as alunas
04-12(SÁB) 09:30	Mariana Sant'Anna R\$24,99	_COPODIM: Agora virou tendência servir pudim num copo da felicidade!!! E você não pode ficar de fora de aprender uma deliciosa receita de pudim, NE?!!! Faça, venda e lucre muito com essa novidade deliciosa!!!
06-12(SEG) 10:00	Paula Lagos R\$49,90	_PANETONE E CHOCOTONE: Aprenda a fazer do zero panetone e chocotone com uma massa deliciosa e super macia! Você vai aprender também a trufar seus panetones. Vai bombar nesse Natal de encomendas pra você!!! Não perca!!
07-12(TER) 14:00	Isabel Cristina R\$24,99	_BISCOITOS FITNESS, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE DE NATAL : Versão saudável de biscoitos Natalinos. Os ingredientes naturais e ricos em Proteínas. Faça seu biscoito de Natal passo a passo e confira todas as dicas e detalhes em aula, receitas simples, fáceis de biscoitos crocantes com linda decoração natalina. Vou ensinar a fazer: biscoitos de gengibre, castanhas, aveia com gotas de chocolate, entre outros. Aula com apostila e degustação!
08-12(QUA) 09:30	Aula Promocional Anderson Alves R\$4,99	_ÁRVORE DE NATAL DE SUSPIRO - Aprenda a montar uma árvore de Natal de suspiro, de forma prática e fácil com lindos e deliciosos suspiros com técnica de rechear.
09-12(QUI) 09:30	Vagner Sensashow e Jorge Maciel R\$4,99	_PÃO DE MEL ECONÔMICO: Neste dia os super confeitores vão ensinar um Pão de mel mais econômico que já se viu, venham conferir. Além da decoração super versátil com as formas da bwb, vocês terão dicas de precificação e como atrair clientes pra você crescer nas vendas. Com degustação e sorteio.
10-12(SEX) 10:00 às 17h Com pausa para almoço	Evelyn Tesch R\$64,99	_CURSO PRÁTICO DE BISCUIT- POTE NATALINO: O Natal está se aproximando, então que tal vir aprender a fazer um lindo pote para encher de guloseimas e decorar a sua mesa?! Aprenda técnicas de modelagem em biscuit que poderá utilizar na elaboração de mais peças, podendo a te ajudar a lucrar, se você fizer para vender!!! Não perca! Lista de Material: Rolinho, Tesoura, Cola branca, Régua, Pincel redondo médio, Pinta bolinha, Tinta PVA branca e preta, Palito de churrasco e de dentes, Caneta preta retroprojeter ponta fina, Blush, Toalha pequena, Óleo corporal Paixão, Balança(opcional), estecas, pote, caixa em MDF ou copo sem tampa, colher de pau média, 2 bolas de isopor, fita de cetim de 50cm
11-12(SÁB) 09:30	Diana Machado R\$24,99	_BOLOS NA MARMITA (FAÇA E VENDA!): Comece o ano de 2022 lucrando com esses bolos na marmita que são super práticos e lucrativos. Apostila com receitas de massas e recheios.

13-12(SEG) 10:00 às 17h Com pausa para almoço	AULA PRÁTICA Evelyn Tesch R\$64,99	_CURSO PRÁTICO DE BISCUIT – LEMBRANCINHAS DE NATAL: Venha fazer pequenos potes para presentear quem você ama. Aprenda técnicas de modelagem em biscuit que podem ser utilizadas na elaboração de outras peças! Faça já sua inscrição! Lista de Material: Rolinho, Tesoura, Cola branca, Régua, Pincel redondo médio, Pinta bolinha, Tinta PVA branca e preta, Palito de churrasco e de dentes, Caneta preta retroprojeter ponta fina, Blush, Toalha pequena, Óleo Paixão, Balança (opcional), estecas, bola de isopor (diâmetro próximo a tampa do pote), pote de vidro de 1,3l, massas: branca, preta, pele, marrom, laranja e verde
14-12(TER) 14:00	Gê Alencar R\$29,90	_RABANADAS RECHEADAS : Venha aprender com Ge Alencar Rabanadas RECHEADAS charutinho e fazer a diferença no natal da sua família e de seus clientes.
15-12(QUA) 09:30 às 17h Com pausa para almoço	AULA PRÁTICA Barbara Oliveira R\$64,99	_INTENSIVO INICIANTE NA CONFEITARIA- Venha aprender na prática a decorar seu bolo da forma correta. Aula dividida em duas etapas. Primeira etapa: Aprenda como fazer uma massa macia, a quantidade ideal de recheio para seu bolo não desabar, tempo de prensagem, calda e transporte. Segunda etapa: o ponto certo do chantininho para espatular, Treinamento com a espátula para decorar e levar para casa. Lista de material: 1 bailarina, 1 espátula alisadora, 1 forma de 15x8 ou 15x10, 1 Chantilly da marca Norcau gelado, 2 sacos de confeitaria descartáveis, 400g de doce de leite para rechear seu bolo, 1 avental, 1 touca, 1 perfix e 1 Cake board de 20 para levar seu bolo para casa. Aula com certificado de participação. Vagas limitadas! Apostila digital incluída
17-12(SEX) 09:30	Wilson Brandão R\$29,99	_UM PRESENTE FEITO POR VOCÊ: Imagina presentear uma pessoa querida com uma receita feita por você? Nesta aula você vai aprender a fazer deliciosos PANETONES, CHOCOTONES, STOLLEN (PÃO DE FRUTAS COBERTO COM CALDA CROCANTE DE AMÊNDOAS, CEREJAS E DAMASCO) E PARA FINALIZAR UMA LINDA ROSCA NATALINA. Não pode ficar de fora né!
17-12(SEX) 14:00	Wilson Brandão R\$29,99	_APRENDA A DESOSSAR QUALQUER AVE: Nessa aula você aprenderá os segredos para desossar Frango, Chester, Peru e a preparar dois tipos de pratos: Ave Desossada, que permanece com o mesmo formato e o Rocambole Recheado. Pode-se comercializá-los congelados ou assados e acompanhado de um maravilhoso Nhoque de Aipim. Ótima sugestão para o NATAL E REVEILLON!!
18-12(SÁB) 09:30	Viviane Hohl R\$44,99	_BOLO DE ESPONJA OGURA DA CORÉIA: Com essa massa farei Mini bolos gelados com os recheios de mousse de limão de siciliano, mousse de Ninho com frutas vermelhas e um delicioso mousse de panetone com frutas cristalizadas. Surpreendam seus clientes com esse bolo magnífico. Aula demonstrativa com degustação.

USO DE MÁSCARA OBRIGATÓRIO!!!

OBS: NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE BEBÊS, CRIANÇAS E ACOMPANHANTES.

Evite o cancelamento de aulas, faça sua inscrição antecipadamente! As Aulas devem ser marcadas com antecedência, nossas cadeiras são numeradas, ela é garantida até **15 minutos** após o início da aula. Evite atrasos!

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 FOTOGRAFAR! NÃO É PERMITIDO FILMAGEM!

Aceitamos todos os cartões de crédito e débito!

