



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Dr. Curvelo Cavalcante- Centro- Itaguaí
(Próximo ao Supermercado Guanabara)
Tel: 21 2688-8782

INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.asonhodafesta.com.br

GRANDE INAUGURAÇÃO DO CENTRO CULINÁRIO DE ITAGUAÍ

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MARÇO
09-03 (Seg) 14:00	"Inauguração Centro Culinário" Andrea Vasconcelos 2,99	-PRESENTINHOS DE PÁSCOA- Desenvolvemos 3 receitas com excelente rendimento, para oferecer em escolas, escritórios ou empresas, utilizado Chocolates Melken e as nossas decorações. Ovos, docinhos e uma peça bem recheada, do jeito que o brasileiro gosta. Sucesso garantido. Vamos trabalhar a linha Melken em usos cristalizados, com receitas de simples execução, além de explorar o sabor do chocolate nobre em recheios bem cremosos ideal para quem quer presentear com o bom gosto. Aula Promocional Harald. Aula com degustação.
10-03 (Ter) 10:00	Rita Araújo 2,99	-OVOS DE COLHER GELADOS- Venha aprender a fazer deliciosos ovos de colher gelados. Prestígio, Mousse de ninho com creme de avelã com pedaços de castanha, Morango com maracujá. Será feito em aula dois sabores passo a passo para você aprender e ganhar dinheiro nesta Páscoa. Inscreva-se já e garanta sua vaga para essas delícias. Aula Promocional Bom Princípio. Aula com degustação.
10-03 (Ter) 14:00	Rita Araújo 19,99	-SORVETE CREMOSO- FAÇA E VENDA NO VERÃO- Aprenda a fazer deliciosos sorvetes cremosos com muita praticidade, sabor e custo baixo. E o mais importante... sem gordura hydrogenada. Sorvete de creme com amora, sorvete de tapioca, sorvete de abacaxi com coco, sorvete de chocolate meio amargo, sorvete de banana caramelada, morango recheado. Será feito em aula 2 sabores passo a passo para você garantir sua fonte de renda extra nesse verão. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação.
11-03 (Qua) 09:30	Paula Lagos 9,99	-FAÇA E VENDA-OVO DE PALITO- Vamos de lucro certo? Corra e aprenda a fazer essa delícia: 4 recheios, como derreter chocolate e fazer as cascas, como rechear e fechar o ovinho no palito, como embalar, apresentação, durabilidade e precificação, estratégia de vendas, apostila virtual. Garanta já sua vaga!
11-03 (Qua) 14:00	Paula Lagos 14,99	-OVO NO POTE- Noividade chegando, encante seus clientes e presenteie quem você deseja. Aprenda passo a passo: 5 recheios cremosos coringas, qual chocolate usar, como combinar recheios e chocolates, como montar um pote bonito, embalagens, apresentação, durabilidade e precificação, estratégia de vendas e apostila virtual. Não perca!
12-03 (Qui) 9:30	Anderson Alves 2,99	-OVOS DE PÁSCOA COLORIDO- Aprenda em aula a técnica de colorir e pintar Ovos de Páscoa. Inove com a decoração em glacê real e produza Ovos Exclusivos. Surpreenda seus clientes. Aula com tabela de vendas. Aula promocional Fine Line.
12-03 (Qui) 14:00	Anderson Alves 2,99	-BRIGADEIROS GOURMET- Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros com sabores variados. Técnica de enrolar prática e rápida. Um extra pra você: Tabela de custo e dicas de apresentação. Aula Promocional Blend. Aula com degustação.
13-03 (Sex) 09:30	Jorge Maciel & Vagner Sensashow 2,99	-DECORAÇÃO DE BOLO- ALTURA DIFERENCIADA COM PASTA AMERICANA- Atualmente os bolos mais altos, são mais vistosos e ganham destaque nas festas. Venha aprender com a Iceberg a cobrir e fazer uma linda decoração que atenderá a diversas ocasiões. Aula Promocional Iceberg.
13-03 (Sex) 14:00	Jorge Maciel & Vagner Sensashow 2,99	-BOLO DRESSED CAKE- A novidade que veio para ficar! É o bolo mais bem vestido da confeitaria, vamos decorá-lo de forma prática e com diferentes técnicas. Com as formas BWB tudo se torna mais fácil e rápido. Aula Promocional BWB.
16-03 (Seg) 09:30	Queren Hapuque 24,99	-CHANTILLY ESTABILIZADO PERFEITO- Aprenda a fazer o chantilly estabilizado perfeito, sem nenhum segredo. Tudo passo a passo: batimento, texturização, tingimento e muito mais. E na decoração final, com apenas um bico de confeitar faremos diferentes acabamentos. Não perca!
16-03 (Seg) 14:00	Queren Hapuque 24,99	-CHANTILLY X ESPATULAS- As espátulas de texturas chegaram para salvar nossas vidas! Acabe com a dificuldade e aprenda a fazer as texturas ficarem perfeitas. Acabamentos com pinturas em pó decorativos que será o divisor na sua vida de confeitaria! Surpreenda seus clientes.
17-03 (Ter) 14:00	Caio Cesar 2,99	-FURRY CAKE+PINHATA-ESPECIAL DE PÁSCOA- Já imaginou fazer um bolo no formato de um coelho? Nesta aula vamos produzir, da massa a decoração final, um bolo no formato de um coelho na toca. Vamos dar todas as dicas para a estrutura, reprodução da pelagem e orelhas. Um projeto super divertido, com uma surpresa por dentro, de fácil reprodução e baixo custo! Aula com apostila. Aula Promocional Arcolor.
18-03 (Qua) 9:30	Gê Alencar 2,99	-CHOCOLATES PURATOS- Venha aprender a fazer essas deliciosas receitas para presentear sua família e amigos nessa Páscoa: Cone Trufado, Bolo de coelho no acetato e Caixa de trufas. Três deliciosas sobremesas irresistíveis. Não Perca! Aula promocional Puratos. Aula com degustação!
18-03 (Qua) 14:00	Gê Alencar 19,99	-PÃO DE MEL- Conheça as variações de apresentação dos pães de mel: encapsulado, banhado, cone de mel e honey Box. Massa e formas de rechear passo a passo! Inove nas apresentações dessa delícia de doce! Aula com degustação.

19-03 (Qui) 9:30	Katia Praça 9,99	-AULA DE BOLAS- CURSO BÁSICO DE ARTE COM BALÕES- Conheça o que há de melhor no Mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer: Projetos e Orçamentos, Decoração Temática para Eventos em Salões e ao Ar Livre. Apostila com tabela (medida é quantidade). Aula com a participação dos alunos. Faremos: Arco, Coluna Flutuante e Pingente para o teto. Aula com apostila, Certificado e muitos brindes. Aula Promocional Balões Happy Day.
19-03(Qui) 14:00	Katia Praça 24,99	-ARTE COM BALÕES- ARCO DESCONSTRUÍDO- A moda que veio para ficar podendo ser utilizado em diversos temas. Montagem passo a passo com: Balões Metalizados, Impressos, Transparente com inserção, e o BALÃO ALUMÍNIO... Não perca essa oportunidade, aumente seu faturamento. Aula Promocional Sonho da Festa.
20-03 (Sex) 09:30	Danielle Bustilho 2,99	-OVO DE COLHER ESPECIAL MAVALÉRIO- Aprenda a fazer com o delicioso chocolate Mavalério, irresistíveis Ovos de Colher. Sabores: Morango, Limão, Maracujá, Chocogiros, e muito mais. Tudo passa a passo para lucrar muito nessa Páscoa. Aula promocional Mavalério.
20-03 (Sex) 14:00	Danielle Bustilho 2,99	-COLOMBAS-SULFORMAS- Nessa data tão especial você também poderá sair da rotina e presentear amigos e parentes com as belíssimas Colombas Pascoal. Massa saborosa que você irá se apaixonar! Aula Promocional Sulformas. Aula com degustação.
23-03 (Seg) 9:30	Ramid Bittencourt 2,99	-BOLO MONSTROS S.A- Aprenda a fazer um lindo bolo de pasta americana com diversas técnicas e aplicações, utilizando a linha de corantes FortGel NEON Fine Line. Aula com sorteio! Aula Promocional Fine Line.
23-03 (Seg) 14:00	Ramid Bittencourt 2,99	-BOLO GALÁXIA- Aprenda a decorar um bolo com fundo mesclado de galáxia, nuances e pinturas de planetas com corantes hidrossolúveis Fine Line. Aula com sorteio!
24-03 (Ter) 09:30	Raquel Araujo 2,99	-BOLO DECORADO COM ESPÁTULA E FLOR DE PAPEL ARROZ- O chantilly veio para ficar! Com as novas espátulas para chantilly da CELEBRATE, crie lindos efeitos visuais para lateral do seu bolo! Para o toque final, uma linda flor de papel arroz. Aula Promocional Celebrate.
24-03 (Ter) 14:00	Raquel Araujo 24,99	-PÃO A METRO- Cheirinho gostoso no ar! Venha aprender como é fácil fazer no seu forno caseiro um delicioso pão a metro super recheado e decorado. Todas as técnicas e dicas para fazer e vender! 1 metro de comprimento, uma linda trança de massa caseira e muitas dicas de recheio. Surpreenda seus clientes e familiares. Aula com degustação!
25-03 (Qua) 09:30	Andrea Vasconcelos 2,99	-DOMINGO DE PÁSCOA- As estrelas dessa aula são os Chocolates Melken, Recheios de Frutas Confeiteiro e Chocolate em pó Melken. Vamos trabalhar o Chocolate em usos que dispensam a tempera, apresentando duas tortas e um Bolo com o tema de Páscoa, que conquistam pelo sabor e visual. A variedade de recheios é a estrela da aula, do nosso recheio de frutas a ganache clássica, passando por um Bolo que é uma explosão de Chocolate em diferentes nuances. Para os que não dominam a técnica de temperagem, uma oportunidade de trabalhar com Chocolate nobre com o máximo de sabor. São 3 sugestões de sobremesas Aula promocional Harald.
25-03 (Qua) 14:00	Andrea Vasconcelos 29,99	-AULA DE DOCES DO MOMENTO- Pão de mel, alfajor, palha italiana, brownie e verrines. Técnicas de congelamento para os doces já prontos por 90 dias. Pão de mel no palito e decorado com arabesco. Palha italiana tradicional e de outros sabores. Alfajor com massa feita em aula, massa de biscoito e com recheio de chocolate com avelã. Brownie tradicional e baby brownie para festas. Aula com degustação.
26-03 (Qui) 14:00	<i>Chef Chocolatier</i> Andre Bispo 2,99	-INTENSIVO OVOS DE PÁSCOA SELECTA- Venha participar do verdadeiro Faça e Venda e conheça os produtos Selecta Chocolates. Diversas técnicas de decoração, derretimento correto do chocolate, recheios e dicas de temperagem. Aula Promocional Selecta.
27-03 (Sex) 09:30	Alice Miralha 24,99	-PIRULITO DE CRISTAL- Uma aula completa! Faça o pirulito de cristal: transparente, colorido, e decorado. Embalagem com toque especial! Um laço simples e prático! Aula com degustação.
27-03 (Sex) 14:00	Alice Miralha 24,99	-PIPOCA GOURMET- Venha aprender essa delícia de pipoca! Ideal para festas, para as férias, para todos os lugares que cabem DELÍCIAS! Sabores: Ninho, Chocolate, Coco e Ovomaltine. Aula com degustação.
28-03 (Sab) 09:30	Sandra Freitas 19,99	-BOLO ESTILO CASAMENTO- Aprenda e conheça os segredos dos detalhes dos Bolos de Casamento! Bordados, acabamentos, laços, flores, como são feitos? Glacê Real, qual o ponto correto? Chantilly será que tem como? E a cor? Tem que ser branco? Venha e desvende esses mistérios. Garanta já sua vaga!
30-03 (Seg) 09:30	Barbara Oliveira 29,99	-VENHA SE UM EMPREENDEDOR DE SUCESSO NA CONFEITARIA- Além de confeitaria seja um empreendedor! A maneira correta de precificar seus produtos sem multiplicar por 3 ou 4 e não saber de onde vem seu lucro, marketing para quem quer vender e como vender, e mais... Receba por e-mail: 1 planilha pronta para utilizar na sua precificação, 1 planilha para cadastrar seus clientes e 1 planilha com uma projeção de vendas aproximada e como trabalhar com elas. Tudo isso em 1 aula só, mas venha sem pressa! Aprenda a fazer seu planejamento no início do ano para não ficar perdido a ano todo!
30-03 (Seg) 14:00	Barbara Oliveira 19,99	-FESTIVAL SUSPIROS- COMUNS E RECHEADOS- Venha aprender uma receita super fácil e deliciosa para produzir lindos mini suspiros, com e sem recheio, pirulitos em formato de nuvens e outros desenhos simples para você vender em festas infantis, chá de bebê e até mesmo em outros eventos. Falaremos sobre embalagem, tingimento, precificação e validade.
31-03 (Ter) 14:00	Rose Gomes 29,99	-DOCES EM MINI PORÇÕES- Na confeitaria a apresentação e inovação fazem toda a diferença. Que tal surpreender seus clientes com uma mesa de doces em mini porções? Naked, Verrines de Cheesecake e Banoffee em uma apresentação sofisticada para mesa de doces. Não perca!

Obs: Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente!

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

Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.

- Não é permitida a presença de crianças, bebês, e acompanhante. Permitido fotografar, proibido filmar!

-Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula. Aceitamos todos os cartões de crédito. Aulas Práticas, máximo de 15 alunos.