



RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

PROGRAMAÇÃO - MAIO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/05 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – PEÇAS PARA MAES” - Lindos bombons decorados para caixinhas, porta jóias, porta retrato, placa e muito mais, para você fazer e ganhar dinheiro nesta data tão importante . Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
02/05 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – PALHAS ITALIANAS GOURMET I” – Aprenda nesta aula passo a passo a fazer palha italiana de churros, de sensação, amora recheada e banana. Será feito em aula 2 sabores diferentes e apostila com todas as receitas. Venha ganhar dinheiro sem sair de casa. “PALHA ITALIANA É A SENSAÇÃO DO MOMENTO” Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
04/05 Quinta	09:30	“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM” - Nesta aula você vai aprender a bater a massa do bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana industrializada, e moldes de silicone. Obs.: Aula com sorteio e degustação. Prof.º. Damião Costa	20,00
04/05 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO VÁRIOS TONS DE CINZA”- A arte da confeitagem está em alta e a Celebrate não ficará de fora! Os novos tons de bolos de casamento e 15 anos "BLACK E GRAY" em vários tons. Onde ensinaremos as técnicas: utilização da placa diamante, acabamentos em glacê real e flores vermelhas vazadas estilizada . O diferencial da nossa aula será a aplicação de listras enviesadas peroladas. Tudo ensinado passo a passo. Venha se apaixonar!! Aula com apostila e degustação. Prof.ª Sandra Freitas	3,99
08/05 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLOS CASEIROS ESPECIAIS PARA FESTAS JUNINAS” - Uma ótima oportunidade de ganhar um dinheiro extra com as festas juninas, da roça ou sertanejas. As festas juninas estão chegando então não perca a oportunidade de aprender a fazer BOLO DE MILHO COM GOIABADA, BOLO DE COCO E DE AMENDOIM e BOLO QUEIJADINHA . Será ensinado como prepará-los com receitas passo a passo, o tipo ideal de forma, a apresentação do produto e embalagem para comercialização, custo e cálculo de lucro. Aula com apostila e degustação dos bolos preparados em aula. Não fique de fora. Aula com degustação e sorteio. Prof. Verissima	15,00
08/05 Segunda	14:00	CURSO COMPLETO DE CAKE DESIGNER (MÓDULO I) - CONFEITAGEM PARA INICIANTES – 4ª AULA - COBERTURAS ESPECIAIS PARA BOLOS E TORTAS - Em continuação ao curso de formação em confeitaria artística para bolos e tortas chegou a oportunidade de aprender tudo sobre as coberturas mais usadas nos bolos e tortas. Você vai aprender como se trabalha e se faz Pasta Americana; Glace Real, Glace Mármore, Marshmallow, chantily. Aprenderá a utilização correta das pastas para confeitar encontradas no mercado e suas diferenças; Será demonstrada em aula a aplicação correta de cada cobertura. Aguardamos você. Aula com apostila e degustação. Aula com degustação e sorteio. Prof. Verissima	25,00
09/05 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - CUPCAKE PARA NAMORADOS” – Aprenda a fazer lindos e práticos cupcakes que já sai do forno recheados de red velvet decorados com muito romance. Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
09/05 Terça	14:00	" AULA PROMOCIONAL RENATAS - FESTA DAS MARMITA MÓDULO I "- Venha a começar a vender doces e bolos na marmita. Nesse primeiro módulo vamos fazer assar e vender direto na marmitinha: bolo de aipim, bolo de laranja, bolo marmorizado(mesclado), bolo de chocolate super rápido. Será feito em aula 2 receitas passo a passo. Você não pode perder essa maravilha. Garanta sua vaga! Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof.ª. Rita Araújo	15,00
11/05 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO FEMININO” - Lindo bolo para aniversário feminino trabalhado com altura dupla, aplicação de silhueta em papel de arroz e uma belíssima rosa no topo! Imperdível!! Aula com sorteio e degustação. Prof. Claudia Thomas	3,99
11/05 Quinta	14:00	“ AULA PROMOCIONAL MIX - A BELA E A FERA” - Bolo Conceitual "A Bela e a Fera". Você sabe o q são bolos conceituais? São bolos que remetem ao tema da festa sem precisar de modelagens! Então não perca essa oportunidade de ficar por dentro das novidades! Aula com sorteio e degustação. Prof. Claudia Thomas	3,99
12/05 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - TORTA GANACHE CREMOSO E VERRINE SABOR PÃO DE MEL” - Nesta aula você aprenderá a fazer uma linda e deliciosa torta que pode ser comercializada o ano inteiro, mas também poderá ser a sobremesa feita por vc no DIA DAS MÃES e vc aprenderá também VERRINE com sabor de Pão de Mel, super fácil e rápido de fazer. COM DICAS PARA VENDAS NO DIA A DIA. Aula com sorteio e degustação. Prof. Marcia Portugal	3,99
13/05 Sábado	09:30	AULA RENATAS - FESTAS DOS BROWNIE” - Venha aprender a fazer deliciosos brownie para casamento, festas especiais ou infantis. Nada como um brownie bem úmido com aquela casquinha crocante por cima. E venda certa individual ou para festa. Tá na crise? Então saia dela fazendo e vendendo brownie. Aula com sorteio e degustação. Prof. Rita Araujo	15,00
15/05 Segunda	09:30	“AULAO ESPECIAL DE BATIMENTO DE MASSA E MONTAGEM DE BOLO NO ARO COM MARMORIZACAO ”- Pra você que não pode assistir os dois primeiros módulo do curso de iniciantes ou que rever estamos lançando um módulo especial para vc que quer se preparar e iniciar na confeitaria artística ou se reciclar. Nesta aula você vai aprende a bater uma massa especial de bolo, como assar e a solucionar possíveis problemas na confecção de sua massa. Também será ensinado o glacê mármore e sua aplicação na confeitaria artística e a montagem do bolo no aro com a marmorização sem complicações em um método simples e com compactação segura. Você vai aprender a utilizar corretamente a calda, o recheio e o seu bolo já sai do aro perfeito para ser finalizado ou coberto com a pasta americana. . Aguardamos você. Aula com apostila e degustação. Prof. Verissima	30,00
15/05 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - NIVELAMENTO DE BOLOS COM GANACHE PARA BOLOS MONTADOS NO ARO” - Atendendo a pedidos estaremos ministrando a aula de montagem de bolo no aro com nivelamento com ganache.. Nela você vai aprender a fazer o ganache e a sua aplicação na confeitaria artística. Em seguida será ensinado a montagem do bolo no aro a ser finalizado com o ganache e coberto com a pasta americana. Aguardamos você. Aula com apostila e degustação do bolo montado em aula. com apostila e degustação . Prof. Verissima	15,00
16/05 Terça	09:30	“AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS” - TRADICIONAIS e VERSÃO MINI (para mesas de chá) - Venha apender nesta aula a fazer o doce que não sai de moda: o BEM CASADO ... Será ensinado o VERDADEIRO BEM CASADO, com a técnica de pingar, e na forminha, para quem preferir. Como bater a massa, colocar na forma, assar corretamente, e também uma calda de secagem rápida ! Terminando com recheio e embalagem. Aula INTERATIVA, onde cada aluno irá pingar, rechear e embalar seu bem casado. Aula com apostila e degustação. Instrutora Magda Costa	20,00
16/05 Terça	14:00	“MARMORIZAÇÃO INVERTIDA EM ARO FECHADO + BRUSH EMBROIDERY”- Você verá nesta aula o batimento da massa, a montagem do bolo no ARO FECHADO, com a técnica desenvolvida por mim que deixará seu bolo com um NIVELAMENTO PERFEITO! Será preparada uma receita ESPECIAL de GLACÊ MÁRMORE que serve para o aro aberto também, e que dará muito menos trabalho na hora de alisar. Também será ensinada a TECNICA DO BRUSH EMBROIDERY, simples de fazer e com um belo efeito visual, e acabamento em bicos para finalizar. Será dada apostila com receita de massa, recheios e glacês utilizados, e também as TABELAS DE RENDIMENTO DE FATIAS E QUANTIDADE DE RECHEIO. Depois dessa aula você estará pronta para aceitar suas primeiras encomendas ... vai ficar de fora???. Aula com degustação. Magda Costa	25,00

17/05 Quarta	09:30	“TORTAS ESPECIAS – TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE- TORTA MOUSSE ESPELHADA DE MARACUJA COM BABA DE MOÇA E TORTA VIDRADA DE MORANGO” - Venha renovar o seu cardápio com essas deliciosas tortas de vitrine, todas feitas em aula passo a passo, são tortas com venda garantida. Invista no seu negócio e venha para essa aula inédita. Simplesmente imperdível. Obs.: Aula com sorteio e degustação. Profº. Wilson Brandão	20,00
17/05 Quarta	14:00	“CURSO DE LANCHEIRO” – Aula rápida e com qualidade de curso técnico. Ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento, ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa são elaborados produtos característicos de lanchonetes: Joelho Italiano, hambúrguer de forno (já sai recheado do forno), cachorro quente Americano, esfiha e pastelão. Também serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês (PIZZA FRITA) e da cigarrete. Apostila super detalhada com riqueza de informações e dicas valiosas. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profº: Wilson Brandão	20,00
19/05 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA – FESTA DO SORVETES II” - Venha aprender a fazer e ganhar dinheiro com venda de sorvetes. Tudo feito com praticidade de custo baixo rende 6 litros de sorvete que você vende fracionado. Passas ao rum, amora e limão siciliano. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
19/05 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - MINI NAKED CAKE II” – Aprenda nesta segunda etapa outra massa e outros sabores;Romeu e Julieta, prestígio, napolitano. Será feito em aula o passo a passo de 1 receita e apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
20/05 Sábado		“AULA RENATAS – BOLO NO POTE SALGADO” – Venha aprender a fazer um delicioso Pão de Ló Salgado que será feito em aula e a montar essas delicias para vender muito neste verão. Afinal no calor quem não quer comer uma torta salgada bem gelada. Cobertura de creme de requeijão cremoso, apostila com recheios de bacalhau, atum, frango e presunto. Será feito em aula um sabor e sua respectiva montagem para você tirar todas as suas duvidas. E também darei idéia para você fazer no tamanho grande! Apostila, Degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
22/05 Segunda	14:00	“MINI SUSPIROS COLORIDOS E FLOR DE SUSPIRO NO PALITO” -Nesta aula será ensinado todas as dicas para você fazer delicados suspiros que tem sido o maior sucesso entre as alunas que já aprenderam! Pense em MINI SUSPIROS crocantes,coloridos e que derretem na boca quando você degusta. E será ensinado também como fazer a FLOR DE SUSPIRO no palito. Venha nesta aula imperdível e venda bastante para os seus clientes! Ótima Aula para Faça e Venda. Com dicas de embalagens. Aula imperdível com degustação. Prof. Marcia Portugal	30,00
23/05 Terça	09:30	“AULA POMOCIONAL ALISPEC – TORTA ABACAXI COM COCO” – Aprenda a fazer a massa e a transformar os doces prontos para enrolar da Alispec em recheios top mousse. Tudo passo a passo para você vender e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
23/05 Terça	14:00	“CONFEITAGEM EM MÁRMORE” - Aprenda a fazer um lindo bolo de verdade utilizando mármore colorido, papel de arroz e 3D e fazendo na lateral marcações almofadada utilizando régua e aplique em pérolas. Tudo passo a passo para você aprender e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
24/05 Quarta	09:30	“MASSA ESPECIAL PARA SALGADOS ASSADOS” – Aula especial para você que comercializa salgados, trezinhos de lanches, e mesmo para agradar amigos e familiares com estes salgados espetaculares, massa de baixo custo e muito saborosa e com uma única massa faça vários salgados assados entre elas hambúrguer de forno, cachorro quente de forno, esfiha e etc. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profº.: Damião Costa	20,00
25/05 Quinta	09:30	“AULA ESPECIAL DE BEM BROWNIES” - Substitua o famoso Bem Casado por este maravilhoso docinho com roupagem nova. Recheado com doce de leite. Massa imperdível deliciosa. Poderá ser servido nas grandes festas como casamento, batizado, 15 anos, festa infantil e qualquer ocasião importante. Sucesso Total. Vagas limitadas. Garanta logo a sua. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	25,00
25/05 Quinta	14:00	“AULA ESPECIAL DE SALGADINHOS ASSADOS FINOS PARA BUFFET” – São eles: bombom salgado recheado com ameixa com bacon, astel de forno Romeu e Julieta, e a deliciosa barquete com recheio de atum e ainda outras sugestões de salgados com a mesma massa. Venha conferir de perto e inove fazendo a diferença . com certeza ira agradar aos mais exigentes paladares. SUCESSO TOTAL NA GRANDES FESTAS OU REUNIÕES. Faça e venda imperdível. Garanta logo sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	25,00
26/05 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD - BOMBONS PARA CASAMENTOS E EVENTOS DE VÁRIAS OCASIÕES’ - Nesta aula você aprenderá a fazer BOMBOM DE CAMELO sem a utilização de forma e BOMBOM LICOROSO. Com dicas para deixa los lindos para a decorar a mesa de doces e Chocolates,ou para comercializar em lindas caixas para ocasiões especiais como dia dos namorados. Harald fazer melhor é fazer com paixão. Aula imperdível com degustação. Prof. Marcia Portugal	3,99
27/05 Sábado	09:30	“PAO DE MEL” - Vamos aprender a fazer, deliciosos pães de mel que poderão ser vendidos o ano inteiro ... em casa, para festas ou até para restaurantes e docerias! Será ensinada uma receita fácil e barata: como assar, recheiar e banhar os pães de mel. Também ensinarei como fazer e decorar o pão de mel no palito, com detalhes em pasta, moldes de silicone e papel de arroz ... tudo passo a passo em aula! Não perca! Aula com apostila e degustação. Profª Magda Costa.	20,00
30/05 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - DIA DOS NAMORADOS” – Aprenda e venda muitas formas de adoçar seu namorado com chocolate romântico ou eróticos, pintados e recheados. Não perca essa oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
30/05 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - MARMITINHAS DE EMPADÃO” - Aprenda a fazer deliciosas peças de miniaturas para venda certa. Mini marmitinhas de empadao de Requeijão com carne seca, frango com requeijão e ricota com espinafre. Dessas receitas uma será feita em aula passo a passo. Venda certa!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
31/05 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICAO” - Pensando sempre em nossos consumidores, os Chocolates SICAO criou receitas de fácil preparo e deliciosas para vender e presentear. São elas: Brownie Divino - brownie macio feito com chocolate em pó SICAO 33% e finalizado com uma deliciosa ganache de doce de leite. Copinho sensação - O contraste do delicioso copinho sabor morango recheado com um cremoso brigadeiro gourmet noir ficou irresistível. Porta jóia de chocolate com mini cookies com chips de iogurte grego - um lindo porta jóia feito com o delicioso Chocolate SICAO meio amargo e recheado com cookies crocantes. Não percam esta aula especialmente preparada para vocês. Estarei aguardando. PROF. Mauro De Lucca	3,99

*** OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS
Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência!**

www.renatas.com.br

Rua. Visconde de Uruguai, 340 – Niterói – Tele fax.: 2622 -1338 -