



## RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

### PROGRAMAÇÃO - MAIO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
03/05 Quarta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB – PEÇAS PARA MAES”</b> - 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	<b>3,99</b>
03/05 Quarta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS – PALHAS ITALIANAS GOURMET I”</b> – 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. <b>“PALHA ITALIANA É A SENSÇÃO DO MOMENTO”</b> Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
05/05 Sexta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL HARALD - DIA DAS MÃES COM CHOCOLATES HARALD”</b> - Venha aprender a fazer um lindo CORAÇÃO todinho DE CHOCOLATE MESCLADO EM VERMELHO, cheio de TRUFAS DE CANELA COM CONHAQUE dentro dele!! E PRESENTEIE AQUELA QUE É A RAINHA DO SEU CORAÇÃO!! Um sucesso!! faça e venda!! Para LEMBRANÇAS DE CASAMENTOS TB!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Lucca	<b>3,99</b>
06/05 Sábado	09:30	<b>AULA RENATAS - FESTAS DOS BROWNIE”</b> - 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	<b>15,00</b>
08/05 Segunda	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO FEMININO”</b> - 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	<b>3,99</b>
08/05 Segunda	14:00	<b>“ AULA PROMOCIONAL MIX - A BELA E A FERA”</b> - 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	<b>3,99</b>
09/05 Terça	09:30	<b>“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM”</b> - 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. Profº. Damião Costa	<b>20,00</b>
10/05 Quarta	09:30	<b>“AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS” - TRADICIONAIS e VERSÃO MINI (para mesas de chá)</b> - Venha aprender 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	<b>20,00</b>
10/05 Quarta	14:00	<b>“MARMORIZAÇÃO INVERTIDA EM ARO FECHADO + BRUSH EMBROIDERY”</b> - 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 R\$25,00 . MÍNIMO 10 ALUNOS Instrutora Magda Costa	<b>25,00</b>
11/05 Quinta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLOS CASEIROS ESPECIAIS PARA FESTAS JUNINAS”</b> - 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	<b>15,00</b>
11/05 Quinta	14:00	<b>CURSO COMPLETO DE CAKE DESIGNER ( MÓDULO I) - CONFEITAGEM PARA INICIANTE – 4ª AULA - COBERTURAS ESPECIAIS PARA BOLOS E TORTAS</b> - 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	<b>25,00</b>
12/05 Sexta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - CUPCAKE PARA NAMORADOS”</b> – 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	<b>3,99</b>
12/05 Sexta	14:00	<b>“ AULA PROMOCIONAL RENATAS - FESTA DAS MARMITA MÓDULO I ”</b> - Venha a começar a vender doces e bolos na marmitta. Nesse primeiro módulo vamos fazer assar e vender direto na marmittinha: 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. Profª. Rita Araújo	<b>15,00</b>
13/05 Sábado	09:30	<b>“BOLO QUADRADO COM USO DE GANACHE”</b> - Aprenda a prepará em aro um bolo quadrado e deixar ele bem bem certinho com uso de ganache, vamos trabalhar com pasta americana e prepara linda decoração em 3D para decora esse bolo faremos tema infantil. Aula imperdível Profª Alessandra Mauro	<b>25,00</b>
15/05 Segunda	09:30	<b>“SUSPIROS SIMPLES E RECHEADOS”</b> - A garotada está se divertindo com as novas idéias de suspiros nas festas. suspiro com gelatina, suspiro recheado e pirulito de suspiros. eles poderão ser pintados e receberem brilhos. Também podem ser simplesmente mesclados nos tons da festa. Venha se divertir!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>20,00</b>
15/05 Segunda	14:00	<b>“ FLORES DE AÇÚCAR”</b> - Rosas, margaridas e narciso feitas em pino para flores com glacê real. veja também as flores instantâneas denominadas de miosotis. Todas com técnicas para antecipar suas flores e facilitar a aplicação no seu bolo. A aula é prática – limite 20 alunos. O aluno deverá trazer manga de confeitar, matriz pequena, bicos pétala 103, bico 74, pino aparador flores nr. 7 e aparador de lírios. o custo do glacê utilizado será rateado entre os alunos. média 3 reais por aluno Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>20,00</b>
16/05 Terça	09:30	<b>“TORTAS ESPECIAS – TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE- TORTA MOUSSE ESPELHADA DE MARACUJA COM BABA DE MOÇA E TORTA VIDRADA DE MORANGO”</b> - 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	<b>20,00</b>

16/05 Terça	14:00	<b>“CURSO DE LANCHEIRO”</b> – 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	<b>20,00</b>
17/05 Quarta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA – FESTA DO SORVETES II”</b> - 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	<b>3,99</b>
17/05 Quarta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - MINI NAKED CAKE II”</b> – 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	<b>15,00</b>
18/05 Quinta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL SICA0”</b> - Pensando sempre em nossos consumidores, os Chocolates SICA0 criou receitas de fácil preparo e deliciosas para vender e presentear. São elas: Brownie Divino - brownie macio feito com chocolate em pó SICA0 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 SICA0 meio amargo e recheado com cookies crocantes. Não percam esta aula especialmente preparada para vocês. Estarei aguardando. PROF. Mauro De Lucca	<b>3,99</b>
19/05 Sexta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO VÁRIOS TONS DE CINZA”</b> - 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. Profª Sandra Freitas	<b>3,99</b>
20/05 Sábado		<b>“PAO DE MEL”</b> - 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, rechear 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.	<b>20,00</b>
22/05 Segunda	09:30	<b>“BOLO UNICÓRNIO”</b> - Venham aprender em bolo de verdade a cobri com pasta americana e a criar lindo designer para esse tema que é sucesso, faremos o chife Dourado olhinho e lindos e coloridos cabelos com uso de glacê apostila desenhada técnicas para bolos altos e muito mais não percam Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profº.: Alessandra Mauro	<b>20,00</b>
22/05 Segunda	14:00	<b>“BRIGADEIRO GOURMET”</b> - Eles viraram febre então vamos lucrar vendendo brigadeiros gourmet !! em aula faremos o tradicional e o de paçoca e vamos ensinar como varear sabores e decorações com forminha de chocolate bico entre outras apostila com receitas extras que enriquecera seu cardápio aula imperdível não perca tempo garanta sua vaga. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profº.: Alessandra Mauro	<b>20,00</b>
23/05 Terça	09:30	<b>“MASSA ESPECIAL PARA SALGADOS ASSADOS”</b> – 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	<b>20,00</b>
24/05 Quarta	09:30	<b>“AULA POMOCIONAL ALISPEC – TORTA ABACAXI COM COCO”</b> – 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	<b>3,99</b>
24/05 Quarta	14:00	<b>“CONFEITAGEM EM MÁRMORE”</b> - 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	<b>25,00</b>
25/05 Quinta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL HARALD - FESTIVAL DE DELÍCIAS”</b> - Um sucesso em vendas!! BRIGADEIRO DE MARACUJÁ, BRIGADEIRO DE PAÇOCA e PALHA ITALIANA de COLHER!! Faça e venda bastante no dia a dia em copinhos de acrílico ou como recheios de bombons!! Venda maravilhosa nesta última páscoa nos ovos de colher!! Espero por vocês!! Venha aprender!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Lucca	<b>3,99</b>
27/05 Sábado	09:30	<b>“AULA ESPECIAL DE SALGADINHOS ASSADOS FINOS PARA BUFFET”</b> – 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	<b>25,00</b>
30/05 Terça	09:30	<b>“AULAO ESPECIAL DE BATIMENTO DE MASSA E MONTAGEM DE BOLO NO ARO COM MARMORIZACAO”</b> - 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	<b>30,00</b>
30/05 Terça	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - NIVELAMENTO DE BOLOS COM GANACHE PARA BOLOS MONTADOS NO ARO”</b> - 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	<b>15,00</b>
31/05 Quarta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB - DIA DOS NAMORADOS”</b> – 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	<b>3,99</b>
31/05 Quarta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - MARMITINHAS DE EMPADÃO”</b> - 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	<b>15,00</b>

\* 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](http://www.renatas.com.br)

Av. Lobo Júnior, 763 – Penha – Tele fax.: 2290-4348/ 2290-9389/ 3976-4107 - Exatamente em frente à Delegacia (22a DP)