



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - JUNHO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/06 Quinta	09:30	“PEÇAS DE CHOCOLATE PARA CASAMENTO” – Venha aprender a fazer lindas peças para mesa de casamento e ganhar dinheiro com essas delicias: Xícaras, bombons decorados entre outros. Garanta sua vaga. . Aula com degustação e sorteio . prof. Rita Araujo	3,99
01/06 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – BOLO DO UNICORNIO” – Venha aprender a montar um lindo bolo do unicórnio para encantar seus clientes com a maravilhosa pasta da Arcolor.Tudo passo a passo para você decorar seu bolo e ganhar dinheiro sem sair de casa. Aula com degustação e sorteio . prof. Rita Araujo	3,99
03/06 Sábado	09:30	“AULA RENATAS - FESTA DA PALHA ITALIANA” - Venha aprender a fazer essas delicias que estão encantando crianças e adultos e ocupando um lugar em todas as festas. Palha italiana de frutas do bosque, blueblery, olho de sogra e leite ninho com receheio de nutella .. Serão feito em aula duas receitas para você aprender o passo a passo e tirar suas dúvidas. VENHA GANHAR DINHEIRO SEM SAIR DE CASA. Vamos dar sugestões de embalagens. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita ARAUJO	15,00
05/06 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO O AMOR ESTÁ NO AR” - O amor está no ar! E porque não participar desta aula Celebrate e aprender como encantar a todos com a arte da confeitagem? Você vai aprender um bolo em andares com uma decoração super dinâmica com: Miosótis, arabescos simples e sobreposto e uma modelagem que vai deixar você apaixonada. Deixe o amor envolver você! Obs.: Aula com sorteio e degustação. Profª. Sandra Freitas	3,99
06/06 Terça	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. Profª. Damião Costa	20,00
06/06 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - CHOCOLATES ERÓTICOS!” - Uma forma criativa e deliciosa de presentear seu par ou zoar com os amigos. Mercado em alta, ideal para aniversários de casamento, dia dos namorados, chá de panela,despedida de solteiro etc.Venha aprender, degustar e participar. Recheios, embalagens. Aula com degustação e sorteio . prof. Perpetua Brandão	3,99
07/06 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD” – Venha aprender a fazer monoporção de morango com menta usando os produtos da Harald. Aula com degustação e sorteio . prof.Weslei Nunes	4,99
08/06 Quinta	09:30	“AULA ESPECIAL PARA BUFFET INFANTIL E ADOLESCENTE” - Com uma única massa super leve versátil faça Lanches para festinhas das crianças e da moçada !!! São eles: Mini-hamburguinhos, Cachorrinho de forno, Joelinhos (e seus segredos para não escapar o queijo enquanto assa) e ainda outras sugestões de salgadinhos. Aula imperdível para quem quer faturar rápido e com qualidade. Próprios para barraquinhas de festas infantis, escolas e eventos em geral. Não perca, excelente aula para comercializar!!! Vai perder? Faça já a sua inscrição. Aula com degustação e sorteio . prof. Maria Amelia	20,00
08/06 Quinta	14:00	“AULA ESPECIAL DE DELICIAS JUNINAS” - Faça e Venda. Venha Comemorar conosco o grande arraial da Renatas Decorações , aprendendo a preparar com antecedência as mais gostosas iguarias que podem ser degustadas o ano inteiro. São eles: Bolo de Aipim com coco imperdível, Bolo Cremoso de Milho e o Delicioso Cuscuz de Tapioca Molhadinho e todos os segredos. Faça logo a sua inscrição. Com certeza será sucesso absoluto como nunca visto antes. Tudo Passo a Passo. Aula Imperdível para quem quer qualidade e ganhar dinheiro rápido. Aula com degustação e sorteio . prof. Maria Amelia	30,00
09/06 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BISCOITOS DECORADOS PARA FESTA” - Que legal você fazer e vender lindos biscoitos com decoração de safari, unicórnio, Moana, princesa entre outros. Vamos trabalhar com pasta americana e glacê real fluído. Massa também feita em aula para você tirar sua dúvidas. Simplesmente imperdível! Aula com degustação e sorteio . prof. Rita Araujo	15,00
09/06 Sexta	14:00	“DOCES FINOS” - aprenda a fazer nesta aula deliciosos doces com acabamento maravilhoso para qualquer evento ou venda para caixinhas de presente. Ouriço de coco, leite ninho com nutella, caixetas de romeu e julieta, brigadeiro branco recheado com geléia de amora, brigadeiro de cereja e quadradinhos de limão siciliano e anel de bolo trufados. Será feito em aula 3 receitas passo a passo. Aula com degustação e sorteio . prof. Rita Araujo	25,00
12/06 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC - BOLO NO POTE” -Venha fazer deliciosos bolos no pote com um custo baixo para ganhar dinheiro. Abacaxi com coco, napolitano, coco e limão. Será feito em aula duas sugestões passo a passo a montagem. Obs. Aula com degustação e sorteio. Profª. Rita Araújo	3,99
12/06 Segunda	14:00	“CONFEITAGEM INICIANTE EM MÁRMORE X PASTA AMERICANA” - Venha aprender a fazer um lindo bolo marmorizado (seu bolo já sai branquinho e prontinho para o acabamento) e a forrar este bolo com pasta americana para seu bolo de verdade ficar igual ao de isopor, sem celulite e perfeito acabamento. Vamos também aprender a fazer um aplique no bolo em 3D. Simplesmente irresistível para você que já sabe fazer o bolo e quer se aperfeiçoar e também para você que não sabe montar bolo no aro, não sabe fazer glacê mármore e nem sabe trabalhar com pasta americana. Obs. Aula com degustação e sorteio. Profª. Rita Araújo	25,00
13/06 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLO CHÁ DE REVELAÇÃO” - Muito em alta, os bolos de chá de revelação do sexo do bebê tem sido o ponto alto desta novidade que mistura chá de bebê e a descoberta pelos pais se vem menina ou menino. Por isso você não pode perder o passo a passo desse lindo bolo em andares, com decoração em 2D e 3D de forma delicada como requer a ocasião. Imperdível a oportunidade de tirar suas dúvidas sobre cobertura com pasta americana e modelagens. Aula com degustação e sorteio . Prof. Verissima	15,00
13/06 Terça	14:00	“CURSO COMPLETO DE CAKE DESIGNER (MÓDULO I) - CONFEITAGEM PARA INICIANTES - 5ª AULA” - Montagem de bolos em andares e acabamentos com glace real (bicos), moldes de silicone, resina e réguas de recorte - Em continuação ao curso de Cake Designer será ensinado tudo sobre montagem de bolos em andares com bolo de verdade, utilizando banquinhos e estacas. Você vai aprender a prender o banquinho para não correr no transporte com a colocação da estaca central. Também será ensinado alguns dos principais acabamentos em glacê real com a utilização correta dos bicos e da manga de confeitar e alguns acabamentos em pasta americana com moldes de silicone, resina e réguas próprias para pasta americana. Será fornecido ainda uma lista com os principais utensílios e materiais utilizados na decoração de bolos. Aula com Apostila. Prof. Verissima	25,00

19/06 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD - SOBREMESAS PARA FESTAS JUNINAS” - Nesta aula você aprenderá a fazer TORTA PÉ DE MOLEQUE, uma deliciosa massa de Amendoim feito em aula e também aprenderá uma receita super fácil e deliciosa para servir em copinhos ou rechear bombons TRUFADO DE MILHO VERDE. Harald fazer melhor é fazer com paixão. Aula com Apostila. Prof. Marcia Portugal	3,99
19/06 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL BLUE STAR” – Com produtos Blue star, você consegue transformar sonhos em realidade! Venha aprender como utilizar os cortadores redondos para criar uma rosa não aramada para mini bolos ou bolos em andares de casamento. Uma técnica fácil e muito pratica que encantará os noivos e convidados. Garanta a sua vaga. Aula com degustação e sorteio prof. Denise Rasinhas	3,99
20/06 Terça	09:30	“MASSA RÁPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS” - O verdadeiro “faça e venda”. aula imperdível para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. Para você esta aula é imperdível, pois nesta aula você vai aprender a fazer uma massa fácil de fazer, de barato custo, muito bem aceita no mercado, nestamassa, a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma única massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles coxinha,rissoles, bolinha de queijo, camarão empanado eetc. Aula com dicas de venda, de congelamento e será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula simplesmente Imperdível !!! Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profº.: Damião Costa	20,00
20/06 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - DELÍCIAS JUNINAS MAVALÉRIO!” - Seu arraiá será um sucesso, explosão de sabores, um verdadeiro Faça & Venda!! MINI BOLO DE FUBÁ CREMOSO, BOMBOM DE MILHO VERDE (duas versões) E ARROZ DOCE CHOCOLATIER. Não deixe de participar aprendendo sempre, inovando. Aula com sorteio e degustação Perpétua Brandão	3,99
21/06 Quarta	09:30	“AULAO DE TORTAS – Curso voltado para quem deseja acompanhar a tendencia do mercado e virar um micro empresário na área de pâtisserie. Preparo dos vários tipos de genoise (pão de ló), massa sablé (abiscoitada), recheios diversos, coberturas, caldas e trabalhos em bicos. de acordo com as diversas combinações pode-se criar várias outras tortas, tais como: tortas prestígio, torta de nozes, torta de brigadeiro, torta de limão e/ou frutas. Aula com sorteio e degustação Wilson Brandão	20,00
21/06 Quarta	14:00	“CURSO DE PIZZAIOLO” - Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar e /ou reciclar a sua pizzeria, eis a oportunidade! massa feita com cerveja, iogurte ou azeite. modelagens de mini pizzas, brotinhos e tradicional; as diversas espessuras (fina, grossa e com borda recheada), molho especial (feito com manjerição fresco e calabresa),recheios variados. balanceamento da receita para que a mesma transforme-se em integral, pré-assamento e congelamento. coberturas doces e salgadas. não fique fora dessa. a apostila vem completíssima! Obs.: Aula com sorteio e degustação. Profº. Wilson Brandão	20,00
22/06 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL DICARAMELA - MOUSSE NO COPINHO” –Venha aprender a fazer deliciosos mousse, colocar no copinho de acrílico, no de chocolate e em verrines, limão siciliano, maracujá, frutas vermelhas e abacaxi. Será feito em aula 3 sabores diferentes com os deliciosos produtos Di caramella. Garanta sua vaga. Obs. Aula com degustação e sorteio. Profª. Rita Araújo	3,99
22/06 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – TRUFAS JUNINAS” – Venha aprender a fazer deliciosas trufas para festa junina. Trufa de milho, trufa de caipirinha, trufa de vinho do porto, trufa de erva doce, wiske e vinho branco com coco. Será feito em aula 3 sabores diferentes e demonstração em aula de sugestões de apresentação. Obs. Aula com degustação e sorteio. Profª. Rita Araújo	15,00
26/06 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD - Especial Pão de Mel” - Super prático, rápido de confeccionar e delicioso de saborear!!! Massa fofinha e úmida, com recheio de doce de leite e cobertura de chocolate! Tudo feito em aula. Além da forma TRADICIONAL (banhado no chocolate) e também o PÃO DE MEL NO POTE para vendas no dia a dia e para festas. Aula com Apostila. Prof. Marcia Portugal	3,99
27/06 Terça	09:30	“ESPECIAL MAÇÃ DO AMOR: CHOCO MAÇÃS DECORADAS, MAÇÃ DO AMOR COLORIDA e MAÇÃ DO AMOR TRADICIONAL”: Não perca esta aula com as novidades do momento para você lucrar o ano inteiro: as CHOCO MAÇÃS- maçãs banhadas em chocolate e decoradas com pasta americana no tema das PRINCESAS, e as maçãs do amor coloridas, para poder acompanhar as cores da festa. Vocês vão amar! De quebra, será ensinada em aula a maçã do amor tradicional ...Você não pode perder! Aula com degustação e sorteio Profª Magda Costa	20,00
27/06 Terça	14:00	ESPECIAL CUPCAKES CAKE BOSS: BAUNILHA, RED VELVET E CHOCOLATE - Você não pode perder esse aulão com TRÊS deliciosas receitas do Cake Boss, traduzidas e testadas por mim para que você não erre: o famoso Veludo Vermelho RED VELVET acompanhado da tradicional cobertura de CREAM CHEESE, o cupcake de chocolate com guanache e a massa amanteigada de baunilha com um delicioso mashmallow econômico e resistente ao calor. Tudo feito em aula com degustação de todos os sabores. Não fique de fora!!! Magda Costa	25,00
28/06 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – FESTIVAL DE PAO DE MEL” – Aprenda a fazer deliciosos pães de mel para ganhar dinheiro fácil. Montando nas forminha da BWB. Diversos temas para encantar seus clientes. E ganhar dinheiro sem sair de casa. Apostila, Degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
28/06 Quarta	14:00	“AULA RENATAS – BOLO NA MARMITA II” – Venha aprender a fazer deliciosas marmitinhas ou miniaturas individuais. Bolo de limão siciliano, bolo de banana caramelada, bolo de abacaxi e bolo de coco. Serão feitos em aula 2(duas) receitas passo a passo,para você tirar todas as suas duvidas. Simplesmente imperdível! Apostila, Degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
29/06 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT - DELÍCIAS DE SOBREMESAS, SÓ COM A CALLEBAUT” - Bolo mousse de chocolate com banana caramelada, Coração de chocolate, canela e framboesas e tulipas de pistache e giandua. Venha aprender, se deliciar, e oferecer mais delícias aos seus clientes e amigos. Aula com degustação e sorteio . 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

Visconde de Uruguai, 340 – Centro – tel. 2622-1338