



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - SETEMBRO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/09 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PAO DE MEL” – Venha Aprender a fazer deliciosos Paes de mal na forminha de metal ou para decorar dentro das forminhas de acetato. Simplesmente Imperdível para ganhar dinheiro nas festas de todas as idades. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof.Rita Araujo	3,99
01/09 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO COM TRANSFERÊNCIA” - venha aprender a fazer um lindo bolo com transfencia, seu desenho já sai estampado no bolo para você somente pintar se você quiser para realçar e aparecer que foi você quem pintou a mão libre. venha aprender essa técnica imperdível. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
04/09 Segunda	09:30	“FAÇA E VENDA: ALFAJOR ARGENTINO TRADICIONAL E CHOCOLATE” - Venha aprender a preparar e a lucrar com esse delicioso doce argentino. Serão dadas duas opções de massa, feitas passo a passo em aula. Como assa, rechear e banhar. Aula com apostila e degustação. Instrutora Magda Costa.	20,00
04/09 Segunda	14:00	“ESPECIAL CUPCAKES CAKEBOSS: 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
05/09 Terça	09:30	"AULA PROMOCIONAL RENATAS - AULÃO OFICINA DE FLORES DE AÇÚCAR" - As flores de açúcar dão um toque clássico e encantam nos acabamentos de bolos e nunca saem de moda. Então venha participar desta aula oficina especial em que será ensinado o passo a passo de rosas, copo de leite, margaridas e flores do campo. Excelente oportunidade. Vagas limitada. Lista de Material: 1 pacote de massa de flores Arcolor branca, 300g de pasta americana Arcolor branca, Plástico transparente para forrar a mesa (não e o de encapar caderno) ou tapete de silicone, Jogo de Cortador redondo, Jogo de boleadores, Cortador de Margarida, Cortador de copo de leite ou jogo de Cortador de coração, Gordura vegetal, Placa de EVA 20 X 20, Esponja de lavar louça nova, Tesoura de ponta fina reta tipo de bordar, Pistilo aramados, Arame para flores, Avental, Touca, Perfex e Peneira pequena. Profº Verissima	15,00
05/09 Terça	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; Glacê Real, Glacê Mármore, Marshmallow, chantily. Aprenderá a utilização correta das pastas para confeitaria encontradas no mercado e suas diferenças; Será demonstrada em aula a aplicação correta de cada cobertura Aguardamos você. Aula com apostila e degustação. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof Verissima	20,00
06/09 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC -TORTA DE CHANTININHO SABORES” - Venha aprender a fazer essa deliciosa torta com os produtos da Alispec (torta de chantininho com creme de avelã) Jandu , chantininho com abacaxi, chantininho com morango. Será feito em aula um sabor passo a passo para você tirar suas dúvidas e vender muito sem sair de casa. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof.Rita Araujo	Na compra de um produto ALISPEC
06/09 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS DE CHOCOLATE PARA CASAMENTO” - Aprenda a fazer lindas peças para decorar mesas de chocolate para casamento. xícaras recheadas e decoradas com transfer, bombons com ampola de licor, bombons decorados, corações recheados entre outras peças. Garanta sua vaga, aprenda e ganhe dinheiro sem sair de casa. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof.Rita Araujo	3,99
11/09 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO PORTA DA FELICIDADE” - É primavera! É tempo de flores e cores diferenciadas. Venha assistir nossa aula promocional Celebrate e fique conhecendo as novidades da confeitagem. Nesta aula você vai aprender a trabalhar com diversas cores e criar um lindo cenário na lateral do bolo e flores aérea. Deixe a ternura da primavera encantar você. Celebrate, apaixonado por confeitaria! Obs.: Aula com sorteio e degustação. Profº. Sandra Freitas	3,99
12/09 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BEM CASADO, BEM VIVIDO E BEM NASCIDO” - Venha aprender a fazer deliciosos bem casados pingados coloridos e aromatizados com os produtos da Arcolor. Aumente sua renda sem sair de casa. Será feito em aula todo o passo a passo (batimento da massa, tingimento, assar, recheio e banho). Garanta sua vaga e ganhe não entre na crise. Inscreva-se já. Obs. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
12/09 Terça	14:00	“AULA PRÁTICA DE "FLORES EM GLACÊ " - Aprenda a fazer Flores para colocar Rosa, roseta e mais uma flor decorativa para você decorar seus biscoitos, cupcakes e bolos. Venha colocar a mão na massa e fazer você mesmo. CADA ALUNO TERÁ QUE TRAZER: 2 sacos de confeitaria, 2 matriz, 1 espátula, 1 perfex ou pano de prato, 1 pino reto para flor, bicos (12 e 104). Obs. Aula com sorteio. Prof.Rita Araujo	30,00
13/09 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE SALGADINHOS FINOS” - Para você que já se encontra no mercado de salgadinhos e quer ampliar seus conhecimentos, nesta aula você irá aprender, dois salgadinhos fantásticos, são eles: CROQUETE DE FRANGO COM NOZES: massa espetacular com frango e nozes, de sabor bem delicado, uma delícia COXINHA CREMOSA DE FRANGO, esta coxinha e simplesmente fantástica, pois e feita a base de peito de frango e creme, com certeza fará um grande diferencial em seus salgadinhos. não perca esta aula maravilhosa para você que já esta no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando neste mercado. Aula com degustação Professor: Damião Costa	20,00
13/09 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - BOLO BOMBOM GOURMET” - Três receitas que vão fazer o seu diferencial, recheios, massas, decoração tudo com a qualidade dos produtos Mavalério! Aula com degustação e sorteio. Profº Perpetua Brandão	3,99
14/09 Quinta	09:30	“BOLOS DA VOVÓ” – Eles são deliciosos e inesquecíveis. Venha recordar destas receitas práticas conosco. Crie seu próprio negócio e venda em formato de bolo e em formato de quentinha para viagem - faremos em aula com receitas caseiras - bolo de fubá mineiro com goiabada, bolo de laranja com calda crocante, bolo de cenoura com calda de chocolate cremoso, bolo de a. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna aipim cremoso e bolo de milho cremoso. Você receberá uma apostila com outras receitas fantásticas. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	20,00
14/09 Quinta	14:00	“CPC-CURSOPROFISSIONALIZANTE EM CONFEITAGEM – AULA III” - Tudo sobre a pasta americana industrial e seus procedimentos para forrar um bolo. Aprenda a fazer em casa a sua pasta americana que pode ser congelada por até 6 meses e possibilita antecipar seu trabalho. Dicas para não rachar e como transformá-la em massa elástica para modelar seus acabamentos. Técnicas de montagem em andares. Lindo bolo forrado com a pasta e trabalhado com rendas de pastas e um arranjo de rosas feitas em aula. Aula com degustação. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	30,00
15/09 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - FESTIVAL DE DELÍCIAS HARALD” - [Nesta aula cheia de sabores, aprenda a fazer um BOLO VULCÃO DE CHOCOLATE INTENSO, recheado com BRIGADEIRO GOURMET CREMOSO DE CAMELO. Técnicas de preparo da massa de um bolo chocolatado fofo, de baixo custo e alto rendimento, pontos do brigadeiro, esclarecimentos sobre o que é brigadeiro gourmet de verdade e muitas dicas de apresentação e decoração. Não perca . PROF.Carla Leal	3,99
16/09 Sábado	09:30	“AULA ESPECIAL DE QUINDINS” - Aprenda passo a passo a preparar os mais deliciosos Quindins. São eles: Tradicional e de Nozes dos Deuses e ainda outras sugestões de variados sabores na Apostila. E ainda inove com uma linda sugestão de assar em Potes de Vidro para lembranças de Casamentos, 15 anos ou aquela festa sofisticada. Com certeza depois desta Aula sua vida vai mudar. Garanta logo a sua vaga e Faça já a sua inscrição. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	30,00
18/09 Segunda	09:30	FESTIVAL DE PALHA ITALIANA - A Renatas oferece uma excelente oportunidade de você aprender essa delícia que está sendo utilizada em festa de casamento, quinze anos e aniversários infantis. Ou ainda como sobremesa do dia a dia em vendas individuais. Será ensinada a palha italiana original e a palha italiana de brigadeiro branco trufada. Além disso você vai aprender a forma correta de apresentação da palha italiana na forma de bem italiana com embalagem correta e o congelamento. Aula com apostila e degustação . Prof. Verissima	20,00

18/09 Segunda	14:00	“RECHEIOS E CALDAS SEM MISTÉRIO” - Você precisa aprender uma combinação entre a massa, a calda e o recheio para o sucesso do seu bolo. Nesta aula você aprende a fazer vários tipos de recheio que servem para bolos, tortas, bombons, etc. Vai aprender a combinar os recheios entre si e com a massa escolhida. Recheios práticos e deliciosos e com dicas para congelamento. Também será ensinado diversos tipos de caldas e suas aplicações. Aula com Apostila completa de calda e recheios (e ao final será oferecida a degustação dos recheios que foram feitos em aula. Prof. Verissima	30,00
19/09 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CARAMELLA - DONUTS” - Aprenda a fazer deliciosos donuts e a rechear com os produtos da Di Caramella. Tudo com muita praticidade e sabor. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
19/09 Terça	14:00	“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	20,00
20/09 Quarta	09:30	“AULAO DE TORTAS – Curso voltado para quem deseja acompanhar a tendência 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	25,00
20/09 Quarta	14:00	“CURSO DE PIZZAIOLO” - Se você pensa em abastecer cantinas, academias ou mesmo montar e /ou reciclar a sua pizzaria, 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	25,00
21/09 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT - TRUFAS ABERTAS” - As deliciosas trufas ganharam versão de doces para festas. Caixinhas e tartelettes de chocolate com recheio de trufas que derretem na boca. São elas: trufa de coco e doce de abacaxi, trufa de caipirinha e trufa de chocolate e laranja . Venha conferir essa novidade nas aulas Sicao. Espero por você Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
23/09 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – FESTIVAL DE SUSPIRO” - Festival de Suspiros- venha aprender a fazer lindos e deliciosos suspiros para todas as ocasiões. Mini suspiros e pirulitos de suspiro. garanta sua vaga e inscreva-se já! Obs.Aula com degustação e sorteio. Prof Rita Araujo	15,00
26/09 Terça	09:30	“DOCES FINOS MÓDULO I” - Você pediu e a Profª. Rita Araújo trouxe para você lindos e deliciosos docinhos para grandes eventos. Doce de banana passas, Romeu e Julieta, brigadeiro de limão, tronquinho de nozes, damascos dos Deuses e tamaras recheadas. Será feito em sala todas as decorações e montagens dos docinhos, teremos docinhos até decorado com o tema Animal Print banhado com chocolate e também decorados com glacê real e muito mais. Simplesmente impecável e delicioso. Apostila com todas as receitas. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profª.: Rita Araújo	25,00
26/09 Terça	14:00	“BOLO DA VOVÓ II” - venha aprender a fazer deliciosos bolos para venda a unidade. Bolo de Fubá com coco, Cuca de goiabada, Bolo mesclado, Bolo de limão e Bolo de banana caramelado. Será feito em aula 2(Duas) receitas em aula passo a passo. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
27/09 Quarta	09:30	“MASSA ESPECIAL PARA SALGADO 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 assados, entre eles: hambúrguer de forno, cachorro quente de forno, esfiha, Joelho e etc. Com esta massa pode fazer pizza, pães, aperitivos, pastelão de forno e etc. Obs. Aula com apostila e degustação. Profº Damião Costa	20,00
27/09 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - DOCES & CHOCOLATE II” - Aula imperdível para encantar clientes e convidados, com requinte e qualidade Mavalério. PETTI ROSA, MINI BOX DE CHOCOLATE E TROUXINHA SABORIZADA. Venha participar, aprender e degustar. Aula com sorteio. Profº. Perpetua Brandão	3,99
28/09 Quinta	09:30	“AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS- TRADICIONAIS E ENFORMADOS” - 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	20,00
28/09 Quinta	14:00	“BOLO FLORAL CHANTININHO (COM BATIMENTO DE MASSA) + SHINY BUTTERCREAM” - Venha aprender uma deliciosa receita do glacê que chegou para ficar: o chantininho! Como bater a massa, rechear e cobrir de maneira prática. Batimento, coloração e aplicação do chantininho no bolo.. De quebra, o SHINY BUTTERCREAM (BUTTERCREAM BRILHANTE), com o qual faremos lindas flores para decorar seu bolo. Instrutora Magda Costa	25,00
29/09 Sexta	09:30	“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
29/09 Sexta	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
30/09 Sábado	09:30	“BOLO CLÁSSICO PARA CASAMENTO OU 15 ANOS” - O bolo clássico para casamento nunca sai de moda e nesta aula você terá a oportunidade de aprender a executar um belíssimo bolo em andares com acabamentos delicados que encantarão noivas e debutantes. Além disso você vai poder tirar dúvidas quanto a correta aplicação da pasta americana e como intercalar bolo falso e bolo de verdade. Não percam. Aula com degustação e sorteio Prof. VERISSIMA	20,00
DIA 09/10 10/10 11/10	PCT	“CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 – APRENDENDO A CONFEITAR” Para você que ama a arte de confeitaria, é iniciante ou profissional do ramo e busca técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso Celebrate de Cake Design. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitaria! PROF. SANDRA FREITAS	595,00 EM 3X S/ JUROS

* 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 - Niterói - Tel. 2622-1338

**PROMOÇÃO FAÇA 4 AULAS PROMOCIONAIS E GANHE GRATIS
OUTRA AULA PROMOCIONAL (OBS. DENTRO DO MESMO MÊS).**