



RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

PROGRAMAÇÃO - SETEMBRO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/09 Sábado	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
04/09 Segunda	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
04/09 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO COM TRANSFERÊNCIA” - venha aprender a fazer um lindo bolo com transferência, 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 livre. venha aprender essa técnica imperdível. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
05/09 Terça	09:30	“DOCINHOS FINOS” - Nessa aula vamos trabalhar com docinhos em casquinha de chocolate copinho recheado decorado mine Rosa em pasta copinho Decorações em bico doces no palito, caixinhas, pinturas peroladas entre outros faremos massa de camafeu de nozes e damasco para recheiar esses doces apostila com outras sugestões não perca tempo reserve sua vaga aula com sorteio e degustação. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	25,00
05/09 Terça	14:00	“AULA DE MONTAGEM DE BOLO QUADRADO COM USO DE GANACHE” - Bolo quadrado com uso de ganache. Aprenda a preparar em 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. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	25,00
11/09 Segunda	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
11/09 Segunda	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
12/09 Terça	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 é simplesmente fantástica, pois é 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 está no ramo de salgadinhos ou para você que está entrando neste mercado. Aula com degustação Professor: Damião Costa	20,00
12/09 Terça	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. Profª Perpetua Brandão	3,99
13/09 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
13/09 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 manjeriço 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. Profª. Wilson Brandão	25,00
14/09 Quinta	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. Profª. Sandra Freitas	3,99
15/09 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - À PEDIDOS A AULA DOS PIRULITOS DE CHOCOLATE PINTADOS COM TÉCNICA AMERICANA PINTANDO COM PINCEL” -Técnica simples e fácil e ficam lindíssimos e perfeitos os chocolates!! Com esta técnica você poderá pintar qualquer forma e tema!! Você vai se surpreender com a sua produção! faça e venda bastante para festas infantis!! Venda nas cantinas das escolas e creches!! Venha aprender e fazer sucesso!! Aula com degustação e sorteio. Profª Naira de Lucca	3,99
16/09 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
18/09 Segunda	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
18/09 Segunda	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
19/09 Terça	14:00	“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

20/09 Quarta	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. Profª Verissima	15,00
20/09 Quarta	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 confeitar 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
21/09 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
21/09 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
22/09 Sexta	09:30	"AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA - DONUTS" - Aprenda a fazer deliciosos donuts e a rechear com os produtos da Di Camella. Tudo com muita praticidade e sabor. Obs. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
22/09 Sexta	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
23/09 Sábado	09:30	"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 ganache 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
25/09 Segunda	09:30	"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
25/09 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
26/09 Terça	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. Profª Damião Costa	20,00
26/09 Terça	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. Profª. Perpetua Brandao	3,99
27/09 Quarta	14:00	"AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO DO FUNDO MAR - Faremos a decoração em um bolo fake desta lindo tema com Rochas Marinha FEITAS NO MICROONDAS ,peixinho, polvo, conchas, etc... Modelagens feitas com os produtos Arcolor de rápida execução. Inscreva-se já!! Aula com receitas!! Aula com sorteio. Profª Tereza Cristina	3,99
28/09 Quinta	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 encantará 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
28/09 Quinta	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
30/09 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
DIA 24/10 25/10 26/10	PCT	"CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 – APRENDENDO A CONFEITAR" Para você que ama a arte de confeitar, 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 confeitar! 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

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

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