



**RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA**  
PROGRAMAÇÃO - OUTUBRO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
03/10 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - NOVIDADES DA CONFEITARIA” - Surpreenda clientes, amigos e lucre o ano inteiro com: CONE TRUFADO, BOMBOM CRAQUELADO (vai ao forno), EMPADA DE CHOCOLATE. Aula com degustação e sorteio. Profª Perpetua Brandão	3,99
04/10 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS INÉDITAS BWB- Aprenda a fazer brigadeiro e trufas recheadas para diversas ocasiões. Venda fácil e certa! Não fique na crise, venha ganhar dinheiro sem sair de casa. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	3,99
04/10 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO FLORES ARAMADAS”- Aprenda a fazer um lindo bolo com os produtos Arcolor, flores de açúcar e muito mais! Tudo passo a passo num lindo bolo fake para você ganhar dinheiro e encantar seus clientes de todas as idades. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	3,99
05/10 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA! - DELICIAS DE TORTAS COMERCIAIS - Venha aprender a fazer a montar deliciosas tortas para sair da crise. Torta de maracujá, Torta de morango com chantininho e Torta de frutas vermelha. Será feito em aula 1 (um) sabor passo a passo em aula e apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	3,99
05/10 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - DOCES DE CONFEITARIA”- Venha aprender a fazer deliciosos doces de confeitaria para vender em lanchonetes, bakes, cafés e delicatesses. Tortellete, mini sonho, quindim saborizado e Bombas. Será feito em aula 2 sabores diferentes passo a passo e apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	15,00
06/10 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE ” - BOLO LIVRO DE IDÉIAS” - As decorações de bolo estão cada vez mais inovadoras! Transforme seu bolo linear em um livro! Aprenda técnicas como: renda de açúcar e flores em pasta que são essenciais e deixe seu livro perfeito! Aula com degustação e sorteio. Profª Sandra Freitas	3,99
09/10 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - Aula de Panetones Decorados para as festas de final de ano” - Com sugestões de recheio! Personalize seus panetones, conquiste novos clientes e boas vendas!!! Os Panetones Decorados em aula serão sorteados para as alunas! Obs. Não será feito o panetone e sim a decoração. Obs. Aula com sorteio. Profª. Leandro Iogurtinho	3,99
09/10 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - PÃO DE MEL TIPO CUP-MEL!!!” - Assados nas forminhas de cupcake! com pedacinhos de chocolate dentro e cobertura de brigadeiro Harald cremoso! Receita super prática e deliciosa! Faça e venda bastante nos seus carrinhos e nas bikes e também para o natal! Aula com degustação e sorteio. Profª Naira de Lucca	3,99
10/10 Terça	09:30	“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAREM” - Pois 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, pensar, cobrir e decorar com pasta americana industrializada, e moldes de silicone, será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com muitas dicas, simplesmente imperdível Prof. Damiao Costa	20,00
10/10 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT” - Segue a chamada de aula Callebaut para o mes de outubro 2017. Delícia de Chocolate, delícia de bolo. Só com a Callebaut ! Bolos Gourmet: Bolo de Maracujá com chocolate ao leite Bolo de Pistache com chocolate branco e Bolo brownie de chocolate com amendoim e caramelo salgado. Aula com degustação e sorteio. Profª Mauro de Lucca	3,99
11/10 Quarta	09:30	AULA PROMOCIONAL RENATAS – PALHAS ITALIANAS GOURMET I” – Aprenda a fazer deliciosas palhas italianas para ganhar dinheiro sem sair de casa. Palha de maracujá, palha de prestigio recheada, palha de pistache, palha de leite ninho com nutella. Será feito em aula 2 sabores passo a passo para você se deliciar e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
11/10 Quarta	14:00	“SACOLÉ GOURMET MÓDULO I”- Vem chegando o verão e o calor pede um sacolé Gourmet. Delicioso e super na moda essas delicias estão conquistando até as festas infantis. Venda a vulso ou atacado para restaurante, lanchonetes, fud bake ou para festas. VENHA GANHAR DINHEIRO NESSE VERÃO. Sugestão de leite ninho com nutella, pistache com raspas de chocolate ao leite, mousse de limão e morango com brigadeiro. Será feito em aula 2 sabores diferente passo a passo para você aprender e ganhar dinheiro. Apostila com todas as receitas. Profª Rita Araujo	20,00
17/10 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - FAÇA & VENDA” - Tortas, Bombons e Brigadeiros diferenciados sucesso em vendas. Participe, deguste e aprenda. TORTA BALLERINE COCO E BABA DE MOÇA, BRIGADEIRO DE CREME BRULLÉE e BOMBOM TRUFADO DE COCO E LICOR. Aula com degustação e sorteio. Profª Perpetua Brandão	3,99
18/10 Quarta	09:30	“TORTAS DE CHOCOLATE & NOVOS ACABAMENTOS QUE FAZEM O MAIOR SUCESSO NOS SHOPPINGS E DELICATESSENS DO RIO” - Torta de brigadeiro crocante (massa de chocolate com recheio e cobertura de creme de brigadeiro, crocante de castanha de caju e chocolate granulado), tentação de maracujá ( massa de chocolate recheada com creme de maracujá e cobertura de geleia de maracujá com sementes e placas de chocolate) e torta profiterólis com pingões de marshmallow (pão de ló de chocolate, brigadeiro e baba de moça). imperdível!! Aula com degustação e sorteio. Profª Wilson Brandão	25,00
18/10 Quarta	14:00	“SALGADOS DE LANCHONETE” - Ótima aula pra quem pretender iniciar-se no ramo de lanchonete e abrir seu próprio empreendimento joelho/ italiano (queijo e presunto), esfihas (carne, ricota, espinafre), cachorro- quente de forno (simples e recheado), pastelão (pizza fechada com vários tipos de recheios e reaproveitamentos), croissants recheados(semi-folhados, feito com gordura para folhar). como brinde, uma deliciosa receita de pão de batata!! Aula com degustação e sorteio. Profª Wilson Brandão	25,00
19/10 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS- BEM CASADOS DE DAR ÁGUA NA BOCA - Os Bem casados nunca saíram de moda e pode ser mais uma fonte de renda na confeitaria. Eles são tradicionalmente oferecidos em casamentos, bodas e até como lembrança de nascimento de bebês recebendo o nome de "bem nascido". Então venha participar desta maravilhosa aula onde será ensinado: uma massa deliciosa e simples, como e onde assar, a calda, o recheio, as embalagens, e o preço final deste doce mágico. Aula com sorteio e degustação. Prof. Verissima	15,00
19/10 Quinta	14:00	“CURSO COMPLETO DE CAKE DESIGNER ( MÓDULO I) - CONFEITAGEM PARA INICIANTE - 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 mesclagem de bolo falso 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 e sorteio. Prof Verissima	25,00

20/10 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS PARA CASAMENTO E OCASIÕES ESPECIAIS”- Aprenda a fazer lindas peças para deixar seus clientes encantados. Docinhos com forminhas de chocolate, Bombons decorados e perolados, casal de noivos com transfer na caixinha, mini bolinhos, mini cones trufados e taças recheadas. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	<b>3,99</b>
20/10 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC - FESTA DOS ROCAMBOLES” - Aprenda a fazer deliciosos rocamboles utilizando os produtos da Alispec. super fáceis de fazer e ganhar dinheiro sem sair de casa, em lojas ou em sua bike. Massa, recheio e cobertura...tudo montado em aula. rocambole de morango, rocambole de prestígio e rocambole de amendoim. Será feito em aula um sabor passo a passo para você tirar suas dúvidas. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	<b>3,99</b>
21/10 Sábado	09:30	“AULA ESPECIAL DE PANETONES E CHOCOTONES” - Aprenda a preparar passo a passo estas delícias que fazem o maior sucesso nas grandes festas de fim de ano. Massa super leve e macia. Não deixe para cima da hora e saia na frente fazendo a diferença com estas massas artesanais e caseiras e ainda versáteis. Venda ou presenteie. Com certeza irá agradar aos mais exigentes paladares. Não deixe a crise te pegar. Faça e Venda imperdível. Aula com Apostila e sorteio. Prof Maria Amélia	<b>30,00</b>
23/10 Segunda	09:30	“CUP-CAKES” – Se prepare para faturar muito neste fim de ano ou presentear alguém. Aprenda uma massa super-econômica (com apenas 1 ovo você produz 12 bolinhos tamanho grande) e pode congelar por até 60 dias. Veja técnicas de recheio ao forno e técnicos de recheio pós-assado. Cobertura achocolatada e colorida, marshmallow e pasta americana. Modelagens divertidas em aula. Aula com degustação. Aula com degustação e sorteio. Profª Jamilton Penna	<b>30,00</b>
23/10 Segunda	09:30	“CPC-CURSO PROFISSIONALIZANTE EM CONFEITAGEM – AULA 4 - ACABAMENTOS EM PASTA AMERICANA” - Com técnicas de utilizações de ferramentas. numa única aula você aprenderá como preparar perfeitamente babados, bandôs, drapeados, bordado inglês com passa-fita, toalhinha rendada, camafeu, flores, laços e outros. Apostila com foto passo a passo. traga sua máquina para registrar esses acabamentos lindos. Aula com degustação e sorteio. Profª Jamilton Penna	<b>30,00</b>
24/10 Terça	09:30	“CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 1 TEÓRICA - PRINCÍPIOS ESSENCIAIS DA CONFEITARIA Venha aprender: receitas de massa, recheio e coberturas: técnicas de preparo, montagem de bolo no aro de confeitaria, como trabalhar com o glacê mármore e glacê real. Prof. Sandra Freitas - <b>Obs. AULA COM MATERIAL INCLUSO NO VALOR</b>	<b>595,00</b>
25/10 Quarta	09:30	“CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 2 PRÁTICA - CRIANDO TRABALHOS COM BICOS - Venha aprender a trabalhar com bicos usando pitanga, linhas curvas, zique – zaque, conchas, contornos, Poá, folhas e flores com bico russo. Ao término da aula o aluno terá criado um lindíssimo bolo com as técnicas aprendidas. Prof. Sandra Freitas	<b>Pacote</b>
25/10 Quarta	14:00	“CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 3 PRÁTICA - FLOR DE PAPEL COMESTÍVEL E BRUSH EMBROIDERY (BORDADO EM GLACÊ) – Uma aula incrível onde serão ensinados: bordado em glacê e técnicas inovadoras para confecção de flores e estampas com o famoso papel comestível. Além disso, o aluno também aprenderá a fazer flores instantâneas, gramas e acabamentos em gotas de glacê real. Prof. Sandra Freitas	<b>Pacote</b>
26/10 Quinta	09:30	“CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 4 PRÁTICA - URSINHA BAILARINA E BABADOS COM BICOS - Um lindo bolo todo decorado com glacê real! – Aprendendo a fazer conchas, acabamentos em espirais, babados e a ursinha, tudo com o acompanhamento das instrutoras Celebrate, os alunos terão ao final da aula um alegre e encantador bolo com uma ursinha bailarina. Prof. Sandra Freitas	<b>Pacote</b>
26/10 Quinta	14:00	“CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 5 PRÁTICA - CONFEITANDO COM PASTA DE GOMA – Seguindo a tendência do mercado e a aceitação nacional, o aluno aprenderá a usar o aplique fácil, fazer laços, rosas, folhas e acabamentos em pasta de goma que poderão ser aplicadas em bolos de casamento e 15 anos. Todo se encantarão com o charmoso bolo criado ao final da aula. Prof. Sandra Freitas	<b>Pacote</b>
27/10 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX” – Venha aprender uma Técnicas de pintura com glacê real e com soft gel sobre a pasta americana. Aula com sorteio. Prof. Candelária	<b>3,99</b>
28/10 Sábado	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 e imperdível, pois nesta aula você vai aprender a fazer uma massa fácil de fazer, de barato custo, muito bem aceita no mercado, esta massa a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma unica massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles coxinha, rissoles, bolinha de queijo, camarão empanado e etc. aula com dicas de venda, de congelamento e sera explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula simplesmente imperdível Prof. Damiao Costa	<b>20,00</b>
30/10 Segunda	09:30	“AULA PARA INICIANTES MODULO L MARMORE INVERTIDO” - Aprenda montagem de bolo em aro com essa técnica super fácil de prepara onde o seu bolo sairá do aro pronto para ser decorado. Faremos decoração de Flores de glacê, babados entre outros aula com tabela de rendimentos aula imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	<b>25,00</b>
30/10 Segunda	14:00	“AULA DE CUPCAKES GOURMET” - Venham aprender uma deliciosa massa de cupcakes com recheios e coberturas gourmet faremos dois sabores em aula de recheios e decorações com usos de bicos dicas de chocolates entre outras não perca e reserve sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	<b>25,00</b>
31/10 Terça	09:30	“AULÃO PARA INICIANTES + NIVELAMENTO COM GUANACHE”- Você verá nesta aula o batimento da massa, como umidecer, recheiar e prensar seu bolo na própria assadeira. A preparação do guanache e a aplicação no bolo de forma pratica, com uso de guias, que deixará seu bolo perfeito, pronto para a COLOCAÇÃO DE PASTA AMERICANA. Será dada apostila com receita de massa, recheios e guanache utilizados, e também as TABELAS DE RENDIMENTO DE FATIAS E QUANTIDADE DE RECHEIO. Depois dessa aula você estará pronta para aceitar suas primeiras encomendas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>25,00</b>
31/10 Terça	14:00	“INICIANTES MÓDULO I - GERENCIANDO SEU NEGÓCIO (ÚLTIMA DO ANO!)” - Aula Teórica, fundamental para quem está iniciando ou pensando em iniciar na área da confeitaria artística. Aula com muita informação, voltada para tirar as principais dúvidas que temos quando resolvemos tratar a confeitagem como NEGÓCIO. As informações dadas são válidas não só para bolos, mas para outros ramos de atividade. Vamos abordar: materiais básicos, CÁLCULO DE PREÇO, TABELA DE RENDIMENTO, modelo de CONTRATO, dicas para negociar com o cliente, DIVULGAÇÃO e muito mais.. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>20,00</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)

**PROMOÇÃO FAÇA 4 AULAS PROMOCIONAIS E GANHE GRATIS  
OUTRA AULA PROMOCIONAL DE 3,99  
(OBS. DENTRO DO MESMO MÊS).**