



RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI
PROGRAMAÇÃO - OUTUBRO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/10 Segunda	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
02/10 Segunda	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
03/10 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE ” - BOLO LIVRO DE IDEIAS” - 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
04/10 Quarta	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, prensar, 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
04/10 Quarta	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
05/10 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX” – Venha aprender a fazer Textura de corteza de árvore e montagem de arranjo de rosas para honrar o outubro rosa. Aula com sorteio prof. Candelaria	3,99
06/10 Sexta	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
06/10 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	3,99
09/10 Segunda	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 Obs. AULA COM MATERIAL INCLUSO NO VALOR	595,00
10/10 Terça	09:30	“ CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 2 PRATICA - 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	Pacote
10/10 Terça	14:00	“ CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 3 PRATICA - 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	Pacote
11/10 Quarta	09:30	“ CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 4 PRATICA - 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	Pacote
11/10 Quarta	14:00	“ CURSO CAKE DESIGN - MODULO 1” - AULA Nº 5 PRATICA - 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	Pacote
17/10 Terça	09:30	“FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET ESPECIAIS”- Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros gourmet para você ganhar muito dinheiro sem sair de casa. Brigadeiro de limão siciliano com suspiro, brigadeiro de avelã com recheio de Nutella, brigadeiro de amendoim crocante, brigadeiro de pistache com gotas de ganache belga, brigadeiro de frutas do bosque com raspinhas de chocolate belga. Será feito em aula 4 (quatro) sabores diferentes passo a passo. Apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Profª Rita Araujo	25,00
17/10 Terça	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
18/10 Quarta	09:30	“AULÃO PARA INICIANTES + NIVELAMENTO COM GUANACHE”- Você verá nesta aula o batimento da massa, como umidecer, rechear e prensar seu bolo na própria assadeira. A preparação do guanache e a aplicação no bolo de forma prática, 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	25,00
18/10 Quarta	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	20,00
19/10 Quinta	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	3,99
19/10 Quinta	14:00	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 prestígio 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

20/10 Sexta	09:30	“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. Profº Mauro de Lucca	3,99
21/10 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - CURSO COMPLETO DE MINI BOLOS COM DECORAÇÃO PARA NATAL E FORMATURAS - O Natal e as formaturas estão chegando e a hora de aprender tudo sobre mini bolos é agora. É uma opção rentável e barata para preparar presentinhos que irão agradar em cheio. Aula completa de mini bolos com numa receita de massa especial que rende de 14 a 16 mini bolos e você vai aprender a decorar com motivos natalinos e formatura. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Profº Verissima	15,00
23/10 Segunda	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 profiterolis com pingões de marshmallow (pão de ló de chocolate, brigadeiro e baba de moça). imperdível!! Aula com degustação e sorteio. Profº Wilson Brandão	25,00
23/10 Segunda	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. Profº Wilson Brandão	25,00
24/10 Terça	09:30	“DOCES FINOS V”- Venha aprender a fazer deliciosos doces finos para festas requintadas. Corações casados, Rosa napolitana, rolinho de nozes com creme de ovos, sosa da sogra e corações de frutas do bosque. Será feito em aula 1 receita passo a passo e a montagem e decoração de todos os doces feitos em aula. Simplesmente imperdível, garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Profº Rita Araujo	30,00
24/10 Terça	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. Profº Rita Araujo	20,00
25/10 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE BOMBONS INFLADOS OU INJETADOS”- Aprenda todo passo a passo a preparar os mais deliciosos bombons que não precisa fazer casquinha e ainda a preparar os mais deliciosos recheios que não vai ao fogo!! Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar!! Receita rápida, com praticidade e qualidade!! Garanta logo a sua vaga!!! Faça e Venda o ano inteiro técnica rápida . Vai perder? Aula com degustação e sorteio. Profº Maria Amélia	20,00
25/10 Quarta	14:00	“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 degustação e sorteio. Profº Maria Amélia	30,00
27/10 Sexta	10:00	“AULA PROMOCIONAL 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. Karla leal	3,99
28/10 Sábado	14:00	“AULA PRÁTICA DE FLORES” – Aprenda a fazer você mesma lindas flores de massa de açúcar. Vamos fazer, rosa, cravo, Margarida e miosotes. para você encantar seus clientes nas decorações de bolos, cupcakes, biscoitos e docinhos. Cada aluno terá que trazer: pincel fino, cortador de flor de 5 pétalas (blue star), cortador de margarida, cortador redondo de 3 ou 4cm de diâmetro, jogo de estecas, rolo de abrir massa, perfeito, massa de flores e plástico grosso ou tapete de silicone. Prof. Rita araujo	30,00
30/10 Segunda	09:30	“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	25,00
30/10 Segunda	14:00	“CURSO COMPLETO DE CAKE DESIGNER (MÓDULO I) - CONFEITAGEM PARA INICIANTES - 5ª AULA - Montagem de bolos em andares e acabamentos com glaze real (bicos), moldes de silicone, resina e régua 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 glaze real com a utilização correta dos bicos e da manga de confeitar e alguns acabamentos em pasta americana com moldes de silicone, resina e régua 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
31/10 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 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	20,00
31/10 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. Profº Perpetua Brandão	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

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).**