

Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/11 Quarta	10:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - BOMBONS E TRUFAS PARA INICIANTES” - FAÇA E VENDA Aprenda a trabalhar com chocolate e tire todas as suas dúvidas sobre temperagem. Vamos produzir em aula bombons e trufas, com dicas de embalagem e comercialização para o faça e venda e lembrancinhas. Não perca e já comece a se preparar para a PÁSCOA! . Aula com sorteio e degustação . Prof. Karla Leal	3,99
03/11 Sexta	09:30	“FESTIVAL DE BRIGADEIRO GOURMET” - aprenda a fazer deliciosos brigadeiros e vender sem passar pela crise. brigadeiro de creme brulle, brigadeiro de negresco, brigadeiro de leite ninho com nutella, brigadeiro de banana, brigadeiro de amendoas. será feito em aula 3 sabores passo a passo para você tirar todas as suas dúvidas. Aula com sorteio e degustação . prof. Rita Araujo	25,00
03/11 Sexta	14:00	“BOLO DA VOVÓ MODULO III” – Aprenda a fazer essas delicias e a vender muito nessa crise, afinal não existe crise para comida! Bolo de aipim, bolo de laranja, bolo de prestigio e bolo de bombocado. Será feito em aula duas receitas passo a passo para você tirar suas duvidas. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	25,00
04/11 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL BLUE STAR - BOLO NATALINO” - Pinguins natalinos sobrepostos, árvore de natal, luzes e placa natalina utilizando estecas e cortadores. Aula com sorteio Profº . Rose	3,99
06/11 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - ENCANTO DE NATAL” - Existem mil maneiras de decorar um bolo de “NATAL” e a Celebrate separou esta decoração especialmente para você. Aprenda como criar: Rosto de Papai Noel, Árvore de Natal, Bolas de Natal decorativas, Flocos de Neve e um lindo laço. Tudo elaborado passo a passo para que seu Natal seja mágico. Aula imperdível!. Prof. Sandra Freitas	3,99
07/11 Terça	09:30	“SOBREMESAS NATALINAS” – FRUITCAKE (bolo de frutas), APFELSTRUDEL (massa semifolhada com frutas secas e delicioso creme) e TORTA SACHER DI VIENA (chocolate e damasco numa combinação fina e surpreendente). Aula com sorteio e degustação . prof. Wilson Bandão	25,00
07/11 Terça	14:00	“AVE DESOSSADA E CUSCUZ MARROQUINO E SALADA VERDE” - Este vai ser o seu cardápio !! Chester, frango, peru, não importa qual a ave, o que importa é que você vai aprender a desossa-la e recheá-la sem stress e sem desperdício: Recheio de peito de peru, queijo cottage e damasco. O preparo do cuscuz tanto pode ser feito com legumes, como com frutos do mar. tudo feito em aula. a sobremesa não foi esquecida: torta de limão (massa abiscoitada, musse de limão e merengue gratinado). e claro, a salada verde!!!! Aula com sorteio e degustação . prof. Wilson Brandão	30,00
08/11 Quarta	09:30	“MASSA ESPECIAL PARA SALGADOS 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 salgados assados entre elas hambúrguer de forno, cachorro quente de forno, esfiha e etc com esta massa pode fazer pizza, pães aperitivos, pastelão de forno e etc. Aula com degustação e sorteio Profº Damião Costa	20,00
08/11 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - CUPCAKE & ARVORE DE NATAL” - Massas, Recheios, Coberturas, Decoração tudo para que seu Natal seja mais Doce e diferenciado. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
09/11 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL - FESTIVAL DE SORVETE DICARAMELLA” – Você que perdeu essa ultima oportunidade de fazer um delicioso sorvete super saboroso e barato. Sorvete de damasco, sorvete de baunilha, sorvete de amora, sorvete de limão siciliano. Será feito em aula uma receita passo a passo. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	3,99
09/11 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE LANÇAMENTOS II” - Venha aprender a fazer lindas peças recém chegadas na loja, Esfera de coração, flores, esferas lisas decoradas, copos de trufados de ovomaltine e muito mais. Não perca essa oportunidade. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	3,99
10/11 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX” - Tecnica de pintura sobre pasta americana, pintura com corantes softgel, pintura aquarela e pintura com glacê real.. Aula com sorteio e degustação . Prof. Candelaria	3,99
10/11 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX” - Venha aprender a fazer uma linda Decorações modernas para cupcakes de natal. Aula com sorteio e degustação . Prof. Candelaria .	3,99
11/11 Sábado	09:30	“FLOWER CAKE COM SHINY BUTTERCREAM(BOLO FLORAL EM BUTTERCREAM BRILHANTE + CHANTININHO ESTABILIZADO (COM BATIMENTO DE MASSA)” - Saia na frente e venha aprender a fazer o bolo com os glacês do momento !!! Como bater a massa, recheiar e cobrir de maneira prática. Batimento e aplicação do chantininho no bolo. De quebra, o SHINY BUTTERCREAM (BUTTERCREAM BRILHANTE), que tem o efeito brilhante do GLOSSY, porém muito mais fácil de fazer e mais resistente ao calor, com o qual faremos lindas flores para decoração. Instrutora Magda Costa.	25,00
13/11 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - CURSO DE CUP CAKES DECORADOS PARA O NATAL “ - Esses bolinhos continuam fazendo sucesso e vc pode aprender tudo sobre ele em uma única aula.. Será feita em aula uma massa especial e Vc aprenderá também a forma correta de preparar e assar, como recheiar, as embalagens, e sera ensinado a decoração em pasta americana para o Natal de forma simples e pratica. Participe e garanta uma renda extra. Aula com apostila completa. Você não pode ficar fora dessa aula. . Prof. Verissima	15,00
13/11 Segunda	14:00	“FESTIVAL DE RABANADAS RECHEADAS - FAÇA E VENDA” - O Natal está às portas e ainda dá tempo de ganhar um dinheirinho extra confeccionando as deliciosas rabanadas recheadas que sempre agradam e completam as ceias natalinas. Então aproveita a chance de aprender como preparar essas maravilhas. Também será ensinada a rabanada tradicional. Não fique de fora . Prof. Verissima	25,00
14/11 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICAO” - Para encerrar o ano com chave de Ouro a Sicao preparou receitas deliciosas para as festas de fim de Ano. Receitas fáceis de preparar e com sabores diferenciados para vender e presentear. São elas: "Panetone Boas Festas" com massa prática e fácil para assar no forno convencional, este panetone é formado de bolinhas recheadas com doce de leite, nozes e Chips de Chocolate; "Árvore de Trufas" trufas deliciosas de Panetone formaram uma linda árvore para presentear e vender; "Panetone Trufado" festas de fim de ano sem Panetone não tem graça. Imagine um delicioso Panetone recheado com Trufa Napolitana, com um sabor sensacional. Decorado com pedrinhas de Chocolate. Venha aprender e saborear estas delícias preparadas pelos Chocolates Sicao. Espero por você. Aula com degustação e sorteio Profº Mauro De Lucca.	3,99
16/11 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC - DOCES CAMELADOS E FONDADOS” – Venha aprender a fazer docinhos caramelados e fondados para seus clientes com acabamento perfeito. E a montar docinhos com os produtos da Alispec dicas de congelamento e como caramelado industrial e afazer caramelo com apliques de papel de arroz. Simplesmente Imperdível! Obs. Aula com degustação e sorteio. Profº Rita Araujo	3,99
16/11 Quinta	14:00	“AULA RENATAS - 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	15,00

17/11 Sexta	09:30	“INTENSIVÃO DE TORTAS – AULA 1 - MINI-TORTAS E TORTAS COMERCIAIS DE VITRINE” - Formulamos este curso para atender a sua necessidade. Massa pão-de-ló, calda, recheios, geléia, acabamentos em chantilly. Montagem de 1 torta de frutas e 1 torta tradicional de limão. Dicas de congelamento e mini-tortas em potes. Aula com degustação e sorteio Profº Jamilton Penna	30,00
17/11 Sexta	14:00	“CPC - CURSO PROFISSIONALIZANTE EM CONFEITAGEM – AULA 2” - Cobertura em <u>mármore</u> caseiro. Receita feita em aula. Aprenda a congelar esse bolo recheado e forrado com mármore, por até 90 dias. Finalização do bolo com linda técnica de <u>papel de arroz</u> . Sugestão em aula também da marmorização com rolo marcador com efeito de <u>renda texturizada</u> para aplicação num bolo clássico. Aula com degustação e sorteio Profº Jamilton Penna	30,00

18/11 Sábado	09:30	“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, fuld 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
23/11 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - PÃO DE MEL DECORADOS” – Vamos aprender como e fácil fazer seus pão de mel com a mistura da Arcolor e a decorar com diversos tema natalinos e festas infantis. Tudo passo a passo para você fazer e ganhar dinheiro . Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	3,99
23/11 Quinta	14:00	“AULA RENATAS - FESTIVAL DE BEM CASADO E BEM VIVIDOS” – Venha aprender a fazer bem casado ou bem vividos pingados ou de corte . Tudo feito passo a passo utilizando receitas caseiras ou industriais para facilitar a sua vida. Venha aprender todas as dicas para fazer essa delicias ate coloridos imperdível . Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	15,00
25/11 Sábado	09:30	“AULA ESPECIAL DE MINI - CEIA IMPERDÍVEL” - Surpreenda seus Familiares, Amigos ou Convidados com estas delicias que com certeza poderá ser servida o ano inteiro. Entrada, Acompanhamento, Prato Principal, Sobremesa e para fechar com chave de ouro um delicioso Coquetel!!!Bolinho de Bacalhau, Arroz ao Champagne e Amêndoas, Bacalhau Alentajano um delicioso prato gratinado com Queijo e Requeijão receita típica Portuguesa como nunca visto antes. Uma deliciosa Torta Mousse de Chocolate. Hummmmm!!! Vai Perder? Garanta logo a sua vaga e faça logo a sua inscrição. Profº Maria Amelia	90,00
27/11 Segunda	09:30	“ROCAMBOLES DECORADOS” - Venha se divertir e aprender nesta aula a fazer o lindo rocambole que já sai do forno decorado. Será ensinada como fazer a massa, tingir, desenhar, assar, rechear e enrolar o rocambole. Como fazer o desenho por inteiro e como fazer para fatiar o rocambole sem perder o desenho, ideal para festas. Tudo passo a passo com apostila e degustação. Magda Costa	25,00
27/11 Segunda	14:00	“BOLOS EM ANDARES (C/ BANQUINHO - S/ BANQUINHO E USO DE COLUNAS)” -DECORAÇÃO PARA CASAMENTO COM MOLDES: SILICONE E RESINA - Venha aprender nesta aula tudo o que você precisa saber para fazer bolos em andares com segurança, utilizando os BANQUINHOS. Como sobrepor bolos SEM O BANQUINHO, A USAR COLUNAS e dicas de como "misturar" bolos fakes e verdadeiros no mesmo projeto. Você verá passo a passo como se usa a GUIA para centralizar e dar mais segurança a seus bolos. Será feito um bolo de dois andares, sendo um verdadeiro e coberto com pasta americana em aula. Para finalizar, será ensinado como utilizar moldes de silicone e resina e os tipos de pastas ideais para cada molde.Vai perder essa? Aula com degustação. Profª Magda Costa.	25,00
28/11 Terça	09:30	“AULA COM A EMBAIXADORA DA SICAO DIRETO DE SÃO PAULO PROFESSORA SOLANGE PIAGGE” – A SICAO trouxe uma deliciosa aula de faça e venda para as festas de fim de ano. PALHAS ITALIANAS GOURMET. Venha aprender a preparar deliciosas Palhas Italianas para vender como doces de festa e presentear: Palha italiana de Panetone, Palha italiana de nozes, damasco e cerejas e Palha italiana de leite em pó e avelãs. Espero por vocês. Aula com degustação e sorteio Profº Solange Piagge	12,99
29/11 Quarta	09:30	“CAIXINHA DE SURPRESA DE CAMARÃO” - Para você que deseja surpreender com novos tipos de salgadinhos esta é uma aula imperdível. MINI TORTINHAS DE BACALHAU, massa bem leve, recheio delicioso de bacalhau, requeijão, ricota, etc, com cobertura cremosa CAIXINHAS SURPRESA DE CAMARÃO massa que desmancha na boca, recheio de camarão, provolone, azeitonas e etc.Dicas de outros recheios. Aula com degustação e sorteio Profº Damião Costa	25,00
29/11 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - FAÇA & VENDA” - Natal Mavalério!!!! Panetone de Chocolate, Mini Panetones Decorados. Participe desta oficina e aprenda estas delicias Natalinas!!! Sorteio e degustação. Aula com sorteio e degustação . Prof. Perpetua Brandão	3,99
30/11 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS INCIVEIS COM A BWB” – Aprenda a montar lindas peças para conquistar seus clientes sem sair de casa. Esfera recheada, copo de mousse, bombons natalinos para você vender sua caixinha nessa Natal. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	3,99
Quinta	14:00	“BISCOITO DECORADOS SENSACÃO DO MOMENTO” – Que lindo ter em sua casa festa lindos biscoitos decorados para você encantar seus clientes. Diversos temas e super mana moda os biscoitos encantam todas as idades, moana, chuva de benção, flamingo, abacaxi, natalinos entre outros. Será feito e aula a massa e todas as decorações. Aula com sorteio e degustação . Prof. Rita Araujo	15,00

* 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



**Feliz Natal e um
Próspero Ano Novo!**