



RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

PROGRAMAÇÃO - DEZEMBRO - 2017



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/12 Sábado	09:30	‘FAÇA E VENDA PÃO DE MEL - ESPECIAL NATAL’ - Vamos aprender a fazer deliciosos pães de mel, que poderão ser vendidos o ano inteiro ... em casa, para festas ou até para restaurantes e docerias! Ótima sugestão para presentear no Natal ! Será ensinada uma receita fácil e barata: como assar, rechear e banhar os pães de mel. Também ensinarei como fazer e decorar o pão de mel no palito, com detalhes em pasta, moldes de silicone e papel de arroz ... tudo passo a passo em aula! Não perca! Aula com apostila e degustação. Profª Magda Costa.	20,00
04/12 Segunda	09:30	“INTENSIVÃO DE TORTAS – AULA II” - Mini-tortas e tortas comerciais de vitrine . massa pão-de-ló achocolatada, demonstração de massa sem lactose. torta trufada de nozes e torta prestígio. técnicas de mini-tortas em potes com congelamento. coberturas de chantilly e marshmallow que suporta refrigeração. Aula com apostila e degustação. Profª Jamilton Penna	20,00
04/12 Segunda	14:00	“BOLOTONE DOCE” – Versão panetone com bolo em aula 2 massas diferentes com técnicas de congelamentos. Bolotone de frutas e bolotone chocotone com gotas de chocolate. lindas sugestões de acabamentos para sua mesa natalina. Aula com apostila e degustação. Profª Jamilton Penna	20,00
05/12 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC - TORTAS NATALINAS” - Aprenda a fazer deliciosas sobremesas com os produtos Alispec. Torta mousse de nozes, torta trufada com frutas cristalizadas. Será feito em aula um sabor , batimento de massa, recheio e decoração. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
05/12 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - PANETONE E CHOCOTONE DECORADOS E TRUFADOS” - Aprenda a fazer deliciosos panetones com a Mistura da Arcolor para panetone. Vamos fazer a massa, trufa e decorar tudo em aula passo a passo. Garanta sua vaga. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
06/12 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, 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
06/12 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - DELICIAS NATALINAS” – Faça e venda com qualidade dos produtos mavalerio e surpreenda com tanta doçura. Palha Italiana sabor de natal, pipoca gourmet noite feliz. Aula com degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
07/12 Quinta	09:30	“PIZZAIOLO” – Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial – cada uma delas com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, quantidade de líquido que cada farinha suporta. Modelagens: Brotinho para festas e comercial. Pré assamento, sugestões de montagem ou seja, tudo sobre pizza. Até o segredo da borda recheada será finalmente revelado. Apostila com custo e noções. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profª: Wilson Brandão	25,00
07/12 Quinta	14:00	“CURSO DE LANCHEIRO” – Aula rápida e com qualidade de curso técnico. Ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento, ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa são elaborados produtos característicos de lanchonete: Joelho Italiano, hambúrguer de forno (já sai recheado do forno), cachorro quente Americano, esfiha e pastelão. Também serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês (PIZZA FRITA) e da cigarrete. Apostila super detalhada com riqueza de informações e dicas valiosas. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profª: Wilson Brandão	25,00
08/12 Sexta	14:00	“AULA ESPECIAL DE ROCAMBOLES” - São Eles: O Famoso Rocambole de Bacalhau Delicioso que leva na massa e no recheio Bacalhau e não leva batata. Sugestão de outros recheios e Ainda poderá ser congelado. Serve-se Quente ou Frio. Faça e Venda o Ano Inteiro. E ainda um delicioso Rocambole Doce que já sai recheado do forno é só enrolar. Com certeza vai ser um sucesso. Não fiquem de fora. Garanta logo a sua vaga. Prof. Maria Amélia	35,00
11/12 Segunda	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 Profª Mauro De Lucca.	3,99
11/12 Segunda	14:00	AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO CLÁSSICO DE NATAL’ - Comemore o Natal com a Celebrate decorando um lindo bolo! Aprenda a fazer a Flor de Natal (Poinsettia) utilizando marcadores e ejetores em uma decoração rápida e clássica. Com um toque final de "pintura a mão livre" ensinada passo a passo. Obs.: Aula com degustação e sorteio. Profª: Sandra Freitas	3,99
13/12 Quarta	14:00	DOBRADINHA FINAL DE ANO - FESTIVAL DE PIPOCAS GOURMET” - Venha aprender a fazer deliciosas pipocas Gourmet: leite ninho, prestígio, morango, paçoca e de chocolate branco. Será feito em aula uma receita passo a passo e de brinde será ensinado uma pipoca picante para você se deliciar. venha ganhar dinheiro vendendo pipoca na casquinha, pipoca no pote, pipoca no saquinho. E o melhor...saboross de maiss Prof. Rita Araujo. “PAES ESPECIAIS NATALINOS” –Venha aprender a fazer seus Paes especiais para sua mesa natalina de bacalhau, calabresa com catupiry, maca com frutas secas e nozes. E vários tipos de modelagens. Incremento sua mesa natalina com pão a metro. Prof. Wilson Brandão	20,00

* 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

Rua Visconde de Uruguai Nº 340 NITEROI - TEL/ 2622-1338



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

