



RENATA'S DECORAÇÕES – PENHA

PROGRAMAÇÃO – JANEIRO – 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
15/01 Segunda	14:00	“BALAS DE COCO GOURMET” - Faça e Lucre! - A pedido das alunas as Balas de Coco estão de volta, recheadas com Brigadeiros, venha participar, aprender esta delícia que tanto sucesso faz. Aula com degustação e sorteio. Profª. Perpetua Brandão	3,99
16/01 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALAD - DRESSED CAKE para a PÁSCOA!” - Venha aprender e ver como é simples vestir um bolo com uma camada de chocolate colorido e decorado em toda a sua volta!! Nesta aula você vai aprender a massa de bolo branco, recheio dos 4 leites, recheio de brigadeiro frio todas estas delícias para você encantar a família no domingo de Páscoa! E para a alegria da criançada o Bolo será decorado no topo com marshmallows coloridos e Brigadeiros enroladinhos!! faça sucesso nesta páscoa!!! Venha aprender!! .Prof Naira de lucca	3,99
17/01 Quarta	09:30	“INTENSIVÃO DE MASSA FOLHADA” - Folhado murcho ninguém merece, né? Venha comigo então!! Você vai adorar aprender a fazer mil folhas, biscoitinhos folhados (palmier, torcadinho de queijo e calabresa), vol au vent, e o saboroso apfelstrudel. Método super fácil: suas visitas nunca mais pegarão você de surpresa porque a massa e os produtos podem ser congelador por até 45 dias. maravilha né? Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	18,00
17/01 Quarta	14:00	“EMPADAS, EMPADÕES E QUICHES!!” – Já observou que bom negócio é vender empadas? na rua, na chuva, na fazenda, ou numa casinha de sapê... “bora” aprender a fazer! as massas serão a podre , que desmancha na boca, a integral e acomercial feita com gordura hidrogenada. como brinde uma receita de barquete e dois tipos de recheios: o chiquérrimo cebola caramelada com gorgonzola e o de bacalhau com cream cheese. aguardo você !! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	18,00
18/01 Quinta	09:30	“ESPECIAL AULÃO PARA INICIANTES - BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS” - Esta aula é ideal para você que está iniciando no mundo da confeitaria ! vamos aprender o batimento da massa, como assar e os tipos de recheios mais utilizados... tudo passo a passo: ganache, abacaxi com leite condensado, geleia de fruta, baba de moça econômica, base cremosa versátil e strogonoff nozes. Você também aprenderá qual o ponto certo de cozimento e tabela com quantidade de recheio a ser aplicada e rendimento de fatias não perca tempo, inscreva - se já e garanta a sua vaga. Aula com apostila e degustação. Instrutora Magda Costa	18,00
18/01 Quinta	14:00	“INÉDITO, EM 1 AULA SÓ !!! ESPECIAL TÉCNICAS DE NIVELAMENTO - GUANACHE, MÁRMORIZAÇÃO INVERTIDA NO ARO FECHADO E DIRTY NAKED CAKE (COM GLACÊ REAL)” - Esta aula é ideal para você que já faz uma massa gostosa, sabe rechear, mas fica perdida na hora de deixar seu bolo bem nivelado com tantas técnicas existentes, ou simplesmente quer outras opções além da pasta americana. As coberturas serão preparadas e aplicadas em bolos de verdade, com suas respectivas técnicas, para que você possa escolher a que mais lhe agrada. Aula com apostila e degustação. Instrutora Magda Costa.	18,00
22/01 Segunda	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 e 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 esta no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando neste mercado. aula com degustação Professor: Damião Costa	18,00
23/01 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BLUESTAR” – Decoração de bolo para casamento com flores estilizadas feitas com cortadores simples. Aula com sorteio. Prof. Rose	3,99
23/01 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO” - Neste verão a pedida são TRUFAS GELADAS DE COLHER!!! Modernas, refrescantes, saborosas, três sabores que vão adoçar o paladar!! TRUFA DE AMEIXA E CHOCOLATE, TRUFA DE ABACAXI E TRUFA DE COCO. Aula com sorteio e degustação. Prof Perpetua Brandão	3,99
24/01 Quarta	09:30	“AULA DE MINI BOLO” – Venha aprender a fazer mini bolo com batimento da massa recheio e decoração toca do coelho para deixar sua Páscoa mais saborosa e divertida . Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Iogurtinho	18,00
24/01 Quarta	14:00	“AULA DE CUPCAKES SALGADOS” – Venha aprender a fazer nossos tradicionais cupcakes com uma deliciosa massa salgada para você variar as guloseimas de suas festas e ganhar novos clientes! Aula com apostila e degustação. Prof. Leandro Iogurtinho	18,00
25/01 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB” - CASQUINHA RECHEADA OU DECORADAS PARA PÁSCOA” – Aprenda a decorar ea fazer lindas peças de chocolate para esta páscoa. Pirulito, bombons decorados e placas para fazer e vender em empresa, colégios e lojas. Peças pequenas com venda fácil e rápida . Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
25/01 Quinta	14:00	“SACOLÉ GOURMET ESPECIAL III” – Venha aprender a fazer delícias que vem encantado todas as idades e eventos. Sacole gourmet de paçoca, banana caramelada, caipivodka de frutas vermelhas, abacaxi recheada, olho de sogra, leite ninho com kiwi, ovomaltine e pretígio. Garanta sua vaga. Não fique de fora dessa delicias . Será feito em aula passo a passo 3 sabores diferentes. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	18,00
26/01 Sexta	10:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD” - Bombons trufados e barrinhas de chocolate com frutas secas (amendoas, castanhas de caju e passas) para você rechear os seus ovos de páscoa e também para mesas de casamentos e 15 anos!! Não perca esta aula não será repetida!! Espero por você !!! Aula com degustação e sorteio prof . Naira de Luca	3,99
26/01 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL SICAO – BOMBONS SÃO GOSTOSOS O ANO INTEIRO” – Com Sicao então ficam muito mais deliciosos. Bombons para fazer, vender e presentear em qualquer época do ano. Vem prá cá . Esperamos por vocês! Aula com degustação e Sorteio Prof . Mauro de Lucca	3,99
27/01 Sábado	09:30	“AULA DE INICIANTE MODULO I AVANÇADO” – Nesta aula vamos ensinar preparar massa de bolo, mármore e modelagem. A montagem do bolo com técnica de aro fechado invertido. Apostila completa com tudo tudo feito desenvolvido em aula incluindo passo a passo o desenho da modelagem que será ensinado esperamos por vocês aula imperdível! Aula com degustação e Sorteio Prof . Alessandra Mauro	18,00
29/01 Segunda	09:30	“BOLO DE POTE” – No tempo de crise viva sem crise e ganhe muito dinheiro!!! Criatividade com praticidade. eles são oferecidos como lembranças numa festa e comercializados avulsos em pote ou em marmita. Técnicas para congelamentos antecipando seus trabalhos por até 60 dias. Demonstração de 2 tipos de massas. Dicas para rechear ao forno. Montagem de bolo no pote com utilização de recheio em manga de confeitaria. Aula com degustação e Sorteio Prof . Jamilton Penna	18,00
29/01 Segunda	14:00	“ PÃO DE MEL DECORADO” – Com pasta, com pintura, com glacês. Excelentes sugestões para casamento, bodas, 15 anos e pão de mel no palito para temas infantis. Demonstração da massa, recheio, modelagem e toda finalização com dicas de embalagens e personalizações. Aula com degustação e Sorteio Prof . Jamilton Penna	15,00
30/01 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - TORTA TEXTURIZADA” - Quer aprender a fazer lindas tortas com placas texturizadas em volta. Então você não pode ficar de fora dessa delicia que está bombando em todas as festas. Será feito em aula toda a montagem passo a passo. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
30/01 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - FESTIVAL DE SUSPIROS” - Aprenda a fazer deliciosos suspiros de 3 cores no palito (rosa), gotas e mini para colocar em potes, casquinhas e em cachepo. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro em casa e bombar nas festas infantis e de adultos. Simplesmente irresistível! Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	15,00
31/01 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE SORVETE” - Para você que vende sorvetes ou quer agradar os familiares, amigos e ou clientes, nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa de sorvete onde com 1 litro de leite faça quase 4 potes de 2 litros de sorvete, de baixo custo excelente qualidade, não perca dicas de sabores de venda e muito mais. Aula com degustação Prof. Damião Costa	18,00
31/01 Quarta	14:00	“BOLO DE CASAMENTO MODERNO” – Inicie o ano com Mix de técnicas e ideias! Decore um bolo de casamento quadrado. Aprenda a criar uma renda manual “exclusiva” utilizando cortadores redondos e bicos perle em diversas formas. A finalização ficará por conta de flores de renda aramadas dando um toque moderno. Aula com degustação Prof. Sandra Freitas	18,00

VIRE



01/02 Quinta	10:00	“PÁSCOA 2018 COM HARALD!! OVOS DE PÁSCOA LANÇAMENTO” - Ovos de páscoa vazados coloridos com lindas decorações (fôrmas novas!!)Ovo vazado mini-corações, ovo vazado mini-pastilhas, todos lindos e coloridos e decorados com aplicação de lacinhos comestíveis!! Comece agora, antecipe-se, fabrique lindos ovos com boa validade e armazene adequadamente!! Aulas com dicas e degustação de chocolate!! chegue primeiro nesta páscoa!! venha!! Prof Naira de Luca	3,99
01/02 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO” - BOLOS EMBRULHADOS & GELADOS MAVALÉRIO” - Bolos saborosos, gelados, embrulhados que fazem sucesso em todos os tipos de eventos. Massa Branca e Chcolate. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
02/02 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - A PASCOA PROMETE” - Comece o ano pensando em ganhar dinheiro na Páscoa. Vamos confeccionar lindos ovos vazados lançamento da Bwb embalagens. Ovos de coração vazado, bolinhas e a colorir e colocar eles um dentro do outros. Super novidade que você não pode perder. Venha ganhar dinheiro nesta Páscoa! Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
02/02 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC - CONES RECHEADOS PASCOAL”- Aprenda a fazer deliciosos cones recheados para esta Páscoa. Colocar em caixinhas ou em celofanes para venda certa não só na Páscoa mais no ano interio. Cone trufado crocante, cone de chocolate com morango entre outras opções VAMOS DECORAR NOSSOS CONES COM COELINHO, CENOURAS FEITA COM PASTA DE CHOCOLATE. Garanta sua vaga. “Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
03/02 Sábado	09:30	“AULA TORTA DE VITRINE” – Venha aprender a clássica e deliciosa sobremesa francesa. Torta fraisier, Vamos fazer a massa , p recheio e as decoraçao! Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Iorgutinho	18,00
05/02 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – OVOS DE PÁSCOA ABERTO” – Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa para ganhar dinheiro neste Natal.Ovo de leite ninho com nutella, ovo casadinho , ovo de negresco e ovo de churros. Será feito em aula 2 ovos de sabores diferentes para você ganhar dinheiro este ano. Saia da frente, não deixa para cima da hora! Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
05/02 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA” - SORVETE CREMOSO GORMET”- Que delicia aprender a fazer deliciosos sorvetes super leves e gourmet. Vamos fazer sorvete de maracujá, abacaxi, amora e creme com frutas vermelhas. Trabalhando com os deliciosos produtos da Di Caramella. Venha vender muito Sorvete nesse calor!!! garanta sua vaga! Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	3,99
06/02 Terça	09:30	“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE: BOLO EM ANDARES” - Para voce que esta entrando no ramo da confeitagem ou para você que já se encontra no mercado e se sente insegura para fazer bolo em andares, pois nesta aula você vai tirar todas as suas duvidas, pois em aula você vai aprender a usar o banquinho de forma correta para suportar o bolo do andar de cima pretegendo o andar de baixo, usar separador de bolo, usar guia (haste para transportar ou pegar ruas ingrimes com segurança), para que o bolo não saia do lugar, o bolo será coberto e decorado com pasta americana industrializada. aula muito rica em conteúdo. Aula com degustação e sorteio Prof. Damião Costa	18,00
06/02 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR” – CUPCAKE DECORADOS PARA PÁSCOA” – Venha aprender a fazer um lindo cupcake decorado para PÁSCOA. Aula com degustação e sorteio Prof Leandro Iogurtinho	3,99
19/02 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - TORRE DE DONUTS” – Aprenda a fazer essas delicias passo a passo e ganhar dinheiro este ano. Será a sensação do momento nas festas. Torre de Donuts . Vamos fazer e decorar. Não perca . Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	15,00
19/02 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – BROWNER PARA FESTA” – Venha aprender a fazer essas delicias em versões para festas ou faça e venda. Embrulhado para restaurante, nas festas como: bem brownie, canapés e no pote. Será feito em aula a massa e as sugestões de embalagem. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	15,00
20/02 Terça	09:30	“DRIP CAKE” - Descubra essa sensação do momento Bolo Americanizado em andares de grande altura com cobertura espatulada ou ondulada que permite congelar o bolo pronto. Em aula as duas versões. Aula com degustação e sorteio.Prof. Jamilton Penna	18,00
20/02 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - TRUFAS GELADAS DE COLHER MAVALÉRIO” - Rio 40C* com Trufas Geladas, sensação do verão AMEIXA COM CHOCOLATE, TRUFA DE ABACAXI E TRUFA TIPO PRESTIGIO. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
21/02 Quarta	09:30	“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 sorteio e degustação. Prof. Wilson Brandão	18,00
21/02 Quarta	14:00	“AULA AVANÇADA DE SALGADINHOS P/ BUFFET” -_Método simples e fácil para você transformar sua cozinha em uma mini fábrica aprendendo a fazer quatro tipos de massas com sabores distintos: Massa de milho, de queijo, decarne e uma massa básica para salgados à base de frango. Desta forma, o salgado fica mais saboroso porque. Respeita o sabor da massa casando com o recheio. noções de armazenamento e de congelamento. certamente, após esta aula você. Terá mais segurança para aceitar encomendas. apostila completa contendo inclusive a receita do bolinho de aipim e de bacalhau. garantia de sucesso!! Aula com sorteio e degustação. Prof. Wilson Brandão	18,00
22/02 Quinta	09:30	“AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS TRADICIONAIS (PINGADO)” -Venha apender 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	18,00
22/02 Quinta	14:00	“ESPECIAL CUPCAKES: 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 guanache e a massa amanteigada de baunilha com um delicioso mashmallow econômico e resistente ao calor. Tudo feito em aula em aula e com degustação. Não fique de fora!!! Magda Costa	18,00
23/02 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HULALA - MINI OVOS DE PÁSCOA DE COLHER COM RECHEIO DE CHANTYNINHO” - Quer fazer a diferença , ganhar dinheiro e ainda economizar na páscoa ? Então não perca esta aula onde você aprenderá a fazer mini ovos de colher e recheá-los com um delicioso Chantyninho utilizando o chantilly Hulalá unindo sabor ,qualidade e praticidade e para a decoraçao idéias criativas com confeitos coloridos e muito mais. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
23/02 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL DOCE PÁSCOA SICA0” -_ Sempre pensando em vocês a sicao preparou uma deliciosa aula onde demonstraremos 3 receitas com técnicas diferentes. faremos 1 ovo casca recheada, 1 ovo de colher e 1 ovo crocante. são eles: "OVO BRASILEIRO"- ovo casca recheada, feito de chocolate branco e recheado com um doce de abóbora com coco, venha se surpreender com essa combinação."OVO DE COLHER DUO" o ovo mais vendido na páscoa com recheio de 2 deliciosas mousses de brigadeiro amargo e branca. a mistura destes sabores irá agradar todos os paladares. OVO CROCANTE SALADA DE FRUTAS: casca feita com o delicioso chocolate sicao e frutas glaceadas. um ovo perfeito para o nosso clima tropical. com sicao sua páscao além de deliciosa será muito lucrativa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro Lucca	3,99
24/02 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO DE CASAMENTO” –Venha conhecer a nova pasta mix e veja como modificar lá para fazer as mais lindas decoraçoes! Aprenda a fazer um lindo bolo decorado com uma maxi rosa e apliques na lateral. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Claudia Thomas	3,99
26/02 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – NAKED CAKE DE CENOURA” – Aprenda a fazer um lindo Noked Cake de cenoura, com um delicioso Brigadeiro em ponto de bico, para esta Páscoa e todo decorado com tiras de acetato, fitas e pecinhas de Páscoa para encantar adultos e crianças. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	15,00
26/02 Segunda	14:00	SACOLE GOURMET IV” – Nesse novo módulo vamos aprender a fazer deliciosos sacolés faça e venda no carnaval. Sacolé de Açaí, Sacolé de pau na coxa, sacolé de amarula, sacole de Bis, sacolé de Uva recheado e sacolé de sonho de valsa. Será feito em aula passo a passo de dois sabores diferentes para você tirar suas dúvidas . Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	18,00
27/02 Terça	09:30	“MASSA RAPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS” – 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 única 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 será explicado em aula como fazer com esta massa um falso inhoque Aula simplesmente imperdível. Aula com degustação professor DAMIÃO COSTA	18,00
27/02 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO DE CASAMENTO” – Venha conhecer a nova pasta mix e veja como modifica-lá para fazer as mais lindas decoraçoes! Aprenda a fazer um lindo bolo decorado com peônia e apliques na lateral. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Claudia Thomas	3,99
28/02 Quarta	09:30	“AULA DE INICIANTE MODULO L AVANÇADO” - Nessa aula vamos ensinar preparar massa de bolo, mármore e modelagem , a montagem do bolo com técnica de aro fechado invertido apostila completa com tudo de foi desenvolvido em aula incluindo passo a passo o desenho da modelagem que será ensinado esperamos por vocês aula imperdível !! Aula com sorteio e degustação. Prof. Alessandra Mauro	18,00
28/02 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL - HARALD PÁSCOA 2018 COM HARALD” - Vamos aprender a fabricar ovos de páscoa? Aula de OVOS DE PÁSCOA PARA INICIANTES! Desde o derretimento correto do chocolate, sem erros, ate a embalagem dos ovos com papel decorado e laço de fita!! Nesta aula você aprenderá também a fabricar ovos infantis: ESFERAS DE CHOCOLATE RECHEADAS COM BALAS FINI!! QUE TAL? A criançada vai amar!!! Não perca tempo, a páscoa está chegando!! Venha aprender e faturar junto aos seus clientes!Aula com degustação e Sorteio Prof . Naira de Luca!	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)