



# RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

## PROGRAMAÇÃO - MARÇO - 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/03 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD – PÁSCOA COM A HARALD E MUITO MAIS DOCE !” – É nesta aula vamos mergulhar no mundo dos ovos decorados. Você vai aprender a fazer: ovos vazados, ovo ninho, ovo orelhudo texturizado, ovo com pintura brilhante e muito mais! Não perca esta aula cheia de técnicas e decas de embalagem, decoração, acabamento, pintura com corantes e manteiga de cacau colorido. Imperdível! Aula com degustação e Sorteio. Prof. Karla Leal	<b>3,99</b>
01/03 Quinta	14:00	“AULA ESPECIAL PURATOS COM CULINARISTA SÃO PAULO - CURSO DE OVOS DE PÁSCOA” – Ovos com casca recheada. Bombons trufados e decorações temáticas. Chef. Rodney Carvalho	Na compra de uma barra Norcau Leite
02/03 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO INFANTIL MENINO MARINHEIRO” – Aproveite ao Maximo todas as dicas dessa super aula Celebrate! Você irá aprender a usar o aplique fácil e vários outros produtos para tornar a decoração do seu bolo cada vez mais fácil e interessante. Aula com sorteio. Prof. Sandra Freitas	<b>3,99</b>
05/03 Segunda	09:30	“INICIANTE - GERENCIANDO SEU NEGÓCIO” - 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..Anote e traga suas dúvidas!!! Aula TEÓRICA com APOSTILA PROF. MAGDA COSTA	<b>20,00</b>
05/03 Segunda	14:00	“ESPECIAL AULÃO PARA INICIANTE - 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	<b>25,00</b>
06/03 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL BLUE STAR - MAÇA DECORADAS” – A Blue Star preparou uma aula especial para você :Maça decora para páscoa . Venha colocar a mão na massa e aprender como utilizar os produtos blue star para criar uma modelagem perfeita para esta delicia. Vagas limitadas. Lista de material. 1 MAÇA PEQUENA, 1 JOGO DE ESTECAS BLUE STAR, PLACA ROLO PARA ABIR MASSA , PLACA ANTIADERENTE OU TAPETE DE SILICONE, PINCEL ESCOLAR, TESOURA DE PONTA FINA E PRATINHO PARA TRANSPORTAR A MAÇA DECORADA. PROF. Denise Rasinhas	<b>3,99</b>
08/03 Quinta	09:30	“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM” – Pois nesta aula você vai aprender a bater a massa de 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. Com sorteio e degustação e sorteio. Prof. Damiao Costa	<b>20,00</b>
08/03 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - PÁSCOA MAVALERIO” – Práticas, saborosas para rechear sua Páscoa , faça e venda! Bolo Top cremoso (surprise). Mini ovo de colher com ganache de manjeriço. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
09/03 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – OVOS DE PÁSCOA DECORADOS E RECHEADOS” - Venha aprender a fazer deliciosos e lindos ovos de chocolate. Ovos de unicórnio, ovo bis, ovo com aplique de papel de arroz, ovo de páscoa Bueno. Será feito em aula duas sugestões diferentes para você tirar todas as suas duvidas e ganhar dinheiro nessa época. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
09/03 Sexta	14:00	AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLO GELADO” - Que delicia você trabalhar e vender bolo gelados! A onda das confeitaria agora são os bolos gelados. Então venha aprender essas delicias: coco, sensação, maracujá e duplo chocolate. Será feito em aula passo a passo um sabor e todas as receitas na apostila . Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
10/03 Sábado	09:30	“AULA OFICINA PRATICA ” – A confeitagem em glacê real esta em alta! Venha participar desta oficina e descubra os segredinhos do glacê real como: Batimento, armazenamento, durabilidade e ponto correto. Você vai decorar seu bolo criando um bouquet com : Rosas, Rosas Silvestres, Peonia, Crisânteno e folhas e muito mais. Venha adquirir conhecimento e aumentar seu lucro. Espero você lá. Aula Imperdível!! Aula com apostila. Prof. Sandra Freitas	<b>40,00</b>
13/03 Terça	09:30	“AULA ESPECIAL FAÇA E VENDA DE OVOS DE PÁSCOA DE COLHER” - Vamos inovar nesta Aula e Faturar muito nesta Páscoa com Ovos de Colher! Você vai aprender uma mistura deliciosa de Cobertura Fracionada juntamente com o puro Chocolate que irá valorizar seu sabor e criar um diferencial sem precisar dar choque térmico. O recheio delicioso escolhido foi Caipirinha de Maracujá com Frutas Vermelhas. E ainda dicas imperdíveis de outros sabores que com certeza será sucesso total para quem quer ganhar dinheiro rápido. Não fique de Fora desta Aula tão esperada. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	<b>20,00</b>
13/03 Terça	14:00	“AULA ESPECIAL DE TORTAS SALGADAS DIFERENCIADAS” – Faça e venda – Aula imperdível para quem quer inovar fazendo a diferença em 2018 – Venha aprender como ganhar dinheiro! Nesta aula você aprenderá torta salgadas diferenciadas como nunca vista antes, para vender durante todo o ano. São elas: Torta Bauru, caçara de verão com recheio de palmito e atum e a campeã torta de cebolas. Tudo feito passo a passo. Com certeza depois dessa aula sua vida vai mudar. Quem provar, jamais esquecerá . Garanta logo sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	<b>30,00</b>
14/03 Quarta	09:30	“EM UMA SÓ AULA - ESPECIAL TECNICAS DE NIVELAMENTO:GANACHE, MARMORIZAÇÃO INVERTIDA NO ARO FECHADO E DIRTY NAKED CAKE(SEMI NAKED)” - Esta aula é ideal para você que já faz uma massa gostosa, sabe rechear, mais 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	<b>25,00</b>
14/03 Quarta	14:00	“BOLOS EM ANDARES (COM BANQUINHO E SEM 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 idéias para cada molde. Vai perder essa? Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>20,00</b>
15/03 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA” - TORTA MOUSSE BICOLOR” – Aprenda a fazer uma deliciosa torta mousse com os produtos da Di Caramella, por fora só o mousse por dentro do bolo. Venha tirar todas as duvidas e vender muito Sem sair de casa. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
15/03 Quinta	14:00	“SACOLE GOURMET MODULO V” – Aprenda a fazer deliciosos sacolé de churros , salada de frutas, capuccino, lagoa azul, trufado de rum, leite de ninho com damasco. Será feito em aula 2 sabores diferentes para você aprender a fazer essas delicias. Garanta a sua vaga e inscreva- se já! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>

16/03 Sexta	<b>09:30</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT”</b> – A Callebaut sempre inovando trouxe para vocês três ovos deliciosos: Ovo toffe coffe, ovo chococo e ovo gianduia de pistache. Espero por vocês. Aula com sorteio e degustação. Prof. Mauro de Lucca	<b>3,99</b>
16/03 Sexta	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - ADOCANDO A PÁSCOA COM MAVALERIO”</b> - Surpreenda com ovo Brownie – Ovo trufado doce de leite , Ovo florido. Presentei e venda com receitas diferenciadas. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
17/03 Sábado	<b>09:30</b>	<b>“QUICHES ”</b> – Aula maravilhosa de quiches para você que comercializa, que presentear ou mesmo degustar estas maravilhas quiches de alho poro com bacon, massa crocante , recheio de alho poro, bacon e uma cobertura deliciosa. Quiches de bacalhau com brócolis, massa crocante, recheio de bacalhau, brócolis, azeitonas, requeijão e etc. Uma deliciosa cobertura com dicas de outros recheios. Aula simplesmente Imperdível. Prof. Damiao Costa	<b>25,00</b>
20/03 Terça	<b>09:30</b>	<b>“BOLO E SOBREMESA NO POTE”</b> – Ganhe dinheiro rápido com estas delicias. Apostila completa contendo receitas de pão de ló, bolos, recheios diversos, coberturas coloridas e muito mais. Aula com apostila e degustação. Prof Wilson Brandao	<b>30,00</b>
20/03 Terça	<b>14:00</b>	<b>“TORTAS FINAS”</b> – De um toque especial em seu cardápio de sobremesas com as tortas crocante de doce de leite, torta Romeu e Julieta e torta alemã. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandao	<b>30,00</b>
21/03 Quarta	<b>09:30</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO COM CRISTALIZAÇÃO”</b> - Venha aprender a fazer um lindo bolo com cristalização, tiras horizontais e aranje floral todo confeccionado com Pastamix. Aula com sorteio e degustação. Prof. Claudia Thomas	<b>3,99</b>
21/03 Quarta	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL HARALD - PARA DOMINGO DE PÁSCOA ! DRESSED CAKE”</b> – Bolo vestido com barrinha de chocolate! Venha aprender como e simples vestir um bolo com barrinhas de chocolate colorido e decorado em toda a sua volta usando placas de textura! Nesta aula você vai aprender a massa de bolo branco, recheio dos 4 leites, recheio de brigadeiro frio todas estas delicias para você encantar a família no domingo de Páscoa. E para a alegria da criançada o bolo será decorado no topo com mashmallows coloridos e brigadeiros enroladinhos!! Faça sucesso nesta páscoa e também nos aniversários infantis. Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	<b>3,99</b>
22/03 Quinta	<b>09:30</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB – OVOS DE PÁSCOA PINTADOS”</b> – Quer aprender a fazer lindos ovos de páscoa pintados ou texturizados. Venha conferir nesta aula tudo passo a passo. Tirar suas duvidas e ganhe dinheiro na crise. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
22/03 Quinta	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - DOCES FINOS”</b> – Venha aprender a fazer deliciosos doces finos para vender em casamento ou em caixas individuais. Trufado de cereja, gota de ovo maltine, copinho de creme de avelã, copinho de amendoim crocante, caixetas de damasco e mais dois modelos diferentes para você vender em festas. Será feito em aula 3 sabores passo a passo e apostila com todas as receitas. Não que de fora dessa, faça já sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
23/03 Sexta	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - ADOCANDO A PÁSCOA COM MAVALERIO”</b> - Surpreenda com ovo Brownie – Ovo trufado doce de leite , Ovo florido. Presentei e venda com receitas diferenciadas. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
24/03 Sábado	<b>09:30</b>	<b>“CHEFES MIRIM”</b> – Venha trazer seu (sua) filha para ser um mini chefe mirim para fazer cupcakes decorados para a páscoa. Seu mini chefe vai aprender a decorara seu próprio cupcake. Prof. RITA ARAUJO	<b>30,00</b>
26/03 Segunda	<b>09:30</b>	<b>“SEMINARIO DE DOCES”</b> – Doces simples e doces finos. Receitas de 10 tipos de doce entre eles. Casadinho, brigadeiro de morango, ouriço, olho de sogra e damasco. Ponto correto de cada doce, segredos de congelamento para antecipação de seus trabalhos com segurança. Segredo no ponto para doce caramelado e para doce fondado. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>20,00</b>
26/03 Segunda	<b>14:00</b>	<b>“BEM CASADO, BEM VIVIDO E BEM NASCIDO”</b> - Demonstraremos a autentica massa da tradição que desmancha ao céu da boca (não é pão de ló) e daremos apostila com mais 2 tipos diferentes, inclusive uma massa de biscoito podendo modelar e também banhar em chocolate para tema infantil dicas pratica para recheio e corte com economia de tempo. Calda cristalizada e calda crocante (açucarada). Técnicas de congelamento, sugestões de embalagens e preço de venda. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>20,00</b>
27/03 Terça	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO COELHO DE PASCOA 3D”</b> – Aprenda a fazer um bolo de coelho 3D com uma deliciosa massa de chocolate super fácil para arrasar nesta páscoa . Utilizaremos chantilly Hulalá no ponto correto para recheio e cobertura com bico. Este bolo de coelho fica uma delicia e é lindo para ser dado como presente na Páscoa. Aula com apostila e degustação. Prof. Elizete Garrão	<b>3,99</b>
28/03 Quarta	<b>09:30</b>	<b>AULA PRÁTICA DE LAÇOS:</b> Para você que tem dúvidas, venha nesta aula aprender a fazer seus próprios laços: LAÇO TRADICIONAL, LAÇO CHANNEL e tipo BOWL . Com listras, poás, texturizados, e pintados com pó cintilante. Todos com molde. Profª Magda Costa. LISTA DE MATERIAL:- Base de silicone ou plástico 10 e rolinho;- Base de isopor 1de 15cm e 1 de 20 cm (com prato) para montar os laços- Esteca cortadora (faca);- 1 pasta americana e 1 Pasta de flores ;- Corantes à gosto, pós nacarado OU dourado OU prateado;- Manga com matriz e bico nº 03 ou 04 - Gordura vegetal, cola de cmc, avental, tesoura, pincél (um fino e umde blush) e guardanapo. Instrutora Magda Costa	<b>25,00</b>
28/03 Quarta	<b>14:00</b>	<b>“BOLO CHANTININHO + DRIP CAKE (BOLO GOTEJADO) COM FLORES “</b> : Venha aprender uma deliciosa receita do glacê que chegou para ficar: o chantininho! Batimento de massa, como recheiar e cobrir de maneira prática. Batimento, coloração e aplicação do chantininho no bolo. Para finalizar, o famoso efeito DRIP e rosas feitas com bico de confeitar, com uso de pó dourado e perolado (uso da bombinha) . De quebra, demonstração das decorações mais utilizadas. Instrutora Magda Costa	<b>20,00</b>
29/03 Quinta	<b>09:30</b>	<b>“PIPOCA GOURMET II”</b> – Aprenda a fazer deliciosas pipocas com sabores que iram conquistar todos os seus clientes e aumentar sua renda mensal pipoca gourmet de ovomaltine, pipoca de maracujá, pipoca caramelada com flor de sal, pipoca de uva, pipoca de framboesa. Aula com apostila e degustação. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>
29/03 Quinta	<b>14:00</b>	<b>“BRIGADEIROS GOURMET”</b> – Aprenda a fazer deliciosos brigadeiro para venda a vulsa e na fuld bake. Brigadeiros de creme brulle, brigadeiro de negresco, brigadeiro recheado, brigadeiro de frutas do bosque e brigadeiro de amarula. Será feito em aula todas as degustações e uma massa passo a passo. Aula com degustação e sorteio. Prof Rita Araujo	<b>20,00</b>





# RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

PROGRAMAÇÃO - ABRIL - 2018



02/04 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - FILTRO DOS SONHOS” - Para aniversário feminino. Filtros dos sonhos estão super na moda! Então venha ver como fica lindo este bolo para meninas delicadas e sonhadoras!!! Bolo decorado com renda flexível, flores e “penas” feitas em papel de arroz. Imperdível!!! Aula com apostila e degustação. Prof. Raquel Araujo	3,99
03/04 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - CONFEITARIA MAVALERIO DOCES E CIA” – Quindim de abacaxi, brigadeiro 4 leites,panna cota de frutas vermelhas. Presentei e venda com carinho, oficina com sorteio e degustação!!! Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
04/04 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE - DOCES FONDADOS” - Faça e venda, não perca esta aula, onde será ensinado, massa, ponto correto e técnica de congelamento. Tudo será feito com o fondant Fine Line, super branco, saboroso e com alto rendimento. Aula com degustação e sorteio. Prof. Anderson Alves	3,99
05/04 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB” – PEÇAS DE CHOCOLATE PARA FESTAS” –Venha aprender a fazer lindas peças de chocolate para venda a vulsa ou para centro em salões de festas. Peças decoradas com perolas de açúcar, com ganache, com miçanga entre outros. Tudo com muito requinte para você fazer a diferença. Aula com degustação e sorteio. Prof Rita Araujo	3,99
05/04 Quinta	14:00	“TORTA CHANTININHO COLORIDA” – Aprenda a fazer uma deliciosa torta com a massa colorida recheados com chantininho para quando você partir a torta ela estará colorida. Tudo feito passo a passo para você desde os tingimento das massas. Aula com degustação e sorteio; Prof. Rita Araujo	20,00
06/04 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO CAIXA DE PRESENTE COM LAÇO E FLORES” – Venha aprender a fazer um lindo bolo nas cores que estão na moda! Faremos um lindo bolo de andar em forma de caixa de presente com laço em pasta americana e flores miosótis. PROF. Claudia Thomas	3,99
07/04 Sábado	09:30	“AS FLORES ESTÃO EM ALTA” – Chegou oportunidade que você está esperando. Venha aprender todos os truques do glacê real e fazer lindas flores como: mini rosas, ranunculos, crisânteno e muito mais. O toque de delicadeza desta aula ficará por conta “Brush Embroidery” em todo bolo. Aula Imperdível!! Aula com apostila. Prof. Sandra Freitas	18,00
09/04 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA – BOLO DECORADO COM BABADOS DE CHANTILY (RUFLES)” – Aprenda a fazer lindos babados e no seu bolo de uma forma simples e rápida com bicos de confeitar. Ensinarei como bater e tingir corretamente e sua utilização em bicos de confeitar para uma decoração delicada e simplesmente fantástica. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
10/04 Terça	09:30	“DOBRADINHA FAÇA E VENDA : PÃO DE MEL + ALFAJOR” – Vamos aprender a fazer duas delicias que são sempre sucesso no faça e venda: Pães de mel e alfajor, que poderão ser vendidos o ano inteiro... Em casa, para festas ou até para restaurantes e docerias! Será ensinada uma receita fácil e barata: como preparar as massas, assar, Recheiar e banhar os doces... Tudo passo a passo em aula ! Não perca. Aula com apostila e degustação. Prof. Magda Costa	20,00
10/04 Terça	14:00	“ESPECIAL DE GUANACHES E SEUS SABORES : COM ÁGUA, ALCOÓLICA, SUCOS...” - Você ainda acha que só se faz ganache com creme de leite? Que tal com água? Venha nesta aula aprender a diversificar seus recheios, saborizando a guanache com diferentes técnicas: água, creme de leite, chás, sucos, pastas saborizantes, bebidas alcoólicas. Venha tirar suas duvidas e receba as proporções de chocolate/ liquido para não errar na consistência. Aula com apostila e degustação. Prof. Magda Costa	25,00
11/04 Quarta	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 e 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 e sorteio. Professor: Damião Costa	25,00
12/04 Quinta	09:30	“NAKED SPLIT” – Essa super e deliciosa aula vem atender os clientes amantes de bolos principalmente de chocolate. Lindo e super saboroso pode ser feito de diversos sabores de recheios. Será feito em aula um sabor e na apostila sugestões de recheio. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Prof. Rita Araujo	20,00
12/04 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO – FATIAS HUNGARAS” – Aprenda a fazer essas delicias para venda avulso e na sua barraca, loja ou bake. Uma deliciosa e rápida massa e recheios da bom principio vão te dar sabor e praticidade para conquistar seus clientes. Aula com apostila e degustação. Prof. Rita Araujo	3,99
13/04 Sexta	14:00	“AULA FAÇA E VENDA ESPECIAL PARA QUEM QUER VENDER SEM PARAR!” - Aula de salgados assados diferenciados e deliciosos para qualquer tipo de evento! São eles: Saltenha recheada com frango, boliviano recheado agridoce diretamente da Bahia e esfirras abertas e fechadas. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Inove para 2018 a sua clientela vai amar. Garanta logo a sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	35,00
14/04 Sábado	09:30	“AULA PRATICA DE BICOS” – Venha aprender a fazer lindos acabamentos para decorar seus bolos, cupcakes e biscoitos . Ponto de pitanga, zigzag, concha reversa, babado e margarida. Essa é sua chance de aprender na pratica. Cada alunos terá que levar : bicos(104, 12 e 21) pino para flor, perfex, isopor de 15cm, celofane para docinho e espátula. Prof. Rita Araujo	35,00
17/04 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD – FESTIVAL DE CONE CAKES” – Depois do sucesso dos cones trufados, aprenda a fazer cone cakes montados em casquinhas de sorvete, com recheio de brigadeiro e cupcake nega maluca assado na hora. Conheça o segredo para montar e finalizar a casquinha sem deixar o biscoito amolecer, diversas sugestões de embalagem e armazenamento, além de dicas de decoração para vender ou presentear o ano inteiro. Imperdível!! Prof. Karla Leal	3,99
17/04 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – SABOR DA INFANCIA COM BOLOS DA VOVO MAVALERIO” – Receitas inéditas, passo a passo que farão você lembrar seus tempos de criança. Serão feitas três massas, uma de chocolate uma saborizada e uma neutra , vai perder? Aula com degustação e sorteio. Prof.Perpetua Brandao	3,99
18/04 Quarta	09:30	“GORDURA CHIC” – Salgadinhos requisitado e com novos recheios: cubinhos de provolone, empanadinhos de lingüiça, medalhão de pizza e palpetone com queijo. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	30,00
18/04 Quarta	14:00	“CURSO DE DECORAÇÃO DE TORTAS”- Você vai aprender: enroladinho de chocolate, geléias coloridas(aquelas que escorrem), mesclar tortas, fios de ovos, profiterólis, merengue, marshmallow, acertar e nivelar a torta. É a aula que você precisava para sua decoração. Está sem criatividade? Então não perca esta aula. Bônus: DECORAÇÕES COM CHOCOLATE, CÍRCULOS DE TELA, TRIÂNGULOS, TAÇAS RENDADAS DE CHOCOLATE E, FITAS EM ESPIRAL. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandao	30,00
19/04 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - LINDAS PEÇAS DE CHOCOLATE PARA O DIA DAS MAES” – Aprenda a fazer essas delicias que vão encantar as mães e garantir um dinheiro extra em casa. Caixas, flores, corações bombons entre outros. Inscreva se e garanta já a sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
19/04 Quinta	14:00	“BISCOITO DECORADOS” – Venha aprender a fazer lindos biscoitos decorados para diversas festas e temas. Unicórnio, abacaxi, flamingo, Marsha e o urso entre outras. Tudo passo a passo desde cedo sem sair de casa e ganhando dinheiro com a venda de biscoito. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
20/04 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICAO” – Venha aprender a fazer delicias Sicao. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99

25/04 Quarta	<b>09:30</b>	<b>“FESTIVAL DE BOMBONS E TRUFAS”</b> – Venha aprender deliciosas receitas de bombons e trufas para vc rechear seus bolos, cupcakes, biscoitos entre outros. Bombons ( coco com abacaxi, amora, frutas do bosque, banana, creme de avelã), trufas( vinho do porto, cerveja, pimenta, hortelã com menta, caipirinha, damasco e frutas vermelhas). Será feito em aula 3 sabores de bombons e 3 de trufas. Apostila com todas as receitas. Venha aprender e ganhar dinheiro com essas delícias. Prof. Rita Araujo	<b>25,00</b>
25/04 Quarta	<b>14:00</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLO DE AMANHA - NOVIDADE”</b> –Aprenda a fazer um delicioso bolo que está pegando mania em todas as festas. Aquele que você recebe e leva para casa para comer no dia seguinte. Receita de massa e recheios para você vender e ganhar muito sem sair de casa.Venha aprender esta novidade! Aula com degustação e sorteio Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
26/04 Quinta	<b>09:30</b>	<b>“SEMINARIO DE DOCES 2” - DOCES CAMELADOS COM PINTURA E MAÇA DO AMOR”</b> – Surpreenda a garatoda com um doce pintado no tema e caramelado. Poderá ser servido em suportes comestíveis com nome do aniversariante e ate mesmo em forma de pirulito. Maça do amor e seus segredos para congelar, para não melar e para a calda não escurecer e não perder o ponto . Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>20,00</b>
26/04 Quinta	<b>14:00</b>	<b>“CUPCAKES”</b> – Se prepare para faturar muito neste fim de ano ou presentear alguém. Aprenda uma massa super econômica (com apenas um ovo você produz 12 bolinhos tamanho grande) e pode congelar por ate 60 dias. Veja técnicas de recheios pós assado. Cobertura achocolatada e colorida, marshmallow e pasta americana. Modelagens divertida em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Jamilton Penna	<b>15,00</b>
27/04 Sexta	<b>09:30</b>	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS – BOLOS NO POTE DELICIOSOS”</b> - Aprenda a fazer a massa, recheios e coberturas para ganhar dinheiro com a venda de bolos no pote. Sensação, mousse de maracujá, refrescante de manga, ninho com creme de avelã e limão. Você que está começando essa e sua hora de aprender e ganhar dinheiro. Será feito em aula 2 sabores diferentes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
27/04 Sexta	<b>14:00</b>	<b>“DOCES FINOS DE PADARIA”</b> – Aprenda a fazer deliciosas sobremesas ou Paes doces para faça e venda! Canoas recheadas feita com uma deliciosa e fácil massa de batata (massa curinga) feita em aula , almofadas recheadas com massa folhada (pronta), barquetes recheadas com creme patissier. Será feito em aula dois modelos diferentes , para você tirar todas as suas duvidas. Garanta sua vaga e inscreva- se já. Aula com degustação e sorteio. Rita Araujo	<b>20,00</b>
28/04 Sábado	<b>09:30</b>	<b>“CAIXINHAS SURPRESA DE CAMARÃO”</b> – Para você que deseja surpreender com novos tipos de salgadinhos esta é uma aula imperdível. Caixinha surpresa de camarão massa que desmancha na boca, recheio de camarão, provolone, azeitonas e etc. Aula com degustação e sorteio. Dicas de outros recheios. Prof. Damião Costa	<b>25,00</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)

**Rua Visconde de Uruguai , 340 - Niteroi – Tel: .2622-1338**