



RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

PROGRAMAÇÃO - MARÇO - 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/03 Quinta	09:30	“AULA ESPECIAL PURATOS COM CULINARISTA SÃO PAULO - CURSO DE OVOS DE PÁSCOA” – Ovos com camadas de bolo e recheio, finalizados com blindagem e decorações diferenciadas. Chef. Rodney Carvalho	Na compra de uma barra Norcau Leite
02/03 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 dúvidas e ganhar dinheiro nessa época. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
02/03 Sexta	14:00	AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLO GELADO” - Que delícia você trabalhar e vender bolo gelados! A onda das confeitaria agora são os bolos gelados. Então venha aprender essas delícias: 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	15,00
05/03 Segunda	09:30	“SEMINARIO DE DOCES” – 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	20,00
05/03 Segunda	14:00	“BEM CASADO, BEM VIVIDO E BEM NASCIDO” - 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	20,00
06/03 Terça	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 dúvidas e vender muito Sem sair de casa. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
06/03 Terça	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	20,00
07/03 Quarta	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	20,00
07/03 Quarta	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 manjerição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
08/03 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – BOLO TOCA DO COELHO” - Venha aprender a fazer o batimento da massa, com recheio e decoração para deixar a sua Páscoa mais saborosa e divertida. Aula com apostila e degustação e sorteio. Prof. Leandro Iogutinho	3,99
09/03 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO COM CRISTALIZAÇÃO” - 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	3,99
09/03 Sexta	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	3,99
10/03 Sábado	09:30	“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	30,00
12/03 Segunda	09:30	“AULA DE BOLO QUADRADO” – Aprenda técnica de montagem de bolo quadrado e a encapar com uso de pasta americana acabamentos com uso de bico e rosas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	25,00
12/03 Segunda	14:00	“AULA DE BEM CASADO” – Aprenda uma deliciosa massa de bem casado com técnica de assar calda e embalar tudo no mesmo dia super fácil e muito vendável e o melhor de baixo custo. Apostila com a massa com duas receitas e da aula e uma extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	25,00
13/03 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – OVOS DE PÁSCOA PINTADOS” – Quer aprender a fazer lindos ovos de páscoa pintados ou texturizados. Venha conferir nesta aula tudo passo a passo. Tirar suas dúvidas e ganhe dinheiro na crise. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
13/03 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - DOCES FINOS” – 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	15,00
14/03 Quarta	09:30	“BOLO E SOBREMESA NO POTE” – 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	25,00
14/03 Quarta	14:00	“ESFIHA PAULISTA (ABERTA)” - Esfiha árabe, quibe recheado com passata de berinjela e pão/pizza árabe, fininho e feito em aula. Bônus: Aprenda a fazer a sua pasta de tahine em casa. Aula com degustação e sorteio. Prof Wilson Brandão	25,00
16/03 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD PÁSCOA” – BARQUINHAS DE CHOCOLATE COM BRILHO ACOBREDO” Recheadas com beijinho de damasco e nozes e com frutos do mar de chocolate colorido em tons pasteis! Inove! Faça diferente! Uma aula cheia de delicias e idéias para você fazer sucesso nesta páscoa! Faça e Venda bastante! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
16/03 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - OVOS DE PÁSCOA DE COLHER” – Ovos de páscoa de colher com recheio de bolo de chocolate, ganache meio amargo no ponto de bico, decorado com delicadeza e ficam lindíssimos! Esta aula também é para iniciantes no chocolate! Não perca! Seus clientes ficarão encantados! Faça e venda bastante! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
17/03 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

19/03 Segunda	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	25,00
19/03 Segunda	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	20,00
20/03 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO” - OVOS DE PÁSCOA RECHEADOS” – Aprenda a fazer essas delicias com os doces da bom principio. Casquinhas recheadas e trufadas para você ganhar dinheiro nesta páscoa e fazer uma renda extra. Ovo sensação, ovo beijinho trufado com banana, trufado ao rum . Será feito em aula tudo passo a passo. Venha e garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
20/03 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – NUMBER CAKES” –Última moda na internet são os números feito e decorados com creme e outras decorações. Tire suas duvidas e aprenda a fazer essas delicias. Não perca essa oportunidade de fazer a diferença e ganhar dinheiro com a confeitaria fina. Será feito passo a passo para você tirar suas dúvidas. Apostila com sugestões de receitas. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
21/03 Quarta	09:30	“QUICHES ” – 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	25,00
21/03 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - ADOCANDO A PÁSCOA COM MAVALERIO” - Surprenda com ovo Brownie – Ovo trufado doce de leite , Ovo florido. Presentei e venda com receitas diferenciadas. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
22/03 Quinta	09:30	“INICIANTES - GERENCIANDO SEU NEGOCIO - AULA TEÓRICA” – Fundamental para quem esta iniciando ou pensando em iniciar na área da confeitaria artística. Aula com muita informação, voltada para tirar as principais duvidas que temos quando resolvemos tratar a confeitagem como negocio. As informações dadas são validas não só para bolos, mais para outros ramos de atividade. Vamos abordar: matérias básicos, cálculos de preço, tabela de rendimento, modelo de contrato, dicas para negociar com o cliente, divulgação e muito mais... Anote e traga sua dúvidas!!! Aula com apostila. Prof. Magda Costa	20,00
22/03 Quinta	14:00	“ESPECIAL AULAO 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, geléia 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 sua vaga. Aula com apostila e degustação. Prof. Magda Costa	25,00
23/03 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX” – venha aprender a fazer Bolo com técnica em stencil, arabesco flutuante, tiras entrelaçadas e flor estilizada em Pasta Mix. Aula com sorteio e degustação. Prof. Claudia Thomas	3,99
23/03 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT” – 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	3,99
24/03 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - BOLO DE AMANHA - NOVIDADE” –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	15,00
26/03 Segunda	09:30	“TORTA DE MORANGO E TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE” –Elas são sucesso de venda, e surpreendem com a explosão de sabores, venha aprender todas as dicas de massa, recheio, montagem, decoração e a forma correta para se trabalhar com chantilly para arrasar nas vendas! Todos os passos feito em aula . Aula com degustação e sorteio. Prof . Diana	30,00
26/03 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO COELHO DE PASCOA 3D” – 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	3,99
27/03 Terça	09:30	“PIPOCA GOURMET II” – 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	20,00
27/03 Terça	14:00	“BRIGADEIROS GOURMET” – 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	20,00
28/03 Quarta	09:30	“CURSO DE SALGADOS DE LANCHONETES” Tudo o que de melhor e vendidonas principais lanchonetes do Rj: Pastel chine, hambúrguer de forno. Italiano, cachorro quente e outros. Aula com degustação e sorteio. Prof Wilson Brandão	25,00
28/03 Quarta	14:00	“BOLOS” - Para quem quer celebrar um evento, simples e elegante, sem a sofisticação da pasta americana e do glacê mármore, porém com muito sabor, vamos de Bolo de morango com Chantilly fresco(ou industrial), Bolo de Brigadeiro com a técnica para aplicação de papel de arroz e o sempre tradicional Bolo de Nozes com baba de moça. Em aula será demonstrado o preparo do fios de ovos. Aula com degustação e Sorteio. Prof. Wilson Brandão	30,00
29/03 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE - TECIDO COMESTIVEL” – Aprenda em aula , a transformar o papel em tecido comestível, de forma prática e fácil , utilizando o novo gel mágico da fine line. Aula com sorteio e degustação. Prof. Anderson Alves	3,99
29/03 Quinta	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	3,99



RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

PROGRAMAÇÃO - ABRIL - 2018



02/04 Segunda	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
03/04 Terça	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
03/04 Terça	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
04/04 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 é 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 e sorteio. Professor: Damião Costa	25,00
04/04 Quarta	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
05/04 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR- FESTIVAL DE CUPCAKES” – Serão feitos e decorados em aula com temas variadas especialmente para as meninas, dentre eles um lindo cupcake de salto alto! Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Iogurtinho	3,99
06/04 Sexta	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. Sandra Freitas	3,99
07/04 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
09/04 Segunda	09:30	“SEMINARIO DE DOCES 2” - DOCES CAMELADOS COM PINTURA E MAÇA DO AMOR” – 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	20,00
09/04 Segunda	14:00	“CUPCAKES” – 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	15,00
10/04 Terça	09:30	“AULA DE CONFEITARIA FINA” – Venha Aprender a fazer doces de confeitaria. Venha elaborar doces de delicatessen: quindins , mil folhas, bombas e mini tortinhas de frutas . Aula com degustação e Sorteio. Prof. Wilson Brandão	30,00
10/04 Terça	14:00	“SALGADOS ASSADOS” - Aprenda a fazer os salgados mais pedidos em lanchonetes” – São eles italianos de queijo e presunto, hambúrguer que sai recheado do forno, pizza protinho e enroladinho de frango. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandao	25,00
11/04 Quarta	09:30	“BOLO CLASSICO COM FLORES E RENDA” – Aprendam em bolo de verdade montar e estrutura bolos em andares. Acabamento com detalhes em renda flexível e flores em arame. Apostila desenhada. Prof. Alessandra Mauro	25,00
11/04 Quarta	14:00	“AULA DE BATIMENTO DE MASSA E MONTAGEM DE BOLO COM USO DE ACETATO E CAROLINA” – Aprenda preparar um massa de bolo vesratil escaldada que serve para bolos e tortas, faremos decoração no acetato e lindas Carolina para decoração. Apostila com massas ensinadas em aula e recheios imperdível. Prof. Alessandra Mauro	25,00
12/04 Quinta	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
12/04 Quinta	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
13/04 Sexta	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
13/04 Sexta	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
14/04 Sábado	09:30	“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 recheado com frango, boliviano recheio 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 apostila e degustação. Prof. Maria Amélia	35,00
16/04 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
17/04 Terça	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
17/04 Terça	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
18/04 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO COM TECNIC DE CRAQUELADO” – Decorado com gérberras e girassóis . Conheça toda versatilidade da Pasta MIX , ideal também para confecção de flores e acabamento! Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	3,99

18/04 Quarta	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
19/04 Quinta	14:00	“NUMBER CAKE” – O bolo em forma de número, virou tendência e está fazendo sucesso, sendo a nossa sensação nas festas. Além de charmoso e super criativo na decoração, que vai das frutas aos suspiros, só soltar a imaginação. Venha aprender o passo a passo dessa febre Culinária! Aula com degustação e sorteio. Prof. Diana	30,00
20/04 Sexta	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
24/04 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD -DOCE DIA DAS MAES BOUQUET DE BOMBONS RECHEADOS TIPO RAMALHETE PARA ENCANTAR A SUA MÃE” – Linda montagem de um ramallete de bombons recheadas numa bola de isopor, papeis crepon e laços de cetim! Presenteie, ela vai amar! Faça e venda bastante para os seus clientes, faça sucesso com este modelo que encanta! Você vai ficar encantada! Venha aprender! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Lucca	3,99
25/04 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
25/04 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
26/04 Quinta	09:30	“CAIXINHAS SURPRESA DE CAMARÃO” – 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	25,00
26/04 Quinta	14:00	“FESTIVAL DE BOMBONS E TRUFAS” – 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	25,00
27/04 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL SICAO” – Venha aprender a fazer delicias Sicao. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
28/04 Sábado	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 recheiar, 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	25,00
30/04 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – BOLOS NO POTE DELICIOSOS” - 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	15,00
30/04 Segunda	14:00	“DOCES FINOS DE PADARIA” – 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 dúvidas. Garanta sua vaga e inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Rita Araujo	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

Av. Lobo Junior, 763 - Penha Circular - TEL/ 2290- 4348