

Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/05 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – PEÇAS CHARMOSAS PARA SUPER FESTAS” – Venha aprender a fazer lindas peças para lindas festas para casamento, infantil, formatura. Taça recheada, copos recheados e pintados, caixetas com rosas, gotas trufadas de laranja entre outras. Venha aprender a trabalhar com peças de chocolate de doce finos. Venha arrasar nas festas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
02/05 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL DICARAMELLA – TORTA COMERCIAL” – Aprenda esta delicias com os produtos da dicaramella torta de abacaxi trufado e decoração em bico. Tudo passo a passo inclusive o batimento da massa . Venha conferir você não pode ficar de fora dessa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
03/05 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE – BOLO MIX DE TECNICAS”- Ganhe dinheiro decorando bolo! Nesta aula celebrete você aprenderá técnicas para sobrepôr bolos. Criar uma decoração elegante na lateral do bolo em glacê real utilizado bicos perlê, pitanga aberta e muito mais novidades ... O toque final ficará por conta de uma flor de papel comestível tudo demonstrando passo a passo para que você possa reproduzir em casa. Aula com degustação e sorteio. Prof Sandra Freitas	3,99
04/05 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BLUESTAR PRATICA” – Venha colocar a mão na massa com bluestar e aprenda a decorar um bolo com tema de chuva do amor! Uma aula com muitas dicas e com um passo a passo fácil de seguir. Garanta sua vaga porque são limitadas. Material as pastas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. 1 bolo de isopor com 10cm de diâmetro, coberto com pasta azul bebê, sobre um prato, placa antiaderente blue star ou tapete de silicone, jogo de esteca bluestar, rolo de abrir massa, cortadores de nuvens bluestar ou jogo de cortadores de babados, jogo ejetoresbde decoração bluestar, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 perfex ou pano de mão e 5 sacos plásticos para guardar as massas. Prof. Denise Rasinha	3,99
08/05 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL LECO” - BATA UM BOLÃO NO DIA DOS NAMORADOS” – Vigor e copa do mundo juntos com as receitas mais românticas do mundo. Venha homenagear países do mundo com bolos tradicionais de vários países, e de quebra aprenda a fazê - los para presentear a pessoa amada! Aula com degustação e sorteio Prof. Leandro Santos	3,99
08/05 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD- DIA DOS NAMORADOS” - Coração de 500g em chocolate branco todo decorado com mesclado de chocolate vermelho intenso! Arte lindíssima para você fazer sucesso! Recheado com Bombons tipo Fudge meio-amargo e nozes! Um presente lindo e delicioso para uma data tão importante! Inscreva-se. Aula com degustação e sorteio Prof. Naira de Lucca	3,99
09/05 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE PÃES DE MEL”- Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar - Faça e Venda o ano inteiro. Massa super leve deliciosa, prática e ainda aprenda a decorar com facilidade. Corra e garanta logo a sua vaga. Faça já a sua inscrição. Aula com degustação e sorteio Prof. Maria Amelia	20,00
09/05 Quarta	14:00	“AULA ESPECIAL DE DELICIAS JUNINAS - FAÇA E VENDA” - Venha Comemorar conosco o grande arraial da Renatas , aprendendo a preparar com antecedência as mais gostosas iguarias que podem ser degustadas o ano inteiro. São eles: Bolo de Aipim com coco imperdível, Bolo Cremoso de Milho e o Delicioso Cuscuz de Tapioca Molhadinho e todos os segredos. Faça logo a sua inscrição. Com certeza será sucesso absoluto como nunca visto antes. Tudo Passo a Passo. Aula Imperdível para quem quer qualidade e ganhar dinheiro rápido. Aula com degustação e sorteio Prof. Maria Amelia	35,00
10/05 Quinta	09:30	“CONFEITAGEM INTERMEDIARIA TRABALHANDO COM BOLO DE ANDARES” - Para você que esta iniciando nesta maravilhosa arte de confeitagem, ou para você que já se encontra no mercado e se sente insegura em fazer bolo em andares nesta aula você vai tirar todas as suas duvidas para montar um bolo em andares e transportar com segurança, pois será ensinado como usar o banquinho para dar suporte ao peso do bolo, usar haste (guia) para que ao transportar seu bolo, o mesmo não saia do lugar, usar separados, aula com muitas dicas e muito rica em conteúdo. Aula com degustação! Prof. Damião Costa	20,00
10/05 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – PÃO DE MEL PORCELANIZADO” – Venha aprender a fazer pão de mel porcelanizado com produtos mavalerio. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
11/05 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO – DOCES FINOS” – Aprenda a montar e a decorar lindas peças com os doces da bom princípio para diversas ocasiões e garantir um dinheiro extra nesse ano. Saia da crise. Beijinho com pimenta, brigadeiro de menta com hortelã, xícara com creme de avelã trufado, lamina de chocolate branco trufado com frutas vermelhas entre outras. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
11/05 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PIRULITOS DECORADOS” – Aprenda a pintar a fazer transfer e a colocar apliques de pasta , chocolate e papel arroz em seus pirulitos diversos temas Unicornio, princesa e emoticons entre outros. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
14/05 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE – SHOW DE BICOS” – Existem mil maneiras de decorar um bolo de casamento. E a Celebrate separou esta decoração especialmente para você! Aprenda e tire suas duvidas como marcar e decorar guirlandas e babados utilizando bicos e uma belíssima borda com miosótis em diversos tamanho um verdadeiro show de bicos. Uma aula que você não pode perde! LISTA DE MATERIAL: BICOS 4, 5 129, 190, 224, 1B,352, MATRIZ COM DUAS ABERTURAS (822002), MATRIZ PEQUENA, MANGA LEVE (82-2014) , MANGA LEVE (82-2012), ESCOVA PARA LAVAR BICO GRANDE (95-5314), CORANTES VIOLETA, ROXO E ROSA, PEROLA (ROSA 95.4545), MARCADOR DE BABADOS AJUSTAVEL (922923), PO DE MERENGUE (80.4702) E TAPETE DE SILICONE (84.2014). Aula com sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
14/05 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO INFANTIL CHUVA DE BENÇÃOS” – Trabalhando em pasta americanas, com detalhes (nuvens, laço e arco íris) modelados em pastilhagem. Venha descobrir toda versatilidade da pasta Mix e um lindo efeito de aerógrafo, feito com corante em pó. Aula com degustação e sorteio Prof. Claudia Thomas	3,99
15/05 Terça	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 Prof. Damião Costa	20,00
16/05 Quarta	09:30	“ 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
16/05 Quarta	14:00	“BRIGADEIRO GOURMET II” – Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros e a conquistar seus clientes com vendas avulso ou para rechear seus bolos. Brigadeiros de pimenta com maracujá, caipirinha, brigadeiro de pistache, brigadeiro de flor de sal e brigadeiro de goiabada. Será feito em aula 3 sabores diferentes e apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
17/05 Quinta	09:30	“SALGADOS PARA INICIANTES” – Venha aprender a fazer coxinha, ovinho de codorna, croquete de atum e sardinha, quibe recheado, risoles de carne e quatro queijo e mais. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
17/05 Quinta	14:00	“PIZZAIOLO” – Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial cada uma delas com suas propriedades e finalidade. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, quantidade de líquido que cada farinha suporta. Modelagens: brotinho, para festa e comercial. Pré assamento, sugestões de montagem, ou seja, tudo sobre pizza até o segredo da borda recheada será finalmente revelado. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
18/05 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT ” - Venham conferir as novas receitas que a Callebaut preparou para vocês: Copinho de Bem casado revisitado com Ganache Amarga Copinho de Caramelo e Café, Copinho com ganache de Pistache e farofa de pistache. Venha conferir aprender essas delicias. Aula com sorteio e degustação. Prof. Mauro de Lucca	3,99

19/05 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO PARA BATIZADO OU ANIVERSARIO INFANTIL” – Trabalhado com pasta americana e modelagem em pastilhagem. Venha descobrir toda versatilidade da pasta Mix e um lindo efeito de aerógrafo, feito com corante em pó. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	3,99
22/05 Terça	09:30	“ESPECIAL MAÇÃ DO AMOR: CHOCO MAÇÃS DECORADAS, MAÇÃ DO AMOR COLORIDA e MAÇÃ DO AMOR TRADICIONAL” – Não perca esta aula com as novidades do momento para você lucrar o ano inteiro: as CHOCO MAÇÃS- maçãs banhadas em chocolate e decoradas com pasta americana no tema das PRINCESAS, e as maçãs do amor coloridas, para poder acompanhar as cores da festa. Vocês vão amar! De quebra, será ensinada em aula a maçã do amor tradicional Você não pode perder! Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	20,00
22/05 Terça	14:00	“ATENDENDO A PEDIDOS: BLINDAGEM DE BOLO QUADRADO COM GUANACHE BRANCO (OU COLORIDO)” - Venha aprender nesta aula, uma outra versão da técnica de blindagem com ganache.: bolos quadrados com ganache branco, que poderá ser colorido para acompanhar o tema da festa, podendo até substituir a pasta americana. Será ensinado como montar, rechear, prensar, preparar e aplicar o ganache. Também será feito um glacê de chocolate branco, para que o bolo seja inteiramente decorado com chocolate. Aula com apostila e degustação. Não perca!!! Instrutora Magda Costa.	22,00
23/05 Quarta	09:30	“FESTIVAL DE QUICHE DOCE E SALGADO” – Venha aprender a fazer deliciosos quiches doces e salgados para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Quiches Romeu e Julieta, quiches de banana caramelada, quiches de alho poro com bacon e quiches de camarão. Será feita em aula 2 sabores diferentes um doce e um salgado. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
23/05 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – TRUFAS LIGHT” – Venha aprender a fazer deliciosas trufas com o chocolate diet para quem quer trabalhar com pessoas que tem restrições ao açúcar. Apostila com 5 sabores são eles: maracujá, paçoca, blueberry, castanha e passas ao rum e morango. Será feito em aula 2 sabores passo a passo. Inclusive temperagem. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
24/05 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – CHOCOLATES EROTICOS” – Venha participar de nossa aula de chocolates eróticos e faturar alto para “dia dos Namorados” e comercializar o ano inteiro em despedidas de Solteiros, Chá de Lingerie etc. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandao	3,99
26/05 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - FAÇA E VENDA –TORTA E TORTELLETE” - Aprenda a fazer deliciosas massas para torta e para tortelletes com os produtos da Arcolor que será um ótimo faça e venda delicioso para você ganhar dinheiro rápido e fácil sem entrar na crise. Aprenda a fazer duas massas diferentes e sugestões de recheios. Será feito passo a passo duas receitas diferentes uma para tortelletes e uma para torta. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
29/05 Terça	09:30	“BOLO NO POTE SALGADO” - Venha aprender a fazer uma deliciosa massa de “PÃO DE LÓ SALGADA” para vender em potes ou fazer grande também. Todo o passo a passo feito em aula para você tirar suas duvidas. Apostila com opções de recheios de frango, presunto, lingüiça e ricota com espinafre. Será feito em aula um sabor diferente. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
29/05 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - CUPCAKE GOURMET” – Vamos sair da mesmisse e aprender deliciosas massas para cupcake bem diferentes e ganhar dinheiro. Cupcake de paçoca, de chocolate com coca cola, cupcake de churros, cupcake red velvet. Será feito em aula duas receitas diferentes e suas coberturas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
30/05 Quarta	10:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO OMBRÉ COM ROSETAS DEGRADÉE DE CHANTILLY” - Aprenda a forma e ponto correto do chantilly e como tingir e tenha um trabalho com a estabilidade que você procura .Faremos a decoração de um delicioso bolo com a utilização de bico para confecção de rosetas em degradée . Aula com degustação e sorteio.Prof. Elizete Garrão	3,99



RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

PROGRAMAÇÃO - JUNHO - 2018



05/06 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE – BOLO MIX DE TECNICAS” - Ganhe dinheiro decorando bolo! Nesta aula celebre você aprenderá técnicas para sobrepor bolos. Criar uma decoração elegante na lateral do bolo em glacê real utilizado bicos perlê, pitanga aberta e muito mais novidades ... O toque final ficará por conta de uma flor de papel comestível tudo demonstrando passo a passo para que você possa reproduzir em casa. Aula com degustação e sorteio. Prof Sandra Freitas	3,99
06/06 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE - BOLO PIC NIC” – Aprenda em aula a montar uma cesta com lanches, tudo modelado em pasta Fine Line. Não perca! . Aula com degustação e sorteio. Prof. Anderson Alves	3,99
06/06 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA -PAPEL DE ARROZ COM APLICACAO SOB CHANTILLY” - Nesta aula você vai aprender como bater ,colorir ,sua utilização para nivelar , utilizar em bicos e aplicação do papel de arroz no bolo da forma correta . Faremos uma decoração do bolo com o tema de unicórnio onde a técnica poderá ser utilizada em qualquer tema desejado. Aula com degustação e sorteio Prof. Elizete Garrão	3,99
07/06 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB –PECAS PARA FESTAS JUNINAS” –Que tal fazer deliciosos bombons para vender nesta época com muito lucro bombons de amendoim, trufas de milho, trufa de caipirinha, bombons crocantes. Tudo passo a passo inclusive a decorações. Será feito dois sabores de recheios diferentes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
07/06 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA - PALHA ITALIANA GOURMET” - Venha fazer e vender em casamentos, eventos ou a varejo essas deliciosas. Palha de abacaxi, palha de limão siciliano, palha de damasco. Será feito em aula passo a passo duas receitas diferentes para você aprender todos os pulos do gato para ela ficar deliciosa e você ganhar dinheiro nessa crise. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
08/06 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX - BOLO PARA CASAMENTO” - Venha aprender a fazer um lindo bolo de casamento trabalhando com pasta americana, glacê real e renda mix.Venha descobrir toda versatilidade da pasta Mix. Aula com degustação e sorteio.Prof. Claudia Thomas	3,99
11/06 Segunda	09:30	“FACA E VENDA PANIFICAÇÃO” - Aula na qual você aprenderá uma massa versátil, que fará ciabatta, sacadura e baguete. Sonhos de doce de leite creme com nutella, brioques de coco, gergelim e fubá , Pães recheados com frutas, com geléia de brilho e fondant. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
11/06 Segunda	14:00	“SALGADOS FIT” – Empadas sem glúten, pizza com biomassa de banana verde, pastel de forno integral e tradicional, recheios leves e nutritivos. Bonus Brownie sem glúten de batata doce. Imperdível. Aula com sorteio e degustação. Prof. Wilson Brandão	25,00
12/06 Terça	09:30	“SALGADINHOS RÁPIDOS” - Aula para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. Aprenda a fazer uma massa fácil, de baixo custo e 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, risoles, bolinha de queijo e outros. Aula com dicas de venda e congelamento será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	20,00
12/06 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - RECEITAS TÍPICAS JUNINAS MAVALÉRIO!!” - Aproveita a época para investir nestas delicias rosquinha de cachaça, queijadinha, cremosa banhada no chocolate e charge na verrine. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
13/06 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE BEM CASADOS, BEM NASCIDOS, BEM VIVIDOS E O QUE A SUA IMAGINAÇÃO PERMITIR” - Aprenda passo a passo esta deliciosa receita com todas as dicas. Calda super diferente e que ainda poderá ser congelado depois de embalado. Faça e Venda o ano inteiro e se profissionalize com esta massa que derrete na boca, como nunca vista antes. Com certeza será sucesso total. Faça logo a sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	25,00
13/06 Quarta	14:00	“AULÃO ESPECIAL DE PASTÉIS DE FORNO” - São tres massas super práticas e deliciosas incluindo uma massa integral que com certeza será sucesso total nas grandes festas ou no seu buffet e ainda para quem quer vender. Depois desta aula sua vida vai mudar. Corra e garanta logo a sua vaga. Não deixe esta chance passar. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	35,00
14/06 Quinta	09:30	“PIPOCA GOURMET I” - venha aprender a fazer deliciosas pipocas gourmet para as suas festas e vendas individuais. Pipoca de prestígio, pipoca de leite ninho, pipoca de chocolate branco, pipoca de morango. Venha aprender essas maravilhas passo a passo de duas receitas para você tirar suas dúvidas e apostila com todas as receitas. Não perca essa oportunidade e garanta sua vaga. Será ensinado barra de pipoca com chocolate. Aula com sorteio e degustação. Prof.ª Rita Araujo	18,00
14/06 Quinta	14:00	“DOCES JUNINOS I – VENDA CERTA” – Aprenda a fazer e vamos vender bolo de aipim na marmitta, pé de moleque, cocada e cuscuz. Apostila com todas as receitas e será feito em aula 2 receitas diferentes passo a passo. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
15/06 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO – FESTIVAL DE FUDGE” –Essas delicias estão ganhando o mercado e conquistando todas as idades. Fudge de framboesa, fudge chocolate trufado, fudge de Romeu e Julieta e fudge de maracujá! Será feito em aula dois sabores diferentes passo a passo para você ganhar dinheiro. Apostila com todas as receitas.. Prof. Rita Araujo	3,99
15/06 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO E FLORES E MACRAME” -Venha aprender a trabalhar com as massas da Arcolor. Fazendo lindos acabamentos com o macramê e montagem de uma flor em massa de flores. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro em festas para qualquer ocasião. Venha se aprimorar e ficar por dentro das técnicas que estão em congressos. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
18/06 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL LECO – ÊTA TREM BÃO!” – Arrase nas festas juninas com torta delicia de paçoca e pé de moleque cremoso na caneca. Como? Venha conhecer maneiras novas de complementar a tradicional mesa de doces da festa junina com criatividade e sabor! Aula com degustação e sorteio Prof. Leandro Santos	3,99
20/06 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS” - DOCES FONDADOS” - Eles são sucesso em mesa de doces finos para festa de 15 anos, casamentos. Venha aprender da massa, banho no fondant e decoração para um doce perfeito. Uma aula sensacional da cacau Foods! Aula com degustação e sorteio Prof. Diana Carla	3,99
20/06 Quarta	14:00	“TORTAS OURO BRANCO E TORTA SENSAÇÃO” – Já pensou em lucrar com tortas em fatias!? Além de lindas elas também servem para isso!! Venha aprender em aula o processo necessário para uma torta perfeita da massa a decoração, uma aula cheia de dicas para você já sair pronto para começar a lucrar! Aula com degustação e sorteio Prof. Diana Carla	30,00

21/06 Quinta	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
21/06 Quinta	14:00	“TORTA CHESCAKE” – Você pediu e nos voltamos com as tortas de chescake tradicional e de chocolate. Será feito em aula passo a passo uma receita para você tirar suas duvidas e aprender a fazer essas delicias e vender a fatia ou inteira para eventos ou restaurantes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
22/06 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE – BOLO CACHEPÔ COMESTIVEL” – A celebre inova mais uma vez! Venha participar de nossa aula promocional e aprender a transformar um bolo em um lindo “cachepô” totalmente comestível. É um lindo buquê de Hortência e o famoso rannunculus. Tudo ensinando passo a passo, onde o glacê real estará em harmonia com pasta Americana . Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
23/06 Sábado	09:30	“BEM CASADOS ESPECIAL” - Aula especial para você que esta entrando neste maravilhoso mundo de bem casados ou para você que já comercializa e quer ampliar seus conhecimentos, aprenda nesta aula uma massa maravilhosa de pão de ló pingado, com bom rendimento e um maravilhoso recheio de limão muito fácil de fazer. este recheio não vai ao fogo nem a geladeira, tem boa resistência, servindo para rechear tortas, tarteletes, bolos, bombons e etc. Aula imperdível dicas de outros recheios, de embalagens, de congelamento e etc. Prof. Damião Costa	20,00
26/06 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - ESPECIAL FESTA JUNINA MAVALÉRIO!!” - Doces tradicionais no seu” Arraiá” que vão agradar a todos um verdadeiro FAÇA & VENDA!!! Aula com sorteio e degustação.Prof Perpetua Brandão	3,99
27/06 Quarta	09:30	“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. Prof. Magda Costa	22,00
27/06 Quarta	14:00	“ESPECIAL TÉCNICAS DE NIVELAMENTO: GUANACHE COM DRIP CAKE E MÁRMORIZAÇÃO INVERTIDA NO ARO FECHADO COM PAPEL ARROZ:” - 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. De quebra, dois tipos de decorações. Aula com apostila e degustação. Prof. Magda Costa	22,00
28/06 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PÃO DE MEL” – Essa é sua oportunidade de fazer um delicioso pão de mel para ganhar dinheiro. Temas variados e acabamento perfeito com ou sem palito. Venha arrasar com as formas da Bwb. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
28/06 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - FESTIVAL DE BISCOITOS DOCES E SALGADOS” – Venha aprenderr a fazer deliciosos biscoitos para venda por kg ou parar fornecer para seus clientes saquinho. Biscoitos de queijo com orégano, polvilho de coco, maisena, casadinho com goiabada, alho com manjerição ou salsa. Será feito em aula passo a passo de 2 receitas e apostila com todas as receitas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
29/06 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICAO” – Venha aprender a fazer delicias Sicao. Venha aprender a fazer três maravilhosas receitas para você presentear quem você ama. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
29/06 Sexta	14:00	“AULA PRÁTICA BLUE STAR DE FLORES ESTILIZADAS, NÃO ARAMADAS” - Não perca esta oportunidade! Venha aprender a criar lindas flores estilizadas com os cortadores de flores da Blue Star, que você poderá colocar em bem-casados, pão-de-mel, mini bolos ou bolos em andares. Garanta a sua vaga! Materiais - as pastas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas, caixa de papelão para posicionar as flores prontas, placa antiaderente Blue Star *OU* tapete de silicone; espuma para flores *caso use o tapete de silicone*; jogo de estecas com boleador grande; pincel escolar; e rolo de abrir massa; jogo de cortadores de flores Blue Star (cód. 65122) *tem na loja, tesoura de ponta fina; 2 perfex ou pano de mão e 3 sacos plásticos. Prof Denise Rasinhas	3,99
30/06 Sábado	09:30	“FAÇA E VENDA – BOLOS CASEIROS” – Aprenda a fazer deliciosos bolos que podem ser assados com diversos modelos. CUCA DE BANANA, BOLO DE MILHO COM GOIABADA, BOLO DE LIMÃO, BOLO DE CENOURA E BOLO MESCLADO. Todas as receitas super fáceis de fazer e em aula será feito passo a passo de 2 duas receitas diferentes. Venha ganhar dinheiro e não ficar na crise. Aula com degustação e sorteio. Prof. 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

Rua. Visconde de Uruguai, 340 – Niterói - TEL. 2622-1338