



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - JULHO - 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/07 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE - BOLO CARRO DO MICKEY” – Aprenda em aula a montar este carro todo de bolo, utilizando a linha de produtos Fine Line. Aula com degustação e sorteio. Prof Anderson Alves	3,99
02/07 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA - DRIP CAKE DE CHANTININHO” - Aprenda como fazer um delicioso chantininho com o chantilly Hulalá para utilizar na cobertura e recheio de um bolo com altura dupla de fácil montagem, regado com uma deliciosa calda e para finalizar a decoração uma ganache com ponto para gotejamento e escorrido pela lateral. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
03/07 Terça	09:30	“AULA ESPECIAL DE CUPCAKES” - Aprenda passo a passo a preparar uma receita deliciosa super molhadinha que com certeza vai fazer a diferença e ainda a rechear com os recheios práticos que não vão ao fogo e uma deliciosa cobertura que não derrete com facilidade mesmo sem refrigeração. Faça logo a sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	25,00
03/07 Terça	14:00	“AULA ESPECIAL DE MACARRONS COLORIDOS E RECHEADOS” - Aprenda passo a passo a preparar este delicioso docinho francês que derrete na boca. Será ensinado todos os seus segredos e dicas para vc ganhar dinheiro o ano inteiro. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Faça a diferença e inove os seus docinhos e surpreenda os seus clientes e amigos. Garanta logo a sua vaga. Corra e faça logo a sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	35,00
04/07 Quarta	10:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - CRIE CHOCOLATES E DOCES DIFERENTES PARA AS FESTAS CAIPIRAS” - Nesta aula Harald você vai aprender: bombons espiga de milho crocantes, pirulitos decorados e copinhos recheados com uma deliciosa trufa caipira cremosa. Aprenda também sobre derretimento, moldagem e desmoldagem de bombons, pinturas artesanais e como usar corretamente os corantes para chocolates. Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
04/07 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO TROPICAL” – Venha aprender a fazer um bolo tropical com pintura de folhas e modelagem em 2d de flamingo tudo trabalhado em Pasta Mix. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	3,99
05/07 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL VIGOR – CAMELO COM FLOR DE SAL” – Venha aquecer seu inverno com bolos e tortas deliciosas. Aqueça suas vendas nesse inverno com a sensação do momento. Aula com Degustação e sorteio Prof. Leandro Santos.	3,99
05/07 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE –FESTIVAL DE CUPCAKES” – Chega de espirais! Venha aprender as diversas maneiras de decorar “cupcake” e ganhe tempo e dinheiro com este sucesso de venda em todo mundo. Nesta aula você vai criar varias decorações com: flores e corações em varias tonalidades criando um cenário delicado. Aula com sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
06/07 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – FACA E VENDA” – Bombons para ganhar dinheiro sem muito trabalho porem tudo lindo e gostoso. Bombom de olho de sogra, bombom de passas ao rum, bombom de creme de avelã, bombom de prestígio e bombom de limão. Receita de todos os recheios e casquinhas e decorações feito em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
06/07 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – AULA PRATICA DE FLORES DE AÇÚCAR” – Venha aprender a fazer lindas peças de açúcar, cravo, margarida e rosa simples. Fazer e decorar seus bolos, cupcakes, docinhos entre outros. Ganhar dinheiro e não entrar no crise. Todos gostam de peças para festa bem decoradas e fazer sucesso nas festas. Cada aluno terá que trazer no dia. 1 pasta de flores Arcolor, jogo de estecas, circulo de 3cm, cortador de 5 petalas da Blue Star, cortador de margarida, pincel, rolo pequeno, plástico grosso ou tapete de silicone. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
09/07 Segunda	09:30	“B A BÁ DAS TORTAS COMERCIAIS” - Você que é uma pessoa atenta já deve ter reparado o grande negócio que é trabalhar com tortas: pouco trabalho e muito lucro! Daí você se pergunta: “qual recheio devo usar, qual o melhor acabamento?” Se você tem essa e muitas outras dúvidas, essa aula foi elaborada especialmente pra você!! Tortas com baixo custo mas com muita qualidade: massa de pão de ló e abiscoitada com suas possíveis variações (chocolate, nozes e coco) e recheios que não saem de moda como baba de moça, maracujá e chocolate. Trabalhos em bicos também serão demonstrados e a versátil cobertura de marshmallow que resiste a 24 horas fora da geladeira. Imperdível!! Aprenda tudo isso em apenas uma única aula! Aula com Degustação e sorteio Prof. Wilson Brandão	25,00
09/07 Segunda	14:00	“CURSO DE LANCHEIRO” – Aula rápida e com qualidade de curso técnico. Ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento, ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa são elaborados JOELHO(italiano), HAMBURGUER DE FORNO(já sai recheado do forno pronto para consumo), CACHORRO QUENTE AMERICANO, ESFIHA E PASTELÃO. Serão demonstradas as modelagens do CALZONE, DO PASTEL CHINÊS(PIZZA FRITA) E DA CIGARRETE. Apostila super detalhada com riqueza de informações. Aula com Degustação e sorteio Prof. Wilson Brandão	25,00
10/07 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA” – FESTIVAL DE RECHEIOS” – Quer aprender a fazer deliciosos recheios para você colocar em tortas e verrines? Essa é a hora! Venha aprender a fazer algumas receitas para ganhar dinheiro recheio de 1spatula, abacaxi, morango limão siciliano. Garanta sua vaga!Obs. será feito dois sabores em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
10/07 Terça	14:00	“NAMBER CAKE” – Venha aprender a fazer essa delicias para não perder nenhuma oportunidade de ganhar dinheiro nessa crise. Ganhar essa delicia também de lembrança é uma maravilha. Então venha aprender a fazer a massa o recheio, flores de açúcar, borboleta e suspirinhos. Tudo passo a passo você aprendera a tirar suas duvidas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
11/07 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ INVERTIDO, TIPO DECALQUE OU TRANSFER” – Nesta aula você vai aprender a colocar o papel arroz sobre gelatina especial, (nesta técnica não se usa o gel de brilho) retirar o mesmo na hora ficando somente a estampa parecendo uma pintura, excelente para tortas, mini tortas e bolos decorados com chantilly ou marshmallow, muito fácil de fazer e de grande efeito visual, em aula será explicado com utilizar sobre mármore ou pasta americana, aula simplesmente imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damiao Costa	20,00
12/07 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO - FESTIVAL DE ROCAMBOLES” - Que tal aprender a fazer rocamboles de diversos sabores para ganhar dinheiro em casa. Então sua oportunidade é agora. Aprender a fazer a massa e a montagem, o recheio e a decoração. Tudo passo a passo com os produtos da bom principio. Rocambole de creme de avelã com banho de ganache chocolate branco trufado com geléia hortelã e menta, rocambole de olho de sogra. Será feito em aula dois sabores diferentes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
12/07 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS ELEGANTES PARA A SUA MESA FESTAS” – Que delicia fazer deliciosos doces finos para festas e ocasiões especiais. Copos de creme de avocado, brigadeiro de laranja com ganache, torre de cereja entre outras. Venha garantir suas delícias e automaticamente dindin extra. Todas as peças feitas com as formas da BWB. Vamos, inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99

13/07 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – POOL DE EMPADA DOCE COM CHOCOLATE” – Surpreenda clientes e convidados com estas delicias que fazem a diferença na suas vendas. Aula com Degustação e sorteio Prof. Perpetua Brandão	3,99
14/07 Sábado	09:30	“EM 1 AULA SÓ !!! 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. <i>As coberturas</i> 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. Instrutora Magda Costa	25,00
16/07 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD – PALHA ITALIANA DE CORTE!!!” – Que delícia!!! Faça e venda bastante!! Sabores: Palha Italiana loirinha com granulado macio, Palha Italiana Morena tradicional, Palha Italiana sabor churros!!! Essa aula Você não pode perder! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
17/07 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – DRESSAD CAKE X BRIGADEIROS GOURMET” – venho Prender a fazer essas delícias em um dia só. Montagem de um bolo dressad cake para você tirar suas dúvidas e no mesmo dia aprender a fazer deliciosos brigadeiros gourmet não só para decorar seu bolo quanto para vender em caixinhas. Você não pode perder essa oportunidade de aprender a fazer duas aulas em uma. Receita de massa, recheios e brigadeiros nas apostilas. Brigadeiro belga meio amargo, brigadeiro de morango, brigadeiro de castanha banhada no chocolate e brigadeiro crocante. Será feito em aula a montagem e decoração do bolo dressad cake é uma receita passo a passo de um sabor do brigadeiro gourmet. SIMPLEMENTE IMPERDÍVEL! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
17/07 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – CURSO ESPECIAL FESTA DE PALHA ITALIANA E DELICIA DE BROWNER” – Oportunidade!!! Venha aprender a fazer aquele delicioso browner com aquela casquinha deliciosa e a fazer deliciosas palhas italiana para ganhar dinheiro nessa crise. Para venda a vulsa ou em festas eles vem encantando e conquistando as festas e pessoas de todas as idades. Será feito em aula o passo a passo do browner e de uma das receitas de palha italiana que estará na apostila para vc ganhar seu dinheiro extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
18/07 Quarta	09:30	“DOCES FINOS” - Venha aprender a fazer deliciosos doces finos e encantar nas festas. Damasco dos Deuses, cestinha de banana passa, nozes casada com brigadeiro, com suspiro de limão siciliano e brigadeiro recheado de avelã. Tire todas as suas duvidas será feito uma massa e montagem de todos os sabores. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
18/07 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – DELICIOSOS ALFAJOR”- Essas delícias estão na moda e você não pode deixar de vender essas delícias em festas ou venda a vulsa. Alfajor é o queridinho de crianças e adultos então vamos aprender a fazer essas delícias. Massa, rechear e banhar. Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro no FAÇA E VENDA bem rápido. Apostila com opções de recheios e massa de baunilha e de chocolate. Será feito em aula uma opção passo a passo. Garanta sua vaga e venha ganhar dinheiro! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
19/07 Quinta	09:30	“AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS TRADICIONAIS (PINGADO)” – Venha aprender 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	20,00
19/07 Quinta	14:00	“CHANTININHO + SHINNY BUTTERCREAM EM BOLO FLORAL” - Venha aprender uma deliciosa receita do glacê que chegou para ficar: o chantininho! Batimento de massa, como rechear e cobrir de maneira prática. Batimento, coloração e aplicação do chantininho no bolo. Para finalizar, o famoso SHINNY BUTTERCREAM com o qual faremos 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	22,00
20/07 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT” – Venha conferir essas delicias que a Callebaut trouxe para vocês . Brownie licoroso de laranja com calda de chocolate. Marshmallow de avelã. Bombom gold com cardamomo e café. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de lucca	3,99
21/07 Sábado	09:30	“BOLO CASEIRO II” – venha aprender a fazer essas delícias e a vender e ganhar dinheiro sem sair de casa. Essa é a sua oportunidade de faça e venda de delicias de bolo caseiros. Maracujá, banana caramelada, limão, chocolate com ninho, churros e paçoca. Será feito em aula 2 sabores diferentes passo a passo desde o batimento da massa até a cobertura. Garanta sua vaga e venha fazer e vender ESSAS DELÍCIAS DE BOLOS CASEIROS. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
23/07 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - CONFEITARIA COM CHOCOLATE MAVALERIO” – Bolo e mini bolo kit kat Mavalério um verdadeiro faça e lucre, venha participar desta oficina super deliciosa com muito sabor. Aula com Degustação e sorteio Prof. Perpetua Brandão	3,99
25/07 Quarta	09:30	“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM” -Pois nesta aula você vai aprender a bater a massa do bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, 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. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	20,00
30/07 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS – BRIGADEIRO GOURMET” – Nós da Cacau Foods esperamos vocês para se deliciar e aprender passo a passo de um delicioso brigadeiro gourmet. Não fique fora dessa e venha inova o seu cardápio, todas as técnicas para um trabalho de qualidade. Aula com Degustação e sorteio Prof. Diana Carla	3,99
30/07 Segunda	14:00	“TORTA COMERCIAL – LIMÃO COM CHOCOLATE E SONHO DE VALSA” – Já pensou em se especializar com tortas para festas e tortas em fatias? Não perc tempo e venha innovar o seu cardápio, todas as técnicas para um trabalho de qualidade! Aula com sorteio e degustação. Prof. Diana Carla	30,00
31/07 Terça	09:30	“TORTA NO POTE ESPECIAL” – Venha aprender a fazer deliciosos bolos no pote para garantir um dinheiro extra. Torta no pote de chocolate branco com abacaxi, torta no pote de churros, torta no pote de paçoca, torta no pote 2 amores (chocolate branco com meio amargo)! Será feito em aula dois sabores em aula passo a passo. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
31/07 Terça	14:00	“FAÇA E VENDA MARMITINHAS DOCES” – aprenda a fazer deliciosos bolinhos que já saem prontinhos na marmitinhas para festas infantis com o tema ou no FAÇA E VENDA para 2spa ganhar dinheiro e não ficar na crise. Marmitinhas de duplo chocolate, marmitinhas de abacaxi, marmitinha de bolo indiano, marmitinha de maracujá. Será feito em aula todo o passo a passo de duas receitas diferentes para vc ganhar dinheiro em casa produzindo suas marmitinhas. Não fique aí parado e garanta sua vaga nessa aula maravilhosa que vai te render muitos frutos . Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00



Vai Brasil ...



RENATA'S DECORAÇÕES - NITEROI

PROGRAMAÇÃO - AGOSTO - 2018



01/08 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - MIMOS PARA O DIA DOS PAIS COM MAVALERIO” - Trufas Sushi/charrutos de chocolate surpreenda com carinho e doçura seu “Papai”. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
02/08 Quinta	09:30	“FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET” – Aprenda nesta Aula a preparar este Docinho com todo passo a passo. Será ensinado uma nova técnica do ponto correto de enrolar e o ponto de recheio. Faça e venda o ano inteiro o mais delicioso docinho tipicamente brasileiro que agrada a todos os paladares nas grandes festas. Garanta logo a sua vaga e se atualize e ganhe dinheiro rápido fazendo com qualidade. Aula com sorteio e degustação. Prof. Maria Amelia	25,00
02/08 Quinta	14:00	“FAÇA E VENDA IMPERDÍVEL - AULA ESPECIAL DE NAKED CAKE SALGADO COM RECHEIO DE BACALHAU” - A maior novidade do momento – Massa super especial será feito o pão em aula com textura leve e incrivelmente deliciosa para quem quer surpreender e agradar aos seus familiares e amigos . Inove com esta Receita imperdível para aquele lanche ou até mesmo no jantar. Com outras sugestões de recheios. Massa de Pão de ló Salgada feita em aula Como nunca visto antes. A mesma massa poderá fazer um delicioso 3spatulad quente que já sai do forno recheado e delicioso. Com certeza vai ser só elogios. Não fiquem fora dessa. Inscreva-se já. Aula com sorteio e degustação. Prof. Maria Amelia	35,00
03/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – PEÇAS PINTADAS E COM APLIQUES” – Venha aprender a fazer lindas peças com as formas da Bwb que vão ser venda certa. Copos com apliques de transfer, porta retrato, bombons com aplique de pasta e de chocolate. Tudo passo a passo para você 3spat dinheiro sem sair de casa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
03/08 Sexta	14:00	“DRIP CAKE” – venha aprender a fazer essas delícia e a ganhar dinheiro sem sair de casa. Massa firme e muito gostosa, recheio delicioso, cobertura lisinha e tons de degradê, e toda a decoração feita em aula também. Pode ser para criança ou adulto super na moda. Venha e garanta sua vaga você não pode ficar de fora dessa oportunidade. Tudo com praticidade e sabor. Apostila com todas as receitas e tudo feito passo a passo em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
06/08 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS - A Cacau Foods espera vocês para uma aula sensacional com todas as etapas para montar um torta perfeita e deliciosa, batimento de massa, recheio e decoração. Aula com sorteio e degustação. Prof. Diana Carla	3,99
06/08 Segunda	14:00	VENHA APRENDER DELICIOSOS DOCES DE PADARIA COM ÓTIMA SAÍDA NAS VENDAS!” – Em aula faremos, quindim, mini pudins, um manjar delicioso que não vai ao fogo. Vai resistir essas delícias? Esperamos vocês! Aula com sorteio e degustação. Prof. Diana Carla	30,00
07/08 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL VIGOR – Venha aprender a fazer do zero a sua massa folhada caseiro e aplicá – la em doces! Receita para arrasar na estação mais floridas do ano “ROSA FOLHADA DE MAÇA E TORTA FOLHADA DE FRUTAS FRESCAS”. Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Santos	3,99
07/08 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO COM PINTURA E SOMBREADOS” – Venha aprender a trabalhar com técnicas de pintura e sombreado e aplicação de sinhueta feita em pastilhagem. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
08/08 Quarta	09:30	“BEM CASADOS CORTADOS” - Aula especial para você que esta entrando no ramo de bem casados, pois os bem casados sempre estão em moda e se fazem presentes em todas as festas, das mais simples as mais fashion, ou para você que já esta no mercado e gosta de ampliar seus conhecimentos. Pois nesta aula você vai aprender a fazer um bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizado, muito fácil de fazer, podendo fazer em qualquer modelo, pois e utilizado cortador, massa de barato custo e muito saborosa, com recheio de doce de leite e banhado em uma calda espetacular de açúcar, com certeza você nunca comeu nada igual, tudo feito passo a passo. Aula com dicas de embalagens para varias ocasiões, como casamento, 15 anos e etc. Dicas de congelamento, de como cobrar, durabilidade, de outros recheios e muito mais. Aula com degustação Prof. Damiao Costa	20,00
09/08 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO - NEKED CAKE ESPATULADO” – aprenda a fazer um lindo bolo de neked cake 3spatulado com os recheios da bom princípio . Montagem do bolo preparo do recheio tudo feito em aula para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Tudo com muito sabor e bom gosto.Garantia de venda certa. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
09/08 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONA RENATAS – FESTIVAL DE COOKES” – venha aprender a fazer essas delícias e ganhar dinheiro no faça e venda. Cooke de chocolate, de baunilha, chocolate com gotas de chocolate de morango. Será feito dois sabores diferentes para você tirar todas as suas dúvidas e ganhar dinheiro. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
10/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO DE CASAMENTO CASCATA DE FLORES” – Bolo de casamento com cascata de flores. Utilizando os Ejetores Celebrate, você consegue criar uma infinidade de flores: simples, sobrepostas e muito mais! Tudo ensinado passo a passo com uma receita bem fácil de pasta de goma. Utilizando corantes em pó, daremos lindas nuances, deixando flores e folhas com um acabamento impecável. Aula exclusiva. Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
10/08 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE -BOLO DE CASAMENTO” – Aprenda em aula a montar um bolo de casamento utilizando a linha de produtos Fine Line. Bolo estilo Romântico. Aula com degustação e sorteio. Prof. Anderson Alves	3,99
11/08 Sábado	09:30	“VOCÊ PEDIU - AULA PRATICA DE BICO” – Venha aprender a fazer lindos acabamentos para colocar em bolos, cupakes, bombons e bicoitos. São eles: ponto cesta, roseta, concha, folha, babado e zigzag. Cada aluno terá que trazer: uma matriz, 2 sacos de confeitaria, bico (18,352,46,104 e perfix, espátula vagas limitadas. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
13/08 Segunda	10:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - CHOCOLATE FINOS” - Prepare mesas de doces de forma simples, prática e com um visual incrível. Faça COPINHOS DE CHOCOLATE recheados com uma deliciosa GANACHE CREMOSA COM GELEIA DE FRUTAS. Aprenda também: técnicas de marmorização do chocolate, uso correto de corantes e todas as diferenças entre chocolate nobre e cobertura fracionada. Imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
13/08 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD - PÃO DE MEL FAÇA E VENDA” - Não perca essa aula Harald super saborosa: CUPCAKE DE PÃO DE MEL, PÃO DE MEL NO POTE E MARMITINHA DE PÃO DE MEL. Aprenda a preparar e assar a massa ao vivo, com muitas dicas para montar as camadas de pão de mel no pote com aproveitamento total da massa. Imperdível! ! Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
14/08 Terça	09:30	“INICIANTES - 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 com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	20,00
14/08 Terça	14:00	“BOLOS EM ANDARES (C/ BANQUINHO - S/ 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 , resina, on lay, régua cortadoras e os tipos de pastas ideais para cada molde.Vai perder essa? Aula com degustação. Profª Magda Costa	20,00

15/08 Quarta	09:30	“AULAO DE TORTAS - ATENDENDO A PEDIDOS UM CURSO PARA MARCAR DE VEZ A SUA VIDA PROFISSIONAL” - Aprenda a fazer massa de pão de ló, massa abiscoitada e suas possíveis variações (chocolate, nozes e coco). Recheios que não saem de moda, como baba de moça, maracujá e chocolate e trabalho em bicos também serão demonstrados na apostila estarão todas as informações para que possa montar até oito tipos de tortas diferentes (floresta negra, coco, maracujá, etc). Cancele todos os seus compromissos para não ficar de fora dessa delícia de aula!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
15/08 Quarta	14:00	“PIZZAIOLLO EXPRESS” - Não há o que se dizer dessa super aula, que sempre tem público cativo interessado em aprender tudo sobre o assunto. Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial, cada uma com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, a quantidade de líquido que cada farinha suporta, borda recheada e as diversas modelagens. Apostila completa com informações sobre pré assamento e sugestões de montagem. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
16/08 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELA - TORTA DE ABACAXI COM MORANGO TRUFADO” – Venha aprender a fazer uma deliciosa torta com os produtos da Di Caramela e a ganhar dinheiro sem sair de casa. Essa ideia você também pode fazer no pote. Que maravilha ficar com duas aulas em uma, terá batimento de massa e tudo passo a passo para você vender e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
16/08 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS – CONES TRUFADOS OU RECHEADOS” – Venha aprender a fazer deliciosos cones trufados e recheados para ganhar dinheiro varias receitas para aumenta sua renda. Será feito em aula 2 sabores diferentes. Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
17/08 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
18/08 Sábado	09:30	“FAÇA E VENDA CUPCAKES CAKE BOSS: 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 marshmallow econômico e resistente ao calor. Tudo feito em aula em aula e com degustação. Não fique de fora!!! Magda Costa	25,00
20/08 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR –BOLO PINTADO E ESPATULADO” - Venha aprender a fazer uma linda decoração misturando pintura e espatulando no mesmo bolo tudo passo a passo com os produtos da Arcolor para você ganhar dinheiro sem sair de casa e abalar corações com seus bolos na festa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
20/08 Segunda	14:00	“BRIGADEIRO GOURMET” – Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros gourmet com essa aula imperdível nos sabores: Romeu e Julieta, paçoca, cereja, vinho branco, avelã, amêndoa e doce de leite. Será feito em aula três sabores diferentes passo a passo. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
21/08 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – FAÇA E LUCRE COM A CONFEITARIA MAVALERIO” – Mini tortinhas decoradas, recheadas, com sabores inusitados. Chocolate com morango, chocolate com fruta Exótica. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
22/08 Quarta	09:30	“MASSA RAPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS” - Aula imperdível para voce que ja se encontra no ramo de salgadinhos ou para voce que esta entrando agora neste mercado. para voce esta aula e imperdível, pois nesta aula voce vai aprender a fazer uma massa facil de fazer, de barato custo,muito bem aceita no mercado, esta massa a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma unica massa faça varios tipos de salgadinhos fritos entre eles coxinha, rissoles, bolinha de queijo, camarão empanado e etc. Aula com dicas de venda, de congelamento e sera explicado em aula como fazer com est massa um falso inhoque. Aula simplesmente imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damiao Costa	20,00
22/08 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALA - GLOW CAKE BOLO COM TEXTURA DE GLITTER NO CHANTILLY HULALÁ” - Seguindo as últimas tendências de decoração em confeitaria fina, nesta aula você vai aprender o glow cake, que é a cobertura com glitter para seus bolos pré-cobertos com chantilly Hulalá, como bater, colorir e aplicar de forma correta e super prática na cobertura do bolo e como torná-lo hiper brilhante com glitter comestível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrao	3,99
27/08 Segunda	14:00	“CURSO CELEBRATE - CURSO DE CAKE DESIGN MÓDULO I CELEBRATE” 1º AULA - Você aprenderá a fazer bolos desde o batimento de massa até a confeitaria artística com pasta americana e pasta de flores. Aprenderá também tingimento de glacê e pasta americana. Curso composto por 05 aulas, sendo a primeira teórica e as demais práticas. Serão decorados 04 bolos ao longo do curso. Receberá um certificado Celebrate de formação Cake Design e uma apostila ilustrada com galeria de ideias. Prof. Sandra Freitas	630,00 3x sem juros
28/08 Terça	09:30	“CURSO CELEBRATE - CURSO DE CAKE DESIGN MÓDULO I CELEBRATE” – 2º AULA Prof. Sandra Freitas	Pct
28/08 Terça	14:00	“CURSO CELEBRATE - CURSO DE CAKE DESIGN MÓDULO I CELEBRATE” 3ª AULA Prof. Sandra Freitas	Pct
29/08 Quarta	09:30	“CURSO CELEBRATE - CURSO DE CAKE DESIGN MÓDULO I CELEBRATE” 4º AULA Prof. Sandra Freitas	Pct
29/08 Quarta	14:00	“CURSO CELEBRATE - CURSO DE CAKE DESIGN MÓDULO I CELEBRATE”- 5º AULA Prof. Sandra Freitas	Pct
30/08 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS DE CHOCOLATES INFANTIS” - Venha aprender a fazer a sensação do momento. Lindas formas para deixar ainda mais as festas dos pequeninos linda e cheia de charme. Então venha aprender a fazer essas delícias em chocolate que a bwb. Festa para chuva de benção, unicórnio, lerry bary, dinossauros, floresta, futebol e fundo do mar. Não fique de fora das novidades e garanta presença nessa aula incrível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
30/08 Quinta	14:00	“DOCES MODELADOS” – Venha aprender a fazer lindos docinhos modelados a mão, na forma ou em cortadores. Será feito em aula a massa de leite ninho e alguns modelos para encrementar sua festa. Tema de chuva de benção, panda, dinossauro, fundo do mar...entre outros. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00

* 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