

Data	Hora	Cursos	Valor R\$
03/09 Segunda	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB - PEÇAS DE CHOCOLATE PARA CASAMENTO”</b> - venha aprender a fazer lindas peças de chocolate para festas de todas as idades. Esfera recheada, recheados de avelã, gotinhas de laranja, torres cones recheados e copinhos decorados. Não fique sem essas delícias e belezas. Feito passo a passo para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
03/09 Segunda	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - CUPCAKES INFANTIS SHOW”</b> - Venha aprender a fazer lindos e coloridos Cupcakes para festas de diversos temas. Imagina sua massa sair roxa no cupcake da Princesa Sophia...super na moda, certo? Então venha conferir Cinderella, Rapunzel, chá revelação, futebol, fundo no mar e dia das bruxas. Não fique ai parado e garanta sua vaga. Será feito em aula tudo passo a passo inclusive o batimento da massa. Inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
04/09 Terça	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL VIGOR – PARA BRINCAR E SE DIVERTIR “BOLOS DE PELUCIA” PARA ANIMAR A GAROTADA”</b> –Venha aprender a chamar a atenção da criançada com bolo de pelúcia.. Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Santos	<b>3,99</b>
04/09 Terça	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO CAIXA DE PRESENTE”</b> - Bolo caixa de presente trabalhada com pasta de chocolate e laços e flores em pastilhagem. Aprenda a versatilidade da pasta para transformar a pasta americana em pasta de chocolate e pastilhagem. Uma aula cheia de técnicas e dicas! Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	<b>3,99</b>
05/09 Quarta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO MULTICOLORIDO”</b> - A Celebrate separou uma decoração multicolorida onde a combinação das cores define o requinte deste bolo. Nesta Aula você vai aprender a fazer criar flores sobreposta e bordadas com glacê real. Tudo ensinado passo a passo para garantir seu sucesso. Aula Exclusiva! Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	<b>3,99</b>
06/09 Quinta	09:30	<b>“MASSA RAPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS”</b> - Aula imperdível para você que ja se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. para você esta aula e imperdível, pois nesta aula você vai aprender a fazer uma massa fácil de fazer, de barato custo, muito bem aceita no mercado, esta massa a farinha de trigo não vai ao fogo e com uma única massa faça vários tipos de salgadinhos fritos entre eles coxinha, rissoles, bolinha de queijo, camarão empanado e etc. Aula com dicas de venda, de congelamento e será explicado em aula como fazer com esta massa um falso inhoque. Aula simplesmente imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damiao Costa	<b>20,00</b>
10/09 Segunda	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MIX –BISCOITOS DECORADOS”</b> - Aprenda uma deliciosa receita de massa de biscoito amanteigado e varias técnicas de decoração: pasta americana, glacê real, glacê fluido e rendas! Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	<b>3,99</b>
11/09 Terça	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – PÃO DE MEL”</b> – O preferido, amado pão de mel, esta de volta com mais sabor Mavalério. Bombom pão de mel, rocambole pão de mel e pão de mel festivo. Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
12/09 Quarta	09:30	<b>“AULÃO PARA INICIANTES - BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS”</b> - 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 a sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>22,00</b>
12/09 Quarta	14:00	<b>“ESPECIAL INICIANTES: MARMORIZAÇÃO INVERTIDA NO ARO FECHADO + SEMI NAKED CAKE”</b> - 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 ou simplesmente quer outras opções além da pasta americana. Ideal para você começar utilizando técnicas fáceis com um ótimo resultado final. As coberturas serão preparadas e aplicadas em bolos de verdade, com todas as dicas para que você possa já começar a pegar suas primeiras encomendas. De quebra, dois tipos de decorações. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>22,00</b>
13/09 Quinta	09:30	<b>AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO FLAMINGO DE CHANTILLY”</b> - Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, tingimento , utilização de bico para composição de babadinhos e rosetas torcidas, perolização além da decoração de um lindo bolo com tema de flamingo e regado com uma deliciosa calda 3 leites. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	<b>3,99</b>
13/09 Quinta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – MACA DECORADA”</b> – Venha aprender nesta aula arcolor uma decoração linda com o tema de fundo do mar. Uma aula cheia de dicas, degustação e sorteio. Não fique de fora e garanta sua vaga. Lista de material: 1maça pequena (tem que ser pequena), tapete de silicone, jogo de estecas com boleador, marcador de boca/sorriso pequeno, tesoura de ponta fina, rolo de abrir massa, 1 cortador de estrela pequeno, pincel escolar, 2 perfexs e 5 sacos plástico. <b>AS MASSAS UTILIZADO NAS MODELAGENS SERÁ DIVIDIDO ENTRE AS ALUNAS.</b> Aula com sorteio. Prof. Denise Rasinhas	<b>3,99</b>
14/09 Sexta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO -FESTIVAL DE TORTELLETES”</b> - Aprenda a fazer deliciosas Tortelletes crocantes de prestígio, morango e maracujá com aquele recheio bem gostoso e saboroso feito com os produtos da Bom Princípio. Sera feito em aula 2 sabores diferentes e a massa passos a passo. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
14/09 SEXTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA - TORTA COMERCIAL”</b> – Venha aprender a fazer uma deliciosa torta de morango com limão siciliano. Massa feita em aula, recheio e ponto de bico demonstrado em aula para você tirar sua dúvida é ganhar dinheiro sem sair de ação. E ainda ... maçaricar sua torta para ficar uma graça e ganhar dinheiro. E aprender a trabalhar com certos produtos. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>

15/09 Sábado	09:30	<b>“DOBRADINHA FAÇA E VENDA: PÃO DE MEL + ALFAJOR ARGENTINO”</b> - Vamos aprender a fazer duas delícias 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, rechear e banhar e embalar os doces... Tudo passo a passo em aula! Não perca! Aula com apostila e degustação. Profª Magda Costa	<b>20,00</b>
17/09 Segunda	09:30	<b>“FESTIVAL DE PIPOCAS GOURMET SALGADA”</b> – Que tal fazer deliciosas pipocas gourmet salgada e ganhar dinheiro sem sair de casa. Bacon picante, parmesão com ervas entre outras. Será feito em aula passo a passo de dois sabores diferentes para você se deliciar. Inscreva se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>18,00</b>
17/09 Segunda	14:00	<b>“BEM CASADO PINGADO”</b> - Quer aprender a fazer lindos e deliciosos bem casados pingado tradicional ou coloridos que se desmancha na boca. Quer aprender então? Essa é sua chance então garanta sua vaga. Aprender a fazer tudo passo a passo e vender muito para garantir um dindin extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>18,00</b>
18/09 Terça	09:30	<b>“ESPECIAL CUPCAKES SALGADOS”</b> - Venham aprender a fazer esta maravilha que não pode faltar nos grandes eventos. Ideal para Mesa de Frios, Lanches, Brunch, Coffee Break, Kit Festa, etc. Em aula será feito MASSA SUPER MACIA COM DEICIOSO RECHEIO DE DE CALABRESA COM REQUEIJÃO. DICAS PARA OUTROS SABORES, ARMAZENAMENTO, VALIDADE E VENDA DE KIT OU UNIDADE. Não percam. Aula com degustação e sorteio. Prof Damiao Costa	<b>20,00</b>
18/09 Terça	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL FINE LINE – BOLO INFANTIL”</b> – Venha aprender a fazer bolo infantil com pintura na lateral, utilizando técnicas de pintura com bola flutuantes comestíveis. Aula com degustação e sorteio. Prof. Anderson Alves	<b>3,99</b>
19/09 Quarta	10:00	<b>“AULA PROMOCIONAL HARALD – BROWNIES MACUNAÍMA”</b> - No palito, com casquinha de chocolate, decorados p Natal! Para fazer e vender p festas de aniversário e eventos! Além de lindos, são deliciosos!!! Venha!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	<b>3,99</b>
19/09 Quarta	14:00	<b>“PIRULITOS DE CRISTAL!!!”</b> - Um sucesso com a criançada! Com alta resistencia, ótima validade sem melar! Coloridos, com sabores de Frutas! Deliciosos! Com enfeites de açúcar embutidos nos pirulitos! Pode-se decorar com papel de arroz também! Aprenda esta técnica e enriqueça o seu aprendizado, atualizando os seus trabalhos! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	<b>45,00</b>
20/09 Quinta	09:30	<b>“AULAO TORTAS FINAS DE DELICATESSENS”</b> – Venha aprender a fazer Torta Crocante de Doce de leite, Torta Alemã e Torta Napolitana. Todas preparadas em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	<b>25,00</b>
20/09 Quinta	14:00	<b>“EMPADAS, EMPADÕES E QUICHES!!”</b> – Já observou que bom negócio é vender empadas? na rua , na chuva, na fazenda, ou numa casinha de sapê... “bora” aprender a fazer! As massas serão a podre, que desmancha na boca, a integral e a comercial feita com gordura hidrogenada. Como brinde uma receita de barquete e dois tipos de recheios: o chiquíssimo cebola caramelada com gorgonzola e o de bacalhau com cream cheese. Aguardo você!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	<b>25,00</b>
21/09 Sexta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT - GOLDEN BARS”</b> - Barra assada com farofa crocante e chocolate Gold, Alfajor de gianduia, versão diferenciada do alfajor utilizando o delicioso chocolate GIA (aprender a trabalhar com o chocolate GIA), Torrone especial e versão viciante do torrone, utilizando chocolate, pasta de avelã e crocante paillete feuilletine. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	<b>3,99</b>
24/09 Segunda	09:30	<b>“SALGADOS ASSADOS GLAÇADOS”</b> – Venha surpreender seus clientes com esses belíssimos <b>SALGADOS ASSADOS</b> criados pelo chef Edson Arruda. Conquistando os paladares mais sofisticados em festas e eventos, agora você terá oportunidade de confeccionar e degustar. Com certeza você surpreendera os seus clientes e sua família com eles. Sendo feito com uma <b>MASSA SUPER LEVE</b> e recheio diversos, recebendo uma linda camada de <b>GLAÇAGEM SALGADA</b> . Imperdível. Não fique fora dessa. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edson Arruda	<b>25,00</b>
24/09 Segunda	14:00	<b>“FINGER FOOD”</b> - Banquete de comidinhas quentes. Venha participar dessa maravilhosa aula onde você vai aprender estas comidinhas para abrilhantar suas festas e deixar seus clientes e amigos de boca aberta. Receitas fácil de fazer e com ingredientes fáceis de encontrar. Estaremos confeccionando <b>CASQUINHAS DE BACALHAU, MOQUEQUINHA DE LOMBO COM ABACAXI, SALADINHA GRATINADA DE PUPUNHA E PENE AO MOLHO</b> . Querendo novidades esta é a sua oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edson Arruda	<b>25,00</b>
25/09 Terça	10:00	<b>“AULA PROMOCIONAL HARALD”</b> - O novo receituário da Harald está lindo e nesta aula você vai aprender um delicioso BOLO BROWNIE COM COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE e RASPAS DE LARANJA, com decoração elegante feita com placas de texturas, perfeito para festas e que também pode ser vendido em tamanhos menores como lembrancinhas de aniversários, batizados e Dia dos Professores. Saia na frente e não perca esta aula! Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	<b>3,99</b>
26/09 Quarta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO – BROWNIES”</b> - Faça e lucre com a jóia do chocolate brownies, saboroso irresistíveis com a qualidade Mavalerio. Brownie trufado, Brownie morango e brownie banana. Aula com degustação e sorteio Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
27/09 Quinta	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB - FESTIVAL DE PIRULITOS DECORADOS”</b> - Aprenda a fazer lindos pirulitos com transfer, com aplique em chocolate e com aplique em pasta americana e aplique em renda de açúcar. Diversos temas como, unicórnio, jardim, emotions, princesa, chuva de bençãos, patrulha canina entre outros. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
27/09 Quinta	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS - TORTA NO POTE ESPECIAL”</b> - Venha aprender a fazer lindas e deliciosas tortas no pote ou bolo no pote. Apostila com sabores de nozes, chocolate com ninho, banana caramelada e abacaxi com chocolate Branco. Será feito em aula 2 sabores e suas montagens passo a passo em aula. Não perca essa oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>15,00</b>
29/09 Sábado	09:30	<b>“CONFEITAGEM PARA INICIANTE”</b> - quer aprender a fazer deliciosos bolos certinhos sem marcas e com quina certinha? Essa é a hora de você assistir essa aula e refazer lindos bolos para seus clientes. Nada de celulites e pneuzinhos na lateral do seu bolo. Será feito em aula mármore que será posto dentro do aro, montagem do bolo, prensa, cobrir com a pasta americana bem fininha. Tudo passo a passo da montagem para você ganhar dinheiro na crise. Apostila com receitas de massa, recheio e tabela de fatias. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>





# RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - OUTUBRO - 2018



01/10 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO INFANTIL COM O TEMA DO MOMENTO” – Bonecas LOL Surprime, decorados com temas de envelopamento com papel de arroz, efeito de cristalização e pintura em dourado. O tema será utilizado com topo em papel fotográfico. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomas	3,99
02/10 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL VIGOR – GÂTEAU” – Venha conhecer um dos bolos mais clássicos da confeitaria francesa em sua versão brasileira. O bolo mais incrível clássico da confeitaria francesa em sua versão brasileira. Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Santos	3,99
02/10 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – AULA PRÁTICA DE COBERTURA MATIZADA” - Venha aprender como criar uma cobertura matizada para seus bolos utilizando os corantes liguidel da Arcolor. Uma maneira simples e fácil para cobertura de bolos, criando efeitos exclusivos para seus clientes. <b>LISTA DE MATERIAL.</b> 1 bolo de isopor com 15cm de diâmetro x 8cm de altura, 1 prato sem borda, com 20cm de diâmetro, 2 alisadores com bordas retas, 1 espátula, tapete de silicone, 1 rolo de abrir massa, 1 pincel largo e 3 sacos plástico. <b>AS PASTAS E O GLACÊ UTILIZADOS TERÃO O VALOR TOTAL DIVIDIDO ENTRE AS ALUNAS.</b> Aula com sorteio Prof. Denise Rasinhas	3,99
03/10 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - FESTIVAL DE GULOSEIMAS” - Você sabia que a moda agora é decorar bolo com guloseimas? Surpreenda seus convidados com esse lindo bolo com: Cupcake, balas, pipoca, sorvete. Tudo elaborado com pasta comestível. Uma aula Celebrate com muitas dicas para garantir seu sucesso. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio Prof. Sandra Freitas	3,99
03/10 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL NORCAU - MONTAGEM E DECORAÇÃO DE BOLOS” – na aula iremos bater, assar, nivelar, rechear, cobrir e decorar um bolo, usando técnicas profissionais para a apresentação da fatia perfeita. Vamos ensinar os alunos como aplicar pequenas esculturas de chocolate, usando Norcau Premium e trabalhos com bicos de confeitaria, usando nosso chantilly Norcau. Vamos preparar um recheio delicioso com o nosso Chocoolanté. Aula com sorteio e degustação! Prof. Rodney CACO	3,99
04/10 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB– MINI NAKED COM ACETATO” – Venha aprender a preparar lindos mini naked cakes com acetato para dar de lembrança nas festas ou para venda em mono porções. Sabores de limão siciliano, morango e damasco. Será feito em aula um sabor passo a passo para você aprenda e a tirar todas as dúvidas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
04/10 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO - FESTIVAL DE TRUFAS FAÇA E VENDA ” - Deliciosas trufas com os produtos da Bom Princípio. Massa e montagem feito em aula de dois sabores diferentes. Uva, goiaba, olho de sogra, abacaxi, creme de avelã e banana com canela. Não fique de fora dessa e garanta sua vaga e ganhe dinheiro sem sair de casa. Aula com degustação e sorteio Prof. Rita Araujo	3,99
05/10 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO SEREIA DE CHANTILLY” - Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, tingimento, utilização de bico para composição de ondas, perolização além da decoração de um lindo bolo com tema de sereia e regado com uma deliciosa calda 3 leites. Aula com degustação e sorteio Prof. Elizete Garrão	3,99
05/10 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - VAMOS DE HALLOWEN” – Para comemorar um dripcake do horror, gostoso e assustador com a qualidade Mavalério. Aula com Sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	3,99
08/10 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - FRESCAL TORTA” - Venha aprender a fazer esta deliciosa TORTA SORVETE para aumentar as suas vendas, o SORVETE será feito em Aula. Dicas de outros sabores teremos BATIMENTO DA MASSA, RECHEIO E COBERTURA e pra não deixar de ser elegante uma linda decoração para surpreender seus clientes TORTA DE SORVETE DE ABACAXI E TORTA DE SORVETE MORANGO. Aula com degustação e sorteio Prof. Edson Arruda	15,00
08/10 Segunda	14:00	“APERITIVOS FESTIVOS” - Não perca esta incrível aula, onde estaremos ensinando deliciosos aperitivos para surpreender sua família, amigos e clientes. Nesta aula você aprenderá todas as dicas para fazer a diferença em seu cardápio. Você terá uma apostila completa passo a passo. Receitas de fácil execução. Teremos: CAMARÃO COM CREME, QUEIJO COM CREME DE AMEIXA, CARNE SECA CREMOSA E CHESTER. Essa é sua oportunidade de aumentar sua renda. Aula com degustação e sorteio Prof. Edson Arruda	20,00
09/10 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA – O VERÃO ESTA CHEGANDO! NÃO PERCA O SORVETE CREMOSO” – Venha aprender a fazer delicioso sorvete cremoso com rendimento maravilhoso e que não usa gordura hidrogenada. Sorvete de abacaxi, sorvete de baunilha, sorvete de frutas vermelhas. Será feito em aula uma receita passo a passo para você arrasar nesse verã Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
09/10 Terça	14:00	“AULA PRATICA DE BICOS” – Aprenda a fazer você mesmo lindos acabamentos para ganhar dinheiro em seus bolos, cupcakes e biscoitos. Ponto concha reversa, ponto pintaga, ponto babado e Poá. Aprenda também a fazer uma linda florzinha decorativa para seus bombons e docinhos. Material: bicos 20, 10,104. Dois sacos de confeitaria, 2 matriz pequena, perfex, espátula, pino para flor reto, tapete para docinho pequeno. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
10/10 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
16/10 Terça	09:30	“AULA DE TORTAS DE VITRINES” – Venha aprender a fazer tortas de Vitrine que são elas: TORTA SENSACÃO DE MORANGO, TORTA ESPELHADA DELÍCIA DE MARACUJÁ E TORTA AMOR PERFEITO. Aula com apostila e degustação. Profª Wilson Brandão	25,00
16/10 Terça	14:00	“SALGADOS DE LANCHONETE” - Ótima aula para quem pretende iniciar-se no mercado de lanchonete e deseja abrir seu próprio negócio. Aprenda joelho/ italiano (queijo e presunto), esfihas (carne, ricota, espinafre), cachorro- quente de forno (simples e recheado), pastelão (pizza fechada com vários tipos de recheios e reaproveitamentos), croissants recheados (semi-folhados, feito com gordura para folhar). Tudo feito em aula. apostila completíssima. Aula com apostila e degustação. Profª Wilson Brandão	25,00
17/10 Quarta	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. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	20,00

17/10 Quarta	14:00	“ <b>AULA PROMOCIONAL MIX – MAÇA DECORADA</b> ” - Venha aprender essa delicia decorada com os produtos Mix! Várias técnicas: decoração com pasta americana, glacê real e rendas de açúcar! Ideal para fazer e vender! Serão feitos temas diversos . Aula com apostila e degustação. Profª Claudia Thomas	<b>3,99</b>
18/10 Quinta	09:30	“ <b>AULA PROMOCIONAL SICAO</b> ” – 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	<b>3,99</b>
19/10 Sexta	09:30	“ <b>AULA PROMOCIONAL BWB - SENSAÇÃO DO MOMENTO EM CHOCOLATE</b> ” – Quer arrasar nas festas mais requintadas? Então você não pode perder a oportunidade de aprender a fazer lindas pecas de chocolate. Esferas com textura, copos desconstruidos, rosa trufadas, bombons decorados, bolo bombom com transfer entre outras pecas maravilhosa. Não perca essa oportunidade. Aula com apostila e degustação. Profª Rita Araujo	<b>3,99</b>
19/10 Sexta	14:00	“ <b>AULA PROMOCIONAL ARCOLOR - BOLO CHUVA DE BÊNÇÃOS</b> ” - Venha aprender a fazer esse lindo bolo totalmente decorado para os pequenos. Utilizando os maravilhosos produtos da Arcolor e ganhar dinheiro com festas e recepções. Toda a decoração do bolo passo a passo para você aprender várias dicas e ganhar e conquistar vários clientes. Garanta sua vaga e não perca essa oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
20/10 Sábado	09:30	“ <b>ESPECIAL AULÃO PARA INICIANTES - BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS</b> ” - 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	<b>22,00</b>
22/10 Segunda	09:30	“ <b>BALA DE COCO GOURMET</b> ” - Aprenda nesta aula a fazer deliciosas balas de coco gourmet recheadas e ganhar dinheiro em festas. Passo a passo do preparo da bala com a motagem de um sabor de recheio para você tirar suas dúvidas e garantir uma renda extra.Increva se já. Aula com apostila e degustação. Profª Rita Araujo	<b>18,00</b>
22/10 segunda	14:00	“ <b>SACOLE GOURMET ESPECIAIS I</b> ” –Venha aprender essa delicias e a começar a vender nesse calor. Não deixa para cima de hora e divulgue e ganhe seus dindin com sacolé Gourmet. Morango com ninho, creme com aroma, chocolate com creme de avelã, choquito e tapioca. Será feito em aula dois sabores passo a passo para você tirar suas duvidas e apostila com todas as receitas. Vem e garanta sua vaga. Aula com apostila e degustação. Profª Rita Araujo	<b>18,00</b>
24/10 Quarta	09:30	“ <b>ESPECIAL CUPCAKES CAKE BOSS: BAUNILHA, RED VELVET E CHOCOLATE</b> ” - 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 ganache 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	<b>20,00</b>
[24/10 Quarta	14:00	“ <b>ESPECIAL BLINDAGEM: GUANACHE: PRETA E BRANCA X BOLO REDONDO E QUADRADO</b> ” - Venha aprender em uma aula só, a técnica de nivelamento que veio para ficar ... A blindagem com ganache! Será ensinado como rechear, umedecer e prensar seu bolo, a preparação das ganaches e a aplicação das técnicas em dois bolos diferentes: um quadrado e outro redondo para que você tire todas as suas dúvidas; De quebra, uma deliciosa ganache em ponto de bico para que você possa decorar seu bolo todo em chocolate. Não Perca! Aula com apostila e degustação. Instrutora Magda Costa	<b>22,00</b>
26/10 Sexta	14:00	“ <b>AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - FLORESTA ENCANTADA</b> ” - Alguns temas de bolo não saem de moda nunca! E floresta encantada é um deles. Então não percam essa aula Celebrate. Você que não sabe modelar, vai aprender como fazer belos bichinhos como: Tigre, leão, macaco e outros. Imagine toda a floresta em perfeita harmonia. Aula exclusiva! Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	<b>3,99</b>
27/10 Sábado	09:30	“ <b>FESTIVAL DE PIPOCAS DOCE GOURMET X TORRE DE DONUTS ASSADOS</b> ” – Festival de Pipocas Doce Gourmet x Torre de donuts Assados - Venha aprender a fazer deliciosas peças para festas em DUAS AULAS EM UMA SÓ. Pipoca de ninho, pipoca de morango, pipoca de prestígio, pipoca de ovomaltine. Será feito em aula um sabor passo a passo. E na mesma aula teremos também o passo a passo de donuts Assados para você fazer sua torre que está super na moda nas festas. Essa é a sua oportunidade de ganhar dinheiro sem sair de casa. Aula com apostila e degustação. Profª Rita Araujo	<b>18,00</b>
29/10 Segunda	09:30	“ <b>CASEIRINHOS GOURMET</b> ” – Venha aprender a fazer deliciosos bolos caseirinhos para fazer e vender. Caseirinhos de chocolates com creme de ninho, caseirinho de banana, caseirinho de churros, caseirinho dois amores, caseirinho de morango. Será feito em aula dois sabores passo a passo para você aprender e vender muito. Aula com apostila e degustação. Profª Rita Araujo	<b>20,00</b>
29/10 segunda	14:00	“ <b>DOCES FINOS PARA FESTAS</b> ” – Que tal fazer lindos doces finos para sua festa. Aprenda a colocar roupa nova em seus doces? Então essa é a sua oportunidade. Torre de cajuzinho, brigadeiro banhado crocante, caixetas de flor de coco, romeu e Julieta, corações de casadinho e mais dois sabores. Será feito em aula passo a passo de três modelos diferentes para você aprender e ganhar dinheiro. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>
30/10 Terça	14:00	“ <b>AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO COM SUCULENTAS DE AÇÚCAR</b> ”- Decore um bolo que pode ser utilizados em diversas ocasiões. A Celebrate separou essa tendência para você! Aprenda a fazer lindas “Suculentas de Açúcar” utilizando os bicos Celebrate e o ponto certo do glacê real e seus segredinhos. Aula exclusiva!!! Aula com apostila e degustação. Profª Sandra Freitas	<b>3,99</b>
31/10 Quarta	14:00	“ <b>AULA PROMOCIONAL MAVALERIO - SUSPIROS</b> ” –Venha suspirar com a mavalério,coloridos, recheados, pirulitos. um verdadeiro faça e venda. Aula com degustação e sorteio Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
26/11 Segunda	13:00	<b>CEIA NATALINA ESPECIAL</b> ” - Nesta data especial onde a família se reuni, então o Chef Edson Arruda preparou esse cardápio para que esse momento seja inesquecível e que você possa surpreender a todos. Nesta aula estaremos confeccionando. <b>ENTRADA:</b> Salada Refrescante Natalina, <b>ACOMPANHAMENTO:</b> Farofa De Limão, Manjar De Camarão Com Vinagrete De Coco, Arroz Festivo Com Figos Frescos e enformado De Peru Gratinado, <b>PRATO PRINCIPAL:</b> Pernil Com Voloute De Maça E Gengibre E Moqueca De Bacalhau, <b>SOBREMESA:</b> taça frescal nevada e Para Acompanhar Um Delicioso coquetel de frutas especial. Renove os itens da sua <b>CEIA NATALINA</b> e faça e venda neste natal. Garanta já a sua vaga parcelando sua inscrição em até 4vezes. <b>Garanta sua inscrição até dia 25 de outubro.</b> Aula com degustação e sorteio Prof. Edson Arruda	<b>150,00</b> <b>4x</b> <b>s/juros</b>