



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - JANEIRO - 2019



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
15/01 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE”- BISCOITOS DECORADOS ”- Aprenda uma deliciosa receita de massa de biscoito amanteigado e várias técnicas de decoração: pasta americana, glacê real, glacê fluido e rendas! Várias técnicas em uma única aula. Descubra a grande versatilidade dos produtos celebrate! Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
16/01 QUARTA	09:30	“TORTAS FINAS DE CONFEITARIA” - Venha aprender deliciosas tortas todo passo a passo em aula são elas: TORTA NATA SUIÇA, TORTA MARTA ROCHA E TORTA AMOR PERFEITO. Tudo feito em aula! Ficou curioso? Venha comigo conhecer os detalhes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	18,00
16/01 QUARTA	14:00	“PADARIA DINÂMICA ” - Serão ensinados vários tipos de pães: pão de linguiça, pão de azeitona, pães recheados diversos, brioche de nozes, brioche de alho, cebola com creme temperado e salsinha. Mini sonho de doce de leite, creme, italianinho de queijo com presunto. Para fechar com chave de ouro, mini hamburquinho. Todos os produtos acima são ideias para abastecer casa de festas ou vender em bandejinhas para abastecer lojas e cantinas. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Pro. Wilson Brandão	18,00
17/01 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- TRUFAS X BOMBONS ”- Aprenda a fazer trufas x bombons! Sabe a diferença? Venha participar decoração, custo, embalagem, armazenamento tudo com a qualidade mavalerio! Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
19/01 SÁBADO	09:30	“SACOLÉ GOURMET ESPECIAL 3 ” - Venha aprender essas delicias SACOLE DE VINHO, SACOLÉ TIPO FERREIRO ROCHE, SACOLÉ DE BIS, SACOLÉ DE PÊSSEGO. Super em alta no verão eles vão garantir renda extra para sua família. Será feito em aula 2 sabores diferentes. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
22/01 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD ”- CHOCOLATES DIVERTIDOS ” -Venha aprender chocolates divertidos para as férias da criançada! Faça e venda! PIRULITOS DE CHOCOLATE COLORIDO COM OREO, PIRULITO SANDUICHE DE BRIGADEIRO, PIRULITO DE ALFAJOR RECORTADO! Todos eles com decoração divertidas! Um sucesso! Faça e venda bastante! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
23/01 QUARTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL SICA0”- BOMBONS PRATICO PARA A PÁScoa ”- A Sicao inicia o ano com todos os segredos para você produzir lindos bombons para encantar os seus clientes. Venha aprender todas as técnicas para você ter uma páscoa perfeita! Bombons crocantes, bombons recheado e bombom colorido. Imperdível! Bombom mineiro ganache de queijo mineiro, bombom capim santo com laranja e bombom de milho com canela. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
24/01 QUINTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO”- BOMBONS PARA A PASCOA ”- Essa e a hora de garantir dinheiro na páscoa bombons decorados e recheados para o faça e venda e garanta sua vaga. recheado de trufa vermelha, trufa de maça com canela e bombom de creme branco. Deliciosos e fáceis de fazer. Será feito em aula ás três massa para você garantir sua renda extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
24/01 QUINTA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL BWB’- OVOS DE COLHER” - Eles chegaram para você aumentar seu catálogo de sugestões para a páscoa. OVO DE COLHER DE FERRERO ROCHER, OVO DE COLHER DE BIS, OVO DE COLHER DE PRESTÍGIO. Será feito em aula 2 sabores diferentes passo a passo. Venha garantir essas delicias. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
28/01 SEGUNDA	09:30	“ ESPECIAL INICIANTES”- BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS ”- Está aula é ideal para você que está iniciando no mundo da confeitaria! Vamos aprender passo a passo Trufado, Abacaxi com leite condensado, Geleia de fruta, Baba de moça econômica, Base cremosa versátil e Strogonoff de nozes. Você também aprenderá qual o ponto certo de cozimento e tabela com a quantidade de recheio a ser aplicada e rendimento de fatias não perca tempo. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Instrutora: Magda Costa	18,00
28/01 SEGUNDA	14:00	“ AULA ESPECIAL 2 EM 1 TECNICAS DE NIVELAMENTO PARA INICIANTES ”- BLINDAGEM COM GANACHE + DRIP CAKE E MARMORIZAÇÃO INVERTIDA NO ARO FECHADO COM PAPEL DE ARROZ ”- Está 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 outra opções além da pasta americana. As coberturas são preparadas em aula e aplicadas em bolos de verdade, com suas respectivas técnicas. Para que você possa escolher a que mais lhe agrada. De e quebra, dois tipos de decorações. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	18,00
29/01 TERÇA	09:30	“ MASSA RAPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS” - Aula imperdível para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que está entrando agora neste mercado. Para você está aula e imperdível, você vai aprender a fazer uma massa fácil de fazer, de barato custo, muito bem aceita no mercado, está massa não vai 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 está massa um falso inhoque. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	18,00
29/01 TERÇA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- TRUFA OU BOMBOM ” - Você sabe a diferença entre eles? Que tal aprender todas as dicas e trunques e ainda aproveite para presentear na páscoa? Não perca essa aula incrível da Harald incrível para começar 2019! Aula imperdível . Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
30/01 QUARTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS ”- MASSA FOLHADA ”- Essa massa que será feita em aula, faz tanto sucesso e agora a seu alcance. Venha aprender a fazer estes deliciosos salgadinhos e verá o quanto poderá ganhar dinheiro fornecendo para seus clientes. Em aula teremos: LIVRETO DE BAYCON COM AMEIXA, ROSETA DE FRANGO COM NOZES, BARQUINHA DE RICOTA, CATA VENTO DE PRESUNTO TEMPERADO e uma deliciosa TORTA FOLHADA NATALINA. Que fará sucesso em suas festas de final de ano. Tudo isso com uma apostila de fácil aprendizado. Você não pode perder. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	15,00
30/01 QUARTA	14:00	“ DOCE DE CONFEITARIA I “ - Deseja aumentar seu cardápio de doces e não sabe como? Então venha participar dessa maravilhosa aula onde você aprenderá receitas de lindos doces e de fácil execução. Teremos nesta aula: MINI ROCAMBOLE, CANOLE, PAVLOVA COM CREME E FRUTAS FRESCAS E AS FAMOSAS TORTINHAS GLAÇADAS. Você não pode perder essa oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	18,00
31/01 QUINTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL BWB “- OVOS DE PASCOA PRINCIPIANTE ”- Venha aprender a fazer uns lindos e maravilhosos ovos recheados para encantar seus clientes para você que não sabe fazer ovos recheados e colar corretamente, selar e recheios essa e a hora. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
31/01 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS”- ATENÇÃO FAÇA E VENDA SORVETES ” - Quer aprender a fazer deliciosos e rentáveis sorvetes cremoso utilizando como base ingredientes simples e rendimento excelente? Essa e a hora de bombar no verão. SOREVETE DE DOIS CHOCOLATES, SORVETE DE OVOMALTINE, SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO, SORVETE DE BANANA CAMELADA, E SORVETE DE MORANGO TROPICAL. Será feito em aula dois sabores diferentes para você aprender e tirar suas dúvidas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00

*** 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 Centro Niterói – Tel.2622-1338



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI
PROGRAMAÇÃO - FEVEREIRO - 2019



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/02 SEXTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- CASINHA DO COELHO DE BISCOITO”- Venha aprender fazer uma casinha de massa de biscoito super fácil e a trabalhar com os produtos Arcolor. Será feito em aula todo o passo a passo da casinha e as modelagens de massa de açúcar para completar o cenário. Venha e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
01/02 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB ”- PEÇAS FITNES” Venha aprender a fazer deliciosas peças para quem gosta de chocolate amargo. Barrinhas de chocolate com granola, barrinhas de frutas secas, bombons de castanha entre outros. Será ensinado o choque térmico e a montagem das peças utilizando as formas da Bwb. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
04/02 SEGUNDA	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS”-Venha se deliciar conosco em uma aula saborosa de Bala de Coco de chocolate que não vai ao fogo. Faremos em aula: massa e recheio, você irá se surpreender!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Diana Carla	3,99
05/02 TERÇA	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO”- TORTA PASCOAL”- Venha aprender a fazer uma deliciosa torta gelada para a páscoa. Torta mousse de cenoura com chocolate meio amargo e torta de avelã. Será feito em aula passo a passo de um sabor para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Não só na páscoa como no ano todo.Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
05/02 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL BWB”- CONES RECHEADO DE CHOCOLATE PARA A PÁScoa”- Que tal aprender a fazer deliciosos e simples cones de chocolates recheados de doce de leite com nozes, creme bombom com pedaços de cereja, chocolate branco com framboesa. A casquinha e deliciosos recheios e decoração para sua sua páscoa. Venda a unidade para garantir sua renda extra. Será montado algumas decorações e uma montagem de recheio. então garanta sua vaga e venda muito nesta páscoa ou durante o ano todo. Só trocando as decorações. Aula com sorteio e degustação. Prof. Rita Araujo	3,99
06/02 QUARTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX ”- Venha aprender nesta aula RUFFLES CAKE EM DEGRADÊ COM HIBISCO EJASMIN. Feito com a PASTA DE FLORES MIX. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
07/02 QUINTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS ”- TORTAS COMERCIAIS IV ”- Não deixe passar essa chance e venha aprender essas NOVAS E DELICIOSAS TORTAS, onde você fara sucesso com seus clientes. As massa são práticas e de fácil execução. O custo é bem baixo onde ajudará aumentar suas vendas. TORTA DE BEM CASADO, TORTA BABA DE MOÇA COM FIO DE OVOS E TORTA COM FRUTAS VERMELHAS. Será imperdível, venha conferir. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	15,00
07/02 QUINTA	14:00	“AULA BUFFET DE CREMES”- Venha participar desta aula onde estaremos fazendo deliciosos cremes para você oferecer a seus clientes e amigos. Está querendo novidade para este está e a oportunidade, estaremos montando uma linda mesa para degustação dos cremes e acompanhamentos, teremos CREME DE CAMARAO GRATINADO, CREME DE PIMENTÃO EO FAMOSO CREME DE SIRI COM FAROFA DE COCO. Será imperdível, venha conferir. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	18,00
08/02 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE”- Venha aprender um lindo bolo infantil com pintura em 3d tudo passo a passo em aula. Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Andersom Alves	3,99
09/02 SÁBADO	09:30	“ ESPECIAL DE CUPCAKES”- BAUNILHA, RED VELVET E CHOCOLATE”- Você não pode perder esse aulão com três deliciosas receitas do CAKE BOSS, traduzidas e testadas por mim para 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 mashmallow econômico e resistente ao calor. Tudo feito em aula. Não fique de fora! Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	18,00
11/02 SEGUNDA	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- AULA PRÁTICA”- Venha colocar a mão na massa com a arcolor e aprenda a modela um mini totem de bichinhos. Uma aula prática, com muitas dicas para garantir o seu aprendizado. Garanta sua vaga! Material: tapete de silicone, jogo de estecas, rolo de abrir massa, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 perfexs,5 sacos plásticos, prato de 15 cm de diâmetro. As massas utilizadas na modelagem terão o valor dividido entre as alunas Aula com degustação e sorteio. Prof. Denise Rasinhas	3,99
12/02 TERÇA	09:30	“ FAÇA E VENDA BOLOS CASEIRINHOS GOURMET 2 ”- Vamos aprender a fazer deliciosos bolos caseirinhos gourmet para ganhar dinheiro rápido caseirinho de maçã, caseirinho cuca de goiabada, caseirinho de pistache, caseirinho de amendoim, será feitp em aula todo o passo a passo de duas receitas diferentes para você ganhar dinheiro com essas delicias. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
12/02 TERÇA	14:00	“ AULA PRÁTICA DE BICO”- Aprenda a trabalhar com bico de confeitar e a decorar seus bolos, cupcakes e biscoitos para festas e eventos. Venha e garanta sua vaga. ponto pitanga, corda, zigzag, e mini florzinha. Cada aluna terá de trazer: bico 20, 2d, e 1 matriz pequena, pino reto, 2 sacos de confeitar, perfex e espátula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
13/02 QUARTA	09:30	“TORTAS FINAS DE CONFEITARIA”- Venha aprender maravilhosas tortas de confeitaria são ela: CHIFFON DE LIMÃO ABISCOITADA, TORTA ÓPERA DE CAFÉ, TORTA TIRAMISÚ Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	18,00
13/02 QUARTA	14:00	“PÃES SALGADOS & DOCES PARA LANCHONETE ”- Aumente sua renda fazendo da sua casa uma mini padaria. Aprenda fazer com o mestre da panificação Wilson Brandão deliciosos pães: pão de hambúrguer, pão de cachorro quente, sonho, cibata, sacadura, pão doce, lua de mel, entre outros. Apostila completíssima. Várias dicas de armazenamento e noções de custo. Aula imperdível. Aula com sorteio e degustação. Prof. Wilson Brandão	18,00

14/02 QUINTA	14:00	“ PROMOCIONAL MAVALERIO”- INOVE E SURPREENDA COM PRODUTOS MAVALERIO”- Venha aprender essas delicias, OVOS COM MEMORIZAÇÃO FRANCESA E OVO CASA DO COELHO. Garanta sua vaga!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
15/02 SEXTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL MIX ”- Venha aprender nesta aula um bolo de altura dupla com aplicação de figura recortada em 2d. ideal para várias ocasiões com sugestões para outro tema. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
16/02 SÁBADO	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 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 sorteio e degustação. Pro. Damião Costa	18,00
18/02 SEGUNDA	09:30	“DOBRADINHA FAÇA E VENDA PÃO DE MEL + ALFAJOR”- Vamos aprender a fazer duas delicias que são sempre sucesso no faça e venda: PÃO DE MEL E ALFAJOR, que poderão ser vendidos o ano inteiro em casa, para festa ou até para restaurantes e docerias! Será ensinada uma receita fácil e barata: como preparar as massas, assar, rechear, banhar e embalar os doces. Tudo passo a passo em aula. Não perca. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	18,00
18/02 SEGUNDA	14:00	“ FLOWER CAKE COM SHINY BUTTERCREAM”- BOLO FLORAL EM BUTTERCREAM BRILHANTE + CHANTININHO ESTABILIZADO COM BATIMENTO DE MASSA”- Saia na frente e venha aprender o bolo com os glacês do momento!! Como bater a massa, rechear e cobrir de maneira prática. Batimento e aplicação do chantininho no bolo. O SHINY BUTTERCREAM (BUTTERCREAM BRILHANTE) que tem efeito brilhante do GLOSSY, porem muito mais fácil de fazer e mais resistente ao calor, com o qual faremos lindas flores para decoração. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	18,00
19/02 TERÇA	10:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD”- OVOS DE PÁScoa PARA INICIANTES”- Nesta aula você vai aprender todos os pulos do gato para produzir ovos de páscoa artesanais, dicas de embalagens e, para rechear, bombons práticos feitos sem forma para chocolate. Aprenda tudo sobre a temperagem do chocolate nobre. Aula com degustação e sorteio. prof. Karla Leal	3,99
19/02 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALÁ”- DRIP CAKE CHANTININHO”- Aprenda como fazer um delicioso chantininho com o CHANTILY 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
20/02 QUARTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICAO”- PASCOA SICAO”- Venha aprender deliciosas receitas para vender e presentear com os produtos SICAO. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
20/02 QUARTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE” MIX DE TÉCNICAS EM PAPEL ARROZ”- Precisando de um bolo belíssimo que possa ser usado em todas as ocasiões? Venha aprender com a celebrate um mix de técnicas em papel arroz. Você vai ver como é fácil e divertido criar lateral perfeita, laço e uma bela flor. Tudo demonstrado passo a passo para garantir seu sucesso. Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
21/02 QUINTA	09:30	“FAÇA E VENDA ”- BOLO NO POTE SALGADO”- Venha aprender a fazer um delicioso pão de ló salgado para produzir seus bolos no pote e vende nesse verão. Será feito em aula a massa, um sabor de recheio e montagem. Não perca essa oportunidade e garanta sua vaga! aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
21/02 QUINTA	14:00	“ FESTIVAL DE SUSPIROS DECORADOS ”- Venha aprender a fazer lindos suspiros decorados. Pirulitos de roseta, pirulito de suspiro modelo cenoura, mini flores, entre outros para você decorar seus bombons, seus ovos de páscoa, seus cupcakes e seus bolos. Garanta sua vaga. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
22/02 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- DELÍCIAS IRRESISTÍVEIS DE PÁScoa MAVALERIO”- Venha aprender essas delícias, CAKE DE PÁScoa, MINI OVOS DE COLHER COM RECHEIO DE GANACHE COM MANGERICÃO. Um Faça e lucre! Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
23/02 SÁBADO	09:30	“ BROWNIER X BRIGADEIROS” – Venha aprender duas aulas em uma. Brownie deliciosos com aquela casquinha maravilhosa e brigadeiros deliciosos para você vender na sua festa, bike, caixinhas e unidades. Brigadeiro de churros, frutas do bosque, queijo com goiabada e Ovomaltine. Será feito em aula a massa do brownie e dois sabores de brigadeiros passo a passo. Não perca essa oportunidade. Garanta sua vaga. 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 Centro Niterói – Tel.2622-1338