



Renata's

**RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA****PROGRAMAÇÃO- JULHO- 2010**

Renata's

Data	Hora	Cursos	Valor R\$
01/07 Quinta	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL NESTLÉ-CONFIRA AS DELICIOSAS RECEITAS QUE A COZINHA ARRETADA DA NESTLÉ PREPAROU PARA VOCÊ"</b> -Inovando E Incrementando Suas Receitas Para Festas Juninas E Agostinas.Nestlé Profissional Sempre Pensando Em Você!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª E Consultor Luiz França Filho.	<b>2,00</b>
01/07 Quinta	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL CELEBRATE-ACAMPANDO COM O PAPA!"</b> -Faça A Maior Festa No Dia Dos Pais!!!Nesta Aula Da Celebrate Você Ira Aprender Com Muita Facilidade A Decoração E Montagem De Um bolo Com Bonecos Divertidos Em Várias Posições.Seu Pai Vai adorar!Excelente Idéia Para Bolo De Meninos.Aula Imperdível!!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Sandra Freitas	<b>2,00</b>
02/07 Sexta	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO-MESA IRRESISTÍVEL COM COBERTURAS MAVALÉRIO"</b> -Novidades Que Vão Agradar Os Olhos e o Paladar:Strogonoff Na Panelinha De Chocolate,Copinhos festivos Mavalério (Decorados),Damasco De Gala!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Perpétua Brandão	<b>2,00</b>
03/07 Sábado	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-A ARCOLOR CONVIDA VOCÊ A APRENDER A DECORAR UM BELÍSSIMO BOLO DE CASAMENTO EM TRÊS ANDARES"</b> -No Formato De Coração Em estilo Moderno Que Certamente Será O Centro Das Atenções Depois Dos Noivos.Nesta Aula Será Ensinado Como Cobrir Corretamente Um Bolo E Como Fazer Os Corações Da Decoração Que Formará uma Cascata,Utilizando Pastilhagem,Massa Elástica e Pasta Americana Em Uma Combinação Que Dará Leveza E Ao Mesmo Tempo Classe E Beleza Aos Seus Bolos.Não Fique Fora Dessa Oportunidade De Descobrir As Maravilhas Dos Produtos Arcolor Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Veríssima.	<b>2,00</b>
05/07 Segunda	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL CELEBRATE -BOLO DE CASAMENTO"</b> -Simples E Fácil De Montar!Neste Bolo De casamento De Dois Andares Que Será Demonstrado Na Aula Promocional Da Celebrate,Você Aprenderá Novas Maneiras De Utilizar Os Ejetores Para Dar Um Toque Muito Especial Ao Bolo Que Será Um Presente Para Seus Convidados. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Gloria Fonseca.	<b>2,00</b>
05/07 Segunda	14:00	<b>"CURSO BÁSICO DE CONFEITAGEM WILTON I-1º AULA"</b> -Neste Curso De Confeitagem Você Vai Decorar Bolos Maravilhosos!Em 4 Aulas Práticas Será Ensinado Como Nivelar,Rechear,Cobrir Bolos,Além De Trabalhos Com Bicos E 2 Tipos de Glacê!Receba Todas As Dicas Para Assar Bolos Perfeitos,Receitas De Massa E Recheio.Este Curso é Indicado Para Iniciantes Ou Aqueles Que Desejam Atualização Profissional.Acompanha Apostila Ilustrada Com Fotos E Moldes Que Facilitam O Aprendizado.Curso Com Certificado Aprovado Pela Wilton E.U.A. Atenção:Inscrições Com 50%De Sinal.Profª Gloria Fonseca.	<b>80,00</b> <b>Pacote Com 4 Aulas</b>
06/07 Terça	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL KERRY-DELÍCIAS COMERCIAIS"</b> -Para Fazer E Vender-Surpresa De Morango,Surpresa Mooca,Surpresa De Banana ,Surpresa De Frutas Vermelhas E Surpresa De Tangerina. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Geralda Rodrigues	<b>2,00</b>
06/07 Terça	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL KERRY-AUMENTE SUA RENDA FAMILIAR"</b> -Fazendo E Vendendo Deliciosos Picolés E Sacolés Feitos Sem Segredo:Sabores De Maracujá,Cappucino,Doce De Leite,Morango,Chocolate,Fantasia (Azulato),Entre Outros Sabores . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Geralda Rodrigues	<b>2,00</b>
07/07 Quarta	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-VOCÊ JÁ VIU RENDA DE TECIDO TRANSFORMAR EM RENDA DE GLACÊ REAL?"</b> - Não?Então Venha Aprender A Rendar Bolos Com Efeitos Magníficos Com Essa Técnica,Onde Você Utilizará Pedacos de Rendas De Verdade Em Glacê Real,Como se Fosse Um Molde Vazado,E Com Acabamento De Lindas Flores Exóticas Feitas Com Cortados De Coração!Traga Sua Máquina. <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio. Profª. Débora Gonzaga</i>	<b>2,00</b>
07/07 Quarta	14:00	<b>"MINI-BOLOS-APRENDA COM UMA ÚNICA RECEITA DE MASSA A FAZER 12 MINI-BOLOS"</b> – Você Não Vai Gastar Quase Nada, e Vai Economizar Muito Tempo Aproveitando Assim, Para decorá-los, Você Aprenderá a Confeitar Com Tema Que Você Escolher <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio. Profª. Débora Gonzaga</i>	<b>12,00</b> <b>Promocional</b>
08/07 Quinta	10:00 À 13:00	<b>"AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-AULA PRÁTICA"</b> -Vamos Literalmente Colocar A Mão Na Massa E Confeccionar Lindos Bichinhos Para Decoração De Bolos Infantis.Faça Logo Sua Inscrição Somente 15 Alunos.MATERIAL:No Balcão . Profª Rute Elisia.	<b>2,00</b>
09/07 Sexta	09:30	<b>"CURSO DE PIZZAIOLO"</b> -Se Você Pensa Em Abastecer Cantinas ,Academias Ou Mesmo Montar E/Ou Reciclar A Sua Pizzaria,Eis A Oportunidade!Massa Feita Com Cerveja,Iorgute Ou Azeite.Modelagens De Mini Pizzas Brotinhos E Tradicional,As Diversas Espessuras(Fina,Grossa E Com Borda Recheada)Molho Especial (Feito Com Manjericão Fresco E Calabresa)Recheios Variados.Balanceamento Da Receita Para Que A Mesma Transforme-se Em Integral,Pré-assamento E Congelamento.Coberturas Doces E Salgadas.A Apostila Vem Completíssima. ! <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio Profª.Wilson Brandão</i>	<b>12,00</b> <b>Promocional</b>
09/07 Sexta	14:00	<b>"BOLOS E PETIF-FOURS PARA BRUNCHS,MESA DE CHÁ E COFFEE-BREAKS"</b> -Quem Trabalha Com Lanches Vai Amar Esta Aula!!!Bolo Com Milharina,Bolo Com Glacê De Laranja,Bolo Com Cenoura Com Cobertura De Chocolate E Biscoitos Amanteigados,Que De Acordo Com A Forma Como Forem Modelados Dão Origem Aos Requentados Casadinhos,Ferradurinhas,Olho De Boi E Outros <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio ProfªWilson Brandão</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
10/07 Sábado	09:30	<b>"AULA PRÁTICA DE BOLAS CANUDOS"</b> -Aprenda Você Mesma A Fazer Cachorrinho ,Espada,Chapéu Peixe e Muito Mais.MATERIAL:Bomba De Encher Bola e 1 Pacote De Bola Canudo Sortida.Obs:Aula Com sorteio.Profª Luciana Figueiredo.	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
12/07 Segunda	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE BOMBOM INFANTIL"</b> -Lindos E Saborosos Super Coloridos Com Sabores Diversos Decorados Especialmente Para Alegria da Criançada E Serve Para Qualquer Tema <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio Profª Gloria Fonseca.</i>	<b>2,00</b>
12/07 Segunda	14:00	<b>"CURSO BÁSICO DE CONFEITAGEM WILTON I-2º AULA"</b> - Prosseguindo o Curso, Você Fará Variados Acabamentos No Bico Usando Todos os Fundamentos da Confeitagem, Com Todas as Aulas Práticas. Usaremos Princípios e Fundamentos da Única Firma de Confeitagem Que Mantém a Vários Anos Um Curso de Peso No Brasil, Pois Aplica o Método Certo da Confeitagem Com Bicos. Lista de Bicos na Loja. Profª. Glória Fonseca	<b>Pacote</b>
13/07 Terça	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL MIX-VENHA APRENDER SEM MISTÉRIO"</b> -Com O Fondant Mix De Secagem Rápida E Brilho Inigualável.Aprenda Ainda A Decora-lo Com Pasta Mix E Glacê Real <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio ProfªMag Almeida</i>	<b>2,00</b>
13/07 Terça	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL BALLONTECH-AULA DE BOLAS INÉDITA"</b> -Palhaço Engraçado,Faremos Um Palhaço Na Estrutura Com Rosto Modelado E Expressivo,Muito Engraçado E Ainda Fazendo Pose.Dicas Para Outras Estruturas 2,50m De Altura. Profª Katia Praça.	<b>4,99</b> <b>Promocional</b>
14/07 Quarta	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL ALISPEC-DOCES FONDADOS E CAMELADOS"</b> -Venha Aprender Com Alispec Seus Doces Prontos Tudo Fica Mais Fácil E Gostoso.Venha Conferir Também, A durabilidade,Conservação E Muito Mais Não Perca Tempo E Venha Conferir Esta Delícia <i>Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio Profª Rita Araujo</i>	<b>2,00</b>
14/07 Quarta	14:00	<b>"CONFEITAGEM PARA PRINCIPIANTE 1-COM ARTE FRANCESA"</b> -Venha Aprender A MONTAR SEU BOLO QUADRADO Todo De Mármore E Que Já Sai Pronto Do Aro Tudo Passo A Passo Em Bolo De Verdade.Vamos Decorar Com Um Lindo Acabamento Em Glacê Real, E A Colocar O Papel De Arroz Corretamente .Vamos Transforma-lo Em Arte Francesa E Também Aprender a Matizar o Mármore E Não Para Por Ai...Será Ensinado Como Prensar O Bolo, Colocar Corretamente A Calda E A Congelar A Massa Do Bolo Corretamente,Será Fornecido Uma tabela Para Fatias DE Bolos. <b>SORTEIO DE UM ARO ABERTO. Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Rita Araujo</b>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
15/07 Quinta	09:30	<b>"FESTIVAL DE QUICHES,EMPADAS E EMPADÕES"</b> -Aprenda Várias Massas Em Uma Única Aula .Empadas Doces E Salgadas,Quiche De Camarão E Shikake,Empadão Super Saboroso Massa Econômica E De Fácil Preparo.Aprenda Melhor Recheio Para Seu Empadão E Suas Quiches E Ainda Dicas De Como Cobrar E Congelas.Não Perca!!! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Telma Carvalho.</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
15/07 Quinta	14:00	<b>"AULA DE DRINK'S PARA SEU BUFFET COM E SEM ALCOOL"</b> -Não Perca Esta Aula Para Valorizar Seus Eventos,A Oportunidade Que Faltava Em Seu Buffet:Malibu,Pina Colada,Lagoa Azul,Entre Outras 10 Receitas De Drink's Com Alcool E 8 Sem Alcool.Imperdível.Aula Com Degustação!Sera Servido Também 2 Acompanhamentos:Gurjão De Peixe Com Molho E Quindim De Bacalhau.Profª Telma Carvalho.	<b>12,00</b> <b>Promocional</b>
16/07 Sexta	09:30	<b>"AULA DE CONGELAMENTO"</b> -Simplifique O Seu Trabalho Congelando Corretamente Sua Alimentação E Encomendas,Do Legumes A Pratos Prontos.Apostilas Encadernadas Com 25 Folhas Com Técnica E Receitas.Portanto Não Falte A Mais Completa Aula De Congelamento.Em Aula Terá Uma Degustação De Um Mine almoço E Sobremesa De Pratos Congelados!!! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.</i>	<b>26,00</b> <b>Promocional</b>

CONTINUA NO VERSO



16/07 Sexta	14:00	“ <b>TORTAS GELADAS ESPECIAIS</b> ” Aprenda A Fazer Deliciosas Tortas Geladas:Torta Alemã Com Amendoim E Chocolate,Torta Holandesa Romeu E Julieta E Tenha A Receita Da Torta Holandesa De Damasco E Coco. <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.</i>	<b>12,00</b> <b>Promocional</b>
17/07 Sábado	09:30	“ <b>NOVIDADE-PELA PRIMEIRA VEZ SERA ENSINADO MINO-PORÇÕES INDIVIDUAIS</b> ”-Simplesmente Elegantes Em Taças Ou Copinhos Doces E Salgados,Trazidas Diretamente Do Congresso De Gastronomia :Camarão No Conhaque,Roquefor Com Nozes,Salmão Defumado Com Queijo Gruir Chocolate Com Menta,Limão Com Chocolate Branco,Estrogonofê De Morango E Alexander.Tudo Com Decoração Individual . <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Conceição Braga.</i>	<b>16,00</b> <b>Promocional</b>
19/07 Segunda	09:30	“ <b>TORTA SALGADA EM VITRO</b> ”-Aprenda A Montar Facilmente Esta Linda Torta Com Pintura Cintilante.Massa Feita Em Aula E Cobertura Em Gel Salgado,Grande Visual Para Qualquer Evento. . <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio ProfªGloria Fonseca.</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
19/07 Segunda	14:00	“ <b>AULA DE CONFEITAGEM WILTON I – 3ª AULA</b> ” – Você Continuara a Praticar Lindos e Valiosos Trabalhos, Onde Você Mesma Fará Sua Avaliação, Vendo Que a Pratica de Bicos é Fundamental, Fazendo de Cada Um De Vocês Grandes Profissionais. Profª. Glória Fonseca	<b>Pacote</b>
20/07 Terça	09:30 Às 12:30	“ <b>FAÇA E VENDA CHOCOLATE O ANO INTEIRO</b> ”-Aprenda A Fazer Trufas,Bombons,Recheios Para Ovos E Aprenda O Coração Com Rosas Cristalizadas Comestíveis,Noções De Preços E Embalagens.A Professora Luzinete Veiga Trabalha Com Chocolate Há Mais De 40 Anos E Fornece Assessoria Em Varias Empresas e industrias.Você Não Pode Perder Esta Oportunidade De Ter Uma Renda Extra.. <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio ProfªLuzinete Veiga.</i>	<b>30,00</b> <b>Promocional</b>
20/07 Terça	14:00 Às 17:30	“ <b>FESTIVAL DE FOLHADO</b> ”-Aprenda A Fazer Massa Folhada Em Vinte Minutos E Com Ela Fazer Verdadeiras Delicias Com Recheios Doces E Salgados.Será Feito Em Aula Sfhas,Triangulo,Empadas E Trouxinhas E Ainda Será Demonstrado Como Modelar Vol Au Vent,Croissant,Torcidinho E Etc.Descubra Truques E Segredos E Tire Suas Duvidas Nesta Aula Que Você Não Pode Perder De Jeito Nenhum. . <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio ProfªLuzinete Veiga.</i>	<b>30,00</b> <b>Promocional</b>
21/07 Quarta	09:30	“ <b>BOLO BUMBUM MODELADO</b> ”-Atendendo A Pedidos Estamos Repetindo Este Lindo Bolo Todo Modelado Feito Em Bolo De Verdade E Decorado Com Detalhes Em Pasta Americana,IMPERDÍVEL!!!. <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Ivonete Gomes.</i>	<b>8,00</b> <b>Promocional</b>
21/07 Quarta	14:00	“ <b>MESA DE GULOSEIMA I</b> ”-Apimore Sua Mesa De Guloseima Com Deliciosas Novidades Que Irão Encantar A Criançada.Pirulito De Gelatina,Pirulito De Biscoito Colorido,Pipoca Colorida,Mini Mousse E Maça Do amor E Saiba Também Como Embalar E cobrar <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Ivonete Gomes.</i>	<b>8,00</b> <b>Promocional</b>
22/07 Quinta	10:00 Às 17:00	“ <b>AULÃO DE MESA DE CHOCOLATE COM CASCATAS E FRUTAS</b> ”-Montaremos Mesa De Chocolate Moderna,Com Tudo O Que Há De Pronto No Mercado De Eventos:Arvore Francesa,Tupiaria De Bombons No Tecido,Cacheta Com mousse De maracujá,Trufas Decoradas,Licor No Copinho De Chocolate,Delicioso Pirulito De Biscoito Com Chocolate,Balde E Garrafa De Champagne Em Chocolate Com Pedras De Gelo Efeito Cristal Japonês,E Para Surpreender Ainda Mais,Montaremos A Tão Requistada E Lucrativa Cascata De Chocolate Com Frutas Para A Degustação Self-Service.Montagem Das Mesas Com Decoração E Acabamentos,Cristais,Tecidos,Iluminação Com Refletores,Decoração Com Velas,Suportes E Bases De Alumínio,Vidro,Inox,Arranjos Florais Naturais,Decoração De teto Com Esculturas,Painel Super Interessante,Inédito E Sofisticado.Todos os Itens Serão Confeccionados Em Aula Com O Bom Funcionamento.Passo A Passo De Toda A Decoração De Mesa,Chão E Teto.No Final Da Aula Faremos Uma Grande Festa Com Degustação E Sorteio.Vagas Limitadíssimas.Profª Kátia Praça E Andréa Vasconcelos.	<b>60,00</b> <b>Promocional</b>
23/07 Sexta	09:30	“ <b>AULA PROMOCIONAL NORCAU-VENHA COMEMORAR O ANIVERSARIO DA PROFESSORA AMANDA COM A TORTA JULINA</b> ”-Recheio De Paçoca, Pé-De-Molequ,Cobertura De Chantilly E Decoração Julina Com Chico Bento E Rosinha De Chocolate Com Banquinho De Biscoito E Fogueira.Não Perca Essa Delicia!!! <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga.</i>	<b>2,00</b>
23/07 Sexta	14:00	“ <b>BOLO CASTELO DO BABY DISNEY</b> ”-Venha Aprender Um Lindo Bolo Em Formato De Castelo,E A Modelar Os Personagens Do Baby Disney E Mais Você Aprenderá Uma Técnica De Pintura Com O Uso De Aerografia Com Moldes Vazados, Arvores Em Glacê Real E Muito Mais Não Percam!!! <i>Aula Com Degustação E Sorteio De Telas. Profª Alessandra Mauro.</i>	<b>12,00</b> <b>Promocional</b>
24/07 Sábado	09:30	“ <b>AULA IMPERDÍVEL DE APLICAÇÃO DE PAPEL DE ARROZ SOBRE A GELATINA ESPECIAL</b> ”-Aprenda A Fazer Um Delicioso Bolo(Massa,Recheio E Cobertura)E A Fazer Aplicação Do Papel De Arroz Com Decalque.Técnica Inédita Onde Você Ira Aplicar O Papel,Decalcar E Retirar O Papel(Sem Utilizar Geléia De Brilho).Técnica Ideal Para Bolos Com Marshmallow E Chantilly <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª.Claudia Thomaz</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
26/07 Segunda	09:30	“ <b>AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE PÃO DE MEL</b> ”-Atendendo A Pedidos Voltamos Com Esta Maravilhosa Aula Onde O faturamento Será Certo E Com pouco Gasto,Decorado Para Festa E Ainda Com Noções De Embalagens. <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Gloria Fonseca.</i>	<b>2,00</b>
26/07 Segunda	14:00	“ <b>AULA DE CONFEITAGEM CURSO WILTON I – LIÇÃO 4</b> ” – Você Aprenderá Desde o Básico. Curso C/ Apostila Ilustrada, Aprovado Pela Wilton (E.U.A). <i>Obs.: A Apostila Será Entregue ao Aluno Mediante o Pagamento do Pacote. Profª. Glória Fonseca</i>	<b>Pacote</b>
27/07 Terça	09:30	“ <b>AULA PROMOCIONAL HARALD-SURPREENDA SEU PAPAÍ COM LINDAS PEÇAS DECORADAS COM CHOCOLATE</b> ”- Aprenda A Fazer Cartão E Cd De Chocolate E A Usar Sua Imaginação Para Este Belo Dia.Crie E Ivente Com Os Chocolates Harald. . <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª. Andrea Vasconcelos</i>	<b>2,00</b>
27/07 Terça	14:00	“ <b>BEM CASADO,BEM NASCIDO E BEM VIVIDO</b> ”-Massa Econômica,Recheio E Calda,Nesta Aula Você Irá Aprender A técnica De Congelamento,Embalagens No Crepon Laminado,Parafinado,Organza E Tela Dourada Ou Prateada.Imperdível,Esta Aula É Para Você Vender E Lucrar!!! . <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª. Andrea Vasconcelos</i>	<b>15,00</b> <b>Promocional</b>
28/07 Quarta	09:30	“ <b>FESTIVAL DE TRUFAS</b> ”-Venha Aprender A Fazer Essas Delicias E Aprender A Confeccionar A Verdadeira Trufa.Vamos Fazer Em Uma Casca De Chocolate E Será Degustado 6 Sabores Diferentes De Trufas E Desses 3 Serão Feitos Em Aula.Simplesmente Deliciosos E Eternamente Na Moda E Apreciado Por Qualquer Idade Ou Momento Especial.Apostilas Com Farta Sugestões.Não Perca Tempo E Venha Conferir!!! . <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Rita Araujo</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
28/07 Quarta	14:00	“ <b>AULA PRÁTICA-LEMBRANÇINHA DE NASCIMENTO EM BISCUIT</b> ”-Venha Aprender Nesta Aula A Fazer Um Lindo Porta Recado Que Será Um Bebe Sentado(Modelado)E Também Um Imã De Geladeira Com Bebe Sentado De Fraldinha(Forminha De Silicone)Venha Aumentar Sua Renda Mensal Sem Sair De Casa.Imperdível!! <i>MATERIAL:No Balcão .Obs:Aula com Sorteio.Profª Rita Araujo</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>
29/07 Quinta	09:30	“ <b>FESTIVAL DE COXINHAS NO PALITO</b> ”Um Dos Maiores Clássicos Da Culinária Agora Se Tornou Nobre,Faça O Diferencial:Coxinhas Assadas E Fritas,Frango,Chester,Canadense Com Ameixa,Camarão E Provolone(Feita Com Massa Cremosa E Massa Folhada Industrializada),Tudo Com Requite E Qualidade. <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªConceição Braga</i>	<b>13,00</b> <b>Promocional</b>
29/07 Quinta	14:00	“ <b>ELITE DAS TORTAS</b> ”-Aprendam A Preparar Tortas Desde AS Mais Básicas Ate As Mais Sofisticadas,Frias,Deliciosas E De Fácil Preparo:Será Feito Em Aula Batimento De Massa,Recheio,Nivelar,Montar E Decorar:Torta Pavê Bombom E Torta Musseline Com Decoração Em Transfer,Arebesco,Placas E Filigramas Em Chocolate,E Ainda Uma Linda Torta De Maça Espanhola <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªConceição Braga</i>	<b>15,00</b> <b>Promocional</b>
30/07 Sexta	09:30	“ <b>SEMINARIO DE DOCES E CHOCOLATES-AULA ESPECIAL DE DOCINHOS-UM SHOW DE AULA COM DELICIOSAS ARTES EM CHOCOLATES</b> ”-Onde Tem Chocolate Tem Gosturas.Novidades Para Incrementar A Sua Mesa De Fechamento.Nesta Aula Você Aprende A Fazer Um Lindo Porta Jóia Triangular,Pintado,Lustrado E Recheado Com Trufas De Maracujá,Deliciosa Micro Tortinha De Limão (No Tamanho De Doce)E Para Finalizar,Lindo Mini Cachepô(De 2 Cores)de Chocolate Para Servir Bebidas ,Licores,Todynho Ou Água De Coco,Com Canudinho Banhado Em Chocolates.Com CertaVocê Vai Se Encantar Com Esta Aula!!!Cada Aluno Vai Levvar 3 Docinhos(1 De Cada) <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªLena Dias</i>	<b>25,00</b> <b>Promocional</b>
30/07 Sexta	14:00	“ <b>SEMINARIO DE DOCES-DOCINHOS FINOS ESPECIAL BUQUÊ</b> ”-Esta è Mais Uma Aula Que Permitira Você Substituir As Tradicionais Mesa De Doces Por Algo Mais Sofisticado.Requite E Beleza São Marcas Registradas Nos Doces Apresentados Pela Profª Lena Dias E Que Nunca Perdem A Sua Qualidade,Aparência E Sabor.Nesta Aula Você Aprende A Fazer 2 Deliciosas Massas De Doces E Montar Dois Diferentes Cachos Com Respectivas Massas.Saborosas Cocadas,Modeladas,Formando Um Lindo Cacho Com Acabamento De Um Laço Perolado .Doces Modelados Em Forma De Rosas,Formando Um Lindo Buquê.Finalizado Também Com Um Lindo Laço Perolado.Com Esses Doces Você Vai Montar Lindas Bandejas Para Centro De Mesa De Doces E Chocolates <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªLena Dias</i>	<b>25,00</b> <b>Promocional</b>
31/07 Sábado	09:30	“ <b>TORTA SANDUICHE MODELADO HAVAI</b> ”Feita A Base De Pão De Forma Com Recheio Agridoce.Servindo Para Fazer Qualquer Modelo Para Complementar Sua Mesa De Frios Como Qualquer Torta Gelada Ou Inovar O Lanche Da Tarde Da Sua Família Um Ótimo Faça E Venda Para O Ano Todo!!! <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio</i>	<b>10,00</b> <b>Promocional</b>

\* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS

**Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência !**

**RENATA'S DECORAÇÕES**

Av. Lobo Júnior, 763 – Penha – Telefax.: 2290-4348/ 2290-9389/ 3976-4107 Exatamente em frente à Delegacia (22ª DP)www.renatas.com.br

