

Data	Hora	Cursos	Valor R\$
02/08 Segunda	09:30	“CUP CAKES DECORADOS”-Novidades Do Congresso Da Argentina!Os Cup Cakes São A Ultima Moda Nas Festas!Um Modelo Mais Bonito Que O Outro,Ideias Para Aniversario,Casamentos E Nascimento.Aprenda Uma Massa Leve E Suas Variações De Sabores E Lindas Decorações Com Pasta Americana E Glacê Real.Você Não Pode Ficar Fora Dessa!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Claudia Thomaz	8,99 Promocional
02/08 Segunda	14:00	“CONFEITAGEM - BOLO PARA CHÁ-DE-BEBÊ”-Apresentado No Congresso De Confeitagem De São Paulo (Ganhador De Medalha De Prata).Todo Trabalhado Com Glacê Real,Será Ensinado A Técnica De Extensão,Bordado No Tule E Um Lindo Moises(Bercinho Tipo Cesto De Palha)Com Bebezinho Dormindo. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Claudia Thomaz	8,99 Promocional
03/08 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL NORCAU-APRENDA A FAZER PIRULITOS EM CORES FORTES”-Como Vermelho,Azul Marinho,Não Perca Tempo E Nem Dinheiro,Faça Escudos De Times,Personagens E Outros .Aula Faça E Venda!!!Os Pirulitos Serão Sorteados!!! . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga.	2,00
03/08 Terça	14:00	“AULA DE BOLAS PROMOCIONAL BALLONTECH – ARRANJOS DE MESA MODULO P” – Faremos Arranjos De Mesa e Arranjos Aéreos, Festa de 15 Anos, Festa Teen, Festa Temáticas Como: Espacial, Amor, Futebol, Halloween e Outras. Imperdível. Usaremos Bases Criativas Que Você Mesma Pode Fazer em Casa. Novidades em Balões Impressos Ballontech. Obs: <i>Aula Com Sorteio</i> .Profª. Kátia Praça	4,99 Promocional
04/08 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-APRENDA A MONTAR LINDA BOLSA NO FORMATO DE SACOLA”-Que Serve Para Várias Idades,Dentro Da Bolsa Haverá Bato,Sombra Lápis De Olho,Escova E Muito Mais...Modelagens Feitas Na Junção Da Massa De Flores E Pasta Americana Arcolor E Muito Mais!!! Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .Profª.Débora Gonzaga.	2,00
04/08 Quarta	14:00	“CONFEITAGEM-VOCÊ APRENDERÁ A MONTAR ESSE MARAVILHOSO BOLO”-Trabalhado Todo Em Lírios Aplicados Chapados Na Frente Do bolo,No Formato De Galhos,Feitas Em Massas De Flores,Você Vera Uma Montagem Diferente E Inovadora .No Mundo Da Confeitagem,Saia Da Mesmice E Venha Compartilhar Da Arte Internacional .Esses Lírios Serão Pintados Dando Efeitos de Nuance De Cores!!!. Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .Profª.Débora Gonzaga.	8,99 Promocional
05/08 Quinta	10:00 As 13:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-COLOCANDO A MÃO NA MASSA”-Vamos Confeccionar Um Sofá E O Papai Todo Largado Descansando,Bem à Vantade De Bermuda E Chinelos.Não Perca Essa Aula,Vagas Limitadas Somente 15 Alunos.MATERIAL:Pasta Americana,Pastilhagem,Massa De Flores,Corantes,Cola De CMC,Pincel Para Passar A Cola ,Tesoura Pequena E Com Ponta,Gel De Brilho(Pode Ser Dividido Para Alunos),Sacos Para Guardar A Pasta,Plásticos Para Forrar A Mesa,Um Pouquinho De Gordura Vegetal,Um Mini Bolo Retangular,Pratinho Para Apoiar O Bolo,Estecas E Boleadores,Rolo Para Abrir Pasta,Perfex E Pano De Prato,Local Para Levar A Peça Para Casa,Faca De Corte E Pincel Para Passar O Gel De Brilho.Touca e Avental,Caderno E Canetas Para Anotações. Obs: <i>Aula Com Sorteio</i> .Profª.Rute Elisia.	2,00
05/08 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX-BOLO CLÁSSICO COM CAMÉLIAS”-Venha Aprender A Arte Para Decorar Bolos Com Perfeição Utilizando Pasta Americana E Fazendo Belíssimo Arranjo Com Camélias E Fitas Em Açúcar,De Um Toque De Requite Com Produtos Da Mix. Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .Profª.Mag Almeida.	2,00
06/08 Sexta	09:30	“CURSO BASICO DE PAES PARA MESA DE FRIOS”-Pizza Seca,Palito De Gergilim,Brioche de Azeitonas,Pão De Alho E Vários Tipos De Modelagens Que irão Fazer A Diferença Em Sua Mesa de Frios.Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .ProfªWilson Brandão.	8,99 Promocional
06/08 Sexta	14:00	“MINI TORTAS FRANCESAS”-Mousse De Chocolate,Maracujá E Limão Coberta Com Raspas De Chocolates E Cobertura Crocante.Obs:Você Aprenderá A Utilizar O Transfer. Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .ProfªWilson Brandão.	8,99 Promocional
07/08 Sábado	09:30	“TORTA SALGADA MARMORIZADA COM COLOCAÇÃO DE PAPEL DE ARROZ”Decorada Com Glacê Salgado E Gliter Comestível.Aprenda A Usar Corante No Glacê Salgado E No Mármore,Será Dado A Receita Do Pão Caseiro.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Andréa Vasconcelos.	8,99 Promocional
09/08 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE MINI ROCAMBOLE-Rocambolê De Laranja Com Chocolate(Massa De Chocolate),Rocambolê De Chocolate Montada Com Massa Branca E Rocambolê De Cereja(Massa Colorida).Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªGloria Fonseca.	2,00
09/08 Segunda	14:00	“CURSO BÁSICO DE CONFEITAGEM WILTON II-1ª AULA”-Em 4 Aulas Práticas Você Aprenderá A Fazer Acabamentos Com Glacê Fluído E Acabamentos Diferentes Como Corda,Conchas Invertidas E Cesta.Serão Ensinados Também Lindas Flores Como Margarida,Amor Perfeito,Crisântemo,Violeta,Botão De Rosa,Lírio Do Vale,Flor De Maça,Rosa Vitoriana,Narciso,Flor Da Primavera E Mini-Rosas.Este Curso é Indicado Para Aqueles Que Desejam Atualização Profissional.Acompanha Apostila Ilustrada Com Fotos E Moldes.Que Facilitam O Aprendizado. OBS: PACOTE COM 4 AULAS R\$ 80,00 GARANTA SUA CERTIFICADO WILTON FAZENDO TODAS AS AULAS. Atenção Inscrições Somente Com 50% De Sinal. Aulas dias 16, 23 e 30 Profª. Glória Fonseca	80,00 Pacote Com 4 Aulas
10/08 Terça	09:30	“FESTIVAL DE RECEITAS FAMOSAS”- Gaste Pouco Para Agradar a Criançada, Fazendo o Que Ela Mais Gosta. Será Ensinado:Nuggets,Chandelle,Danoninho,Bolo Ana Maria E Cafeta.Dicas De Preços E Embalagens Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..Profª Telma Carvalho.	7,99 Promocional
10/08 Terça	14:00	“SANDUICHES NATURAIS E A METRO”-Prepare E Venda Maravilhosos Sanduíches:Peito De Peru Com Queijo Branco E Creme De Abacaxi,Frango Com Catupiry,Será Ensinado Creme De Cenoura E Beterraba,Ricota Com Espinafre.Daremos Dicas De Preço E Embalagens. Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..ProfªTelma Carvalho.	8,99 Promocional
11/08 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-VASOS DE CHOCOLATE COM ROSAS DE CHOCOLATE”-Para Decorar Sua Mesa E Presentear Seus Convidados!Pode Também Ser Usado Como Arranjo De Mesa.Esta Aula Você Irá Aprender A Colorir Seu Chocolate Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..Profª Andrea Vasconcelos.	2,00
11/08 Quarta	14:00	“CONFEITAGEM PARA INICIANTE” – Marmorização No Aro, Com Técnica de Montagem Que o Bolo Já Sai Recheado e Marmorizado do Aro. Aplicação de Papel Arroz, Acabamentos em Glacê Real. Massa de Bolo, Recheio de Baba de Moça Com Nozes. Obs: <i>Aula Com Degustação e Sorteio</i> . Profª. Andrea Vasconcelos	8,99 Promocional
12/08 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-TORTA SENSACÃO”-Bonita E Muito Criativa,Ao Fatiar Sua Torta Você Encontrará Um Mistro De Cores E Recheios,Venha Aprender Essa Técnica Com Uso De Pão De Ló,Creme Mestre E Chantycolor.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Conceição Braga	2,00
12/08 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE-BOLO DE CASAMENTO EM FLORES”-Primavera Lembra Flores E Esta É A Combinação Perfeita Para A Decoração De Bolos.Nesta Aula Você Verá Como É Fácil Confeccionar Flores Em Glacê Para Montar Um Lindo Buquet Para Seu Bolo.Flores Coloridas,Bicolores E Brancas Com Um Toque Todo Especial Para Qualquer Evento.Venha Participar Desta Aula E Amplie Seus Conhecimentos.Aula demonstrativa.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Sandra Freitas	2,00
13/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL NESTLÉ-SUGESTÃO PARA VARIAR O CARDÁPIO”-Escondidinho De Carne Seca Ou (Carne De Sol),E Sobremesa Browne De Chocolate E De Quebra Uma Receitinha Extra De Sopa Na Apostila.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.ProfªLuiz França Filho.	2,00
13/08 Sexta	14:00	“CONFEITAGEM - BOLO CLÁSSICO QUADRADO”-Aprenda Passo A Passo Em Aula,Montar,Recheiar E Nivelar Com Perfeição Os Seus Bolos Quadrados,Retangulares E Sextavados.Aplicação De Pasta Americana Sem Emendas Ou Rachaduras.Aproveite Para Tirar Todas As Suas Duvidas Sobre Coberturas De Bolos Com Pasta Americana.Acabamentos Com Flores E Laços Que Também Serão Feitos Em Aula Com Massa De Flores Especial!!!!Tudo Será Feito Em Bolo De Verdade!Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.ProfªStella Hagio	8,99 Promocional
14/08 Sábado	09:30	“SALGADINHOS FRITOS E ECONÔMICOS”-Não Deixe De Fazer Esta Aula,Pois Vocês irão Encontrar Um Grande Conteúdo De Aprendizado Em Termos De Massa Com Qualidade E Economia,Para Fazer Grande Quantidade De Risoles,Coxinhas,Bolinhos,Croquetes E Outros.Saiba Como Empanar,Fritar E Congelar(Massa Feita Com Requeijão).Obs:Aula Com Degustação e Sorteio. Profª Conceição Braga.	8,99 Promocional
16/08 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE-BOLO FLORAL”-Buscando Novidades Para Seus Clientes?É O Que Você Vai Encontrar Nesta Aula Especialmente Desenvolvida Para Você Pela Celebrate.Um Bolo Repleto De Flores E Com Cores Harmoniosas Que Deixaram Todos Com Água Na Boca.Acabamentos Perfeitos E Delicados,Demonstrados Passo-a-Passo.Venha Conferir!!!Aula Demonstrativa.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª. Gloria Fonseca	2,00
17/08 Terça	09:30	“ESCULTURAS EM JUJUBAS”-Venha Aprender A Fazer Lindas Esculturas Em Jujubas Que Serve Para Enfeites Da Mesa Do Bolo Ou Mesa Do Convidado,Você Aprenderá Como é Fácil Montar Casinha,Circo E Palhaço.Todas As Peças Serão Sorteadas No Final Da Aula.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Ivonete Gomes	7,99 Promocional



17/08 Terça	14:00	"BOLO MODELADO DO PALHAÇO DEITADO" -Imperdível!!!Bolo De Verdade Todo No Mármore E Com Detalhes Em Pasta Americana,Super Colorido Com Delicioso Recheio E Grande Visual Para Festas Infantis.Aprenda A Trabalhar E Colorir O Mármore Na Mesma Aula E A Fazer o Melhor Recheio Para Seu Bolo Modelado.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Ivonete Gomes.	8,99 Promocional
18/08 Quarta	09:30	"SALGADOS FINOS PARA COMERCIALIZAÇÃO-LUCRO CERTO!!!" Trouxinhas De Ricota Com Frango(massa De Ricota),Pasteizinhos Americanos(Massa Leve Recheada Com Presunto Fio De Ovos E Passas)Crespinhos De Apresentado(massa Com Queijo Recheado Com Presunto Ou Apresentado)Não Perca!!! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.</i>	8,99 Promocional
18/08 Quarta	14:00	"FESTIVAL DA FRUTA MAIS AMADA'MORANGO" -Rocambolado Doce Pecado:Massa De Chocolate Recheada E Coberta Com Ganache,Chantilly E Morango. Torta Chocolate Branco Com Morango:Massa Branca Recheada Com Creme Especial De Chantilly,Morango E Chocolate E Coberta Com Raspa De Chocolate E Morango.E Ainda Temha A Receita Extra Na Apostila Da Torta Casquinha Com Morango E Gelatina NÃO FALTE! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio. ProfªLourdes Fragale</i>	7,99 Promocional
19/08 Quinta	09:30	"ANIVERSÁRIO DO CENTRO CULINÁRIO-VENHA COMEMORAR CONOSCO MAIS 1 ANO DE SUCESSO DO NOSSO CENTRO CULINÁRIO" -Dobradinha Renata's-Duas Aulas Em Uma.Show De Quiches E Empadinhas,Massa Gostosa Bem Levinha Que Não Engordura No Céu Da Boca Bem Recheadinha Irresistível.Ganhe Dinheiro Com Mini Quiches E Empadinhas O Ano Todo.Completando Essa maravilhosa Comemoração Vamos Aprender Um Lindo Bolo Para 15 Anos Com Técnica De Quilling Que Faz Um Efeito Maravilhoso E Não Usa Formas De Silicone.E muito Fácil e Não Precisa Saber Modelagem Por Isso é Muito Pratico E Lindo. VOCÊ NÃO PODE PERDER SORTEIO DE MUITOS BRINDES E FARTA DEGUSTAÇÃO!!! Prof's Rita Araújo E Wilson Brandão.	5,00
19/08 Quinta	14:00	"ANIVERSÁRIO DO CENTRO CULINÁRIO-VENHA COMEMORAR CONOSCO MAIS 1 ANO DE SUCESSO DO NOSSO CENTRO CULINÁRIO" -Dobradinha Renata's-Duas Aulas Em Uma.Show De Quiches E Empadinhas,Massa Gostosa Bem Levinha Que Não Engordura No Céu Da Boca Bem Recheadinha Irresistível.Ganhe Dinheiro Com Mini Quiches E Empadinhas O Ano Todo.Completando Essa maravilhosa Comemoração Vamos Aprender Um Lindo Bolo Para 15 Anos Com Técnica De Quilling Que Faz Um Efeito Maravilhoso E Não Usa Formas De Silicone.E muito Fácil e Não Precisa Saber Modelagem Por Isso é Muito Pratico E Lindo. VOCÊ NÃO PODE PERDER SORTEIO DE MUITOS BRINDES E FARTA DEGUSTAÇÃO!!! Prof's Rita Araújo E Wilson Brandão	5,00
20/08 Sexta	09:30	"BOLO CORPETE RECORTEADO PARA CHÁ DE LINGERIE" -Aprenda Um Bolo Recortado Em Forma De Corpete,Com Acabamento Delicado De Laços,Passa Fitas,Perolar Para Deixar Sua Corpete Mais Elegante E Aprenda A Junção De Pasta E Mármore Que Irá Facilitar Na Hora De Tirar Suas Imperfeições Do Bolo.Apostila Com Desenho Do Corpete Que Iremos Fazer.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Alessandra Mauro.	8,99 Promocional
20/08 Sexta	14:00	"AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-A ARCOLOR CONVIDA VOCÊ A APRENDER A DECORAR UM LINDO BOLO DE CASAMENTO OU 15 ANOS" -Em 3 Andares Quadrado.Você Aprenderá A Cobrir Bolo Quadrados Com Pasta Americana E A Utilizar A Massa Elástica E A Massa De Flores Para Fazer Laços Com Listras E Outros Em Alto Relevô.Um Toque De Classe Em Seus Trabalhos.Não Fique De Fora Dessa.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªVeríssima.	2,00
21/08 Sábado	09:30	"CONFEITAGEM PARA INICIANTE EM PASTA AMERICANA" – Para Você Que Quer Iniciar ou Se Aperfeiçoar em Pasta Americana Esta Aula é Simplesmente Imperdível em Uma Única Aula Você Aprende a Fazer a Pasta Americana, a Cobrir, Colorir Com Corantes, Fazer Babados, Laços Simples, Drapeado, utilizando Molde de Silicone e Varias Técnicas Em Bolo de Verdade em Uma Só Aula. Não Perca ! Prof. Damião Costa	8,99 Promocional
23/08 Segunda	09:30	"AULA PRÁTICA DE BICOS-QUER SE TORNAR UMA BOLEIRA DE VERDADE?" Então Pratique O Uso De Bicos Para Se Aperfeiçoar E Criar Na Decoração De Seus Bolos.Aprenda A tingir O Glacê Real E Usar Corretamente Os bicos E Sacos De Confeiteiro.Esta Aula Também Serve Para Quem Esta Iniciando .MATERIAL: Na Loja. Profª.Gloria Fonseca.	8,99 Promocional
24/08 Terça	09:30	"FESTIVAL DE PASTEIS" -Faça Pastéis Para Enlouquecer Sua Clientela!Vários Tipos:Pastéis De Feira Com Massa Leve E Crocante Com Recheios Tradicionais E O Delicioso Sabor Das Arabias:Queijo Com Damasco.Pastel Chinês,Que é Uma Massa Fermentada E Frita De Sabor Único.Venha Saber Porque A Cada 2 Minutos Se Abre Uma Pastelaria Do Chinês! <i>Obs:Aula com degustação E Sorteio.Profª Wilson Brandão.</i>	8,99 Promocional
24/08 Terça	14:00	"TORTAS NÃO SÃO TODAS IGUAIS,SEMPRE HÁ UM TOQUE DIFERENTE" -Para Comprovar Venha Aprender A Fazer:Torta Ricota Cremosa,Torta Maça E Torta Duas Estações(Chocolate Ao Leite E Meio Amargo)Em Perfeita Sintonia..Obs:Aula Com degustação E Sorteio.ProfªWilson Brandão.	8,99 Promocional
25/08 Quarta	09:30	"BOLO DE CANECA DECORADA" -Venha Aprender A Fazer E Decorar Lindas Canecas Para Que Você Ofereça A Seus Clientes Essas Lindas Peças Como Lembranças.Muito Disputadas Em Festas .Será Também Feito Decorações Em Pastas E Sugestões De Cobertura E Recheios Em Bico De Confeiteiro.Vamos Também Fazer Lindas E Fáceis Decorações Na Canecas.Serve Para Aniversário ,Casamento,Nascimento e Tudo Que Sua Imaginação Permitir.Inscreva-se Já E Garanta Sua Vaga.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Rita Araújo.	8,99 Promocional
25/08 Quarta	14:00	"AULA PRÁTICA DE BISCUIT-POTINHO PARA BATIZADOS" -Venha Aprender A Decorar E Montar Um Lindo Potinho Para Batizado,Vamos Fazer Um Lindo Anjinho,Forrar A Tampa.Tudo Na Pratica Para Que Você Aumente Sua Renda E Ganhe Dinheiro Sem Sair De Casa,Vagas Limitadas.Lista De Material Na Loja.Obs:Aula Com Sorteio.Profª Rita Araújo.	8,99 Promocional
26/08 Quinta	09:30	"AULA PROMOCIONAL KERRY-BRINCANDO COM CHOCOLATE" -Um Trabalho Alegre E Divertido,Faça E Venda Para Buffet De Festas Infantis:Faça Pirulitos De Carinha Alegre,Copinhos De Chocolate Com Gelatina Colorida(Vamos Fazer A Gelatina Colorida).Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªGeraldina Rodrigues.	2,00
26/08 Quinta	14:00	"AULA PROMOCIONAL KERRY-APRENDA A FAZER BOMBONS USANDO NOVAS TÉCNICAS" -Faça Com Rapidez E Aumente Sua Renda Familiar.A Festa Do Bombom:Bombom Trufado Branco,,Bombom Tipo Ferrero Rocher E Bombom Cappucino. <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªGeraldina Rodrigues</i>	2,00
27/08 Sexta	09:30	"AULA PROMOCIONAL NORCAU-BOMBONS DECORADOS PARA FESTAS INFANTIS" Bombons Com Bolinhas Vermelhas,Amarelas,Verdes.Bombons Quadrados Com Detalhes Coloridos,Com Aplicação Em Chocolate E Papel De Arroz.Venha, Aprenda E Ganhe Muito Dinheiro!!!Aproveite Essa Aula Com Um Tema Super Especial.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Amanda Veiga	2,00
27/08 Sexta	14:00	"AULA ESPECIAL PARA CASAMENTOS" -Grandes Novidades Para Casamentos,Antigo "Only Ladies".Algo Especial Que As Noivas Dá De Lembrança Para Suas Convidadas.Inove Com Maças Peroladas Decoradas De Forma Especial Para Lembrança De Casamento.Uma Super Criatividade Na Hora De "Passar A Gravata Do Noivo".Tudo Em Chocolate,Venha E Aprenda As Mais Recentes Novidades!!!Não Perca Essa Chance!!!Tudo Que For Feito Em Aula Será Sorteado. <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªAmanda Veiga</i>	8,99 Promocional
28/08 Sábado	09:30	"AULA DECORAÇÃO COM BOLAS-10 TIPOS DE ARCOS" -Você Vai Ver Como é Fácil Montar Você Mesma Seu Arco De Bolas,Com Ideias Para Várias Ocasões.E Ainda Aproveite Para Tirar todas As Suas Duvidas Sobre Ornamentação Com Arcos,Será Feito Em Aula :Arco Flor,Arco Bandeira,Arco Onda e Etc.Obs:Aula Com Sorteio.ProfªLuciana Figueiredo.	8,99 Promocional
30/08 Segunda	09:30	"AULA PROMOCIONAL HARALD-MADALENAS BANHADAS NO CHOCOLATES" -Vasinhos Trufados Com Florzinhas De Chocolates E Deliciosos Bombons Crocantes.Venha Conhecer As Maravilhas Que Só A Harald Te Oferece.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Gloria Fonseca.	2,00
31/08 Terça	09:30	"DOCES FINOS-FESTIVAL DE OURIÇO" -Caramelados E Não Caramelados.Serão Feitos Em Aulas 6 Modelos,Pistache,Nozes,Castanhas De Caju E Etc.Vamos Decorar Bandejas Com Ouriços Feitos Com Massa De Ovos,Várias Opções De Decoração E Cada Aluno Ganhará 2 Docinhos De Brinde.Espectacular! <i>Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª. Marli Scalzilli.</i>	8,99 Promocional
31/08 Terça	14:00	"AULA PROMOCIONAL MAVALERIO-VENHA CONHECER O MUNDO MÁGICO DAS TRUFAS" -Renda-se As Novidades Sabores E Formatos.Uma Seleção De Delicias Para Fazer E Vender Com Produtos Mavalerio.Trufa Sushi,Coco Queimado,Caipirinha No Copo E Espeto De Trufas Todas Feitas Em Aula,Você Não Pode Perder!!!Obs:aula Com Degustação E Sorteio.Profª Perpetua Brandão.	2,00

* 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

