



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - MARÇO - 2019



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
11/03 SEGUNDA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL RENATAS “- CROQUETES RECHEADOS ESPECIAIS “ Quer aprender essa maravilhosa aula? Então venha aprender fazer estes DELICIOSOS SALGADOS que chamamos de CROQUETES RECHEADOS, você poderá oferecer em seus eventos e fará muito sucesso pois é uma massa super leve e prática. Teremos: CROQUETE DE PEIXE, CROQUETE DE PRESUNTO, E CROQUETE DE FRANGO QUE NÃOVAI AO FOGO. Tudo isso acompanhado de um delicioso molho, esses salgados será o seu faça e venda. Esperamos você, imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	20,00
11/03 SEGUNDA	14:00	“AULA DE MINI SANDUICHES GOURMET”- venha aprender está nova tendência no mercado de festas agora ganhou um destaque mais sofisticado nos eventos. Você ficará surpreso no que será apresentado em aula. Inove seu cardápio com estas delicias. Teremos: MINI SANDUICHE DE LARGATO SICILIANO, FRANGO COM CEBOLAS CAMELIZADAS, CAMARÃO COM CHUTNEY DE MANGA e faremos uma deliciosa massa de PÁOZINHO. Venha participar desta maravilhosa aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	25,00
12/03 TERÇA	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS”- BOMBONS PARA A PÁScoa”- A Páscoa está chegando, e já pensou em lucrar com ela junto com a CACAU FOOSD? Então venha aprender uma aula saborosa e diversa com técnicas para bombons, variedades nos recheios, nas decorações e na hora da montagem final! Aula com degustação e sorteio. Prof. Diana Carla	3,99
12/03 TERÇA	14:00	“ AULA ESPECIAL SELECTA”- COM O CHEF RICARDO CAMPOS ELEITO O MELHOR PATISSIER DO BRASIL PELO O PREMIO BAKER TOP TRAZENDO PARA VOCÊS OVOS RECHEADOS”- Acerte nos recheios para seus ovos, aprenda a consistência perfeita e sabores deliciosos. OVOS DE COLHER DE DOCE DE LEITE E COCO E MINI OVO PÃO DE MEL. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Chef. Ricardo Campos	7,99
13/03 QUARTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB ”- OVOS DE COLHER GOURMET ”- Venha aprender a fazer deliciosos ovo de páscoa gourmet de colher para vender nessa páscoa. OVO NEGRESCO, OVO DE CHUROS, OVO DE PAÇOCA, OVO DE NINHO COM CREME DE AVELÃ. Será feito em aula dois sabores diferentes para você aprender a trabalhar com as formas da BWB e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
13/03 QUARTA	14:00	“ SACOLÉ GOURMET VI ”- Venha aprender nesse módulo a fazer deliciosos ´SACOLÉS GOURMETS e a vender neste ano de muito calor. SACOLÉ DE BATIDA DE COCO, SACOLÉ DE MENTA COM CHOCOLATE, SACOLÉ DE CHICLETE, SACOLÉ DE DOCE DE LEITE, SACOLÉ DE COCO QUEIMADO, SACOLÉ DE FRUTAS DO BOSQUE, SACOLÉ DE PASSAS AO RUM, SACOLÉ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM PEDAÇOS. Será feita em aula duas receitas passo a passo para você ganhar dinheiro. Porque calor tem o ano todo. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
14/03 QUINTA	09:30	“AULÃO DE TORTAS”- Venha aprender maravilhosas tortas são elas: Brigadeiro crocante, Torta sacrapantina e Torta vitória: Tortas clássicas e atemporais que trazem sabor requintado o pão de ló tradicional e o preparo com emulsificante. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
14/03 QUINTA	14:00	“FAÇA E VENDA PIZZAS E CALZONES ”- Aprenda tudo sobre a borda recheada, diversas texturas de massas, pré assamento, congelamento e armazenamento. Esteja pronto para abastecer pequenos eventos em festas familiares, recepções de igreja, cantinas. Depois desta aula você está qualificado a abrir seu próprio delivery! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
16/03 SÁBADO	09:30	“ 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 outras 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	22,00
18/03 SEGUNDA	14:00	“ AULA ESPECIAL PURATOS”- NORCAU”- COM O CULINARISTA DE SÃO PAULO RODNEY CACO”OVOS RECHEADOS, DECORADOS E COM TRUFAS”- Preparamos essa aula PURATOS para deixar a sua páscoa encantadora mais divertida e gostosa. Você irá aprender a modelar e rechear as cascas dos ovos, vamos fazer as verdadeiras trufas boleadas com sabor e texturas. E para fechar com chave de ouro, iremos montar e decorar os ovos usando muita criatividade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rodney Caco	3,99
19/03 TERÇA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO”- TORTAS REFRESCANTES ”- Venha aprender a fazer deliciosas tortas refrescantes para vender neste verão. TORTA MOUSSE DE ROMEU E JULIETA, TORTA MOUSSE DE MARACUJA COM MORANGO, TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM UVA, Será feito em aula passo a passo de um sabor inclusive a massa. Não perca essa oportunidade e garanta sua vaga. aula imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
19/03 TERÇA	14:00	“AULA PRÁTICA DE BICOS IMPERDÍVEL”- Aprenda a trabalhar com bicos e a decorar seus bolos e salgados, bolo no pote, cupcakes entre outros. Será ensinada a técnica de: ponto cesta, concha, concha reversa, corda e uma florzinha decorativa. Material que cada aluno deverá trazer: perfex, espátula, 1 matriz pequena, 2 sacos de confeitar, tesoura, bolo de isopor de 15cm forrado com filme plástico, pino reto para flor, celofane pequeno para docinhos, bicos: (20, 104, e 47) O glacê real será ensinado a forma correta de preparo e fornecido para o aprendizado da técnica pela professora. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
20/03 QUARTA	10:00	“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- TRUFA OU BOMBOM”- Você sabe a diferença entre eles? Que tal aprender todas as dicas e truques e ainda aproveitar para presentear na páscoa? Não perca esta aula HARALD incrível e garanta sucesso nas vendas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
20/03 QUARTA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- FESTIVAL DE OVOS DE COLHER COM DELÍCIAS HARALD”- Não perca esta chance de inovar e fazer ovos deliciosos para a páscoa! Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	3,99
21/03 QUINTA	09:30	“ SALGADINHOS DE FORNO COM MASSA DE RICOTA”- Aprenda nesta aula uma fantástica massa a base de ricota, bem leve e delicada, servindo para qualquer salgado de forno, entre eles, PASTEL DE FORNO, CAIXINHAS E ETC, muito saborosa e fácil de fazer, surpreenda seus clientes com esta massa. Dicas de recheio e congelamento, aula imperdível Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	20,00

21/03 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD ”- OVOS DE PÁScoa DESCONSTRUÍDOS COM TRUFAS PASCOALÍNAS ” -Venha aprender uma maneira criativa de fazer ovos de páscoa!!! E com trufas com sabor deliciosos lançamento Harald páscoa 2019!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
22/03 SEXTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL CELEBRATE”- BOLO MODERNO MULTICOLORIDO COM GÉRBERAS” - Procurando um bolo decorado diferente? A celebre traz para você nesta aula o que a de moderno na arte da confeitaria. Aprenda a combinar cores, fazer marcações perfeitas na lateral do bolo e como utilizar os famosos STENCIL. O toque moderno será feito com lindas GERBERÁS, tudo ensinado passo a passo para garantir seu sucesso. Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
22/03 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO ”- FANTÁSTICA PÁScoa MAVALERIO” - Apresenta-se com tanto sabor! MARAVILHOSO OVO FLORESTA NEGRA, OVO MARMORIZADO COM ESPECIARIAS INDIANAS aula imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
23/03 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 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
25/03 SEGUNDA	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX ” - Aprenda esse lindo bolo para aniversário com ursinho panda modelado em PASTAMIX e TRONCO DE CEREJEIRA PINTADO. Descubra a versatilidade dos produtos MIX. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Tomaz	3,99
25/03 SEGUNDA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- COELHINHA MODELADA” -Venha aprender como modelar uma linda coelhinha deitada, abraçada com um ovinho de chocolate. Uma aula prática ARCOLOR para você inovar nesta páscoa e deixar a criançada muito feliz. Garanta sua vaga e solicite a lista de materiais: prato reto de 15 cm de diâmetro, tapete de silicone, jogo de estecas, tesoura de ponta fina, pincel escolar, rola de abrir massa, cortador de coração pequeno de 1 cm, 2 perfexs, 4 sacos plásticos. As massas utilizadas na modelagem terão o valor total dividido entre as alunas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Denise Rasinhas	3,99
26/03 TERÇA	09:30	“ AULA ESPECIAL DE BROWNIES EM DUAS VERSÕES ” - Para substituir o famoso Bem casado ou Bem nascidos. São eles: BEM CASADO DE BROWNIE E O BROWNIE NO POTE. Já assa dentro do potinho recheado. Receita imperdível que derrete na boca. Não fique de fora desta aula imperdível. Para quem quer ganhar uma grana extra o ano inteiro. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	30,00
26/03 TERÇA	14:00	“ AULA ESPECIAL DE TORTAS SALGADAS E DIFERENCIADAS PARA A PÁScoa”- FAÇA E VENDA PARA A PÁScoa” Aula imperdível para quem quer inovar fazendo a diferença em 2019. Venha aprender a ganhar dinheiro! Nesta aula você aprenderá Tortas Salgadas diferenciadas como nunca visto antes, para vender o ano todo. São elas: TORTA BAURU, E A CAMPEÃ TORTA DE CEBOLAS. Tudo feito passo a passo. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Quem provar jamais esquecerá. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	30,00
27/03 QUARTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT”- PÁScoa SURPREENDENTE CALLEBAUT” - Venha aprender a se deliciar com as incríveis receitas de OVO GOLD CROCANTE, OVO CAVENDISH, e a novidade do momento, OVO FEITO COM O NOVO CHOCOLATE RUBY DA CALLEBAUT, aula imperdível! Aula com sorteio e degustação Prof. Mauro de Lucca	3,99
27/03 QUARTA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL HULALA”- BOLO COELHO NA TOCA” - Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, tingimento, utilização de bico para a decoração em um lindo bolo com tema de páscoa regado a uma deliciosa calda 3 leites Hulalá. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
28/03 QUINTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL MIX ”- BOLO CLÁSSICO” -Aprenda a transformar a PASTAMIX em uma deliciosa pasta de chocolate! Como cobrir o bolo e fazer lindas rosas com a pasta de chocolate. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
28/03 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- FAÇA LUCRE E PRESENTEIE COM QUALIDADE MAVALERIO” - Venha aprender essas maravilhosas receitas PÃO DE MEL PASCOALINO E COLOMBA PASCAL faça a diferença. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
29/03 SEXTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL BWB”- FESTIVAL DE PIRULITOS TEMÁTICOS” -Venha aprender a fazer lindos pirulitos temáticos para vender e ganhar dinheiro. A febre do momento, PIRULITO DE SEREIA, PIRULITO DA LOL, PIRULITO DA BELA E A FERA, PIRULITOS DOS DINOSSAUROS, PIRULITO CASTELO DAS PRINCESAS, entre outros. Ganhe dinheiro sem sair de casa com festas infantis. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
29/03 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR “- BOLO COM TRASFERÊNCIA DE PAPEL DE ARROZ ” - Venha aprender a fazer lindas pinturas e a fazer a transferência do papel arroz tudo com os produtos Arcólor. Garanta sua vaga e inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
30/03 SÁBADO	09:30	“ FAÇA E VENDA”- ESPECIAL BOLO NO POTE” - Venha aprender a fazer a massa, rechear e montar lindos e deliciosos bolos no potes, BOLO NO POTE DE DE MOUSSE DE GANACHE MEIO AMARGO, BOLO NO POTE DE DOIS AMORES CHOCOLATE BRANCO E CHOLATE PRETO, BOLO NO POTE DE LIMÃO SICILIANOCOM MORANGO, BOLO NO POTE DE CREME DE IOGURTE GELEIA DE MORANGO. Será feio em aula passo a passo de duas receitas para você tirar suas dúvidas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
		<p>* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS</p> <p>Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência!</p> <p>www.renatas.com.br</p> <p>Rua Visconde de Uruguai – 340 Centro Niterói – Tel.2622-1338</p>	



RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

PROGRAMAÇÃO - ABRIL - 2019



Dia	Hora	Cursos	Valor R\$
02/04 TERÇA	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS” - Os mês das noivas estão chegando que tal preparar um bem casado de chocolate junto com a CACAU FOODS! Em aula faremos uma massa saborosa de chocolate, dicas no recheio, calda, montagem e embalagem. Aula com degustação e sorteio. Prof. Diana Carla	3,99
02/04 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE” DOCES FONDADOS COM JÓIAS COMESTÍVEL ”- aprenda em aula a fazer deliciosos doces fondados com lindas jóias comestíveis. Aula com degustação e sorteio. Prof. Andersom Alves	3,99
03/04 QUARTA	09:30	AULA PROMOCIONAL RENATAS DONUTS ”- Venha aumentar sua renda com esses deliciosos DUNUTS, nesta aula você aprenderá a preparar com todo carinho para o sucesso de suas VENDAS. Será ensinada em aula toda TÉCNICA e lindas DECORAÇÕES. Onde fará o maior SUCESSO com seus clientes. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	20,00
03/04 QUARTA	14:00	AULA IGUARIAS PARA BANQUETE I ”- Esta aula será uma sequência de DELICIOSAS IGUARIAS para você montar o seu cardápio para seus eventos, reunião em família, encontros em igrejas e até mesmo vender em porções. Nesta primeira etapa teremos: TORTA DE BERINGELA COM CROSTA PERFUMADA, PATÊ ASSADO ACOMPANHADO COM LASCAS DE POLVILHO, E O DELICIOSO MINI CUCUZ DE CAMARÃO. Não percam. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	30,00
04/04 QUINTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB”- DREASSED CAKE CORTADO ”- Venha aprender uma linda torta de DREASSED CAKE para você vender muito neste ano. Vamos ganhar dinheiro sem sair de casa com venda de lindas tortas. Será feito o passo a passo da montagem da torta e apostila com sugestões de massa e recheio. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
04/04 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- BOLO DA LOL ”- Venha aprender a fazer um lindo bolo super na moda e o queridinho da criançada. Toda a decoração será trabalhada com os lançamentos do LIGUIGEL LINHA BABY para completar esse encanto de bolo. Venha aprender o passo a passo de como decorar seus bolos utilizando as pastas americana da Arcolor. Inscreva-se e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
05/04 SEXTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX” - As sereias estão em alta! Venha aprender este lindo bolo que é tendência nas festas de menina com toda versatilidade dos produtos MIX. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
06/04 SÁBADO	09:30	“INICIANTES NA ARTE DA CONFEITARIA ”-Venha aprender a montar um lindo bolo sem imperfeições e sem riscos de derreter neste calor. Preparo do mármore, montagem do bolo e cobertura de pasta americana. Seu bolo já saí do aro forrado com o mármore e se você ainda precisar de um bolo mais sofisticado, vamos colocar uma fina camada de pasta americana por cima. Bolo perfeito e liso para você poder combinar com o cliente a decoração. Venha tirar suas dúvidas sobre a montagem do bolo. Não fique ai parado e garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
08/04 SEGUNDA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO ”- Páscoa com coberturas MAVALERIO a combinação perfeita, mais cor e muito sabor OVO TRUFADO DE CANELA COM DOCE DE LEITE, OVO COM TRANFER, embalados e decorados. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
09/04 TERÇA	09:30	“AULA ESPECIAL PARA SALGADINHOS FINOS ” Aula especial para você que já se encontra no mercado de salgadinhos e quer ampliar seus conhecimentos, nesta aula você irá aprender, dois salgadinhos fantástico, são eles: CROQUETE DE FRANGO COM NOZES massa espetacular com frango e nozes, de um sabor delicado uma delícia e uma maravilhosa COXINHA CREMOSA DE FRANGO esta coxinha e simplesmente fantástica, pois e feita a base de peito de frango e creme com certeza fará um grande diferencial em seus salgadinhos. Não perca esta maravilhosa aula para você que já esta no ramo de salgadinhos ou para você que estra entrando no mercado. Não perca! Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	20,00
09/04 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD ”- OVO POPCORN E MINI OVINHOS ” -Lançamento Harald páscoa 2019! Venha aprender estas deliciosas novidades e faça sucesso nesta páscoa!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
10/04 QUARTA	09:30	“AULA ESPECIAL DE PASTÉIS DE FORNO ”- Faça e venda o ano imperdível com massas e recheios deliciosos e ainda uma massa integral. Ganhe dinheiro o ano inteiro e agrade aos mais exigentes paladares. Massas especiais que podem ser congeladas são eles: queijo, bacalhau, e presunto. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	30,00
10/04 QUARTA	14:00	“AULA ESPECIAL DE PIZZAS ”- São elas: Calabresa e Presunto com outras opções de recheios! E ainda aprenda a preparar duas massas imperdíveis que derretem na boca, com certeza vai ser sucesso total principalmente para quem quer ganhar um dinheiro extra! Aprenda também a congelar! Faça e venda o ano inteiro e não deixe a crise te pegar! E ainda com borda recheada. Depois desta aula sua vida vai mudar. Corre e faça logo sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amélia	30,00
11/04 QUINTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO”- CORAÇÕES RECHEADOS PARA O DIA DAS MÃES ”-Venha aprender a fazer lindos corações de chocolate e a rechear com produtos da BOM PRINCÍPIO. CORAÇÃO DE PRESTIGIO, CORAÇÃO GELADO DE FRUTAS VERMELHAS, CORAÇÃO DE NINHO COM CREME DE AVELÃ, Será feito em aula todo passo a passo de dois sabores diferentes. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
11/04 QUINTA	14:00	“AULA PRÁTICA DE FLORES EM AÇUCAR PARA INICIANTES ” - Venha aprender a fazer lindas peças de açúcar para enfeitar seus bolo, cupcakes e biscoitos. Vamos por a mão na massa e fazer: MARGARIDA, AMOR PERFEITO, CRAVO E ROSA. Cada aluna deverá trazer: 1 massa de flores branca, cortador de 5 pétalas, jogo de estecas, plástico grosso ou tapete de silicone, pincel fino, cortador de círculo de 3 cm, rolo de abrir massa. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
12/04 SEXTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO ”- um mundo de delícia nesta páscoa com a qualidade MAVALERIO! Venha aprender a fazer um maravilhoso OVO BOLO DE CAFÉ faça a diferença. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
13/04 SÁBADO	09:30	“AULA PROMOCIONAL SELECTA”- CUPCAKES RECHEADOS E DECORADOS PARA A PÁScoa ”- Venha aprender nessa aula uma deliciosa massa de chocolate intenso com recheio de GANACHE DE CHAMPANHE, decorados com topo de chantilly e cenourinhas de pasta americana. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
15/04 SEGUNDA	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX “ - Bolos clássicos de casamento são sempre elegantes! Nesta aula você vai aprender a técnica de macramê, rendas e rosas super fáceis de fazer utilizando a pasta de flores! Imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
15/04 SEGUNDA	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- CUPCAKES DECORADOS ”- Nesta deliciosa aula ARCOLOR, iremos decorar 2 lindos cupcakes, que poderão ser vendidos ou presenteados em várias ocasiões. Uma aula prática, com muitas dicas! Garanta sua vaga e solicite a lista de matérias: cortador redondo com 6 cm de diâmetro, tapete de silicone, jogo de estecas, tesoura de ponta fina, pincel escolar, rolo de abrir massa, 2 perfexs, 4 sacos plásticos. As massas utilizadas na modelagem terão o valor total dividido entre as alunas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Denise Rasinhas	3,99
16/04 TERÇA	09:30	“QUICHES E IMPADAS ”- Venha aprender essas delicias, QUICHES DE ALHO PORO COM TOMATINHOS, QUICHE TRADICIONAL E EMPADAS TIPO PRAIANA com recheio diversos. Receitas leves, versáteis e super saudáveis, que juntam a delícia da massa de empada ao hábito saudável de comer legumes e verduras. Apostila com diversos recheios, noções do custo e congelamento. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00

16/04 TERÇA	14:00	“ESTAÇÃO KIDS ” -Aula ideal para quem pretende abastecer, com lanchinhos incrementados, ilhas infantis em casa de festas. Mini lanches: DOGUINHOS, ESFIHAS, MISTOS, CROISSANTS E PIZZAS. Os recheios serão os que as crianças amam: Queijo, presunto, chocolate, queijo com goiabada!! E quem gosta de SONHOS E DONNUTS? Vão ter também!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
17/04 QUARTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL RENATAS BRIGADEIROS GOURMET” Quer aprender a fazer deliciosos brigadeiros para vender nas festas e nas vendas comerciais? Então essa é a hora. Brigadeiro de romeu e julieta, brigadeiro de avelã, brigadeiro de damasco. Brigadeiro de castanha do Pará, brigadeiro belga meio amargo, brigadeiro de pistache. Vamos aprender em passo a passo de 3 sabores diferentes para você tirar toda as suas dúvidas de armazenamento, hora certa de tirar do fogo e algumas opções de coberturas. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
17/04 QUARTA	14:00	“ FAÇA E VENDA O ANO INTEIRO” FESTIVAL DE SACOLÉ GOURMET VII ” - Venha aprender a fazer deliciosos SACOLÉS GOURMET nos sabores de TIPO ALPINO COM CASQUINHA DE CHOCOLATE, SACOLÉ DE MOUSSE DE MARACUJA, SACOLÉ DE CHICLETE, TIPO OURO BRANCO, MAÇA VERDE E BATIDA DE AMENDOIM. Será feito em aula 2 sabores diferente passo a passo para você tirar suas dúvidas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo.	20,00
18/04 QUINTA	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 NEGOCIO, as informações dadas são validas não só para bolos, mas para outro ramo de atividade. Vamos abordar: matérias 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 teórica com apostila. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	20,00
18/04 QUINTA	14:00	“AULA ESPECIAL BOLO SOBREPOSTO (EM ANDARES C/ BANQUINHO E SEM BANQUINHO) + DECORAÇÃO PARA CASAMENTO COM COBERTURA EM PASTA AMERICANA, STÊNCLIL, LAÇOS E ROSAS DE AÇUCAR” - Venha aprender nesta aula tudo o que você precisa saber para bolos em andares com segurança, utilizando os BANQUINHOS. Também será ensinado como sobrepor bolos SEM O BANQUINHO 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, uma linda e prática decoração com o uso do STÊNCLIL, LAÇOS E LINDAS ROSAS DE AÇUCAR. Vai perder essa? Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	22,00
24/04 QUARTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL SICAQ”- BOMBONS PARA TODOS OS EVENTOS” - A Sicao inicia o ano com todos os segredos para você produzir lindos bombons para encantar os seus clientes. Venha aprender todas as técnicas! Bombons crocantes, bombons recheado e bombom colorido. Imperdível! Bombom mineiro com 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
24/04 QUARTA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL HULALÁ”- BOLO DE CHANTILLY HULALÁ DECORADO COM PAPEL DE ARROZ IMPERMEABILIZADO” - Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com o ponto correto, tingimento, utilização de bico e espátulas na decoração de um delicioso bolo regado com a calda 3 leites Hulalá. O tema será de dia das mães e a decoração com papel de arroz impermeabilizado para a aplicação do chantilly. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
25/04 QUINTA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL RENATAS”- CHANTININHO COM ROSETAS EMBUTIDAS” - Aprenda a fazer esse bolo que vem conquistando muitos clientes nesse ano. O bolo com flores ou rosetas embutidas ganha um visual muito bonito. Então venha e garanta sua vaga. Será feito passo a passo de toda montagem e do CHANTININHO também. Apostila inclui receita de massa de bolo e calda. Inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
25/04 QUINTA	14:00	“ FAÇA E VENDA”- BOLOS GELADOS” - Venha aprender a fazer essas delicias que no calor faz muito sucesso com as crianças e adultos e adultos. BOLO GELADO DE PRESTÍGIO, BOLO GELADO DE COCO, BOLO GELADO DE BRIGADEIRO, BOLO GELADO DE ABACAXI. Será feito em aula passo a passo de 2 sabores diferentes. Uma massa deliciosa e com rendimento excelente. Garanta uma renda extra. Obs. as dicas de massas e recheios você pode utilizar em bolos no potes ou tortas. Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
27/04 SÁBADO	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	22,00
29/04 SEGUNDA	09:30	“ AULA PROMOCIONAL BWB”- PEÇAS CHARMOSAS PARA FESTA” - Venha aprender a fazer lindas peças para festas e todas as idades. Peças de chocolate para conquistar seus clientes. Caixetas de damasco, medalhas de pistache, casadinhos diferentes, taças de coco entre outras peças pintadas e decoradas para você ganhar uma renda extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
29/04 SEGUNDA	14:00	“ FAÇA E VENDA PÃO DE MEL X PALHA ITALIANA” - Venha aprender a fazer dois produtos em uma única aula. Pão de mel no palito a fazer a massa, montagem e uma linda decoração e a fazer palha italiana de frutas do bosque, morango, abacaxi, será feito 1 sabor de palha italiana passo a passo para você tirar todas as suas dúvidas e garantir uma renda extra. Venha para uma aula de faça e venda! Garanta sua vaga Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
30/04 TERÇA	09:30	“MASSA RAPIDA PARA SALGADINHOS FRITOS” - Aula imperdível para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que esta entrando agora neste mercado. 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	20,00
30/04 TERÇA	14:00	“AULA PROMOCIONAL SELECTA” DRIP CAKE DE ANIVERSÁRIO” - Ele ainda é tendência e fica irresistível com recheio de chocolate branco e laranja. Decorado com rosas modeladas em pasta americana de chocolate. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
		* 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	