



## RENATA'S DECORAÇÕES - NITERÓI

### PROGRAMAÇÃO - MAIO - 2019



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
03/05 SEXTA	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BWB ”- LINDAS PEÇAS PARA O DIA DAS MÃES E DIA DOS NAMORADOS”</b> - Aprenda a fazer lindas e belíssimas peças para o dia dos namorados e dia das mães. Corações trançados, Bombons com corações e iniciais, placas dos namorados e peças sex, e eróticas. Tudo em uma única aula. Venha conferir essas maravilhas e faça sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
03/05 SEXTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR ”- MINI NEKED CAKE RED VELVET ”</b> -Venha aprender a fazer um lindo bolo de RED VELVET com a massa de Cupcake da Árcolor. Vamos bater e assar a massa e a fazer essa montagem. Tudo em aula passo a passo. Não perca essa oportunidade. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
04/05 SÁBADO	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL WILTON”- BOLOS DECORADOS UTILIZANDO TÉCNICAS DE BICOS DE CONFEITAR WILTON”</b> - Neste curso trabalharemos inúmeras texturas e formatos dos bicos de confeitar, principalmente nas laterais dos bolos, para que cada aluno consiga trabalhar com seus bicos, aproveitando o máximo o que cada o que cada trabalho com bico pode lhe oferecer, aprendendo a forma correta de se trabalhar com cada tipo de bico utilizado em aula. Aula com degustação e sorteio. Prof. Janaina Suconic	<b>3,99</b>
06/05 SEGUNDA	09:30	<b>“ AULA PROMOCIONAL MIX”- A FESTA DO BOTEÇO VEIO PARA FICAR”</b> - Venha aprender este delicioso Bolo feito com PASTAMIX, com petiscos modelados e o GUADRO NEGRO com giz comestível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	<b>3,99</b>
06/05 SEGUNDA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MIX”- BOLO DE 15 ANOS OU COMEMORAÇÕES ESPECIAIS”</b> - Descubra a versatilidade da PASTAMIX. Decorações simples e sofisticadas que irão te surpreender! Venha que tem novidade! Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	<b>3,99</b>
07/05 TERÇA	14:00	<b>“ AULA PROMOCIONAL CELEBRATE”- BOLO TERNURA COM FIGURA GEOMÉTRICA”</b> - Precisando de um bolo belíssimo que possa ser usado em quase todas as ocasiões? Venha aprender com a CELEBRATE a decorar com os novos cortadores de Hexágonos e criar uma decoração perfeita. O Toque de ternura vai ficar por conta de uma bela flor de papel arroz para garantir seu sucesso. Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	<b>3,99</b>
08/05 QUARTA	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO”- VERINES”</b> - Venha aprender a fazer deliciosas Verines para ganhar dinheiro sem sair de casa. Servido em festa e em recepções ela encanta a todos pela beleza e sabor. Certinho de cream cheese com frutas vermelhas, morango com creme de bombom, prestígio, e maçã com canela. Será feito em aula passo a passo de todos os sabores para você tirar suas dúvidas e garantir uma renda extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
08/05 QUARTA	14:00	<b>“ FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET”</b> - Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros para venda em caixa, unidades ou festas. Brigadeiros de Negresco, Brigadeiro de Banana, Brigadeiro de Farinha láctea, Brigadeiros de ninho, Brigadeiros de morango com coco. Será feito em aula 3 sabores passo a passo para você aprender a fazer essas delicias, dicas de congelamento e dicas de cobertura de cada um. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>
09/05 QUINTA	09:30	<b>“AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM”</b> -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	<b>20,00</b>
09/05 QUINTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- CONFEITARIA MAVALERIO”</b> -Venha aprender delicias de dar agua na boca, Cone trufado decorado e Mini rosas de Brigadeiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
10/05 SEXTA	10:00	<b>“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- BROWNIES PARA PRESENTE”</b> - Aprenda a transformar deliciosos Brownies em lindos presentes servidos em Marmitinhas decoradas . Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	<b>3,99</b>
10/05 SEXTA	14:00	<b>“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- HARALD COM PRESENTES QUE AQUECEM O CORAÇÃO”</b> - Nesta aula, aprenda Bombons recheados e uma deliciosa Trufa de corte para presentear no dia das Mães e Namorados. Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	<b>3,99</b>
14/05 TERÇA	09:30	<b>“ AULA ESPECIAL BRIGADEIROS GOURMET E FUDGE SEM GLUTEM E SEM LACTOSE”</b> - Venham aprender nesta aula a fazer deliciosos Brigadeiros, saborizando de diversas formas: Chás, Pastas saborizantes, Geleias, Frutas oleaginosas e especiarias, alguns sabores em aula e o restante em apostila. Dicas de como escolher e manusear os ingredientes para não haver contaminação, especial para quem quer entrar nesse ramo que está em alta, vendendo doces. Não perca! Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>22,00</b>
14/05 TERÇA	14:00	<b>“ FAÇA E VENDA SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE” PÃO DE MEL E ALFAJOR”</b> - Que tal aprender a fazer produtos bem vendidos no faça e venda para lucrar o ano inteiro, livres de GLÚTEM E LACTOSE, um mercado que está em alta para clientes alérgicos, que sofrem de intolerância alimentar ou até que desejam uma vida mais saudável, como o público fitness. Dicas de escolha e manipulação dos ingredientes para evitar a contaminação. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	<b>22,00</b>
15/05 QUARTA	09:30	<b>“AULA ESPECIAL DE SALGADOS ASSADOS PARA BUFFET”</b> - São eles: Barquete com uma deliciosa pasta de atum, Pastel de forno com delicioso recheio de presunto com provolone, Espirais de Queijo parmesão. E ainda outras sugestões de salgados com a mesma massa. Com certeza vai ser sucesso total. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	<b>30,00</b>
15/05 QUARTA	14:00	<b>“ AULA ESPECIAL DE PÃES DIFERENCIADOS”</b> - São eles: Pão de alho, imperdível para usar no lanche ou no churrasco, Trança de creme com coco, massa doce super leve e deliciosa e o queridinho Pão crocante de cebolas. Receitas imperdíveis para quem quer fazer a diferença com pães artesanais deliciosos. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	<b>30,00</b>
16/05 QUINTA	09:30	<b>“ AULA PROMOCIONAL BWB”- DOCES FINOS MODULO I”</b> - Venha aprender a fazer deliciosos doces finos com as forminhas da bwb embalagens e a garantir sua fonte de renda. Esferas de creme com geleia de morango, Copinhos de romeu e julieta, Caixetas de pistache e entre outros. Inscreva-se já e garanta sua vaga para essas delicias. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
16/05 QUINTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL RENATAS”- FAÇA E VENDA BEM VIVIDOS E BEM CASADOS COLORIDOS”</b> -Venha aprender a fazer uma deliciosa massa de bem casado pingado colorido ou tradicional. Batimento da massa que desmancha na boca, colorir a massa, assar, banhar, e rechear. Tudo para você fazer em casa e vender essas delicias. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>18,00</b>

18/05 SÁBADO	09:30	“CAKE POPSICLE”- Venha aprender a fazer essa delícia que é a sensação do momento. CAKE POPSICLE é o queridinho bolo de picolé do momento. E vem decorado para festas. Pode ser recheado de Bolo, Trufa, Brownie, e Palha italiana. E fazer de diversos temas como fazenda, unicórnio, fundo do mar, Mickey. Será feito alguns tema em aula, a montagem do CAKE POPSICLE e sugestões de um tipo de recheio. Venha conferir essas maravilhas e garantir sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	25,00
20/05 SEGUNDA	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
20/05 SEGUNDA	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
21/05 TERÇA	14:00	“ AULA PROMOCIONAL HARALD”- DIA DOS NAMORADOS”- Venha aprender nesta aula um lindo Coração de chocolate vermelho, recheado com GANACHE E BROWNIES em formato de coraçãozinho! Faça sucesso com estas delícias! Uma verdadeira paixão! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	3,99
22/05 QUARTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL HULALÁ”- BOLO CORAÇÃO”-Nesta aula teremos um delicioso bolo com formato de coração em sobreposição, decorado com lindas flores e uma receita supér fácil de CHANTININHO vai ser a nossa aula usando os produtos Hulalá. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
23/05 QUINTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL DI CAMELLA”- FAÇA E VENDA “ FESTIVAL DE TORTAS”- Venha aprender a fazer deliciosas tortas para ganhar dinheiro nesse ano. Torta sensação, Torta mousse de abacaxi trufado utilizando os produtos da Dicaramella. Será feito em aula um sabor passo a passo inclusive a massa da torta. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
23/05 QUINTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS ”-FAÇA E VENDA BISCOITOS”- Que tal aprender a fazer deliciosos e lucrativos Biscoitos para venda comercial ou miniaturas para festas? Então essa é a sua oportunidade, Biscoitos de cebola, Casadinho, Beliscão de canela, Biscoito de coco, Biscoito craqueado, Biscoito de meia lua de bacon. Será feito em aula o passo a passo de 3 sabores diferentes para você ganhar dinheiro em casa. Garanta sua vaga! aula com degustação e sorteio Prof. Rita Araujo	18,00
25/05 SÁBADO	09:30	“ FESTIVAL DE BOLO NO POTE”- Vamos aprender nesta aula deliciosas receitas, para você lucrar o ano inteiro vendendo bolos no pote, as mesmas receitas poderão ser transformadas em Tortas, Bolos e Etc. Serão feitos 3 sabores em aula, RED VELVET COM CREAM CHEESE, MOUSSE DE NINHO COM CREME DE AVELÃ E PRESTIGIO. Apostila com outros recheios. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	22,00
27/05 SEGUNDA	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS”- TORTAR FRIAS SALGADAS”- Aprenda nesta aula essas deliciosas TORTAS, onde você surpreenderá sua família, amigos e clientes. Teremos em aula as seguintes tortas: TORTA AMOR PERFEITO, TORTA REQUINTE DE BACALHAU, E A TORTA PUDIM FESTIVO. Não deixe esta oportunidade passar, ela será mais uma opção em sua FAÇA E VENDA. Venha degustar essas maravilhas. AULA IMPERDÍVEL. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	20,00
27/05 SEGUNDA	14:00	“AULA DE SALGADOS FINOS II”- Para quem quer inovar seu cardápio. Venha aprender estes deliciosos salgados para surpreender seus clientes e amigos. Teremos: CAJUZINHO DE LOMBO, TORTINHA DE CHESTER COM TOMATE SECO E MINI ROCAMBOLE DE ABOBÓRA. Não perca essa oportunidade! Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	25,00
28/05 TERÇA	09:30	“ DOCES TÍPICOS JUNINOS I”-Que tal aprender a fazer Doces que não vendem somente essa época, vendem o ano inteiro. Bolo de aipim, Bolo de fubá com coco, Amendoim praline, Cocada de colher e Cuscuz. Será feito em aula o passo a passo de 2 receitas diferentes para você tirar suas dúvidas. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
28/05 TERÇA	14:00	“FESTIVAL DE QUICHES DOCES E SALGADOS”-Aprenda a fazer uma deliciosa massa e a fazer QUICHES para a venda comercial e para festas. Quiches de presunto com queijo, Alho P oró com bacon, Cheddar com ervas finas, Chocolate, Banana, Romeu e Julieta. Será feito em aula o passo a passo de 1 sabor salgado e 1 doce. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
29/05 QUARTA	09:30	“ESPECIAL CUPCAKES SALGADOS” - 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. Damião Costa	20,00
29/05 QUARTA	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- Para o dia dos namorados impulse suas vendas com chocolates eróticos, recheios, sabores, um mercado para vender o ano todo. Chá de lingerie, Despedida de solteiro, Chá de panela etc. tudo com a qualidade Mavalerio. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
30/05 QUINTA	09:30	“AULA PROMOCIONAL SICA”- ESPECIAL DOS NAMORADOS SICA”- Nessa aula venha aprender delícias para agradar a quem você ama. Uma saborosa sobremesa TORTA BROWNIE de banana com Ganache mel, Delicioso bombom de Água de rosa e framboesa. Porta joia com trufas rústicas de frutas vermelhas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
30/05 QUINTA	14:00	“ PICOLÉS DE GELATINA, PICOLÉ POP CAKE, PIRULITO DE CRISTAL,”- Aula imperdível, picolés de gelatina recheados com Balas Fini, Caramelos, Marshmallows com a validade até 2 dias fora da geladeira sem derreter. PIRULITOS DE CRISTAL com papel de arroz, dica de fazer a calda com 24 horas de antecedência! PICOLÉ POP CAKE com chocolate, bolo e doce de leite, decoração com pasta americana. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	30,00
		* 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 - JUNHO - 2019



Dia	Hora	Cursos	Valor R\$
03/06 SEGUNDA	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL HARALD" – FESTAS JUNINAS COM HARALD</b> - Copinhos de chocolate ao leite ( chocolate nobre) recheadas com GANACHE DE MILHO VERDE, GANACHE DE AVELÃ E PÉ DE MOLEQUE, GANACHE DE MARACUJÁ E COCO aula maravilhosa! Faça sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	<b>3,99</b>
04/06 TERÇA	09:30	<b>"AULA DE SALGADOS REQUINTES FRITOS"</b> - Venha participar dessa maravilhosa aula, onde você irá esses deliciosos salgados e surpreendera seus clientes e amigos. Imperdível. Teremos: PÉROLA DE AZEITONAS, PÉROLAS DE SALAMINHO E CAMAFEU DE CAMARÃO. Imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	<b>25,00</b>
04/06 TERÇA	14:00	<b>" AULA PROMOCIONAL RENATAS"- DELICIAS JUNINAS"</b> - Venha aprender a confeccionar estas deliciosas iguarias, que irá surpreender a todos, Nesta aula você aprenderá: PUDIM DE PÉ DE MOLEQUE, CURAL DE CORTE COM COCO E CANELA, O FAMOSO BOLO PAÇOCA E OS MINIS BOLOS SALGADOS DE MILHO COM CALABRESA. Simplesmente IMPERDÍVEL! Aula com degustação e sorteio. Prof. Edson Arruda	<b>20,00</b>
05/06 QUARTA	09:30	<b>" AULA PROMOCIONAL MIX" BOLO DE CASAMENTO"</b> - Lindo bolo para casamento ou ocasiões especiais, Decorado com QUILLING: desenhos, e arabescos feitos em "Fitas de pasta" Descubra toda a versatilidade da PASTAMIX para cobrir perfeitamente seus bolos e fazer lindas decorações. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	<b>3,99</b>
05/06 QUARTA	14:00	<b>" AULA PROMOCIONAL MAVALERIO" BALAS DE BRIGADEIRO MAVALERIO"</b> - Aula maravilhosa de dar água na boca, técnicas, sabores, truques, tudo passo a passo em aula. Faça e lucre! Aula com sorteio e degustação. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
06/06 QUINTA	09:30	<b>AULA PROMOCIONAL BWB"- DOCES FINOS MODULO II"</b> - Venha aprender a fazer lindas peças para qualquer evento, Copos decorados, medalhas recheadas, entre outros, Tudo passo a passo para você ganhar dinheiro. Sem sair de casa. Tudo com as forminhas da Bwb para te dar praticidade e o melhor acabamento nas suas peças. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
06/06 QUINTA	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL RENATAS"- FAÇA E VENDA BROWNIE"</b> - Venha aprender a fazer duas aula em uma. A fazer um delicioso Brownier com aquela casquinha que é a querida dos clientes e a fazer na marmitinha, como bem brownie, ou no palito. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>18,00</b>
08/06 SÁBADO	09:30	<b>" AULA DE BOLINHO DELÍCIA"</b> - Nesta aula estaremos ensinando a confeccionar estes deliciosos: BOLINHOS. Onde você poderá vender em porções. Você fará a diferença em seus cardápio. Em aula faremos: BOLINHO DE GRÃO DE BICO COM FRANGO, BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA E MUÇARELA E O DELICIOSO BOLINHO DE FEIJOADA COM BAYCON. Então venha assistir essa aula. NÃO PERCAM. Aula com degustação e sorteio. Prof. Edison Arruda	<b>25,00</b>
10/06 SEGUNDA	10:00	<b>" AULA PROMOCIONAL HARALD"- FESTIVAL DE PÃO DE MEL"</b> - Aprenda uma super receita de pão de mel, como decorar com Tranfer e texturas, dicas de embalagens para vender e presentear. Aula com degustação e sorteio. Prof. Karla Leal	<b>3,99</b>
10/06 SEGUNDA	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL CELEBRATE"- BOLO FUNDO DO MAR"</b> - A Celebrate traz para a criançada um lindo bolo fundo do mar..." Mergulhando de pernas para o alto"! Um bolo muito criativo unissex que dá um toque final na mesa decorado com o tema "Fundo do Mar" Venha e divirta-se nessa aula!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	<b>3,99</b>
11/06 TERÇA	09:30	<b>" AULA ESPECIAL PARA SALGADINHOS FINOS"</b> 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 está no ramo de salgadinhos ou para você que estra entrando no mercado. Não perca! Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	<b>20,00</b>
11/06 TERÇA	14:00	<b>"AULA PROMOCIONAL SELECTA"- SOBREMESA NA TAÇA"</b> - Deliciosa sobremesas utilizando Massas de bolo, e Pão de mel Ganache, Mousses e Chantilly numa linda apresentação em taças. Essa você não pode perder. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	<b>3,99</b>
12/06 QUARTA	09:30	<b>" ESPECIAL DE CUPCAKES"- 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 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	<b>22,00</b>
12/06 QUINTA	14:00	<b>"FLOWER CAKE COM SHINY BUTTERCREAM"- BOLO FLORAL EM BUTTERCREAM BRILHANTE + CHANTININHO ESTABILIZADO COM BATIMENTO DE MASSA"</b> - 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	<b>22,00</b>
13/06 QUINTA	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL BOM PRINCIPIO"- DOCINHOS CAMELADOS E FONDADOS"</b> - Venha aprender essas delicias para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Beijinho do amor, Brigadeiro Fondados, e Democracia, Tudo com muito sabor e delicadeza. Então você não vai ficar de fora dessa! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
13/06 QUINTA	14:00	<b>"FAÇA E VENDA"- CONES GOURMET"</b> - Eles são os queridinhos do momento, com a venda certa os cones recheados ou trufados vem ganhando espaço e conquistando clientes. CREME BRULLE COM FRUTAS DO BOSQUE, TRUFADO DE CAPUCCINO, TRUFA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM CREME DE AVELÃ, CREME DE CEREJA COM BRIGADEIRO, PRESTÍGIO, E TRUFADO DE OVOMALTINE, E TRUFADO DE NOZES COM BRIGADEIRO BRANCO, será feito em aula 3 sabores diferentes passo a passo para você ganhar dinheiro sem sair de casa. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>
14/06 SEXTA	09:30	<b>"AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT"- DIAS FELIZES COM A CALLEBAUT"</b> -Venha se preparar para deliciosos momentos com a CALLEBAUT, neste curso você vai aprender a clássica Trufa de bolear utilizando o chocolate RUBY, além de aprender a preparar Caramelo de Frutas e seu Próprio TRANFER de Chocolate. Técnicas abordadas: TEMPERAGEM, PRÉ CRISTALIZAÇÃO, GANACHE, CAMELIZAÇÃO E FINALIZAÇÃO. Imperdível! Receitas: TRUFA DE TANGERINA, CORAÇÃO GOLD COM NIBS CAMELIZADO E LARANJA, TRUFA DE BOLEAR COM RUBY E FRANBOESA. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	<b>3,99</b>
15/06 SÁBADO	09:30	<b>"AULA PRÁTICA DE BICOS IMPERDÍVEL"</b> - Venha aprender a fazer lindos acabamentos para decorar seu Bolos, Biscoitos, Cupcakes e tortas. Vamos aprender nessa aula colocando a mão na massa para fazer, Ponto pitanga, ponto concha, ponto Zig zag, e Babado. Cada aluno deverá trazer: 2 sacos pequenos, 2 matrizes, tesoura, perfex, espátula, bicos 20 e 104. Garanta sua vaga. Será limitada. Aula com sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>25,00</b>

17/06 SEGUNDA	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>
17/06 SEGUNDA	14:00	<b>“CURSO DE LANCHEIRO”</b> - Aula rápida e com qualidade de curso técnico. Ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento, ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa são elaborados JOELHO(italiano), HAMBURGUER DE FORNO(já sai recheado do forno pronto para consumo), CACHORRO QUENTE AMERICANO, ESFIHA E PASTELÃO. Serão demonstradas as modelagens do CALZONE, DO PASTEL CHINÊS(PIZZA FRITA) E DA CIGARRETE. Apostila Super detalhada com riqueza de informações. Aula com Degustação e sorteio Prof. Wilson Brandão	<b>25,00</b>
18/06 TERÇA	09:30	<b>“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- NAKED CAKE COLORIDO”</b> - Venha aprender a fazer um lindo NAKED e a montar usando cinco camadas de massa com cores diferentes. Tudo feito com os produtos Arcólor. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
18/06 TERÇA	14:00	<b>“CASEIRINHOS GOURMET ESPECIAL”</b> - Aprenda a fazer deliciosos caseirinhos Gourmet para vender e ganhar dinheiro. Caseirinho de laranja com nozes, Caseirinho de banana, Caseirinho de bolo indiano, e de maracujá com calda de morango. Será feito em aula duas receitas passo a passo para tirar suas DUVIDAS e ganhar dinheiro. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>20,00</b>
19/06 QUARTA	09:30	<b>“ AULA ESPECIAL DE COCADAS CREMOSAS E DE CORTE”</b> - Aprenda passo a passo a preparar estas deliciosas receitas que com certeza vai fazer a diferença em qualquer festa. Dicas imperdíveis para congelar. São elas: Tradicional, Maracujá, e a Deliciosa Cocada Puxa da Bahia. E ainda será ensinado como fazer docinhos finos com a massa da cocada. Depois desta a aula sua vida vai mudar. Vai perder? Corra e faça logo sua inscrição. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	<b>30,00</b>
19/06 QUARTA	09:30	<b>“ AULA ESPECIAL DE ROCAMBOLES SALGADOS E DOCES”</b> - São eles Quatro queijos ( quente) de frios ( frio) de Goiabada ou que sua o que sua imaginação permitir. São receitas diferenciadas que poderão ser servidas no lanche ou poderá ser vendido o ano inteiro. Massas super leves que com certeza irá agradar aos mais exigentes paladares. Aula diferenciada para quem quer qualidade e também praticidade. Venha comprovar e degustar estas delicias. Se inscreva já. Vagas limitadas. Aula com degustação e sorteio. Prof. Maria Amelia	<b>30,00</b>
25/06 TERÇA	09:30	<b>“SALGADINHOS RÁPIDOS”</b> - Aula para você que já se encontra no ramo de salgadinhos ou para você que está entrando agora neste mercado. Aprenda a fazer uma massa fácil, de baixo custo e 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, risoles, bolinha de queijo e outros. Aula com dicas de venda e congelamento será explicado em aula como fazer com esta massa um falso nhoque. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa	<b>20,00</b>
25/06 TERÇA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL FINE LINE”- BOMBONS COLORIDOS”</b> - Venha nesta aula maravilhosa, aprenda em aula técnicas para tingir o chocolate e fazer Bombons maravilhosos, utilizando os corantes Lipossolúveis Fine Line. Aula com degustação e sorteio. Prof. Andersom Alves	<b>3,99</b>
26/06 QUARTA	09:30	<b>“ AULA PROMOCIONAL MIX”- BOLO EM FORMATO DE HAMBURGUER”</b> - A garotada vai amar esse bolo em formato de hambúrguer gigante! Decorado com queijo, alface, tomate, tudo feito em pasta. Ideal para adultos e adolescentes! Descubra toda a versatilidade da PASTAMIX para cobrir seus bolos e fazer lindas decorações. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	<b>3,99</b>
26/06 QUARTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL HULALÁ” - BOLO JUNINO ”</b> - As festas juninas está chegando e aproveitando este tema faremos a decoração de um bolo junino com direito a retalhos, balão, fogueira, bandeirinhas e etc... Utilizando chantilly de uma forma prática e rápida. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	<b>3,99</b>
27/06 QUINTA	14:00	<b>“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- ARRAIÁ DA MAVALERIO”</b> - Venha nesta aula maravilhosa, vamos ter Quentão, Arroz doce com chocolate e Bolo Pipoca, vai perder?? Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	<b>3,99</b>
28/06 SEXTA	09:30	<b>“ AULA PROMOCIONAL BWB”- “ CHOCOLATE FAÇA E VENDA”</b> - Venha aprender a trabalhar com as formas para chocolate da BWB e a fazer lindas peças simples e rápidas para venda comercial e eventos. Medalhas decoradas, Mini caixinhas Recheadas, Coração pintado, entre outros. Venha e garanta uma fonte de renda extra vendendo chocolates. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	<b>3,99</b>
28/06 SEXTA	14:00	<b>“INICIANTES NA ARTE DA CONFEITARIA”</b> -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	<b>25,00</b>
29/06 SÁBADO	09:30	<b>“ESPECIAL INICIANTES”- BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS”</b> - 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	<b>22,00</b>
		<b>* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS /</b> <b>FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS</b> <b>Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência!</b> <b>www.renatas.com.br</b> Rua Visconde de Uruguai – 340 Centro Niterói – Tel.2622-1338	