

Programação de Maio Caxias 2019

Vivian Festas

QUINTA – 02/05 – 10:00h	ELIZETE GARRÃO	R\$2,99	3620
AULA PROMOCIONAL HULALÃ – BOLO CORAÇÃO – Um delicioso bolo com formato de coração em sobreposição decorado com lindas flores e uma receita super fácil de chantininho vai ser a nossa aula utilizando os produtos Hulalã.			
QUINTA – 02/05 – 14:00h	ELIZETE GARRÃO	R\$2,99	3621
AULA PROMOCIONAL MIX – BOLO ESCULPIDO COM FORMATO DE CUP CAKE – Aprenda como esculpir, estruturar, montar, decorar e pintar com os pós aveludados da MIX este lindo bolo com técnicas para quem quer conhecer um pouco mais sobre bolos esculpidos.			
SEXTA – 03/05 – 14:00h	NAIRA DE LUCA	R\$2,99	3622
AULA PROMOCIONAL HARALD – CHOCOLATES QUE AQUECEM! BROWNIES E TRUFAS DE CORTE em coração de CHOCOLATE para presentes do dia das mães e dia dos namorados. Não percam!			
SÁBADO – 04/05 – 09:30h	LENA DIAS	R\$50,00	3613
- CURSO DE FORMAÇÃO PARA CAKE DESIGNER – AULA 5 Chegou a hora de você realizar seu sonho! Composto por 10 aulas, o curso aborda o nível básico, intermediário e avançado da confeitaria. No início dessa jornada, começamos com o batimento da famosa massa macia, estabilizada e de um rendimento inigualável. Em cada aula uma nova receita de massa estará na sua apostila. Para que você tenha diversas opções, o curso também possui um festival de recheios com 15 tipos (5 feitos em aula) e mais: uma tabela com combinações de recheios. A forma correta de montagem de bolo no aro e diversas técnicas de utilização do papel arroz. Ao todo, serão ensinados dois métodos de montagem do bolo e 3 tipos de coberturas. Tudo feito no decorrer do curso. Aprenda a preparar a pasta ideal para cobrir o bolo e a pasta especial para fazer as decorações. Saiba a técnica para preparar a pasta para os dias mais úmidos. Para garantir que você poderá trabalhar com segurança independente do tamanho do bolo, temos uma aula focada na estruturação de bolos em andares. Não poderia faltar a elegante renda de açúcar, com todas as dicas para mantê-las delicadas e tingir/pintar da cor que você desejar, sem o risco perder a textura correta. A grande tendência são os trabalhos com os bicos de confeitaria, por esse motivo o curso também possui duas aulas TOTALMENTE PRÁTICAS onde a Chef Lena Dias auxilia os alunos nos apaixonantes trabalhos com os bicos. Entre eles temos: Rosetas, Conchas, Trabalho de Cestaria, ROSAS e muitos mais... O aluno deverá trazer na aula 5 e 9 os seguintes materiais: 1 bolo de isopor (20cm de diâmetro); bicos: 3, 12, 21, 70, 48 e 104; papel filme; 1 espátula; 1 manga de confeitaria descartável; 1 matriz pequena; 1 perfix. (as aulas práticas tem quantidade limitada de 50 alunos)			
SÁBADO – 04/05 – 14:00h	LENA DIAS	R\$50,00	3614
- CURSO DE FORMAÇÃO PARA CAKE DESIGNER – AULA 6 Chegou a hora de você realizar seu sonho! Composto por 10 aulas, o curso aborda o nível básico, intermediário e avançado da confeitaria. No início dessa jornada, começamos com o batimento da famosa massa macia, estabilizada e de um rendimento inigualável. Em cada aula uma nova receita de massa estará na sua apostila. Para que você tenha diversas opções, o curso também possui um festival de recheios com 15 tipos (5 feitos em aula) e mais: uma tabela com combinações de recheios. A forma correta de montagem de bolo no aro e diversas técnicas de utilização do papel arroz. Ao todo, serão ensinados dois métodos de montagem do bolo e 3 tipos de coberturas. Tudo feito no decorrer do curso. Aprenda a preparar a pasta ideal para cobrir o bolo e a pasta especial para fazer as decorações. Saiba a técnica para preparar a pasta para os dias mais úmidos. Para garantir que você poderá trabalhar com segurança independente do tamanho do bolo, temos uma aula focada na estruturação de bolos em andares. Não poderia faltar a elegante renda de açúcar, com todas as dicas para mantê-las delicadas e tingir/pintar da cor que você desejar, sem o risco perder a textura correta. A grande tendência são os trabalhos com os bicos de confeitaria, por esse motivo o curso também possui duas aulas TOTALMENTE PRÁTICAS onde a Chef Lena Dias auxilia os alunos nos apaixonantes trabalhos com os bicos. Entre eles temos: Rosetas, Conchas, Trabalho de Cestaria, ROSAS e muitos mais... O aluno deverá trazer na aula 5 e 9 os seguintes materiais: 1 bolo de isopor (20cm de diâmetro); bicos: 3, 12, 21, 70, 48 e 104; papel filme; 1 espátula; 1 manga de confeitaria descartável; 1 matriz pequena; 1 perfix.			
SEGUNDA – 06/05 – 09:30h	DIEGO BARBOSA E CADU SOARES	R\$2,99	3623
AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – BOLO RETRÔ - A Arcólor traz para você uma aula especial com uma decoração fantástica. Aprenda a fazer um lindo bolo em andares utilizando técnicas para fazer um bolo retrô com as pastas de açúcar Arcólor. Venha descobrir como pode ser versátil uma pasta de açúcar e fazer lindas decorações em seus bolos. Muitas dicas e técnicas de texturização que você não pode perder, como cobrir seu bolo perfeitamente com pasta americana, e muito mais. Aprenda também a como preparar lindas plumas de papel arroz para decorar seus bolos, e que irá compor o bolo retrô de forma sofisticada. Não perca esta oportunidade de adquirir novos conhecimentos e sempre se atualizar. Aula com apostila.			
SEGUNDA – 06/05 – 14:00h	DIEGO BARBOSA E CADU SOARES	R\$45,00	3624
BEM CASADO PINGADO E BEM BROWNIE - Uma aula especial para você com muitas técnicas e dicas que muitas pessoas não te contam. Vai perder? O Bem-Casado é um doce tradicional e está presente em diversas comemorações e ocasiões. Em aula você aprenderá a preparar dois tipos de massas: BEM-CASADO PINGADO e BEM-BROWNIE, com preparações práticas e desvendando todos os mistérios e truques para um bom resultado. Ensinaremos como rechear, embalar e armazenar corretamente. Na apostila, você encontrará como preparar o BEM-CASADO CORTADO! Uma aula cheia de sabores marcantes e um passo a passo prático para que você possa reproduzir sem erro os Bem-Casados. Aula com Apostila e degustação.			
TERÇA – 07/05 – 09:30h	EDSON ARRUDA	R\$20,00	3625
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS - TORTA SALGADA -Chega de usar pão de forma para fazer sua torta salgada, Venha aprender a fazer a massa do pão para montar sua torta, não pense que não vai conseguir, pois eu garanto que essa massa é PRÁTICA E FACIL . Na aula iremos FAZER O PÃO , montar e decorar com um lindo BUQUÊ DE FLORES COMESTÍVEIS . Será passado modo de congelamento e uma apostila bem explicada.			
TERÇA – 07/05 – 14:00h	EDSON ARRUDA	R\$25,00	3626
AULA DE BATATA SUÍÇA – Venha participar desta maravilhosa aula onde o Chef Edson Arruda irá preparar deliciosas BATATAS SUÍÇAS , para surpreender seus clientes com mais essa opção em seu cardápio. Apostila com o PASSO A PASSO e com OPÇÕES DE RECHEIO . Será imperdível.			
QUARTA – 08/05 – 10:00h	INAÊ ALBUQUERQUE	R\$2,99	3627
AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO/MIL CORES – DOCES FINOS DE CHOCOLATE – FAÇA E LUCRE COM A MAVALÉRIO - Aprenda a fazer copinhos de chocolate, recheios, arabescos de chocolate, decoração com topo, frutas e mentalização. Dicas de custo e preço de venda.			
QUARTA – 08/05 – 14:00h	INAÊ ALBUQUERQUE	R\$2,99	3628
AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO/MIL CORES – PALHA ITALIANA E BRIGADEIRO – FAÇA E LUCRE COM A MAVALÉRIO – Aprenda a fazer bases de brigadeiros, saborizações e palha italiana. Dicas de custo e preço de venda. Apostila e material inclusos.			
QUINTA – 09/05 – 09:30h	LENA DIAS	R\$50,00	3629

BOLOS MODERNOS PARA O FAÇA E VENDA – A Chef Lena Dias elaborou uma aula Super Especial onde você aprenderá a fazer

deliciosos bolos caseiros totalmente repaginados e decorados de maneira irresistível.

• Uma nova tendência que será o seu DIFERENCIAL!

Em aula serão ensinadas massas econômicas, macias e saborosas. Recheios consistentes e deliciosos e, ainda se encantará com as decorações que a Chef Lena Dias fará para sua inspiração na criação dos seus próprios bolos.

- Apostila completa
- Noções de valores para venda
- Orientações de armazenamento e durabilidade
- Degustação

Realize seu sonho com Excelência e surpreenda todos à sua volta!

• CURSO COM CERTIFICADO!

QUINTA -09/05 – 14:00h	LENA DIAS	R\$40,00	3630
CURSO DE MINI SALGADOS FRITOS – FAÇA E VENDA – Atendendo à pedidos, a Chef Lena Dias traz esse maravilhoso curso de salgados com uma massa super econômica e saborosa. Recheios diversos, entre eles o saboroso queijo ao alho. Serão feitos em aula as seguintes modelagens: coxinha, risoli, bolinha de queijo, e ainda um delicioso quibe super especial. Você não pode ficar fora dessa!!! • Apostila completa • Noções de valores para venda • Orientações de armazenamento e durabilidade • Degustação			

SÁBADO– 11/05 – 09:30h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	3631
AULA DE TORTAS PODEROSAS - Venha aprender ou ser aprimorar em fazer 3 deliciosas tortas campeãs em vendas. Será ensinado todo passo a passo de cada uma: TORTA FERRERO ROCHER (pão de ló de chocolate com recheio de creme especial de avelã e crocante de avelã), TORTA DE LIMÃO (massa crocante, recheada com creme de limão e cobertura de marshmallow gratinado com maçarico culinário), E TORTA MESCLADA DE CHOCOLATE . Ótima oportunidade para quem quer aumentar sua renda. Venha e Confira. Aula com degustação!			

SÁBADO – 11/05 – 14:00h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	3632
FESTIVAL DE SALGADOS ESPECIAIS – QUIBE RECHEADO COM CATUPIRY E TRADICIONAL, BOLINHO DE BACALHAU E FESTIVAL DE BOLINHO DE AIPIM COM RECHEIOS DE CARNE SECA E PROVOLONE - Uma aula maravilhosa para você que quer ganhar dinheiro o ano todo. Dicas de vários recheios e como BRINDE UMA RECEITA DE CROQUETE DE ATUM.			

SEGUNDA– 13/05 – 09:30h	EDSON ARRUDA	R\$20,00	3633
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS - SALGADINHOS FEST- Nesta aula você aprenderá a fazer estes deliciosos salgadinhos, para inovar o seu cardápio e obter novos clientes. Com deliciosas massas leves e saborosas. São eles: EMPADA CAIÇARA, PASTEL CROCANTE ENFORMADINHO DE BACALHAU E EMPADINHA DE AIPIM COM CARNE SECA . Imperdível!			

SEGUNDA – 13/05 – 14:00h	EDSON ARRUDA	R\$25,00	3634
AULA DE COMIDINHAS QUENTES – Não perca essa oportunidade de aprender com o Chef Edson Arruda esse cardápio prático e delicioso que preparou para vocês. Serão executados em aula os seguintes pratos. ESCONDINHO DE RABADA, PORQUINITOS COM VINAGRETE E FILÉ COM CHITAKE E UM DELICIOSO CREME . Cardápio ideal para seus clientes, amigos e familiares. Você irá surpreender a todos não fique fora desta.			

TERÇA – 14/05 – 10:00h	ALESSANDRA MAURO	R\$2,99	3635
AULA PROMOCIONAL BWB – PÃO DE MEL DECORADO – Com tema clássico e infantil vamos fazer em aula massa e decoração e pigmentação do chocolate. Vamos fazer marmorização das cores com uso de formas BWB acabamentos perfeitos. Não percam tempo reserve sua vaga.			

TERÇA – 14/05 – 14:00h	ALESSANDRA MAURO	R\$2,99	3636
AULA PROMOCIONAL PASTORIZA – AULA DE CUP CAKES DECORADOS PASTORIZA – Aprenda em aula batimento da massa , como rechear usando os recheios pastORIZA e a preparar decorações com uso de bicos russos e com pasta americana criar decorações estilizadas de carinhas de personagens.			

QUARTA – 15/05 – 10:00h	ANDRÉA VASCONCELOS	R\$2,99	3637
AULA PROMOCIONAL HARALD – AULÃO DE CHOCOLATE COM SUGESTÕES PARA MESAS DE CHOCOLATE – COPINHOS DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO DE CASIS, BARQUETES BANHADAS NO CHOCOLATE COM DELICIOSO RECHEIO ITALIANO DE TIRAMISU, CACHETAS DE CHOCOLATE RECHEADA COM MOUSSE DE MARACUJÁ e um lindo BOUQUET DE BOMBONS . Não percam. Aula com degustação e sorteio de bouquet.			

QUARTA – 15/05 – 14:00h	ANDRÉA VASCONCELOS	R\$35,00	3638
AULA ESPECIAL DE DOCES FINOS – Venha aprender deliciosos doces que não podem faltar na sua mesa de doces. Que servem para diversas ocasiões: festa infantil, casamentos, 15 anos, bodas, coffe break... São eles: quindim de nozes, quindim de coco, doces gratinados, doces de banana passas com casquinha de chocolate crocantes e balinhas de coco carameladas . Imperdível! Faça já sua inscrição!			

QUINTA – 16/05 – 09:30h	KÁTIA PRAÇA	R\$10,00	3639
AULA PROMOCIONAL HAPPY DAY – Faremos um ARCO DE FLORES COM ARCO ÍRIS , todo em balão alumínio, a sensação do momento, e mais: NUVEM, SOL E BALÃO 260(BOLA CANUDO) ALUMÍNIO . Imperdível. Aula com apostila, CERTIFICADO E BRINDES HAPPY DAY .			

QUINTA- 16/05 – 14:00h	KÁTIA PRAÇA	R\$25,00	3640
AULA DE BOLAS – ARTE COM BALÕES – Idéias criativas para decorar seus eventos. Faremos 10 modelos diferentes para colunas, painéis, arcos, molduras, pingentes para teto. Decoração para todos os temas e diversas ocasiões.			

SEXTA – 17/05 – 14:00h	MAURO DE LUCA	R\$2,99	3641
AULA PROMOCIONAL SICA/CALLEBAUT – AULA ESPECIAL PARA O DIA DOS NAMORADOS – Nessa aula venha aprender delícias para agradecer quem você ama. Uma saborosa sobremesa TORTA BROWNIE DE BANANA COM GANACHE E MEL , Delicioso Bombom de Água de Rosa e framboesa, Porta joia com trufas rústicas de frutas vermelhas . Não percam! Faça já sua inscrição .			

SÁBADO– 18/05 – 09:30h	LENA DIAS	R\$50,00	3615
• CURSO DE FORMAÇÃO PARA CAKE DESIGNER – AULA 7 Chegou a hora de você realizar seu sonho! Composto por 10 aulas, o curso aborda o nível básico, intermediário e avançado da confeitaria. No início dessa jornada, começamos com o batimento da famosa massa macia, estabilizada e de um rendimento inigualável. Em cada aula uma nova receita de massa estará na sua apostila. Para que você tenha diversas opções, o curso também possui um festival de recheios com 15 tipos (5 feitos em aula) e mais: uma tabela com combinações de recheios. A forma correta de montagem de bolo no aro e diversas técnicas de utilização do papel arroz. Ao todo, serão ensinados dois métodos de montagem do bolo e 3 tipos de coberturas. Tudo feito no decorrer do curso. Aprenda a preparar a pasta ideal para cobrir o bolo e a pasta especial para fazer as decorações. Saiba a técnica para preparar a pasta para os dias mais úmidos. Para garantir que você poderá trabalhar com segurança independente do tamanho do bolo, temos uma aula focada na estruturação de bolos em andares. Não poderia faltar a elegante renda de açúcar, com todas as dicas para mantê-las delicadas e tingir/pintar da cor que você desejar, sem o risco de perder a textura correta. A grande tendência são os trabalhos com os bicos de confeitar, por esse motivo o curso também possui duas aulas TOTALMENTE PRÁTICAS onde a Chef Lena Dias auxilia os alunos nos apaixonantes trabalhos com os bicos. Entre eles temos: Rosetas, Conchas, Trabalho de Cestaria, ROSAS e muitos mais... O aluno deverá trazer na aula 5 e 9 os seguintes materiais: 1 bolo de isopor (20cm de diâmetro); bicos: 3, 12, 21, 70, 48 e 104; papel filme; 1 espátula; 1 manga de confeitar			

descartável; 1 matriz pequena; 1 perfix.

SÁBADO – 18/05 – 14:00h	LENA DIAS	R\$50,00	3616
· CURSO DE FORMAÇÃO PARA CAKE DESIGNER – AULA 8 Chegou a hora de você realizar seu sonho! Composto por 10 aulas, o curso aborda o nível básico, intermediário e avançado da confeitaria. No início dessa jornada, começamos com o batimento da famosa massa macia, estabilizada e de um rendimento inigualável. Em cada aula uma nova receita de massa estará na sua apostila. Para que você tenha diversas opções, o curso também possui um festival de recheios com 15 tipos (5 feitos em aula) e mais: uma tabela com combinações de recheios. A forma correta de montagem de bolo no aro e diversas técnicas de utilização do papel arroz. Ao todo, serão ensinados dois métodos de montagem do bolo e 3 tipos de coberturas. Tudo feito no decorrer do curso. Aprenda a preparar a pasta ideal para cobrir o bolo e a pasta especial para fazer as decorações. Saiba a técnica para preparar a pasta para os dias mais úmidos. Para garantir que você poderá trabalhar com segurança independente do tamanho do bolo, temos uma aula focada na estruturação de bolos em andares. Não poderia faltar a elegante renda de açúcar, com todas as dicas para mantê-las delicadas e tingir/pintar da cor que você desejar, sem o risco perder a textura correta. A grande tendência são os trabalhos com os bicos de confeitador, por esse motivo o curso também possui duas aulas TOTALMENTE PRÁTICAS onde a Chef Lena Dias auxilia os alunos nos apaixonantes trabalhos com os bicos. Entre eles temos: Rosetas, Conchas, Trabalho de Cestaria, ROSAS e muitos mais... O aluno deverá trazer na aula 5 e 9 os seguintes materiais: 1 bolo de isopor (20cm de diâmetro); bicos: 3, 12, 21, 70, 48 e 104; papel filme; 1 espátula; 1 manga de confeitador descartável; 1 matriz pequena; 1 perfix.			
SEGUNDA – 20/05 – 10:00h	RITA ARAÚJO	R\$2,99	3642
AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO – DOCES FONDADOS E CARMELADOS – Venha aprender fazer deliciosos e lindos doces caramelados para a festa dos seus clientes e amigos. DOCINHO DE LIMÃO CARMELADO DE VERDE, OURIÇO E FONDADOS, DECORAÇÃO COM PASTA AMERICANA E COM GLACÊ REAL. Garanta sua vaga e inscreva-se já!			
SEGUNDA – 20/05 – 14:00h	RITA ARAÚJO	R\$20,00	3643
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – BEM CASADO E BEM VIVIDO PINGADO, TRADICIONAL E COLORIDO – Venha aprender fazer lindos e deliciosos bem casados para suas festas e datas comemorativas. Bem casado, bem vivido e bem nascido com uma massa que derrete na boca. Será feito em aula todo o passo a passo para você garantir o aprendizado e refazer em casa essas belezuras. Inscreva-se e garanta já a sua vaga.			
TERÇA – 21/05 – 09:30 as 17:30h	KÁTIA PRAÇA	R\$200,00	3644
AULA PRÁTICA – INÉDITA – ARRANJOS COM FLORES NATURAIS PARA EVENTOS #ARRANJO SEMI ESFÉRICO #ARRANJO FRONTAL #RECEPÇÃO DO EVENTO #MESA PRINCIPAL #BISTRÔ E LOUNGE #MESA DE CONVIDADOS #MESA DA FAMÍLIA #BUQUÊ DE MESA E PAREDE MATERIAL INCLUIDO: esponja floral, flores, folhagens, e utensílios. O ALUNO LEVA TUDO O QUE PRODUZIR EM AULA. OBS: TRAZER UMA TESOURA OU ALICATE DE PODA(cortar as flores) DÚVIDAS: prof. Katia Praça 96453-5528 PARCELADO EM 6X SEM JUROS			
TERÇA – 21/05 – 14:00h	KÁTIA PRAÇA		
QUARTA – 22/05 – 09:30h	JAMILTON PENNA	R\$30,00	3645
MACARONS - Descubra todos segredos deste saboroso doce. Sensação do momento em eventos por sua sofisticação, beleza e sabor. veja as técnicas de congelamentos. como variar sabores e como perolizar. Recheios de secagem instantânea que não comprometem o transporte.			
QUARTA – 22/05 – 14:00h	JAMILTON PENNA	R\$50,00	3646
MÃO NA MASSA – CURSO DE CONFEITAGEM MÓDULO I - você praticará com o professor a blindagem de chocolate e forrará seu bolo com pasta americana. dará acabamentos com réguas e um lindo arranjo com flores de silicões. o aluno deverá trazer um bolo recheado no aro 15 / 1 pasta americana de 800gr./ 1 massa de flores / rolo de abrir pasta/ tapete de silicone/ jogo de estecas.			
QUINTA – 23/05 – 09:30h	LENA DIAS	R\$40,00	3647
CURSO DE CONFEITARIA BÁSICA COM LENA DIAS – Essa aula é pra você que deseja dar o primeiro passo na confeitaria! Uma aula maravilhosa para quem deseja fazer bolos para qualquer tipo de festa: de crianças, adolescentes, jovens e de adultos. Aprenda a montar e cobrir um bolo com chantilly de consistência firme (que não derrete). A Chef Lena Dias também ensinará uma BELÍSSIMA DECORAÇÃO com os bicos de confeitador que estão Super em alta! · Muitas dicas · Extraordinário conteúdo · Várias técnicas profissionais · Apostila inclusa · Degustação · Orientação de valores para venda · Técnicas de armazenamento e durabilidade Reserve já a sua vaga!			
QUINTA -23/05 – 14:00h	LENA DIAS	R\$40,00	3648
CURSO DE MACARON – Aprenda a receita original dos macarons franceses! Nesse curso você aprenderá a massa e todos os truques para rechear, colorir e a temperatura correta do forno para assar essa iguaria. Para deixá-los ainda mais deliciosos, Será feito em aula o irresistível recheio de Caramelo Toffee. A Chef Lena Dias também dará dicas de como usar o corante para não desbotar a sua receita e mantê-los coloridos e saborosos. Com as técnicas ensinadas em aula, você verá como é prático preparar seus macarons, independentemente do tipo do forno. > Apostila completa > Noções de precificação > Orientações de armazenamento e durabilidade · Degustação			
SEXTA – 24/05 – 09:30h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	3649
CURSO ESPECIAL DE MINI PADARIA - Aprenda com o Chef Wilson Brandão a preparar uma deliciosa massa para PÃO FRANCÊS, BAGUETES DE GERGELIM E DE CALABRESA COM REQUEIJÃO, TRANÇA DE QUATRO QUEIJOS, PÃO DOCE TRANÇADO E RECHEADO COM CREME CONFEITEIRO, FRUTAS, DECORADO COM AQUELE AÇÚCAR BRANQUINHO (FONDANT) EM CIMA E GELEIA DE BRILHO. DIVERSAS MODELAGENS, dicas de congelamento e armazenamento. Não Percam, Aula com degustação!			
SEXTA – 24/05 – 14:00h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	3650
FESTIVAL DE MASSAS CONGELADAS - NHOQUE INDUSTRIAL – LASANHA - EMPADÃO - NHOQUE venha aprender fazer deliciosos molhos branco e vermelho, massa tradicional e suas variações. Aprenda como montar na quentinha ,fazer a massa e recheio. Sua vida nunca mais será a mesma depois desta aula. Saia do vermelho e venha se preparar para faturar muito. Tudo na quentinha pronta para vender!! Serão demonstrados vários tipos de embalagens e noções de custo. Noções de congelamento e armazenamento e COMO BRINDE UMA RECEITA DE PANQUECA. Aula com degustação!!!			
SÁBADO – 25/05 – 09:30h	EDSON ARRUDA	R\$20,00	3651

AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – LANCHE I -Venha participar dessa maravilhosa aula onde estaremos confeccionando TRES massas muito práticas e saborosas de um custo baixo para você poderá fazer o seu **FAÇA E VENDA** para conseguir uma renda a mais. Estaremos fazendo em aula: **PÃO DE BATATA RECHEADO, CROISSANT E JOELHINHO** e com uma dessas massas você poderá fazer **UM DELICIOSO PASTELÃO**. Imperdível!

SÁBADO – 25/05 – 14:00h **EDSON ARRUDA** **R\$20,00** **3652**
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS - SALGADOS REQUINTE FRITOS - Venha participar dessa maravilhosa aula, onde você ira confeccionar esses deliciosos salgados e surpreendera seus clientes e amigos. Imperdível. Teremos: **PÉROLA DE AZEITONAS, PÉROLAS DE SALAMINHO E CAMAFEU DE CAMARÃO**

SEGUNDA – 27/05 – 09:30h **DIEGO BARBOSA E CADU SOARES** **R\$2,99** **3653**
AULA PROMOCIONAL BWB- DOCES FINOS PARA CASAMENTO - Nesta aula especial BWB, você aprenderá como preparar lindos e deliciosos Doces Finos para Casamentos e aproveitar para ganhar um dinheiro extra. Venha descobrir, de forma prática e fácil, todo o processo de preparo como, recheio e finalização. Aproveite para tirar todas as suas dúvidas de como utilizar as Formas de Acetato BWB e descobrir o quão fácil poder ser você produzir seus chocolates. Esperamos você para uma aula cheia de dicas e técnicas. Aula com Apostila e degustação.

SEGUNDA – 27/05- 14:00h **DIEGO BARBOSA E CADU SOARES** **R\$45,00** **3654**
CURSO DE MASSAS E RECHEIOS VERSÁTEIS - Mais uma aula feita especialmente para você.
 Nesta aula você aprenderá a preparar diferentes tipos e sabores de massas que poderão ser utilizadas para tortas e bolos, recheios e coberturas incríveis. As massas e recheios serão:
MASSA RED VELVET (original de textura macia e para acompanhar um saboroso creme a base de cream cheese)
MASSA CARROT CAKE (massa de especiarias e cenoura)
MASSA DE CHOCOLATE (molhadinha e fofa - montaremos uma Torta Sacher com recheio de damasco e cobertura de ganache)
MASSA DE AMÊNDOAS (macia e estruturada - para acompanhar um prático e original creme de confeiteiro).
 Não perca esta oportunidade de acrescentar novos sabores ao seu cardápio.
 Aula com apostila passo a passo e degustação.

TERÇA – 28/05 – 09:30h **ANA CRISTINA** **R\$700,00** **3612**
CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 – APRENDENDO A CONFEITAR – Para você que ama a arte de confeitaria, é iniciante ou profissional do ramo e buscar técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso celebrate de Cake Designer. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitaria.(PARCELADO EM 6X SEM JUROS NO CARTÃO).

TERÇA – 28/05 – 14:00h **ANA CRISTINA** **R\$30,00** **3655**
AULA PRÁTICA DE FLORES DE AÇÚCAR PEONIA – Venha aprender na prática a fazer essa linda peônia de 16 pétalas com folhas e matizes que só uma bela dessa já fará o topo do seu bolo e você ainda poderá fazer-las para venda individual. Aula 100% prática. **MATERIAL:** 01 massa de flores; 01 rolinho; 01 tapete de silicone; 01 jogo de estecas; 01 cortador de peônias; 01 pó para decoração na sua cor preferida. Opcional frizador de silicone o restante do material será dado pela professora. Vagas limitadas!

QUARTA – 29/05 – 09:30h **ANA CRISTINA(CONTINUAÇÃO DO CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER)**

QUARTA – 29/05 – 14:00h **ANA CRISTINA (CONTINUAÇÃO DO CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER)**

QUINTA – 30/05 – 09:30h **ANA CRISTINA(CONTINUAÇÃO DO CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER)**

QUINTA – 30/05 – 14:00h **ANA CRISTINA (CONTINUAÇÃO DO CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER)**

Vivian Festas Nova Iguaçu – Avenida Martins, 58 – 2767-9426/2767-5557

Vivian Festas Caxias – Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 1643 Loja A

Tel:2671-9311/ 2652-2920

Vivian Festas Barra da Tijuca – Av. Ayrton Senna, 9001- Tel: 3118-0244/

3118-0846

www.vivianfestas.com.br - vivianfestas@terra.com.br

ATENÇÃO – NÃO AGENDAMOS AULA POR TELEFONE E NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO SENDO CRIANÇAS.

OBS: A INSCRIÇÃO SÓ ESTARÁ GARANTIDA COM O SINAL DE 50% E O RESTANTE DOIS DIAS ANTES DA AULA, EM CASO DE DESISTÊNCIA, DEVOLVEMOS O SINAL SÓ C/ AVISO DE TRÊS DIAS ANTES.

NÃO REMANEJAMOS AULAS PROMOCIONAIS.

EVITE FILAS, FAÇA SUA INSCRIÇÃO COM ANTECEDÊNCIA E GARANTA SUA VAGA.

**Pensou em Festas?
 Vivian Festas**
Teremos vários sorteios de brindes nas aulas

Horário de Atendimento: De Segunda a Sábado de 09:00 as 19:00h

