

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
13/01 sab	Especial doces decorados Harald Top Color Aprenda a fazer deliciosos bombons de Brigadeiro com laranja, Trufado de coco e Caramelo. Bombons coloridos para deixar sua mesa de doces ainda mais linda!	Kelly Koscky	09:30	1 Cobertura Top Gotas cores 400gr
15/01 seg	Festival de Doces Frios - Faça e Venda Mavalério Venha aprender a fazer deliciosos doces, como brigadeiro, sem ir ao fogo, num modo prático e com um sabor inigualável.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
16/01 ter	Doces finos e lembrancinhas comestíveis para casamento e infantil Curso prático de decoração de doces caramelados, fondados, pop cake, cup cake. Para casamento, infantil e 15 anos. Um dia todo! Cada aluno vai fazer e levar seus doces. Curso com CERTIFICADO!	Lúcia Koscky	9:30 as 17:30	R\$80,00
17/01 qua	Alta confeitaria Harald Aprenda 3 receitas de sobremesas clássicas revisitadas, são elas: - Opera de chocolate e pistache - Financier de chocolate com curd de maracujá - Torta Sacher de laranja e chocolate	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
18/01 qui	Curso para Pequenos Cheffs - Oficina Infantil de Bolo no PALITO. Traga seu filho para essa aula super divertida de BOLO NO PALITO e decoração super colorida. DIVERSÃO GARANTIDA PARA A CRIANÇA. Crianças a partir de 7 anos (menor a mãe tem que acompanhar). 12 VAGAS.	Lúcia Koscky	14:00	R\$35,00
22/01 seg	Aula Chocolat Show - Sobremesas Geladas Pavê de Avelã com biscoitos e bombons. Torta Trufada de Chocolat Show com Morango e taça de Chocolate Branco com Mirtilo com frutas vermelhas.	Angélica Maso (SP)	14:00	3 Saches de Chocolate em pó Chocolat Show
23/01 ter	Bolos Decorados - IMPERDÍVEL. Todos os segredos para uma massa perfeita. Recheios maravilhosos como mousse de avelã, creme alpino, tipo Talento, Tipo Ferrero Rocher, creme de Chocolate Branco com cerejas. Faremos de 4 a 5 bolos, com decorações maravilhosas, entre elas um lindo naked cake e um dressed cake entre outras decorações que irá encantar seus clientes!	Angélica Maso (SP)	9:30 as 17:30	R\$70,00
24/01 qua	Páscoa Harald Aprenda o passo a passo para fazer lindos e deliciosos ovos de Páscoa. Ensinares técnicas de derretimento, aplicação em moldes e preparação de ovos trufados, ovos recheados e ovos crocantes. Prepare-se para fazer, vender e lucrar com momento auge do chocolate.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
29/01 seg	Páscoa Divertida Harald - Cone cake de cenoura e chocolate - Pirulitos decorados - Caixa de chocolate com ovinhos trufados.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald



**EM 13, 14 E 15 DE
MARÇO DE 2018**

**UM CURSO QUE VAI ABALAR
JUIZ DE FORA E REGIÃO
BOLOS - TORTAS - DOCES**

*“Um curso completo pra quem quer
realmente ganhar dinheiro não fique de fora”*

CHEF. EDUARDO BELTRAME

Inscrições: Rua São Sebastião - 451, Rua Floriano Peixoto - 321 e pelo nosso site www.tetefestas.com.br
 Informações: (32)3216-9302/3224-6545 - Nosso Centro Culinário fica na Rua São Sebastião, 451 - 2º andar **REGULAMENTO DOS CURSOS:** 1) Nos cursos, não é permitido acompanhantes/crianças na sala; e 2) Em caso de falta do aluno, não devolveremos o valor da matrícula e não remanejamos para outro curso.