



Programação de Maio/2018

Confeitaria, Chocolateria e Decoração

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
08/05 ter	Bolo coração vazado de massa de biscoito - Especial Dia das Mães Montagem inovadora, decoração com suspiros e flores de açúcar.	Lúcia Koscky	14:00	R\$50,00
10/05 qui	Aula minuto Mavalário <u>Verrine de doces juninos</u> : tire suas dúvidas sobre utilização dos produtos Mavalério. A profa. Cris Ramos estará na loja da Rua Floriano Peixoto - 329 - Centro.	Cris Ramos	14:00	gratuita
12/05 sab	Docinhos BWB Aprenda a preparar 3 deliciosos docinhos: Potinho de trufa com cereja (forma mini cupcake); Bombom Romeu e Julieta (forma bombom); e Camafeu de nozes (forma 5061)	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
15/05 ter	Delícias Juninas Mavalério: Venha aprender a fazer delícias juninas, tortas e doces tradicionais.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
16/05 qua	Bolo casamento MIX - Renda de açúcar Venha aprender a montar um lindo bolo sobreposto tradicional decorado com renda açúcar e laço romântico, bandor e flores de açúcar.	Lúcia Koscky	14:00	1 Pasta Mix 800gr e 1 Corante Softcolor
21/05 seg	Bundt Cakes. ..Você sabe o que é um Bolo Bundt? Venha aprender essas formas mais detalhadas, momento certo para desenformar, validade dos bolos, custo dos bolos e maneira correta para comercializar.	Ana Sílvia Valadão (BH)	14:00	R\$90,00
22/05 ter	Bolos para Festa Esta é uma aula completa para quem quer comercializar Bolos finos. Ana Sílvia Valadão vai ensinar tipos de massas diferentes, o ponto correto dos recheios, quantidade de calda certa, como montar um bolo para que ele fique bem estruturado, e coberturas deliciosas!	Ana Sílvia Valadão (BH)	09:30 as 17:00	R\$150,00
Combo Confeitaria. .. Quem fizer as duas aulas da Profa. Ana Sílvia Valadão tem um desconto pra lá de especial! - De:R\$240,00 por R\$200,00				
23/05 qua	Cupcake - Precificação e produção. Aprenda a fazer os famosos cupcakes e a calcular o preço de venda deste produtos e de outros tipos de bolos, doces etc. (distribuição de planilha explicativa). Levar prancheta, papel, lápis e borracha.	Paula Serrano	14:00	R\$40,00
24/05 qui	Verrines Harald Venha aprender essas delícias da confeitaria moderna: Pana Cotta com calda de frutas vermelhas; Especial de chocolate amargo com abacaxi, coco e capim santo; Cremoso aos 3 chocolates.	Kelly Koscky	14:00	2 mangas de recheios Harald (lançamento)
25/05 sex	Mini Brownies festa Sicao/Callebault 3 deliciosas receitas: - Mini brownie 3 chocolates; - Mini brownie chocolate branco e castanha do Brasil; - Mini brownie trufado.	Fabiano (BH)	14:00	1 Cob. ou Choc Sicao
26/05 sab	Bolo Trufado BEL. Aprenda fazer um delicioso bolo trufado de damasco.	Raquel Lima	09:30	1 Cobertop Bel 1kg
29/05 ter	Celebrate cup cake - Curso prático. Faça e decoração com bicos confeitar e flores divesas. Cada aluno vai decorar e levar seus cupcakes p/casa.Trazer p/ sala: 1 Ejetor ou 1 Aplique fácil Celebate, bicos, 1 maga, 1 adaptador, touca, avental e 1 pano de prato.	Lúcia Koscky	14:00	1 Ejetor ou 1 Aplique fácil Celebrate
30/05 qua	Festa na caixa Dia dos Namorados Harald: vamos fazer mini bolo de brigadeiro gourmet, muffim recheado e bombom afrodisíaco. Tudo dentro de linda caixa para você fazer e vender.	Kelly Koscky	14:00	2 mangas de recheios Harald (lançamento)

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 - 2ªandar >>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.