



Programação de Abril/2018

Confeitaria, Chocolateria e Decoração

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
09/04 seg	Curso Especial Mavalério - 3 receitas com o Chef Claudeci Vieira Faça & Lucre com a Mavalério! Faça hoje mesmo sua inscrição e venha aprender deliciosas receitas, muitas dicas, e novidades. - Delicioso Petit Verre de leite cremoso com geleia (o docinho do momento); - Cookies de chocolate; e - Deliciosa Cocada c/ganache	Chef Claudeci Vieira	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
10/04 ter	Bolo Churros. Delicioso curso de bolo de churros. Massa muito especial com recheio saboroso.	Lúcia Koscky	14:00	R\$50,00
12/04 qui	Degustação e Tira Dúvidas Mix. Venha participar deste dia especial onde estaremos experimentando os produtos Mix e tirando dúvidas sobre glacê, pasta americana e etc. A Profa. M ^ª Lúcia estará na loja da Rua Floriano Peixoto - 329 - Centro.	Lúcia Koscky	14:00	Inscrição gratuita
14/04 sab	Bolo porta retrato Dia das Mães BWB Aprender a preparar um lindo bolo para o Dia das Mães decorado com a forma porta retrato da Bwb. Recheio sensação de morangos.	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
16/04 seg	3 tortas Mavalério p/ o Dia das Mães - Faça e Venda Venha aprender a fazer três lindas decorações em tortas para o dia das mães.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
18/04 qua	Festival Harald de copinhos de chocolate recheados Venha aprender a fazer: Tortinha de limão, Cookies com creme de avelã, Toffee com creme capuccino e Cremoso de frutas vermelhas.	Kelly Koscky	14:00	2 mangas de recheios Harald (lançamento)
23/04 seg	Bem Casado com Chocolate Show. Uma massa muito prática e recheios deliciosos feito com Chocolate Show. Além daquela famosa casquinha de açúcar. Faremos também um delicioso bolo bem casado.	Angélica Maso (SP)	14:00	3 saches de Chocolate Show
24/04 ter	Bolos Caseiros com cobertura gourmet e Tortas Salgadas - Bolo de Banana c/Doce de Leite; - Bolo de Maçã c/cobertura de doce de Maçã caseira; - Bolo Inglês c/gotas de Chocolate; - Bolo Massa Black c/ganache de açúcar mascavo; - Bolo mármore de maracujá c/chocolate e cobertura de ganache de maracujá; - Massa base p/mais de 10 sabores diferentes; - Torta de liquidificador que possibilita vários sabores (faremos a de frios em aula e teremos muitos recheios em apostila); - Empadão de Frango (Massa maravilhosa e vários recheios em apostila); e - Quiche de calabresa c/abóbora. Uma aula completa c/ várias técnicas p/ seu bolo ficar perfeito. Aprenda a montar uma ficha técnica e como calcular o preço dos bolos p/não perder dinheiro. Certificado!	Angélica Maso (SP)	9:30 as 17:30	R\$85,00
25/04 qua	Curso Prático de Bicos de Confeitar Com técnica fácil e simples para executar lindas flores como flor do campo, dália, margaridas e outras. Acabamento e arabescos em bolo. Trazer para sala de aula: Bicos (224, 143, 352,104 e 05), manga de confeitar, matriz, touca, pano de prato e avental	Lúcia Koscky	14:00	R\$50,00
26/04 qui	Especial Dia das Mães Harald: aprenda a fazer deliciosa torta de ganache holandês com frutas vermelhas e a decorar com a técnica Dressed Cake.	Kelly Koscky	14:00	2 mangas de recheios Harald (lançamento)
28/04 sab	Bolo Unicórnio BWB Aprenda a fazer o bolo unicórnio com a forma bwb - muito fácil!!	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
30/04 seg	Aula Prática - Vaso de flor Celebrate para dia das mães. Nesta aula vamos montar o vasinho, recheiar, cobrir com pasta americana e decorar. Trazer para sala de aula: rolinho p/abrir pasta, ejetor de flor, uma pasta americana mix, avental, touca, pano de prato.	Lúcia Koscky	14:00	R\$20,00 em produtos Celebrate
30/04 seg	Aula minuto Mavalério: 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
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

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 - 2ª 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.