

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
09/07 seg	Bolo esfera - Bola de futebol Você vai aprender a montar e estruturar um bolo em esfera no formato de bola de futebol. Não será batida a massa em aula. Mas haverá receita da massa, recheio, sustentação. Duas opções montagem: via forma bwb e o outro por bowl de vidro.	Kamila Medeiros (RJ)	14:00	R\$60,00
14/07 sab	Trufas BWB - Faça & Vendas Aprenda a preparar estas delícias e garanta uma renda extra - Trufa Alpino, Trufa com geléia de morango e Trufa Crocante.	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
16/07 seg	Bolo Mavalério. O bolo c/aro de chocolate em técnicas que você nunca viu. Como usar o acetato liso c/formas e designer diferentes. Essas técnicas, uma massa maravilhosa e recheios deliciosos você verá nessa aula.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério Ao Leite Gotas 1Kg
17/07 ter	Festival doces finos Harald: Brigadeiro Bombom, Copinho Doce Amor, Bombom texturizado com ganache de frutas vermelhas. Aprenda doces deliciosos e técnicas de decoração para deixar sua mesa de doces linda!	Kelly Koscky	14:00	1 Gel Sabores Harald Morango 1kg
18/07 qua	Bolo para o Dia dos Pais Mix. Aprenda a decorar um lindo bolo tema "urso" coberto e decorado com pasta americana. Uma ótima opção para Dia dos Pais.	Lúcia Koscky	14:00	1 Pasta Americana e 1 Corante Softgel Mix
21/07 sab	Bolo Barca Japonesa BWB - Especial para o Dia dos Pais Faça uma surpresa deliciosa para o papai, bolo de nozes decorado com forma barca bwb recheada de brigadeiro	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
23/07 seg	Curso de blindagem fácil em bolos Você acha difícil blindar o bolo em pasta americana e não sabe como lidar c/a pasta americana? Preciso te contar que não é nada difícil! Nessa técnica você vai aprender de uma forma muito fácil como blindar um bolo c/uma linda quina e aprender a usar a pasta americana na aplicação em bolos.	Cris Ramos	14:00	R\$40,00
24/07 ter	Inverno Saboroso Sicao/Callebault Nada mais acolhedor e delicioso que um bom chocolate no inverno. Pensando nisso a Sicao criou receitas deliciosas p/vocês à partir de uma calda de chocolate que será a base p/as receitas: - Cremoso de Chocolate: calda de chocolate com nozes, damasco, cerejas e gotas de chocolate branco. - Chocolate Quente c/especiarias. - Foundue Pratico: calda de chocolate, bebida e frutas variadas. - Pipoca gourmet chocolate	Fabiano Bozzi	14:00	1 Cobertura Sicao 1kg
25/07 qua	Curso para Pequenos Cheffs - Curso de férias prático. Hora de pintar o sete na cozinha. Incentive a criatividade do seu pequeno cheff. Vamos decorar lindos biscoitinhos de forma e sabores diferentes, não deixe seu pequeno cheff de fora desse doce momento. Vagas limitadas (15 alunos)	Lúcia Koscky	14:00	R\$40,00
25/07 qua	Aula minuto Mavalário - 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
26/07 qui	Curso de bolo prático Celebrate - Técnica c/stencil Curso prático de decoração de bolos c/bicos de confeitaria. 4 modelos de decoração c/glacê real. Vamos montar lindas peças p/decoração do bolo c/glacê fluído. Vagas limitadas (15 alunos)	Lúcia Koscky	14:00	R\$15,00 em produtos Celebrate
31/07 ter	Receitas de sucesso Harald: Bolo Cacau Intenso e Naked Cake Gelado. Bolos que ficam lindos em vitrines e mesas de festas.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Harald Top