


DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
09/06 sab	Lembrancinhas de Chocolate BWB. Curso lembrancinhas com a forma pão de mel quadrada (812), bolo no palito com a forma de bem vindo (9658), nuvem (9654) e bombons	Raquel Lima	09:30	2 formas de silicone BWB
11/06 seg	Cupcake - Precificação e produção. Aprenda a fazer os famosos cupcakes e a calcular o preço de venda deste produto 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
12/06 ter	Curso bolos para iniciantes. *CURSO PRÁTICO* Massa, recheio, rechear, prensar, glacê, chantilly, ganache pra bico e aro de chocolate. Aula prática, com certificado. Cada aluna leva seu bolo confeitado pra casa. Apenas 20 vagas.	Cris Ramos	9:30 as 17:00	R\$120,00
14/06 qui	Tortas e Sobremesas Harald: venha aprender as deliciosas Torta Holandesa, Torta de chocolate com laranja e Cheese Cake de frutas vermelhas.	Kelly Koscky	14:00	2 mangas de recheios Harald (lançamento)
19/06 ter	Bico confeitado. *CURSO PRÁTICO* Vamos trabalhar 4 tipos de decoração e acabamento em bolo. Usaremos bico folha n 115 ou 112, Bico pétala n 127, Bico pitanga 827, Bico russo 243. Além dos bicos trazer para a sala: 2 mangas, 1 matriz, 1 pano prato, Touca, Avenal e 1 bolo isopor de 15 cm diâmetro.	Lúcia Koscky	14:00	R\$50,00
<p>Toda semana com promoções para alegrar o seu arraiá!!!</p> <p>Tele Vendas com promoções exclusivas: 3224-6545 - 98443-7938</p> 				
20/06 qua	Delícias juninas Harald: Tortinha de abóbora c/coco, Quadrado de amendoim c/chocolate e Pé de moleque. Gostosuras p/deixar seu arraiá bão demais!	Kelly Koscky	14:00	1 kg da Cobertura Top Harald
21/06 qui	Bolo coberto c/pasta americana mix c/decoração de festa junina. Passo a passo - calda, recheio delicioso próprio da época, coberto com pasta americana e decoração junina. Vamos trabalhar com pastilhagem e papel arroz 3d.	Lúcia Koscky	14:00	1 Pasta americana Mix e 1 corante Gel Mix
22/06 sex	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
26/06 ter	Faça e venda Mavalério Venha aprender a fazer deliciosas tortas de amendoim, de várias formas e design diferenciado.	Cris Ramos	14:00	1kg Cobertura Mavalério
30/06 sab	Bombons banhados Bel Aprenda fazer deliciosos bombons para diferentes ocasiões: Bombom banhado de amêndoas; Bombom banhado tipo ferreiro Rocher; e Bombom banhado de morango ou uva.	Raquel Lima	09:30	1kg Cobertura Bel
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

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.