

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
03/02 sab	Ovos de Páscoa Vazados BWB Lançamentos BWB para esta páscoa - venham aprender a fazer e decorar estas criações da BWB que trazem beleza e inovação para esta Páscoa.	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
06/02 ter	Lembrancinhas de Páscoa Mavalério venha aprender a fazer doces divertidos e de venda fácil. Teremos cupcake, bombons decorados e cone trufado.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
17/02 sab	Delícias de Páscoa Harald Aprenda delicioso Bolo de chocolate e lindos Alfajores temático. Surpreenda seus clientes!	Kelly Koscky	09:30	1 Cobertura Top Harald
19/02 seg	Ovos de Páscoa Mavalério - Faça e Venda! Aprenda a fazer ovos de colher, embalados e decorados.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério 1kg
20/02 ter	Curso "O segredo dos cupcakes" Faça e venda os bolinhos maia famosos. Vários sabores de massa, recheios e coberturas. Prático e de venda fácil.	Paula Serrano	14:00	R\$40,00
21/02 qua	Modelagem em pasta de chocolate MIX Toca do coelhinho de pasta de chocolate, com modelagens de coelhinhos com ROUPINHA EM TECIDO COMESTÍVEL .	Lúcia Koscky	14:00	1 Pasta Americana Mix
22/02 qui	Páscoa divertida Harald Faça a festa da criançada com os ovos Toca do coelho, Ovo Surpresa e os Mini ovinhos Pintinhos coloridos.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
24/02 sab	Páscoa Bel - Ovos de Colher Aprenda fazer dois deliciosos ovos de colher: Ovo de creme de avelã decorada com avelã inteiras e Ovo de prestígio. Deliciosas receitas , não percam!!	Raquel Lima	09:30	1 Cobertura Bel
26/02 seg	Especial Harald Ovo de Colher Aprenda os deliciosos e cremosos Ovo de Páscoa Glamour, Ovo Brownie Explosão de Chocolate e o Ovo Tiramissù.	Kelly Koscky	14:00	1 Ganache Branco Harald
27/02 ter	Curso Prático de bicos de confeitaria - Flores de açúcar Aprenda na PRÁTICA a fazer lindas flores em glaze real. Trazer para sala: bicos, 2 mangas, 2matrizes, avental, touca e 1 pano de prato.	Lúcia Koscky	14:00	R\$40,00
28/02 qua	Biscoitinhos decorados de Páscoa e outros temas. Aprenda a fazer biscoitinhos decorados para presentear e decorar mesa de festa de casamento, 15anos e infantil.	Lúcia Koscky	09:30	R\$15,00 em produtos Celebrate
28/02 qua	Faça e Venda Harald Venha aprender a preparar deliciosas barrinhas recheadas, entre elas a barrinha Fudge Caramelate, barrinha Pão de mel e deliciosos Tabletes saborizados.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
03/03 sab	Bombons e Ovos de Páscoa BWB - Novas formas Aprenda uma decoração fácil para ovos e bombons. E como rechear. Imperdível!!!	Raquel Lima	09:30	2 Formas de Silicone BWB
05/03 seg	Festival de Páscoa Harald: aprenda a fazer os deliciosos ovos de Palha Italiana, Frutas Secas e Red Velvet. Aproveite essa oportunidade para fazer e lucrar.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
06/03 ter	Bolo em Forma de Números ou Letras - Novidade. Aprenda a montar esse sucesso nas festas de Rio/São Paulo - Bolo de números ou letras com massa de biscoito. Imperdível!	Lúcia Koscky	14:00	R\$40,00



Chef. Eduardo Beltrame

Um curso completo para quem quer realmente ganhar dinheiro. Não fique de fora!

13/03 - Curso de Bolos Clássicos da Confeitaria Brasileira (7 receitas)

- Bolo Marta Rocha: combinação de babá de moça e suspiros c/merengue e frutas.
- Bolo Charge: camada de creme de amendoim, e outra de doce de leite e crocante.
- Bolo mil folhas: bolo envolvido com massa folhada creme de baunilha c/chocolate.
- Bolo molhado de chocolate recheado com cream cheese de doce de leite.
- Bolo tiramissu um clássico da confeitaria italiana com creme de queijo com café.
- Bolo choconinho: combinação de chocolate e leite ninho. E o maravilhoso lacreme uma combinação de creme branco, com morangos.
- Bolo cremoso de gianduia um creme de chocolate cozido com creme de avelã.

Horário: 9:00 as 17:30 - Investimento: R\$150,00 (2x no carnê)

14/03 - Curso de Tortas Finas - Surpreenda seus clientes pelo sabor das receitas e diferentes apresentações.

- Torta cheese cake assada c/creme de frutas vermelhas.
- A maravilhosa torta oreo com creme cozido com pedaços de biscoito no recheio.
- Torta creme holandes de baunilha ao creme de trufas licorosas (sabores marcantes).
- Torta cheese cake gelada com biscoito crocante e merengue queimado.
- Torta banoffre de chocolate uma combinação de chocolate e banana caramelizada.
- Torta de caramelo uma combinação de caramelo com chocolate branco.
- Torta brownie com creme de limão e merengue queimado.
- Torta balerine com creme brulle de baunilha e caramelizado

15/03 - Curso de Doces e Quitutes - Faça e Venda

- *Pão de mel licoroso ; *Bolo gelado de abacaxi com coco; *Macarons; * Bem casado;
 - * Trufas de chocolate com licor; * Bolo de rolo Palha italiana; * Bolo no pote
- Horário: 9:00 as 17:30 - Investimento: R\$150,00 (2x no carnê)

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.