



Programação de Março/2018

Confeitaria, Chocolateria e Decoração

DIA	CONTEÚDO	PROF ^a	INÍCIO	VALOR
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\$50,00
07/03 qua	Ovos de Páscoa Chocolate Sicao - 3 receitas Aprenda a fazer Ovos de Páscoa com a Sicao: Ovo de colher Duo; Ovo Brasileiro; e Ovo salada de frutas.	Fabiano Bozzi	14:00	1 Chocolate Sicao 1kg
08/03 qui	Ovo de Páscoa fitness - Harald: Aprenda deliciosos ovos de chocolate 70% com NUTS e recheado com ganache de biomassa e pasta de amendoim.	Kelly Koscky	14:00	1 Pasta de Amendoim Harald
09/03 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
12/03 seg	Bolo "Chuva de Amor" MIX. Aprenda a montar e decorar este lindo bolo - SUPER ATUAL - tedência de decoração infantil. Serve para meninos e meninas..	Lúcia Koscky	14:00	1 Pasta Americana Mix
13/03 ter	Páscoa com os Recheios VaBene Conheça as soluções VaBene (recheios tipo "Nutella", "Ferreiro Roche, "Raffaello" e muitos outros) para tornar sua páscoa deliciosamente lucrativa. Demonstração dos produtos + degustação + receitas... Imperdível!!!	Marcos Vital (SP)	9:30 as 17:00	R\$30,00 em compras de produtos Vabenne
15/03 qui	Ovos de Páscoa personalizados Mavalério. Venha aprender fazer lindos ovos personalizados em papel arroz e com pasta americana.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério
17/03 sab	Ovos de Páscoa Harald: Aprenda os deliciosos ovos de Cookies com creme e ovo Marmorizado recheado com Fudge de nozes.	Kelly Koscky	09:30	1 Cobertura Top Harald
19/03 seg	Especial Harald de Ovos de colher: Venha aprender os ovos de Brigadeiro gourmet com creme de avelã e o ovo Bem casado.	Kelly Koscky	14:00	1 Cobertura Top Harald
24/03 sab	Ovo no Pote Bel Aprenda fazer o ovo no pote ,em duas versões na casca do ovo e no pote de vidro.	Raquel Lima	09:30	1 Cobertura Bel 1kg
26/03 seg	Torta de páscoa Mavalério Venha aprender a preparar uma maravilhosa torta de páscoa, coberta por muito chocolate e linda modelagem de coelhinho.	Cris Ramos	14:00	1 Cobertura Mavalério
29/03 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	09:30	gratuita
10/04 seg	Bolo Churros. Delicioso curso de bolo de churros. Massa muito especial com recheio saboroso.	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 - 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.