

CURSOS - setembro 2018			
GASTRONOMIA	Horário	Descrição	Professor
10.09.18	14H30	Festival de doces italianos	Debora
24/09/18	14H30	Venha aprender essa delicia da culinária francesa. Verrines: sobremesas finas;com frutas amarelas ,com frutas vermelhas ,com chocolate e pistache. francesa.)	Cleo
11.09.18	14H30	Festival de Bolo Nita Alimentos: Chocolate com café, abacaxi com hortelã e chocolate com frutas vermelhas	Edivânia
12.09.18	14H30	Cucas Salgada (ricota e frios) e Doce (Acabaxi e Doce de Leite)	Maria Antonia
17.09.18	14H30	Slice Cake - Faça um delicioso Slice Cake uma tendência que tem agrado muito os brasileiros ,bolo em fatias com a Cake Desing Vivian Kelly uma das Confeiteiras do Atelie Beca Milano do programa Fabrica de Casamentos do SBT,nessa aula com patrocínio da Mix Ingredientes ,Bom Princípio Alimentos,,Goldpan Formas ,New Cutters Cortadores e Fab! pó para decoração irá aprender esse lindo e saboroso Bolo.	Vivian
18.09.18	14H30	Bala Baiana (doce de coco coberta com crocante de caramelo) com Sococo	Maria Antonia
20.09.18	14H30	Bolo de chocolate no cone com recheio de doce de leite gourmet e cobertura negra com Mavalério	Rose
ARTESANTO	Horário	Descrição	Professor
21.09.18	14H30	Prancheta decorada com scrapbook	Ana Molner
BELEZA E ESTÉTICA	Horário	Descrição	Professor
SAÚDE E BEM-ESTAR	Horário	Descrição	Professor