

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeeventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

Aulas já estão disponíveis para inscrições no site <http://www.expocakeeventos.com.br/rodada-aulas>

Lembre-se de adquirir seu ingresso para entrar no evento, neste link <http://www.expocakeeventos.com.br/ingressos>

DIA 19/OUTUBRO (5ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
01	01	11:30 às 13:00h	CELIA CÉU @celiaceuconfeitaria	DECORAÇÃO EM BUTTERCREAM SUIÇO	20,00
			Tirando todas as dúvidas sobre a queridinha do momento , BUTTERCREAM: O CREME MAIS EXTRAORDINÁRIO do momento ! Que não derrete em climas quentes, muitas possibilidades de saborizações e que aceita todos os tipos de decorações e muito mais... vem comigo nessa aula maravilhosa e saiba tudo sobre BUTTERCREAM SEM MISTÉRIOS!		
02	02	11:30 às 13:00h	SOL LOIOLA @sol.loiola	DOCE PERSONALIZADO NATALINO NA PASTA DE LEITE EM PÓ	20,00
			Vem comigo!! Aula doce personalizado na pasta de leite em pó Natalino. Nessa aula você aprenderá várias técnicas para outros temas		
03	03	11:30 às 13:00h	PRISCILA RIBEIRO @priscilaribeirooficial	PIZZA DE BROWNIE GOURMET: UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA.	20,00
			Venha descobrir o segredo por trás do brownie em formato de pizza! Nessa aula exclusiva, você aprenderá a criar brownies do início ao fim, explorando todos os truques para atingir à textura e sabor perfeitos. Além disso, compartilharemos técnicas de decoração que transformarão suas criações em verdadeiras obras-primas. Prepare-se para dominar a arte do melhor brownie da vida!		
05	05	11:30 às 13:00h	CHEF YARA MONTEIRO @brigadelicias_doceria	VERRINES LUCRATIVAS	20,00
			Aprenda a nova tendência: Verrines ou Candy Bar. Serão 5 sabores (choco Oreo, brownie com brigadeiro ao leite, banoffee, frutas vermelhas e Ferreiro Rocher), que aumentarão a sua lucratividade de forma simples e versátil		
06	06	11:30 às 13:00h	CHEF ANDERSON ALVES @anderson.cakes	SOBREMESAS PARA DELIVERY	20,00
			Aprenda de forma correta: Copo da felicidade surpresa de morango com Ninho. Fatia gourmet de churros. Choux Craquelim de baunilha. Mini tarte ao citron.		

DIA 19/OUTUBRO (5ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
07	01	13:30 às 15:00h	SANDRA GOMES @docesandrailha	PALESTRA PARCERIA DE SUCESSO COM EMPRESAS	20,00
			Parceria de sucesso você pode ter ! Sou Sandra Gomes , formada em RH , confeitadeira há mais de 10 anos , coordenadora de parceria de algumas grandes empresas, estarei no evento com uma Palestra para desmistificar sobre PARCERIA COM GRANDES EMPRESAS. Você que quer fazer parte do quadro de parceiros das empresas, vem para essa palestra e conheça o caminho a seguir, passo a passo e dicas importantes		
08.1	02	13:30 às 15:00h	ALÊ RODRIGUES Especialista em IFood @alerodrigues.confeitaria @alerodriguescozinharparatodos	TORTA COOKIE E AINDA DE BÔNUS O BROWNCookie DE BANANA	20,00
			Vem aprender a fazer essa torta deliciosa . E se brownie e cookie já são maravilhosos, além de doces de alta demanda de venda , imagina os dois juntos . Se prepara porque você vai explodir as suas vendas. Nesta aula, você vai aprender as duas receitas e saber que juntando as duas da maneira certa o sucesso é garantido. Vamos falar sobre embalagens e delivery que sou especialista .		
09	03	13:30 às 15:00h	GRAZIELA BUENO @noblessedoces	BOLO FUN CARNAVAL	20,00
			Aprenda essa decoração que é uma riqueza de cores e cheia de sabor. Massa amanteigada super fofinha, recheio de brigadeiro trufado. Divirta-se com as cores e o sabor do BOLO FUN. Em ritmo de Carnaval		
10	04	13:30 às 15:00h	DIVA OLIVEIRA @divaconfeitariafestivaafetiva	BOLO AFETIVIDADE DE AMENDOIM	20,00
			Você vai aprender a fazer um delicioso bolo de massa úmida e fofinha, cheio de texturas e que já sai do forno recheado. Uma explosão de sabores. Super Faça e Venda para várias datas festivas e ótima opção para delivery.		
11	05	13:30 às 15:00h	MARY LIMA @marylimacake	CARTOON CAKE	20,00
			Nova tendência do mercado, o CARTOON CAKE ou COMIC CAKE é uma decoração de bolo que parece com um desenho animado, um bolo 2D. Divertidos e lindos, você confeitador precisa saber fazer, para atender seus clientes e fazer a diferença nas próximas festas.		
12	06	13:30 às 15:00h	PATRÍCIA NOGUEIRA @precisodeumdoce	KIT FESTA ESCOLAR	20,00
			Você vai aprender 3 sugestões para Kit Festa Escolar (aquele kit que os pais levam para a festinha da escola do filho). Vai aprender a fazer: Bolo de cenoura com calda que as crianças adoram, brigadeiros simples, pirulito simples de chocolate e sugestões de papelaria e montagem dos kits. O tema da aula será da Barbie. Bônus: como trocar a calda de chocolate do bolo de cenoura para uma calda totalmente sem lactose.		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 19/OUTUBRO (5ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
13	01	15:30 às 17:00h	NANDHA LIMA @nandhadiegolima	PIRULITO DE CRISTAL EM AÇÚCAR	20,00
			Nessa aula você aprenderá a fazer esse delicioso PIRULITO DE CRISTAL feito com açúcar. Várias técnicas e várias decorações serão ensinadas. Formas de armazenamento e precificação		
14	02	15:30 às 17:00h	ADRIANA ARAUJO @maisdocequesonho	FAÇA E VENDA PARA DELIVERY	20,00
			Nessa aula você aprenderá a massa de BROWNIE perfeita com 2 recheios base. Montagem do COPO DA FELICIDADE – SANDUBROWNIE e PIZZA BROWNIE - Idéias de outros produtos feitos com BROWNIE que vão fazer seu delivery bombar !		
15	03	15:30 às 17:00h	FELIPE RUSSO @felipe_russo	COMO FATURAR MAIS DE 10K COM CONFEITARIA NO IFOOD	20,00
			Para destacar sua confeitaria no IFOOD e torná-la conhecida para milhares clientes na sua região e vender todos os dias, é necessário aplicar algumas técnicas e estratégias totalmente funcionais e é isso que Felipe Russo para você na prática nessa aula: Ferramentas de Atração, Algoritmos e Engenharia de Cardápio		
16	04	15:30 às 17:30h	MARIA CLARA @mariaclaraconfeitariaartistica	DOCES FINOS JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			Você vai aprender a fazer: Verrine - Cachepo de chocolate com physalis - Copinhos de chocolate com cereja Damasco recheado e banhado - Dois amores em flor - Escondidinho de cereja e castanha decorado - Bombom decorado com flor de pasta americana ... E um bônus surpresa		
17	05	15:30 às 17:00h	SAMUEL NOLASCO @samuelbakeoff9	BOLO COM STENCIL E PASTA AMERICANA EM BUTTERCREAM	59,90
			DOMINANDO O BUTTERCREAM - Preparada pra dominar o Buttercream? Nessa aula você vai aprender as seguintes técnicas: - O que é Buttercream? - Como fazer ? - Qual manteiga usar - Como espatular - Como colorir - Como armazenar e descongelar - Fazendo bc com cores fortes - Aula de saborização - e muito mais...		
18	06	15:30 às 17:00h	MARCELA STEFANYE @marcelasthefanyeconfeitaria	TORTA DUO BROWNIE	20,00
			Nessa aula você vai aprender a fazer a torta DUO DE BROWNIE. Ela é composta por: -Base de Brownie - Uma mousse de chocolate meio amargo -Uma mousse de chocolate branco - Geleia Artesanal de morango		
19	01	17:30 às 19:00h	ANA TAVARES @tavares.cakes	BRIGADEIRO DE MANJERICÃO COM FRAMBOESA	20,00
			Nessa aula você irá aprender: - Como fazer o brigadeiro de manjeriço - Geléia com a consistência perfeita - Ponto correto - Padronização do tamanho - Armazenamento		

DIA 19/OUTUBRO (5ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
20	02	17:30 às 19:00h	NICE GADELHA @confeitariadocefatia	SUSPIROS RECHEADOS	20,00
			Suspiro é um dos doces mais lucrativos, versáteis e deliciosos. Com uma só receita e técnica correta você terá uma diversidade de opções para oferecer ao seus clientes. Os suspiros recheados já é tendência e atende a todos os nichos da confeitaria. Na aula abordaremos: - História do merengue - Utensílios e bicos - Receita (merengue suíço) - Equipamentos e fornos - Colorindo o merengue - Como rechear e opções de recheios - Modelando com bico (Roseta e rosa pétala a pétala) - Sugestões de embalagens		
21	03	17:30 às 19:00h	JANA ROCHA @docesonhosfesta	PÃO DE MEL	20,00
			Pães de mel são sucesso por onde passam, tanto no seu delivery para ter um faturamento diário, como para encomendas de festas. Você também pode vendê-los decorados e usar sua criatividade na hora da apresentação no seu cardápio. Para datas comemorativas eles trazem memórias afetivas e são certeza de sucesso.		
22	04	17:30 às 19:00h	MARIA CLARA @mariaclaraconfeitariaartistica	BISCOITOS NATALINOS DECORADOS EM PASTA AMERICANA	30,00
			JORNADA DO BISCOITO Nessa aula vou ensinar a massa, assar, técnica para corte e a decoração com pasta americana.		
23	05	17:30 às 19:00h	SIMONE BOLOS @simonebolos_rdo	MASSA DE CENOURA E SUAS VARIAÇÕES	20,00
			Você aprenderá a fazer uma massa de cenoura e suas diversas variações de utilização: - Decoração com apliques de pasta americana para o Natal - Técnicas para fazer uma massa incrível, fofa e saborosa - Aprenderá uma massa na qual venha dar lucro para seu cardápio, ela é tão versátil que pode ser feita como cupcake, mini bolos, fatias, bolo de festa, slice cake, mini vulcão e muito mais. E de bônus aprenderá um recheio cremoso de chocolate para acompanhar essa delícia.		
24	06	17:30 às 19:00h	BIANCA SOARES @biasoaresdoceria	FAÇA E VENDA LUCRATIVO - DOCES PERSONALIZADOS NATALINOS	20,00
			Venha comigo aprender a modelar o passo a passo do especial de Natal. De forma prática e à mão livre você aprende e vai lucrar, ainda esse ano. Modelagem, pintura, embalagens econômicas e precificação		
24.2	07	13:30 às 15:00h	DANIELA MACHADO @maos_docescaseiros	CASINHA DE BISCOITO	30,00
			JORNADA DO BISCOITO Vamos aprender a decorar a casinha e montar. Todos os pontos de glacê para essa casa e como vender também		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 19/OUTUBRO (5ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
24.3	07	15:30 às 17:00h	LOHRANY MARTINS @kmlconfeitaria	CHANTINACHE	20,00
			Chantinache é uma nova técnica que tem crescido muito dentro da confeitaria. A mistura de chantilly com chocolate deixa a textura da cobertura bem cremosa, macia e firme. OBS: NÃO DERRETE COM FACILIDADE, PODE ENCOSTAR A MÃO QUE NÃO DESTRÓI A DECORAÇÃO E FICA MEGA SABOROSO ! VEM APRENDER ESSA TÉCNICA COMIGO !!!		
24.4	07	17:30 às 19:00h	LORENA E MATEUS @_lmconfeitaria	BOLO MÁRMORE EM CHANTININHO	20,00
			Você vai aprender a fazer um lindo bolo marmorizado com chantininho, como misturar as cores, ponto do chantininho e diversas técnicas de espalado		

DIA 20/OUTUBRO (6ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
25	01	11:30 às 13:00h	CAROLINA MARTINS @doceriadacarol	FATURANDO COM EMPADÃO	20,00
			Nessa aula você vai aprender a fazer o melhor empadão que seu cliente irá provar na vida! Você vai aprender a fazer ele em tamanho família para faturar muito no Natal. Lista de Ingredientes e Modo de Preparo e todas as dicas para alavancar as vendas com esse produto que é o segundo mais vendido na minha confeitaria.		
26	03	11:30 às 13:30h	MARIZA LINHARES @marizalinharesbolos	DOCES FONDADOS E CARMELIZADOS JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			Sucesso em todas as Expo Cakes Brasil e de vendas. Além de deliciosos, são lindos... E os alunos poderão banhar os doces junto com a professora		
27	04	11:30 às 13:00h	CAROLINA YAMANAKA @ateliercarolyamanaka	TORTA BROWNIE LOW CARB SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR	20,00
			Vou ensinar para vocês a receita da nossa Torta Brownie Low Carb! Sem gluten, sem lactose e sem açúcar... que faz muito sucesso em nossas confeitarias...		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 20/OUTUBRO (6ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
28	05	11:30 às 13:00h	LENA DIAS @lenadiasoficial	EMPREENDEDORISMO DOCE – CRIANDO E GERENCIANDO UM NEGÓCIO DE CONFEITARIA DE SUCESSO	20,00
			Descubra o segredo para transformar sua paixão pela confeitaria em um negócio de sucesso. Apresentamos essa palestra para você aprender a arte de adoçar vidas, enquanto domina estratégias empresariais essenciais. Do forno ao balcão, do marketing à precificação. Vamos guiar você por cada passo do caminho açucarado para o sucesso. Junte-se a nós e traga sua doçura para o mundo dos negócios.		
29	06	11:30 às 13:00h	VANESSA MAGALHÃES @vanessamagalhaes	FAÇA E VENDA - RABANADAS	20,00
			Esse ano, teremos um tema incrível pra você bombar no seu delivery com itens Natalinos. Bem vindos ao nosso maravilhoso: Delivery Pré Natal!!!! Vamos te passar todos os segredos para você vender muitas sobremesas Natalinas.		
30	02	11:30 às 13:30h	ALBANIZA DA GUIA @albanizaguia	BISCOITOS PARA PRESENTEAR NO NATAL JORNADA DO BISCOITO	30,00
			Nessa aula você aprenderá a fazer a massa do biscoito, o glaze real, pintura fácil e outras decorações		
31	01	13:30 às 15:00h	VANESSA CALHEIROS @atelienvanessacalheiros	ROCAMBOLES GOURMET - TAMANHOS MINI E GRANDES	20,00
			Conteúdo para vender muito neste Natal. Você vai aprender a fazer: Massas: Rocambole Tradicional, Rocambole Red velvet e Rocambole Chocolate – Recheios: Charge (amendoim, caramelo e doce de leite), Limão siciliano, Cream cheese com geléia de morango, Frutas vermelhas, Café, Goiabada, dentre outros recheios oferecidos na apostila. Você vai aprender todo Passo a Passo para assar, rechear e enrolar seu rocambole de forma simples e descomplicada.		
32	02	13:30 às 15:00h	CAMILA CORREA @docesyave	DECORAÇÃO DE BOLO COM TÉCNICA DE PINTURA ESPATULADA	20,00
			Se você tem vontade de fazer a diferença nas suas decorações, não perca essa oportunidade! Nessa aula você aprenderá como fazer belas pinturas com técnica de espatulagem na cobertura de buttercream de merengue suíço		

DIA 20/OUTUBRO (6ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
34	04	13:30 às 15:00h	ALÊ RODRIGUES Especialista em IFood @alerodrigues.confeitaria @alerodriguescozinhaparatodos	BOLO ESPATULADO COM 1 ANDAR JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			O Bolo Espatulado ou Semi Naked é muito versátil e vai bem com qualquer estilo de casamento, desde o mais rústico ao mais tradicional. Nessa aula vou te ensinar a fazer de forma fácil e prática . E ainda vou te ensinar a forma correta de higienização, cuidado e montagem dos arranjos de flores naturais para deixar seu bolo elegante e encantador.		
35	05	13:30 às 15:00h	ANDERSON ALVES @anderson.cakes	ESCULTURA EM BOLOS, GRINCH	20,00
			Você aprenderá a fazer toda estruturação para bolos em formato de personagens, com idéia para outros temas. Em bolo de verdade, montagem da tábua, massa correta e forma de montagem, aplicação de pasta na peça, de forma prática e rápida com pintura aerografada.		
36	06	13:30 às 15:00h	MARIANA LOPES @marutortasydelicias (Argentina)	MULTI TÉCNICAS MODERNAS COM TEXTURA AULA INTERNACIONAL (com tradutora intérprete)	20,00
			Nessa aula você aprenderá a fazer um lindo bolo com design moderno em pasta americana e flor fantasia		
37	01	15:30 às 17:00h	MUNIKE e KRISLEY CORDEIRO @atelie_dos_doces @krisleycordeiro	BEM-CASADOS DE FORMA PRÁTICA	20,00
			Venha aprender como fazer Bem-Casados de uma maneira bem prática ,com técnica diferenciada e uma massa totalmente especial. Você não precisa de materiais específicos, pode começar dentro da cozinha da sua casa !		
38	02	15:30 às 17:00h	CHEF JULIANA NUNES @chefjuliananunes	BOLO TRADICIONAL DE NOIVAS - CAKE FRUIT	20,00
			O CAKE FRUIT é um bolo inglês de massa amanteigada feito com frutas secas e hidratado com bebida. No período do Natal é produzido um pouco com antecedência, para seu sabor ficar mais apurado. O CAKE FRUIT é um bolo utilizado nos casamentos da realeza Britânica por ser um bolo de uma durabilidade longa e ficam mais gostosos maturados. No Brasil, é muito utilizado nos casamentos em Pernambuco com vinho licoroso Moscatel, ameixa seca, uvas passas pretas e frutas cristalizadas. E se mantém com a tradição de guardar pedaços para ser consumido tempos depois		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 20/OUTUBRO (6ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
39	03	15:30 às 17:00h	VANESSA CALHEIROS @atelienvanessacalheiros	2ª TURMA – GANACHE CAKE	30,00
			Chega de passar raiva na hora de entregar seu bolo . Aprenda uma cobertura que vai te trazer uma segurança incrível. Nessa aula você vai aprender a Desvendar os segredos da Ganache . Seus benefícios: - Tipos de chocolate e qual melhor para se usar - Temperagem de forma prática e rápida - Ponto perfeito, aplicação, espatulado e técnica avançadas. Decoração e muito mais. Vem comigo e entre para o mundo da Ganache		
40	04	15:30 às 17:00h	LENA DIAS @lenadiasoficial	BOLO DE ANDARES	20,00
			Você aprenderá a estruturar bolos em andares com total segurança, independente de quantos andares seu bolo possui, com muitas técnicas e muito mais. Tire todas as suas dúvidas		
41	05	15:30 às 17:00h	DIEGO RAFAEL @nandhaediegolima	BLINDAGEM PERFEITA	20,00
			Você vai aprender a fazer uma ganache no ponto perfeito para blindagem e transportar sem medo. Técnica de blindagem. Quinas perfeitas.		
42	06	15:30 às 17:00h	FELIPE RUSSO @felipe_russo	IFOOD TAXA ZERO	20,00
			Sabia que é possível trabalhar com o IFOOD e não pagar nenhum centavo de taxa do seu bolso para a plataforma ? O IFOOD não pode ser seu sócio, ele tem que ser seu funcionário. E é isso, entre outras coisas, que Felipe Russo vai te mostrar na prática nessa aula: Motoboy Próprio x Motoboy da Plataforma, Taxas do IFOOD, Como dar taxa grátis, Como não pagar a comissão cobrada do IFOOD, Cupons de desconto e Promoções do IFOOD		
48	06	17:30 às 19:00h	MARIA LUISA GUZMAN @instituto_gastronomicoluisaguz	BOLA DE FUTEBOL AULA INTERNACIONAL (com tradutora intérprete)	30,00
			Bolo Bola de Futebol com movimento e sem guias de apoio. Nessa aula você irá aprender a esculpir o bolo, rechear, umidecer, ganachear, calcular e cortar hexágonos e pentágonos. Também irá aprender a desenhar sua própria bola e com o desenho esférico surgirão muitas idéias para realizar outros projetos.		
48.1	07	11:30 às 13:00h	ESMERY HIPÓLITO @esmerycake	SAPATO DE CHOCOLATE	30,00
			Técnicas que utilizaremos na aula: Uso de molde - Temperatura de resfriamento e desmoldagem Técnica de pintura e glacê para decoração - Aplicações de detalhes em pasta		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 20/OUTUBRO (6ª feira)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
48.2	03	13:30 às 15:00h	IRIS MINAYA (Peru) @deleitedivino	FLORES EM BUTTERCREAM	30,00
			É um creme coreano fácil de usar e adequado para preparar diversos tipos de flores, é muito resistente a climas quentes e é simplesmente maravilhoso!		
48.4	04	17:30 às 19:00h	JULIANA LIMA @cerejuu	ARTE FLORAL EM AÇÚCAR	30,00
			Nesta aula, você aprenderá a criar lindas decorações florais usando glacê real e bicos de confeitaria. Vamos explorar técnicas de pétalas, folhas e combinação de cores para criar designs encantadores. Prepare-se para uma aula cheia de criatividade e diversão!		

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
49	01	11:30 às 13:00h	PAULA RIBEIRO @chefpaularibeiro	BOLO RED VELVET	20,00
			Você vai aprender uma receita maravilhosa da massa RED VELVET e para ficar ainda melhor, você vai aprender também uma decoração com tema Natalino. Não fique de fora. Nos veremos na aula!		
50	02	11:30 às 13:00h	LAVÍNIA MIRANDA @miranda.doces_	BRIGADEIROS	20,00
			Você aprenderá a fazer 5 sabores de brigadeiros - (Ninho, tradicional, coco, nesquik e paçoca) Tópicos da aula: - ponto correto – porcionamento - finalização - armazenamento – congelamento - formatos diferentes		
51	03	11:30 às 13:00h	CAROLINA GRILO @carolinagriloconfeitaria	BOLO TEMÁTICO NATALINO NO FORMATO DE CASINHA	20,00
			Nessa aula você vai aprender a decoração um lindo bolo Natalino. Receita de massa amanteigada de baunilha. Recheio de brigadeiro. Geléia de morango. Chantinho. Você vai aprender como colorir o chantinho de vermelho.		
52	04	11:30 às 13:00h	CLAUDIA COSTA @deliciasdacacaurj	BOLO AQUÁRIO COM MOVIMENTO	20,00
			Nessa aula você vai aprender a montar um lindo bolo aquário, de dois andares, com movimento. Durante a aula vamos conversar sobre preparo da massa, estruturação, recheio, decoração, precificação, técnicas e muitas dicas. Aula com degustação.		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
53	05	11:30 às 13:00h	VANCAKE @van.cake	MONTAGEM TAÇATONE	20,00
			Nessa aula você vai aprender a fazer a montagem de uma sobremesa que eu apelidei de “ TAÇATONE ”, pois nela vão pedaços de chocotones artesanais. O chocotone que eu utilizo é artesanal, meu preparo e minha massa e vou levar para você degustar junto com a turma! No final da montagem da TAÇATONE iremos degustar e claro, você vai levar um pedacinho da Vancake pra casa !		
54	06	11:30 às 13:00h	LUIZA AMORELLI @caramellelu	ROCAMBROWNIE RED VELVET	20,00
			Você vai aprender a fazer um ROCAMBROWNIE, que é o rocamble com massa de Brownie de Red Velvet, com recheio clássico CreamCheese		
55	01	13:30 às 15:00h	MILENA GOMES @mimigourmetofcial	CONES TRUFADOS	20,00
			Aprenda sobre os melhores recheios, blindagem correta com a cobertura de chocolate, validades, armazenamento e método de vendas.		
			Você vai aprender a fazer um lindo bolo decorado com pasta americana no tema Halloween, com várias técnicas e dicas importantes		
56	02	13:30 às 15:00h	CHRIS CAKE @chrisckedesigner_1	BISCOITOS AMANTEIGADOS NATALINOS JORNADA DO BISCOITO	30,00
			Faca e venda de Natal! Nessa aula você vai aprender uma massa deliciosa desses biscoitos que desmancham na boca e ainda vai aprender várias decorações Natalina		
57	03	13:30 às 15:00h	JENIFFER ALVES @jenifferalvesprecificacao	PRECIFICAÇÃO SEM MISTÉRIO	20,00
			Abordaremos nessa aula os 4 pilares principais da precificação, onde trabalharemos alguns métodos simples para ter uma gestão financeira prática.		
58	04	13:30 às 15:00h	ALEXANDRE ALARCÃO @receitas_de_alexandre_alarcao	BOLO COBERTO COM GLACÊ MÁRMORE	30,00
			Bolo coberto com glacê mármore elástico com 3 recheios: Baba de Moça, Nozes e Damasco com arranjo de flores em açúcar. Você terá todas as dicas e truques para preparar um delicioso e elegante glacê mármore e dicas de como decorar seus bolos de casamentos e festas		

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
59	05	13:30 às 15:00h	SUELLEN ANIZIO @suellenkakedesigner	BENTÔ CAKES EM BUTTERCREAM E PASTA AMERICANA	20,00
			<p>Nessa aula vamos aprender a decorar Bentô Cakes usando pasta americana e o próprio buttercream. Durante a aula, vamos aprender técnicas de preparação do buttercream, incluindo a consistência correta para a decoração. Também aprenderemos a colorir o buttercream usando corantes alimentícios e a aromatizá-lo com essências. Além disso, vamos aprender a trabalhar com pasta americana, uma ótima opção para criar detalhes realistas e personalizados. Apresentaremos diferentes técnicas de decoração, como a criação de flores, laços, personagens e outros elementos usando tanto o buttercream, quanto a pasta americana</p>		
60	06	13: às 15:00h	DORIANA CARDOSO @brigadeirodecolherrosamarrom	FESTIVAL DE BROWNIES	20,00
			<p>Brownie - um dos produtos coringas em vendas e que muitas confeitadeiras ainda tem bastante dificuldade na hora da produção. Meu Brownie é super simples a execução e o insumo que utilizo na produção desse doce incrível é bem fácil de encontrar no mercado, permitindo que qualquer pessoa produza de forma descomplicada e não requer nenhum tipo conhecimento na confeitaria. Ele é tão simples que nem precisa de batedeira. Nessa aula farei a Massa Brownie na aula e mais dois tipos de Recheio: Brigadeiro de Chocolate e Doce de Caramelo Salgado com Flor de Sal. Irei falar sobre as variações da minha massa: Fatia Brownie, Dadinho de Brownie e Naked Brownie e outras possibilidades de vendas.</p>		
61	01	15:30 às 17:00h	MARI @mundodocedamarii	NOÇÕES BÁSICAS EM CHANTILLY	20,00
			<p>Nessa aula maravilhosa você vai aprender como trabalhar com chantilly sem passar aperto! Vou te mostrar o ponto correto, como colorir e muito mais! Também iremos decorar um lindo bolo juntos!! Espero por você!!!</p>		
62	02	15:30 às 17:00h	AMANDA GONÇALVES @napetitdoceriagourmet	SUSPIROS MODELADOS JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			<p>Essa é uma aula campeã, onde ela leva a sua receita, mostra todas as fases de preparo e o mais importante... as técnicas de modelagem e secagem. E a modelagem é algo maravilhoso, porque ela tem uma infinidade de modelos decorados e como montar as torres, criando lindos doces para decoração de mesas de casamento e festas</p>		
63	03	15:30 às 17:00h	JULIANA GOMES @jugomes.confeitaria	GANACHE CAKE DE CHANTILLY QUE FICA PRONTO NA HORA	20,00
			<p>Aprenda a maneira mais fácil e rápida de decorar seus bolos com o GANACHE DE CHANTILLY, que fica pronto na hora, super cremoso, toque seco e te permite fazer diversas decorações. Na aula demonstrativa você irá aprender o passo a passo do modo de preparo e como espatular um bolo em ganache, mesmo que nunca tenha feito um antes. É inovador e uma delícia!!!</p>		

AULA LOTADA

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
64	04	15:30 às 17:00h	MARCIA PORTUGAL @marciaportugaloficial	ESPECIAL PIPOCA GOURMET	20,00
			Nessa aula você aprenderá a fazer deliciosas pipocas que podem ser comercializadas no dia a dia, em delivery, para festas, por todo ano. Nos sabores - LEITE EM PÓ - LIMÃO e COCO. Aula com degustação, dicas de armazenamento, embalagens e apostila com receitas.		
65	05	15:30 às 17:00h	NANDHA LIMA @nandhadiegolima	DONUTS	20,00
			Você aprenderá a fazer uma massa fácil e econômica, recheion decoração e precificação com direto a apostila, certificado e degustação		
66	06	15:30 às 17:00h	VERÔNICA CASSIMIRO @vedelicius.cake	DECORANDO UM BOLO GLOW CAKE COM APLICAÇÃO DE STENCIL	20,00
			Se você é apaixonado por confeitaria e tem interesse em aprender técnicas de decoração de bolos, não pode perder essa oportunidade. A técnica de aplicação em estêncil oferece uma maneira simples e elegante de adicionar detalhes impressionantes aos seus bolos, criando verdadeiras obras de arte comestíveis. Prepare-se para se encantar com essa técnica em chantininho e embarcar em uma jornada criativa no mundo da confeitaria. Espero você lá!		
67	01	17:30 às 19:00h	CHEF MIGUEL MIRANDA @chefmiguelmiranda	SALGADOS ASSADOS DE BANDEJA	29,90
			Descubra todos os segredos por trás de uma massa coringa que vai transformar seus salgados em verdadeiras obras-primas. Imagine só: uma única massa capaz de gerar uma infinidade de sabores e delícias assadas. Aqui você vai aprender o passo a passo de uma receita versátil que permite recheios criativos e irresistíveis. Aprenda a dominar os truques e técnicas para produzir salgados assados perfeitos, desde as clássicas esfihas e joelhos até irresistíveis croissant. Além disso, durante o workshop teremos uma infinidade de dicas e truques de como escolher os melhores ingredientes, temperos e recheios para elevar seus salgados a um nível incomparável, precificação. Como bônus especial, você receberá um E-book exclusivo com receitas de salgados fritos, para você usar como inspiração e continuar desfrutando desse universo gastronômico mesmo depois do workshop.		
68	02	17:30 às 19:00h	MARIANA MISSAGIA @massucardoceria	BRIGADEIROS NATALINOS DESCOMPLICADOS E PONTO MURINHO	20,00
			Aprenda 4 sabores de brigadeiros natalinos (cereja, amêndoas, nozes e com panetone) de forma descomplicada e o famoso ponto murinho, ponto perfeito para seu brigadeiro.		

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
69	03	17:30 às 19:00h	CARLOS DANIELI @carlosdanielipasteleria	FLORES EM CHOCOLATE	30,00
			Você vai aprender a fazer a base em estrutura de chocolate com arranjo floral para exposição de bolos		
70	04	17:30 às 19:00h	CLAUDIA CRESPO @claudiacrespocakedesigner	MINI TORTAS DE ALFAJORES ARGENTINOS DECORADOS	30,00
			Mini bolos elaborados com os verdadeiros alfajores argentinos, decorados com pasta americana. Você aprenderá desde à receita, montagem, banho e decoração em diversos temas.		
71	05	17:30 às 19:00h	MELISSA FERRAZ @docemelconfisserie	COOKIES RECHEADOS	30,00
			Aprenda a fazer um delicioso cookie recheado, saiba todos ingredientes e proporções corretas para uma boa receita e técnicas necessárias para rechear e assar perfeitamente o COOKIE, ele é um doce que vende diariamente em nosso delivery e fará sucesso em seu cardápio!		
72	06	17:30 às 19:00h	DI MIRANDA @dimirandacakedesigner	CHANTINACHE	20,00
			Temos certeza de que você vai amar essa super aula ! Nossa aula será de chantinache, uma cobertura perfeita para você decorar seus bolos e conquistar ainda mais clientes! Então vem comigo aprender passo a passo dessa cobertura que é sucesso!		
72.1	07	11:30 às 13:00h	SILVIA VOGEL @silviavogelpro	PANETONE/CHOCOTONE RECHEADO DE LIQUIDIFICADOR	20,00
			Faça e venda muito nesse Natal com essa receita super fácil e deliciosa de panetone e chocotone de liquidificador. Isso mesmo! Nessa aula, você irá aprender a fazer a massa, bem como, recheios gourmet, decoração e embalagem.		
72.2	07	13:30 às 15:00h	JÉSSICA ALMEIDA @jheessicakess	BOLO NATALINO	20,00
			Técnica de decoração em chantilly no tema natalino com recheios típicos. Nova técnica de bolo que pisca, árvore de Natal e bolo temático com pisca pisca		
72.3	07	15:30 às 17:00h	PRISCILA CARPINTER @prismarconfeitaria	BROWNIE COMERCIAL E SUAS VANTAGENS	20,00
			Nessa aula vamos ensinar nossa receita, técnicas de montagem, armazenamento, dicas de vendas e idéias fantásticas para você ganhar uma renda extra no Natal. Lembrando que essa receita de brownie é uma receita comercial, prática e que pode ser feita à mão com poucos equipamentos. Vamos ensinar montagem de Copo da Felicidade, Naked Brownie e as maravilhas que o brownie poderá te proporcionar		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 21/OUTUBRO (sábado)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
72.4	07	17:30 às 19:00h	GABI MAGALHÃES @gabiconfeitariaartesanal	MINI SCRAPCAKE - MINI BOLO PARA CESTAS DE CAFÉ DA MANHÃ	20,00
			Venha aprender uma forma de faturar fazendo bolos para presente. Uma ótima oportunidade de vendas para cestas de café da manhã ou festas na caixa. Vai aprender também técnicas de armazenamento para melhorar sua produção.		

DIA 22/OUTUBRO (domingo)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
73	01	11:30 às 13:00h	ROBSON CALADO @caladorobson	DOCES FINOS JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			Você aprenderá a fazer todo o preparo de 3 deliciosos e lindos doces, são eles: Nozes com banana passa - Brigadeiro de cerejas e Camafeu banhado com chocolate. Aula imperdível para quem quer atender às noivas e debutantes mais exigentes.		
74	02	11:30 às 13:00h	JOSI BARCELOS @josibarcelosbolos	BOLO PET	20,00
			Aprenda a fazer bolos de aniversário para pets! Massa, recheio e decoração! Com dicas de coloração, precificação e armazenamento! Deliciosas massa e cobertura à base de legumes !		
75	03	11:30 às 13:00h	VANESSA PONTES @vanessapontesconfeitaria	SUSPIROS ARTISTICOS CARNAVAL	20,00
			Venha aprender a criar deliciosos suspiros com sabores incríveis para celebrar o Carnaval de uma maneira única e saborosa. Não perca essa oportunidade de aprender técnica, variação de sabor, como colorir, armazenamento correto e validade. Degustação para todos no final da aula		
76	04	11:30 às 13:00h	GABI MAGALHÃES @gabiconfeitariaartesanal	BOLO EM PÉ	20,00
			Venha também aprender decorar o famoso BOLO EM PÉ com a cobertura de chantinagem..Não perca a oportunidade de aprender técnicas modernas de decoração, uma nova receita de cobertura resistente ao toque e armazenamento.		

DIA 22/OUTUBRO (domingo)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
77	05	11:30 às 13:00h	FERNANDA RAMALHO @gouterbrigaderia	UMA MOUSSE, TRÊS SOBREMESAS	20,00
			<p>Nessa aula você vai aprender a técnica para fazer uma mousse incrível, super aerada e cremosa, sem mistérios ! Apenas uma receita vai servir de base para várias sobremesas super lucrativas ! Para por no seu cardápio de tortas comemorativas: - torta mousse -Sobremesa: Torta mousse na taça - Para delivery: Mousse no potinho Vamos ensinar todo o processo, da base da torta, recheio e finalizações das 3 sobremesas. 3 sobremesas incríveis para você faturar muito o ano inteiro</p>		
78	06	11:30 às 13:00h	AMANDA VICENTE @aconfeitar_	TÉCNICAS ESPECIAIS EM BUTTERCREAM	20,00
			<p>Nessa aula você irá aprender a decoração de um lindo bolo com várias técnicas especiais: ESPATULAR bolo fake e sobreposição em bolo real, DRIP CAKE, bolas de isopor douradas, trabalho de bico com buttercream e a receita do buttercream com dicas de armazenamento e saborização.</p>		
79	01	13:30 às 15:00h	ROBSON CALADO @caladorobson	BOLO PERNAMBUCANO JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			<p>Esse professor é campeão nessa receita... já é nosso professor há muito tempo e sempre lota suas turmas e é sucesso total. Ele trará um bolo lindo para casamentos utilizando a técnica de camadas, que além de delicioso, proporciona uma decoração linda e elegante.</p>		
80	02	13:30 às 15:00h	JOÃO MOTTA @joaomottaoficial_	BOLO ELEGANTE JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			<p>Nessa aula você aprenderá as técnicas necessárias para fazer um lindo bolo de casamento muito elegante e conquistar clientes muito exigentes.</p>		
81	03	13:30 às 15:00h	JULIANA GOMES @jugomes.confeitaria	BOLO EM FATIAS RED VELVET PARA VENDER MUITO NO NATAL	20,00
			<p>Que as fatias de bolos estão super em alta no delivery todas nós já sabemos, né? Agora imagina aprender todo o passo a passo de como bater nossa massa maravilha RED VELVET, assar e rechear seu bolo em fatias e além de ter a opção de vender no delivery, aprender a decorá-lo para incrementar seu cardápio de encomendas para o Natal. Uma das épocas mais lucrativas do ano está chegando e você precisa ter esse bolo no seu cardápio para aumentar seu faturamento e fechar o ano com chave de ouro</p>		
82	04	13:30 às 15:00h	JESSICA ZONIAS @jessicazonias.sd	BOLO PINTADO À MÃO EM CHANTININHO	30,00
			<p>Bolo pintado à mão com técnica de Impasto. Aprenda a pintar em bolos de ChantiNinho e entregue bolos artísticos únicos e exclusivos aos seus clientes</p>		

DIA 22/OUTUBRO (domingo)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
83	05	13:30 às 15:00h	VANESSA CALHEIROS @atelienvanessacalheiros	GANACHE CAKE	30,00
			Chega de passar raiva na hora de entregar seu bolo . Aprenda uma cobertura que vai te trazer uma segurança incrível. Nessa aula você vai aprender a Desvendar os segredos da Ganache. Seus benefícios: - Tipos de chocolate e qual melhor para se usar - Temperagem de forma prática e rápida - Ponto perfeito, aplicação, espatulado e técnica avançadas. Decoração e muito mais. Vem comigo e entre para o mundo da Ganache		
84	06	13:30 às 15:00h	MARIELA SILVA @marielasilvaf	PASTA AMERICANA ESTAMPADA. SEM CORANTE E SEM PAPEL DE ARROZ	20,00
			Sem papel de arroz, sem corantes, sem pintura...uma técnica revolucionária que vai te destacar na confeitaria. Com esta técnica você vai aprender as estampas em flores, borboletas e uma decoração maravilhosa para o Natal.		
85	01	15:30 às 17:00h	DIEGO LIMA @nandhadiegolima	PASTA DE LEITE	20,00
			Nessa aula você vai aprender a fazer Pasta de Leite, suas técnicas e mistérios, além da modelagem e decoração de um lindo bolo no tema Safari.		
86	02	15:30 às 17:00h	ROSÂNGELA MARINHO @rosangelacakedesign	DECORAÇÃO DE BOLO COM PAPEL ARROZ JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			Aula da mestra Rosângela Marinho, DECORAÇÃO DE BOLO COM PAPEL ARROZ...Quem conhece o trabalho dela já pode imaginar o que vem por já... e ela está preparando algo maravilhoso e lindo		
87	03	15:30 às 17:00h	LAYS PORTELA @docindeliciadoceria	TAÇAS NATALINAS	20,00
			Nessa aula você vai aprender a fazer e montar 2 cremes de Ninho coringa, 2 cremes de chocolate coringa (combina com diversas sobremesas), Massa Red Velvet, além de precificação e Fotografia de Sobremesas		
88	04	15:30 às 17:00h	EMANUELLE CABRAL @manu_doces32	BRIGADEIROS COLORS	20,00
			Nessa aula de BRIGADEIROS COLORS você vai aprender o ponto correto da massa do brigadeiro colorido direto na panela e também as formas de colorir a massa depois de pronta com corantes em pó e em gel. Vai aprender a técnica do BRIGADEIRO AVELUDADO, métodos de colorir os confeito, como utilizar carimbos para brigadeiro e ejetores. Além dos BRIGADEIROS METALIZADOS com um técnica maravilhosa usando a bombinha. UM BÔNUS: Como usar o molde de silicone em formatos diversos.		
89	05	15:30 às 17:00h	LAURA CABELLO @lauracabelleposteria.2	BOLO DRAGÃO LANÇA FOGO AULA INTERNACIONAL (com tradutora intérprete)	30,00
			Nessa aula você vai aprender como executar o sistema lança chamas num bolo e o modelado da cabeça do Dragão		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 22/OUTUBRO (domingo)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
90	06	15:30 às 17:00h	MELISSA FERRAZ @docemelconfiserie	GUIRLANDA DE BROWNIE	30,00
			Aprenda a fazer massa de BROWNIE e recheio para uma opção incrível de vendas de fim do ano		
91	01	17:30 às 19:00h	CAROLINA YAMANAKA @ateliercarolyamanaka	TORTA BANOFFEE	30,00
			Nessa aula você vai aprender o segredo e a técnica da nossa TORTA BANOFFEE. Essa torta que se tornou muito famosa e queridinha no Brasil.		
92	02	17:30 às 19:00h	LETICIA MELO @dileatellie	TRIO INFALÍVEL PARA CASAMENTOS JORNADA DE CASAMENTO	30,00
			Nessa aula você irá aprender 3 produtos com alta lucratividade e ideal para ingressar nos eventos de casamento: Brownie, Bem Casado e Palha Italiana. Embaixadora do maior evento de noivas da América Latina, te mostro e faço 3 produtos com receitas de preparo rápido e tradicionais nos eventos de casamento.		
94	04	17:30 às 19:00h	MARIANA COSTA @marycostacake	CARTOON CAKE	20,00
			O cartoon é um desenho humorístico que retrata de forma crítica o dia a dia da sociedade, enquanto o Cartoon Cake é um bolo que utiliza elementos da técnica 2D para criar a ilusão de um desenho animado, deixando a mesa de festas mais divertida e encantando os convidados. Aprenderemos: - Blindagem com ganache - Decoração com pasta americana - Aplicação da técnica de desenho com pasta (contornos) - Modelagem 2D		
95	05	17:30 às 19:00h	LORRAINE ANDRADE @cakebiju	TRUFA CENÁRIO CINDERELA	20,00
			Nessa aula as alunas vão aprender a montar uma trufa da princesa Cinderela com a saia rodada e criar um cenário com detalhes do tema para dar ainda mais riqueza ao doce e assim criar um destaque aos olhões de quem vê.		
96	06	17:30 às 19:00h	LUCIANA ASSUNÇÃO @alugui.confeitaria	BLINDAGEM NO ACETATO - BOLO DE ANDARES CLÁSSICO	20,00
			Você vai aprender a rechear o bolo na cinta - Blindar no acetato com ganache resistente ao calor (poupe tempo com essa blindagem) - Cobrir com pasta americana, quinar e finalizar com decoração clássica - Estruturar com segurança o bolo de andares		

**GRADE DE AULAS – EXPO CAKES BRASIL 2023**

Evento paralelo à 12ª Expo Cakes Brasil que acontecerá no período de
19 a 22 de outubro – no Pavilhão 2 – Riocentro
Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca – RJ - das 11 às 19h

www.expocakeseventos.com.br

Organização e Promoção: RioExpo Produções

Instagram: @expocakesbrasil

YouTube: Expo Cakes Brasil

DIA 22/OUTUBRO (domingo)

NÚMERO	SALA	HORÁRIO	PROFESSOR	TEMA	INVESTIMENTO R\$
97	07	11:30 às 13:00h	JOELSON LOPEZ @joelsonlopez	TULIPA PARROT EM AÇÚCAR	30,00
			Tulipa Parrot ou tulipa papagaio. Uma flor de açúcar que se encaixa perfeitamente em diversos temas, sem o caule pode ser usada em cupcakes, pão de mel, cilindros temáticos etc. Você irá aprender: - movimento das pétalas - Desgaste das pétalas(dando aparência mais natural) - Fazer estame e estigma em açúcar – Pintura – Montagem - Técnica de engrossar o caule. - Apostila		
98	07	13:30 às 15:00h	BEATRIZ MENDES @beatrizmendesconfeitaria.c7	COOKIES RECHEADOS	20,00
			Cookie é a receita mais coringa do nosso ateliê e com ela atendo desde delivery à encomenda de festas e sobremesas em datas comemorativas. Com a receita e técnica perfeita, você terá um leque de opções para aumentar o faturamento do seu negócio com cookies recheados que são um sucesso		
99	07	15:30 às 17:00h	ANA REGINA @anadelicuras	TRUFAS E OUTRAS DELÍCIAS	20,00
			Você vai aprender a fazer trufas do zero: aprenda a derreter o chocolate, colorir as casquinha e rechear suas trufas. Aprenda também decorações lindas e simples com pasta americana. Comece do zero e faça uma renda extra.		
100	07	17:30 às 19:00h	CAROL THOMAZ @biscoiteria.afetiva	SEGREDOS DO GLACÊ REAL PARA BISCOITO JORNADA DO BISCOITO	30,00
			Você vai aprender a receita perfeita do glacê real, dicas para colorir, além de truques infalíveis para chegar aos três principais pontos do glacê para cobertura de biscoito com brilho e volume incrível .		

Atualizado em 21/setembro/2023