

☞ CURSOS ☜
ESPECIAL DE PÁSCOA



NOVO HAMBURGO

PROGRAMAÇÃO
MARÇO 2020



Ferga
Cursos

SEGUNDA

02

TARDE
14H00
ÀS
17H30

MEGA AULA DE PÁSCOA COM CHEF EDUARDO BELTRAME

A Mavalério mais uma vez vai surpreender vocês com uma mega aula de Páscoa. Você vai aprimorar o seu conhecimento e aumentar a sua renda.

- o Torta ovo de Páscoa de trufas
- o Torta ovo de Páscoa de limão e chocolate
- o Colomba pascal
- o Ovo torta de limão com biscoito
- o Ovo torta de maracujá com merengue
- o Ovo crocante
- o Ovo brigadeiro de creme brulée
- o Ovo de Páscoa banoffee
- o com bananas caramelizadas
- o Ovo Cheese Cake com frutas.

PROFESSOR
**CHEF
EDUARDO
BELTRAME**

INSCRIÇÃO

**Basta
comprar
1kg de
qualquer
cobertura
Mavalério**

TERÇA

03

TARDE
14H00
ÀS
17H30

TUDO SOBRE OVOS DE COLHER COM CHEF RICARDO DAUDT

PASSE UMA TARDE INCRÍVEL COM O VENCEDOR DO BAKE OFF BRASIL 2018!

- o Ovo de churros
- o Ovo de ninho com avelã
- o Ovo de brigadeiro Nero
- o Lindos ovos de casca crocante

Receba uma linda apostila ilustrada (colorida) e autografada, e ainda haverá sorteio de um livro do Chef Ricardo. NÃO PERCA!

PROFESSOR

**CHEF
RICARDO
DAUDT**

INSCRIÇÃO

R\$ 100,00

SÁBADO

07

MANHÃ
8H30
ÀS
12H00

FESTIVAL DE CUCAS

Cucas altas, baixas e as deliciosas cucas gourmet!

Prestigio, requeijão, morangos e chocolate, enrolada alta de laranja, doce de leite com amendoim, de linguíça com farofa de queijo. E as deliciosas cucas gourmet com brigadeiros e frutas frescas.

PROFESSORA

ODETE

INSCRIÇÃO

R\$ 85,00

SEGUNDA

09

MANHÃ
8H30
ÀS
12H00

DOCES PARA BALCÃO - FAÇA E VENDA!

Quindim, donuts recheados e com cobertura, bombas com creme e cobertura, mini bolinho inglês com gotas de chocolate, panelinha de côco cremoso, cup cake recheado com cobertura, mini tortinhas de limão com chantilly e de frutas com geléia de brilho.

PROFESSORA

ODETE

INSCRIÇÃO

R\$ 85,00

SEGUNDA

09

TARDE
14H00
ÀS
17H30

TUDO COM CHOCOLATE - MESA DE DOCES

- o Sanduíche de brownie
- o Xícara de chocolate com recheio de cappuccino, Beijinho alemão, Ferrero Rocher
- o Caixinhas de chocolate recheadas e decoradas
- o Mini brownie recheado e decorado
- o Doce prestigio com cobertura meio amargo.

PROFESSORA

ODETE

INSCRIÇÃO

R\$ 85,00

HORÁRIO ESPECIAL! CURSO À NOITE DAS 19H ÀS 22H*

TERÇA
10

TARDE
14H00
ÀS
17H30

OVOS DE COLHER, OVOS ESTILIZADOS E OUTRAS DELÍCIAS PARA FATURAR NESTA PÁSCOA

PROFESSORA
**ADRIANA
LUDWIG**

NOITE
19H00
ÀS
22H00

Ovos de Colher: Romeu e Julieta, -Brigadeirudo e Coco.
Ovos estilizados: -Ovo Toca do Ratinho Feliz, Ovo Iti Malia, Rendado de Chocolate
EXTRAS: Palha Italiana, Cookies Recheados e com Gotas de Chocolate e Brownie "LOKO"!

INSCRIÇÃO
R\$ 100,00

*VAGAS LIMITADAS E RESERVA MEDIANTE PAGAMENTO ANTECIPADO DE R\$ 50,00

QUINTA
12

TARDE
14H00
ÀS
17H30

FESTIVAL DE PÁSCOA COM MAVALÉRIO

PROFESSORA
**ADRIANA
LUDWIG**

Ovo em Pé, Cascas Crocantes, Cascas Recheadas e Trufadas,
Ovo de Colher com recheio surpreendente de Torrone macio.
Faça e venda muito nesta Páscoa.

INSCRIÇÃO
R\$ 15,00

SEGUNDA
16

MANHÃ
8H30
ÀS
12H00

FAÇA E VENDA! BISCOITOS DELICIOSOS!

PROFESSORA
OLETE

Com dicas para vender biscoitos nesta Páscoa.
Biscoito de mel com foundant e chocolate, amanteigado de côco com goiabada e foundant, polvilho com côco, goiabinha, mescladinho, rocambolê de morango e chocolate, rocambolê preto e branco, pingos de mel com cobertura de chocolate e o tradicional biscoito champanhe.

INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

SEGUNDA
16

TARDE
14H00
ÀS
17H30

TORTAS DELICIOSAS

PROFESSORA
OLETE

- o Torta Tentação da gula
- o Torta Trufada de chocolate (nova)
- o Torta Julia

INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

QUINTA
19

MANHÃ
8H30
ÀS
12H00

LANCHES PARA A FAMÍLIA OU VENDER!

PROFESSORA
OLETE

- o Croissant de frango com requeijão
- o Croissant de goiabada
- o Triângulos de frios e tomate
- o Hambúrguer já assado com bife e cheddar, mexicano
- o Bauru gaúcho com mortadela bolonha
- o Enrolado de frango e queijo
- o Hambúrguer de carne e requeijão.

INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

QUINTA
19

TARDE
14H00
ÀS
17H30

TUDO SOBRE PASTEIS DE FORNO E FRITOS!

Massa profissional de pastelaria, super sequinha e gostosa, com deliciosos recheios doces e salgados. E ainda pastéis assados: massa integral com recheio de brócolis, massa crocante com carne e ovos, massa versátil com recheio de calabresa. E com a massa de pastelaria, faremos pastel de forno. IMPERDÍVEL!!

PROFESSORA
ODETE
INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

SEXTA
20

TARDE
14H00
ÀS
17H30

PÁSCOA SICAO

- Ovo de corte de chocolate e cenoura
- Ovo casca recheada de café
- Ovo de colher de brigadeiro de maracujá

PROFESSORA
LAIS
INSCRIÇÃO
R\$ 15,00

QUINTA
26

MANHÃ
8H30
ÀS
12H00

COMO CRIAR TORTAS NOVAS!

Massas, camadas e coberturas! Montagem de 4 tortas em aula! Pão de ló tradicional e de chocolate, massa rosada, pudim, pão de ló de amendoim, papo de anjo, disco de merengue, camada de côco branco assado, mousse de chocolate. Recheios: brigadeiro gourmet, cremosos de côco com leite condensado, strogonoff de nozes, cremosos de chantilly com doce de leite, ovos moles, crocante de nozes, cremosos de amendoim e ainda cobertura de chantilly mesclado e merengue sem claras.

PROFESSORA
ODETE
INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

QUINTA
26

TARDE
14H00
ÀS
17H30

TORTAS BAIXAS GELADAS

Napolitana, Cheese cake de frutas vermelhas, chocolate com mousse de maracujá, crocante de doce de leite. Com dicas de congelamento!

PROFESSORA
ODETE
INSCRIÇÃO
R\$ 85,00

SÁBADO
28

TARDE
14H00
ÀS
16H30

ESPECIAL PARA CRIANÇAS! PÁSCOA DIVERTIDA - AULA PRÁTICA

- Ovinhos de colher com vários recheios e decorações
 - Ovo no pote
 - Balas de goma. COM DISTRIBUIÇÃO DE BRINDES
- Cada aluno fará seus ovos e levará para casa!

PROFESSORA
ADRIANA LUDWIG
INSCRIÇÃO
R\$ 100,00

APOIO DO MÊS



INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES ☎ (51) 3594-4775 ou 📞 (51) 99988-8148
RUA GUARUJÁ, Nº 63 | BAIRRO PÁTRIA NOVA | NOVO HAMBURGO | RS



ACEITAMOS PAGAMENTOS COM CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO

A FERGA SE RESERVA O DIREITO DE CANCELAR O CURSO POR INSUFICIÊNCIA DE ALUNOS.
NÃO É PERMITIDA A ENTRADA DE CRIANÇAS E ACOMPANHANTES. PROIBIDO FILMAR