



DIA 23

14:00 - 14:45 Tartelete de Chocolate com Maracujá - Neiva Evangelista

15:00 - 15:45 Pastel de Belém - Isaias Ferreira

16:00 - 16:45 Cheesecake Basco - Samuel Sousa

17:00 - 17:45 Torta de Ricota e Frutas Vermelhas - Francisco Pontes

18:00 - 18:45 Cake Marbre - Ricardo Gonçalves

19:00 - 19:45 Iceberg de Chocolate - Samuel Sousa

20:00 - 20:30 Drip Cake Doces - Nayane Capistrano

AUDITÓRIO 1



DIA 24

14:00 - 14:45 Torta Alemã - Cosme da Silva

15:00 - 15:45 Cheesecake Chocolate com Biscoito Piraquê Black Maltado - Neiva Evangelista

16:00 - 16:45 Panetone Salgado - Mauricio Santos

17:00 - 17:45 Ballon Cake 15 anos - Nayane Capistrano

18:00 - 18:45 Verrine de Frutas Tropicais - Rony de Melo

19:00 - 19:45 Madrileno de Assadeira - Neiva Evangelista

20:00 - 20:30 Bolo Alagadinho e suas variações - Ricardo Gonçalves

DIA 25

14:00 - 14:45 Torta de Carne do Sol - Neiva Evangelista

15:00 - 15:45 Tartelete de Amêndoas laminadas - Rony de Melo

16:00 - 16:45 Bolo Tropical - Nayane Capistrano

17:00 - 17:45 Rocambole de Chocolate - Mauricio Santos

18:00 - 18:45 Chifon Mousse Chocolate - Mateus Josue

19:00 - 19:45 Paris Brest - Cosme da Silva

20:00 - 20:30 Bolo Invertido de Mirtilo - Francisco Pontes

APOIO



MAFRAN



Richemont



Ellas Festas



DIA 26

14:00 - 14:45 Bolo Infantil Floresta - Nayane Capistrano

15:00 - 15:45 Limon Piraquê (Biscoito Piraque Maltado Black com cobertura de chocolate)
- Mateus Josue

16:00 - 16:45 Torta Gelada de Cappuccino - Francisco Pontes

17:00 - 17:45 Torta Sensação de Morango - Rony de Melo

18:00 - 18:45 Bolo de Cenoura Inglês com Nozes - Neiva Evangelista



PATROCÍNIO



é profissional.





DIA 23

14:00 - 15:00 Super Bolo de Chocolate - Rafael Barros e Maurício Rocha

15:30 - 16:30 Zero desperdício: a receita certa para o seu negócio.
Brownie bites cobertos de chocolate! - Lucas Corazza / Mauricio Rocha

17:00- 18:00 Ganache para Decorar e Lucrar - Marcela Soares e Lucas Mendes

18:30 - 19:30 Cake Bites de Chocolate e Frutas - Alessandro Lira e Elliot Drimus

19:45 - 20:45 Produção de cones para o Faça e Venda - Maurício Rocha e Alessandro Lira

AUDITÓRIO 2



DIA 24

14:00 - 15:00 Donuts para presentear - Rafael Barros e Vivian Feldman

15:30 - 16:30 Mini-pizzas e Esfihas para Eventos: planejamento e produção - Davi Leão e Lucas Mendes

17:00- 18:00 Receita de Sucesso e Empreendedorismo - Tábata Romero e Lucas Corazza

18:30 - 19:30 Barra de Caramelo, Brownie e Nozes - Vivian Feldman e Maurício Rocha

19:45 - 20:45 Bolo de Chocolate Decorado em camadas - Lucas Mendes e Maurício Rocha

DIA 25

- 14:00 - 15:00 Mini-pizzas e Esfihas para Eventos: planejamento e produção - Davi Leão e Maurício Rocha
- 15:30 - 16:30 Ganache para Decorar e Lucrar - Aula exclusiva Haraldetes - Marcela Soares e Lucas Mendes
- 17:00- 18:00 Bolo no Pote - Alessandro Lira e Elliott Drimus
- 18:30 - 19:30 Zero desperdício: a receita certa para o seu negócio. Brownie bites cobertos de chocolate! - Lucas Corazza e Maurício Rocha
- 19:45 - 20:45 Bombons Decorados - Elliott Drimus e Alessandro Lira

APOIO



DIA 26

14:00 - 15:00 Alfajor: organização da produção para o faça e venda -
Rafael Barros e Elliott Drimus

15:30 - 16:30 Cake Bites de Chocolate e Frutas - Vivian Feldman e Lucas Mendes

17:00- 18:00 Pão de Mel - Maurício Rocha e Elliott Drimus



PATROCÍNIO



é profissional.





DIA 23

14:00 - 14:45 Marketing de Diferenciação - Marina e Julia - Ideias para Confeitarias

15:00 - 15:45 Decoração de Cartoon Cake - Tatti Hrachovetz

16:00 - 16:45 Design de Confeitaria - Escola IDPC - Técnico Ricardo Aranda

17:00 - 17:45 Biscoitos Decorados para diversas ocasiões - Mix / Selecta - Beca Milano

18:00 - 18:45 Curso sobre funcionamento de MKT - Camila Gramelick -
O que funciona no mercado de cursos on-line para Confeiteiras em 2024

19:00 - 19:45 Curso sobre funcionamento de MKT - Camila Gramelick -
O que funciona no mercado de cursos on-line para Confeiteiras em 2024

20:00 - 20:30 Panetone - Claudio Gatti e Maurizio Bonanomi

AUDITÓRIO 3



DIA 24

14:00 - 14:45 Creme de Manteiga - Ju Castelo

15:00 - 15:45 Pasta Americana - Lhuana Esperança

16:00 - 16:45 Modernização na Confeitaria com Conservantes Naturais e Enzimas -
Escola IDPC - Técnica Cirlene Pereira

17:00 - 17:45 Divertidamente Confeiteiro - Vanessa Marraschi

18:00 - 18:45 Torta Gelada de Frutas Vermelhas - Mix / Selecta - Mari Javarez

19:00 - 19:45 Patê a Choux sem glúten - Oséias Batista dos Santos

20:00 - 20:30 Motivação e Técnicas de Vendas - Eudaldo Beltrame

DIA 25

14:00 - 14:45 Motivação e Técnicas de Vendas - Eduino Beltrame

15:00 - 15:45 Ganache Cremosa - Samira Nunes

16:00 - 16:45 Fermentação Natural sem glúten - Chef Marcelo Horta

17:00 - 17:45 Rosas de Açúcar - Wesley Benvenuto

18:00 - 18:45 Cookies Red Velvet com Leiteinho - Mix / Selecta - Mari Javarez

19:00 - 19:45 Panetone - Claudio Gatti e Maurizio Bonanomi

20:00 - 20:30 Biscoito com Flores Comestíveis - Natalia Polato

APOIO



MAFRAN



Richemont



DIA 26

14:00 - 14:45 Flores de Açúcar - Mariana Riazzo

15:00 - 15:45 Técnicas de Finalização de Bolos e Ganache ou Pasta Americana - James Silva

16:00 - 16:45 Entremet de Paçoca - Mix / Selecta - Mari Javarez

17:00 - 17:45 Pão sem Glúten - Oséias Batista dos Santos

18:00 - 18:45 Fermentação sem Glúten - Chef Marcelo Horta



PATROCÍNIO



é profissional.





DIA 23

14:00 - 14:45 Tortas e Doces para Eventos - Rodney Caco - Mococa

15:00 - 15:45 Bolo com Efeitos Especiais - Allan Lopes e Lais Vieira

16:00 - 16:45 Chantinho: A Receita Pioneira Original - Elisa Prado

17:00 - 17:45 Bolos com Texturas e Efeitos em Pasta Americana e Papel Arroz - Mateus Cardoso

18:00 - 18:45 Bolo de 4 Andares em Pasta Americana - Estruturação - Lucas Freitas

19:00 - 19:45 Estruturação Segura para Bolos em Ganache - Carlos Pitanga

20:00 - 20:30 Mini Bolo Flor - Elsy Ross

AUDITÓRIO 4



DIA 24

- | | |
|---------------|--|
| 14:00 - 14:45 | Zefir: A Grande Tendência da Confeitaria - Elisa Prado |
| 15:00 - 15:45 | Bolo de Casamento Moderno - Mateus Cardoso |
| 16:00 - 16:45 | Montagem e decoração Bolo de Festa - Rodney Caco - Mococa |
| 17:00 - 17:45 | Comida Vegana e Saudável - Thiago Ribeiro - Copra |
| 18:00 - 18:45 | Bolo Desconstruído - Estruturação - Thaís Vieira |
| 19:00 - 19:45 | As Bases da Confeitaria Zero Açúcar - Técnica e Nutrição - Yuri - Low Carb |
| 20:00 - 20:30 | Bombons Noivinhas - Luiz Malaquias |

DIA 25

- 14:00 - 14:45 Decoração de Bolo em Buttercream - Caique Beraldo
- 15:00 - 15:45 Pavlova: Todos os Segredos para uma Sobremesa Espetacular - Otavia Somavila
- 16:00 - 16:45 Pão Minuto Doce e Salgado - Rodney Caco - Mococa
- 17:00 - 17:45 Comida Low Carb Saudável - Thiago Ribeiro - Copra
- 18:00 - 18:45 Bombons Artísticos Recheados - Gustavo Ono
- 19:00 - 19:45 Bolo em Buttercream com Flores, Tules e Rendas - Will Mendes
- 20:00 - 20:30 Bolo de Andares - Carlos Pitanga

APOIO



MAFRAN



DIA 26

14:00 - 14:45 Droppedcake - Tatiane Tavares e Hudson de Oliveira

15:00 - 15:45 Bolo Cuscuz em Chantilly - Allan Lopes e Lais Vieira

16:00 - 16:45 Bolo Gelado Decoração - para festas e eventos - Rodney Caco - Mococa

17:00 - 17:45 Macarons Descomplicados - Dudu Oliveira

18:00 - 18:45 Vintage Cake - Thaís Vieira



PATROCÍNIO



é profissional.

