



SALA DE AULA PRÁTICA

**DIA
22**

13:30 - 15:00 SINA – Chef Geraldo Renato – Modelos de cortes de massas folhadas

15:20 - 16:50 HARALD – Chef Juscelma Oliveira – Rosas de Ganache

17:10- 18:40 M. DIAS – Chef Isaias Almeida – Modelagens de massa artesanal com Farinha Adria

19:00 - 20:30 RICH'S – Carlos Camilo – Conheça o Bolo Três Leite

**DIA
23**

13:30 - 15:00 SINA – Chef Geraldo Filho – Como fazer pães e bolos com gordura sólidas e líquidas

15:20 - 16:50 ARCOLOR – Chef Tatiana da Silva – Mini bolo com modelagem de ursinho

17:10- 18:40 M. DIAS – Chefs: Samuel Santos e Francisco Pontes – Panetone trufado e decorado

19:00 - 20:30 NESTLÉ – Chefs: Alessandro, Eduardo e Bruna – Entremet – Descomplicando as Camadas com Moça



SALA DE AULA PRÁTICA

**DIA
24**

13:30 - 15:00 SINA – Chef Geraldo Renato – Torta de morango

15:20 - 16:50 ARCOLOR – Chef Tatiana da Silva – Mini bolo camisa p/ dia dos pais

17:10- 18:40 M. DIAS – Chef Nayane Capistrano – Naked Cake Romântico com Flores – Chantinho

19:00 - 20:30 NESTLÉ – Chefs: Guta, Marie e Arthur – Confeitaria Artística: Cupcakes com “Pasta Moça”

**DIA
25**

13:30 - 15:00 SINA – Chef Geraldo Filho – Croissant recheado com creme de pistache

15:20 - 16:50 ARCOLOR – Chef Tatiana da Silva – Mini bolo Guloseimas

17:10- 18:40 M. DIAS – Chef Mateus Josué – Torta alemã de amora