

AULAS GRATUITAS

Dia 15/out (5ª feira)

TEMA	PROFESSOR	SALA
BOLO BARRIL C/ GELO FALSO EM CHANTILLY	ARIANE STRAFORINI	01
MASSA AMANTEIGADA DE LIMÃO SICILIANO E BLUEBERRY”	ADRIANE RIBEIRO	01
PIRULITO DE CRISTAL	NANDHA E DIEGO LIMA	02
ESCULTURA EM AÇÚCAR	CHEF CARMEN FERNANDES	03
DRESSED CAKE	GERIAME OLIVEIRA	03
NAKED CAKE COM GOTINHAS DE BRIGADEIRO	KELLI OLIVEIRA	04
CUP CAKE RECHEADO COM DECORAÇÃO EXUBERANTE PARA O NATAL	ROSÂNGELA MARTON	04
COPO DA FELICIDADE	BÁRBARA GARCIA	05
NUMBER CAKE	PRISCILA MELO	06
DONUTS AMERICANOS	EXPOSITOR: CIOCCOLATO DI DANIELLE IODICE	08

Aulas dia 16/out (6ª feira)

TEMA	PROFESSOR	SALA
CUPCAKE DE MERENGUE	DEIZE BARBOSA	01
BROWNIE SEM GLÚTEN	JORGE MACIEL e VAGNER SENSASHOW	01
BOLO NATALINO DE NOZES	TALITA BARRETO	01
CHEESECAKE DE BROWNIE COM COULINS DE DAMASCO	ESTEFÂNIA CAPOTE	01
BICO PÉTALA	RUTH MAIA E KENNEDY MAIA	02
MODELAGEM DO MICKEY	TATHI RIBEIRO	02
GUIRLANDA DE BROWNIE	FABIANA ROSEIRA	03
BOLO DE LEITE EM PÓ COM FRUTAS DIET	CAROLINA ARAUJO	05
MILK POP (DOCE COM MODELAGEM NO PALITO)	FERNANDA LUDITK	06

Aulas dia 17/out (sábado)

TEMA	PROFESSOR	SALA
BOLO DECORADO EM PATCHWORK	LUCIANA SAMPAIO	01
BOLO PISCINA DE LARANJA COM BRIGADEIRO DE LARANJA	CAROLINA PINHEIRO	02
PRECIFICAÇÃO E CAPTAÇÃO DE CLIENTES	JANAÍNA MATTOS	02
FESTIVAL DE BROWNIES	ELENA GOMES	
ALFAJOR DECORADO PARA O NATAL	CHEF KATIA ELIZA	03
TÉCNICA EM VITRAL COM FLOR	JÉSSICA PIRES	03
BOLO DE FESTA 0%GLÚTEN 0%AÇÚCAR 0%LACTOSE	FRANCIS DARWIN CALLEJA	06
BOMBOM ABERTO DE MORANGO	EXPOSITOR: CIOCCOLATO DI DANIELLE IODICE	08

Aulas dia 18/out (domingo)

TEMA	PROFESSOR	SALA
TRUFAS NATALINAS	FLÁVIA PROVENZANO E MARINA RÉ	01
BEM CASADOS – BEM EMBALADOS	ALLIANA DAUD	02
COOKIES CRAQUELADOS	CINTYA ROSSINI	02
BOLO FATIA SUPREMA DE OREO	DI MIRANDA	02
BOLO PÃO DE MEL	CHRISTIAN SANTOS	02
ESPATULANDO COM O CHANTININHO PERFEITO	SHEILA OLIVEIRA	02
BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO	MÁRCIO ARCÂNGELO	02
TÉCNICA CRAQUELADO EM BOLO DE AÇÚCAR E COM APLICAÇÃO EM PAPEL ARROZ FLUTUANTE E TEXTURA DE CRISTAIS DE SAL GROSSO	Claudia Ferro	03
BOLOS CASEIROS	ISADORA SOUZA	06

Aulas dia 19/out (2ª feira)

TEMA	PROFESSOR	SALA
COOKIES DECORADOS COM FLORES	ANDRÉA SANCHEZ (Argentina)	01
BOLO BRIGADEIRUDO	ELIANA SEVERINO	01
DONUTS	CHEF ADA SILVA	01
TRUFAS COM DECORAÇÃO INFANTIL	JUSSARA NASCIMENTO	01
SUSPIROS PARA BATIZADOS	MÁRCIA BORGES	01
CHANTININHO E SUAS TEXTURAS	NILMA BERDNAZUCK	01
BOLO MÁRMORE EM BUTTERCREAM	ALESSANDRA FALCONI	02
URSINHOS DE CHOCOLATE NATALINOS	CÍNTIA MARTINS	02
COFRE DE CHOCOLATE	MIRTA CARABAJAL (Argentina)	02
ORQUIÍDEA	ROMINA CANCINO (Peru)	02
QUINDIM PERFEITO	EXPOSITOR: CIOCCOLATO DI DANIELLE IODICE	08

Aulas dia 20/out (3ª feira)

TEMA	PROFESSOR	SALA
BAILARINA	MARIA CASTRO (Argentina)	01
DOCES MODELADOS	ROSANE FALCÃO	01
DOCE PERSONALIZADO PARA BATIZADO	SOL LOIOLA	01
BOLO DE COCO COM EXPLOSÃO DE SABORES	DIVA OLIVEIRA	01
PIRULITOS DE BISCOITO PERSONALIZADOS	CHEF CAMILA MARRY	01
BALA DE COCO, MÉTODO SEMI FRIO	DEISY CULLEN	02
PATÈ A CHOUX	NANDA LINFORD	02
VERONICA LYRA	3 DICAS PARA VOCÊ ACHAR SEU DINHEIRO	08

Aulas dia 21/out (4ª feira)

TEMA	PROFESSOR	SALA
CONFEITAGEM COM TÉCNICAS DE PAPEL ARROZ FLUTUANTE	ANA CLEIDE	01
DECORAÇÃO COM ISOMALT	EVELYN CORREA	01
BOLO CRAQUELADO EM FORMATO DE MADEIRA	ROSA VILDOSO	
FLOWER CAKE COM CHANTIFLEX	CHEF FABÍOLA PORTO	02
MODELAGEM DE PAPAI NOEL PARA TOPO DE BOLO	ELIETE RODRIGUES GUERINO	02
GLOW CAKE DE NATAL	MICHELE MYCCE	02
VASO FLORAL (MODELO RENOVADO DE BOLO DE POTE COM SUCULENTA COMESTÍVEL)	NANA GÖESE	02
HORSE – VÁRIAS TÉCNICAS	XELENÉ LA MERCED (Peru)	02
MISKI LLAMITA (BISCOITO LLAMA)	MERCEDES ALVAREZ (Peru)	04
ROSAS DE MASSA FLEXIVEL	MIRIAN DIEGO ATELIER Peru)	04
TORTA EN BUTTERCREAM CON FLOR DE FANTASÍA Y DECORACIÓN EN PAPEL DE ARROZ	YANHET PALOMINO (Peru)	04
BOMBOM PRESTÍGIO	EXPOSITOR: CIOCCOLATO DI DANIELLE IODICE	08

Nossas próximas edições da Expo Cakes Online

De 12 a 18 de novembro

De 10 a 16 de dezembro

Novas aulas.. novas formatações

Expo Cakes Brasil – www.expocakeseventos.com.br

Realização: RioExpo Eventos

Tel: (21)3591-6125 - 99432-6709

Email: contato@expocakeseventos.com.br