

Shopping Interlagos oferece cursos gratuitos de produção de ovos de chocolate e outras delícias de Páscoa

As inscrições estão abertas e as aulas serão realizadas no Espaço Vivendo & Aprendendo, nos meses de março e abril

A Páscoa está chegando e uma maneira de obter uma renda extra é aperfeiçoar os dotes culinários e artesanais nos cursos preparatórios gratuitos oferecidos pelo Shopping Interlagos. As vagas são limitadas, portanto os interessados, que devem ser maiores de 12 anos, deverão comparecer o quanto antes ao balcão de informações do Shopping ou por meio do telefone (11) 3471-8861 -- (Créditos da foto: Marketing Shopping Interlagos).

Especialmente para a Páscoa, os alunos que cursarem culinária aprenderão a fazer Ovos de Páscoa, ovos de corte, mini-ovos, biscoitinho trufado, cupcakes decorados, bombons recheados, gelado de Páscoa, bolo na casca do ovo de chocolate, e bolo cenográfico decorado com coelho, entre outros.

Nas aulas de artesanato, será possível produzir vários itens, como um coelhinho em pedraria, dobradura de toalhas com coelhinhos das Páscoa, caixinha e também sacolinha de feltro decoradas. Para mais informações, basta entrar em contato com a central de atendimento, pelo telefone (11) 3471-8861. Abaixo a programação completa:

Março

Curso de culinária

Data	Horário	Tema
6/3	14h30	Desossar coxa de frango, rechear e transformar em rocambolé
8/3	14h30	Produção de Ovos de Páscoa de avelã com cenoura, ovos de corte, mini-ovos e biscoitinho trufado
9/3	14h30	Rondelli de presunto e queijo; Ravioli de mussarela e manjeriço
13/3	14h30	Bolo de carne rechado com purê de batatas e calabresa; bolinho de arroz rechado
14/3	14h30	Festival de Ovos de Páscoa
15/3	14h30	Cupcakes decorados para a Páscoa e bombons rechados
16/3	14h30	Trufas enroladas e trufas bombons
20/3	14h30	Festival de empadas
22/3	14h30	Gelado de Páscoa e pizza de rolo
23/3	14h30	Dressed Cake
26/3	14h30	Bolo na casca do Ovo de Páscoa
27/3	14h30	Bolo cenográfico decorado com coelho
28/3	14h30	Técnica para trabalhar com chocolate, ovos de colher e ovos rechados

Curso de artesanato

Data	Horário	Tema dos cursos de culinária
7/3	14h30	Mini porta-joias com craquelê e decoupage (Os alunos deverão levar para a aula uma caixinha de MDF 10cmX10cm)
12/3	14h30	Porta-guardanapos artesanal
19/3	14h30	Coelhinho em pedraria
21/3	14h30	Dobradura de toalhas: Coelhinho da Páscoa (Os alunos deverão levar para a aula um bombom)
29/3	14h00	Caixinha decorada para a Páscoa
29/3	17h30	Sacolinha de feltro decorada para a Páscoa

Abril

Curso de culinária

Data	Horário	Tema
5/4	14h30	Brownie trufado recheado com doce de leite; brownie de morango com cobertura de leite em pó
6/4	14h30	Salgados de forno: Esfiha e enrolado de frios
10/4	14h30	Suflê de frango gratinado e arroz dois queijos
12/4	14h30	Pães de mel decorados
13/4	14h30	Bolo de morango e cupcake trufado e decorado com a selecta
16/4	14h30	Festival de quiches
17/4	14h30	Bolo surpresa para o Dia das Mães
19/4	14h30	Filés de frango ao creme de cogumelos e bolo prestígio prático
20/4	14h30	Festival de pães de queijo recheados com a Marvi
23/4	14h30	Bolo infantil decorado com personagens
25/4	14h30	Safioli de mussarela e tomate seco; fettuccine ao molho pesto
26/4	14h30	Macarrão ao molho bechamel com cogumelo paris; sobremesa especial para o Dia das Mães
27/4	14h30	Bolo texturizado com trufas em alto-relevo
30/4	14h30	Aula promocional Dona Lella, com seus cortadores e bicos de confeitar

Curso de artesanato

Data	Horário	Tema dos cursos de culinária
4/4	14h00	Sabonete com decoupage (Os alunos deverão levar para a aula um sabonete)
4/4	17h30	Pintura em pano de prato para o Dia das Mães (Os alunos deverão levar para a aula um pano de prato)
9/4	14h30	Chaveiro de coruja em feltro
11/4	14h30	Porta-retrato com patchwork em tecido *Os alunos deverão levar para a aula um porta retrato em MDF 15x15
18/4	14h30	Dobradura em toalhas: Anjinho *Os alunos deverão levar para a aula uma toalhinha branca de mão
24/4	14h30	Flor em pedraria