



## *Curso de Culinária Infantil em domicílio*

2021

**Aulas de “comidinha de verdade” em domicílio, para crianças a partir de 7 anos.  
Estimulamos os pequenos a apreciarem a alimentação saudável,  
e a cozinharem com organização e segurança.**

### *Opções de aulas*

#### *Salgados:*

Panquecas de carne moída e molho de tomate  
Papilote de frango com muçarela e tomate seco, purê de batatas  
Mini-quiches de queijo e peito de peru  
Spaghetti com almôndegas ao molho de tomate  
Fettuccine à Carbonara  
Baked Potatoes recheadas  
Estrogonofe de filet mignon (ou de frango), arroz branco  
Mini-pizzas caseiras  
Couscous marroquino com tirinhas de frango grelhado  
Escondidinho de carne moída com purê de mandioquinha  
Filet mignon ao molho mostarda com Batatinhas rústicas  
Ovos mexidos com tomate, presunto e queijo, torradas divertidas  
Frango à italiana (com brócolis, bacon e tomate cereja)  
Yakisoba (macarrão oriental com shoyu, legumes e tirinhas de frango ou carne)  
Bistecas ao molho Barbecue, batatas de forno  
Saint Peter com crosta de limão Siciliano, Arroz de coco  
Frango ou filet à Parmigiana com fritas  
Mini cheeseburgers caseiros  
Farfalle Tricolore (Brócolis, Tomate Seco e Mussarela de Búfala)  
Lasanha à Bolonhesa  
Penne ao molho de queijo com bifinho de filé mignon  
Peixe de forno perfumado  
Lascas de frango empanadas com couscous ao Parmesão, Suflê de cenoura  
“Brasileirinho”: arroz, feijão e bife  
Franguinho assado com bacon e Creme de milho  
Mac & Cheese  
Medalhões com arroz Biro-biro  
Tortinha de carne moída, Brócolis refogado  
Frango Teriyaki com Gohan  
Mini pães de queijo  
Esfihas de carne

**contato@cuisinedesamis.com • 5511 99915-6327 • www.cuisinedesamis.com**



Croque Monsieur com molho Béchamel  
Berinjela à Parmegiana  
Arroz Marroquino (com frango desfiado e amêndoas)  
Folhadinhos de queijo  
Salada ceasar com lascas de frango e croutons  
Enroladinho de salsicha  
Fricassé de frango com arroz branco  
Guacamole com tortillas de milho  
Pão de mandioquinha com peito de peru  
Frango Xadrez com Arroz Chop Suey  
Coxinhas de frango  
Casquinha de siri  
Bruschettas de tomate e manjericão  
Bolinhos de arroz  
Frango Cordon Bleu (recheado com presunto e queijo) com farfalle na manteiga  
Empanadas argentinas de carne

### *Doces:*

Petit Gateau  
Crêpes de Nutella  
Mousse de chocolate  
Merengue de morangos  
Brownie com pedaços de chocolate branco  
Cheesecake fácil de morangos  
Banana assada com farofa crocante  
Cupcakes decorados  
Pancakes com mel e frutas quadrinhas  
Salame de chocolate  
Torta de chocolate com M&Ms  
Pain Perdu com compota de morangos (French Toast)  
Arroz doce  
Bolo Brigadeiro  
Bolo Bem-Casado  
Bolo de cenoura com calda de chocolate  
Bolo de iogurte com morangos frescos  
Bolo de coco molhadinho  
Tartelettes de limão com merengue  
Mousse de maracujá  
Tartelettes de frutas com massa folhada  
Bolo Kit Kat  
Delícia de morangos com iogurte  
Tarte Tatin com sorvete de creme (torta de maçã “ao contrário”)



Brigadeiro e bicho-de-pé com confeitos coloridos  
Mini-churros com doce de leite  
Muffins integrais de banana com canela  
Paçoquinha de colher  
Cookies com gotas de chocolate  
Bolo de laranja com calda açucarada  
Pão de mel com cobertura de chocolate  
Bananas flambadas com sorvete de creme  
Morangos com cobertura de chocolate  
Ambrosia (doce de leite caramelizado)  
Fondue de chocolate com frutas  
Gelado de doce de leite com crocante de Bis  
Mini cheesecakes com calda de morango  
Cocada de forno  
Cupcake Red Velvet  
Milkshake de Ovomaltine  
Mousse de morangos  
Pavê de chocolate  
Bolo de fubá cremoso  
Folhadinhos de maçã  
Madeleines

### Informações práticas:

1. Cada aula é composta por 02 receitas (1 salgado e 1 doce).
2. Enviamos antecipadamente a lista de ingredientes, com dicas de onde/comprar.
3. Disponibilizamos eventuais utensílios especiais necessários para as aulas.
4. Valor da aula para 1 ou 2 crianças: R\$ 425. A partir de 3 alunos: R\$ 190 cada. A partir de 6 alunos: 170 cada. Forma de pagamento:
  - aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula;
  - alunos fixos: pagamentos mensais, até o dia 5 de cada mês.
5. Aulas canceladas com até 48hs de antecedência podem ser reagendadas no prazo de 30 dias, de acordo com a disponibilidade de horários.
6. Temos também a opção de aulas em inglês, francês ou espanhol. Neste caso, há um acréscimo de 10% sobre o valor total da aula.



**Sobre a Chef:** Paula Passos é formada em Publicidade pela FAAP e pós-graduada em Administração de Empresas pela FGV. Após muitos anos trabalhando em grandes agências de propaganda, Paula decidiu ir à França para se especializar em sua grande paixão, a gastronomia. Formou-se em cozinha e confeitaria pela *Le Cordon Bleu* de Paris, além de cursos de especialização em outras instituições como *Ritz-Escoffier*, *Lenôtre*, *École Alain Ducasse* e *Institut Paul Bocuse*.