

curso
Páscoa Brilhante

Renata Penido



Local: Work espaço criativo - Porto

Data: 21 e 22 Fevereiro 2026 (2 dias de formação)

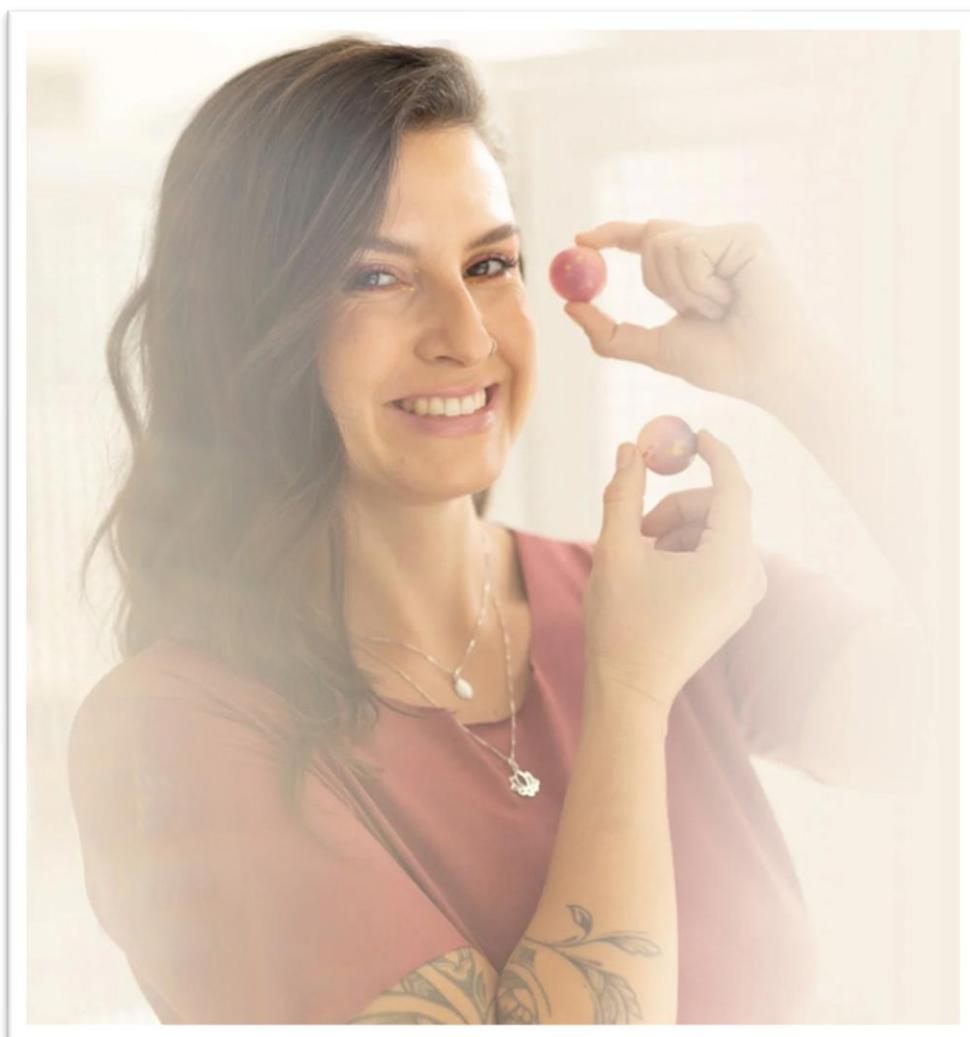
Horário: 10h00 às 19h00 - c/ intervalo p/ almoço (não incluído)

Renata Penido Chocolatier e Caramelier

completamente apaixonada por chocolate e caramelo, e começou a sua trajetória aos 11 anos de idade, fazendo brigadeiros para vender. Daquela época até hoje, criou uma empresa de chocolates, realizou uma pós graduação em Chocolataria e estudou com Chefs do mundo inteiro.

Em 2016 descobriu a paixão por ensinar e começou a procurar mais o conhecimento. Trabalhou em Espanha com o Chef Jordi Bordas, em Las Vegas na escola da Chef Melissa Coppel, onde também aprendeu e compartilhou experiências com os renomados chefs Ramon Morató, Enric Monzonis, Frank Hasnoot e Andrés Lara

 [renatapenidochocolatier](https://www.instagram.com/renatapenidochocolatier)



Tipo de curso: teórico, demonstrativo e prático

Nível: intermédio

Destinatários:

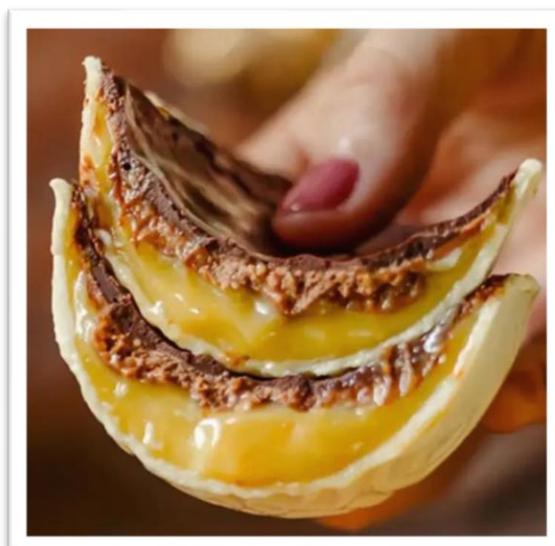
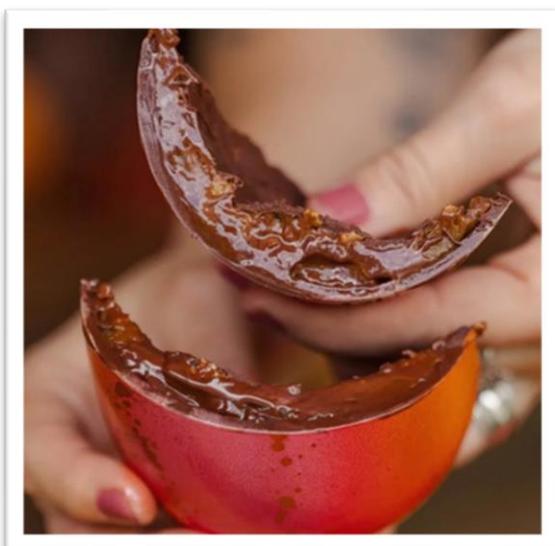
- para quem já trabalha com chocolate
- necessário saber pré-cristalizar o chocolate
- saber trabalhar o chocolate em segurança

Objetivos:

- destacar-se com produtos diferenciados, criativos e alta qualidade
- aprender técnicas exclusivas e avançadas
- elevar as suas criações a um nível superior
- diferenciar a sua oferta em Ovos de Páscoa
- atrair mais clientes com produtos visualmente deliciosos

Conteúdo:

- os materiais necessários
- os ingredientes necessários
- os tipos de chocolate
- como pintar o chocolate
- fazer ovos brilhantes em moldes de policarbonato e de acetato
- como obter diferentes efeitos
- técnicas de saborização do chocolate
- como confeccionar os diferentes recheios
- balancear sabores
- como moldar
- técnicas simples de decoração
- técnicas sofisticadas sem a necessidade de investir em novos equipamentos
- armazenamento e conservação p/ garantir a qualidade e durabilidade
- 6 Ovos de Páscoa recheados



Receitas

(pode ocorrer alguma alteração devido a não conseguirmos alguns ingredientes na época, todas as imagens são referências):

Ovos recheados:

- BERRY NICE:

casca de framboesa, caramelo de framboesa

- PASSION FLOWER:

Ganache de maracujá e flor de laranjeira, gianduja crocante, chocolate crocante de maracujá

- LÓTUS:

Ganache de especiarias de speculoos e praliné crocante de biscoff

- PISTACHO:

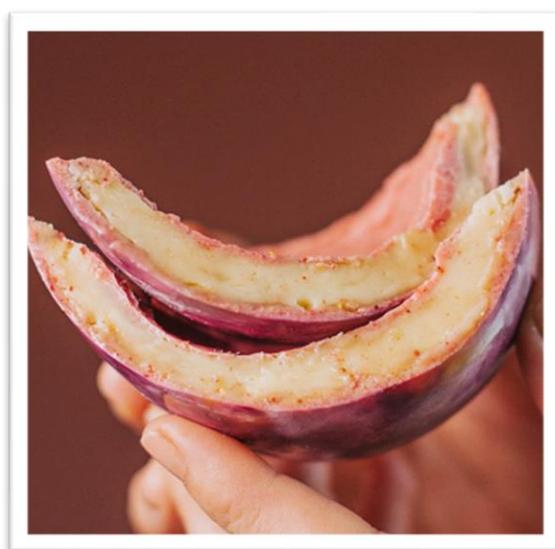
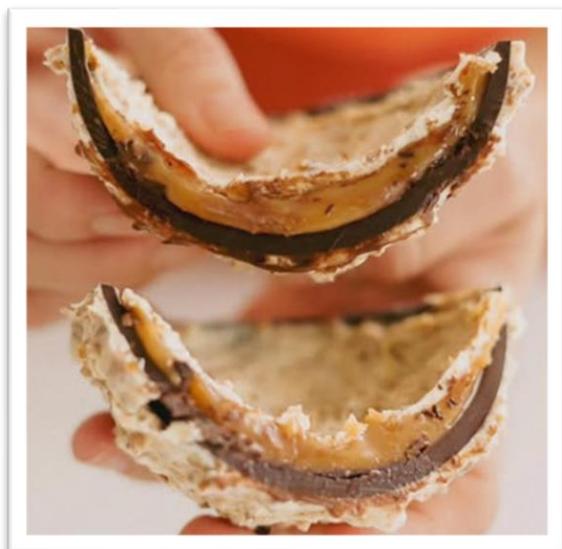
Casca pistacho, caramelo puxa de pistacho, chocolate crocante de pistacho

- SNICKERS:

Caramelo puxa com flor de sal, duja crocante de amendoim

- STRAWBERRY LEMONADE:

Casca azedinha de morango, ganache super equilibrada de limão



Pagamento:

- 645€ - valor p/ inscrições até dia 30 Novembro 2025
(acresce 23% iva à taxa normal em vigor, p/ emissão da fatura envie-nos os seus dados no ato da inscrição)
- 700€ - valor p/ inscrições após 1 Dezembro 2025
(acresce 23% iva à taxa normal em vigor, p/ emissão da fatura envie-nos os seus dados no ato da inscrição)

Inclui:

- todos os chocolates utilizados são Callebaut e Cacao Barry
- restantes ingredientes necessários ao curso
- todos os materiais a serem utilizados no curso
- coffee break

Os alunos recebem:

- Book de receitas
- Avental
- Certificado de participação
- Cada aluno leva uma metade de mini ovo recheada de cada sabor

Não inclui:

- despesas referentes ao aluno, como por exemplo: transporte, alimentação, alojamento, etc
- tudo que não esteja anteriormente descrito

Condições de pagamento:

- 100% em 24h p/ reserva/inscrição
- OU

em 2 vezes: 50% em 24h p/ reserva do lugar e restantes 50% até 15 janeiro 2026

o comprovativo deverá ser enviado p/: work@sott.pt com indicação do(s) nome(s) do titular(s) da conta de onde foi efetuada a transferência/pagamento e nome do respetivo aluno

Cancelamentos:

A formação realizar-se-á apenas com o número mínimo de participantes inscritos.

Eventual cancelamento será comunicado até 72h de antecedência da hora/data de início da formação

Por parte do Work espaço criativo o valor pago será totalmente reembolsado

Despesas do aluno não são da responsabilidade do Work espaço criativo

Cancelamento por parte do aluno: o valor pago Não é reembolsável seja qual for a situação apresentada, pode vir outra pessoa em representação

O valor pago refere-se unicamente para este curso e para as datas indicadas

Materiais e utensílios:

São propriedade do Work espaço criativo. São utilizados pelos participantes no curso e devem ser tratados de forma cuidada. Reservamo-nos ao direito de sermos indemnizados por eventuais danos causados por pessoas ou atos que ponham em causa o funcionamento dos materiais

Recolha de imagem:

Durante o curso são tiradas fotografias e por vezes vídeos ficando propriedade da Sott agência criativa. Posteriormente serão publicadas nas redes sociais e em algumas situações em meios de comunicação. Caso não permita a utilização da sua imagem, pf, indique à pessoa responsável no dia do workshop. A autorização da utilização da imagem fica automaticamente assumida se não der esta indicação

Por parte do participante:

Podem fotografar, mas não podem utilizar as imagens p/ promoção própria

Podem realizar pequenos filmes/vídeos, mas não podem utilizar p/ promoção própria

Não são permitidos vídeos contínuos

Sempre que publicarem fotografias ou vídeos nas redes sociais devem sempre identificar as páginas: Chef Renata Penido e a do Work espaço criativo

todas condições são consideradas aceites e validadas por ambas as partes após o 1º pagamento



917 001 802 | work@sott.pt

facebook: www.facebook.com/workespacocriativo

instagram: [work_espaco_criativo](https://www.instagram.com/work_espaco_criativo)

website: www.workespacocriativo.pt

Ed. Fórum - loja 8

rua Cunha Júnior nº 41

4250-186 Porto