



Curso presencial

**Bloom Signature**

# Gardens & Vintage Cakes

Técnica, estética e identidade na arte do buttercream



*Bloom Gâteau*



Este curso nasce a partir daquilo que construímos diariamente dentro da Bloom.

A Bloom Gâteau se consolidou, ao longo dos anos, como uma **referência nacional em bolos em buttercream**, reconhecida pela sua estética marcante e pelo domínio técnico em cada detalhe. É a partir desse repertório que a **Academia Bloom** constrói seus cursos: **com base em uma prática real, refinada e consistente**.

Este curso foi desenhado para traduzir essa expertise na decoração de bolos, com **foco no desenvolvimento de técnica, precisão e sensibilidade** — elementos essenciais para criar composições elegantes, atuais e com identidade.

Porque, no fim, é a técnica bem construída que sustenta a liberdade de criar com verdade.

Os bolos Garden e Vintage são, hoje, dois dos maiores símbolos da estética Bloom — modelos que traduzem delicadeza, intenção e um olhar apurado para composição, textura e detalhe.

A partir disso, o objetivo deste curso é aprofundar a prática dessas decorações, **desenvolvendo técnica, precisão e repertório** para que você possa executar composições com mais segurança, consistência e identidade.

Ao longo de **dois dias completos de experiência**, você irá se dedicar à prática da decoração em buttercream, acompanhando de perto a demonstração das técnicas e explorando diferentes movimentos, flores e composições. Este é um espaço para compreender a lógica da execução e vivenciar a prática — sabendo que a consistência e a naturalidade virão com o treino contínuo após o curso.





## Conteúdo e prática do Curso

Na parte prática, o curso inclui cinco fichas técnicas que compõem um dos sabores mais reconhecidos da Bloom: o **Bolo Brûlé**.

As fichas contemplam:

- Massa amanteigada de baunilha
- Calda de baunilha
- Buttercream de baunilha
- Brigadeiro de baunilha
- Crocante de açúcar

Sendo que, com exceção da nossa massa (que não é compartilhada neste formato), todas as demais receitas fazem parte do repertório utilizado no menu da Bloom Gâteau.

O **buttercream será produzido em aula**, com demonstração detalhada de ponto, textura e comportamento para a decoração. As demais preparações serão apresentadas e explicadas, e já estarão prontas para uso durante a montagem e decoração dos bolos.

Neste curso, a técnica **técnica de montagem livre**, assim como a **aplicação do buttercream e o processo de alisamento**, serão demonstrados pela Giana, permitindo que você compreenda com clareza a lógica, os movimentos e os detalhes que sustentam esse resultado. Estas técnicas serão demonstradas pela Giana e equipe, sem prática dos alunos.



Para a prática de decoração, cada aluna receberá um bolo já montado e coberto em buttercream liso (off white), no tamanho Petit (aro 13cm), pronto para a execução das técnicas de decoração ensinadas. Ao final do curso, **cada participante levará seu bolo finalizado para casa.**

O principal foco deste curso é o aprendizado de **decorações Garden e Vintage cakes**, visto que aqui entendemos que o olhar, a técnica e a prática das composições são essenciais para chegarmos ao padrão estético da Bloom Gâteau.

A partir do repertório atual da Bloom, foram definidos quatro modelos — **dois Gardens e dois Vintage** — que traduzem diferentes propostas de composição, técnicas de flores, movimentos e acabamentos, com o objetivo de ampliar o repertório e o olhar estético na construção dos bolos.

**A seguir, você pode conhecer os modelos que serão trabalhados ao longo do curso:**



## Estrutura e dinâmica do curso

O curso acontece ao longo de dois dias completos de imersão, com **turmas reduzidas de até 5 alunas** — permitindo um acompanhamento próximo, atento e cuidadoso durante toda a experiência.

- A programação foi pensada para conduzir você de forma progressiva ao longo das técnicas. Iniciamos com a demonstração das bases e, ao longo do curso, apresentamos os quatro modelos propostos, **dois Gardens e dois Vintage**, explorando suas particularidades, composições e movimentos.
- **A prática se desenvolve de forma gradual:** começamos com flores e trabalhos em bico mais simples, evoluindo para técnicas mais elaboradas e composições mais completas. Durante o curso, você terá a oportunidade de treinar em maquete um dos modelos de Garden e um dos modelos de Vintage, desenvolvendo maior familiaridade com os movimentos e aplicações.
- No segundo dia, cada aluna poderá escolher qual dos quatro modelos deseja executar em seu bolo final — que será levado para casa ao término da experiência. As cores utilizadas seguirão propostas previamente definidas pela Bloom, não sendo desenvolvidas durante o curso.
- As aulas acontecem das 9h às 17:30h, com pausa para almoço de aproximadamente 1 hora, já incluído na experiência.



### Observações importantes

- Este curso não possui pré-requisitos formais, mas é especialmente indicado para alunas que já possuem alguma familiaridade com buttercream e utilização de bicos, uma vez que trabalhamos com técnicas de decoração em nível mais avançado.
- Caso você possua alguma alergia ou restrição alimentar, pedimos que nos informe no momento da inscrição, para que possamos adaptar a sua experiência com o mesmo cuidado e atenção que dedicamos a todos os detalhes do curso.

## Datas e investimento



As próximas turmas do Bloom Signature - Gardens & Vintage Cakes acontecerão nas seguintes datas:

**Turma 1 - 23 e 24 de junho** (terça e quarta feira)

**Turma 2 - 22 e 23 de setembro** (terça e quarta feira)



O investimento para participação no curso é de:

**R\$3200** em 4 parcelas de R\$800

Ou **R\$2950** à vista

O pagamento é feito via PIX para o CNPJ **63.221.391-0001-94**.

As vagas são preenchidas por ordem, conforme envio de comprovante de pagamento via WhatsApp (41.999955979), portanto pedimos que fale conosco pelo mesmo número antes de efetuar o pagamento, para saber se ainda há vagas disponíveis.

Após a confirmação da vaga (através do pagamento integral ou da primeira parcela) o cancelamento da vaga (por qualquer motivo) só poderá ser feito até 45 dias antes da data do curso. Até este prazo o reembolso será feito integralmente. Após este prazo nenhum valor será reembolsado.

### Informações adicionais

O curso inclui todos os insumos necessários para a prática, materiais de apoio, almoço nos dois dias de imersão e o bolo final produzido pela aluna.

Não estão inclusos transporte, hospedagem ou utensílios pessoais.

Este curso **não inclui** grupo de Telegram ou grupo oficial de Whastapp, sendo assim, nosso meio de comunicação após o curso continuará sendo via e-mail ou direct.

### Inscrição:

Para mais informações e reservas de vaga, entre em contato através do nosso WhatsApp:



41 99995.5979

*Bloom Gâteau*



41 99995.5979



@bloomgâteau

www.bloomgâteau.com.br

Rua Cel. Airton Plaisant, 330 Santa Quitéria, Curitiba