



Curso de Culinária Infantil em domicílio 2026

Aulas de “comidinha de verdade” em domicílio, para crianças a partir de 3 anos.
Estimulamos os pequenos a apreciarem a alimentação saudável,
e a cozinham com organização e segurança.

Opções de aulas

Salgados:

Baked Potatoes recheadas
Bifinhos com salada Juliana (“das churrascarias”: com palmito, batata palha e molho especial)
Bistecas ao molho Barbecue, batatas de forno
Bolinhas de queijo
Bolinhos de arroz
“Brasileirinho”: arroz, feijão e bife acebolado
Bruschettas de tomate e manjericão
Carpaccio de carne com molho especial e salada
Croque Monsieur com molho Béchamel
Dadinhos de tapioca com mel
Empanadas argentinas de carne
Enroladinhos de salsicha
Escondidinho de carne moída com purê de mandioquinha
Esfihas de carne
Estrogonofe de filet mignon (ou de frango), arroz branco
Farfalle Tricolore (brócolis, tomate seco e mozzarella de búfala)
Fettuccine à Carbonara
Filé à Parmegiana com fritas
Filé mignon assado na mostarda com Batatinhas rústicas
Fish & Chips com molho táraro
Folhadinhos de queijo
Frango à italiana (com brócolis, bacon e tomate cereja)
Frango Cordon Bleu (recheado com presunto e queijo) com farfalle na manteiga
Franguinho assado com bacon e Creme de milho
Fricassé de frango com arroz branco
Guacamole com nachos
Lasanha à Bolonhesa
Mac & Cheese
Medalhões de filet com arroz Biro-biro
Mini cheeseburgers caseiros
Mini pães de queijo
Mini pizzas caseiras



Mini quiches de queijo e peito de peru
Nuggets de frango assados com suflê de brócolis
Orange chicken com Gohan
Ovos mexidos com tomate, presunto e queijo, torradas divertidas
Panelinha de frango cremoso com cogumelos
Panquecas de carne moída e molho de tomate
Pão de batata recheado com catupiry
Papilotte de frango com muçarela e tomate seco, purê de batatas
Peixe de forno perfumado
Penne alla Vodka
Penne ao molho de queijo com bifinhos de filé mignon
Rolinho Primavera com molho agridoce (Harumaki de legumes)
Salmão com alecrim e Purê de batatas
Saint Peter com crosta de limão Siciliano, Arroz de coco
Sanduichinhos de carne louca
Salada ceasar com tirinhas de frango e croutons
Salpicão de frango
Sesame chicken (Frango Teriyaki) com Gohan
Spaghetti com almôndegas ao molho de tomate
Tarte Tatin de tomatinhos cereja
Tortinha de carne moída e legumes no ramequim
Yakisoba (macarrão oriental com shoyu, legumes e tirinhas de frango ou carne)

Doces:

Ambrosia (doce de leite caramelizado)
Arroz doce
Banana assada com farofa crocante
Blueberry muffins
Bolo Bem-Casado
Bolo Brigadeiro
Bolo Churros
Bolo de chocolate de caneca
Bolo de cenoura com calda de chocolate
Bolo de coco molhadinho
Bolo de fubá cremoso
Bolo de iogurte com morangos frescos
Bolo de laranja com calda açucarada
Bolo gelado de doce de leite com crocante de Bis
Bolo Kit Kat
Bolo Mármore
Brigadeiro e bicho-de-pé com confeitos coloridos
Brownie com pedaços de chocolate branco



Cakepops

Cheesecake com calda de morangos

Choux Chantilly (carolinhas de massa choux recheadas)

Cocada de forno

Cookies com gotas de chocolate

Crème Brûlée com baunilha em fava

Crêpes de Nutella

Cuca de mirtilos

Cupcake Red Velvet

Cupcakes decorados

Delícia de morangos com iogurte

Estrelas de massa folhada com compota de maçã

Financier de amêndoas com ganache de chocolate

Folhadinhos de maçã

Fondue de chocolate com frutas

Merengue de morangos

Madeleines

Milkshake de Ovomaltine

Mini pães de mel com cobertura de chocolate

Morangos com cobertura de chocolate

Mousse de chocolate

Mousse de maracujá

Mousse de queijo com goiabada cremosa (Romeu & Julieta)

Muffins integrais de banana com canela

Paçoquinha de colher

Pain Perdu com compota de morangos (French Toast)

Palha italiana

Pancakes com mel e frutas

Pastel de banana com canela

Pavê de chocolate

Petit Gateau

Pirulitos de Chocolate

Pudim de Claras

Pudim de leite

Rocambole de doce de leite

Salame de chocolate

Tarte Tatin (torta de maçã “ao contrário”)

Tarte Tatin de manga

Tartelettes de frutas com massa folhada

Torta de chocolate com M&Ms

Torta gelada de Oreo

Trufas de chocolate

Waffle com sorvete e ganache de chocolate



Informações práticas:

1. Cada aula é composta por 02 receitas (1 salgado e 1 doce). Caso as crianças sejam menores de 7 anos, a Chef orienta as receitas mais indicadas.
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 um ou dois alunos: R\$ 620; a partir de 3 alunos: R\$ 250 por criança. Oferecemos desconto para grupos grandes. Obs: valores para aulas com até 3km de distância dos Jardins. Para outras regiões, consultem-nos.
5. 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.
6. Solicitamos que eventuais cancelamentos sejam comunicados com até 3 dias de antecedência. Aulas canceladas com menor prazo serão consideradas aulas dadas.
6. A Chef também pode ministrar as aulas em inglês, francês ou espanhol, com as receitas impressas no idioma selecionado. Neste caso, há um acréscimo de 20% sobre o valor total.



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. Paula dá aulas de culinária desde 2010 e é Diretora de Bares & Restaurantes do Club Athletico Paulistano desde 2022.