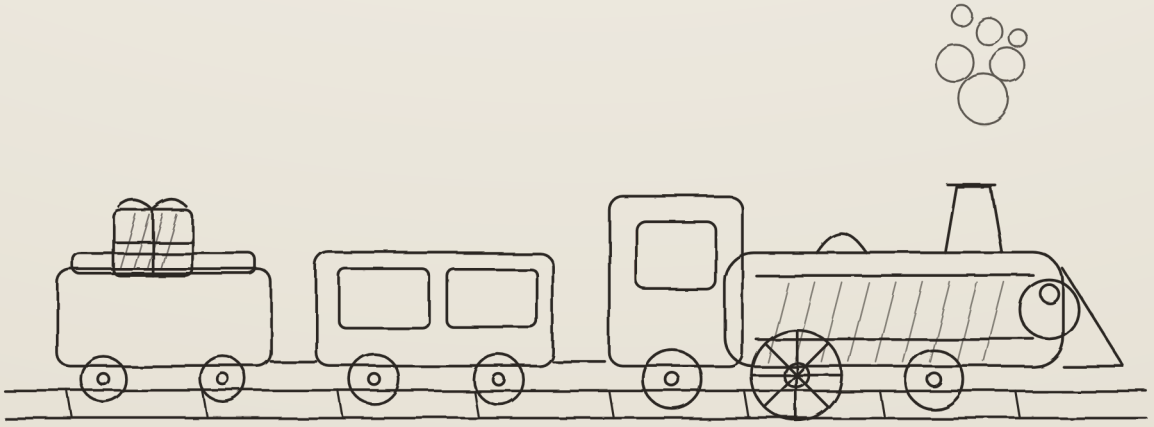
SANDRA SOUSA CHOCOLATIER

O Comboio de Natal

em chocolate · inspirado no Polar Express



Apresentação profissional · Exposalão · 4 de novembro de 2026

Criação exclusiva de Sandra Sousa · documento reservado, não divulgável a terceiros

O CONCEITO

Uma viagem de Natal esculpida em chocolate

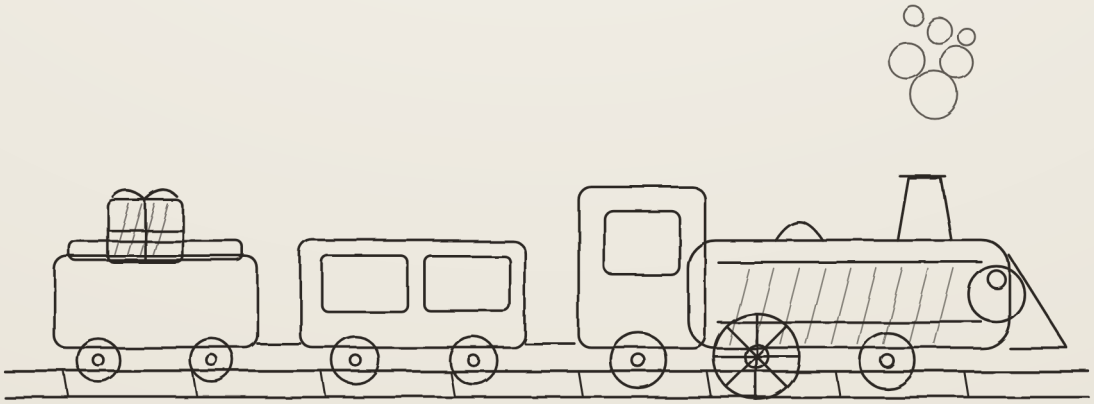
A peça central da sessão é um **comboio de Natal em chocolate**, inspirado no universo mágico do *Polar Express*. Fumo de gelo seco ergue-se da chaminé enquanto o comboio, movido por um motor, percorre trilhos de chocolate montados ao vivo.

Algumas carruagens seguem abertas, para receber bombons em forma de presentes de Natal; outras transportam uma seleção de bombons alusivos à época, com sabores de Natal. Uma peça que une espetáculo, aroma e sabor — e que prende o olhar de participantes e visitantes da Exposalão.

Peça viva | Gelo seco | Motor & trilhos | Bombons de Natal

A PEÇA CENTRAL

O comboio, ao pormenor



01 **Fumo de gelo seco**

Da chaminé sobe uma névoa que dá vida e magia à cena, como no Polar Express.

02 **Motor sobre trilhos de chocolate**

O comboio anda, percorrendo carris de chocolate montados ao vivo.

03 **Carruagens-presente**

Carruagens abertas acolhem bombons em forma de presentes de Natal.

Criação exclusiva de Sandra Sousa — conteúdo reservado, não divulgável a outros chefs.

A DINÂMICA

Como decorre o dia

O workshop decorre durante **todo o dia**, com a criação ao vivo conduzida pela **chef e formadora Sandra Sousa**. De manhã prepara-se o comboio; à tarde fazem-se os bombons ao vivo e colocam-se dentro da carruagem, com o comboio a funcionar.

MANHÃ

Preparação do comboio

Trilho do comboio
Os carris de chocolate são preparados e montados.

O locomotor
A locomotiva fica pronta a entrar em cena.

TARDE · CRIAÇÃO AO VIVO

Os bombons, ao vivo

Pela chef Sandra Sousa
Os bombons de Natal são criados ao vivo, diante de todos.

Na carruagem a funcionar
Vão para dentro da carruagem, com o comboio a andar.

Apresentação Pacari · 30 min
Já expositora e patrocinadora do chocolate, a Pacari faz uma apresentação de 30 minutos da parte da tarde.



CARRUAGENS & PRESENTES

Cada carruagem, uma surpresa

As carruagens abertas transformam-se em montras: dentro, bombons moldados em forma de pequenos presentes de Natal, com laços e cores que convidam a provar. Uma apresentação que vende por si — perfeita para montras, eventos e oferta.

- Bombons-presente
- Montra viva
- Oferta de Natal

BOMBONS DE NATAL

Sabores da época

Uma coleção de bombons alusivos ao Natal, com os aromas que definem a quadra — para acompanhar o comboio e encantar quem prova. *(sabores a afinar contigo)*

Canela & mel quente e reconfortante

Avelã torrada praliné cremoso

Gengibre nota de gingerbread

Laranja & especiarias o aroma do Natal

Menta fresco e festivo

Caramelo salgado o favorito de sempre

O ESPETÁCULO

Mais do que chocolate: uma experiência

O movimento do comboio, o fumo de gelo seco e o detalhe de cada peça criam um momento de encantamento — ideal para atrair público, gerar conteúdo nas redes e posicionar a marca como experiência premium de Natal.

Impacto visual

Conteúdo para redes

Experiência premium

A SESSÃO

Apresentação na Exposalão

DATA	4 de novembro de 2026	PERÍODO	dia completo · manhã e tarde
LOCAL	Exposalão	FORMADORA	chef Sandra Sousa
PEÇA CENTRAL	comboio de Natal em chocolate	PATROCÍNIO	chocolate Pacari

Uma demonstração que reúne técnica, criatividade e espetáculo — pensada para inspirar o setor e abrir portas a parcerias e eventos.

LOGÍSTICA

Conta-se com **mesa e cadeiras ao lado do auditório** para a criação ao vivo dos bombons. Necessita-se de **áudio e som** e de **luzes** para o auditório. O **link** será enviado por email aos participantes, que estarão sentados no auditório.

VAMOS CRIAR MAGIA

O Comboio de Natal em Chocolate

inspirado no Polar Express

929 073 791

chokoacademy@outlook.com · sandrasousa.betaforma@outlook.com

www.betaforma.com · @betaforma

Sandra Sousa Chocolatier