אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto:taamim@bezeqint.net) טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100. פקס 02-6247857:

|  |
| --- |
| **יסודות הקונדיטוריה** |
| |  | | --- | | כללי: קורס מעשי הכ לל לימודים עיוניים ומעשיים כאחד, המעניקים ידע נרחב בנושא האפייה והפטיסרי. עבודה עם חומרי גלם איכותיים, שיטות עבודה מתקדמות ועיצוב המנות. | | נושאי הלימוד: עוגות וטרינה, בצקים מסוגים שונים, עבודה עם שוקולד, קינוחים קלאסיים ומודרניים, זילוף ועוד... | | משך הקורס: 15 מפגשים מעשיים,  בימי שני בין השעות 17:15-20:30 | | **הקורס ייפתח 17.11.2019 ההרשמה בעיצומה!** | |  | | **בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"** | | **תוכנית הקורס** | | |  |  | | --- | --- | | **נושא** | **תאריך** | | **שיעור פתיחה - בצק פריך:** **הכנת 2 סוגי פאי - פקאן ותפוחים.** **הכנת שטרוייזל, שימוש במטריצה לסגירת הפאי.** | 17.11.19 | | **שיעור 2 - בצק רבוך :** **לימוד הכנת בצק רבוך אפוי ומטוגן.** **הכנת פחזניות ואקלרים בזילופים שונים.** **הכנת צ'ורוס מטוגן.** **הכנת קרם פטיסייר, קרם וניל, ציפוי מקרם שוקולד .** | 24.11.19 | | **שיעור 3 - קישים: -** **קישים במליות שונות.** | 01.12.19 | | **שיעור 4 - בצק שמרים:, הכנת עוגות בבקה וקראנץ'.** **מילוי אגוזים/קינמון/וניל ועוד...** | 08.12.19 | | **שיעור 5 - בצק שמרים כרוך:** **הכנת קרואסונים במליות שונות: שוקולדים/שקדים.** | 15.12.19 | | **שיעור 6 - אפיית לחמים** **אמנות אפית לחמים על קצה המזלג** | 22.12.19 | | **שיעור 7 - עוגות ויטרינה 1:עוגות שכבות, מילוי, ציפוי עיצוב וקישוט העוגה(היער השחור ועוד...)** | 05.01.20 | | **שיעור 8 - עוגות ויטרינה 2:** **סוגי המוס השונים, קישוט והגשה נכונה.** | 12.01.20 | | **שיעור 9 - פטיפורים:** **עוגות קטנות בצורות שונות, הכנת ציפויים ולימוד צורות הגשה.** | 19.01.20 | | **שיעור 10 - עוגיות:** **שוקולד צ'יפס, עוגיות פיצוץ, אלפחורס וסהרונים.** | 26.01.20 | | **שיעור 11 - סדנת שוקולד:** **לימוד הכנת טמפרינג (טפרור שוקולד), הכנת פרלינים במלויות ליקרים וגאנשים.** **טראפלס מצופים.** | 02.02.20 | | **שיעור 12 - עוגות** **בחושות/טופין:** **הכנת עוגה בחושה בתוספות שונות.** **(קוקוס/שוקולד/אגוזים וכו').** | 09.02.20 | | **שיעור 13 - עוגות יום הולדת - סדנת זילוף:** **הכנת עוגות יום הולדת מקושטות.. טכניקות זילוף.** | 16.02.20 | | **שיעור 14 - עוגיות מקרון:** **נגלה את כל הסודות של עוגיות מקרון צרפתיות** | 01.03.20 | | **שיעור 15 - מנות אחרונות** **נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין מנות אחרונות תוך שימוש בטכניקות קלאסיות** | 08.03.20 | | | **עלות הקורס:** 4450 ש"ח עד 6 תשלומים | |