אימייל: 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 17.11.2019ההרשמה 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 |

 |