אימייל: taamim@bezeqint.net טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100. פקס 02-6247857:

|  |
| --- |
| **יסודות הקונדיטוריה** |
|

|  |
| --- |
| כללי:קורס מעשי הכולל 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...הקורס יתקיים בימי א' בשעות 17:00-20:30**תאריך פתיחה:** 11.05.25 |
|   **בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"** |
|  **תוכנית הקורס**  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **נושא** | **תאריך** |
| **שיעור פתיחה - בצק פריך עוגות טארט ופאי:****היכרות, טכניקות הכנת בצק פריך וטכניכות רידוד. הכנת טארטים וטארטלטים** | 11.05.25 |
| **שיעור 2 – עוגיות.** **נכין סוגים שונים של עוגיות, נשתמש בטכניקות שונות** | 18.05.25 |
| **שיעור 3– פחזניות, אקלרים ופרופיטרולים :****סודות הכנת בצק רבוך מושלם וזילוף. הכנת קרמים קלאסיים.** | 25.05.25 |
| **שיעור 4 – עוגות בחושות/טופין: -****הכנת עוגות בחושות, נימוחות וטעימות עם תוספות וציפויים שונים**  | 08.06.25 |
| **שיעור 5 – בצקים ומאפים:****מי מפחד מהשמרים? הכנת סוגים שונים של בצקי שמירם כגון בצק ופוקאצ'ה, גריסיני, בייגל, לחמניות** | 15.06.25 |
| **שיעור 6 –מאפי בוקר****עוגות שמרים כרוכות, בצק לקרואסון ודייניש** | 22.06.25 |
| **שיעור 7 -סדנת שוקולד:****קינוחי שוקולד, טאפלס מצופים, קישוטי שוקולד.** | 29.06.25 |
| **שיעור 8– עוגות מוס** **נכין עוגות מוס אישיות בטעמים שונים, ללמד להרכיב אותן ולהכין מילויים שונים, תוך כדי שימוש בטכניקות מודרניות** | 06.07.25 |
| **שיעור 9 – עוגיות מקרון****מה הם ההבדלים בין סוגי המרנג השונים? באיזה מרנג כדאי להשתמש במזג האוויר הישראלי? איך להימנע מטעיות? בסדנה זו נגלה את כל הסודות של העוגייה הצרפתית המפורסמת** | 13.07.25 |
| **שיעור 10 – פטיפורים****נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין פטיפורים מסוגים שונים** | 20.07.25 |

  |
| **עלות הקורס:**4,150 ש"ח עד 6 תשלומים |

 |