אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto: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 | |