



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: 24.05.26.

בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"

תוכנית הקורס

תאריך	נושא
24.05.26	<u>שיעור פתיחה - בצק פריך עוגות טארט ופאי:</u> היכרות, טכניקות הכנת בצק פריך וטכניקות רידוד. הכנת טארטים וטארטלטים
31.05.26	<u>שיעור 2 – עוגיות.</u> נכין סוגים שונים של עוגיות, נשתמש בטכניקות שונות
07.06.26	<u>שיעור 3 – פחזניות, אקלרים ופרופיטרולים:</u> סודות הכנת בצק רבוך מושלם וזילוף. הכנת קרמים קלאסיים.
14.06.26	<u>שיעור 4 – עוגות בחושות/טופין - הכנת עוגות בחושות, נימוחות וטעימות עם תוספות וציפויים שונים</u>
21.06.26	<u>שיעור 5 – בצקים ומאפים:</u> מי מפחד מהשמרים? הכנת סוגים שונים של בצקי שמירם כגון בצק ופוקאצ'ה, גריסיני, בייגל, לחמניות



28.06.26	<p>שיעור 6 – מאפי בוקר עוגות שמרים כרוכות, בצק לקרואסון ודיינש</p>
05.07.26	<p>שיעור 7 - סדנת שוקולד: קינחי שוקולד, טאפלט מצופים, קישוטי שוקולד.</p>
12.07.26	<p>שיעור 8 – עוגות מוס נכין עוגות מוס אישיות בטעמים שונים, ללמד להרכיב אותן ולהכין מילויים שונים, תוך כדי שימוש בטכניקות מודרניות</p>
19.07.26	<p>שיעור 9 – עוגיות מקרון מה הם ההבדלים בין סוגי המרנג השונים? באיזה מרנג כדאי להשתמש במזג האוויר הישראלי? איך להימנע מטעויות? בסדנה זו נגלה את כל הסודות של העוגייה הצרפתית המפורסמת</p>
26.07.26	<p>שיעור 10 – פטיפורים נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין פטיפורים מסוגים שונים</p>

עלות הקורס:

4,150 ש"ח עד 6 תשלומים