



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: 19.04.26.

בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"

### תוכנית הקורס

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



24.05.26	<p><u>שיעור 6 – מאפי בוקר</u>          עוגות שמרים כרוכות, בצק לקרואסון ודיינש</p>
31.05.26	<p><u>שיעור 7 - סדנת שוקולד:</u>          קינוחי שוקולד, טאפלט מצופים, קישוטי שוקולד.</p>
07.06.26	<p><u>שיעור 8 – עוגות מוס</u>          נכין עוגות מוס אישיות בטעמים שונים, ללמד להרכיב אותן ולהכין מילויים שונים, תוך כדי שימוש בטכניקות מודרניות</p>
14.06.26	<p><u>שיעור 9 – עוגיות מקרון</u>          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>
31.06.26	<p><u>שיעור 10 – פטיפורים</u>          נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין פטיפורים מסוגים שונים</p>

עלות הקורס:

4,150 ש"ח עד 6 תשלומים