



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



12.07.26	שיעור 6 – מאפי בוקר עוגות שמרים כרוכות, בצק לקרואסון ודיינש
19.07.26	שיעור 7 - סדנת שוקולד: קינחי שוקולד, טאפלט מצופים, קישוטי שוקולד.
26.07.26	שיעור 8 – עוגות מוס נכין עוגות מוס אישיות בטעמים שונים, ללמד להרכיב אותן ולהכין מילויים שונים, תוך כדי שימוש בטכניקות מודרניות
02.08.26	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
09.08.26	שיעור 10 – פטיפורים נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין פטיפורים מסוגים שונים

עלות הקורס:

4,150 ש"ח עד 6 תשלומים