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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **אמנות 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... |
| משך הקורס:10 מפגשים מעשיים,  בימי שני בין השעות 09:30-14:00  |
| **הקורס ייפתח 25.11.2019ההרשמה בעיצומה!** |
|   |
|   **בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"** |
|  **תוכנית הקורס**  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **נושא** | **תאריך** |
| **שיעור פתיחה - בצק פריך מתוק:****הכנת בצק פריך מתוק, טכניקות עבודה עם הבצק. הכנת פאים גדולים ואישיים.** | 25.11.19 |
| **שיעור 2 - בצק רבוך :****לימוד הכנת בצק רבוך אפוי ומטוגן.****הכנת פחזניות ואקלרים.****הכנת צ'ורוס מטוגן..** | 02.12.19 |
| **שיעור 3 - קישים: -****קישים במליות שונות.**  | 09.12.19 |
| **שיעור 4 - בצק שמרים – מאפים מלוחיםהכנת בצק שמרים לפוקאצ'ה, קלצונה ועוד.** | 16.12.19 |
| **שיעור 5 - בצק שמרים מתוק:****הכנת בצק שמרים לעוגות קראנץ ומאפי בוקר.** | 06.01.20 |
| **שיעור 6 - פטיפורים:****עוגות קטנות בצורות שונות, הכנת ציפויים ולימוד צורות הגשה.** | 20.01.20 |
| **שיעור 7 - עוגיות:****הכנת עוגיות תוך כדי שימוש בבצקים שונים וטכניקות גלגול שונות.** | 27.01.20 |
| **שיעור 8 - קינוחי שוקולד:****הכנת קינוחי שוקולד שונים,** **כגון טראפלס, פאדג', אצבעות ועוד.** | 03.02.20 |
| **שיעור 9 - עוגות****בחושות/טופין:****הכנת עוגו חושו חדשני ומדו, עם תוספות ל שיגרתות.** | 10.02.20 |
| **שיעור 10 - מנות אחרונות****נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין מנות אחרונות תוך שימוש בטכניקות קלאסיות** | 17.02.20 |

  |
| עלות הקורס:3,100 ש"ח עד 4 תשלומים. |

 |
|  |