



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 17:00-21:30

תאריך פתיחה: 11.10.26

בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"

תוכנית הקורס

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



15.11.26	<u>שיעור 6 – מאפי בוקר</u> עוגות שמרים כרוכות, בצק לקרואסון ודיינש
22.11.26	<u>שיעור 7 - סדנת שוקולד:</u> קינוחי שוקולד, טאפלס מצופים, קישוטי שוקולד.
29.11.26	<u>שיעור 8 – עוגות מוס</u> נכין עוגות מוס אישיות בטעמים שונים, ללמד להרכיב אותן ולהכין מילויים שונים, תוך כדי שימוש בטכניקות מודרניות
13.12.26	<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
20.12.26	<u>שיעור 10 – פטיפורים</u> נסיים את הקורס בשיעור מיוחד במינו, בו נלמד להכין פטיפורים מסוגים שונים

עלות הקורס:

5,960 ש"ח עד 6 תשלומים