

סילבוס

עיצוב וקישוט עוגות

בהגשת: רייזי בנדיקט, אורית עשור ומורה אורחת

📅 10 שיעורים ⌚ כל שיעור 5.5 שעות אקדמיות (+4 שעות מלאות)

בין אם בשמחות וחתונות, בשבתות וחגים, או סתם במשך השנה, עוגות תמיד יקחו חלק חשוב בכל אירוע.

בעוד שפעם העוגות התחלקו לטורטים ושמרים, היום אין אירוע או שמחה שבו לא מככים עוגות מפוארות ומנקרי עיניים בשלל צבעים, קישוטים ועיטורים.

אל תישארי מאחור, אם חשבת שעוגות מפוארות זה אומנות ששייכת רק לקונדיטוריות מדופלמות, את מוזמנת לסדרת **העיצוב וקישוט עוגות**.

בקורס תלמדי להכיר את מגוון הסוגים והאופנים לקישוט עוגה, תתוודעי לשיטות ההקצפה, הזילוף, העיטור והציפוי, תקבלי ליווי מקצועי וצמוד ואת כל הכלים האפשריים שיוודאו את הצלחתך, תתנסי בצורה חוייתית בכל שלבי ההכנה, העיטור והקישוט, **תצאי עם עוגות מפוארות מעשי ידיך ותרכשי את היכולת להפוך כל עוגה פשוטה ליצירת פאר סוחפת מחמאות ועם ידע שיבוא לך לשימוש לכל אירוע...**

הקורס אינו דורש ידע מוקדם, ומיועד גם לחובבות מתחילות וגם לבעלות ידע מוקדם

יש לך עוד שאלות? רוצה עוד פרטים?
נשמח לענות לך ב: 058-417-7953




1
עוגת זילוף מצוירת

• קורס הבסיס ומבוא לעולם הזילוף • הכרת והכנת הקצפת
• לימוד שיטות עבודה בקצפת וקרמים • זילוף מדויק וציורים על עוגות לפי בחירה • איור דמויות וחיות • מסגרות שתי וערב, צדפות, עיטורים שונים • ציור דמויות • שרטוט בשוקולד




2
עוגות מלמלות

• החלקת העוגה • הכנת קצפת חלקה • עטיפת העוגה בצורה חלקה ומרשימה • יצירת שושנים ודוגמאות מיוחדות • עיטור במלמלות ותחרות • כיתובים ועוד




3
קאפקייקס

• עיצוב קאפקייקס • סוגי עיטורי עוגה • זילופי שושנים ופרחים שונים • סגנונות ייחודיים של עיצוב בקצפת • קישוט קאפקייקס




4
עוגות תחרה

• זילוף תחרות מודרני • לימוד מגוון סוגי תחרות ופרחים • טכניקות צביעה בקצפת • הכרת מרקמי הקצפת והתאמתם • זילוף תחרות מודרני • לימוד מגוון סוגי תחרות ופרחים • טכניקות צביעה בקצפת • הכרת מרקמי הקצפת והתאמתם



5

עוגות חתונה

• זילוף של רוזטות • משחק ושילוב בין שתי עוגות • הרכבת עוגה משתי עוגות • שיטת האובר-פייפינג • פרחים • זילוף של רוזטות • משחק ושילוב בין שתי עוגות • הרכבת עוגה משתי עוגות • שיטת האובר-פייפינג • פרחים



6

עוגת ברבי

• הרכבת עוגת ברבי בטכניקה מיוחדת • עיטור וקישוט עדין • אפשרות לעיצוב כבובת כלה.



7

בצק סוכר

• פיסול פרחים מלמלות • יצירת צורות בבצק סוכר • עיטוף עוגה והחלקת העוגה • טכניקות לעיצוב



8

עוגת ויטרינה

• הכנת עוגת מוס יציבה וטעימה • ציפוי גלסאז' מבריק, אומנות קישוט ועיטור בפרחים • קישוט בעלים משוקלד



9

עיצוב בצק סוכר

• לימוד פיסול דמויות בצק סוכר • בובות דנטלים • טכניקות של עיצוב פריטים • עיצוב על קאפקייס אישיים • לימי הולדת וכיי



10

רויאל איסינג

• עיצוב עוגיות ברויאל איסינג • טכניקות עיצוביים מושלמים • דמוי תחרות • כיתובים • התאמה לשמחות - הולדת תינוק ועוד

כל משתתפת מקבלת מארז מתנה של:

👩‍🍳 כלי קונדיטוריה 📖 ספר מתכונים 🍷 דפי הוראות הכנה
מכל הנלמד 🍰 סינר ☆ שובר הנחה לקורס המשך

1. בסיום כל שיעור תקבלו הביתה מארז ממעשי ידיכן
2. כל הקורסים כוללים התנסות עצמית בכל שלבי ההכנה
3. תעודה מטעם הבית ספר בגמר הקורס
4. ייתכנו שינויים בסדר השיעורים, בתכנים ובמגישות
5. ההשתתפות בקורס מותנית בסידור התשלום מראש