

סילבוס

מורחב

קורס קונדיטוריה עילית

בהגשת: רייזי בנדיקט, אודליה גברא ומורות אורחות

שלב א': 10 שיעורים 📅 כל שיעור 6 שעות אקד' (4.5 שעות מלאות) סה"כ 60 ש'

שלב ב': 6 שיעורים - מודרנית 📅 כל שיעור 5.5 שעות אקד' (4.5 ש' מלאות) 30 ש'

גם את תמיד היית משוכנעת שקונדיטוריה מקצועית היא נחלתן הבלעדית של קונדיטוריות ותיקות ושפיות גדולות? תמיד חלמת שיום יבוא וגם את תוכלי?

קורס 'קונדיטוריה עילית' מיועד בשבילך. בין אם את חולמת לעבוד בתחום, לעבוד מהבית או לשדרג את היכולות שלך במטבח. היום יותר מתמיד, מאפי הבוטיק באים לשימוש בכל זמן. בין אם באירועים, שמחות, חגים ושבתות ועוד,

בקורס רכזנו לכם את הידע מהקונדיטורים המובילים ומבתי הספר הטובים בעולם, עם דגש על לימוד יסודי תוך התנסות אישית בכל השלבים, יחס אישי לכל אחת, והענקת הכלים, הידע והטכניקות שיביאו אותך עד ההצלחה, בה תוכלי להכין ה-כ-ל בבית, ממש כמו בקונדיטוריה.

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

שלב א' קונדיטוריה עילית

1

פטיפורים

- פטיפורים במגוון מילויים • שילובים • צורות ובסיסים
- פלורנטינות • גנאשים • איזומלט • קישוטי שוקולד
- אומנות העיצוב • גימור בטכניקות מיוחדות

2

קינוחי כוסות

- קינוחים ומוסים שונים • שכבות, שוקולד, טופי ועוד
- טכניקות לבניית כוסות מוס • גימורים מיוחדים • הכרת סוגי המרקמים • קרמים וקצפות • שיטות זילוף • הכנת ועיצוב הקינוחים בכלים וכוסיות • התאמת דקורציה

3

פרלינים

- אופן טמפרור השוקולד • תכונות השוקולד • הכנת מגוון מליות משובחות • התמצאות בסוגי השוקולד • הטכנולוגיה להכנת הפרלין • טכניקות מיוחדות של הזרקה • צביעה • שימוש בפוליקרבונט

4

מקרונים

הנוסחה המנצחת להכנת הלהיט הצרפתי <

- הכנת מקרונים בשלל צבעים, דוגמאות וטעמים • כללי יסוד ואופני אפייה • מרקמים רצויים במהלך ההכנה • יצירת פטיפורי מקרון מיוחדים • שילובי מקרון במבחר עיצובים



5

קינוחי ראווה

• קינוחים קלאסיים • מוס גבינה • קרם קפוצ'ינו ועוד • בסיסים, קישוטים וגימורים • תורת ההרכבה • שילובי קינוחים



6

עוגת ויטרניה

• מבוא להכנת מוסים לעוגות מוס • שילובי פירות • שילובי קרמים ועוד • הכרת הגלסאז' • שיטות העבודה הנכונות בגלסאז' • פיסול בשוקולדים • פרזנטציות וגימורים



7

עוגות מיניאטוריות

• עוגות פטיפור • יצירת וקישוט עוגות מיני בעיצובים מרהיבים • טכניקות לשכבות אחידות וחיתוך מדויק • שילובי פירות, שוקולד וקרמים



8

קינוחי פחזניות

• לימוד תורת העבודה בבצק רבוך • שיטות ההכנה לקבלת מתכון מדויק • שילוב פחזניות בעיצובים מיוחדים • פחזניות במנות אחרונות וקינוחים



9

טארטלים מודרניים

• בסיסים פריכים • הטארטים וסוגי המליות • הכנת טארטים אישיים • מגוון מילויים ועיצובים • דוגמאות חדשניים ומודרניים



10

מנות אחרונות / מפגש סיום

• אומנות ויצירה בג'לי בעזרת מחטי הייטק • הכנת מנות אחרונות חלק ב': חלוקת תעודות • ארוחת ערב משותפת • מפגש סיכום

'קונדיטוריה מודרנית' הטופ בעולם הקונדיטוריה, נלמד בו חידושים עדכניים של הקונדיטורים ובתי הספר המובילים בעולם, ומשלבת את השכלולים והשיטות המתקדמות ביותר.




11
פטיפורים

• אומנות הרכבת קינוחים מיניאטוריים • הכנת קינוחי עילית בדגש על פרזנטציה • עיצובים חדשניים




12
קינוחי כוסות

• תכונות המוס • לימוד מייצבים נכונים • שילובי טעמים • טכניקות לעיצוב שכבות • ציפויים • התאמות ודקורציה




13
מנות אחרונות

• קינוחי מסעדות מודרניים • לימודי צילחות • שילובי פבלובות • שילובי שוקולד וקרמו תפוז • מוסים • שילוב טקסטורות וטעמים ליצירת חויית אכילה מושלמת




14
קינוחים מודרניים

• מבחר עוגות מיוחדות • מוסים בסגנון צרפתי מודרני • ניסוי במגוון טעמים וטקסטורות • התאמת שכבות בעוגה • בסיסים • מוסים • גלייזים וקישוטים




15
מנות גורמה

• וריאציות ופיתוחים של מנות גורמה • לימוד ניהול, תכנון ובניית הקינוח • שילובי מרקמים • צורות הגשה שונות




16
טארטלים מודרניים

• יצירת טארטים וטארטלים בטכניקות מיוחדות • שילוב נכון של מרקמים וטעמים • דגש על פרזנטציה ועיצוב

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 ידיך
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