

מתכון מנצח לא מחליפים



קורס הקונדיטוריה בכשרות מהדרין המקיף והמקצועי בישראל פתיחת המחזור הקרוב: 26.2.2018

30 מפגשים מעשיים בהם תרכשי את הטכניקות, הידע ושיטות העבודה של הקונדיטורים הגדולים בעולם • מסלול פרימיום מורחב הכולל את כל תחומי הקונדיטוריה, האפייה והקינחים • רק בדרך גורמה תהני מעמדת עבודה אישית מאובזרת, המאפשרת לך ללמוד ולהטמיע את הלימודים ביעילות ובמהירות • הקורס מתאים לנשים דתיות וחרדיות, הרוצות לפתח את יכולתן לשימושיים ביתיים ולמכירת מוצרי גורמה גם מהבית • הרשמי והפכי תחביב מהנה לפרנסה משתלמת!

בין נושאי הלימוד:

עוגיות מבחר סוגי עוגיות מהעולם. עוגיות חמאה, מדלן, ביסקוטי, ועוד מבחר עוגיות קלאסי ועכשווי **בצק פריך וטארטים** הכנה של מגוון סוגי בצקים פריכים. הכנת קישים, פאיים וטארטים צרפתיים קלאסיים ומודרניים, מלוחים ומתוקים **בצק רבוך** הכנה של מתכונים בצק רבוך שונים: פחזניות, אקלר, קרם חמאה ופטיסייר למילוי המאפים והכנת ציפויים שונים לקישוטים **בצק שמרים ובצק עלים** מגוון יישומים מן המטבח ומן הקונדיטוריה, הכנת מאפים קלאסיים מבצק עלים: פאטיבייה, שוסון ובורקס. סוגי בצקים על בסיס שמרים, עוגות שמרים, בצק קרואסון, בריוש, קראנצ'ים, מאפי בוקר ועוד... **אפיית לחמים** יסודות האפייה, הכנת לחמים ולחמניות על בסיס שמרים, על בסיס מחמצות, טכניקות מסורתיות וחדישות, ממגוון סוגי קמחים **עוגות בחושות/טופין** הכרה של טכניקות שונות להכנת עוגות בחושות והתאמתם לאפיית העוגה הרצויה, הכנת עוגות בחושות מגוונות, בסיסים לטורט ובסיסים לעוגות מורכבות **שוקולד** הכרת השוקולד ומוצרי השונים, הכנת פרלינים, טבלאות וחיפויים עפ"י האסכולה הבלגית והצרפתית, טמפרור שוקולד, קישוטי שוקולד ועוד **עוגות ויטרניה/מוסים** הכנת מגוון סוגי קינחים ומנות אחרונות מהמטבח הצרפתי הקלאסי והמודרני. מבחר עוגות בוטיק ברמת גימור מופתית ושילובי טעמים וטקסטורות שונים. הכרת שיטות עבודה עם מוסים, התאמת שכבות בעוגה, בסיסים, אינסרטים, מוסים וגלייזים **עוגות גבינה** הכרת מרכיבי הגבינה ותכונותיה, סוגי הגבינה השונים, כללי יסוד באפיית עוגות גבינה. עוגות אפיות: ישראלית, וניו-יורק צ'יז-קייק, טארט גבינה ועוגת גבינה קרה **פטיפורים וממתקים** אומנות הפטיפורים וקינחים קטנים, מקרונים בשלל טעמים, ממתקי נוגט, מרשמלו, סוכריות טופי, פת דה פרי ועוד... **קינחי כוסות** מבחר קינחי כוסות בשכבות, שילוב של מירקמים, טקסטורות וטעמים בפרזנטציות עכשויות.

מתנה בשווי

2,000 ₪

כרטיס כלי מקצועית
וביגוד לקונדיטוריה

* למשתתפות בקורס
הפרושיונל פייסמרי בלבד

אין צורך בנסיון מקצועי מקדם • הקורסים לנשים בלבד • כל החומרים כשרים למהדרין • משגיח לשרות במקום
1-700-502-999 | info@dangourmet.org.il | www.dangourmet.co.il

דן גורמה
המרכז ללימודים קולינריים





מתכון מנצח לא מחליפים

המיטב של אפרת

3 מפגשים עם כל המתכונים המנצחים של אפרת ליבפרוינד
פתיחה: 13.2

3 מפגשים עם הסודות והמתכונים המנצחים של אפרת ליבפרוינד

קינוחים
 עוגות ויטרניה
 פטיפורים

אמנות הפטיסרי

10 מפגשי קונדיטוריה מעשיים לשיפור הידע והיכולות הביתיים
פתיחה: 21.1

10 מפגשים עם אפרת ליבפרוינד, מיה רביבו ואורגד רואש, לשיפור הידע והיכולות הביתיים

שיעור 1 בצק פריך, טארטים וטארטלטים
 שיעור 2 טארטים - המשך
 שיעור 3 בצק רבוק, פחזניות ואקלרים
 שיעור 4 עוגות שמרים
 שיעור 5 עוגות מורכבות
 שיעור 6 עוגות מורכבות - המשך
 שיעור 7 שוקולד, פרלינים וקישוטי שוקולד
 שיעור 8 פטיפורים
 שיעור 9 מקרונים
 שיעור 10 קינוחי כוסות

שוקולד ופטיפורים

2 מפגשים מתוקים סביב עולם השוקולד המופלא והפטיפורים
פתיחה: 17.1

מסע קסום בעקבות ספרה החדש של אפרת: טוויסט לכל מתכון, ופרזנטציות מתקדמות....

פררו רושר 2018
 פחזניות פטל מרובעות בטכניקה חדשנית
 טארט שוקולד וקרמל מלוח
 מוס שוקולד לימון בפרזנטציה מתקדמת
 אצבעות קראנץ' שוקולד בשלושה מרקמים
 קינוח קראנץ' שוקולד קפה מנצח

אתגר הבשר

3 מפגשים עם הרבה בשר: חיתוך, צלייה, בישול והגשה
 2 מועדי פתיחה:
 גברים בלבד: 25.2
 חדש! נשים בלבד: 16.5

3 ימים עמוסי בשר, כשבסוף כל יום, מצפה לך ארוחת בשרים מדהימה. בסדנה נלמד שיטות שונות של חיתוך בשר בקר, טלה ועופות מסוגים שונים, תיבול, צלייה וגריל. בקיצור, חגיגת בשרים אמיתית....

פורים עם אפרת

מפגש חד פעמי באווירת החג וקינוחים של פעם בשנה...
פתיחה: 18.2

סדנת פורים צוהלת ושמחה, עם קינוחים חדשים למשלוח מנות מושלם...

חטיף עוגיית ספקולס, ליצי ופירות אדומים
 חטיף שוקולד בארבעה מרקמים משגעים
 טארט פקאן דובדבן, סבלה ברטון, קרם פקאן
 פרלינה פאדג' שוקולד, שומשום ומלח ים

פרופשיונל פייסטרי

30 מפגשים בקורס הדגל של הקונדיטוריה המקצועית בישראל
פתיחה: 26.2

פירוט בצידו השני של הדף

