



# הקולינריום

בית ספר חוויתי לקולינריה מקצועית

## סילבוס

### קורס אפייה מקצועית

בהגשת: רייזי בנדיקט, ענת והבה ואליאור זותא

14 שיעורים 📅 כל שיעור 6 שעות אקדמיות (4.5 שעות מלאות) סה"כ 84 שעות

כמעט ואין אחת שלא חולמת להתמצא באפייה ובקונדיטוריה, נושא שימושי בכל בית יהודי, בשבתות וחגים, יומיום ואירועים מיוחדים. בעוד שהאפייה והקונדיטוריה כל כך שימושיים וחשובים בחיי כל אשה, רוב הנשים לא למדו מעולם את המקצוע בצורה מסודרת ולא קיבלו את האמצעים לפתח את היכולת שלהם בתחום, כך שנמנע מהן ההצלחה והסיפוק שבעשייה ואפייה במטבח.

בואי לפתוח דלת להצלחה, את מוזמנת לסדרת **הקונדיטוריה ואפייה מקצועית**, הסדרה שתעניק לך את הידע המתאים והכלים הנכונים להצלחה במטבח ובאפייה תוך ליווי אישי ומקיף לאורך כל הדרך עד להצלחה מובטחת, נלמד את היצירות העדכניות ממיטב המורות ובצורה חווייתית ומהנה.

בקורס תלמדי להכיר מבחר סוגים של מאפים ותוצרים מיוחדים, תלמדי את הטכניקות הנכונות לעבודה ושיטות מיוחדות למיקסום ההצלחה, תרכשי ידע מקיף, מקצועי ועיוני, תוך שימת דגש לאורך הקורס על התנסות מעשית לאורך כל השלבים, כך שתצאי עם הידע מעשי ולא רק תיאורטי.

בסוף הסדרה תצאי עם ידע נרחב ועם מקצועיות אמיתית ומקיפה בתחום, עם סט כלים נכון, ויכולת לעבוד ולהצליח בתחום, כמו שתמיד חלמת. הקורס מיועד לנשים ולנערות, דורש אהבה לתחום אך אינו דורש ידע מוקדם.

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



1

#### עוגות שכבות

• הכרת תכונות הטארטים ואפייה מדויקת • הכנת קרמים והכנת מייצבים • דגש והתנסות בטעמים מיוחדים • אומנות החיתוך, עיצוב ודיוק



2

#### עוגיות

• טכניקות להכנת עוגיות • שיטות עבודה לבצק פריך • שילוב של מליות, פקאנים, צבעים ועוד • התנסות במגוון עוגיות פריכים



3

#### שמרים מתוק

• עבודה עם בצקים תוך התנסות בטכניקות עבודה ושילובים • התאמת מליות • סודות סגירה וקיפול נכון של בצקים • הכנת עוגות שמרים קראנצ'ים



4

#### שמרים מלוח

• שימוש בטכניקת השמרים באפייה מלוחה • חיתוך וטכניקות ליצירת מאפים מלוחים • עקרונות האפייה • איזון ושילוב טעמים



5

#### עוגות גבינה

• כללי יסוד בעבודה עם גבינות • הכנת עוגת גבינה קרה • הכנת עוגות גבינה אפויות • התמצאות באפייה נכונה • סודות ההגשה המושלמת



6

#### פחזניות

• הכנת מגוון סוגי פחזניות • אקלורים וקלאסיקות נוספות • טכניקות לאפייה • התנסות במליות מיוחדות וציפויים משדרגים

**7****עוגות  
בוטיק**

• מבחר עוגות טארטים • עוגות בשילובי קרמים, פירות  
ושוקולד • עיצוב ומילוי בפטיסייר, קרמים ועוד..

**8****עוגות  
ביתיות**

• הכנת עוגות רולדה אישיות • עוגות קלאסיות טעימות  
• הנוסחה המנצחת להכנת ג'רבו הונגרי • לימוד אופני עיצוב והגשה

**9****פאיים**

• הכנת פאיים מתוקים • הכנת פאיים צרפתיים וקלאסיים  
• התמקדות בלימוד טכניקות אפייה לפאי • מליות מיוחדות  
• שילובי פירות, פיצוחים וקרמל • פרזנטציה נכונה לפאיים

**10****ממתקי  
שוקולד**

• הכנת סוגי שוקולדים שונים • טעימה והרכבה ולימוד שלבי  
ההכנה • הכנת טראפלט • התנסות בשוקולדים, פקאנים,  
ממתקים ועוד • קישוטי שוקולד בהתאמה אישית

**11****קישים**

• מתאים לברים בשמחות וקייטרינג • בצק פריך מלוח • קיש  
פטריות • קיש בטטה • קיש גבינות • קיש ברוקולי • קישים אישיים  
• קישים מניאטורים ומשפחתיים • גימור ועיצוב מגרה

**12****פשטידות**

• כל סוגי הפשטידות • פשטידת תרד • פטריות ועוד • שלבי  
הכנה • מתכונים מנצחים • שיטות עבודה והגשה מושלמת ומגרה  
ובעיקר טעימה ומשביעה • המלצות על חומרים וכלים מתאימים.

**13****פינגר פוד**

• מתאים לשידרוג שמחות יוקרתיות ואישיות • כל מיני מאפים  
אישיים מלוחים המתאימים לברים חלביים • סלטים אישיים  
• טורטיות אישיות • כריכונים ועוד

**14****עוגות  
מרוקאיות**

• שידרוג אירועים עם עוגיות מזרחיות בטכניקות הכנה מיוחדות  
• בקלאות • מעמולים • ספינג'ים ועוד • התנסות בבצק פילו  
וטעימות בכל שלבי ההכנה • טיפים להגשות יפות ומרשימות.

**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

הקולינריום | המאירי 10 אלעד | ☎ 058-417-7953  
akulinarium.co.il | okulinarium@gmail.com