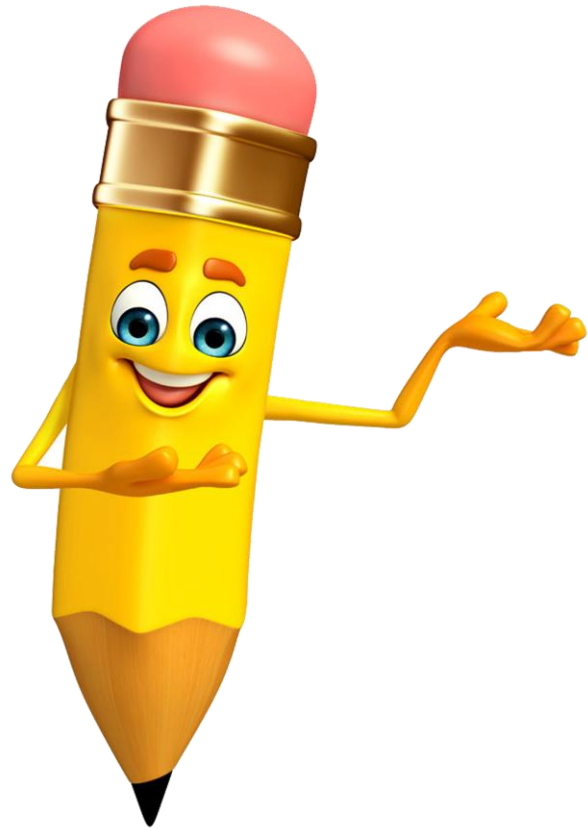




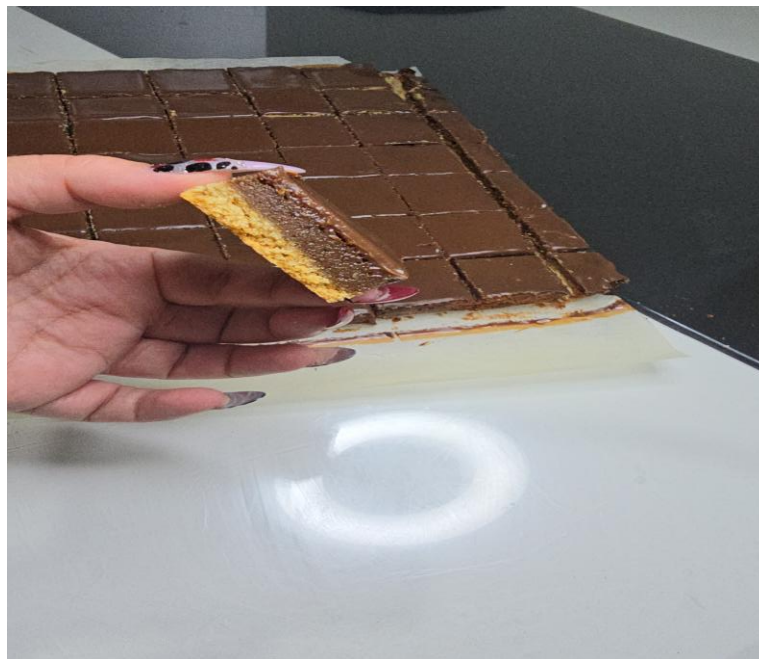


פרק 1 - עוגיות

- עוגיות שקדים
- עוגיות טחינה
- עוגיות מלבי
- עוגיות קפה
- מגולגלות תמרים ואגוזים
- מגולגלות ריבה וקוקוס
- מושלגות שוקולד
- מושלגות שוקולד תפוז
- מושלגות דבש ושקדים
- מושלגות מייפל
- עוגיות חמאה במילוי ריבה
- עוגיות אלפחורס
- עוגיות שוקולד צ'יפס
- עוגיות שוקולד צ'יפס בטעם שוקולד עם דאבל שוקולד
- עוגיות פאג' שוקולד
- בעבע תמר
- מעמול תמרים
- אלפחורס שוקולד

בפרק זה תלמדי כיצד להכין עוגיות שלא מאבדות את צורתן באפיה, תלמדי לשלב טעמים ולעבוד בצורה יעילה עם בצק מבוסס חמאה

תלמדי זמן אפיה נכון לעוגיות השונות, תלמדי זמן אפיה נכון לעוגיות מבוססות שוקולד וכיצד תכני עוגיות שלא שוקעות ומאבדות את נפחן לאחר האפיה



פרק 2 - חיתוכיות

- חיתוכיות פריך טופי פקאן
- חיתוכיות פריך טופי אגוזים, תפוחים קינמון ושטרוייזל
- חיתוכיות פריך דאבל שוקולד בציפוי קוקוס קלוי
- חיתוכיות פריך לוז במילוי אוכמניות ושטרוייזל אגוזי לוז
- חיתוכיות ריבה
- חיתוכיות פריך ריבה בשני צבעים
- חיתוכיות פריך ריבת תות ושוקולד בציפוי מרנג קוקוס
- חיתוכיות פריך ריבה במילוי תות בציפוי מרנג וניל קוקוס

בפרק זה תלמדי כיצד לעבוד עם בצק פריך, כיצד לשטח אותו בצורה נכונה (תלמדי שתי טכניקות) תלמדי כיצד לחתוך את החיתוכיות בצורה מדויקת ויפה, תלמדי שילוב טעמים וציפויים שונים תלמדי כיצד להכין טופי ותצרי טעמים ייחודיים ומהו זמן האפיה הנכון בעבודה עם שכבות

פרק 3 - בראוניז

- בראוניז שוקולד עם שברי אגוזי מלך ונגיעות טופי
- בראוניז שוקולד לבן ואגוזי לוז



בפרק זה תלמדי כיצד להכין בראוניז המבוססים על שני סוגי שוקולדים שונים תלמדי זמן אפיה נכון וכיצד להכין טופי ביתי מטורף שיקפיץ לך את הבראוניז (ובכלל כל קינוח אחר) תלמדי כיצד לחתוך את הבראוניז בצורה מדויקת, ישרה ואסטטית וכיצד לשמור אותו על שני הבסיסים האלו של הבראוניזים בשני השוקולדים תוכלי לשלב טעמים נוספים כדי הדמיון הטוב



פרק 4 – עוגיות מרוקאיות

- חלווה דלעז'ין
- שומשומיות קרמל
- עוגיות תכשיט במילוי תמרים
- כפכפי שומשום
- מקרוד
- שבקיה
- ספינג'
- מרנג בוטנים

בפרק זה תלמדי כיצד להכין עוגיות מרוקאיות עם מגוון בצקים שונים, תלמדי זמני עבודה נכונים תלמדי כיצד ליצור קרמל (ללא פחד שלא יצליח) וכיצד לעבוד עם סוגי הקרמל השונים, תלמדי חיתוך ועיצוב נכונים



פרק 5 – בקלאווה וסיגרים

- בקלאווה במילוי אגוזים
- סיגרים במילוי אגוזים, קוקוס קלוי, דבש ומיפל
- סיגרים במילוי אגוזים וחלבה
- סיגרים במילוי פקאנים וסילאן

בפרק זה תלמדי לעבוד בצורה נכונה עם עלי פילו וכיצד ליצור שכבות של דפים שייצרו לנו קינוח מתפצץ בפה תלמדי עם איזה דפי פילו עדיף לעבוד, תלמדי להכין בקלאווה בשתי טכניקות שונות, תלמדי להכין סירופ סוכר בצורה נכונה ללא גבישי סוכר



פרק 6 – חנוכה

- סופגניות חלביות במילוי ריבה
- מילוי שוקולד לבן
- מילוי שוקולד מריר
- מילוי פפרו רושה
- דונאטס
- צ'ורוס
- סופגניות פרווה במילוי ריבה
- מילוי גנאש שוקולד לבן ופררו רושה

בפרק זה תלמדי כיצד להכין סופגניות אווריריות עם בצק עננים, תלמדי כיצד להכין סופגניות שלא מתפוצצות כשמעבירים אותן לטיגון תלמדי להכין מגוון מילויים משגעים ולהכין סופגניות כמו במאפיה ואפילו יותר טעים תלמדי להכין בצק רבוך ולעבוד איתו בצורה נכונה בטיגון



פרק 7 – ממתקים שאהבנו

- חטיף סניקס ביתי
- חטיף טים טאם ביתי
- חטיף טעמי ביתי
- חטיף טווינקס ביתי
- חטיף טופי ביתי
- מרקז אגוזים
- חטיף אגוזי ביתי



- חטיף נוגט מושחת
- פודנט וניל קרמל
- מלבי חלבי
- קינוח כוסות תפוחים מסוכרים במילוי טופי תפוחים וקצפת
- נשיקות מרנג במקוון טעמים
- קרם ברולה בטעם וניל, פיסטוק, ריבת חלב ופררו רושה
- קרם בוואריה
- פבלובה דקורטיבית עם קרם בטעם עוגת גבינה בורוטב פירות יער

בפרק זה תלמדי להכין מגוון ענק של קינוחים יחודיים שלא תראי בשום מקום אחר, תלמדי ליצור מתוקים שיהפכו אותך להיות שונה ומיוחדת, תלמדי המסה נכונה

של שוקולדים, תלמדי להכין כמה סוגי קרמל, תלמדי להכין טופי, תלמדי להכין ביסקוויטים, תלמדי לצפות ולקשט את החטיפים, תלמדי לעבוד עם תבניות סליקון, תלמדי לעבוד עם מד חום סוכר ועם איזה מד חום סוכר מומלץ לעבוד כדי לקבל תוצאה מדויקת ללא פקשונים, תלמדי להכין קרמים בטעמים שונים ומיוחדים, כיצד לצאת מהקופסא ולהכין קינוחי כוסות שלא בכוסות, איך ליצור קרמל לתפוח יום העצמאות שכולם אוהבים, תלמדי מרקמים נכונים, תלמדי כיצד להכין מרנג בצורה טובה שלא מתפוצץ באפיה וכיצד לשלב לו טעמים, כיצד להכין פבלובה לא בשיטה המסורתית אלא פבלובה מעוצבת שלא יראו בשום מקום אחר

פרק 8 – ממתקי כדורים

- כדורי שוקולד חלבה
- כדורי חמאת בוטנים
- כדורי פררו רושה
- כדורי רפאלו
- טראפס שוקולד נוגט
- טראפס שוקולד מריר
- טרפס שוקולד לבן, תפוז עם אגוזי לוז וקוקוס קלוי

בפרק זה תלמדי להכין סוגים שונים של כדורים במגוון טעמים, תלמדי לשלב ולשנות טעמים לפי בחירה, תלמדי לצפות ולקשט את הכדורים



פרק 9 – בצק רבוך

- פחזניות במילוי קרם דיפלומט
- פחזניות ברבורים
- פחזניות קרמבל צבעוני במילוי תותים, תפוחים, אננס, מנגו וקרם
- פארי ברסט במילוי קרם קרמל ופקאן סיני
- אקלרים במילוי קרם קרמל ופקאן

בפרק זה תלמדי כיצד להכין בצק רבוך בצורה נכונה שלא צונח, תלמדי לבדוק מתי הוא מוכן לזילוף, תלמדי כיצד להוסיף את חומרי הגלם בצורה נכונה, כיצד לזלף את הפחזניות כדי שתהיה להן צורה יפה, כיצד להכין עוד דוגמאות לפחזניות ולא רק את הפחזניות המסורתיות, תלמדי איך להכין את הקרמבל המושלם שיעטוף את העוגה ואיך לצאת מהקופסא ולהכין פחזניות בטעמים נוספים

פרק 10 – קרמים

- קרם פטיסייר
- קרם דיפלומט
- קרם דיפלומט שוקולד
- סירופ סוכר
- גנאש שוקולד

בפרק זה תלמדי להכין סוגים שונים של קרמים המתאימים למגוון רחב של קינוחים (פחזניות, שמרים, נפוליאון ועוד)

תלמדי מהי השוואת טמפ' ואיך מבצעים אותה בצורה נכונה, תלמדי להכין סירופ סוכר בצורה נכונה כך שלא יוצרו בו גבישי סוכר





פרק 11 – עוגות בחושות

- עוגת גזר
- עוגת ריבת חלב ושברי אגוזי לוז
- עוגת תפוחים, מייפל וקינמון
- עוגת פרלינה, קוקוס קלוי ואגוזי ברס
- עוגת סולת
- עוגת שוקולד
- עוגת טופי וניל

בפרק זה תלמדי שילוב טעמים מנצח בעוגות, תלמדי כיצד להכין עוגות משני סוגי מסה ולשלב בניהם בצורה נכונה, נבין מה ההבדלים בין עוגת טורט לעוגה בחושה, תלמדי להכין ציפויים שונים לעוגות וכיצד לא לגרום לאפיית יתר, תלמדי להכין טופי ולשלב אותו בעוגה

פרק 12 – בחושות ראוה

- עוגת שוקולד קוקוס
- עוגת תפוחים, דבש וקינמון
- עוגת דבש

בפרק זה תלמדי שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה, כיצד נימנע מאפיית יתר, תלמדי אפיה נכונה בתבנית סליקון וחילוץ נכון מהתבנית מבלי לפגום בעוגה, תלמדי להכין ציפויי מראה מרהיבים במגוון טכניקות של ציפוי, תלמדי כיצד לצפות את העוגה וכיצד להכין את הציפוי בצורה כזו שהוא יהיה אטום וחלק



פרק 13 – עוגות טורט

- עוגת גזר בננה
- עוגת קפה
- עוגת שוקולד שמתאימה לעיצוב בבצק סוכר וזילוף
- עוגת תפוזים גבוהה
- עוגת וניל גרסה 1
- עוגת וניל גרסה 2
- עוגת מייפל, וניל ואגוזים

בפרק זה תלמדי שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה ללא אפיית יתר, תביני מה ההבדלים בין עוגה בחושה לעוגת טורט ואיך לגרום לעוגה להיות אווירית ורכה מאוד, כיצד לשלב את החומרים בצורה נכונה שלא תפגום במסה, תלמדי מה יכול לפגום בהקצפת מרנג, תלמדי כיצד משפיעה ההקצפה על האוויריות של העוגה, מדוע בהכנה עוגה גבוהה לדוגמא עוגת זילוף נכין אותה בשתי נגלות ולא ובפעם אחת, תלמדי להכין עוגות עשירות בטעמים שלהן

פרק 14 – טורט ראוזה

- עוגת שיש שוקולד וניל
- עוגת שיש פרג וניל
- עוגת וניל קינמון

בפרק זה תלמדי שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה, כיצד נימנע מאפיית יתר, תלמדי אפיה נכונה בתבנית סליקון וחילוץ נכון מהתבנית מבלי לפגום בעוגה, תלמדי להכין גלסאז' מבריק בכל מיני טכניקות ושילוב של כמה צבעים ויצירת מראה דקורטיבי וייחודי, תלמדי עבודה עם ג'לטין ועם מד חום

פרק 15 – עוגות קרות

- מוס לימון וקרם לימון על תחתית בייסקוויט לימוני
- עוגת מוס קפה איירש קרים וקרמו שוקולד
- עוגת קרמבו
- עוגת אוראו

בפרק זה תלמדי לעבוד בצורה נכונה עם מוסים, תלמדי לעבוד עם ג'לטין, מה היחסים הנכונים בין אבקת הג'לטין למים, עם איזה סוג ג'לטין לעבוד, תלמדי כיצד להגיע למרקמים מדויקים וכיצד ליצור מראה אחיד וחלק, תלמדי להכין שכבות ישרות ומדויקות מבלי להיעזר בשקפים, תלמדי להכין קרמים בטעמים שונים ושילובם בעוגה, תלמדי להכין תחתיות לעוגות בטעמים מתאימים וכיצד להרכיב את העוגות בתוך הרינגים וכיצד לחלץ אותן בצורה נכונה



פרק 16 – עוגות גבינה

- עוגת גבינה פירורים קרה
- עוגת קרם גבינה ירוקה מנומרת
- עוגת לוטוס קרם גבינה קרה
- עוגת לוטוס קרם קפה וקרם גבינה קרה על בסיס תחתית בראוניז שוקולד
- עוגת גבינה אפויה מנומרת
- עוגת קרם גבינה לוטוס וגנאש שוקולד לבן בסגנון אדום מנומר

בפרק זה תלמדי להכין מגוון עוגות גבינה במגוון טכניקות ייחודיות ודקורטיביות, עוגות פשוטות לעשייה אבל עם נראות שלא רואים באף מקום, תכיני תחתיות שונות לעוגות, תלמדי לעבוד נכון עם חומרי הגלם ולהגיע למרקמים נכונים וחלקים ללא בועות אוויר, תלמדי טכניקוד מודרניות וייחודיות לעיצוב.

תלמדי את כול הסודות להכנת עוגת גבינה אפויה ללא סדקים, פיצוצים וצניחות.

תלמדי לעומק את המורכבות של עוגת הגבינה וכך תוכלי גם את להצליח להכין את העוגה המושלמת שכל כך חלמת לדעת להכין

תלמדי כיצד להימנע מתהליך שגוי בבניית העוגה ומהו החום המתאים לעוגה וכיצד נאפה את העוגה בצורה הטובה ביותר

תלמדי מדוע מבצעים כל שלב כפי שמבצעים אותו וכך תרכשי הבנה יסודית בתהליך

פרק 17 – שמרים במילויים מתוקים

- עוגת שמרים במילוי שוקולד פרווה
- שמרים כרוך – אופן הכנת הבצק ושלבי הקיפול
- שמרים כרוך במילוי וניל ופצפוצי שוקולד
- שמרים כרוך במילוי קרם מייפל, קינמון ואגוזי מלך
- שמרים כרוך במילוי אגוזי לוז – גרסה 1
- שמרים כרוך במילוי קרם וניל וקינמון
- שמרים כרוך במילוי שוקולד חלבה
- שמרים כרוך במילוי שוקולד
- גביניות מבצק שמרים כרוך
- מניפת שמרים כרוך במילוי תפוחים
- מעטפת שמרים כרוך במילוי קרם שקדים
- שמרים כרוך במילוי אגוזי לוז – גרסה 2
- שמרים כרוך במילוי אגוזי מלך - גרסה 1
- שמרים כרוך במילוי אגוזי מלך – גרסה 2
- פרפרי שמרים
- קיורטוש במילוי פררו רושה, וניל קינמון, גנאש שוקולד תפוז, קרמל וקוקוס קלוי עם גלידה וקצפת



בפרק זה תלמדי להכין כמה סוגים של בצקי שמרים, תלמדי כיצד לעבוד עם בצק עשיר בחמאה בצורה נכונה, כיצד להחדיר את החמאה בצורה נכונה לבצק, תלמדי את שלבי הקיפולים ודפדוף הבצק, תלמדי את שלבי המנוחה הנכונים בין כל בצק ובצק, תלמדי להכין מגוון ענק של מילויים במגוון טעמים שונים וייחודיים, תלמדי להכין מגוון קרמים, תלמדי לעשות השוואת טמפ', תלמדי לעצב עיצובים ייחודיים.

תלמדי להכין קיורטוש ללא כלים מיוחדים ומכונות מיוחדות להכנת הקיורטוש ההונגרי המדובר, אלא בצורה פשוטה קלילה ומושלמת

פרק 18 – שמרים במילויים מלוחים

- שמרים במילוי בצל ובשמל
- שמרים במילוי רוטב פיצה וגבינה צהובה
- שמרים במילוי פסטו וגבינה צהובה

בפרק זה תלמדי כיצד לעבוד עם בצק עשיר בחמאה בצורה נכונה, כיצד להחדיר את החמאה בצורה נכונה לבצק, תלמדי את שלבי הקיפולים ודפדוף הבצק, תלמדי את שלבי המנוחה לבצק, תלמדי להכין מגוון להכין סוגי ממרחים שונים ושילובם בבצק וקבלת מאפה שמרים טעים ואווירי.

פרק 19 – עוגות פטיסרי / ראוה

- פטיסרי מוס אננס קוקוס, קולי אננס, קרמו קוקוס ומוס מנגו בציפוי גלסאז'
- פטיסרי מוס תות וקולי תות בציפוי גלסאז'
- פטיסרי מוס קוקוס ומוס ליצי' בציפוי ריסוס שוקולד
- פטיסרי שוקולד לבן, קרמו מנגו וקולי מנגו בציפוי ריסוס דו גוני
- פטיסרי פונץ' בננה ושוקולד בננה בציפוי גלסאז'
- פטיסרי מוס קרמל, ומוס שוקולד תפוז על תחתית של קראנצ' שוקולד פרלינה
- פטיסרי מוס תות בציפוי גלסאז'
- פטיסרי מוס פיסטוק וקרמו קוקוס על תחתית ספונג' פיסטוק
- עוגת ראוה חישוק מוס רוזמרי על תחתית קראנצ' פרלינה וטבעת שוקולד
- עוגת פטיסרי קולי פירות יער, מוס קוקוס פסיפלורה ומוס קוקוס על תחתית סבלה ברטון קוקוס
- עוגת פטיסרי מוס אספרסו על תחתית ביסקוויט אגוזי מלך בריסוס אדום לבן
- עוגת פטיסרי מוס רפאלו על תתית רולדת קוקוס



בפרק זה תלמדי להכין מגוון תחתיות כבסיס לעוגה, תלמדי להכין מגוון ענק של מוסים וקרמים בטעמים שונים, תלמדי להגיע לרמת גימור מדויקת וביצוע מושלם תוך הבנת התהליך, תלמדי עבודה נכונה עם ג'לטין, מד חום סוכר, חיבור בין מסות ומרקמים בצורה נכונה, תקבלי כלים לעבוד במדויק, תלמדי מגוון ציפויים לעוגות וטמפ' נכונות לעבודה בכל שלב, תלמדי לחלץ את העוגות מהרינגים, תוכלי לקחת כל מתכון של מוס ולפרק אותו לקינוחי כוסות, קינוחי בוטיק, קינוחים אישיים ושילוב טעמים לעוגות נוספות שאין בקורס, תקבלי מספיק ידע וביטחון לשלב טעמים שאת אוהבת ורוצה להכין, תלמדי להכין גלסאז' בכמה טכניקות, תלמדי להכין גלסאז' עטום וחלק, תלמדי כיצד לעבוד עם מרססת שוקולד ולצפות את העוגת בצורה אחידה וכיצד לנקות את המרססת לאחר השימוש



פרק 20 – קינוחי בוטיק

- קינוחי בוטיק גבינה מנומרת
- קינוחי בוטיק קרם גבינה וקולי פירות יער
- קינוחי בוטיק דובדבנים מוס אספרסו בציפוי גלסאז'
- קינוחי בוטיק אפרסקים מוס רוזמרי בציפוי ריסוס שוקולד
- קינוחי בוטיק תפוחים מוס קוקוס פסיפלורה בציפוי ריסוס שוקולד
- קינוחי בוטיק כיפות מוס רוזמרי בציפוי ריסוס שוקולד
- קינוחים אישיים מוס וניל עם נגיעות פיסטוק ודובדבני אמרנה על תחתית קראנצ' פייטה

בפרק זה תלמדי כיצד לעבוד תבניות סליקון ומרססת שוקולד, תלמדי להכין קינוחי בוטיק עוצרי נשימה שנראים רק בחו"ל, תתנסי במקוון מרקמים ומוסים שונים, תלמדי עבודה נכונה עם מסות בסיס, מה שלבי העבודה הנכונים, תלמדי כיצד להכין גלסאז' מדויק ואטום שיוציא לך קינוחים מושלמים, תלמדי עבודה עם מד חום וג'לטין, תלמדי לפתח את הדמיון שלך ולחשוב מחוץ לקופסא ולהביא את עצמך לרמה אחרת במקצועיות שלך

פרק 21 – ציפויים

- ציפוי גלסאז' נטרלי
- ריסוס שוקולד נטרלי

בפרק זה תלמדי להכין סגנונות שונים של ציפויים, עבודה נכונה עם כל ציפוי, טמפ' נכונות, עבודה עם מרססת, עבודה עם מד חום, כיצד ליצור ציפוי אטום שלא יזלוג לנו מהעוגה אלא יצא מושלם וללא גושים, נלמד לדייק בעבודה ולשים לב לפרטים הקטנים והחשובים באמת

פרק 22 – קישוטים מצימקאו

- גבעולים לתפוחים ועיגולים
- קישוט פסים
- נוצות
- גבעולים לאפרסקים ולדובדבנים

בפרק זה תלמדי לעשות קישוטים קלילים בדקה וחצי עבודה ולקשט איתם את העוגות והקינוחים שלך, תלמדי כיצד ליצור קישוטים מגניבים ברגע, כיצד לשמור אותם וכיצד לעצב אותם



פרק 23 – עוגות משולבות ג'לי דקורטיבי ופטיסרי (עוגות אקווריום)

- משולבת ג'לי ופטיסרי מוס בננה ומוס פונצ' בננה
- משולבת ג'לי ופטיסרי מוס שוקולד לבן ומוס קסיס

בפרק זה תלמדי טכניקה ייחודית של הזרקת ג'לי, תלמדי לעבוד בצורה נכונה עם מחטי הייטק, תלמדי להכין מגוון פרחים ועלים מג'לי, תלמדי כיצד לעצב עוגות בכמה טכניקות, תלמדי לשלב טעמים ולשלב בין הג'לי לעוגה בצורה מושלמת ומדויקת שתשאיר את כל הסובבים אותך פעורי פה.

תלמדי כיצד לצבוע את הג'לי בצורה נכונה ואיזה צבעים מתאימים לעבודה עם הזרקות ג'לי, תלמדי עם איזה מרקם ג'לי נכון לעבוד ולהזריק, תלמדי מה היחסים הנכונים של אבקת הג'לטין לבין המים בעבודה של הזרקת ג'לי, תלמדי טכניקות שונות להזרקת אלמנטים שונים, תלמדי להכין שכבות בסיס לעוגות, תלמדי כיצד ליצור שכבות מדויקות וחלקות עם מעברים חדים בין שכבה לשכבה

פרק 24 – בצק סוכר

- הדרכת 12 הכלים לפיסול פרחים מבצק סוכר
- פיסול כלניות מבצק סוכר
- פיסול פריחת הדובדבן

בפרק זה תלמדי על הכלים לעבודה בפיסול בבצק סוכר, תלמדי לעבוד בצורה נכונה בבצק סוכר ואילו חותכנים מתאימים ביותר לעבודה עם בצק סוכר

תלמדי להדביק אלמנטים באמעות "דבק" אכיל ותלמדי לעבוד בצורה נכונה עם חוטי שזירה.

תלמדי כיצד ללוש את בצק הסוכר בצורה נכונה, ותכירי את סוגי הבצק השונים

תלמדי לפסל פרחים ריאליסטיים שישדרגו כל עוגה וקינוח





פרק 25 – קורס טמפרור שוקולד מקיף

- איך לבחור שוקולד איכותי והיכן לאחסן אותו
- המסת שוקולד בצורה נכונה ובטוחה
- טמפרור ויצירת גבישים
- טכניקת הזרעה קלאסית
- טכניקת הזרעה קלה
- הזרעה בהמסה חלקית
- טמפרור בכוס קפה
- למה חשוב לנקות את הכלים שבהם עבדנו
- איך להתמודד עם הוספנו יותר מידי שוקולד בהזרעה וכבר הגענו לטמפ' העבודה והשוקולד לא נמס
- מהן הדרכים לשמירה על השוקולד בטמפ' עבודה
- באיזה שיטה הכי טוב לטמפרר ומתי להשתמש בכל טכניקת טמפרור
- שיטת הטמפרור הקלאסית
- איך לכוון את המזגן כדי שהטמפ' תתאים לטמפרור השוקולד
- דפי עזר להדפסה

בפרק זה תלמדי לעבוד בטמפ' הנכונות לסוגי השוקולד השונים, תלמדי כיצד לטמפרר בשיטות השונות, תלמדי על גבישי השוקולד ותפקידם, תלמדי יחסים נכונים של השוקולדים במרקמים השונים, תלמדי לעבוד בצורה נקיה ונכונה ולהגיע לדיוק בתהליך

פרק 26 – קישוטי שוקולד

- כיצד לשמור קישוטי שוקולד
- מיחזור שקפים לשימוש חוזר

בפרק זה תלמדי כיצד לשמור את קישוטי השוקולד שתכניי כדי שלא ישברו ויהרסו ותוכלי להשתמש בהם בקינוחים הנוספים שלך, תלמדי למחזר שקפים לשימוש נוסף כדי שתחסכי כסף ותתנהלי בצורה נכונה בעסק

פרק 27 – קישוטי שוקולד עם טקסטורה

- הכנת קישוטי שוקולד עם טקסטורה ללא שקפים
- הכנת קישוטי שוקולד עם טקסטורה באמצעות שקפים
- לימוד על טעויות נפוצות שעלולות להתרחש בשימוש עם שקפי טקסטורה וכיצד לתקן אותם
- צביעת קישוטים (דסקיות) עם טקסטורה
- הסרת צבע מקישוטי שוקולד

בפרק זה תלמדי ליצור קישוטים באופן עצמאי ללא עזרה בשקפים, בנוסף תלמדי לעבוד עם שקפי טקסטורה בצורה נכונה תלמדי אילו טעויות יכולות להתרחש בעבודה עם שקפים וכיצד לתקן אותן, איך נכון לצבוע את השוקולד וכיצד להסיר צבע שצבענו, תלמדי מגוון טכניקות שימקצעו אותך ויאפשרו לך להתמודד מול סיטואציות בצורה הנכונה והמקצועית ביותר

פרק 28 – הכנת גדרות משוקולד

- הכנת גדר אסימטרית
- הכנת השקף להכנת גדר אסימטרית
- הכנת רצועות נייר לגדר משוקולד
- הכנת כמות גדולה של גדרות בפעם אחת

בפרק זה תלמדי מגוון טכניקות להכנת גדרות משוקולד, תלמדי לשלב אותה על רינג כדי לקבל קימור, תלמדי כיצד לחלץ את השוקולד בצורה נכונה מבלי לפגום בו, תלמדי כיצד להניח את הגדר סביב לעוגה מבלי לשבור או לפגום בגדר, נציג לך דוגמאות נוספות לשילוב גדרות בעוגה כדי לפתוח לך את הדמיון לאפשרויות נוספות

פרק זה לוקח אותך שלב קדימה בכל נושא עיצוב העוגות וקינוחי הבוטיק שלך, פרק זה מעלה אותך רמה בעיצוב העוגות.

את תלמדי בצורה מקצועית ומדוייקת נושא שמפחיד כל כך הרבה קונדיטורים דבר שיבדל את הקינוחים שלך ללא ספק, דבר שיראה את המקצועיות והייחודיות שלך, תלמדי להכין את הקישוטים הללו בעצימת עיניים וללא כל חשש



פרק 29 – חישוקים משוקולד

- הכנת חישוקים דקים משוקולד

בפרק זה תלמדי כיצד לעבוד בצורה נכונה ונקיה, כיצד נעבוד בצורה מדויקת עם מסרק טקסטורה, עבודה נכונה ליצירת חישוקים סימטריים

וכיצד תשלבי אותם בעוגות שלך דבר שייתן מראה מיוחד ומקצועי

פרק 30 – הכנת ענפים משוקולד

- הכנת ענפים עבים משוקולד

- הכנת ענפים דקים שוקולד ("קן ציפור")

- טיפים נוספים להכנת ענפים דקים משוקולד ("קן ציפור")

בפרק זה תלמדי להכין ענפים עבים משוקולד וגם ענפים דקים בצורה נכונה ובדיוק מירבי ושילובם בעוגה

תלמדי לעבוד עם אריחים קפואים ותלמדי לעבוד בצורה מקצועית ומדויקת עם שוקולד שעדיין לא התגבש ממש וכיצד תוכלי לעטוף את העוגה עם

ענפי השוקולד שהכנת

פרק 31 – סלילי שוקולד

- הכנת סלילי שוקולד בצורה נכונה

- הכנת כמות גדולה של סלילים יחד

בפרק זה תלמדי ליצור סלילים מסולסלים כקישוט לעוגה או לקינוחים אישיים או אפילו לקינוחי כוסות וקינוחי בוטיק, תכלי להשתמש בטכניקה הזו

ולהציג נראות אחרת ומקצועית לקינוחים שלך, תוכלי להכין מגוון ממתקי ילדות מהקורס ולקשט אותם עם הסלילים הללו שיקפיצו לך כל קינוח בכמה רמות

תלמדי לעבוד עם שקף ומסרק דקורטיבי בצורה מקצועית ונכונה ותכניי סלילים מדויקים, כמו כן בפרק זה תלמדי להכין כנות גדולה של סלילים ארוכים לעיצוב ודקורציה של עוגות וקינוחים



פרק 32 – סלסולים על גבי אריח קפוא

- הכנת סלסולים על גבי אריח קפוא
- כיצד נתמודד עם אריח שקפא מידי

פרק זה מאוד חשוב, כאשר תלמדי בצורה נכונה לעבוד עם אריחים קפואים וליצור בעזרתם קישוטים, יפתח לפניך עולם רחב של קישוטים שעושים על גבי אריחים קפואים, שיטה זו תפתח בפניך מגוון רחב של קישוטים שאת תלמדי לעשות ולהקיץ כל קינוח וכל עוגה שלך בכמה רמות בפרק זה תלמדי להכין סלסולי שוקולד על גבי אריח קפוא, תלמדי לעבוד בצורה מקצועית ומדויקת ותוכלי לקשט כל עוגה, קינוח אישי, קינוח בוטיק, קינוחי כוסות ואפילו חטיפי ילדות שתלמדי להכין בקורס דבר שיהפוך את הקינוחים שלך לייחודיים ומקצועיים יותר.

תלמדי כיצד להתמודד אם אריח קפא מידי וכיצד לחמם אותו מבלי לפגום בעבודה איתו, נציג לך מגוון דוגמאות של קישוטי סלסולים כדי לאפשר לך לקבל השראה איך תוכלי לעצב בעצמך את סוגי הקישוטים השונים

פרק 33 – הכנת פרחים משוקולד

- הכנת שלבי הפרח
- הרכבת הפרח
- כיצד נקרוץ את האלמנטים בצורה נכונה ומקצועית
- כיצד נתקן את העלים אם יצאו לא מדויקים
- תלמדי על השפעת הסמיכות של השוקולד על הרכבת הפרח
- כיצד לעבוד עם שוקולד שכבר התגבש
- הכנת סוג פרח נוסף



בפרק זה תלמדי להכין שני סוגי פרחים, החל משלב יצירת עלי הכותרת ועד לשלב ההרכבה של הפרח בצורה נכונה, תלמדי להכין את האלמנטים בצורה נכונה ולבנות אותם בצורה נכונה, תלמדי עם איזו סמיכות של שוקולד ניתן ונכון לעבוד ואיך הסמיכות תשפיע על הרכבת הפרחים, תוכלי בהמשך ליצור לך מגוון פרחים במגוון צורות וגדלים ולקשט איתם

על עוגה וקינוח, תלמדי למרוח את השוקולד על גבי השקפים ולקרוץ מהם עלי כותרת, תלמדי כיצד ליצור קימור קטן למראה ריאליסטי וכיצד להפריד את העלים מהשקף, תלמדי להכין פרח ללא שימוש בקורצנים וכיצד להרכיב אותו בצורה נכונה, תלמדי כיצד להתמודד ולתקן עלים שיצאו לא מדויקים ומהם הפלוסים והמנוסים בעבודה עם שוקולד שכבר התגבש

פרק 34 – יצירת אפקט הספריי על גבי קישוטי שוקולד

- הכנת בקבוק ספריי

בפרק זה תלמדי להכין ספריי צבעוני שתוכלי לצבוע איתו אלמנטים משוקולד, דבר שיאפשר לך לעצב בסגנון ייחודי את הקישוטים שלך

פרק 35 – עיצוב והרכבת עוגה

- הרכבת עוגה

בפרק זה תלמדי כיצד לעצב את העוגה באמצעות קישוטי השוקולד שהכנת, תלמדי כיצד לצבוע ולאבק את האלמנטים שיצרת ולהרכיב

עוגה ייחודית עם הטאצ' האישי שלך

פרק 36 – צביעת השוקולד

- כיצד לצבוע את השוקולד בצורה נכונה

- מהו שקף טרנספר וכיצד ניצור אחד כזה

בפרק זה תלמדי כיצד לצבוע את השוקולד בצורה נכונה ותלמדי מהו שקף טרנספר, כמובן שניתן לרכוש שקף כזה בחנויות מתמחות אך

בקורס הזה תלמדי להכין בעצמך שקף טרנספר וכיצד להשתמש בו

פרק 37 – סודות האסתטיקה

- סודות האסתטיקה חלק א'

- סודות האסתטיקה חלק ב'

בפרק זה תלמדי על מה לשים דגש כדי ליצור עוגות יפות ומרשימות עם פרופורציות נכונות

תלמדי להבין כיצד אנחנו האנשים והמוח האנושי מבין יופי ופרופורציות וכיצד תגרמי לאנשים וללקוחות שלך לעמוד ולהסתכל שוב ושוב

על העוגות שהכנת, בשיעור החשוב הזה תלמדי על מה לשים דגש בהרכבה והבנייה של העוגות והקינוחים שלך, איך לשפר ביצועים

ואיך להסתכל על העבודה שלך במקצועיות

פרק 38 – קישוטי שוקולד חלק 2

- יצירת עלים משוקולד בשני צביעים
- הכנת פרח מרשים וגדול משוקולד לקישוט במרכז העוגה
- זילוף שוקולד ביד חופשית
- יצירת עלה שוקולד דקורטיבי וגדול

בפרק זה תלמדי לעצב בשילוב של שני שוקולדים דקורציה מיוחדת למראה מרהיב, תלמדי להכין פרח גדול ומרשים ביותר שרואים בקונדיטוריות המובילות הפרח שעושה את כל העוגה, את יכולה להכין עוגה הכי פשוטה ולהניח עליה את הפרח הזה והוא יעשה את כל השואו, תוכלי להכין את הפרח במגוון גדלים ולשלב אותו בעוגות ובקינוחים שלך, כפרח בודד או כמקבץ פרחים, עם כל הטכניקות שתלמדי ותשלבי אותם ביום יום בעבודה שלך תתפתחי ותגיעי לרמת מקצועיות שאין לה תחרות.

תלמדי לעבוד עם הכלים השונים בצורה מקצועית וליצור אלמנטים ייחודיים





פרק 39 – קורס זילוף מקיף

- עיטוף רינג בצורה נכונה
- הכנת עוגת וניל גבוהה המתאימה לעיצוב בקצפת
- חיתוך נכון, מדויק ונקי של העוגה ל 3 שכבות
- הכנה נכונה והיחסים הנכונים של קצפת למילוי העוגה
- כיצד להכין עוגה לא יבשה שיהיה כיף לאכול
- עיטוף פירורים ומדוע עושים אותו
- קיבוע העוגה כדי שלא תקרוס מהלך המסירה ללקוח
- הכנת קצפת לעיטוף עם יחסים נכונים של חומרי הגלם
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה
- הכנת קצפת עם יחסים נכונים של חומרי הגלם לזילוף אלמנטים
- כיצד יוצרים השפרצות דקורטיביות על העוגה

בפרק זה תלמדי כיצד להכין עוגה רכה ונימוחה וגבוהה המתאימה לעיטוף בקצפת והחזקת האלמנטים כיצד לבנות אותה ולהוציא את המירב מתחילת העבודה, תלמדי את המרקמים השונים לעבודה עם הקצפת בכל שלב ושלב, תלמדי את שיטת החיתוך הנכונה והקלה ביותר לחיתוך שכבות העוגה, תלמדי לשלב טעמים וממרחים בעוגה בצורה מקצועית ונכונה שלא תלכלך את הקצפת החיצונית ותאפשר טעמים ייחודיים וטעימים לעוגה, תלמדי מהו עיטוף פירורים, מה המשמעות שלו וכיצד עושים אותו כמו כן תלמדי כיצד לעטוף עוגה בקצפת בצורה נכונה וחלקה ותלמדי איך ליצור קיבוע בצורה נכונה לעוגה שלא תיפול ותתרסק בזמן המסירה ללקוח או בדרך לאירוע.

בנוסף, בפרק זה תלמדי זילוף אלמנטים שונים שיקשטו את העוגות שלך, ולא רק את העוגות, תוכלי לשלב את הקישוטים גם על גבי קינוחים וכו'.

תלמדי לזלף אלמנטים שונים לדוגמת פרחים, מלמלות, חבלים, פנינים, רוזטות, עלים שונים ועוד.

תלמדי לעבוד עם הכלים העומדים לרשותך בצורה נכונה ומדויקת שימנעו ממך לעשות טעויות.

תלמדי איך לזהות קצפת בועתית שכבר לא טוב לזלף אותה ומה ניתן לעשות כדי לסדר אותה

תלמדי כיצד לצבוע את האלמנטים בצביעה חיצונית, כיצד להשתמש עם האבקות השונות, תלמדי כיצד לעשות השפרצות על העוגה בצורה נכונה

פרק 40 – מתכונים לעוגות הזילוף והקצפות במרקמים הנכונים לכל שלב

• מתכון לעוגת וניל גבוהה המתאימה לעיצוב בזילוף ובצק סוכר

• מתכון לקצפת למילוי העוגה

• מתכון לקצפת לעיטוף העוגה

בפרק זה יצורפו מתכונים כתובים לעוגה ולקצפות במרקמים השונים לנוחיותך ולשימושך

פרק 41 – עבודה נכונה עם צימקאו

• הכרת סוגי התבניות השונות

• הכרת צבעי המאכל השונים

• הכרת אבקות האיבוק השונות

• יציקת צמקאו בצורה נכונה בתוך תבנית הסליקות ויציקת מגוון אלמנטים וצורות

• יצירת אלמנטים של חד קרן מצימקאו בצורה נכונה

• צביעת האלמנטים באמצעות אבקת איבוק על בסיס אלוהול

• זילוף נכון של צמקאו למגוון התבניות השונות וחילוף האלמנטים בצורה נכונה

• עבודה עם תבניות קשיחות

• צביעה באמצעות אבקות איבוק

• עבודה עם תבנית סליקון, כיצד ניצור קימורים לאלמנטים שלנו וכיצד נייבש בצורה מקצועית את האלמנט

• איבוק האלמנטים באבקת איבוק יבשה

• יצירת כתר בתבנית סליקון, ייבוש הכתר וחילוף נכון מהתבנית ואיבוק באבקת איבוק

• עבודה עם תבנית קשיחה ליצירת כדורגל מצימקאו





- הכנת זנבות בת ים ע"י שימוש בתבניות קשיחות
- צביעה באבקות איבוק אולטרה

בפרק זה תלמדי עבודה נכונה ומקצועית עם מגוון התבניות השונות, תלמדי כיצד לזלף את החומר בצורה נכונה

כיצד לייבש אותו בצורה נכונה וכיצד לחלץ את האלמנטים מבלי שהם יישברו ויהרסו, דבר שיחסוך לך המון תסכול

בנוסף תלמדי על סוגי אבקות האיבוק השונות וכיצד ומתי עובדים עם כל סוג של אבקה

תלמדי על צבעי המאכל השונים ומתי נעבוד עם סוגי הצבעים השונים וכיצד ניתן לעבוד איתם.

בפרק זה תלמדי כיצד לשמור על הצמקאו חמים שיהיה ניתן לעבוד איתו זמן ממושך

תלמדי כיצד לצבוע את הצמקאו עצמו וכיצד לצבוע צביעה חיצונית של האלמנטים.

תלמדי את שיטת העבודה עם תבניות רכות יותר ורכות פחות וכיצד תצליחי לחלץ את האלמנטים בצורה נכונה שלא ישברו

את האלמנטים השונים שתכני תוכלי לשלב לא רק על עוגות זילוף אלא גם על עוגות פטיסרי, עוגות גן, קינוחי בוטיק

קינוחי כוסות וקינוחים אישיים

פרק 42 – עבודה עם דפי סוכר

- הסבר על ההבדל בין דפי טרנספר לדפי סוכר

- גזירה נכונה ומדויקת של דפי הסוכר

- מתי נזלף צימקאו על גבי דפי הסוכר ומתי נשאיר את דפי הסוכר ללא צימקאו

בפרק זה תלמדי מה ההבדל בין דפי סוכר לדפי טרנספר, תלמדי כיצד לעבוד בצורה נכונה ומקצועית עם דפי סוכר

תלמדי כיצד לעשות חיתוך נכון של דפי הסוכר ועם איזה כלים נשתמש, תלמדי כיצד להכין דפי סוכר יציבים שלא נמרח להם הצבע ושהם לא יתקפלו ויעמדו

בצורה יציבה על העוגות והקינוחים שלך

בהמשך הדרך תוכלי לשלב את העבודה עם דפי הסוכר לא רק בעוגות מעוצבות אלא גם בעוגות גן, קינוחים אישיים, קינוחי כוסות ועוד

עיצוב זה ישדרג לך את הקינוחים והעוגות



פרק 43 – עבודה עם דפי טרנפר

- עבודה נכונה עם דפי טרנספר

- זילוף הצימקאו על גבי הדף

- ייבוש הצמקאו

- חיבור שיפוד בצורה נכונה ויציבה לאלמנט

- חילוץ האלמנט מהדף

בפרק זה תלמדי כיצד לעבוד בצורה נכונה ומקצועית עם דפי טרנפר

תלמדי כיצד לזלף את הצמקאו נכון על גבי הדף, כיצד לייבש ולחבר שיפוד בצורה נכונה ויציבה לאלמנט כדי

להעמיד אותו על גבי העוגה בצורה נכונה

בהמשך הדרך תוכלי לשלב את העבודה עם דפי הסוכר לא רק בעוגות מעוצבות אלא גם בעוגות גן

קינוחים אישיים, קינוחי כוסות ועוד עיצוב זה ישדרג לך את הקינוחים והעוגות

פרק 44 – עבודה עם איזומלט

- עבודה עם איזומלט

בשיעור זה תלמדי כיצד לעבוד נכון עם איזומלט, כיצד לחמם אותו, תלמדי כיצד לזלף אותו לתבניות סליקון

כיצד לחבר לו שיפוד כדי שהאלמנט יוכל לעמוד על העוגה בצורה נכונה כיצד לשחרר את האלמנט וכיצד

להעמיד אותו על העוגה תלמדי כיצד לשמור את השאריות לשימוש חוזר



פרק 45 – בניית עוגה עם עיטוף חלק

- עיטוף רינג בצורה נכונה
- הכנת עוגת גבוהה המתאימה לעיצוב בקצפת ובצק סוכר
- פריסת העוגה בצורה נכונה לשכבות
- הכנה נכונה והיחסים הנכונים של קצפת למילוי העוגה
- הכנת סירופ להרטבת העוגה
- עיטוף פירורים ומדוע עושים אותו
- קיבוע נכון העוגה
- הכנת קצפת לעיטוף עם יחסים נכונים של חומרי הגלם
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה

בפרק זה תלמדי כיצד לבנות עוגת בסיס המתאימה לעיצוב בזילוף, תלמדי את העיטוף הבסיסי להתחלת כל עוגת זילוף, כמובן שאת יכולה להוסיף איזה צבעים

שנראים לך, בשלב זה אנו מלמדים אותך את הבסיס מההתחלה ועד סיום העיטוף של העוגה באופן מלא ומקצועי

תלמדי להכין עוגה רכה ונימוחה וגבוהה המתאימה לעיטוף בקצפת והחזקת האלמנטים

כיצד לבנות אותה ולהוציא את המירב מתחילת העבודה, תלמדי את המרקמים השונים לעבודה עם הקצפת

בכל שלב ושלב, תלמדי את שיטת החיתוך הנכונה והקלה ביותר לחיתוך שכבות העוגה, תלמדי לשלב טעמים וממרחים בעוגה

בצורה מקצועית ונכונה שלא תלכלך את הקצפת החיצונית ותאפשר טעמים ייחודיים וטעימים לעוגה, תלמדי מהו עיטוף פירורים, מה המשמעות שלו וכיצד עושים אותו

כמו כן תלמדי כיצד לעטוף עוגה בקצפת בצורה נכונה וחלקה ותלמדי איך ליצור קיבוע בצורה נכונה לעוגה שלא תיפול ותתרכק בזמן המסירה ללקוח או בדרך לאירוע.

תלמדי לעבוד עם הכלים העומדים לרשותך בצורה נכונה ומדוייקת שימנעו ממך לעשות טעויות.



- עיטוף רינג
- הכנת עוגה המתאימה לזילוף
- פריסה של העוגה ל 3 שכבות
- הכנת קצפת למילוי העוגה
- הכנת סירופ והרטבת העוגה
- עיטוף פירורים
- קיבוע העוגה
- הכנת קצפת לעיטוף
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה
- צביעת הקצפת
- עיטוף אומברה
- עבודה עם קלף דקורטיבי
- הכנת אלמנטים מדפי טרנספר
- חיבור שיפוד לאלמנטים
- הכנת סוכריות מאיזומלט
- הוספת האלמנטים לעוגות בצורה נכונה

בפרק זה תלמדי כיצד לבנות עוגת בסיס ועד לעיצוב מלא לפי קונספט בובות לול, תלמדי להכין את שלבי העוגה לפי הסדר הנכון עם דגש על על סדר עשייה נכון, תלמדי לאפות את העוגה, לפרוס אותה, למלא אותה, לעטוף אותה בקצפת צבעונית שמושכת כל עין, בשילוב של כמה צבעים בשיטת האומברה, תלמדי לעבוד בצורה נכונה עם קלף דקורטיבי ותכירי את סוגי הקלפים שיש, תלמדי להכין את דפי הטרנספר בצורה נכונה, לחלץ אותם להוסיף את האלמנטים על גבי העוגה, תלמדי להכין סוכריות מאיזומלט, לחלץ אותן ולהניח אותן על העוגה לעיצוב מלא ומושלם



פרק 47 – עיצוב עוגת כדורגל

- עיטוף רינג
- הכנת עוגה המתאימה לזילוף
- פריסה של העוגה ל 3 שכבות
- הכנת קצפת למילוי העוגה
- הכנת סירופ והרטבת העוגה
- עיטוף פירורים
- קיבוע העוגה
- הכנת קצפת לעיטוף
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה
- עיטוף מדרגה
- צביעת המדרגה
- עבודה עם דפי סוכר
- חיתוך נכון של דפי הסוכר
- הכנת חצי כדור מצמקאו
- שילוב של דפי סוכר בהכנת הכדור
- חילוץ נכון של חצי הכדור
- הנחה של הכדור על גבי העוגה
- עיצוב השפרצות
- עבודה עם אבקת פיות

בפרק זה תלמדי כיצד לבנות עוגת בסיס ועד לעיצוב מלא לפי קונספט עוגת כדורגל, תלמדי להכין את שלבי העוגה לפי הסדר הנכון עם דגש על על סדר עשייה נכון, תלמדי לאפות את העוגה, לפרוס אותה, למלא אותה, לעטוף אותה בקצפת, תלמדי לעשות עיטוף מדרגה וצביעה עם אבקת פיות, תלמדי להכין חצי כדור באמצעות תבנית קשה ואיך ליצור את הכדור בצורה הכי מדוייקת ונכונה, כיצד לייבש את הצמקאו, כיצד לחלץ אותו וכיצד להוסיף לו אלמנטים מדפי סוכר. שלב זה ילמד אותך לעבוד עם תבניות קשות בצורה מקצועית כך שתוכלי ליצור ביצים, קופסאות מתנה וכו' ולמלא בכל מיני שוקולדים או אלמנטים אחרים. בטכניקה הזו תשתמשי בהמשך הדרך בכל עיצוב והזמנה של קינוחים מיוחדים שתתבקשי להכין, תדעי לגשת לזה ללא חשש ועם ביטחון עצמי גבוה



פרק 48 – עיצוב עוגת כתר

- עיטוף רינג
- הכנת עוגה המתאימה לזילוף
- פריסה של העוגה ל 3 שכבות
- הכנת קצפת למילוי העוגה
- הכנת סירופ והרטבת העוגה
- עיטוף פירורים
- קיבוע העוגה
- הכנת קצפת לעיטוף
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה
- עבודה עם צימקאו באמצעות תבניות סליקון
- צביעת האלמנטים
- זילוף פרחים והנחה נכונה שלהם על העוגה
- זווית הנחה נכונה של האלמנטים על העוגה
- כיצד מניחים מספר על גבי חזית העוגה
- עיצוב השפרצות
- הכנת כתר מצמקאו עם קימור נכון והנחתו על העוגה
- עבודה עם תבנית אותיות והנחה של האותיות בצורה נכונה על גבי העוגה

בפרק זה תלמדי כיצד לבנות עוגת בסיס ועד לעיצוב מלא לפי קונספט עוגת כתר, תלמדי להכין את שלבי העוגה לפי הסדר הנכון עם דגש על

על סדר עשייה נכון, תלמדי לאפות את העוגה, לפרוס אותה, למלא אותה, לעטוף אותה בקצפת, תלמדי להכין אלמנטים שונים (כתר, מספר, ואותיות) מצימקאו, תלמדי כיצד לצבוע את האלמנטים בצורה נכונה וכיצד להניח אותם על העוגה

תלמדי לזלף פרחים ולצבוע אותם באמצעות אבקת איבוק וצבעי מאכל שלב זה ילמד אותך לעבוד עם תבניות סליקון בצורה מקצועית כך שתוכלי אלמנטים נוספים לעוגות נוספות שתרכי להכין



פרק 49 – עיצוב עוגת בת הים הקטנה

- עיטוף רינג
- הכנת עוגה המתאימה לזילוף
- פריסה של העוגה ל 3 שכבות
- הכנת קצפת למילוי העוגה
- הכנת סירופ והרטבת העוגה
- עיטוף פירורים
- קיבוע העוגה
- הכנת קצפת לעיטוף
- עיטוף נכון ומקצועי של העוגה
- זילוף מדרגה כפולה
- הכנסת דף אכיל בין שתי שכבות המדרגה
- עבודה נכונה עם דפי סוכר, חיתוך נכון, חיבור שיפוד
- עבודה עם צימקאו באמצעות תבניות קשיחות
- זווית הנחה נכונה של האלמנטים על העוגה
- צביעה של האלמנטים
- הכנת כוכב ים באמצעות תבנית קשיחה
- הכנת כתב בתבנית סליקון גמישה, ייבוש נכון, חילוף וצביעה
- יצירת אלמנט מדף סוכר שיעמוד בחזית העוגה

בפרק זה תלמדי כיצד לבנות עוגת בסיס ועד לעיצוב מלא לפי קונספט עוגת בת הים הקטנה, תלמדי להכין את שלבי העוגה לפי הסדר הנכון עם דגש על

על סדר עשייה נכון, תלמדי לאפות את העוגה, לפרוס אותה, למלא אותה, לעטוף אותה בקצפת, תלמדי להכין אלמנטים שונים מצמקאו ודפי סוכר (זנבות, תמונה של בת הים, צדפה, כתר, כוכב ים ודף סוכר למרכז העוגה תלמדי כיצד לצבוע את האלמנטים בצורה נכונה וכיצד להניח אותם על העוגה

שלב זה ילמד אותך לעבוד בצורה מקצועית עם שלל עם תבניות סליקון ותבניות קשיחות בצורה מקצועית, תלמדי לעבוד עם אבקות האיבוק השונות דבר אשר יכשיר ויכין אותך ברמה הגבוהה ביותר לתחילת עבודתך כמעצבת עוגות מקצועית



ועכשיו כשסיימנו את הסילבוס של מסלול הקונדיטוריה נעבור למסלול העסקי





פרק 50 – שאלות ותשובות עם רונ"ח לגבי כל מה שחשוב לדעת כאשר פותחים עסק

- מהו חוק יסוד חופש העיסוק
- האם אפשרי שלאדם בודד יהיו כמה עסקים עצמאיים
- האם אדם שהוא שכיר יכול להיות גם עצמאי
- מול אלו מוסדות בעל עסק עצמאי עומד
- מהו מוסד מס ערך מוסף, מה הדרישה שלו מעסקים
- מה ההבדלים בין עוסק פטור לעוסק מורשה
- מתי עוסק פטור יהפוך להיות עוסק מורשה
- מתי עוסק פטור מגיש דוחות
- כיצד נעשה החישוב של תשלומי המע"מ בעוסק מורש
- כל כמה זמן עוסק מורשה משלם מע"מ
- כיצד נשמור על הסדר של התשלומים שלנו לטובת העסק
- מהו מע"מ תשומות
- האם אפשרי לקבל תשלום בביט מבלי לדווח למס הכנסה
- האם חשבונית שקונים בחנויות ספרים מספיקות או שצריך להוציא חשבוניות דרך בית דפוס
- האם בעל עסק חדש שעדיין לא ביסס עבודה מחוייב מיד עם פתיחת העסק לפתוח תיקים במע"מ מס הכנסה וביטוח לאומי
- מהם הוצאות טרום עסקיות
- האם בעל עסק שעדיין לא מכניס מספיק כסף ועדיין לא יציב מחוייב לפתוח תיקים במע"מ, מס הכנסה וביטוח לאומי
- מה עושים במצב בו רכשנו ציוד כי התעסקנו בתחום מסויים כתחביב וכיום החלטנו לפתוח עסק ואין לנו את החשבוניות
- מה קורה אם אדם חותם אבטלה ורוצה לעבוד כעצמאי



- האם יש ברשותנו דירה שאנחנו משכירים האם זה נחשב כחלק מההכנסות של העסק שלנו
- כאשר יש לנו עוסק מורשה בתחום אחד ואנו רוצים לפתוח עסק בתחום בעסק אחר למה אנחנו מחוייבים למול המוסדות
- האם צריכה להיות הפרדה בין הרישומים של עסקים שונים לאותו בעל עסק
- האם כאשר לאדם יש שני עסקים האם צריך לכל עסק חשבוניות משל עצמו
- האם כאשר יש לאדם עסק שהוא עוסק מורשה האם הוא יכול לפתוח עוד עסק שיהיה עוסק פטור
- האם מומלץ לעוסק פטור לשלם לרו"ח לעשות לו את החישובים של החזקת העסק בכל השנה או רק בסוף שנה
- מתי מס הכנסה מחזיר לנו כספים
- כאשר שכיר בחל"ת שהוא גם עצמאי וצריך למלא טופס 101 האם הוא צריך לדווח על העסק הקיים
- כיצד מס הכנסה עובד
- האם למס הכנסה משנה האם אנו עוסק מורשה או עוסק פטור
- מה הדרישות של מס הכנסה מעצמאים, שכירים וכו'
- מה כולל בתוכו דוח רווח והפסד
- מידי כמה זמן עצמאים משלמים מקדמות
- כיצד מס הכנסה קובע את גובה המקדמות
- מה קורה אם שילמנו יותר או פחות מקדמות
- מה קורה אם רו"ח רואה שרמת המקדמות שנקבעה לעוסק לא משקפת נכון את המצב של אותו עוסק מה ניתן לעשות
- חלק מסוגי ההכנסות שיכולות להיות לאדם
- מה קורה כאשר העסק שלו הוא עסק ביתי והעבודה מתבצעת מהבית
- כאשר אדם הוא עוסק פטור והוא מקבל קצבת נכות האם הוא חייב לדווח לביטוח לאומי שהוא עוסק פטור
- מהם התנאים שבהם אדם יחשב כעצמאי בביטוח לאומי



- מה מבדיל בין מוסד לביטוח לאומי למס הכנסה
- מהן המדרגות של הביטוח הלאומי ומה זה אומר
- על מה אנחנו בעצם משלמים לביטוח לאומי
- מתי משלמים מקדמות לביטוח הלאומי
- האם אדם הוא שכיר והמעביד משלם ביטוח לאומי האם כעצמאי נצטרך לשלם גם ביטוח לאומי
- מה קורה למי שיש נקודות זיכוי במס הכנסה
- האם לעצמאים מגיע מס הכנסה שלילי
- עניין הפרשות לפנסיה לעצמאיים
- האם מומלץ לעסק עצמאי להפריש לקרן השתלמות
- מהו חוק פנסיה חובה
- מה הקנס שמשלם מי שמפר את חוק פנסיה חובה
- אם אדם רוצה למשוך את קרן הפנסיה לפני הזמן מה גובה המס שהוא יצטרך לשלם
- בפרק זה תקבלי תשובות על כל השאלות הכי חשובות בנושא מיסוי, פרק זה כל כך חשוב גם למי שחדשה בתחום וגם למי שכבר עוסקת בתחום, יש כאן המון ידע איכותי ומדויק שיעזור לך לפתוח ולנהל את העסק שלך בצורה נכונה ובטוחה
- פרק 51 – שיווק אורגני חלק 1 - וכלים עסקיים**
- מה זה אומר שיווק אורגני
- באיזה פלטפורמות כדאי לשווק
- מה הדגשים בפרסום אורגני
- למה לקוחות יגיעו אלינו לכתחילה
- למה הלקוחות יחזרו לרכוש אצלנו
- על מה נקפיד כאשר אנו מצלמים את התוצרים שלנו



- מה ההבדל בין שיווק ישיר לשיווק עקיף
- כיצד נעלה עוקבים
- על מה נשים דגש בשיווק
- כיצד נעשה לייבים
- מהו קהל לקוחות קר
- מהו קהל לקוחות חם
- מהו משפך שיווקי
- דגשים בעשיית הגרלות
- הנעה לפעולה
- כיצד מביאים עוקבים מקבוצות לדף העסקי שלנו
- חוש העדר
- כיצד נגרום ללקוחות שלנו לחזור לרכוש עלינו ולהמליץ עלינו
- עדויות מלקוחות
- האם בשיווק לתת מתכונים כאשר העוקבים מבקשים
- יציאה מאזור הנוחות
- כיצד נבדל את העסק שלנו ומדוע
- מכירה בשווקים
- האם אפשר להוציא כשרות בעבודה מהבית
- "הסרטן של העסק" שאננות
- שיווק בוואטסאפ



- שיווק ביוטיוב
- שיעורי בית
- מי קהל היעד שלנו
- מי הפרסונה שאנו רוצים למכור לו את המוצרים שלנו
- תמחור
- איך נעשה החישוב של התמכור, מה מכלילים ומה לא
- הסבר על שתי האופציות לתמחור
- כיצד נתמודד עם לקוחות שמבקשים הנחה
- תחילת עבודה מהבית
- תכנון סדר יום עבודה
- עסק שעושה שליחויות מי משלם לשליח ומי נושא בעלויות השליחות
- שיווק דוחף
- שיחות מכירה
- אם קורה משהו לעוגה והיא לא מגיעה ליעד לאחר המסירה ללקוח, על מי האחריות
- אישור הזמנה בכתב
- האם בעל עסק שעובד מהבית יכול לספק עוגות וקינוחים לאולמות אירועים
- תשלום מראש
- שיתופי פעולה
- מחירון
- כיצד לחשוף לקוחות לקינוחים וטעמים חדשים שלנו
- שיעורי בית



- הורדת וואטסאפ עסקי
- הזנת פרטים בפרופיל וואטסאפ העסקי
- קטלוג מוצרים – כיצד מעלים תוכן לקטלוג
- הסבר על הודעת לא זמין ומה רצוי לרשום שם
- מהן תגובות מהירות
- כיצד יוצרים תגובות מהירות
- מהי פונקציית התויות
- כיצד יוצרים תויות חדשה
- כיצד מסמנים משתמש בתויות
- כיצד מסירים תויות ממשתמש
- כיצד מוחקים תויות שיצרנו
- סטטוסים
- כתיבה שיווקית

בשיעור זה מצורפים מגוון רחב מאוד של דוגמאות לכתיבה שיווקית שאת יכולה

לקחת ולהעתיק עם הנתונים של העסק שלך ולפרסם, שיעור זה מאפשר לך בתחילת דרכך לפרסם בעזרת התוכן השיווקי שהכנסתי בעבורך לקורס, תוכלי ללמוד ולקחת השראה מהכתיבה השיווקית ולכתוב כתיבה שיווקית בעצמך לפי מה שראית בשיעור זה רצוי לציין שכתיבה שיווקית זה ידע נרכש, ככל שתתאמני על זה כך תצליחי יותר ויותר לכתוב בצורה נכונה ומדויקת

בפרק זה תלמדי כיצד לשווק את העסק שלך בצורה נכונה, כיצד להביא לקוחות חדשים, כיצד לבדל את עצמך, מהן דרכי השיווק היעילות והטובות ביותר, מיהו קהל היעד שלך

ומה צריך כדי להצליח, על מה נכתוב, מהו שיווק ישיר ומהו שיווק עקיף, איך תצרי משפך שיווקי בעסק שלך, איך תגרמי ללקוחות שלך לחזור ולרכוש אצלך ובעצם תגדרי אותם כלקוחות קבועים שלך שיאפשרו לך משכורת חודשית קבועה

כיצד תתחילי למכור מהבית, תלמדי על דרכי השיווק בוואטסאפ וכיצד לתפעל וואטסאפ עסקי

פרק 52 – נשות עסקים מספרות – מתן טיפים כיצד להצליח בעולם העסקים מנשות עסקים מובילות בתחום



- החשיבות שבהצבת יעדים
- כיצד ההגדרה שלכן את עצמכן משנה את התפיסה עליכן
- עם מי נכון להתיעץ לגבי החלומות שלנו והעסק שלנו
- הגשמה עצמית, איך לחשוב עסקי
- איך להימנע מהשפעות רעות של אנשים שלא מפרגנים
- כיצד נהיה ערניים לעסק שלנו ונדע לשפר אותו
- יצירת סביבת עבודה נעימה
- מתן ערך מוסף נוסף
- קבלה עצמית מול המסך
- חשיבות של הביטחון העצמי וכיצד הוא משפיע על הלקוחות שלנו
- כיצד לעזור לעצמנו להוריד את הלחץ לפני לייב
- כיצד מתמודדים עם לקוח לא מרוצה
- מדוע לייב הוא כלי שיווקי מצויין
- כיצד להבליט את העסק שלנו
- צמיחה מתוך כשלון
- קבלת ביקורת בונה ולא להיפגע ממנה אלא ללמוד ממנה
- הסיפוק בהקמת עסק ולראות כיצד הוא מתפתח
- בחירת הלקוחות שלנו – האם נכון לסרב לקבל לקוח מסויים
- כיצד נדע לעמוד על שלנו גם מול לקוחות גדולות

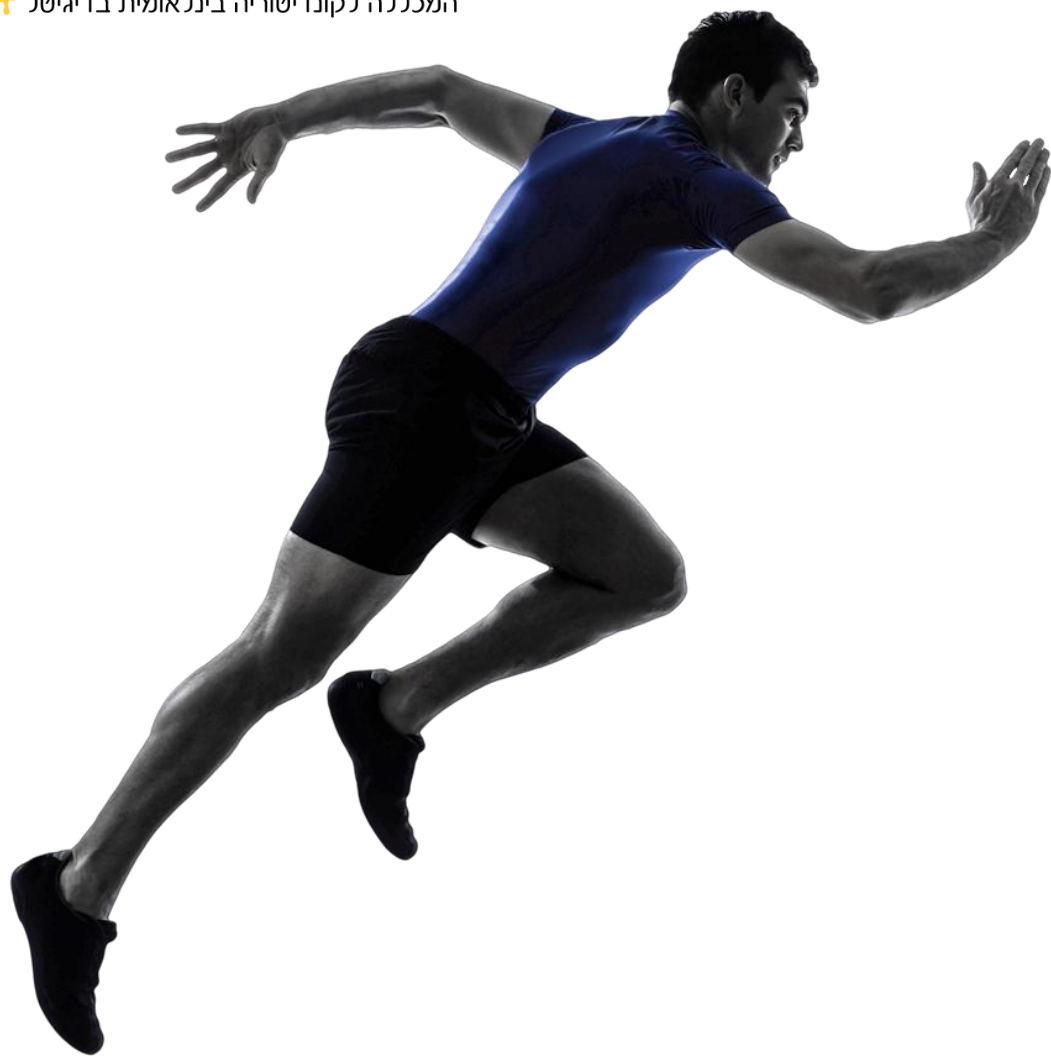


- נתינת תוכן לפעמים בחינם שיאפשר לנו להתקדם עסקית
- תדמית עסקית
- כיצד האלגוריתם של פייסבוק עובד
- מדוע לייבים עובדים מאוד חזק ברשתות החברתיות
- כיצד לקבל השראה לכתיבה שיווקית
- שיווק באמצעות רילסים
- טעויות שקורות בלייב כיצד זה משרת אותנו
- הקבלה של הכישלונות שלנו שיהפכו להצלחות בעתיד
- החשש להכין קינוחים שנראים מורכבים – למה כדאי להתנסות
- בניית קהילה
- היכן עדיף לשווק בדף האישי או בדף העסקי
- דרכי השיווק באוף ליין
- הפלוסים בשיווק בסטטוס בוואטסאפ
- עם מי ניתן לעשות שת"פים
- האם חובה לעשות סרטונים כאשר רואים אותנו או שאפשר גם מבלי שיראו אותנו
- למה חברות גדולות משתמשות בפרזנטורים

שיעורים חשובים שיבהירו לך כיצד כדאי לך להסתכל על עצמך ועל העסק שלך, כיצד להעלות לעצמך את הביטחון העצמי, איך לבנות את עצמך נכון

ולא להתייחס לרעשי רקע, כיצד תצליחי להתמודד מול לקוחות לא מרוצים או פשלות שקורות ברגע האחרון ועדיין להוציא את הלקוח מרוצה, כל אלו יאמנו אותך כיצד לחשוב בצורה נכונה ולהתמקד בהתפתחות העסקית שלך, כיצד להביט על הכישלונות וללמוד מהם ולהתפתח דרכם, האם ניתן להצליח מבלי להיחשף ברשתות החברתיות, החשיבות שבבניית קהילת לקוחות, מהן דרכי השיווק באוף ליין, עם מי כדאי לנו לעשות שת"פים וכיצד עושים זאת. שיעורים אלו ייתנו לך הסתכלות רחבה ונכונה להתפתחות העסקית שלך

שיעורים אלו ילמדו אותך מהן הדברים שחשוב לשים עליהם דגש ויעזרו לך בכל תהליך הצמיחה העסקית שלך



פרק 53 – הכלים להצלחה בעסק - מאמנת אישית אביבית בכר

- הגדרת מטרות בעסק
- איך נהפוך את החזון שיהפוך לחלום, שיהפוך לרעיון שיהפוך למציאות
- הגדרת מטרות – תוכנית עסקית מהם הפרמטרים שצריכים להיות בהגדרת המטרות שלנו
- כמה לקוחות אנו רוצים בעסק שלנו
- מה יעדי ההכנסות השבועיים שאנו רוצים
- חישוב של מה השירותים/המוצרים ששווה לנו להמשיך לשווק ואילו שירותים כדאי להפסיק לשווק
- מה ההבדל בין מטרה לבין יעד
- איזה דגשים נשים כאשר נציב יעדים בעסק
- הגדרות זמן וניהול זמן יומיומי
- חלוקת זמן בין ניהול העסק, שיווק, בית
- מוטיבציה ללא הגבלה
- אלו סיטואציות יכולות להעלות לנו את המוטיבציה
- אלו סיטואציות יכולות להוריד לנו מוטיבציה
- חשיבות של ההשקעה בשיווק העסק שלנו
- בחירת הלקוחות שלנו
- אמונה = ביטחון
- התמודדות עם אתגרים בעסק
- החשיבות שבנחישות להצלחה
- איך לבנות את הביטחון העצמי שלנו
- לקיחת אחריות



- התמדה
- התמודדות עם החששות שלנו
- כיצד הפחד מקדם אותנו
- חוסר ביטחון עסקי – בתוצרים שלנו – כיצד נעלה את הביטחון שלנו
- החשיבות שבתרגול ופרקטיקה
- מגנוט לקוחות
- לקיחת אחריות
- הבדלים בין גישה חיובית לגישה שלילית וההשפעה של הגישות עלינו
- שלושת העקרונות בבידול עסקי
- כיצד ניצור בידול עסקי בעסק הפרטי שלנו
- בחירת קהל יעד ב 4 שלבים
- דוגמאות לסוגי קהלי יעד
- ידע נרחב = הרבה לקוחות
- האם נכון יותר מבחינה עסקית לבחור סגנון של קינוחים אחד ולמכור אותו (לדוגמא רק עוגות מעוצבות) או כדאי ולהכין הכל מהכל
- כיצד "נגדר" את הלקוחות שלנו
- החשש מחשיפה
- משמעת עצמית
- חשיבות שבדרך חשיבה חיובית – אין כשלון – יש שיעור
- הקושי וחוסר ביטחון לעמוד מול מצלמה בשידורי לייב וכיצד מתגברים עליו
- איך הפחד שלנו בעצם מדייק אותנו



- מה יקרה אם נאפשר לפחד שלנו לנהל אותנו
- הידיעה שאחרי כל הצלחה יש כשלונות העבר וכיצד נתמיד למרות הכישלונות מבחינה מחשבית
- השילוב של עבודה כשכירה ועבודה כעצמאית
- כיצד ניצור ביטחון כלכלי
- תהליכי הבשלה שאנו עוברים בעסק
- פריצת מחסומים
- קידום העסק באמצעות לייבים
- חשיבות שבמתן ערך איכותי
- החשש משינוי ומעבר משכירה לעצמאית
- עדויות של התלמידים שעבדו לפי שיטת השיווק בקורס והצליחו בגדול

בפרק חשוב זה תביני מהם הכלים להצלחת העסק, מה השינוי המחשבתי שאת צריכה לעשות כדי לאפשר לעצמך ביטחון כי ביטחון מביא הצלחה, בפרק זה תביני שאולי בשלב ההתחלתי של הלמידה הכל נראה גדול ומפחיד (מפחיד לעזוב עבודה – לא שאת צריכה לעזוב עבודה את בהחלט יכולה לשלב את הקונדיטוריה עם העבודה כשכירה, מפחיד להתפתח, מפחיד למכור, מפחיד אם לא יאהבו אותי וכו') אבל ככך שתגיע ההתקדמות העסקית היא תעשה בהדרגה ובכל שלב בתהליך תתרגלי לאותו שלב בהדרגה, לא צריך לקבל החלטות דרמטיות בהתחלה וההבנה של מה נכון לעסק ולך ומה לא נכון יגיעו בהמשך באופן טבעי, כיצד תפרצי מחסומים ובכך תשברי את תקרת הזכוכית שלך, כיצד תקדמי את העסק בצורה נכונה ועוד המון ידע ייחודי ואיכותי שתוכלי להשתמש ולהעזר בו בכל שלב ושלב שתעברי בעסק שלך



פרק 54 – מיתוג אישי

- מיתוג לעסק – יותר מסתם "עטיפה יפה"
- מהו מיתוג
- מה כולל תהליך מיתוג
- מה מרכיב את הלוגו
- פיצוח סוד ההצלחה של מיתוג
- תהליך מיתוג = אסטרטגיה
- לוגו – מרכיב ויזואלי
- מה התפקיד של מעצבים גרפיים בתהליך המיתוג שלנו
- תפקידם של היועצים האסטרטגיים בעסק שלנו
- תפקידם של המאמנים האישיים בעסק שלנו
- תפקידם של היועצים עסקיים בעסק שלנו
- מיתוג לעסק – יותר מסתם "עטיפה יפה"
- מהו מיתוג
- מה כולל תהליך מיתוג
- מה מרכיב את הלוגו
- פיצוח סוד ההצלחה של מיתוג
- תהליך מיתוג = אסטרטגיה
- לוגו – מרכיב ויזואלי
- מה התפקיד של מעצבים גרפיים בתהליך המיתוג שלנו
- תפקידם של היועצים האסטרטגיים בעסק שלנו
- תפקידם של המאמנים האישיים בעסק שלנו



- כאשר אנו רוצים לעשות מיתוג מה אנחנו צריכים לדעת ולשאול
- בחירת שם לעסק – כיצד נבחר שם בצורה נכונה
- בחירת סלוגן לעסק – החשיבות של הסלוגן במיתוג
- חזון וערכים בעסק שלנו
- בידול עסקי ומה יחבר את הלקוחות שלנו אלנו
- שפה עסקית
- חזון עסקי
- חקירה אסטרטגית – מה היא כוללת וכיצד נעשה אותה
- חקירה איך אנחנו רואים את עצמנו (את העסק שלנו)
- אלו דברים יניעו את העסק שלנו קדימה
- מרכיבי הלוגו
- מה אומרים צבעי הלוגו
- מה אומרות הצורות בתוך הלוגו שלנו - מה אומרת כל צורה וכיצד היא משפיעה על הסביבה
- סוגי הפונט השונים
- איך ואיפה נשתמש במיתוג
- החשיבות של עקביות בלוגו בדיוק כמו החשיבות בעקביות בעסק
- סוד ההצלחה של עסקים
- האם אפשר להחליף לוגו למרות שתקופה היה לנו לוגו אחר
- דיוק העסק תוך כדי תנועה

בפרק זה תלמדי מהו מיתוג, כיצד הוא בנוי, על מה חשוב לשים דגש, מה אומר כל צבע ומה הוא משקף, מה אומרת כל צורה שמוסיפים ללוגו, מה חשוב לבדוק כאשר בוחרים בעל מקצוע שיבנה לנו את הלוגו, מהו סלוגן, למה צריך להתייחס ולשים לב כאשר אנו בוחרים שם לעסק שלנו, מהי שפה עסקית ומהו חזון עסקי כיצד תדעי לבצע חקירה אסטרטגית ומדוע חשוב שתחקרי איך את רואה את עצמך ואיך זה ישפיע על העסק שלך



פרק 55 – מיתוג עסקי

- עיצוב פוסטרים בקנבה
- כיצד מוסיפים תמונה לפוסטר
- הוספת כיתוב לפוסטר
- כיצד מעצבים את הכתב (B, יישור לשני צדדים, שינוי צבע)
- יצירת הנפשה בפוסטר
- יצירת פילטר לפוסט
- שינוי גודל גופן
- יצירת שקיפות
- שמירת הפוסטר בגלריה
- שיתוף הפוסטר באמצעות האפליקציה של קנבה
- יצירת לוגו באמצעות קנבה
- כתיבת המלל בתוך הלוגו
- יצירת פליירים עסקיים
- שינוי המלל בתוך פלייר שיהיה תואם למה שאנו צריכים
- הגדלת הפונט
- יצירת מדיה חברתית מונפשת
- שינוי תמונות בתוך
- בחירת תמונות מהגלריה
- הוספת תמונות למדיה החברתית
- שינוי מלל במדיה



- סידור של ההנפשה
- שמריה של המדיה
- יצירת כרטיסי ברכה
- בחירת תמונות
- שינוי מלל
- שמירת העיצוב
- יצירת כרטיס ברכה בשילוב סרטון
- עיצוב מלל
- הוספת תמונה
- הוספת סרטון
- שמירה
- יצירת כרטיסי ביקור
- בחירת כרטיס
- שינוי תמונת רקע לכרטיס
- כיצד לבצע שקיפות לרקע
- מילוי פרטים
- יצירת מחירון לעסק
- שינוי תמונות

בפרק זה תקבלי כלים חשובים ותלמדי כיצד לעצב לעסק שלך מיתוג מושלם ומושך ממש כמו מעצבת גרפית מקצועית כל עסק שמכבד את עצמו משקיע במיתוג והמטרה היא לאפשר לך וללמד אותך מיתוג אבל בצורה חינוכית לחלוטין אבל עם תוצאות מושלמות תלמדי ליצור פוסטרים ותמונות, כרטיסי ביקור, גלויות שמכליות סרטונים בתוכם, תפריטים וכל מה שאת צריכה לעסק שלך וכל זה ממש בחינם מבלי להוציא שקל על מיתוג עסקי, תלמדי כיצד לבנות לעצמך לוגו וכל זה בקלי קלות ובלחיצת כפתור המטרה בקורס היא לעזור לך ולעודד אותך לנהל נכון את העסק שלך תוך כדי חיסכון בכסף במה שאפשר ולכן צרפנו עבורך את הפרק המאוד חשוב הזה על מיתוג עסקי שיועיל לך גם בתחילת הדרך וגם בהמשך



פרק 56 – עריכת תמונות

- הכנסת מלל לתפריט
- הזמנת מכירים
- יצירת סרטונים
- בחירת סרטון
- הוספת מלל רלוונטי
- שמירה של הסרטון
- הורדת אפליקציית picsart
- הוספת תמונה מתוך הגלריה של הפלאפון
- חיתוך תמונה
- אפקטי טקסטורה
- שינוי חדות בהירות הצבעים בתמונה
- הכנסת התמונה לתבנית צורה
- מחיקת אלמנטים מתמונה
- דגימת צבע
- מחיקת המחיקה שביצענו
- שינוי תמונת רקע לכרטיס
- כיצד לבצע שקיפות לרקע
- מילוי פרטים
- יצירת מחירון לעסק



- שינוי תמונות
- הכנסת מלל לתפריט
- הזמנת מכירים
- יצירת סרטונים
- בחירת סרטון
- הוספת מלל רלוונטי
- שמירה של הסרטון
- שינוי צבעים בתמונה
- שינוי חדות התמונה במקומות מסויימים
- שינוי זוויות של תמונה
- שימוש בפילטרים מוכנים
- הוספת אלמנטים
- הוספת כיתוב על התמונה
- שינוי פונטים בכתב
- שינוי צבע הפונט
- שינוי הסטרוק של הכתב
- שקיפות הכתב
- הוספת תמונה על התמונה הקיימת
- שינוי גודל התמונה שאנו מוסיפים
- שינוי השקיפות של התמונה שהוספנו
- חותמת מים ולמה להשתמש בה



- הוספת נקודות תאורה
- בחירת רקע לתמונה
- מסיכות
- ציור על תמונה ביד חופשית
- שמירת תמונה שערכנו
- עריכת תמונת באפליקציית snapseed
- הוספת תמונה
- שימוש בפילטרים
- חיתוך תמונה
- בחירת צורה למסגרת התמונה
- דגימת צבע
- שינוי צבעי תמונה באמצעות גרף הצבעים
- בחירת ניגודיות של תמונה
- בחירת רוויה של הצבעים של התמונה
- שינוי צבע במקום ממוקד באמצעות המכחול
- שינוי בהירות התמונה
- יצירת רקע לתמונה (לבן/שחור/חכם
- פרספקטיבה
- שינוי זוויות תמונה
- שינוי גודל התמונה
- סיבוב תמונה

גם את יכולה להפוך את החלום למציאות

קורס הקונדיטוריה

ששבר את הרשת

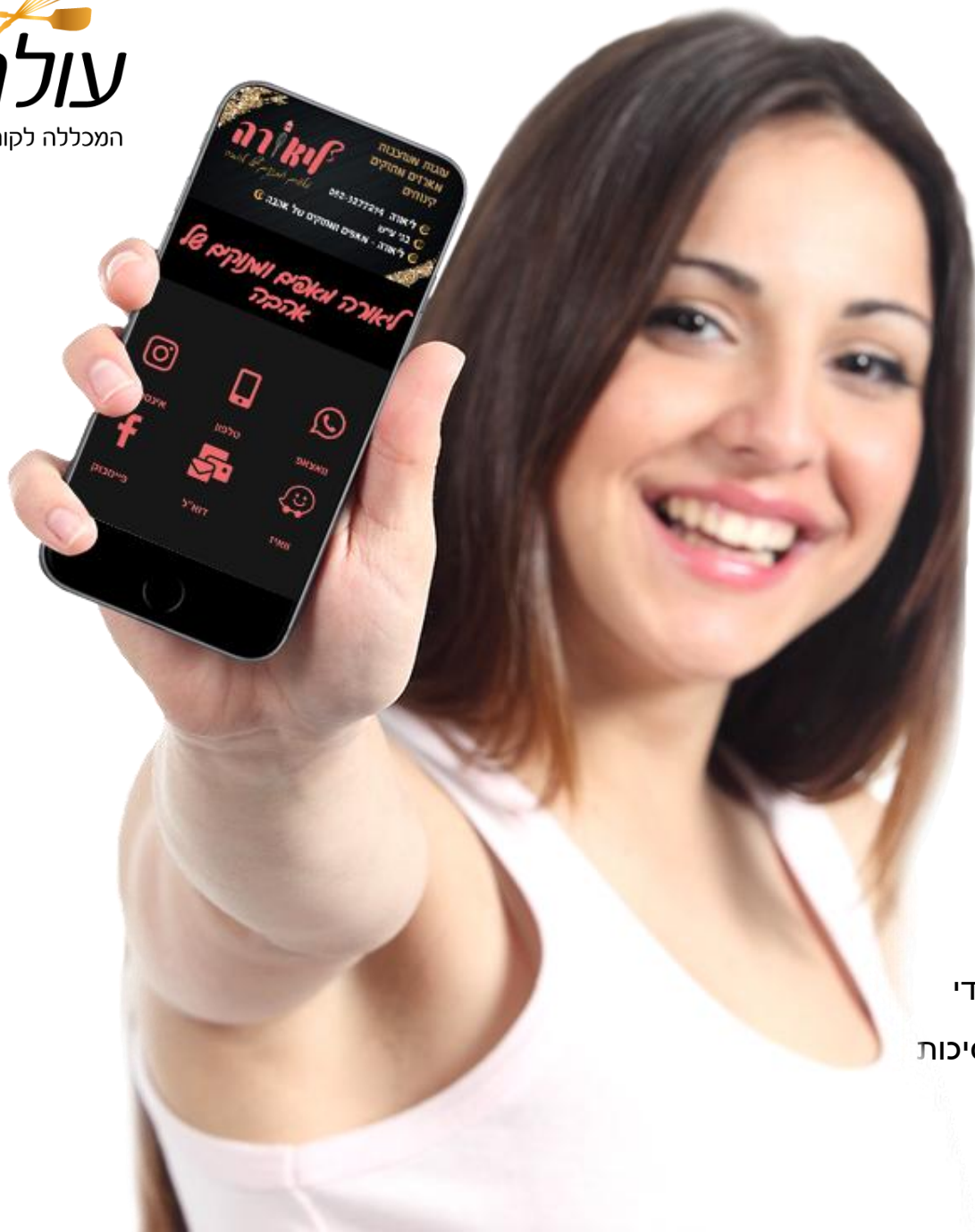
סם למסלה מ 3,500 נרשמים!



עולם מתוק
המכללה לקונדיטוריה בינלאומית בדיגיטל

Success

- סגנונות שונים שלל פילטרים
- ניגודיות
- פילטרים שחור לבן
- גרעון בתמונה
- זרקור
- מיקוד וטשטוש
- מסגרות
- טקסטים
- שקיפות טקסט
- דוגמאות וצורות שיצורפו לכתב
- שינוי צבע הכתב
- הגדלת והקטנת הכתב
- סיבוב הכתב
- הוספת לוגו לתמונה
- רמת השקיפות של הלוגו שהוספנו
- שיתוף התמונה במדיות השונות
- שמירת התמונה בגלריית התמונות
- שינוי גודל התמונה
- סיבוב תמונה
- סגנונות שונים שלל פילטרים



- ניגודיות
- פילטרים שחור לבן
- גרעון בתמונה
- זרקור
- מיקוד וטשטוש
- מסגרות
- טקסטים
- שקיפות טקסט
- דוגמאות וצורות שיצורפו לכתב
- שינוי צבע הכתב
- הגדלת והקטנת הכתב
- סיבוב הכתב
- הוספת לוגו לתמונה
- רמת השקיפות של הלוגו שהוספנו
- שיתוף התמונה במדיות השונות
- שמירת התמונה בגלריית התמונות

בפרק זה תלמדי כיצד לערוך תמונות שצילמת ולא יצאו לך כל כך טוב, תלמדי להוסיף חותמת מים, לסדר תאורה וצבעוניות לתמונה, תלמדי לעבוד עם מסיכות תלמדי ליצור שקיפות לתמונות והוספת לוגו לתמונה של התוצרים שלך



פרק 57 – רשימת כלים ואפליקציות לעיצוב

בפרק זה תקבלי רשימת כלים ואפליקציות לעיצוב הסטורי, היילייטס, תבניות לסטורי דינאמי, קולאז'ים פילטרים לאינסטגרם, רקעים, פוסטים בסלואו מושן, אפליקציית אפקטים מגניבים, מיזוג בין תמונות מסגרות, מחיקה

בקיצור בפרק הזה יש לך את מטה הקסמים שיאפשר לך לבנות לעצמך דף פייסבוק ואינסטגרם כמו באגדות

פרק 58 - תמחור

- מחשבון תמחור

דבר שחוזר על עצמו אצל קונדיטורים גם בתחילת דרכם וגם כאלה שכבר עשו דרך זו פעולת התמחור תמיד יש איזו הסתבכות עם התמחור, לכל עוגה התמחור הנכון שלה, כל שינוי גודל, כל מס' קינוחים, בכמה מתמחרים מארזים, איך מחשבים בכלל תמחור, מה לוקחים בחשבון וכו' בפרק זה צרפנו עבורך מחשבון תמחור שתוכלי להיעזר בו, המחשבון יחשב בעבורך מה עלות חומרי הגלם שהוצאת על כל מוצר, זה יעזור לך לתמחר את המוצרים שלך מבלי להסתבך ולשבור את הראש, תדעי במדויק בכמה לתמחר כל עוגה וכל קינוח בלי שום בעיה והוא יחסוך ממך הרבה כאב ראש

פרק 59 – כלים נחוצים

- רשימת כלים נחוצים שהשתמשנו בהם בקורס

בפרק זה יצרנו רשימה מלאה של כלים שאנו משתמשים בהם בקורס, את רוב הכלים יש בבית, וחלק מהכלים לא חייבים לרכוש, אפשר בהחלט להסתדר בלעדיהם ועדיין אם תרצי תוכלי תמיד לרכוש בבוא הזמן לפי הנוחות שלך (אני ממליצה לעשות קודם כסף ורק אחר כך לבזבז כסף)

פרק 60 – הסבר הורדת מתכונים

למרות שהקורס שלנו בנוי בצורה מאוד ידידותית וקלה למשתמש ולמרות שיש ליווי מקצועי וליווי טכני צמוד, עדיין חשוב לנו שתהיה לך הנוחות המירבית לכן הוספנו סרטון הסבר כיצד מורידים מתכונים שגם במידה ושכחת כיצד מבצעים את הפעולה הזו, יהיה לך נגיש ונוח לפתוח כל מתכון שאת רוצה מבלי שתהיה לך תחושת אי נוחות.

ואני שוב מזכירה ומחדד, אנחנו כאן תמיד ללא הגבלת זמן לכל שאלה ולכל תמיכה שאת זקוקה כדי שתרגישי בנוח בתהליך הלמידה שלך

לסיכום.....

אם הגעת עד כאן כבר הבנת שאנחנו מאוד יסודיים בעבודה שלנו ולכל היסודיות הזו יש מטרה 1

המטרה היא שאת תצליחי להגשים את השאיפות והחלומות שלך

המטרה היא לאפשר לך מטריה שלמה של כלים כדי באמת להצליח מכל הבחינות

וזו הסיבה שבנינו את הקורס שלנו באסטרטגיית שישת השלבים להצלחה בטוחה!

שלב ראשון לימוד תכני קונדיטוריה מהביתיים ביותר ועד למתקדמים ביותר

שלב שני לימוד טמפרור שוקולד דבר שימקצע אותך בתחום נוסף החופף לתחום הקונדיטוריה ויאפשר לך להתמקצע גם ביצירת

שוקולדים ופרלינים שלא נדבר על קישוט העוגות שלך

שלב שלישי לימוד עיצוב עוגות בזילוף שתחום זה גם מתקשר באופן ישיר לקונדיטוריה ולכן חשוב לנו ללמד אותך ולמקצע אותך גם בתחום הזה כדי שתדעי באמת הכל מהכל

שלב רביעי מסלול השיווק – מתוך הבנה ברורה שעסק לא יכול להצליח אם הוא לא מרוויח כסף ומתוך הבנה ברורה שכסף לא מגיע לבד אלא ע"י שיווק ומתוך לקיחה בחשבון שבתחילת דרכך אולי תרצי לשווק את העסק שלך בעצמך ולא להיעזר במשווקים שתצרכי לשלם להם או לעשות שיווק ממומן, דאגנו להוסיף גם את המסלול המטורף הזה לקורס כדי באמת לאפשר לך הצלחה, והמילים שאני כותבת לך הם לא מילים בעלמא, אלא אני באמת מתכוונת לכל מילה

ההצלחה שלך באמת חשובה לי!

שלב חמישי ליווי מקצועי – אני מבינה שהמון תלמידים גם עם ניסיון וגם בלי ניסיון מאוד חוששים ולפעמים חסרי בטחון, הם זקוקים לדחיפה, למילה הטובה, למיקוד, לדיוק

לעין המקצועית שתכוון אותם בעסק, רוב העסקים נותנים ליווי מקצועי לפרק זמן, אצלנו תוכלי להינות מהליווי הזה ללא הגבלת זמן

עם רישומך לקורס נכניס אותך לקבוצת וואטסאפ לליווי מקצועי ושם תוכלי להינות ממענה על כל שאלה שתעלה לך ותקבלי עזרה והכוונה בזמן אמת

שלב שישי ליווי טכני – כל בעיה כל שאלה, אם את לא מבינה משהו בנושא אתר הלימודים, אם משהו לא מסתדר לך, אם נתקע לך, לא נפתח לך או לא משנה איזו בעיה שתהיה לך יש לך ליווי טכני ללא הגבלת זמן

אנחנו כאן איתך ובשבילך

הקורס שלנו מאוד מדויק, הוא באמת מכסה את כל מה שאת צריכה כדי להצליח וזו גם הסיבה שהתלמידים שלנו באמת מצליחים

אז אני ממתינה לראות אותך מתחילה את דרכך המקצועית איתנו