



סילבוס קורס להיות הקונדיטורית של המשפחה



פרק 1 – עוגיות

- עוגיות אלפחורס
- עוגיות חמאה ממולאות ריבה
- הסברים על אפיה נכונה של העוגיות
- שלבי הכנה נכונים
- הסבר על אופן עבודה נכון
- אופן רידוד נכון של בצק מבוסס חמאה – שתי שיטות
- עובי נכון לרידוד הבצק
- כיצד נאפה נכון עוגיות שיש להן חור
- עבודה עם חותכנים
- אופן אפייה נכון
- זמן אפיה נכון
- כיצד לשמור על העוגייה שלא תשנה את הצורה באפיה ותישאר סימטרית
- מילוי נכון
- מתי נכון להוסיף אבקת סוכר
- כיצד לאחסן

בפרק זה תלמדי כיצד להכין עוגיות מבוססות חמאה בצורה נכונה, מהו זמן האפיה הנכון ואיך נדע שהעוגיות שלנו מוכנות, כיצד העוגיות יצאו יפות ומדוייקות ולא יאבדו את הצורה שלהן, כיצד לעבוד עם בצק מבוסס חמאה בצורה נכונה, כיצד לאחסן את העוגיות כשהן מוכנות ועוד

פרק 2 – עוגיות מרוקאיות

- בקלאווה מלפוף
- מקרוד
- שבקיה
- חלווה דלעז'ין



- עבודה עם דפי פילו
- עם איזה סוג דפי פילו מומלץ לעבוד
- כיצד נשמור שדפי הפילו לא יתייבשו
- כיצד ליצור את דוגמת הקיפולים בבקלאווה מלפוף
- הכנת סירופ סוכר
- כיצד לאחסן
- רידוד נכון
- הכלים השונים שנעבוד איתם
- כיצד נעשה את הצורות המסולסלות של השבקיה מבלי שה"שבלול" יתפרק
- כיצד ליצור שבקיות צבעוניות
- כיצד ליצור את הצורות השונות של העוגיות
- כיצד מכינים קרמל יבש
- כיצד נימנע מגושי סוכר
- האם לערבב או לא לערבב את הקרמל
- כיצד נדע מתי הקרמל מוכן
- שילוב הבצק עם הקרמל
- כיצד לבצע חיתוכים ישרים ויפים

בפרק זה תלמדי כיצד להכין עוגיות מרוקאיות במגוון סוגים וחיתוכים, תלמדי כיצד לעבוד עם הבצקים השונים, כיצד לעצב, כיצד להכין את שלבי ההכנה בצורה נכונה ומדוייקת על מה לשים דגש ומה לא לעשות, המון אנשים כולל קונדיטורים מנוסים לפעמים חוששים לעבוד עם קרמל, מהר מאוד ניתן להרוס אותו, בפרק זה תלמדי להכין קרמל יבש ותביני את הדגשים החשובים להכנה וכך תוכלי להכין קרמל ללא חשש ולשלב אותו במגוון קינוחים שונים



פרק 3 – קינוחים קרים

- מלבי חלבי
- קרם בוואריה
- קרם ברולה בטעם וניל
- קרם ברולה בטעם פררו רושה
- קרם ברולה בטעם ריבת חלב
- קרם ברולה בטעם פיסטוק
- כיצד לעבוד נכון עם חומרי הגלם השונים
- כיצד להימנע מגושים בקינוח
- אחסון נכון
- אילו תוספות ניתן להוסיף
- כיצד ליצור סירופ מלבי בבית
- מהו המושג השוואת טמפ'
- כיצד מבצעים השוואת טמפ' בצורה נכונה
- כיצד נקרמל בצורה נכונה מבלי לשרוף את הסוכר
- עבודה נכונה עם ג'לטין
- שלבי עבודה נכונים
- עיצוב הקינוח
- כיצד להמיר את הקינוחים לפרווה

בפרק זה נלמד להכין קינוחים מדהימים וטעימים מבוססים קרמים, נלמד עבודה נכונה עם חומרי הגלם, נלמד כיצד לשלב טעמים שונים, נלמד כיצד להמיר את המתכונים לפרווה כיצד נשדרג את הקינוחים שלנו עם תוספות טעימות, תלמדו מהי השוואת טמפ' ומדוע מבצעים אותה



פרק 4 – מתוקים מיוחדים

- חטיף סניקס
- פחזניות קרמבל במילויים שונים
- מילוי ב בטעם מנגו
- מילוי בטעם תות
- מילוי בטעם תפוח
- מילוי בטעם אננס
- כדורי רפאלו
- בראוניז שוקולד לבן ואגוזי לוז
- כיצד מכינים את השכבות השונות של הקינוחים
- כיצד מכינים נוגט בצורה נכונה
- עם אילו כלים מומלץ לעבוד
- כיצד מתפעלים את הכלים לעבודה נכונה
- כיצד נחבר בין המסות השונות מבלי לפגום בהן
- כיצד מכינים קרמל רטוב
- האם בקרמל רטוב אפשר לערבב את הקרמל
- כיצד נבצע חיתוך יפה וחלק מבלי לשבור את הקינוח
- כיצד מכינים קרמבל צבעוני
- מהם שלבי העבודה הנכונים עם הקרמבל
- כיצד מכינים בצק רבוך בצורה נכונה עם מתכון שתמיד מצליח
- כיצד נבדוק שהבצק של הפחזניות מוכן



- כיצד נזלף את הפחזניות בצורה נכונה
- כיצד נמדוד את גודל הקרמבל לגודל הפחזניות
- כיצד נחתוך את הקרמבל בצורה שהוא לא ישבר
- כיצד להניח בצורה נכונה את הקרמבל
- זמן אפיה נכון
- באילו מחיות פרי נשתמש בהכנת מילויים שונים
- באילו חומרים מייצבים נשתמש בעולם הקונדיטוריה
- אילו סוגי ג'לטין יש
- ממה עשוי ג'לטין
- ממה עשוי פקטין
- כיצד נוסיף את המילויים והקצפת לקינוחים

בפרק זה תלמדי להכין קינוחים סופר שווים וסופר טעימים, תלמדי מגוון טכניקות לעבודות שנות עם סוגי הקינוחים, תלמדי להכין קינוחים שלא נתקלים בהם כל יום תקבלי השראה כיצד להעשיר בעצמך את הקינוחים שאת תכיני, תלמדי להכין קינוחים שהאורחים שלך יעופו עליהם, תלמדי מהם החומרים המייצבים השונים.

תלמדי להכין פחזניות מושלמות גם בנראות שלהן וגם בטעם שלהן, תלמדי להכין פחזניות מדוייקות שלא צונחות והן נשארות מושלמות ותגרפי מלא מחמאות מהמשפחה ומהחברים

פרק 5 – עוגות גבינה

- עוגת לוטוס קרם גבינה
- עוגת גבינה מנומרת עם לוטוס
- עוגת גבינה אפויה גבוהה וישרה
- כיצד לעטוף רינג בצורה נכונה
- כיצד לעבוד עם רינגים
- על מה לשים דגש בעיטוף
- עם איזה שוקולד נעבוד



להמון סוגים שונים של עוגות)

- שלבי העבודה הנכונים לעבודה נכונה
- כיצד נבצע פעולות קיפול בצורה נכונה
- כיצד נוסיף את הלזטוס בצורה חלקה ללא סימני מריחה
- כמה זמן העוגה זקוקה לקירור לפני חיתוך
- כיצד נחלץ את העוגה מהרינג בצורה מדויקת ומקצועית
- אופציות לקישוט העוגות
- הכנת בסיס חיצוני דקורטיבי לעוגה (בסיס יציב ועמיד שלא נשבר, ניתן להשתמש בו להמון סוגים שונים של עוגות)
- כיצד נפתח את הבצק לפני פעולות הקיפול
- עבודה עם תבנית סליקון עם דפנות גבוהות
- כיצד ניצור את טקסטורת החברבורות על גבי הבסיס החיצוני
- כיצד נחתוך את תחתית העוגה
- כיצד נחתוך בצורה נכונה את הבסיס החיצוני
- כיצד נרפד את דפנות הרינג בבסיס החיצוני של העוגה בצורה נכונה
- מה המרקם הנכון של הקצפת שנעבוד איתה בעוגות קרות
- כיצד נעבוד עם אבקות צבע מאכל
- עם איזה אבקות מומלץ להשתמש
- כיצד לעשות את החברבורות על גבי העוגה
- הכנת שלבי העבודה הנכונים עם עוגת גבינה אפויה
- מה הסיבות שעוגת הגבינה מתפוצצות בזמן האפיה
- כיצד נמנע מעוגת הגבינה שלנו להתפוצץ
- מדוע כאשר נקציף ביצים נוסיף את הסוכר בהדרגה
- כיצד נימנע מצניחה לא יפה של עוגת הגבינה

- מדוע אופים עוגת גבינה עם "אמבטיית" מים בתנור
- כיצד ניצור טקסטורה בעוגת הגבינה האפויה

בפרק זה תלמדי להכין מגוון סגנונות של עוגות גבינה שונות, תלמדי איך לחשוב אחרת ולא להיות כמו כולן

את רוצה להרשים את האורחים שלך או את הלקוחות שלך ולכן את לא רוצה להיות כמו כולם, תלמדי לצאת מקופסא ולעצב עוגות בסגנון אחר וייחודי רק לך

תלמדי טכניקות שונות לעבודה ותוכלי ליישם אותן על כל קינוח או עוגה שתכני

תלמדי סוף סוף להכין עוגת גבינה אפויה יפה, גבוהה, בלי פיצוצים ובלי סדקים

וטעימה בטירוף, סוף סוף לא תצטרכי להתייאש מהכנת עוגת גבינה ומה שהכי חשוב

זה שתביעי את התהליכים הנכונים כי כל שלב ושלב אסביר לך מדוע עושים אותו וכיצד

הוא משפיע על התוצאה הסופית של העוגה.

תקבלי כל כך הרבה ידע איכותי ומקצועי ותשדרגי את הקינוחים והעוגות שלך.

פרק 6 – עוגות קרות

- עוגת ראוזה מוס אוראו על תחתית קראנצ' פייטה
- עוגת קרמבו
- כיצד להכין קרם אנגלז
- כיצד להכין ציפוי מראה (גלסאז') בצבע לבן
- כיצד להכין גלסאז' מבריק בצבע שחור
- הכרת חומרי הגלם השונים
- כיצד להכין שכבת הקראנצ'





- אופן שלבי עבודה נכונים
- מהם הבדלי העבודה עם ג'לטין במסה חמה ובמסה קרה
- מרקמים נכונים לעבודה עם קצפת במוסים
- אלו תוצאות נקבל אם נעבוד עם מרקם מוצק יותר של קצפת במוסים
- זמני מנוחה למוס לפני הציפוי
- חילוץ המוס בצורה נכונה מהרינג
- עבודה נכונה עם הכלים השונים
- כיצד להכין גלסאז' אטום ולא שקפקף
- כיצד לאחסן את הגלסאז' לשימוש הבא
- מה הטמפ' הנכונה לעבודה עם גלסאז'
- מהן שתי הסיבות שלא נשתמש בגלסאז' כאשר הוא רותח
- מדוע בגלסאז' לא נשתמש בצבע מאכל ג'לי ונשתמש דווקא באבקת צבע מאכל
- למה בגלסאז' שחור נשנה את חומרי הגלם ולא נכין עם אותם חומרי גלם שמכינים את הגלסאז' הלבן או הצבעוני
- כיצד נפתח את אבקות צבע המאכל ומה אופן השימוש הנכון בהן
- כיצד לצפות את העוגה בצורה נכונה עם הגלסאז'
- כיצד ניצור טקסטורה עם גלסאז' צבעוני
- כיצד ליצור לבבות מוס ולצרף לעוגה לקישוט
- כיצד להוריד את הלבבות בצורה נכונה לעוגה
- הכנת בסיס שוקולד
- מדוע נוסיף את הנוזלים והאבקות לסירוגין ולא בבת אחת
- כיצד להכין גנאש שוקולד



פרק 7 – שמרים

- עוגת שמרים בטעם שוקולד מצויינת שתמיד מצליחה
- קיורטוש
- מילוי פרווה רחשה לשמרים
- מילוי וניל קינמון לשמרים
- מילוי שוקולד לשמרים
- מילוי קרמל וקוקוס קלוי לשמרים
- כיצד להכין קרם פטיסייר
- כיצד להכין גנאש שוקולד תפוז
- כיצד להכין גנאש שוקולד
- אופן הכנת הבצק בצורה נכונה
- כיצד לבדוק שהבצק מוכן
- מילוי פרווה
- כיצד ליצור לשמרים צורת בורג יפה
- כיצד ליצור לשמרים צורת בורג סגור
- הכרת חומרי הגלם השונים ותפקידם
- בהשוואת טמפ' מדוע כל הזמן נערבב את המסה
- מתי הקרם מוכן
- כיצד נדע אם השוקולד שרכשנו ישן
- כיצד נטפל בשוקולד ישן כדי שנוכל לעבוד איתו
- כיצד להכין קרמל יבש בצורה נכונה
- על מה נקפיד כאשר אנחנו מכינים קרמל



- בהכנת קרמל מדוע נחמם את השמנת המתוקה
- כיצד נדאג לא לשרוף את הקרמל
- מדוע נסנן את מסת קרם הקרמל
- כיצד נכין את הקיורטוש בצורת גליל מחומרים שיש לנו בבית
- כיצד נרדד את הבצק ונחתוך אותו בצורה נכונה
- כיצד נמלא את שכבות הקיורטוש
- כיצד נעצב את הקיורטוש בצורה נכונה
- כיצד נצפה את הקיורטוש
- זמן אפיה נכון לקיורטוש
- חילוץ הקיורטוש
- כיצד להכין סירופ סוכר
- כיצד למלא את הקיורטוש

בפרק זה תלמדי איך להכין שמרים מבלי לחשוש בכלל, אם פעם חששת להכין שמרים הפרק הזה במיוחד בשבילך,

בפרק הזה תלמדי להכין סוגי שמרים שונים, עם התפחה וללא התפחה

תלמדי להכין מגוון רחב של מילויים מושלמים וטעימים שתוכלי למלא בעוגות שמרים ובכלל בקינוחים השונים

תלמדי להכין קיורטוש ללא המכונה המיוחדת שמכינים איתה את הגלילים המיוחדים שלו, ותעצבי אותו עם חומרים וכלים שיש לך בבית

בפרק זה תלמדי לעבוד עם קרמל יבש בצורה מדויקת ולא תחששי להכין קרמל יותר

תלמדי להכין מגוון קרמים שעובדים איתם המון לעוגות וקינוחים בעולם הקונדיטוריה

ותביאי את עצמך לרמה אחרת של עשייה

פרק 8 – הסברים כללים

- כיצד לצפות בצורה נוחה בסרטונים
- כיצד להוריד את המתכונים
- הצטרפות לקבוצת וואטסאפ לתמיכה וליווי

למרות שהתפעול של הקורס הוא מאוד נוח וידידותי למשתמש הכנו לך הסברים מדויקים כיצד לצפות בסרטונים בצורה נוחה, חשוב לנו שתהיה לך חוויה נעימה וטובה מהקורס שלנו.

חשוב לנו לתת לכלל התלמידים שלנו ליווי מקצועי צמוד, שיהיה להם מענה מייד ומקצועי בזמן אמת ולכן במידה ואת רוכשת את הקורס, הקורס נשלח אלייך ישירות למייל ביחד עם החשבונית ובמידה ואת מעוניינת להצטרף לקבוצת הליווי מופיע לך בקורס טלפון למשלוח הודעה כדי שנכניס אותך לקבוצה



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 לספק לך ידע מקצועי מזוקק שכל כך חשוב שתדעי, כי ברגע שתביני את תהליכי העבודה השונים, איך חומרי הגלם מתנהגים, כיצד עובדים עם

• חומרי הגלם השונים את תדעי איך לעשות קונדיטוריה בצורה נכונה, את תדעי כיצד להרכיב מתכונים בעצמך ויותר מזה, תדעי איך לגשת למתכונים אחרים שתתקלי בהם

• **וזו הסיבה שבנינו את הקורס שלנו בצורה שמכסה את כל מה שאת צריכה לדעת כדי להצליח להכין עוגות וקינוחים שונים ומיוחדים**

• ולא רק זה, את יכולה לקחת את הבסיס של הקינוחים המטורפים האלו ולבנות אותם כקינוחי כוסות, כקינוחים למארזים, כעוגות ועוד.

• תוכלי להוציא המון וריאציות שונות לקינוחים ולעוגות הללו כך שזה ידע עצום עם יכולות עצומות

• **שלב ראשון** לימוד הבסיס של הקונדיטוריה, הדברים הפשוטים יותר, עוגיות, עוגיות מרוקאיות, שיטות עבודה שונות שידייקו אותך ויתנו לך כלים לאפות נכון, חיבור בין חומרי הגלם, חיתוך נכון, אחסון נכון

• **שלב שני** לימוד עבודה נכונה עם קינוחים מבוססים קרם, תלמדי כיצד להכין נכון קינוחים טעימים בטירוף ומרשימים אבל בשניה וחצי של עבודה, תלמדי לעבוד נכון, לעבוד עם ג'לטין, כיצד לחבר בין המסות השונות בזמן ההכנה ומהם המרקמים הרצויים, שלב זה מאוד מאוד קליל אבל תורם המון לידע הכללי והמקצועי שלך

• **שלב שלישי** לימוד הכנת מתוקים מיוחדים, אם פעם ניסית ולא הצלחת להכין פחזניות או שאפילו לא ניסית כי פחדת אז פה אני טיפה מאתגרת אותך עם קינוחים מדהימים שיוציאו אותך מהקופסא, יגרמו לך להעיז ולנסות לגעת במתכונים שאולי לא הכי באיזור הנוח שלך אבל תלמדי מהר מאוד שעם טכניקות עבודה נכונות ודיוק במתכון את תכיני קינוחים שעד כה היו נראים לך מפחידים ומורכבים בקלות ובזריזות ותצליחי כבר בפעם הראשונה, את תופתעי מעצמך, את רק צריכה להעז

• **שלב רביעי** לימוד הכנת עוגות גבינה אבל בטכניקות מיוחדות, אם פעם ניסית להכין עוגת גבינה אפויה וגם את רואה ברשתות שכולם מתלוננים על עוגת גבינה שהיא יוצאת מאוד טעימה אבל היא מאוד לא יפה כי היא מתפוצצת או צונחת ולא נראית טוב אז האמת זה באמת האופי של עוגת הגבינה, לעלות ממש ואז לצנוח אבל כאשר תלמדי בקורס שלנו איך עובדים נכון, מה הטכניקה הנכונה להכנת עוגת גבינה ישרה, גבוהה וללא פיצוצים וסדקים וגם תביני את התהליך ולא תלמדי כמו תוכי זה ישנה אצלך הרבה, כי תביני למה עושים כל שלב כפי שעושים אותו, בנוסף תלמדי להכין עוגות גבינה קרות משגעות וייחודיות, כאלה שיפילו את הלסת של כל הסובבים אותך, אם זה החברים והמשפחה ואם זה אם תחליטי למכור בהמשך את הקינוחים שלך אז את הלקוחות שלך

• **שלב חמישי** עוגות קרות, פה תלמדי לעבוד עם מוסים, איך לחבר טעמים, איך לבנות עוגה בצורה נכונה מ – 0, תלמדי להכין עוגת ראוה מושלמת כולל הציפוי המבריק שתמיד היית רואה בתמונות ותמיד רצית ללמוד להכין כאלה עוגות אז הנה, עכשיו תוכלי להכין עוגות מושלמות ואני מבטיחה לך (למרות שאולי זה ישמע לך מוזר) שאת תכיני אותן בלי בעיה, בלי להסתבך, זה רק נראה מסובך אבל ברגע שמבינים את התהליך זה זורם



- **שלב שישי** בשלב זה תלמדי לעבוד עם שמרים, אין ספק שבקורס הזה הכנסתי מכל מה שחשוב לדעת, את כל הדברים שלפעמים אנשים חוששים מהם, קרמים, ג'לטין, קרמל בצק רבוק, שמרים.... המטרה שלך כאשר את קונה את הקורס שלי זה כי את רוצה ללמוד דברים חדשים שאת לא יודעת ולכן היה חשוב לי להכניס לקורס הזה את כל הדברים שאני יודעת שמפחידים המון אנשים, חשוב לי כן להוציא אותך מאיזור הנוחות שלך וכן ללמד אותך דברים חדשים בטכניקות חדשות ולעשות לך חוויה מתקנת, שאם עד עכשיו פחדת להכין דברים מסויימים תתנסי, תלמדי ותביני שזה בכלל לא נורא, אלא ממש קל כשעושים את זה נכון ומבינים מה עושים ולמה עושים כל דבר
- **אנחנו כאן איתך ובשבילך**
- הקורס שלנו מאוד מדוייק, הוא באמת מכסה את כל מה שאת צריכה כדי להצליח וזו גם הסיבה שהתלמידים שלנו באמת מצליחים
- ברגע שאת רוכשת את הקורס הקורס נשלח אלייך באופן אוטומטי ואנחנו מכניסים אותך לקבוצת וואטסאפ סגורה רק של תלמידי הקורסים שלנו, בקבוצה תוכלי להתייעץ ולקבל מענה מידי על כל שאלה שתעלה לך, תוכלי להעלות את התוצרים שלך, לקבל פידבק על העבודה שלך כדי שנדייק אותך, שהותך בקבוצה לא מוגבלת בזמן.
- כמובן שתקבלי גם ליווי בנושא הטכני, במידה ונתקלת בבעיה, לא הצלחת להתחבר משהו לא ברור לך, אנחנו כאן בשבילך ללא הגבלת זמן
- אני ממתינה ומתרגשת לראות אותך מתחילה את דרכך המקצועית איתנו