



סילבוס

קורס עיצוב מקרונים מקיף



פרק 1 – קורס מקרונים – הגרסה הבסיסית

- הסבר על חומרי הגלם
- הסבר אופן ושלבי הכנת המתכון המדויקים בהכנת עוגיות המקרון
- מושגים בעולם הקונדיטוריה
- הסברים מדויקים מה נכון לעשות ומה לא נכון לעשות להצלחת המתכון
- כיצד לצבע נכון את המסה של עוגיות המקרון
- הסבר על המרקם שאמור להתקבל למסת עוגיית המקרון
- כיצד להימנע מדילול המסה לאחר הוספת צבע המאכל
- כיצד לזלף בצורה נכונה את עוגיות המקרון
- באיזה חום צריך לאפות את עוגיות המקרון
- כמה זמן צריך לאפות את עוגיות המקרון
- איך נוודא שתהיה לנו אפיה אחידה של עוגיות המקרון
- איך נוודא שעוגיות המקרון מוכנות
- עם אלו כלים נעבוד
- אופן מילוי עוגיות המקרון

בפרק זה תלמדי את ההכנה הנכונה לעוגיות מקרון שגם אם לא הצלחת בעבר להכין ואת אפילו קצת חוששת

להכין עוגיות מקרון, אני מבטיחה לך שאחרי הקורס הזה לא תחששי יותר להכין עוגיות מקרון, תלמדי את

אופן ההכנה הנכון, כיצד לאפות עוגיות עם "רגל", תלמדי את תהליכי העבודה הנכונים שיגרמו לך להצליח במדויק להכין את העוגיות המושלמות האלו בצורה נכונה ומדויקת



עולם מתוק
המכללה לקונדיטוריה בינלאומית בדיגיטל

פרק 2 – עוגיות מקרון מעוצבות המתאימות לכלה / למקווה / לשבת חתן וכו'

- הכנת עוגיות המקרון
- כיצד לעבוד נכון עם כלי הפיסול
- כיצד לעצב את הפרחים על גבי עוגיות המקרון
- שילוב סוכריות לעיצוב שלנו
- עיצוב עוגיות מקרון לבנות בעיצוב דקורטיבי
- הסבר על חומרי הגלם
- איך להכין מקרונים לבנים
- כיצד לעבוד עם אבקת צבע מאכל בצורה נכונה
- הסבר והדגמה על המרקם שמסת המקרונים אמורה להיות
- אופן הזילוף הנכון לעוגיות המקרון על משטח סיליפט עם סימונים לעוגיות מקרון
- כיצד לזלף את המילוי על המקרון
- כיצד ליצור מקרון על מקל
- עיצוב פרחים מבצק סוכר לעיטור המקרונים
- מהן אבקות הייצוב של בצק הסוכר
- מה ההבדל בין האבקות השונות
- כיצד לשמור על בצק הסוכר כדי שלא יתייבש
- באיזה בצק סוכר כדאי להשתמש
- כיצד ליצור "דבק" אכיל להדבקת האלמנטים
- הכרת הכלים השונים לפיסול בבצק סוכר ותפקידם

- הסבר על החותכנים
- הסבר על הספוגים השונים והשימושים הנכונים בהם
- רידוד הבצק בצורה נכונה, חיתוך עם חותכנים, דיקוק קצוות
- חיתוך פרחים בגדלים שונים ועיצוב שלהם

בפרק זה תלמדי להכין עוגיות מקרון מעוצבות בעיצוב ייחודי המתאים לאירועים ולמארזים

תלמדי להכין עוגיות מקרון מושלמות, תלמדי להשתמש בסוגי הכלים השונים, תלמדי כיצד לעצב אלמנטים מיוחדים וכיצד לחבר אותם לעוגיות המקרון תלמדי כיצד להכין מקרון על מקל וכך תלמדי לצאת מהקופסא ולעצב כל מה שיבוא לך.

תלמדי מה נכון לעשות ומה לא נכון לעשות בהכנת עוגיות המקרון דבר שיאפשר לך הצלחה בטוחה בהכנת העוגיות

פרק 3 – עיצוב מקרון בציור ביד חופשית

- הכנת עוגיות המקרון
- עיצוב עוגיות מקרון לבנות בעיצוב דקורטיבי
- הסבר על חומרי הגלם
- איך להכין מקרונים לבנים
- כיצד לעבוד עם אבקת צבע מאכל בצורה נכונה
- הסבר והדגמה על המרקם שמסת המקרונים אמורה להיות
- אופן הזילוף הנכון לעוגיות המקרון על משטח סיליפט עם סימונים לעוגיות מקרון
- כיצד לזלף את המילוי על המקרון
- עיצוב עוגיות מקרון עם ציור ביד חופשית
- כיצד לצייר על עוגיות המקרון
- עם איזה צבעים נצייר

בפרק זה תלמדי להכין ולעצב עוגיות מקרון מושלמות בציור ביד חופשית. עם טכניקת העיצוב הייחודית הזו תוכלי לצייר כל מה שעולה על רוחך, תוכלי לצאת מהקופסא ולהכין מארזים מושלמים לימי הולדת, לחגים ולימים מיוחדים, תלמדי עם אלו כלים לעבוד, ובאיזה אופן תלמדי עם אלו חומרים לעבוד לקבלת תוצאות מרהיבות





פרק 4 – עיצוב עוגיות מקרון דקורטיביות

- הסבר על חומרי הגלם
- הסבר אופן ושלבי הכנת המתכון המדוייקים בהכנת עוגיית המקרון
- מושגים בעולם הקונדיטוריה
- הסברים מדוייקים מה נכון לעשות ומה לא נכון לעשות להצלחת המתכון
- הסבר על המרקם שאמור להתקבל למסת עוגיית המקרון
- כיצד לזלף בצורה נכונה את המסה
- באיזה חום צריך לאפות את המקרונים
- זמן אפיה נכון
- אופן אפיה נכון
- איך נוודא שעוגיות המקרון מוכנות
- עם אלו כלים נעבוד
- אופן מילוי עוגיות המקרון
- כיצד לעבוד נכון עם כלי הפיסול
- כיצד לעצב את הפרחים על גבי עוגיות המקרון
- שילוב סוכריות לעיצוב שלנו
- אופן הזילוף הנכון לעוגיות המקרון על משטח סיליפט עם סימונים לעוגיות מקרון
- עיצוב פרחים לעיטור המקרונים
- מהן אבקות הייצוב שנשתמש בהן
- מה ההבדל בין האבקות השונות
- כיצד לשמור על הבצק שלא יתייבש



- באיזה סוג בצק כדאי להשתמש
- כיצד ליצור "דבק" אכיל להדבקת האלמנטים
- הכרת הכלים השונים לפיסול ותפקידם
- מהיכן רוכשים את אבקות האיבוק השונות
- כיצד נצבע בצורה נכונה את עוגיות המקרון
- כיצד נצבע את האלמנטים שנדביק לעוגיות המקרון
- הסבר על החותכנים
- הסבר על הספוגים השונים והשימושים הנכונים בהם
- רידוד הבצק בצורה נכונה, חיתוך עם חותכנים, דיקוק קצוות
- חיתוך פרחים בגדלים שונים ועיצוב שלהם
- עיצוב עוגיות מקרון עם עיצוב פרחוני מתאים לאירועים ומארזים
- צביעה נכונה של המקרונים עם אבקות איבוק
- הכרת החומרים והכלים הנחוצים לעיצוב המקרונים
- מהיכן רוכשים את אבקות האיבוק שהשתמשתי בהן בקורס
- כיצד נצבע בצורה נכונה את עוגיות המקרון
- כיצד נצבע את האלמנטים שנדביק לעוגיות המקרון
- הדבקת האלמנטים על גבי עוגיות המקרון
- הדבקת האלמנטים על גבי עוגיות המקרון

בפרק זה תלמדי להכין עוגיות מקרון מעוצבות המתאימים להרכבת מארזים

תלמדי הכנה מדויקת של עוגיות מקרון שייצאו לך מושלמות כל פעם מחדש, שלא תחששי יותר להכין עוגיות מקרון, הרי כולם מפחדים להכין אותן, אולי אפילו את ניסית ולא הצלחת, או שאפילו כל כך הפחידו אותך שאפילו לא ניסית, אז הנה לך המתכון ודרך ההכנה המושלמת להכנת עוגיות מקרון נדירות, תלמדי לעצב אותן, תלמדי איך לעבוד בצורה נכונה עם חומרי הגלם, תלמדי ליצור עוגיות מעוצבות שיאפשרו לך לזרום עם הדמיון שלך ולעצב עוד סוגים של מארזים ייחודיים לעוגיות המקרון שלך



פרק 5 – מילויים לעוגיות המקרון

• לימוד הכנת מגוון רחב של מילויים

• הכנת מילוי בטעם תות

• הכנת מילוי בטעם בננה

• הכנת מילוי בטעם אננס

• הכנת מילוי בטעם קוקוס

• הכנת מילוי בטעם קסיס

• הכנת מילוי בטעם ליצי

• הכנת מילוי בטעם מנגו

• הכנת מילוי בטעם פיסטוק

• נלמד את שלבי ההכנה של המילויים

• נלמד מתי ניתן לעבוד עם המילוי

• נלמד את היחסים הנכונים של חומרי הגלם

בפרק זה תלמדי להכין מגוון רחב של מילויים טעימים וצבעוניים, תוכלי לשדרג כל מילוי

עם הוספת טעמים או שינוי טעמים לפי הטעם האישי שלך או לפי בקשת הלקוח

פרק 6 – הכנת משטח מסומן לעיצוב מקרונים

• תלמדי להכין משטח עם עיגולים מסומנים ליצירת מקרון אחיד בגודלו מחומרים שיש לך בבית

• כיצד ליצור עיגולים מדויקים שיוציאו לך עוגיות מקרון כאילו את אופה אותן על משטח סיליפט מסומן

• תוכלי לשמור ולהשתמש במשטח שתכניי בכל פעם שתכניי עוגיות מקרון

• טכניקת העבודה הזו תחסוך לך כסף על רכישת משטח מיוחד להכנת עוגיות מקרון

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 בצורה שמכסה את כל מה שאת צריכה לדעת כדי להצליח להכין עוגיות מקרון בצורה מדוייקת

שלב ראשון לימוד עוגיות מקרון בעיצוב הבסיסי בשלב זה תלמדי כיצד להכין את עוגיות המקרון בצורה נכונה, כיצד ליצור "רגל" לעוגיה, כיצד לאפות בצורה נכונה ומדוייקת ולהצליח בתהליך גם אם לפני לא הצלחת

שלב שני לימוד עיצוב עוגיות מקרון לכלה / שבת חתן / מקווה ועוד, בשלב זה תלמדי כיצד לצאת מהקופסא ולעצב בצורה ייחודית ומושלמת המתאימה לאירועים, תוכלי לקחת את הטכניקה הזו ולהכין מארזים לפי קונספטים שונים

שלב שלישי לימוד עיצוב עוגיות מקרון בטכניקת הציור על גבי המקרון כך תקבלי עוגיות מקרון מופלאות ויפיפיות, תלמדי כיצד לצייר על עוגיות המקרון דבר שייצור דוגמא ייחודית רק לך, תוכלי לצייר כל מה שתבחרי לצייר ולהינות מעיצובים מקוריים שלך

שלב רביעי לימוד עיצוב עוגיות מקרון עם דקורציות מדהימות תלמדי כיצד ליצור עוד דוגמאות נוספות לעוגיות המקרון, המתאימות למארזים ולשולחנות אירועים, תלמדי לעבוד עם אבקות איבוק בצורה נכונה

שלב חמישי לימוד הכנת מגוון רחב מאוד של מילויים לעוגיות המקרון, תלמדי להכין מגוון רחב של מילויים טעימים שיקפיצו לך את הטעם של עוגיות המקרון, תגווי טעמים וצבעים

שלב שישי תלמדי להכין משטח מסומן לעיצוב מקרונים מדוייקים בגודל ובצורה אחידה

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 ממתנה ומתרגשת לראות אותך מתחילה את דרכך המקצועית איתנו