



סילבוס

קורס קינוחי בוטיק פרווה





פרק 1 – סושי שוקולד עם ציפויים קרים

- סושי שוקולד בטעם במבה אדומה
- סושי שוקולד בטעם קרמל
- סושי שוקולד בטעם ריבת חלב
- סושי שוקולד בטעם פרוו רושה
- סושי שוקולד בטעם פיסטוק ודובדבני אמרנה
- סושי שוקולד בטעם פופקורן מתוק
- סושי שוקולד בטעם אוראו
- סושי שוקולד בטעם לוטוס
- סושי שוקולד בטעם שוקולד תפוז

בפרק זה תלמדי כיצד להכין מגוון סושי שוקולד בטעמים מגוונים

הקפדנו לבנות את הקורס כך שכל מילוי יהיה באופן הכנה שונה מהשני ולא בהכנת מסה אחת ורק לשנות לה את המליות שמכניסים בפנים

את תלמדי להכין מליות טעימות וייחודיות, כאשר הרכבנו את סושי הבמבה האדומה או הפופקורן המתוק לא השתמשנו במליות מוכנות אלא הרכבנו מתכונים המתאימים למילוי

הסושי כדי שתלמדי לפתח את עצמך ולחשוב בכיוון הזה ולאט לאט תלמדי להרכיב מתכונים בעצמך

תלמדי לעבוד עם חומרי הגלם והכלים השונים

פרק 2 – סושי שוקולד עם ציפויים אפויים

- סושי שוקולד בטעם דובדבני אמרנה
- סושי שוקולד בטעם לימון
- סושי שוקולד בטעם חלבה

בפרק זה תלמדי לצאת מהקופסא ולהכין סוג נוסף של סושי, תלמדי להכין סושי עם ציפויים אפויים בטכניקות שונות

תלמדי שילוב טעמים נוסף וטכניקת הרכבה נוספת של הקינוח

פרק 3 – מילויים לסושי פירות

- מילוי לסושי פירות גרסה 1
- מילוי לסושי פירות גרסה 2

בדרך כלל בסדנאות וקורסים לסושי פירות מלמדים להכין את הסושי עם מליות קנויות מחנויות מתמחות אפיה

המליות הללו פחות טעימות ומעבר לכך הן בכמות קטנה וממש יקרות

כדי למקצע אתכן וכדי לאפשר לכן להוציא כמה שפחות כסף ולהרוויח כמה שיותר כסף הכנסתי לקורס שתי סדנאות לשני סוגים שונים של מליות לסושי פירות

המליות ממש טעימות ואתן יכולות גם לשלב אותם בקינוחים אחרים שתרצו להכין

פרק 4 – סושי פירות

- סושי פירות עם דפי סויה
- סושי פירות ללא דפי סויה

בפרק זה תלמדי כיצד להכין סושי פירות מושלם בשתי טכניקות שונות

תלמדי להכין סושי פירות עם דפי סויה ומילוי קוקוס

ותלמדי להכין סושי פירות ללא דפי סויה, תלמדי כיצד להכין את המילוי, תלמדי לצבוע ולקשט את הסושי

תלמדי איזה פירות מתאימים למילוי ואיזה פירות לא מתאימים למילוי

ותוכלי להתחיל למכור מארזי סושי או לעצב שולחנות או לשלב במגשי פירות לאירוח או למכירה



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

וזו הסיבה שבנינו את הקורס שלנו בצורה שמכסה את כל מה שאת צריכה לדעת כדי להצליח להכין קינוחי בוטיק מעלפים

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

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

שלב ראשון לימוד מגוון רחב של סושי שוקולד בטכניקות עבודה ובטעמים שונים, תלמדי להכין קינוחים ייחודיים בטעמים ובנראות שלהם

שלב שני לימוד הכנה של סושי שוקולד עם ציפויים אפויים, תלמדי להרכיב סושי בטכניקה נוספת בטעמים נוספים, תלמדי כיצד לפתוח את הראש לקינוחים בסגנון אחר וזה יאפשר לך דרך חשיבה אחרת גם להמשך

שלב שלישי לימוד הכנת מילויים לסושי פירות דבר אשר יחסוך לך לא מעט כסף

שלב רביעי לימוד הכנסת סושי פירות בכל מיני סגנונות, עם דפי סויה וללא דפי סויה, תלמדי עם איזה פירות ניתן להכין סושי פירות ועם אילו פירות עדיף שלא

לכל סדנא מופיע מתכון כתוב לנוחיותך

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

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