



סילבוס

קורס קינוחי בוטיק פרווה

פרק 1 – סדנאות והסברים

- לימוד הכנה של בסיס הביסקוויט יציב שלא נשבר
- כיצד ליצור משכבת הבסיס בטעם נטרלי ונשנה אותה לטעמים שונים לפי הטעם האישי שלנו
- כיצד להכין את התחתיות בכמות גדולה להזמנה של עיצוב אירוע
- כיצד לשמור את תחתית הבסקוויט
- כיצד לחתוך את התחתית בצורה נכונה
- כיצד לסדר את התחתית בצורה נכונה בתבנית

בפרק זה תלמדי כיצד להכין בסיס ביסקוויט יציב שלא נשבר בקלות מה שיאפשר לך לעבוד איתו ללא חשש וליצור איתו קינוחים מושלמים, תוכלי ליצור מהבסיס הזה רולדות ועוד מגוון קינוחי בוטיק ובסיס לעוגות.

תלמדו כיצד ליצור משכבת הבסיס הזו עוד טעמים וצבעים נוספים, כיצד לחתוך את הבסיס בצורה נכונה וכיצד לשלב את הבסיס בקינוחים שלנו

פרק 2 – ג'לטין

- עבודה נכונה עם ג'לטין
- תפקידו של הג'לטין
- מהם הסוגים השונים של המייצבים שיש בעולם הקונדיטוריה והאפיה
- ממה עשויים המייצבים השונים
- מה היחסים הנכונים להכנת ספוג ג'לטין
- כיצד להכין קוביות ג'לטין
- כיצד לשמור את הג'לטין המוכן
- כיצד נשתמש במסת ג'לטין במסה חמה ובמסה קרה
- איך נדע אם הג'לטין שלנו ישן
- כיצד לעבוד בצורה נכונה עם ג'לטין ישן
- מה התפקיד של הג'לטין



בפרק זה נלמד על הג'לטין, ממה הוא מופק, כיצד משתמשים בו בצורה נכונה, כיצד לאחסן אותו,

כיצד נכין כמות גדולה של ג'לטין לעבודה, מהם החומרים המייצבים השונים ש

משתמשים בהם בעולם הקונדיטוריה והאפיה, מה היחסים הנכונים בין האבקה לבין הנוזל, כיצד מחשבים כמות מסה נכונה לעבודה

פרק 3 – השוואת טמפ'

- מהו המושג השוואת טמפ'
- מדוע עושים השוואת טמפ'
- כיצד עושים השוואת טמפ' בצורה נכונה
- באילו מקרים נעשה השוואת טמפ'

בפרק זה תלמדי על המושג השוואת טמפ', מתי מבצעים השוואת טמפ', מה התהליך הנכון להשוואת טמפ', על מה נקפיד כאשר אנו עושים השוואת טמפ'

כמובן שבידע הזה תשתמשי המון באפיה ובהרכבת עוגות וקינוחים

פרק 4 – קצפת לקישוטים

- קצפת מותאמת לקינוחים
- כיצד נצבע את הקצפת לפי הצורך
- מה הכמויות הנכונות לקצפת לקישוטים
- הכמויות הנכונות לקצפת לקישוטים
- כיצד נכין קצפת לקישוטים שהיא לא קצפת צמחית שבה השתמשתי בקורס

בפרק זה תלמדי כיצד להכין קצפת במרקם נכון לקישוטים השונים, כיצד לעבוד עם יחסים נכונים של חומרי הגלם





פרק 5 – קישוטי שוקולד

- קישוטי שוקולד
- באיזה מרקמים הצימקאו צריכים להיות
- עם אלו כלים נעצב קישוטים
- כיצד ליצור עלים מצימקאו
- כיצד נייבש את הקישוטים
- כיצד ניצור קישוטי מריחה מצמקאו
- כיצד נחלץ על הקישוטים
- כיצד נאחסן את הקישוטים

בפרק זה תלמדי להכין קישוטי שוקולד מגניבים, תלמדי להתשמש בכלים שיש לך במטבח ליצירת קישוטים קלילים ויפים שיקשטו כל עוגה וקינוח, תלמדי כיצד לאחסן את הקישוטים בצורה נכונה

פרק 6 – כדורי פררו רושה

- אופן הכנת כדורי פררו רושה
- מהם חומרי הגלם
- הסבר על חומרי הגלם וכיצד להוזיל עלויות
- כיצד נדע שהמסה במרקם נכון
- כיצד ניצור ציפוי פציח לכדורי הפררו רושה
- כיצד נצפה את כדורי הפררו רושה
- כיצד לשמור את כדורי הפררו רושה

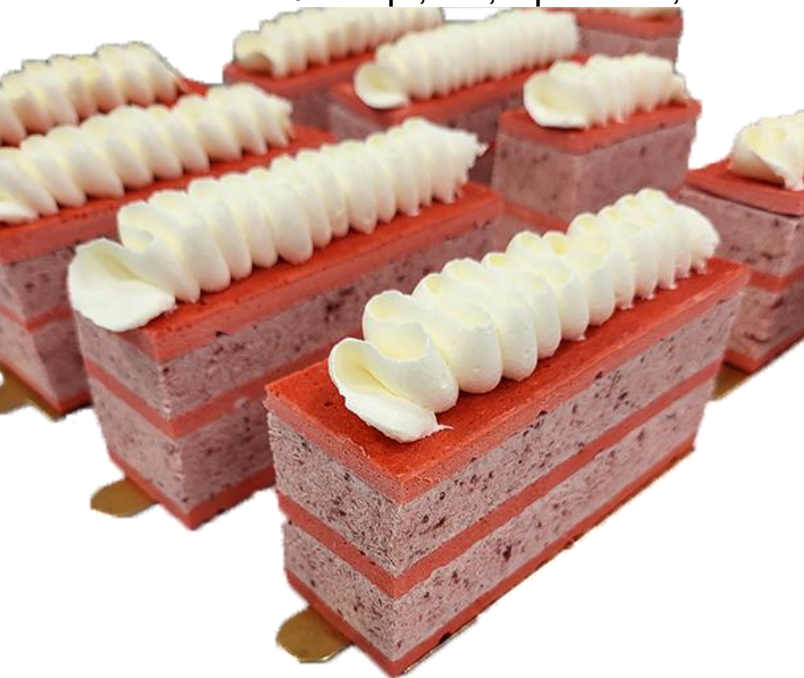
בפרק זה תלמדי להכין כדורי פררו רושה מדהימים, תלמדי על חומרי הגלם השונים, תלמדי כיצד להוזיל עלויות, תלמדי איך המסה הבסיסית אמורה להיות ותלמדי כיצד לצפות את הכדורים והיכן לשמור אותם



- קינוחי בוטיק בטעם מוס קוקוס וקרמו שוקולד
- קינוחי בוטיק בטעם מוס פיסטוק ומוס אוראו
- קינוחי בוטיק בטעם מוס שוקולד ומוס אוראו
- קינוחי בוטיק בטעם מוס וניל וקולי מנגו אננס
- קינוחי בוטיק בטעם מוס פרלינה ומוס קוקוס
- קינוחי בוטיק בטעם מוס לימון וג'לי לימון
- קינוחי בוטיק בטעם מוס שוקולד ומוס בננה
- קינוחי בוטיק בטעם מוס וניל ומוס פירות יער
- קינוחי בוטיק בטעם מוס תות וביסקוויט אדום
- קינוחי בוטיק בטעם מוס שוקולד אוראו, תותים ומוס וניל
- קינוחי בוטיק בטעם מוס וניל ודבש
- קינוחי בוטיק בטעם מוס אוראו ובסקוויט אוראו
- קינוחי בוטיק בטעם מוס תות בשילוב חתיכות פרי
- קינוחי בוטיק בטעם מוס קפוצ'ינו וגנאש שוקולד
- קינוחי בוטיק בטעם מוס תפוז וקרם תפוז
- קינוחי בוטיק בטעם מוס תות וג'לי תות
- קינוחי בוטיק בטעם מוס שוקול ומוס פררו רושה
- קינוחי בוטיק בר ג'נדויה וטופי בציפוי פררו רושה
- קינוחי בוטיק בר פררו רושה

בפרק זה תלמדי מהבסיס כיצד לבנות קינוחי בוטיק מרהיבים, מאוד מיוחדים במראה שלהם ובטעם שלהם תלמדי כיצד להכין בסיס לשכבות השונות של הקינוחים בצורה נכונה ומדויקת, כיצד לשלב בין חומרי הגלם השונים תלמדי כיצד לשלב טעמים בצורה נכונה שמתחברת וזורמת, תלמדי חיתוך נכון של שכבות הבסיס, כיצד לבנות קינוח שכבות פרווה טעים בטירוף שאף אחד לא יאמין לך שהקינוח הוא פרווה ולא חלבי (ובנינו, חסרים קינוחי פרווה טעימים ויש להם גם דרישה כי לא כולם יודעים להכין קינוחי פרווה ברמה כזו גבוהה בטעם ייחודי ומטריף).

תלמדי להכין קישוטים לקינוחים שאותם תוכלי להניח לא רק על הקינוחים הספציפיים האלה אלא על כל קינוח או עוגה, או מארז שתרצי. כשאת לומדת כל סוג של קונדיטוריה, כל כך חשוב שתביני את התהליך עצמו ולא תעבדי כמו תוכי מאחר שברגע שיש לך הבנה בתהליך את תדעי להכין בצורה מדויקת כל קינוח או עוגה שתרצי מבלי להסתבך, את תדעי לעבוד בצורה מקצועית, תדעי להרכיב בעצמך מתכונים וזה בדיוק מה שאנחנו מלמדים אותך! ידע מקצועי מזוקק עם ירידה לפרטי פרטים בהבנת הכנת הקינוחים הללו. בקורס הזה תלמדי מגוון רחב מאוד של קינוחים עם טכניקות עבודה וטעמים שונים, מרקמים שונים ושכבות שונות, החל משכבות מוס, שכבות קולי, ג'לי, קרמו ועוד. בסוף התהליך את תלמדי להכין קינוחים בצורה מקצועית ומדויקת ממש כמו בתמונה



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, כעוגות ועוד.

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

שלב ראשון לימוד שכבות הבסיס, עבודה נכונה, חיבור בין חומרי הגלם, חיתוך נכון, אחסון נכון

שלב שני לימוד עבודה נכונה עם ג'לטין, מהו ג'לטין, ממה הוא מופק, מה התפקיד שלו, מה היחסים הנכונים לעבודה איתו, באילו עוד חומרים מייצבים משתמשים בעולם הקונדיטוריה והאפיה, ממה הם מופקים ועוד המון ידע שכל כך חשוב שתביני לעומק, מאחר שאם את רוצה להוציא קינוחים מושלמים גם במראה וגם בטעם גם בהמשך הדרך שלך את חייבת להבין את חומרי הגלם ותהליכי העבודה

שלב שלישי לימוד עיצוב עוגיות מקרון בטכניקת הציור על גבי המקרון כך תקבלי עוגיות מקרון מופלאות ויפייפיות, 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 מדויקים בגודל ובצורה אחידה

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 אליך 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