



## לוח סדנאות נובמבר-דצמבר

מחיר	נושא	שעות	יום	תאריך
₪ 300	<b>לחמי עמים:</b> לחוח תימני, פרנה מרוקאית, לחם דלעת אמריקאי, ג'בטה איטלקית, פיתה ולאפה	10:00-14:00	א'	26.11.17
₪ 300	<b>עוגות שמרים, בצק שמרים כרוך למאפי בוקר וסבריות</b>	9:00-13:00	ג'	28.11.17
₪ 300	<b>קינוחים בכוסות:</b> טריקולד, מלבי קרם קוקוס וטפיוקה, "מילפיי" קרם מסקרפונה וג'לי סידר, גביע לימונענע -קוקוס, גבינה לוטוס אוריאו, וניל דובדבנים, טירמיסו צ'אי מסאלה	18:00-22:00	ג'	28.11.17
₪ 300	<b>עוגת קומות בצק סוכר/קרם, עיצוב פרחים, שימוש בשוגר ויל ורויאל אייסינג</b> (דרוש ידע בסיסי)	9:15-13:15	ד'	29.11.17
₪ 200	<b>פטיפורים: חיתוכים קטנים ומתוקים, קלי הכנה ורבי רושם</b>	9:00-11:00	ו'	1.12.17
₪ 500	<b>עוגיות תכשיטים בהדרכת מימי נידם:</b> בסדנה נלמד את הבסיס להכנתם, מעטפת, מלית וקישוטים רוב הסדנה מעשית מכינים 4 דגמים ומכל דגם נכין מס' עוגיות בהתנסות בנוסף 3 דגמים נוספים בהדגמה	9:00-15:00	ב'	4.12.17
₪ 300	<b>עוגות בחושות וקאפקייקס:</b> טכניקות לעוגות מושלמות ומגוונות ודגומאות לעיצוב קאפקייקס	9:00-13:00	ג'	5.12.17
₪ 300	<b>שקולד כל אחד יכול!</b> פרלינים מקושטים במגוון מילויים, טראפלט קראנץ', טראפל נטפים ועוד	18:00-22:00	ג'	5.12.17
₪ 300	<b>קינוחים קלאסיים:</b> קרפ סוזט, פבלובה, הכנת גלידה בטוויל, פלאן ועוד (דרוש ידע בסיסי)	9:15-13:15	ד'	6.12.17
₪ 300	<b>מאפי שמרים מתוק ומלוח:</b> פרצל, פוגסט זיתים, לחם ממולא, קוגלהוף, אורנגלושקה ועוד. (דרוש ידע בסיסי)	10:00-14:00	א'	10.12.17
₪ 300	<b>עוגות מעוצבות בבצק סוכר:</b> טכניקות ושימוש בבצק סוכר לתוצאות מקצועיות. כלים ויסודות לעוגה מעוצבת	9:00-13:00	ג'	12.12.17
₪ 300	<b>מאפי רבוך מיוחדים:</b> פריז ברסט, אקלר פטל בציפוי מבריק, לחמניות בורג פרמזן ועוד (דרוש ידע בסיסי)	9:15-13:15	ד'	13.12.17

200 ₪	<b>סדנת מקרונים-הכנה ומגוון מילזים</b>	9:00-11:00	ו'	22.12.17
300 ₪	<b>עוגות ויטרינה אישיות: נכין מגוון מוצרים במרקמים, שכבות מורכבות וטעמים (דרוש ידע בסיסי)</b>	10:00-14:00	א'	24.12.17
300 ₪	<b>בצק עלים: הכנת הבצק ומגוון מאפים מלוחים ומתוקים</b>	9:00-13:00	ג'	26.12.17
300 ₪	<b>פטיפורים: חיתוכים קטנים ומתוקים, קלי הכנה ורבי רושם, מקרונים- הכנה ומילוי</b>	18:00-22:00	ג'	26.12.17
300 ₪	<b>סדנת עוגת חיתוך עם ציור דמות שוקולד משולב קצפת (דרוש ידע בסיסי)</b>	9:15-13:15	ד'	27.12.17
	<b>פרטים ות"ל במייל : <a href="mailto:galiacakes@gmail.com">galiacakes@gmail.com</a> ובטל' 02-6715716</b>			
	<b>פתיחות קורסים חדשים :</b>			
	<b>קורס קונדיטוריה 16 מפגשים מסלול ערב 31.1.18</b>	18:00-22:00	ד'	
	<b>קורס קונדיטוריה 16 מפגשים מסלול בוקר 25.1.18</b>	9:00-13:00	ה'	