

שלב 1 – 14 מפגשים

תחום	נושא השיעור	
בצק פריך	מבוא והכנת עוגיות פריכות: חיתוך, רידוד, גלגול	1
	טארטים בשיטות השונות	2
שמרים	לחמים חלות, באגט ופוקצ'ות	3
שמרים	עוגות שמרים ובצק כרוך למאפי בוקר	4
בצק עלים	הכנת בצק חלבי וצורות עבודה עמו	5
עוגות בחושות	טכניקות לעוגות מושלמות ומגוונות	6
בצק סוכר 1	מבוא ופיסול בסיסי	7
המטבח החלבי	לזניה, קיש, טרין ירקות וגבינות ועוד	8
עוגות גבינה	קרה, אפויה, גבינה מהירה, טירמיסו ופאי	9
קינוחים קלאסיים	ברולה, וולקנו, פחזניות ועוד	10
שוקולד	טמפרינג ופרלינים בפורמות	11
עוגות מוס וקרים	הכנות: בסיסים, מרנגים לקישוט ובניית עוגת קרם בשכבות	12
עוגות מוס	המשך: יציקה, פירוק וקישוט	13
פטיפורים	חיתוכים קטנים ומתוקים, קלי הכנה ורבי רושם	14

שלב 2- מתקדם 19 מפגשים

תחום	נושא השיעור	
פריך	עוגיות מורכבות בשיטות השונות	1
	טארטים מיוחדים, שימת דגש על קישוטים	2
שמרים	מאפי שמרים קלאסיים: כרוך לקרואסון, קוגלהוף, בריוש ועוד	3
מחמצות	הכרות עם נושא מחמצות ושאר, סטארטר, פוליש וביגה	4
רולדות	רולדות קלאסיות ומיוחדות פמגוון קרמים, ציפויים וקישוטים	5
רבוך	מאפי בצק רבוך מיוחדים	6
בצק פילו	מלוח, מתוק וצורות מגוונות	7
סדנת זילוף	טכניקות זילוף מקצועיות	8
בצק סוכר 2	קומות, סרטים, פפיונים, פרחים ורויאל	9
קינוחים קלאסיים 2	קרפ סוזט, פבלובה, סופלה, גלידה בטויל, פלאן ועוד	10
מנות ראשונות חלביות	פינגר פוד לאירוח חלבי	11
עוגות מוס מורכבות -	בסיסים, מילויים ובנייה	12
2 מפגשים	המשך: פירוק, ציפויים, ריסוס וקישוטים מיוחדים	13
קינוחים בכוסות	קינוחים מגוונים בכוסות	14
שוקולד-	פרלינים, כתיבה וקישוטים-מעשי	15
עוגות קלאסיות	זאכר טורט, היער השחור, עקיצת דבורה, דובוש, אופרה	16
פטיפורים מיוחדים	מגוון קטנים, מתוקים ומקושטים	17
ממתקים	קרמבו, מרשמלו, מרמלדה ועוד	18
פרויקט סיום	הכנה, גימור ועריכת מזנון עם תוצרי הקורס לאורחים	19