

שוקולד 101

התמחות מקצועית בת שישה מפגשים בנושא שוקולד

קורס שוקולטייר הוא קורס הכשרה מקצועי וממוקד בתחום הכנת הפרלינים והיצירה בשוקולד. מטרת הקורס להעניק למשתתפים את כל הידע המעשי והתאורטי הנדרש כדי להכין מוצרי שוקולד ברמה מקצועית ולבנות ליין מוצרים משל עצמם. הקורס מיועד לקונדיטורים, אנשי מקצוע וכל מי שמעוניין להיכנס לתוך עולם שכולו תשוקה ויצירה.

הקורס יתקיים בפורמט המשלב הדגמות ותרגול מעשי Hands on. משתתפי הקורס מתנסים במגוון רחב של טכניקות ואפליקציות וייחשפו לידע המקצועי והעדכני ביותר על עולם השוקולד בארץ ובעולם.

בקורס לומדים להכיר את פרופילי הטעם והמאפיינים של כל שוקולד, הכנת שוקולד Bean to Bar, כללים לאחסון, מגוון שיטות טמפרור, סגנונות שונים לייצור פרלינים ועוד.



תאריך פתיחה: 07/01/26

ימי הקורס: ימי ד'

שעות הקורס 16:00-22:00

משך הקורס שישה מפגשים

מחיר 5487 ש"ח

מחיר מיוחד לבוגרי דנון 4956 ש"ח

מתכונת הקורס הדגמה משולבת בהתנסות מעשית

האסכולה הצרפתית - פרלינים בטבילה. דגשים ושיטות עבודה, ציפוי וחיתוך, טכניקות גימור בטכניקות מדויקות ליצירת מעטפת מבריקה ואחידה, עיטורים עשירים חוספות מפתיעות מליות ועוד.

העמקה בטכניקות מתקדמות ליצירת חטיפי שוקולד וקונפיסרי, חוך שילוב מרקמים וטעמים מורכבים, עבודה מדויקת עם חוספות ומילויים, בניית ליין מוצרים אישי, חידוד תהליכי עבודה ויישום עקרונות פיתוח מוצר.

היכרות עם סוגי שוקולד, הרכב ושימושים. הבנה של חומרי הגלם והמבנה הכימי של השוקולד, טכניקות טמפרור בסיסיות, הכנה של שוקולד משלב הפולים (Bean to Bar), התנסות מעשית בטמפרור.

גנאשים - קלאסיים ומיוחדים, בנייה נכונה של מתכונים, התאמת מרקמים למטרות שונות. גנאש למריחה, לחיתוך ולמילוי.

האסכולה הבלגית - פרלינים בחבנית. דגשים ושיטות עבודה, ציפוי וחיתוך, טכניקות גימור בטכניקות מדויקות ליצירת מעטפת מבריקה ואחידה, סגנונות עיטור חוספות, מליות ועוד.

להרשמה
לחצו כאן