



הפטיסרי של אלברז

כיתת אומן עם אחד השפים המובילים מפריז

הפטיסרי הצרפתי לא מפסיק לחדש ולהפתיע, הקונדיטורים הצעירים של פריז ממשיכים לשבור את המוסכמות ולהציג שפה אישית ומאופיינת שבכל פעם משנה מחדש את כללי המשחק.

בחודש ינואר הקרוב חוזר לדנון ז'וליאן אלברז הקונדיטור הראשי של Ladurée, אחד מבתי הקונדיטוריה האייקוניים ביותר בצרפת, לקורס של חמישה מפגשים בכדי לחלוק עם המשתתפים את תפיסת עולמו הקולינרית המביאה שילוב של מסורת וחידוש בו זמנית.

אלברז קונדיטור צרפתי נודע, שזכה במספר תחרויות בינלאומיות, כולל אליפות העולם בקונדיטוריה (Coupe du Monde de la Pâtisserie), ושימש בעבר בתפקידים בכירים במסעדות ובבתי מלון יוקרתיים בצרפת בין היתר כקונדיטור הראשי של מלון בריסטול בפריז.

כיתת האומן מתקיימת במתכונת של הדגמה וטעימות ומיועדת לאנשי מקצוע, קונדיטורים וחובבים אשר מעוניינים לשאוב השראה ולהיחשף לחד החנית של היצירה הצרפתית בת זמננו.

מה נלמד?

מאפים מבצק רבוך, עוגות בחושות מודרניות, קינוחי צלחת, טארטים מורכבים וניחשף לקינוחים מתוך קולקציית הקינוחים של Ladurée המשלבים בין טכניקות עכשוויות לטעמים מסורתיים.

להתרשמות מסגנונו היכנסו לחשבון [האינסטגרם של אלברז](#).

*תכני הקורס ושעות הפעילות עשויים להשתנות בהתאם לצורכי בית הספר

משך הקורס 5 ימים

תאריכי המפגשים 4-8 בינואר 2026

מתכונת הקורס הדגמה וטעימות

שעות הקורס 10:00-14:00

מחיר הקורס 7275 ש"ח

מחיר לבוגרי דנון 5900 ש"ח

להרשמה
לחצו כאן