

בולנז'רי צרפתי / פסקל טפר MOF

השתלמויות מעשיות עם אחד האופים המוערכים בצרפת

אפייה היא אחד המקצועות המרתקים בעולם. באמצעות מים, קמח ושמרים בלבד יוצרים אופים ברחבי העולם עושר כמעט אין סופי של לחמים ומאפים. בצרפת, אולי יותר מכל מקום אחר בעולם, התפתחו תרבות ומסורת של אפייה, הכוללות מגוון גדול של לחמים ומאפים.

בחודש מרץ יגיע אלינו פסקל טפר, אחד מאנשי הלחם המוערכים בצרפת. טפר נושא תואר MOF ובבעלותו רשת מאפיות חובקת עולם. הוא מוכר בעיקר בגישתו המסורתית לאפייה, ובהיכרותו עם מסורות הלחם האיזוריות של צרפת. זוהי הפעם השלישית שהוא מגיע לדנון להשתלמות מקצועית בתחום הבולנז'רי.

מה בקורס?

// מחזור ראשון - נלמד מגוון רחב של טכניקות ומתכונים להכנת בגטים מסורתיים ומיוחדים, תוך דגש על שיטות התססה שונות, סוגי קמחים וטעמים מגוונים. נעמיק בשיטות מתקדמות כמו שימוש ב-מחמצת, בצק מותסס (pâte fermentée), ופוליש. נכיר את העבודה עם קמח מלא ודגנים, באגטים עם תסיסה מושהית (poîntage retardé) ובאגטים בתסיסה ארוכה.

// לחמים צרפתיים אזוריים - נעמיק בעולם הלחם המסורתי של צרפת תוך עבודה עם תהליכי תססה מגוונים, שילובי טעמים ייחודיים וטכניקות קלאסיות לעיצוב ואפייה. נלמד כיצד ליצור לחמים בעלי אופי, עומק ומרקם עם דגש על שילוב נכון של קמחים, תוספות כמו אגוזים ופירות, והתאמה לאופי הלחם הרצוי. הקורס משלב ידע טכני מעמיק עם הבנה בחומרי גלם ובתהליכי אפייה מסורתיים ומיועד להקנות למשתתפים כלים מקצועיים ורגישות לטעם, לטקסטורה ולמסורת האפייה הכפרית הצרפתית. קהל יעד

// קונדיטורים ואופים מיומנים, המעוניינים להרחיב את סל הטכניקות שלהם ולקבל השראה.
// אופים חובבים המעוניינים ללמוד אפיית לחמים ומאפים צרפתיים באופן מרוכז ומקצועי.
// תלמידים ובוגרי בית הספר דנון המעוניינים להרחיב את תחומי ההתמחות

// הקורס ייערך בצרפתית ויתורגם סימולטנית לעברית.
// חלק מהתכנים עשויים להשתנות בהתאם למצאי חומרי הגלם ולשיקולי בית הספר.

מחזור ראשון באגטים 2 ימים

מחזור שני לחמים 3 ימים

08-09 במרץ

תאריכים

10-12 במרץ

תאריכים

הדגמה משולבת

מתכונת הקורסים

בהתנסות מעשית

16:00-21:00

שעות

5428 ש"ח

מחיר קורס באגטים

3776 ש"ח

מחיר קורס לחמים