

אפייה צרפתית / 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, חוך דגש על שיטות התססה שונות, סוגי קמחים וטעמים מגוונים. נעמיק בשיטות מתקדמות כמו שימוש ב-מחמצת, בצק מוהסס (pâte fermentée), ופוליש. בגטים קלאסיים, עם וריאציות, בגטים עם תוספות כמו עגבניות גבינה וזיתים, ובגטים בעיצוב מיוחד.

// לחמים צרפתיים אזוריים - נעמיק בעולם הלחם המסורתי של צרת חוך 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 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
מחזור שני לחמים

2 ימים
3 ימים

תאריך פתיחה

08-09 במרץ

תאריך פתיחה

10-12 במרץ

מחנות הקורס

קורס מעשי

שעות

16:00-21:00

מחיר קורס באגטים

2301 ש"ח

מחיר לבוגרים

1947 ש"ח

מחיר קורס לחמים

2950 ש"ח

מחיר לבוגרים

3304 ש"ח