

קורס שוקולטיירים ו confiserie
בשיתוף והכרה של
Callebaut Chocolate Academy (Belgium)



קורס השוקולטיירים וה confiserie שמועבר בבית הספר הינו קורס מקצועי המיועד לקהל חובבי השוקולד המעוניין להכין שוקולד איכותי וממתקים בהיקף קטן עד בינוני. התלמידים ירכשו בסיס תיאורטי רחב ויכולת טכנית שתאפשר להם, לאחר פרקטיקה, להתמקצע עד רמת שוקולטייר ו confiserie.

למסיימים בהצלחה תוענק תעודת גמר בינלאומית משותפת ל"אסטלה כיתת אומן לקונדיטוריה" BARRY Chocolate Academy

הקורס מועבר על ידי הצוות המקצועי של בית הספר וביניהם:

1. ורדית טלמור – שף קונדיטור, שוקולטיירית, מנהלת תחום שוקולד
2. תמר ברנשטיין – שף קונדיטור, שוקולטיירית
3. M.O.F Serge GRANGER – שוקולטייר צרפתי ידוע חבר בכיר באקדמיה הבלגית לשוקולד
4. אסטלה – שף קונדיטור, מנהלת בית הספר ו **Chocolate Ambassador**. בוגרת Le Cordon Bleu, Paris

אסטלה כיתת אומן לקונדיטוריה הינה המוסד היחיד בישראל המקנה לבוגריו תעודת גמר בינלאומית המשותפת לנו ולאקדמיות קולינאריות זרות.

מספר התלמידים בקורס מוגבל ל 8-12 משתתפים בלבד.

מבנה הקורס

1. מבוא וטכנולוגיה
2. הטכנולוגיה של השוקולד
3. חמאת קקאו, אבקת קקאו, סוכרים
4. צורות הקריסטליזציה השונות של חמאת הקקאו
5. גנאשים וחיי מדף
6. פעילות מים – שימוש בחומרים מעכבי פעילות מים
7. טכניקות טמפרינג שונות – יתרונות וחסרונות תוך התאמה לאילוצים של מקום העבודה
8. תיאוריה של הסוכרים: לימוד והכרה של הסוכרים השונים בשימוש לצורך הכנת ממתקים שונים, כולל התכונות הייחודיות המאפשרות ליצור ממתקים שונים.
9. אריזה ושמירה על חיי מדף
10. סקירת השוק, ספרות מקצועית

עבודה מעשית

העבודה תלווה בהסברים השוואתיים בין כמויות קטנות בפלטות וכמויות גדולות על שיש. העבודה תבצע תוך שימוש בארבעת הטכניקות הקיימות:

- ❖ זילוף Dressage
- ❖ חיתוך Enrobage
- ❖ תבנית Moulage
- ❖ פרלינים עם מילוי פונדנט ואלכוהול
- ❖ הכנה של רוב הממתקים המוכרים בשוק

משך הקורס: 11 מפגשים, פעמיים בשבוע

קורס ערב: בין השעות 17:00-22:00

קורס בוקר: בין השעות 09:00-14:00