**קורס שוקולד מקצועי – שישה מפגשים**

בקורס נתוודע אל רזיו של השוקולד, חומר הגלם האהוב על כולנו, הממתק המופק מעץ הקקאו. נכיר את סגולותיו ואת הכללים הקפדניים ליצירת עיצובים מעוטרים למיניהם ומליות להעשרת טעמם. נפעיל את היצירתיות שבנו, ונתנסה בטעמים מגוונים לעיצובים ססגוניים.

המפגשים יתקיימו אחת לשבוע. משך כל מפגש – כארבע שעות.

מחיר: 2100 ש"ח. אין צורך להביא דבר

תוכן השיעורים

1. מבוא (פולי הקקאו, רכיבי השוקולד, סוגיו והיצרנים הידועים).

כללים בסיסיים לעבודה בחומר הגלם

שיטות טמפרור

יציקות שוקולד (טבלאות מקושטות, יציקות שוקולד על מקל - יציקה וטבילה, יציקות בשני צבעים, מזיגה לשקפים ולתוספות מתוקות)

1. פרלינים – שיטת העבודה (הדגמה ותרגול של השלבים השונים)

סקירת סוגי המליות

הכנת מליות קרות – ללא צורך ביצירת גנאש (שימוש במרציפן, בשוקולד לבן, במחית פיסטוק ובממרחים נוספים)

1. פרלינים – עיטור בזילוף

מליות המבוססות גנאש (בשילוב מחית פרי או ממרח)

מלית קרמל

סקירת מעשירי הטעם (תבלינים, תמציות וליקרים לחידוד הטעם)

צביעת פרלינים (הכרת שיטות העבודה לקראת השיעור הבא)

1. פרלינים – צביעה

צביעת פרלינים (שימוש בשוקולד לבן או בחמאת קקאו)

מליות פרי

1. פרלינים בטבילה (הכנת הגנאש, חיתוך, טבילה ועיטורים למיניהם)
2. קישוטי שוקולד בשחור-לבן ובצבע לעוגות ולקינוחים ( שימוש בעזרים שונים: שבלונות, שקפים ותבליטים; יציקת שוקולד בזילוף ובמזיגה; מן האלמנטים הדקורטיביים – גדר לעוגה, קערית ביצה לקינוח ותוספות דקיקות לעיטור המנה)