



Tummy's

בית קולינרי

לוח סדנאות פברואר - מרץ 2012

יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	יום ו'	יום ש'
19	20	21	29	1	2	3
			סדנת קינוחים מודרניים 19:00- 22:00			
4	5	6	7	8	9	10
				סדנת פטיפורים 19:00- 22:00		
11	12	13	14	15	16	17
	סדנת אפייה מלוחה 19:00- 22:00					
18	19	20	21	22	23	24
	סדנת אפייה משולבת על קצה המזלג 19:00- 22:00					
25	26	27	28	29	30	31
	סדנת שמרים מתוק וגם מלוח 09:00- 12:00					

פירוט רשימת סדנאות

- **סדנת פטיפורים** - פחזניות במילוי קרם פטיסייר וניל וציפוי שוקולד, ממתק שכבות שוקולד אניס, קעריות קדאיף במילוי קרם וניל ותות טרי, מיני סברינה במילוי קרם מסקרפונה בניחוח הל ותותים, אצבעות שוקולד על קראנץ נוגט, פנקוטה וניל על טוויל שקדים.
-



Tummy's

בית קולינרי

- **שמרים מתוק ומלוח –** נלמד עקרונות בסיסיים וטיפים לאפייה של מגוון בצקי שמרים במגוון מילויים מתוקים ומלוחים, מאפי מרציפן ופירות יבשים, רולדת שמרים שוקולד קינמון ללא התפחה, בצק פוקצ'ה ועוד.
- **סדנת אפייה משולבת על קצה המזלג** - נלמד להכין מגוון סוגי טארטים מתוקים קלאסיים כגון פירות קייצי עם קרם שקדים, טארט תפוחים ושקדים, בצק רבוך של פחזניות במילוי קרם וניל, עוגיות פאדג' שוקולד, בבקה שמרים קינמון ללא התפחה
- **סדנת קינוחים מודרניים** - קראסט פילו עם תפוחים מקורמלים וקרם לבנדר, מוס שוקולד וגרניטה קפה עם פצפוצי אורז מקורמלים, מיניסטרונה פירות עם סירופ בזיליקום, קולקציית גביעי קינוח אישיים

הערות:

- הסדנאות מעשיות בנות 3 שעות כל אחת, במהלכן מקבלים המשתתפים חוברת מתכונים ומכינים כחמישה מתכונים משקילת החומרים ועד האפייה.
- בסיום הסדנא מקבלים המשתתפים את התוצרת הביתה.
- עלות כל סדנא – 250 ₪
- מספר המקומות בסדנא מוגבל ל-15 אנשים
- הסדנאות מתקיימות בסטודיו "חומר גלם" בכפר ויתקין
- ייתכנו שינויים בתוכן הסדנאות
- פתיחת הסדנאות מותנית במינימום של 5 משתתפים