

# 10. GANASH

הבית לאומנות קונדיטורית

חני רזנברג: קורסים וסדנאות,  
הפקת קינוחי יוקרה



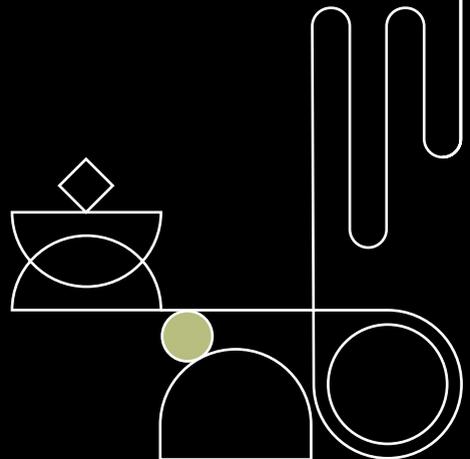
# המטבח זן המעלכה שלך.

???

ככה אולי חלמת...

אבל בפועל,  
את מוצאת את עצמך מתוסכלת  
מול עוגות שלא מצליחות,  
שוקולדים שמתפשלים  
ומי מדבר בכלל על פטיפורים  
ומקרונים!?!?!!

וכשרקע –  
מול השווינער הבעלבוסטע  
והגיסות שמביאות לכל שמחה  
קינוחים מרשימים  
ועוגות ויטרינה יוקרתיות  
מעשה ידיהן להתפאר  
את מרגישה עוד יותר תסכול,  
ואפילו בושה.  
למה רק את לא מצליחה?



## דווקא ניסית.

העוגות במדור המטבח בעיתון  
נראות קורצות כל כך.  
וההסברים כאילו פשוטים  
אבל למה אצלך יוצאות תוצאות אחרות לגמרי?  
איפה הבאג?  
ולמה למרות שמילאת את כל ההוראות והשלבים  
בד"יקנות,  
התוצר הקונדיטורי – אולי אכיל,  
אבל לא ממש מרשים ביופיו, או כזה שאת מרגישה  
בנוח להתפאר בו...

ובכלל

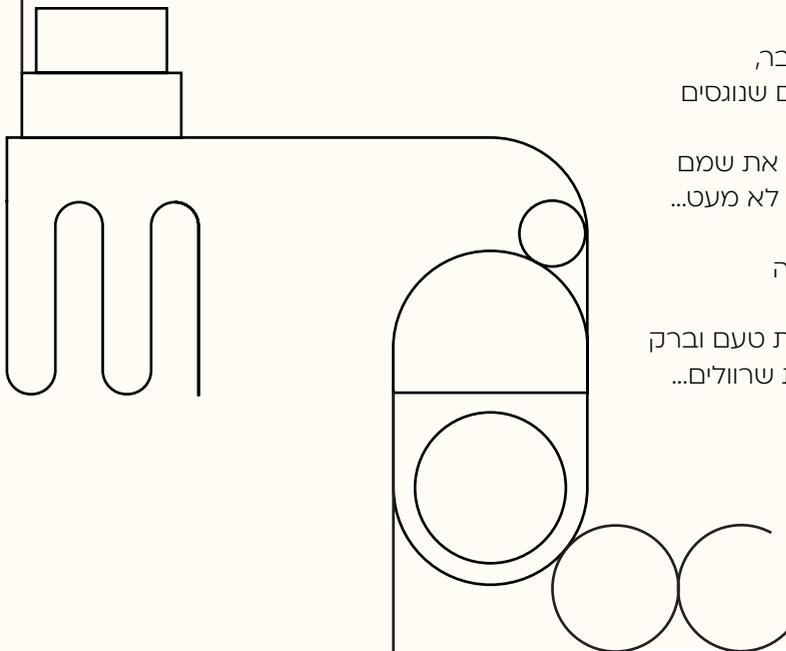
## עונת השמחות- בשבילך היא סיוט!

הלחץ מהכנת העוגה המרשימה לבר,  
ההכנה המייגעת והשלבים הארוכים שנוגסים  
מהזמן היקר שלך  
חומרי הגלם היקרים שקשה להגות את שמם  
וכל הניסיונות שהולכים לפח ועולים לא מעט...  
ומעל הכל-  
התוצאה שהייתה אמורה לצאת יפה  
בדיוק כמו בתמונה,  
אבל משום מה יצאה עלובה, חסרת טעם וברק  
לא כמו שדמיינת אותה כשהפשלת שרוולים...  
למה זה?

ואולי

## את מרגישה שבהחלט יש לך את זה!

מתחברת לעולם היצירה והאומנות  
אוהבת להשקיע בדברים מלאי חן  
ואם הם גם אכילים וטעימים? אז עוד יותר!  
הרצון ליצור בוער בך בעצמות,  
ברור לך שאם תלמדי לעשות את זה מקצועי-  
את יכולה להצליח בענק  
ואת אפילו חושבת בשקט לממש את עצמך  
ולהפוך את חדוות היצירה לאפיק פרנסה נוסף.



בואי להפוך

# לדובדבן שבקצפת

עם סדנת קונדיטוריה בוטיק  
שתיקה אותך אינסוף צעדים קדימה  
**ותאפשר לך ליצור. להטעים. להתרגש!**



תממשי את האהבה הגדולה  
שלך – ותיצרי במטבח כל מה  
שאת רק **חולמת ומדמיית**

תוכלי להפתיע ולשמח  
**בשמחות משפחתיות** וגם אצלך  
בבית – בכיף ובהנאה.

תוציאי מתחת ידיך – עוגות,  
קינוחים, פטיפורים ואינסוף  
יצירות קונדיטוריות מרהיבות  
**כמו בתמונות**

תחושי **סיפוק מתמשך**, שחרור,  
חדוות יצירה ולא תגמרי לקבל  
מחמאות ופידבק מעריך

תלמדי **יסודות קולינריים**  
שישמשו אותך כל הזמן –  
בביתך הפרטי, בשמחות וגם  
כהכנסה נוספת.

תרכשי את **יסודות האפיה**,  
ותצליחי לכבוש כל קצפת במו  
אצבעותיך ובצורה עצמאית  
ומלאת עוצמה

**תהני** החל מרגע התכנון ועד  
לרגע הביצוע והתוצאה עוצרת  
הנשימה

תוכלי **לפנק** את סביבתך וגם  
את עצמך – בקלות ומתוך  
אהבה וביטחון

**תפתחי את היצירתיות** שלך,  
ובעזרת עקרונות ברורים  
תצליחי ליצור אינסוף יצירות  
אומנות מרשימות וטעימות –  
בכל אירוע והזדמנות.

**הכול – באווירת בוטיק איכותית, עם ידע מקצועי פרקטי יקר ערך ובקבוצה איכותית ושמורה!**

# קורס הדגל המרכזי מבית גנאש

שיהפוך אותך לקונדטורית

10 מפגשים + מפגש בונוס

קורס פרונטלי במטבח מקצועי ומאובזר

ברחוב האמוראים 11 אשדוד

מעטפת מקצה לקצה -  
כל הטכניקות ואופני ההכנה,  
יחד עם הכלים ליציאה לשוק  
והקמת עסק קונדטורי מצליח.

# חומרי הגלם שגנאש מציעים לך:

## פרקטיקה

בקורסים מבית גנאש, גם את תצאי עם ידע מעשי שישימש אותך בביתך, כמו גם בשמחות ואפילו כהכנסה מהתחום שאותו את אוהבת, מתוך דגש על חומרים זמינים, נגישים ותוצר יפיפייה ומלא טעם!



## חיסכון

חיסכון מקסימלי בשלבי העבודה, באמצעות קיצורי דרך סודיים שיאפשרו לך להנות מהאפייה במינימום מאמץ והשקעה.



## פרונטלי ולא דיגיטלי

אין כמו לראות את הדברים במציאות...! וזו הסיבה שהקורסים מבית גנאש מתבצעים בצורה פרונטלית, הכוללת התנסות מעשית, מחויבות לתהליך, למידת עומק, פידבק על כל השלבים, ויצירה עצמאית.

**כי מלראות הסרטות – לא יוצאים קונדיטורית. מלבצע בפועל – כן!**



## קבוצת בוטיק

קבוצת בוטיק המתאפיינת ביחס אישי, חם ואכפתי, תשומת לב פרטנית, שימת לב לפרטים והכוונה מדויקת לכל תלמידה, יחד עם מענה על צרכים אינדיבידואליים ואפשרות לדינמיקה פוריה וקבלת תשובות מיידיות לשאלות שצפות בשטח.



## מקצועיות

שיטת למידה מעשית שהוכיחה את עצמה עם מעל מאות בוגרות שטעמו וראו כי טוב, אחרי שהבינו לעומק את תורת החומרים, וקיבלו ידע מקצועי יקר ערך, כלים מעשיים, וביטחון להמשיך ליצור, לפתח וגם לצאת לשטח.



## התנסויות

לא רק לצפות – אלא לבצע ממש! בקורסים מבית גנאש התלמידות נהנות ממתבח מקצועי משוכלל ורחב ידיים, בו הן יכולות להתנסות במהלך השיעור באופן מעשי, לעקוב אחר ההדגמות ולהיות בטוחות שהן יצאו עם תוצר מושלם שהן תדענה לשחזר בטעם ובאופן עצמאי – בכל פעם מחדש.



## אווירה

בקורסים מבית גנאש, התלמידות נהנות מאווירה מחשמלת, שיתוף חוויתי ומענה חברתי שתורם ללמידה וגורם להן להמתין לכל מפגש בקוצר רוח.



## קבוצה איכותית

בגנאש מקפידים לקבל אך ורק תלמידות בעלות צביון חרדי שמור ואיכותי.



# מאחורי ענני הקקאו

טעים להכיר



## חני רוזנברג, קונדיטורית מקצועית ויוצרת הקורסים והסדנאות מבית גאש.

כבר מגיל 9, אני זוכרת את עצמי שקועה עמוק בעולם האפיה, כשבמשך שנות נערוּתי, הפכתי לאחראית הבלעדית על האפיה, ואהבתי להתקשקש עם קינוחים, מאפים וגימורים מושלמים, וכמובן לקבל עליהם פידבק משתאה מהסביבה. תמיד חלמתי ללמוד את התחום בצורה מקצועית, ואת החלום הזה מימשתי לאחר נישואי, בלימודי קונדיטוריה מקצועיים, השתלמויות, סדנאות ושיעורים פרטיים מהמובילים בתחום - כדי להיות בטוחה שאקבל את מקסימום הידע המקצועי הרלוונטי.

בגלל שלא פעם שמעתי פידבק על כישורי ההוראה שלי, לפני 6 שנים, החלטתי להרים את הכפפה (תרתי משמע :) ולתת פתרון מעשי לנשים ובחורות שאוהבות את תחום האפיה או כאלו שחשוב להן להתמקצע בו, לאפות לבית, למשפחה ולשמחות, ולהפסיק לחוות ניסיונות כושלים, ומתכונים מבטיחים שלא יוצאים כמו בתמונה, הבאתי איתי בשורה חדשה שמגנישה לכל אחת כזו את האפשרות להנות מבית ספר חרדי ושמור לקונדיטוריה - הבלעדי באזור הדרום!

ומאז? כבר **מאות תלמידות מרוויחות רכשו ידע סופר מקצועי שכולל את כל סודות המקצוע**, והן מצליחות טוב, ושוב, ושוב - ליצור אומנות טעימה, ואפילו להתפרנס ממנה בכבוד ומתוך הנאה וסיפוק.

בקורסים שלי, אני שמה דגש על יחס אישי ואכפתי, ועל כך שכל תלמידה לא רק תבין את החומר, אלא תדע לבצע בצורה מעשית בפסטות ובקלות, ותלמידות שלי נהנות מכך, וזוכות ליחס הוגן ומתחשב, אווירה טובה ונעימה בשיעורים, כלים, טיפים, טכניקות וכל מה שעוזר להן להגשים את המטרה לשמה באו ולצאת כמה שיותר מקצועיות, יודעות ומצליחות. כדי להטמיע את הידע המעשי, אני מקפידה על יצירת שיעורים בנויים, ברורים, ובעיקר פרקטיים, כשבנוסף לכך, התלמידות מקבלות ליווי ומענה לאורך כל הדרך, מה שנותן להן גב וביטחון להמשיך ולהצליח ולקבל ידע מקצועי אמין ומדויק שעובד להן גם במטבח שלהן ואף את היכולת להעז ולנסות גם דברים חדשים, יצירתיים וקוצרי מחמאות.

בכל פעם שאני שומעת מתלמידה סיפורי הצלחה מתוקים, כמו: העמדתי בר ויקרתי לשמחה משפחתית, או הוצאתי מארזי יוקרה בתשלום מכובד - אני מתמלאת באנרגיה, ומבינה כי **השליחות שלי היא להמשיך ולאפשר לעוד נשים ונערות לקבל ביטחון במטבח, ליצור בהצלחה, להתמלא בסיפוק ולרכוש מקצוע אמיתי לחיים, בסביבה חרדית ושמורה**, ומבלי לוותר על כשרות מהודרת ועל ערכים, מתוך יחס אישי ואכפתי ומעטפת מושלמת של ליווי שתאפשר להן לפרוש כנפיים ולהצליח.

אני כאן כדי ללוות גם אותך עד שתהפכי להיות הדובדבן שבקצפת.

חני

קורס הקונדיטוריה המרכזי מבית גנאש

# סודות המקצוע - מה את הולכת ללמוד ספץ?

## בסיסים

01

הכנת בסיסים של בצקים פריכים, בסיסי פלורנטין והתאמת הבסיס לסוגי היצירות השונות בהתאם למראה, לטעם ולמרקם.

## חומרי גלם

02

היכרות עמוקה עם חומרי הגלם השונים, הבנה למה משמש כל חומר, כמו: גלזורה, גלוקזה, חלב מרוכז, חמאת קקאו, ג'לטין, צבעי מאכל, מחית וניל אמיתית ועוד, כיצד עובדים איתו, למה הוא מתאים, היכן קונים ואיך מאחסנים ומשמרים.

## שוקולד

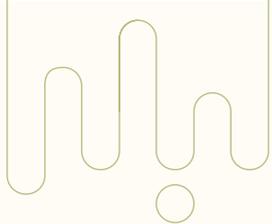
03

היכרות עם סוגי השוקולד השונים וההבדלים ביניהם, טכניקות ההמסה המומלצות שלו ואופן העבודה איתו, כמו גם תהליך הפקת השוקולד ומשמעות אחוז מוצקי הקקאו על תהליך העבודה והיצירה.

## טמפרור

04

למידת טכניקות של טמפרור, הכרת התכונות של השוקולד המטומפרר והבנה מתי להשתמש בו, היכרות עם שיטת השיש המסורתית ועם השיטה החדשנית שמאפשרות יצירת פרלינים וקישוטי שוקולד יציבים, חלקים, מבריקים, וגם סופר טעימים!



## **ציפוי**

טכניקות ציפוי: ציפוי שוקולד, ריסוס וגלסאז' ולמידה של אופני השימוש בכל סוג של ציפוי לפטיפורים, קינוחים ועוגות ויטרינה

05

## **קישוטי שוקולד**

מגוון טכניקות להכנת קישוטי שוקולד מיוחדים וחדשניים לפטיפורים, קינוחים ועוגות ויטרינה, ובחירת השוקולדים הנכונים לקבלת קישוטים עמידים ומבריקים

06

## **גנאש**

רכישת השיטה המועדפת להכנת גנאש חלק ומבריק, למידת היחס הנכון בין השמנת לסוגים השונים של השוקולד, והכנת המרקם הנכון למילוי, לציפוי או לזילוף במבחר סוגי גנאש ובטעמים מגוונים.

07

## **מוסים במרקמים שונים**

היכרות עם המרקם הנכון של המוס, אופן זילופו בשכבות משורטטות, התאמת טעמים וסילובי מוסים בטעמים ובצבעים שונים.

08

## **גלסאז'**

הכנת ציפוי גלסאז' מבריק ויוקרתי בגוונים שונים לעוגות ויטרינה ולקינוחים אישיים, תוך הימנעות מיצירת בועות אוויר, ושימוש בטמפרטורה נכונה.

09

## **אינסרטים**

הכנת אינסרטים - שכבה פנימית נסתרת - לעוגות ולקינוחים בטעמים ובמרקמים שונים, ולמידת הטמעת וסילוב האינסרט בעונה.

10

11

**אלמנטים וקישוטים**

הכנת קישוטים חדשניים, אכילים ויחודיים לפטיפורים ולקינוחים.

12

**התעסקות עם ג'לטין ומייצבים**

למידת העבודה עם ג'לטין כמייצב, הכנת מסת ג'לטין, ואופני השימוש בו מבלי שהדבר יהרוס את תשלובת החומרים של היצירה הקונדטורית. בנוסף, היכרות עם מייצבים נוספים, כמו: פקטין ואגר אגר, אופני השימוש ומקומות הרכישה שלהם.

13

**טכניקת ריסוס**

רכישת הדרך/הטכניקה לריסוס שוקולד על קינוחים אישיים, פטיפורים ועוגות ויטרינה לקבלת אפקט קטיפתי מיוחד, החל משלב צביעת התערובת לקבלת צבעים וגוונים שונים, והמשך באופן הרכישה, השימוש והתחזוקה של מרססת השוקולד.

14

**אפיה מותאמת**

כל הסודות לאפיה מותאמת; באיזו תכנית וטמפ' לאפות כל תוצר, איך בודקים אם התוצר מוכן ואיך בוחרים את התכנית הרצויה בתנור הביתי שלך.

15

**מרקמים נכונים**

היכרות עם המרקם הנכון להקצפה של שמנת או קצפת לזילוף או להוספה למוס, רכישת ידע בתשלובת תערובות וביצירת המרקם הרצוי של המוס לצורך זילוף כוסות ומילוי תבניות סיליקון.

16

**שילובים וטעמים נכונים**

היכרות ולמידה של חומרי הגלם היוצרים מליות וקרמים איכותיים, מחיות פרי ועוד, כולל אופני התחלופה של טעמים ומרקמים ושילובים בלתי נגמרים של טעם וצבע.

17

**גימורים לטאצ' מושלם**

הדגמה והתנסות בגימורים מושלמים ומדויקים וקישוטים חדשניים לכל תוצר, בשילוב טיפים מעשיים וידע מקצועי להתנסות מעשית והגעה לרמת גימור גבוהה.

# אילו יצירות אומנותיות גם את תדעי להכין בעצמך?



## קינוחי כוסות

כל הסודות והכלים להרכבת קינוחי כוסות בשכבות מדויקות ומשורטטות, כולל טכניקות למילוי הכוס בצורה קלה ונקיה.



## קינוחים

הכנת קינוחים בטעמים ובשילובים שונים, למידה על המרקם הרצוי של המוס, היכרות עם הכלים של השוואת תערובות ויצירת תערובת אחידות וחלקות, הכנת קרמבל בסיסי ומשודרג עם מגוון תוספות מלאות טעם בהתאמה לתוצר.



## פטיפורים

למידת עומק של עולם הפטיפורים הקסום, תוך קליטת העיקרון הגורף ויצירה אינסופית של מגוון שילובים, טעמים, בסיסים וציפויים.



## מקרונים

למידת ההכנה של עוגיות מקרון מרהיבות בצבעים שונים, בשיטה מנצחת עם כל הכללים והדגשים לקבלת עוגיה מושלמת עם "רגל" וחיבור אמנותי, כולל שדרוגי מקרון בשני צבעים ופיזור תוספות והפיכת המקרון לפטיפור מושלם לבר.



## פרלינים

הכרת כל השלבים להכנת פרלינים מושלמים החל מצביעה, המשך בטמפרור השוקולד וביצירת שכבה חיצונית דקה, מילוי בגנאש במגוון טעמים, סירה וחילוץ לקבלת פרלינים יחודיים בטאצ' אישי.



## עוגות ויטרניה

כל השלבים ליצירת עוגת ויטרניה מושלמת בטעם ובמראה לארועים יוקרתיים, החל משלב הכנת הבסיס והשכבות הפנימיות שמתגלות בחיתוך, המשך בהכנת המוס שעוטף את כל העוגה והרכבת העוגה ברינג וכלה בהכנת הגלסאז' לציפוי העוגה.



## קינוחים אישיים

הרכבת קינוחים אישיים בתבנית סיליקון עם שכבות פנימיות בטעמים שונים, והתאמת בסיסים גלויים.

# פגישת בונוס

יש לך כבר את הידע  
רכשת את הפרקטיקה  
השילובים שלך בטעם  
ומה עכשיו?

אם עד עכשיו למדת 'מה' עושים  
מהיום גם את תדעי 'איך' לעשות את זה נכון!



## פגישת בונוס שכוללת ידע מקצועי יקר ערך ליציאה לשוק ושיווק מעשי

בין הנושאים:

### שיווק

איך נכנסים לשוק  
ככה לקוחות יגיעו אליך  
כל הכלים לתמחור מרוויח  
פתיחת עסק בתחום

### ככה עושים את זה!

התארגנות טכנית להזמנה מלקוחות  
התאמת כמויות  
הקפאה והכנה מראש  
אריזה נכונה  
הוצאת משלוחים

פרויקט גמר משולב בטעימות והמצאות חדשניות

# פשוט. להצליח!

הקורסים  
המקצועיים  
מבית גנאש  
מעניקים לך את  
כל מה שאת  
צריכה כדי  
להצליח באמת!

## הדגמה והתנסות

מבנה השיעור בנוי בצורה מעשית, הכוללת הדגמה חיה מול התלמידות והסברת אופן התהליך בצורה מוחשית, כמו גם מתן התנסות בחלקים נרחבים מהשיעור מה שמאפשר לכל תלמידה לרכוש את יכולת היצירה, להבין אותה לעומק, להטמיע את הידע התיאורטי בצורה פרקטית, ולשחזר את ההצלחה.

## פרקטיקה, אחסון, חיי מדף

במהלך השיעורים התלמידות נהנות מפרקטיקה מעשית ומענה לשאלות שצפות בשטח וחשובות לאפיה שוטפת וקלה, כמו: לשמור במקפיא או במקרר? כמה זמן אפשר להכין מראש? מתי נכון להרכיב? איך אורזים, איך מוציאים מהבית בצורה בטוחה? וכו'

## תמחור והכוונה ליציאה לשוק

התלמידות תקבלנה את טווח המחירים של כל מוצר, כמו גם הסבר על תמחור עבור כניסה לשוק על מנת שתוכלנה ליצור בהקדם אפיק פרנסה מכניס ולהרוויח כמה שיותר.



## שימוש בציוד מקצועי

היכרות נרחבת עם ציוד מקצועי. בקורס הזה גם את תדעי: למה משמש כל כלי, איפה קונים אותו, כמה הוא עולה, מה חובה להתחלה ומה אפשר להשקיע בהמשך, איך משתמשים בו, ואיך מתחזקים נכון את הכלים כדי ליהנות מהם לאורך זמן

---

## קבוצות בוטיק קטנות

הקורס מתקיים בקבוצות קטנות של כ-8 משתתפות בלבד, כדי שכל תלמידה תוכל לקבל את היחס האישי, הדיוק המיטבי, ההתנסות העצמאית והמענה הפרטני במהלך השיעור.

---

## שילובים והשראות

בסיומו של הקורס התלמידות יוצאות עם חוברת מתכונים המכילה עשרות מתכונים, הכוללים סוגים שונים של ציפויים, קישוטים ומילויים, יש להן את ידע על התאמות, טעמים ומרקמים והן יכולות לשלב בין המתכונים הנלמדים ומתכונים נוספים וליצור יצירה קונדיטורית חדשה ומרהיבה משלהן.

---

# קורסים נוספים מבית גנאש

---

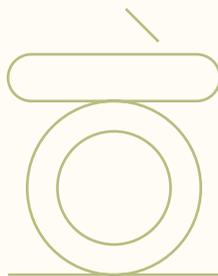
---

אפיה ביתית



פטיפור פלוס





## פטיפור פלוס

מה תדעי להכין בסיום הקורס?

**פטיפורים** - על בסיס פריך וקראנץ', בטעמים משובחים וברמת גימור גבוהה  
**קינוחי כוסות** - מרקם נכון של מוס, זילוף שכבות מדויקות וקישוטים חדשניים  
**עוגת ויטרינה** - עוגת מוס עם שכבות מפתיעות ובציפוי גלסאז' מבריק  
 קינוחים אישיים למארזים - עוגת גבינה אישית בתבנית קריסטלית, קרם ברולה  
**טמפרור שוקולד** - תדעי להכין קישוטי שוקולד, שברי שוקולד, חטיפי שוקולד ודסקיות מבריקים, יציבים ולא נמסים.

קורס ממוקד הכולל טעימה מכלל תוצרי האומנות לשמחות ולבררים: פטיפורים, קינוחי כוסות, עוגת ויטרינה ומארזי קינוחים אישיים מגוונים

למי מתאים?

- למי שרוצה ליצור בעצמה קינוחים מרשימים לשמחה שלה
- בחורה שרוצה לשלוח פטיפורים מושלמים לאירוסים של חברה
- מי שאוהבת את התחום ורוצה ללמוד אחת ולתמיד איך מכינים עוגת ויטרינה אמיתית כמו בתמונות

**מכל שיעור את יוצאת עם מתכונים מדויקים וברורים, טיפים שונים ושיטת עבודה מקצועית וסדורה שתביא אותך בס"ד להצלחה!**



## אפיה ביתית

מה תדעי להכין בסיום הקורס?

**טארטים** - בצק פריך לטארט, מלית שוקולדית, ציפוי וקישוט העוגה בגנאש  
**שמרים** - בצק שמרים רך ונוח לעבודה, מליות משובחות וטכניקות קליעה - מתכון מנצח שתכיני שוב ושוב ושוב  
**עוגות שכבות** - שכבות מדויקות, שילוב טעמים וטקסטורות, קישוט וגימור שעושים את ההבדל  
**גבינה** - עוגת גבינה אורירית ונימוחה, עוגת שמנת מפנקת בפרזנטציות שונות (2 עוגות)

קורס אפיה ביתית, הכוללת נגיעה בממלכת המטבח הביתי: עוגת שכבות, פאי, שמרים עוגות מספרים, עוגות גבינה אישיות

למי מתאים?

- לנשים ולנערות שרוצות לשדרג את האפיה הביתית ולהיות מאסטרויות בתחום
- למי שאוהבת לאפות לכבוד שבת ולפנק את המשפחה
- למי שרוצה להפוך את האפיה לחויית הצלחה ולסיפוק מהתוצאה

**מכל שיעור את יוצאת עם מתכונים מדויקים וברורים, טיפים שונים ושיטת עבודה מקצועית וסדורה שתביא אותך בס"ד להצלחה!**

# סדנאות

בהתאמה אישית במטבח מקצועי מאובזר או אצלכם ישירות  
במגוון פורמטים: קינוחי כוסות, פרלינים, שמרים ועוד.

## הסדנאות כוללות:

מתכון מובנה

היכרות עם כלי היצירה

התנסות מעשית באווירה טעימה וחוויתית

תוצר מלא טעם בטאצ' אישי

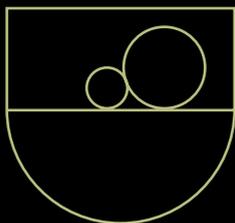
רכישת טכניקות לשחזור היצירה.

סדנת קינוחי כוסות  סדנת שמרים 

סדנת קליק  עוגות גבינה אישיות  פרלין פורים 

## קהל יעד

ערבי גיבוש | חדרי מורות | צוותים | מוסדות | אירועים משפחתיים | ערבי לביבות | נופשים



## סדנת קינוחי כוסות

חגיגה מושלמת של יצירת קינוחי כוסות בטעם,  
עם כלים מעולם המטבח והקונדטוריה  
לטווח הארוך.  
חוויה טעימה במיוחד!

### בסדנה נלמד:

- כל מה שחשוב לדעת על הקצפת קצפת
- איך מקבלים מוס במרקם הנכון לזילוף
- שכבות מדויקות
- הכנת, גנאש, איזה גנאש מתאים לזלף על מוס
- קישוט שוקולד לגימור מושלם

### כל משתתפת יוצאת עם:

- מארז עם 2 כוסות שונות מאותו מתכון
- מתכון מדויק ומפורט
- טיפים שווים ליישום מיידי



## סדנת שמרים

**סדנת שמרים במטבח מקצועי ומאובזר או  
ישירות אצלכם!**

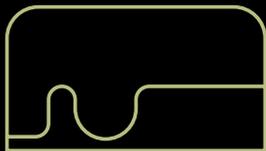
סדנה מקיפה הכוללת את כללי העבודה הנכונים  
והמדויקים לשמרים שתמיד מצליחים.

### בסדנה נלמד:

- טכניקות בצק רך וטעים
- סוד הזהב לבצק שמרים מושלם
- היכרות עם מגוון של עוגות שמרים
- סוגי ממילויים, קליעות, מילויי גבינה,  
שוקולד, קינמון ועוד.
- טכניקות לעיצוב בצק
- סודות ההתפחה

### כל משתתפת יוצאת עם:

- טעימות ממגוון העוגות שנכין בסדנה:
- גביניות, קראנץ' שוקולד, עוגת שושני קינמון
- אופציה לסופגניות בסביבות חנוכה
- מתכון וטיפים



## סדנת עוגות גבינה אישיות

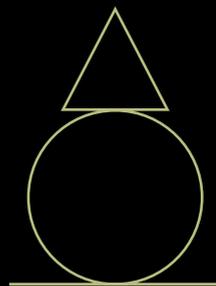
עוגת גבינה אישית היא אחד הדברים המפנקים וגם המתוקים, שכל אחת הייתה רוצה לדעת להכין על הצד הטוב והטעים ביותר. בסדנה חוויתית נלמד להכין עוגת גבינה אישית, כולל כל השלבים ועד לתוצאה הטעימה.

### בסדנה נלמד:

- איך מקציפים שמנת מתוקה,
- מה המרקם הנכון לכל מטרה
- איך מערבבים עם תערובת הגבינה בלי לשבור את הקצפת
- הכנת בצק פרורים כבסיס לעוגה
- הכנת, גנאש, איזה גנאש מתאים לציפוי העוגה
- קישוט שוקולד לגימור מושלם
- הרכבת העוגה במארז קריסטלי אישי

### כל משתתפת יוצאת עם:

- עוגת גבינה אישית
- מתכון מדויק ומפורט
- טיפים שווים ליישום מיידי

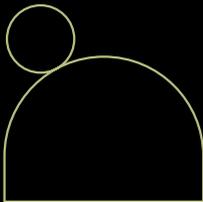


## פרלין פורים

סדנת פרלינים שוקולדית ומרעננת, הכוללת את כל סודות היצירה השוקולדית, טמפרור, מילויים ויצירת פרלינים מרהיבים וטעימים.

### כל משתתפת יוצאת עם:

- מארז פרלינים יוקרתי
- ידע מקצועי איך מכינים פרלינים



# סדנת קליק

## בסדנה נלמד:

- חדש ועדכני! דיסקיות שוקולד ממותגות,
- שברי שוקולד מדוגמים עם תוספות
- חטיפי שוקולד קראנצ'ים בטעמים ממכרים
- מקופלת ושברי מקופלת

## כל משתתפת יוצאת עם:

- מארז אישי המכיל טעימות
- מהשוקולדים המפנקים
- ידע מוחשי, מקצועי ומעשי, שיאפשר לה להכין את הפינוקים האלה שוב ושוב.

## חווית גיבוש בטעם שוקולד

בסדנה נלמד איך ממיסים שוקולד בצורה נכונה, לקבלת מרקם חלק בלי גבישים מיותרים. בנוסף, נלמד לטמפרר שוקולד בשיטת השיש וליצור שוקולד מטומפרר אשר מתגבש בסופו של תהליך לשוקולד מבריק, יציב וטעים שמתאים להכנת פרלינים, קישוטי שוקולד, דיסקיות שוקולד ועוד. הסדנה יכולה להתבצע ישירות אצלכם, כשהכול עלינו, ולכם נשאר רק להנות, להתלהב ולהתלקק! }

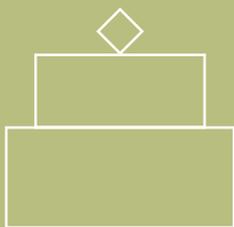
# גנאש VIP במטבח מקצועי ומאובזר

---

---

ליווי פרטני, טעים וחוויתי שיהפוך אותך למאסטריט

כלה בטעם  בת מצוה שוקלטיירית 

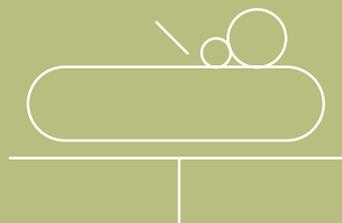


## בת מצווה שוקולייטרית

סדנת בת מצווה הכוללת חוויה אימהית קונדיטורית של האם וגם הבת, למידה והתנסות מעשית של עוגה מפוארת בהתאמה אישית מעשה ידי כלת בת המצווה להתפאר, להגשה בחגיגת בת המצווה ולרכישת טכניקות שנשארות לתמיד יצירת עוגה עם גימורים יפיפיים

משתתפות

1-3

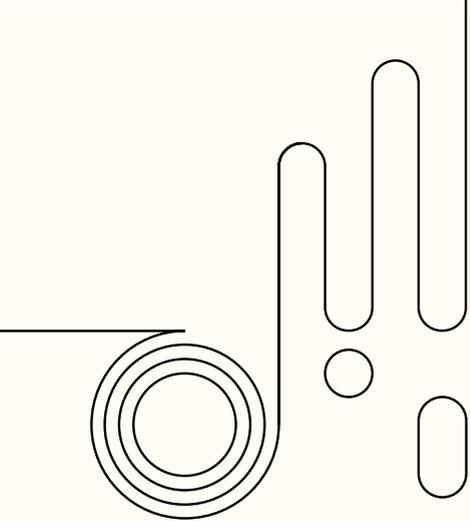


## כלה בטעם

סדנה אישית לכלה משקיענית למשלוח עוגה ממחלקת הרושם, הסדנה מתבצעת 1:1 או עד 3 חברות, וכוללת יצירה מרהיבה של עוגת ויטרינה מפוארת כמו גם רכישת הסודות לשחזור ההצלחה ואפיית עוגות ויטרינה מוצלחות בעתיד הקרוב והרחוק.

משתתפות

1-3



# אין הנחתום מעיד על עיסתו

אז בואי לשמוע מה בוגרות גנאש מספרות:

"וואו, אין לי מילים לתאר את החוויה בקורס 'גנאש' של חני רוזנברג! למדתי טכניקות מקצועיות ברמה הגבוהה ביותר, והאווירה בקורס הייתה פשוט קסומה. חני היא מורה מדהימה, עם סבלנות, ידע אדיר, ויכולת להוציא מכל אחד את המיטב. בזכותה אני מרגישה בטוחה יותר במטבח ומכינה קינוחים שגורפים מחמאות מכל מי שטועם!"

"וואו, אין לי מילים לתאר את החוויה בקורס 'גנאש' של חני רוזנברג! למדתי טכניקות מקצועיות ברמה הגבוהה ביותר, והאווירה בקורס הייתה פשוט קסומה. חני היא מורה מדהימה, עם סבלנות, ידע אדיר, ויכולת להוציא מכל אחד את המיטב. בזכותה אני מרגישה בטוחה יותר במטבח ומכינה קינוחים שגורפים מחמאות מכל מי שטועם!"

"וואו, אין לי מילים לתאר את החוויה בקורס 'גנאש' של חני רוזנברג! למדתי טכניקות מקצועיות ברמה הגבוהה ביותר, והאווירה בקורס הייתה פשוט קסומה. חני היא מורה מדהימה, עם סבלנות, ידע אדיר, ויכולת להוציא מכל אחד את המיטב. בזכותה אני מרגישה בטוחה יותר במטבח ומכינה קינוחים שגורפים מחמאות מכל מי שטועם!"

# הזמנות לאירועים



**גנאש מייצרים את כל הטוב הזה**  
ומאפשרים גם הזמנות לאירועים  
מושקעים, שמחות, בר מצווה, אירוסין,  
דינרים, צוותי בוטיק ובהטעמה אישית.

מגרה אותרך?

מעוניינת להשתלב בקורס הקרוב?

מתעניינת לגבי סדנא בתחום הקולינרי?

רוצה להזמין ממיטב התוצרת לאירוע שלך?

---





**בררי על היום הפתוח הקרוב, בו תוכלי  
להגיע להתרשם לטעום ולהתחבר!**

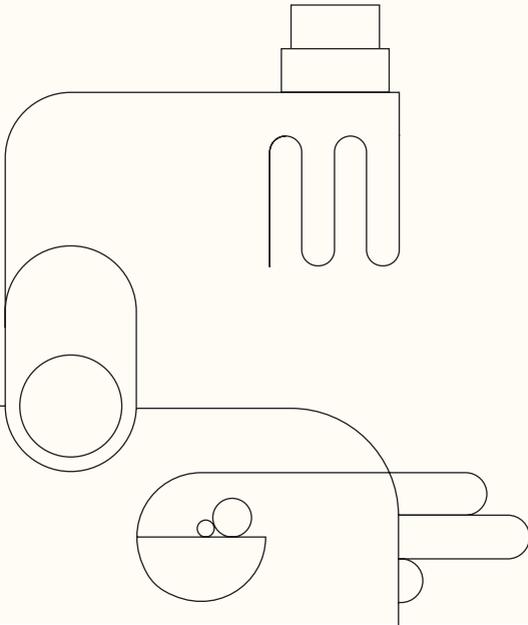
חייגי אלינו

**053.3150.398**

או במייל:

**cr33150398@gmail.com**

הכנה וסטיילינג: חני רוזנברג  
צילום: העני פרסטר | ח. ליברמן





# GANASH

הבית לאומנות קונידטורית

053.3150.398

---

cr33150398@gmail.com

---

ganash.com

beeing.co.il

