

סדנאות פפה קינוחים:

סדנת עוגות שמרים – איך לעשות את זה נכון

למי מתאים? לכל אוהבי האפייה שרוצים להרחיב את הידע בעולם עוגות השמרים.

מתי? יום שישי ה 22 ינואר 2016.

שעת התחלה? 08:30. (משך הסדנא כ-4 שעות).

מיקום? תל-אביב (מיקום מדויק ישלח במייל).

כמות אנשים? עד חמישה אנשים בסדנא.

עלות? 250 ₪ למשתתף.

קצת על הסדנא – סדנת אפייה ביתית בנושא עוגות שמרים בה נלמד את העקרונות החשובים והייחודים לעבודה עם השמרים. בסדנא נלמד להכין עוגות שמרים במגוון חילואים שונים, נלמד טכניקות שונות לציבוד בצק, התעסקות נכונה עם השמרים ונקבל מספר טיפים מקצועיים שחייבים להשתמש בהם על מנת לאפות עוגת שמרים מושלמת.

מה בתפריט?

- עוגות שמרים בחילוי קרם פטיסייר שוקולד וחתיכות בראוניז.
- עוגות שמרים בחילוי חרציפן (בתוצרת עצמית).
- עוגות שמרים בחילוי קרם שוקולד אגוזים (נוטלה ביתית).
- עוגות סינבון (עוגות שמרים קינחון ומעל קרם מסקרפונה ואגוזים מקורמלים בדבש).
- לחמניות בריש.

בתום הסדנא תקבלו חוברת עם כל המתכונים ותוכלו לקחת הביתה קופסה מלאה בטעימות מכל מה שהכנו. חלק מהסדנא הוא פרונטלי וחלק הוא עבודה עצמית.

איך נרשמים? פשוט מתקשרים – 054.6394748

מוזמנים לבקר אותנו בפייסבוק – <https://www.facebook.com/pepe.desserts>

