

# קינוחי צלחת

לקונדיטורים וטבחים

שף אורן חיו | סדנת הדגמה

מטרת הסדנה:

להבין לוגיקה של צלחת, להרחיב ידע, להיחשף לטכניקות מתקדמות ולקבל השראה ליצירת קינוחי צלחת מעולים.

אורך הסדנה: 5-6 שעות

מה בסדנה:

נלמד לבנות קינוח מתוך גישה של עומק טקסטורלי, להשתמש בחומרי הגלם בגישה מודרנית ולהגיש חוויה קולינרית שלמה, מהמראה ועד הביס.

קינוחים שיודגמו:

- יוגורט ודבש - עוגת חלב ודבש רכה, ניחוחות שומר, יוגורט במרקמים שונים.

- שוקולד ושקדים - שילובים של חום וקור עם שוקולד עשיר ושקדים.

- מרנג מאודה והדרים - פרשנות עדכנית ל"איים צפים", עם הדרים במגוון מרקמים.

- גראטן תפוחי פינק ליידי - גרסה ייחודית לטארט טאטן עם שמן זית קורנייקי ווניל.