



סדנה ללא חלב

שף אורן חיו- סדנת הדגמה

מטרת הסדנה היא ללמד את הסוד ליצירת קונדיטוריה ללא חלב שלא מתפשרת על האיכות והטעם. נלמד להגיע לטקסטורות מגוונות תוך שימושים שונים בחומרי גלם בצורה חדשנית ומפתיעה וללא שימוש בתחליפים! המשתתפים יקבלו כלים שיאפשרו להם ליצור קינוחים מדהימים ללא חלב!

מה נלמד להכין?

שוקולד, שמן זית ופקאן- קינוח ששם דגש על שילוב אלגנטי בין שוקולד מריר לשמן זית. נלמד כיצד לשלב שמן זית בקינוח ונכיר את הזנים השונים

טארט ליצי' ורדים- טארט עונתי מרהיב המשלב טעמי איספהן (פטל, ליצי' ורדים) עם קריצה למטבח המקומי

טארט נענע יוזו- טארט מורכב וחדשני המבוסס על בצק פריך מנענע טריה בטכניקה ייחודית ומשלב טעמי יוזו ולימון

עוגת מרציפן הדרים- עוגת שכבות שונה ומסקרנת שמקיימת יחסי לחות מדוייקים, אחת העוגות האהובות ביותר על השף!

מתכון בונוס- עוגיית מדלן שמן זית עשירה, נימוחה ומפתיעה

כל משתתף מקבל חוברת מתכונים מלאה!