



קונדיטורית
משכבה
ומעלה



מתוסכלת מהמתכונים שלא יוצאים לך כמו בתמונות?
נמאס לך לשרוף את הזמן בנסיונות כושלים לתוצאות יפות?
חולמת להתחדש בכל מה שקשור לאפיה?

קורסים מקצועיים ופרקטיים, בקבוצות קטנות ואישיות
תלמדי, תאמיני ותגיעי גם את להיות אמנית קונדיטוריה!

תצליחי ליצור כמו בקטלוגים,
תרכשי את הטכניקות החדישות שאי"ה יביאו לך הצלחה
תיצרי דברים מיוחדים בקלות במהירות ובהנאה!

v v v

קורסי ריקיקה

מגדל זילוף

| 6 מפגשים |

כל מפגש מתמקד ביצירת עוגה מושלמת תוך לימוד טכניקות זילוף שונות, עבודה עם קצפת שוקולד ועוד.

שכבת הבית

| 6 מפגשים |

קורס זה מיועד לאמהות עסוקות ומעניק את הכלים והחומרים הדרושים ליצירת מתכונים מעשיים הרלוונטיים לחיי היום יום.



קומת בייסיק

| 4 מפגשים |

מעביר את יסודות הכנת: פטיפורים, קינוחים, עוגות ויטרינה, טמפרור וקישוטי שוקולד.



קומת אקסטר

| 12 מפגשים |

טארטים מודרניים, עוגות בחושות, טמפרור שוקולד, עוגות שכבות, בצק רבוך, פטיפורים ומקרונים.



קומת מאסטר

| 20 מפגשים |

טכניקות מתקדמות בפטיפורים, קינוחים, טארטים מודרניים, טמפרור שוקולד, עוגות מוס, עוגות שכבות, מקרונים, מרנגים וקינוחי צלחת.



ריקיקה

ריקיקה - כיתות אומן קולינריות מבית ריקי קשאני

הצלחה
בשכבות

052.7610.243
rikikash@com.gmail

לפרטים
והרשמה:

קורסים בהתאמה אישית | עיצוב ברים | הזמנות לאירועים

*בכשרות הרב לנדא