

DIGITA

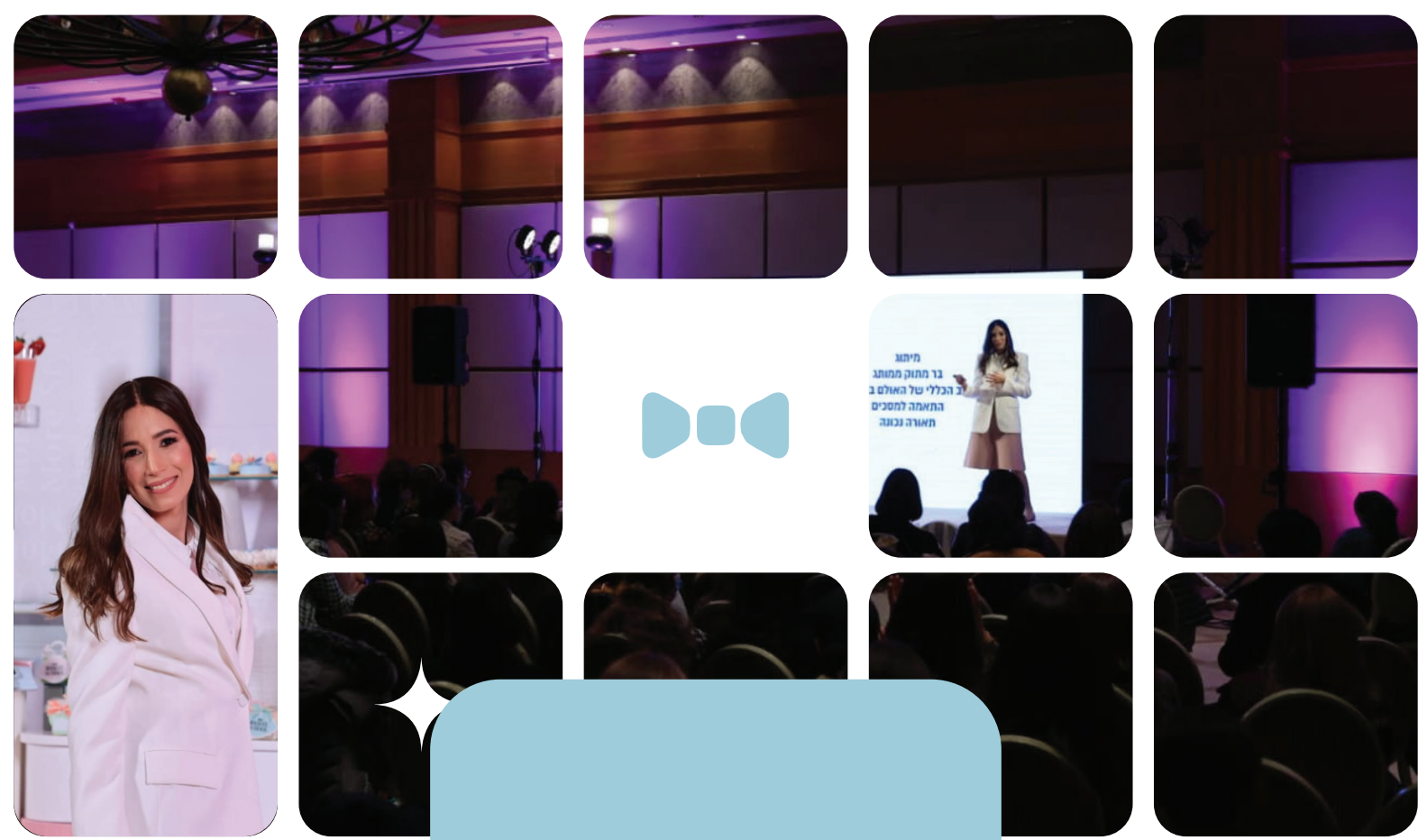
**RASHEL**

boutique events & more

DIGITAL SCHOOL

עיצוב חירות קונספט

מסלול קולינריה



אודות



רחלי ליברמן ראשל ארועים

אחרי עשור של הובלת טרנדים בעיצוב ברים ממותגים יצירתיות אינסופית באירועי קונספט, ומחזורי לימוד עיצוב אירועים בפרונטלי ובדיגיטל שהסתיימו בהצלחה גדולה, הגיע הזמן לדבר הבא: **הקורס לעיצוב ארועי קונספט** עם מכלול הכלים, הידע, הטכניקות והסודות שמאחורי הקלעים.





מעטפת הליווי והלמידה

קורסים דיגטלים מקיפים

8 קורסים בקורס אחד מקיף, השיעורים מצולמים ברמה גבוהה ונוגעים לעולם אירועי הקונספט, מתוך ארגז הכלים העשיר והשיטה היחודית של ראשל:

- טארטים • קינוחי כוסות • בסיס לפטסייר • קינוחים מודרניים • פינגר פוד • רויאל איסינג
- קאפקייקס בצק סוכר • עיצוב בפירות



שתהפוך אותך למומחית בכל הקשור לקולינריה בעיצוב אירועים ברמה גבוהה!



בנוס
ליווי אישי במייל
וואטסאפ ומפגש
זום לשאלות
וחשובות



בנוס
רשימת הספקים
הסודית של ראשל

מחיר לאחר הנחה

200X12

סה"כ 2,400 ₪

6 חדשי ליווי

2 גישה חופשית לשנתיים

2

8 קורסים

8



קולינריה

4 קורסי קינוחים



כאן תלמדי הכנת קינוחים בצורה מקצועית, שילוב מרקמים נכון בהרכבת מנה, טכניקות מתקדמות ופרקטיקות, הכרת פרזנטציות שונות תוך התאמה נכונה לסגנון הבר. רעיונות מיוחדים לקינוחים שישדרגו כל ארוע וישאירו את האורחים והלקוחות בטעם של עוד.



בונס

טבלת אקסל עם מפרט לאירוע (לקורס טארטים בונס שונה)

קורס 3

בסיס לפטסייר

נלמד להכין בצק רבוך ולייצר ממנו פחזניות ב2 פרזנטציות שונות. נבין את כל הסודות ליצירת מקרונים מושלמים ואיך לשלב אותם בבר וכחלק מפטיפור. בנוסף נלמד הכנה של פרוו רושה ואיך לשדרג אותו לפטיפור מקצועי.

קורס 4

טארטים

תקבלי את כל הידע והטיפים איך להכין טארטים בצורה מושלמת, נלמד מגוון מלויים ושילובים של טעמים

★ טימפרור והכנת קישוטי שוקולד

קורס 1

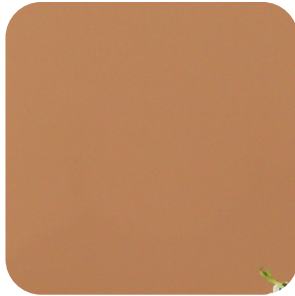
קינוחי כוסות

בחלק זה תקבלי טכניקות מתקדמות ליצירת סוגים שונים של קינוחי כוסות מושלמים. תחשפי לטכניקות חדשניות בעבודה עם מרנג בפרזנטציות חדשניות ופרקטיות. תלמדי לשלב בין המתכונים ולייצר מגוון של קינוחי כוסות.

קורס 2

קינוחים מודרניים

נלמד להכין פטיפורים מיוחדים המתאימים לברים, נכין כמה סוגי פטיפורים שמכל אלמנט מהם תוכלי ליצור ולהמציא עוד וריאציות. נלמד להכין קישוטים משוקולד, לפתח חשיבה עיצובית ובעזרת ריסוס שוקולד להתאים לפלטת צבעי האירוע.



קולינריה

פינגר פוד



הטרנד החם בכל אירוע עיסקי, השקה, ואירועים פרטיים, המנות הקטנות שכיף לאכול על הדרך. בקורס הזה תקבלי את כל המתכונים לפינגר פוד איכותי, שלבי היצור, ההרכבה והשינוע שלו ואיך לעצב קומפוזיציה בבר מלוחים יוקרתי.

שיעור 1 מאפים

בחלק זה נלמד להכין מסוגי בצקים מגוון מאפים מיוחדים, נבין איך להפוך מאפה רגיל למנת פינגר פוד יפיפיה שתקשט ותשדרג לך כל בר מלוח.

שיעור 2 מנות עקריח

נסקור פרזנטציות עכשוויות של מנות מיני מרשימות. תקבלי מתכונים, טכניקות וידע להכנת טורטייה מטוגנת במלית גבינות, שיפודי סלמון, סושי טורטייה, מיני קיש ומיני פשטידה.

שיעור 3 סלטים

נלמד לשלב בין חומרי גלם שונים שייצרו לך את הסלט המושלם, ואיך לעצב אותם בכוסות קטנות ולקשט בצורה מושלמת.



בונס דגשים לאירועי פינגר פוד



קולינריה

2 קורסים בשילוב בצק סוכר



עיצוב בבצק סוכר הוא טרנד בינלאומי נחשק מאד, בקורס תקבלי מגוון טכניקות להכנה ועיטוף של עוגה, קאפקייקס מיוחדים ועוגיות עם זילוף רויאל אייסינג ונלמד להתאים אלמנטים ממותגים המשתלבים באופן אינטגרלי בבר קונספטואלי.

קורס 1

עיצוב קאפקייקס בבצק סוכר

בחלק זה תלמדי איך לעבוד עם בצק הסוכר.

תכירי את מגוון הכלים והשיטות לעיצוב עוגות אישיות, שיטות עבודה עם תבניות סיליקון, יצירת פפיון, עבודה עם דפי בצק סוכר ותחרות, תקבלי מתכונים ושלבי הכנה.

קורס 2

עוגיות רויאל אייסינג

כאן תקבלי את כל הסודות להכנת עוגיות רויאל אייסינג מרשימות.

תלמדי ציפויים שונים, עיטור במגוון טכניקות מתקדמות, טכניקות זילוף ואיור ושילוב אלמנטים מבצק סוכר.



בונס
עיטוף עוגה
מקלקר בבצק
סוכר



קולינריה

עיצוב פירות



תחום עיצוב וגילוף פירות הוא אחד הטרנדים הקולינריים הנפוצים והמבוקשים ביותר בעולם האירועים. עיצובי הפירות מככבים בברים, במגשי אירח, בשילוב פרחים ועוד. בקורס נשים דגש על התאמה ושילוב הפירות בבר.



בונס
שילוב פירות
בחור קיאק

שיעור 1

כלטת פירות לברים

כאן תלמדי את הטכניקות לחיתוך ועיצוב במגוון רחב של פירות, נלמד לעבוד על מגש עגול, מגש מלבני ומגש 3 קומות.

נראה אילו כלים נדרשים ואיך אנחנו משלבות את הפלטות בתוך בר המתוקים שלנו כדי לייצר התאמה והרמוניה מושלמת.

שיעור 2

מגשי פירות לשליחה

תרכשי כלים נוספים שמהם תוכלי לייצר מגוון עיצובים לשליחה.

נלמד לעצב מגש בשילוב קאפה ולמלא בו מעבר לפירות גם שייקים ופיצוחים והכל בפרזנטציה עכשווית.

שיעור 3

סושי פירות

נלמד להכין סושי פירות בצבעים מרהיבים.

הסושי טרנדי מאד ומתאים גם לשילוב בברים מתוקים וגם לשילוב בברים מלוחים, הסושי יוסיף לנו צבעוניות ומראה טרנדי ועכשווי.