

DIGITA

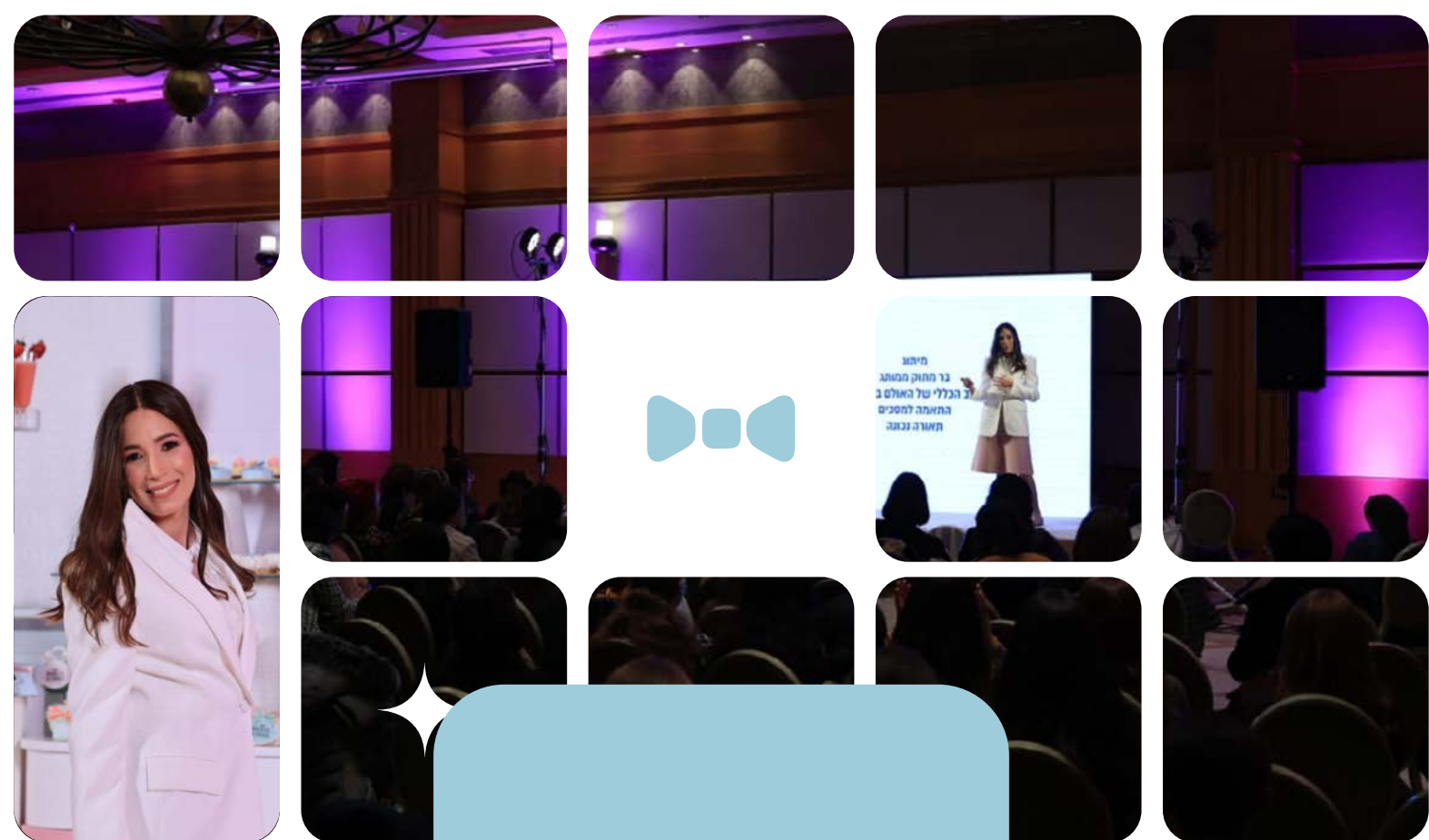
**RASFEL**

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.



# RASHEL

boutique events & more

►DIGITAL SCHOOL



# מעטפת הליווי והלמידה

## קורסים דיגטלים מקיפים

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

קינוחים כוסות • בסיס הפטיסיירי • טארטים • קינוחים מודרניים • פינגר פוד • עיצוב עוגה בבצק סוכר • עיצוב קאפקייקס בבצק סוכר • עוגיות רויאל אייסינג • עיצוב בפירות • שיווק תמחור ואימון מנטלי

★  
בנוס  
רשימת הספקים  
הסודית של ראשל

★  
בנוס  
ליווי אישי במייל  
וואטסאפ

10 קורסים 2 גישה חופשית לשנתיים



קורס #1

## קינוחי כוסות



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.

### כאי לימון מפורק

נלמד הכנת כוס פאי לימון מפורק, הכנה של **קראמבל** ו**קרם לימון חמאתי**. נלמד להכין ולזלף מרנג שוויצרי ואיך אותו בצורה מושלמת. נראה איך לקשט **בביסקוויט לימוני** מתאים.

### כוס פרלינה

נקבל **הבנה נרחבת** בחומרי הגלם ונלמד להכין **קרם פרלינה ביתי** ממגוון סוגי אגוזים, נלמד הכנת מוסים בשילוב פרלינה וסוגי שוקולדים והכנת סבלה שקדים ו**קרם שנטיילי** לקישוט.

### כוס פנקוטה חוח

נלמד הכנת **פנקוטה שוקולד לבן**, מוס תות ו**קולי תות** בכוס מרטיני מרשימה. נלמד הכנת **קומפוט תות** שיתן לנו מרקם מעניין, נבין איך ליצור **איזון נכון** בין השכבות ונוסיף **דף מרנג** לקישוט.

### כוס מוס קרמל

נלמד הכנת **קרמל** ואיך לשלב אותו בצורה מושלמת בתוך המוס, נלמד הכנת **קראמבל משוחזר** שמוסיף טקסטורה ומרקם מעניין והכנת **אבני מרנג** שמתאימות לקישוט **במגוון גדול של קינוחים**.

### טכניקות מרנג חדשניות

נלמד הכנת של סוגי מרנגים, **מרנג צרפתי**, **איטלקי ושוייצרי**. נבין איך להכין מהם **מגוון קישוטים** שמשדרגים כל קינוח. נלמד איך **לזלף** אותם בצורות שונות ולשלב אותם בקינוחים שונים.



קורס #2

# בסיס הפטיסיירי



נלמד הכנה של מתכונים שהם הבסיס של עולם הפטיסיירי.

מתכונים שכל פעם שאני מתחילה לתכנן סידרת קינוחים אני מתשמשת בהם, ניתן לגוון איתם ולשלב אותם באינספור וריאציות והכל בהתאם לסוג האירוע ולקונספט שלו

## טימכרור שוקולד

נלמד **לטמפרר שוקולד במספר טכניקות והכנת קישוטי שוקולד** מושלמים, נוצות, עלים, דסקיות, דפי שוקולד שאפשר לשדרג איתם כל קינוח ובנוסף **איך לצבוע את השוקולד לכל גוון בהתאמה לקונספט ולצבעי האירוע.**

## הבסיס לכל קינוח גורמה

נלמד **הכנה של בסיס עוגיות מסבלה מקדמיה** ובצק פריך קקאו, נלמד הכנת **מגוון סוגים של נגאשים** בטעמים שונים ו**טכניקת הכנת עוגת ספוג** במיקרוגל שתוכל לשדרג ולהעשיר כל קינוח.

## בצק רבוך וקרם פטיסייר

נלמד **הכנת בצק רבוך** וזילוף פחזניה בצורה מושלמת, נכין **קראנץ' שעוטף את הפחזניה** ואותו נוכל להתאים לפלטת הצבעים של האירוע. נלמד הכנת **קרם פטיסייר** במרקם מושלם וקישוט הפחזניה **ב3 פרזנטציות.**

## סודות המקרון הצרכתי

נלמד את **הסודות המקצועיים להכנת מקרונים מושלמים.** נראה מגוון אופציות לצבעים ומילויים שונים, נכין **קישוט שוקולד מיוחד** ונראה בנוסף להכנת המקרונים איך לייצר מהם **2 קינוחי בופה שונים**

## כררו רושה

נלמד **הכנה של פררו רושה**, אחד הקינוחים האהובים באירועים. נראה איך לצפות את הפררו רושה בצורה מושלמת והרכבתו בתור פטיפור ונראה איך ניתן להגיש אותו כמו בצורתו המקורית.



קורס #3

## טארטים מודרניים



בחלק זה תקבלי את כל הידע והטיפים איך להכין טארטים בצורה מושלמת, נלמד מגוון מלויים וטילובים של טעמים וטקסטורות.

### טארט לימון

נלמד את **טכניקת הכנת הטראט** עצמו שניתן לייצר ממנו אינספור וריאציות, **הכנת קרם לימון וגנאש שוקולד** לבן מוקצף לקישוט וקישוט הטארט בסגנונות זילוף שונים.

### טארט קוקוס מנגו

נלמד **הכנת קרם שקדים** אפוי לבסיס הטארט, הכנת **קולי מנגו** שיקפיץ ויחדד את הטעמים וזילוף הקישוט **מגנאש קוקוס מוקצף** בשילוב קישוט שוקולד שנותן את הטאץ' הסופי.

### טארט פרוו רושה

נלמד את טכניקת **הכנת טארט קקאו**, הכנת הגנאש, ציפוי הטארט בקראנץ' פרוו רושה, **קישוט של דסקית** שוקולד עגולה ומיני פרוו רושה **בפרזנטציה מעניינת**.

### טארט שוקולד וקרמל

נלמד הכנת **קרם שקדים קפה** בבסיס הטארט, **רוטב טופי קרמל** נימוח בקישוט זילוף מיוחד של גנאש שוקולד מריר מוקצף ונגיעה של **אבני זהב**.



קורס #4

## קינוחים מודרניים



נלמד להכין קינוחים 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.

### הכנת המוסים

נלמד הכנה של **3 סוגי מוסים** בטעמים עשירים ושדרונג עם אינסרט מיוחד שמוסיף טעם וטקסטורה, נלמד **עבודה עם ג'לטין** בטכניקה נכונה שלא ישפיע על טעם הקינוח ועבודה נכונה עם מגוון סוגי **תבניות סיליקון**.

### טכניקות ציפוי

נלמד **לצפות את המוסים** ב 3 וריאציות שונות, עבודה נכונה עם **מרססת**, ציפוי מושלם של **גלסאג'** וציפוי קראנץ' שוקולדי במראה מושלם.

### הכנת קישוטים

נלמד **טימפרור שוקולד** במטמפרטת חשמלית והכנת מגוון **קישוטי שוקולד** בטכניקות שונות שיתנו לנו את הטאץ' העדין ואת הגימור המושלם שיקפיץ כל קינוח שרק תרצי לעצב.

### דגשים לקינוחי בופה

נבין **איך להתאים את הקינוחים לקונספט** הכללי ונקבל ידע מסל הכלים הנרחב של ראשל מתוך נסיון של מאות אירועים בשטח.



קורס #5

# 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.



**בונס**  
דגשים לאירועי פינגר פוד

## 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. נלמד הכנה והגשה של מיני בורגרים, קרואסון במילויים שונים, פוקצ'ת ירקות עשירה וברוסקה בזילוף עדכני.

## מנות עקריות

נסקור פרזנטציות עכשוויות של מנות מיני מרשימות. ואיך להגיש כל מנה בקישוט שונה ועדכני תקבלי מתכונים, טכניקות וידע להכנת טורטייה מטוגנת במלית גבינות, שיפודי סלמון, סושי טורטייה, מיני קיש ומיני פטטידה.

## סלטים

נלמד לשלב בין חומרי גלם שונים שייצרו לנו את הסלט המושלם במרקם, בצבע ובטעם. ואיך לעצב אותם בכוסות קטנות ולקשט בצורה מעניינת וחדשנית והוספת עוד טקסטורה קראנצ'ית לסלט.

## בונס

### דגשים לאירועי פינגר פוד

הצצה לאירוע אמיתי בשטח, איך מנות הפינגר פוד משתלבות בתוך בר מושלם עם דגשים וטיפים מסל הכלים של ראשל.



קורס #6,7

# עיצוב קאפקייקס ועוגה בבצק סוכר



בקורס זה תלמדי איך לעבוד עם בצק הסוכר.

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



בונס

עיסוף עוגה מקלקר בבצק סוכר

## מבוא לבצק סוכר

נכיר את **בצק הסוכר**, נלמד איך לעבוד איתו ואיך לצבוע אותו בכל צבע שנרצה. נבין איך מכינים מגוון קישוטים בעזרת כלים מקצועיים שונים.

## עיצוב קאפקייקס בבצק סוכר

נלמד את הכנת **הקאפקייקס**. נראה עבודה עם בצק סוכר במגוון סוגי **תבניות סיליקון**, טכניקות שונות של קישוט, הכנת **פפיון והכנת תחרה** אכילה. זילוף קרם חמאה **ועיצוב האלמנטים** על הטופר.

## הכנה ועיסוף העוגה

נלמד אפיית עוגת בסיס עשירה, טכניקות להכנת העוגה לעיסוף, מילוי קרם בין השכבות וציפוי

**עוגת הקומות** בגנאש יציב כבסיס לעיסוף. נראה את **הטכניקה והסודות לעיסוף** העוגה בבצק סוכר בצורה מדויקת ואסטטית.

## קישוט העוגה

נלמד איך לעבוד עם בצק סוכר לקישוט העוגה, איך לשלב נכון את הצבעים, עיצוב של **פפיון תלת מימד** בטכניקה מיוחדת, שילוב של **תחרה יוקרתית** סביב העוגה וטכניקה של הכנת **פרחי קישוט עדינים**.

## בונס

### עיצוב עוגה מקלקר בבצק סוכר

תלמדי לעטוף עוגה מקלקר בצורה מדויקת ואסטטית לאירועים בהם אין ביקוש לעוגה אמיתית.



קורס #8

## עוגיות רויאל אייסינג



עוגיות רויאל אייסינג הן מבריקות, זוהרות ומלאות צבעים. סוד הקסם של העוגיות המקושטות האלה הוא הקרם המיוחד שאיתו ניתן לאייר ולעצב בכל סגנון.

בקורס זה תקבלי את כל הסודות להכנת עוגיות רויאל אייסינג מרשימות. תלמדי ציפויים שונים, עיטור במגוון טכניקות מתקדמות, טכניקות זילוף ואיור ושילוב אלמנטים מבצק סוכר.

### הכנת העוגיות

נלמד הכנת **עוגיות חמאה**, רידוד בטכניקה מעניינת ו**קריצה ואפייה נכונה** שהעוגיה תישאר בדיוק בעובי ובצורה הרצויה.

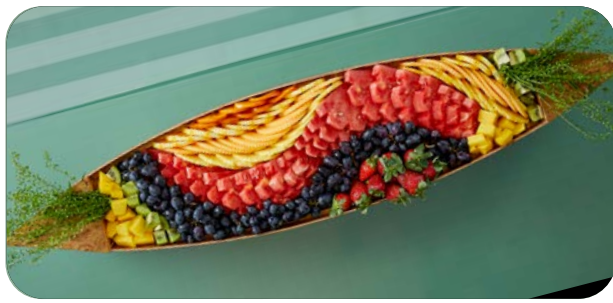
### ציפוי העוגיות

נלמד הכנה של **רויאל אייסינג** במרקם נכון לציפוי, **צביעת הרויאל אייסינג** בכל גוון שתרצי וציפוי העוגיה בצורה מושלמת בצבע אחיד ובטכניקה של מעבר צבעים.

### איור, קישוט וזילוף

נלמד **איור על רויאל אייסינג** בעזרת מכחול וצבעי מאכל ואיור בעזרת רויאל אייסינג במרקם הנכון.

נראה **זילוף של רויאל אייסינג** במרקם סמיך ושילוב של אלמנטים מבצק סוכר ו**צביעתם בצבע מטאלי**.



קורס #9

## עיצוב בפירות



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



**בונס**  
**עיצוב פירות**  
**על קיאק**

### מגשי פירות לשליחה

נלמד טכניקות חיתוך שונות, עיטוף מושלם ואריזה נכונה שמהם תוכלי לייצר מגוון עיצובים לשליחה.

**2 גדלים של מגשים עגולים, מגש מרובע, עציץ פירות ומיני בר** בשילוב קאפה ולמלא בו מעבר לפירות גם פרלינים ופיצוחים והכל **בפרזנטציות עכשוויות**. ובנוסף נלמד לשלב ולגלף **לוגו** על אבטיח

### מגשי פירות לברים

נלמד טכניקות לחיתוך **ועיצוב במיוחד לברים** במגוון רחב של פירות וסגנונות, נלמד לעצב על **מגשים דקורטיביים**, מגש עגול מגש מלבני, מגש אליפסה ומגש 3 קומות. נראה איזה כלים נדרשים ואיך אנחנו משלבות את הפלטות בתוך בר המתוקים כדי לייצר התאמה והרמוניה מושלמת.

### עיצוב בר פירות

נלמד לעצב **בר מושלם** שמורכב רק מפירות ונותן את כל השואו לאירוע, נבין **רעיונות לקומפוזיציה** מעניינת וחדשנית עם משחקי גובה. נוסיף **פרמידת פירות** עכשווית ונשלב בבר מעבר לפירות, שייקים, חמצוצים, גלים ופיצוחים שישלימו את החוויה.

### בונס

#### עיצוב פירות על קיאק

נלמד לעצב **בר על קיאק** בצורה מרשימה ואלגנטית שאופנתי היום מאד בעולם האירועים שאתו גם ניתן לשלוח לאירוע בלי להגיע למקום.



קורס #10

# שיווק, תמחור ואימון מנטלי



תני ללקוחות שלך להבין במה את שונה מכל שאר הספקים, מה מיוחד דווקא בעסק שלך, למה לקנות דווקא ממך, איך לבנות הצעת מחיר וואו שתתן לך ייתרון ובידול מול המתחרים.



בונס  
רשימת הספקים הסודית  
של ראשל

## שיווק

בחלק זה תלמדי להבין איך **לבדל, איך לטווק** את עצמך ואיך להגיע מדוייקת ל**שיחת מכירה**. נלמד להשתמש בסרגל מכירה ברור ולנהל **שיחות מכירה** נכונות, כך שתדעי איך להביא את הטאץ' האישי שלך שיגרום ללקוחות לבחור דווקא בך, להגיע לבידול הייחודי שלך ולספר אותו לעולם.

## תמחור

תלמדי **לתמחר נכון** את האלמנטים שנלמדו במהלך הקורסים, תביני מה השאלות שצריך לשאול את הלקוח במפגש ראשון ואיך לבוא במקסימום אפקטיביות לפגישה, ובכך לכתוב את **ההצעת מחיר** הכי מדוייקת.

## אימון מנטלי

12 שיעורים של **אימון מנטלי** שיתנו לך את כל הכלים לקחת את כל הידע המטורף שקיבלת בקורס לשלב המעשי **ולהיות אפקטיבית בכל מצב** כדי להגיע למקסימום תוצאות.

תלמדי להכיל את ההצלחות והאכזבות שיגיעו לך במהלך הדרך ולהיות תמיד מסופקת בלי תלות בתוצאה.