

مدرسہ آن لائن کی دخت

فیس کیک- طرح ۳ صورت

دومین دورہ، از ترم ۶ ماہہ « کیک استار » با سارا یوسفی



اهداف طرح ها |



- صورت کشیده با چین و چروک بسیار
- بینی بسیار بزرگ
- اجرای حفره ی باز دهان و دندان ها
- خنده ی غیرمتعارف که موجب جمع شدن عضلات صورت میشود
- گوش طبیعی اما در سایز بزرگ



- صورت پر اغراق در فرم عضلات
- بینی کوچک با فرم استخوانی
- اجرای لب و دندان با دهان بسته
- اجرای عضلات سرشانه و گردن
- چشمان درشت
- موهای پر و صاف



مدرسه آنلاین

- صورت با پوست یکدست و صاف
- بینی و چشم انیمیشنی
- فرم دهی دهان بسته
- موهای فر

| فہرست درس ہا |

بخش اول مقدمات

- درس ۱ مقدمہ
- درس ۲ معرفی ابزار
- درس ۳ تحلیل طرح و کشیدن روی کاغذ روغنی

بخش دوم کاراکتر دختر

- درس ۴ برش کیک
- درس ۵ فرم دہی کیک
- درس ۶ گاناش و پاپس
- درس ۷ روکش سفید
- درس ۸ روکش صورت (رنگ پوست)
- درس ۹ جزئیات نہایی، رنگ آمیزی و ایربراش

بخش سوم کاراکتر مرد

- درس ۱۰ برش کیک
- درس ۱۱ فرم دہی کیک
- درس ۱۲ گاناش و پاپس
- درس ۱۳ روکش سفید
- درس ۱۴ روکش صورت (رنگ پوست)
- درس ۱۵ جزئیات نہایی، رنگ آمیزی و ایربراش

بخش ششم کاراکتر بچه

درس ۱۶ برش کیک

درس ۱۷ فرم دهی کیک

درس ۱۸ گاناش و پاپس

درس ۱۹ روکش سفید

درس ۲۰ روکش صورت (رنگ پوست)

درس ۲۱ جزئیات نهایی، رنگ آمیزی و ایربراش

ابزار مورد نیاز |

۱. پلات (پرینت طرح)
۲. کیک تخته ای
۳. گاناش یک به یک
۴. کاتر
۵. تیغ جراحی
۶. قیچی
۷. قیچی ابرو
۸. موچین
۹. PME
۱۰. خط کش
۱۱. قلمو رنگ
۱۲. قلمو چسب
۱۳. وردنه فوندانت
۱۴. خلال دندان
۱۵. سیخ چوبی
۱۶. گوش پاک کن
۱۷. دستکش
۱۸. پنبه
۱۹. اسپری آب مدرسہ آن لائن
۲۰. ایربراش
۲۱. فوندانت رنگ بدن (تیره و روشن)
۲۲. انواع رنگ فوندانت
۲۳. نشاسته ذرت
۲۴. رنگ پودری
۲۵. رنگ ژله ای
۲۶. ابزار سیلیکونی
۲۷. ابزار فوندانت
۲۸. سمبہ
۲۹. الکل
۳۰. مداد و خودکار
۳۱. ماژیک CD
۳۲. کاغذ روغنی
۳۳. متر
۳۴. چسب فوندانت
۳۵. شوت رژگونه
۳۶. ترازو
۳۷. پنس
۳۸. ثعلب
۳۹. زیر کیکی
۴۰. پالت رنگ
۴۱. صفحه گلسازی
۴۲. اسپری براق کننده
۴۳. چاقو اره ای
۴۴. پاپس کیک
۴۵. CMC (تایلوس)

ایک تخته ای |

مواد لازم:

- تخم مرغ: ۱۵ عدد
- شکر: ۶۰۰ گرم
- آرد: ۸۰۰ گرم (الک شده)
- روغن مایع: ۱۰۰ گرم
- گلاب: ۱ قاشق غذاخوری
- بکینگ پودر: ۲ قاشق چای خوری
- شربت بار: ۱ قاشق غذاخوری
- آب یا شیر: ۲۰۰ گرم
- وانیل: ¼ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

۱. آماده سازی سفیده:

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کنید.

سفیده ها را در فریزر قرار دهید تا کمی برفک بزند، سپس با دور تند همزن بزنید تا به مرحله ی سافت پیک برسد (وقتی کاسه را برمی گردانید، از آن نریزد).

۲. مخلوط کردن مواد:

زرده تخم مرغ، وانیل، گلاب و مایعات (آب یا شیر) را به سفیده ها اضافه کنید. با دور کند همزن، حدود ۲ تا ۳ دقیقه هم بزنید.

روغن را اضافه کرده و در حد مخلوط شدن هم بزنید.

۳. افزودن مواد خشک:

آرد و بکینگ پودر را سه بار الک کنید تا سبک شود.

این ترکیب را به تدریج به مخلوط تخم مرغی اضافه کرده و با لیسک به روش فولد کردن مخلوط کنید (به آرامی از زیر به رو هم بزنید تا بافت یک خراب نشود).

۴. آماده‌سازی و پخت:
کف سینی (۴۰×۶۰ سانتی‌متر) را با کاغذ روغنی بپوشانید، اما لبه‌های سینی را چرب نکنید.
مواد را داخل سینی بریزید و سطح آن را صاف کنید.
سینی را در فر از قبل گرم‌شده با دمای ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
حدود ۶۰ دقیقه بپزید یا تا زمانی که خلال دندان تمیز از کیک خارج شود.

گانش برای فیلینگ |

مواد لازم:
شکلات: ۱ کیلوگرم
خامه صبحانه: ۱ کیلوگرم

طرز تهیه:
۱. شکلات را به روش بن‌هاری یا در ماکروفر ذوب کنید.
۲. خامه را نیز روی حرارت ملایم یا در ماکروفر گرم کنید.
۳. خامه و شکلات گرم‌شده را با هم مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شود.

نکات مهم:
شکلات و خامه باید هم‌دما باشند تا گانش به روغن نیفتد.
برای تهیه این مجسمه، به حدود ۱۶ کیلوگرم گانش نیاز است (۸ کیلوگرم خامه + ۸ کیلوگرم شکلات)

گانش برای زیرسازی |

مواد لازم:

شکلات کامپاند ۱۰۰ گرم
روغن مایع ۳۰ گرم
خامه زده شده ی قنادی ۱۰ گرم

طرز تهیه:

شکلات ها را ذوب می کنیم و سپس روغن و خامه ی قنادی را به آن اضافه می کنیم و با ویسک، با سرعت زیاد هم میزنیم تا یکدست شوند.

نکته:

برای این مجسمه حدوداً ۳ کیلوگرم از این گانش نیاز داریم : (معادل ترکیبی از ۲۲۰ گرم شکلات، ۶۶۰ گرم روغن و ۲۲۰ گرم خامه)

درباره دوره‌های آنلاین ترمیک مدرسه کی دخت

مدرسه آنلاین کی دخت با ارائه دوره‌های ترمیک آنلاین، تحولی در آموزش کیک، دکور کیک و شیرینی ایجاد کرده است. در حال حاضر، دوره‌ی ترمیک «کیک‌استار» در حال برگزاری است و به‌زودی ترم‌های مشابهی، اما در شاخه‌های دیگر از مهارت‌های مرتبط با کیک و شیرینی، توسط اساتید دیگر نیز منتشر خواهد شد.

این نوع از دوره‌ها ساختاری بسیار متفاوت و حرفه‌ای نسبت به آموزش‌های ویدیویی سنتی دارند. به جای صرفاً یادگیری یک پروژه یا طرح مشخص، این دوره‌ها مهارت عمیق و پایدار در یک شاخه تخصصی را به هنرجو منتقل می‌کنند و پس از پایان دوره نیز مسیر رشد و پیشرفت آتی، مطابق با اهداف هنرجو، هموارتر خواهد بود.

بر خلاف دوره‌های حضوری که در آن‌ها، بخش قابل توجهی از کار ناگزیر توسط استاد انجام می‌شود - و همین موضوع در بسیاری موارد باعث کاهش اعتمادبه‌نفس هنرجو پس از کلاس می‌گردد - در دوره‌های ترمیک آنلاین کی دخت، به دلیل مدت زمان طولانی آموزش و پشتیبانی اختصاصی آموزشی، تمرین مستمر و آزمون و خطا در طول ترم زیر نظر استاد، نه تنها موجب تثبیت مهارت، بلکه باعث افزایش اعتمادبه‌نفس در هنرجو نیز می‌شود.

دوره‌های ترمیک کی دخت با رویکردی طراحی و قیمت‌گذاری شده‌اند که در هر مرحله از ترم، اولین ثبت‌نام‌کنندگان بیشترین منفعت را کسب کنند. همچنین، هنرجویان پس از گذراندن دوره، در یک رقابت سازنده شرکت می‌کنند که تمام شرکت‌کنندگان آن، هنرجویان همان دوره‌ی ترمیک خاص هستند. این رقابت که خود نیز جنبه‌ی آموزشی و تثبیت مهارت دارد، مسیر را برای هنرجویانی که موفق به کسب مقام‌های اول تا سوم می‌شوند هموار می‌سازد و برای سایر شرکت‌کنندگان نیز تجربه‌ای ارزشمند و سازنده فراهم می‌آورد تا در دوره‌های آتی، با تجربه‌ی بیشتر برای کسب رتبه‌های برتر تلاش کنند.

دوره‌های ترمیک مدرسه آنلاین کی دخت چیست؟

دوره‌های ترمیک کی دخت مجموعه‌ای از آموزش‌های حرفه‌ای و پیوسته هستند که طی چند ماه به صورت مرحله‌ای منتشر می‌شوند. این دوره‌ها فقط شامل آموزش یک پروژه یا طرح خاص نیستند، بلکه برای انتقال کامل یک مهارت تخصصی در یکی از شاخه‌های شوگر آرت یا قنادی طراحی شده‌اند.

مزایای کلیدی این دوره‌ها:

- آموزش پله‌پله، منظم و با پشتیبانی آموزشی استاد دوره و در نتیجه آموزش عمیق و مهارت محور در یک شاخه اصلی شوگرآرت
- دسترسی دائمی به تمام جلسات در حساب کاربری شما
- پشتیبانی فعال در طول ترم برای تمرین، رفع اشکال و آزمون و خطا
- تسهیل شدن شرکت در رقابت‌ها و جشنواره‌های جهانی
- آماده شدن متقاضی برای ورود به بازار کار و راه اندازی کسب و کار شخصی با پتانسیل درآمدی بالا

تفاوت دوره‌های ترمیک با دوره‌های حضوری یا دیگر دوره‌های آنلاین

در دوره‌های حضوری، معمولاً بخش زیادی از کار توسط استاد انجام می‌شود و فرصت کافی برای تمرین هنرجو فراهم نیست. اما در دوره‌های ترمیک کی دخت:

- پروسه آموزش و انتقال مهارت در بازه زمانی شش ماه صورت می‌پذیرد
- آموزش هدفمند از پیش تعیین شده با مقصد مشخص
- شما زمان تمرین، بازخورد و رفع اشکال مستمر و فرصت آزمون و خطا زیر نظر استاد رو دارید!
- مهارت واقعی و اعتماد به نفس بیشتری کسب خواهید کرد.
- فرصت شرکت در مسابقه و رقابتی سازنده برای رسیدن به حضور در رویدادهای جهانی و کسب دیگر جوایز ارزنده

مسابقه بزرگ کی دخت؛ مخصوص هنرجویان ترم‌ها

در پایان هر ترم، مسابقه‌ای اختصاصی بین هنرجویان همان ترم برگزار می‌شود. این مسابقه فرصتی برای تثبیت مهارت، دیده شدن و ورود به رویدادهای حرفه‌ای است.

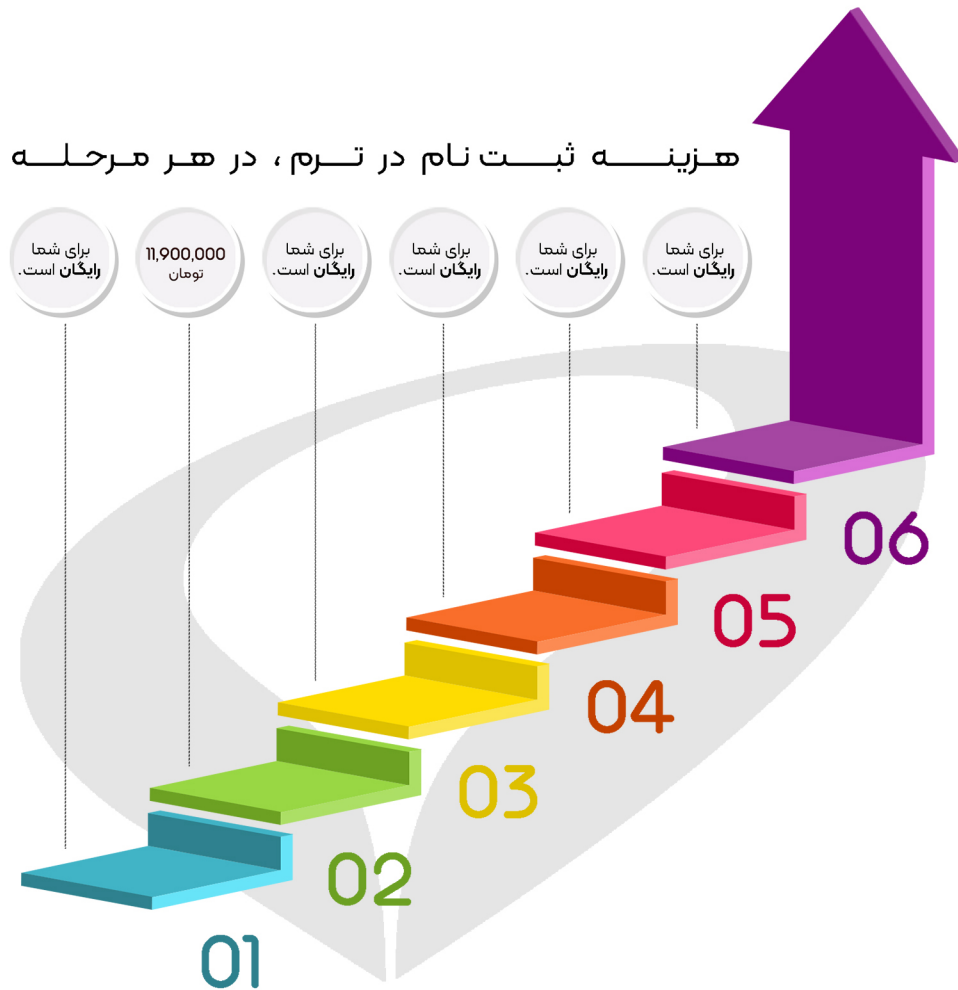
جوایز مسابقه بزرگ "کیک‌استار":

- نفر اول:** مدال طلا + اعزام به رویداد جهانی با هزینه تا سقف ۱۰۰ میلیون تومان + دعوت به همکاری با مدرسه کی دخت
- نفر دوم:** مدال نقره + بورسیه آموزشی یک‌ساله شامل ۱۲ دوره + شرکت در سمینار اختصاصی
- نفر سوم:** مدال برنز + بورسیه آموزشی یک‌ساله + شرکت در سمینار اختصاصی

«همه شرکت‌کنندگان گواهینامه دوزبانه‌ی بین‌المللی KDsugarartist دریافت می‌کنند.»

ترم ۶ ماهه "کیک استار" با سارا یوسفی

برای مهارت شما در ساخت کیک های بزرگ (و به تبع کوچک) طراحی و ارائه می شود:



01

ماه اول دوره ایکس لارج کیک - طرح "عمو نوروز"

منتشر شده در، نوروز ۱۴۰۴

اولین دوره از این ترم، دوره "ایکس لارج کیک" است که کیک ضد جاذبه نیز تلقی میشود.

این دوره در واقع از سری دوره های "گنده سازشو" خانم سارا یوسفی است که برای اولین بار در ایران و جهان به صورت آنلاین و قدم به قدم در دسترس شماست.

02

ماه دوم دوره چهره سازی تخصصی

انتشار این دوره، اردیبهشت ۱۴۰۴

در دومین دوره از این ترم، که شامل آموزش میانی چهره سازی و ساخت چندین طرح صورت میباشد، خواهید آموخت که چهره ی کاراکترهای متفاوت را چگونه طراحی و اجرا کنید. این دوره، در ادامه ی دوره ی اول از این ترم، شما را برای ساخت طیف وسیعی از کیک هایی که چهره بخشی از آن است، آماده میکند.

03

ماه سوم رونمایی و انتشار این دوره، خرداد ۱۴۰۴

در سومین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارت های این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهم بود.

04

ماه چهارم

رونمایی و انتشار این دوره، تیر ۱۴۰۴

در چهارمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارت های این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهم بود.

05

ماه پنجم

رونمایی و انتشار این دوره، مرداد ۱۴۰۴

در پنجمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارت های این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهم بود.

06

ماه ششم

دوره انواع استراکچر - محاسبه و ساخت ۱۳ استراکچر در آناتومی های مختلف

انتشار این دوره، شهریور ۱۴۰۴

ششمین دوره از این ترم، دوره ای بسیار کاربردی و ارزشمند است که پیش از این سابقه اجرا در هیچ یک از دوره های داخلی و بین المللی نداشته است. من "سارا یوسفی"، در این دوره به شما می آموزم که چگونه در تاپر، مجسمه و کیک های مختلف با اندازه و شکل های گوناگون، استراکچر مقاوم و مطمئنی را محاسبه و اجرا کنید.

ناگفته پیداست که در طول این ترم با پشتیبانی من از شما، شما بارها امکان آزمون و خطا و یادگیری را خواهید داشت.



KDCANDO

www.kdcando.com