



"ليتل فينيس كيك" يطلق خدمة الأزياء الراقية والدروس الرئيسية في تعليم صناعة الحلوى في منتجج أتلانتس ذا رويال

يقع متجر ليتل فينيس كيك في المنتجج الأكثر فخامة في العالم، حيث يمكن للضيوف الآن الاستمتاع بخدمة الأزياء الراقية المفصلة تمامًا ويتم تحديد موعد فقط من خلال دروس متقدمة، بقيادة فنانة الكيك، بينيلوبي دارسي جراهام.

دبي، الإمارات العربية المتحدة – في قلب منتجج أتلانتس ذا رويال، ترتقي شركة ليتل فينيس كيك بفن صناعة الحلويات إلى آفاق جديدة من خلال إطلاق خدمة الأزياء الراقية والدروس الرئيسية الشهرية، بقيادة فنانة الكيك البريطانية، بينيلوبي دارسي جراهام. تم اختيار بينيلوب بعناية من قبل ميتش تورنر، مؤسسة شركة ليتل فينيس كيك، لتضيف تألقها الفني لخلق تجربة مخصصة حقًا تقدم كعكات فاخرة مصممة لكل مناسبة، إلى جانب دروس متقدمة تسلط الضوء على فن تصميم الكعك والحلويات.

خدمة الأزياء الراقية

عند دخول متجر ليتل فينيس كيك، يتم دعوة الضيوف إلى غرفة الاستشارة الملكية، وهي الحرم الداخلي لشركة Little Venice Cake. هنا، ستستضيف فنانة الكيك بينيلوب استشارات تصميمية مدتها ساعة واحدة تتضمن تجربة تذوق الكعك الراقية، مقترنة بمزيج رائع من أنواع شاي Tregothnan Estate teas. بعد ذلك، سيتم تصميم الكعك بدقة بالتعاون مع كل ضيف، لمزج أفكارهم وجوهر احتفالاتهم بسلاسة. ستشمل هذه التصاميم، المزينة بتفاصيل معقدة مصنوعة يدويًا، الرسم اليدوي، والأنابيب، والقولبة، ومجموعة من النكهات. ستقوم بينيلوب وما يصل إلى خمسة طهاة ماهرين بدمج هذه العناصر ببراعة مع وصفات لذيذة، مما ينتج عنه كعكات فاخرة لا مثيل لها، مثالية لحفلات الزفاف وأعياد الميلاد واحتفالات الذكرى السنوية وحفلات استقبال الأطفال والعديد من المناسبات الخاصة الأخرى.

• التاريخ: يوميًا

• الوقت: 10:00 صباحاً – 6:00 مساءً، حسب الطلب

• السعر: متوفر عند الطلب

• للحجز: قم بزيارة www.atlantis.com/dubai/dining/littlevenicecakecompany أو اتصل بالرقم +971 4 426 2150



الدروس الرئيسية:

تقدم شركة Little Venice Cake Company سلسلة من الدروس الرئيسية التي تبدأ كل يوم ثلاثاء. بسعر 995 درهمًا إماراتيًا للشخص الواحد، ضمن جلسات المشاركين في فن تصميم الكعك. مسترشدين بخبرة بينيلوب، التي سبق لها أن علمت دومينيك بيكرينغ، مؤسس ستوديو Poppy Pickering Cake Design ، على جوائز في المملكة المتحدة وكيلسي إليزابيث شيبيرد، مؤسس شركة Kelsey Elizabeth Cakes المحبوبة في الولايات المتحدة، سيتمكن الضيوف من الوصول إلى الاختيار من ثلاث حلوليات مميزة بينما ينتقون أجود أنواع الشاي والقهوة والشمبانيا.

تشمل الخيارات المغربية كعكة طبقات التوت والفانيليا مقاس 6 بوصات، بالإضافة إلى كعكة طبقات الشوكولاتة والكراميل المملح التي لا تقاوم. سيتم تزيين كل إبداع بدقة بأوراق مصبوبة يدويًا وأنابيب دقيقة، مما يرفع من براعة تزيين الكيك. خلال هذه الجلسات، سيتعلم الضيوف الفن المعقد للورود المصبوبة يدويًا، وأوراق السكر المذهبة بأناقة، وإتقان مهاراتهم الخاصة بالتزيين.

بالإضافة إلى ذلك، ستتاح للمشاركين الفرصة لتصميم ثمانية ملفات تعريف الارتباط الخاصة بالزهور، والتي تتميز بأربعة تصميمات فريدة. وبقيادة بينيلوب، سيعمل الحاضرون على صقل مهاراتهم في صناعة الكعك، بدءًا من الأنابيب الدقيقة وحتى العمل باستخدام التزيين الملكي. سوف يتعمقون أيضًا في عالم زهور السكر الصغيرة ويعملون باستخدام أقراص الفوندان، ويتقنون التقنيات التي تحول ملفات تعريف الارتباط إلى روائع مزينة بشكل احترافي.

ولإضفاء المزيد من البهجة، سيحصل كل ضيف على هدية خاصة تتكون من مجموعة مختارة من الحلويات، مما يجعل التجربة أكثر متعة. يمكن للضيوف أيضًا التطلع إلى الدورات التدريبية الموسمية القادمة، والاحتفال بالمناسبات الخاصة مثل اليوم الوطني لدولة الإمارات العربية المتحدة وموسم الأعياد.

• التاريخ: كل يوم ثلاثاء

• الوقت: 11:00 صباحاً – 1:00 ظهراً ومن 4:00 عصرًا – 6:00 مساءً

• السعر: 995 درهمًا إماراتيًا للشخص الواحد، بحد أدنى شخصين لكل حجز

• للحجز: قم بزيارة www.atlantis.com/dubai/dining/littlevenicecakecompany أو اتصل بالرقم +971 4 426 2150



نبذة عن بينيلوبي دارسي جراهام

بصفتها فنانة سكر وخبازة ذات خبرة عالية تعمل في صناعة الطهي لمدة 19 عامًا، فإن طريق بينيلوبي إلى النجاح مليء بالعاطفة والمنعطفات غير المتوقعة التي أدت إلى دورها الحالي في منتج أتلانتس ذا رويال. في حين أن العديد من حكايات الطهاة تبدأ بالطهي أو الخبز في المطبخ مع العائلة، بدأت قصة بينيلوبي بالصدفة عندما غادرت منزل عائلتها في دولويتش بلندن للدراسة في كلية لندن للأزياء، وجامعة الفنون في لندن حيث تخصصت في خياطة الأزياء الراقية والأنماط التجارية. القطع والخياطة المهنية. بحثًا عن هواية جديدة، التحقت بينيلوبي بدورة تصميم الكعك المسائية في سن العشرين، وهنا اكتشفت بينيلوبي أن مواهبها الفطرية في التصميم تمتد إلى ما هو أبعد من الموضة.

أدركت بينيلوب إمكاناتها، وبدأت العمل كمديرة لشركة كعكة محلية في المملكة المتحدة، حيث انتقلت من استضافة ثلاث ورش عمل أسبوعيًا إلى مساعدة المؤسس في إنشاء مشروع تجاري بقيمة مليون جنيه إسترليني في عامين فقط بما في ذلك استضافة 16 درسًا رئيسيًا أسبوعيًا والإشراف على 14 موظفًا. فتحت هذه التجربة الكثير من الأبواب أمام بينيلوبي وقادتها إلى مقابلة مؤسس شركة Little Venice Cake، ميتش تورنر في عام 2011.

بعد ذلك، قررت البدء بمشروع جديد وبدأت العمل مع مصممة كعكة الزفاف ورائدة الأعمال الحائزة على جوائز، بيجي بورشن في عام 2012 كمديرة لمرسمها. هنا، تعلمت بينيلوبي فن الكمال، حيث كانت تشرف على الدروس الرئيسية في جميع أنحاء العالم وتبتكر تصميمات مخصصة للعلامات التجارية البارزة والعملاء البارزين.

في عام 2015، بدأت بينيلوبي في العمل الحر وإنتاج الكعك للعملاء على المستوى الدولي وبشكل مستقل وعملت كمديرة لمطابخ تجارية كبيرة بما في ذلك Les Fées Pâtisseries في باريس، و ABC Bakery في فيتنام، و Busy Bee في مالطا، و Complete Deelite في هونغ كونغ، و Cake World في ألمانيا. إلى جانب ذلك، تم بيع كعكات بينيلوبي بالتجزئة في متجر هارودز الفاخر الرائد عالميًا، وتم عرضها في مؤسسات مثل كاتدرائية القديس بولس في لندن.



مواعيد العمل في ليتل فينيس كيك من الأحد إلى الخميس من الساعة 10:00 صباحاً إلى الساعة السادسة ليلاً ويومي الجمعة والسبت من الساعة 12:00 ظهراً إلى الثامنة ليلاً.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.atlantis.com/dubai/dining/littlevenicecakecompany

أو الاتصال على الرقم +97144262150. ويمكن متابعة صفحة الشركة على منصات التواصل الاجتماعي @littlevenicecakedubai

إنتهى

للاستفسارات الإعلامية:

نور علوان

مديرة العلاقات العامة والإتصال لمنتجات أتلانيس دبي

+971 5 06 35 60 79

Nour.alwan@atlantisdubai.com

لمزيد من المعلومات حول منتج أتلانيس، يرجى الاتصال على الرقم 00971 44 261000، أو زيارة الموقع الإلكتروني التالي:

www.atlantis.com/dubai

يتوفر التصوير الفوتوغرافي الملون ذو الدقة المنخفضة والعالية على صفحتنا الصحفية.

نبذة عن شركة ليتل فينيس كيك

شركة ليتل فينيس كيك لميش تورنر MBE هي المصممة الرائدة في لندن للكيك الرائع لجميع المناسبات. يشتهر مشغل الكيك عالمياً بسمعة عالمية في صنع كعكات فاخرة ومصممة حسب الطلب مع مكانة لا مثيل لها وفخامة راقية. من دير داونتون إلى قصر باكنغهام، ابتكرت شركة ليتل فينيس كيك أكثر من 30 ألف كعكة لأمثال الملكة إليزابيث الثانية ومجموعة كبيرة من المشاهير. يمكن للزوار شراء شريحة أو كعكة كاملة لأخذها معهم- من الكعك المحشو والكب كيك الأنيق إلى كعكات الشاي بعد الظهر الفاخرة وكعك الطبقات ووجبات الشاي. ستتوفر مجموعة مميزة للطلب بإضفاء الطابع الشخصي، ويمكن لأولئك الذين يبحثون عن كعكة راقية الاستمتاع بخدمة تصميم أتيليه حسب الطلب مع تذوق الكعك وإقران المشروبات. ستعمل المساحة الجذابة أيضاً كصالة عرض مفتوحة للجميع، ودعوة الخبازين الناشئين مع فرصة لمشاهدة الكعك الذي يتم صنعه في كل مرحلة من مراحل الرحلة الإبداعية. يجذب الزوار بتجربة مسرحية رائعة، المطبخ الزجاجي داخل الأتيليه يوفر نظرة ثاقبة فريدة في النهج المخصص لتصميم الكعك الفريد من نوعه والمخبوزات اللذيذة. سيقدم مشغل Little Venice Cake Company Atelier أيضاً مجموعة منتقاة بعناية من الصين الفاخرة ذات العلامات التجارية العالمية الحصرية، والأواني الفضية، والشاي المخلوط، والشوكولاتة، والكتب، وأطقم الخبز اليدوية لإكمال العرض.



لمحة حول منتج أتلانتس ذا رويال

يرحب منتج أتلانتس ذا رويال، أيقونة دبي الجديدة، بضيوفه في تجربة ستعيد تعريف منظورهم للرفاهية بالكامل. تم تصميم هذه الوجهة على يد كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين في العالم، حيث تم تصميم كل شيء فيها لتحدي حدود الخيال. يشعل منتج أتلانتس ذا رويال الأفق بمجموعة مكونة من 795 غرفة وجناحًا وشقق بنتهاوس مميزة. تتميز بإطلالات خلابة على أفق دبي وبحر العرب، وتضم 44 منها حمامات سباحة خاصة لا متناهية. يقدم المنتج مجموعة منسقة من التجارب المذهلة، حيث يدعو الضيوف للسباحة بين السحب في أحواض السباحة المعلقة، أو الانبهار بالنوافير التي تنفث النار والماء أو تناول الطعام في مطاعم أشهر الطهاة في العالم. يتم اصطحاب الضيوف في رحلة مستحيلة، تضم روائع فنية وترفيهية وإبداعية جميلة ومميزة، بحيث نضع للخدمات معيارًا جديدًا للتميز.

إنه المكان، الذي يحدث فيه شيء لا يصدق في كل لحظة.

إنه أتلانتس ذا رويال.

إنها الأيقونة.

www.atlantis.com/atlantis-the-royal