

ПОКАНА за
ОБУЧЕНИЕ – ПРАКТИКА
ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ НА ТЕМА:



ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“
12-13-14.01.2021 №342-343

SUGART
CAKE DECORATION

Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, с нови иноваторски суровини и декоративни елементи ще представят жива, бисквити, ентреме, дребни сладки и други, на вкус и визия подходящи за „ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ“ – лист от фирма ШУГАРТ, декораторката Julia Staiku, аналитично, по системата „стъпка по стъпка/VFM&HQ“ Very Fast, Modern & High Quality / Много Бързо, Модерно и с Високо Качество заедно с участниците ще работят с ЗАХАРНА ПАСТА за декорации по тема „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“



В участието на 12-13-14.1.21г. ще участват до 7 професионалисти сладкари за да практикуват и произведат апликации със захарна паста четири нови рецепти за торти съобразени по визия и технология напълно с характера за „ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ“. Участниците, ще получат филми рецепти за тортите както и филм на български език приготвен специално от ШУГАРТ където госпожа Стефания Салаяни и декораторката Джулия Стайку по система „стъпка по стъпка/VFM&HQ“ ще представят декоративни технологии, елементи и инструменти, специално за „ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ“. (Те ще следят он-лайн, на живо през камера развитието на обучението и ще участват където е необходимо по време на обучение и презентация).

- В обучението на 12-13-14.1.21г. за пръв път ще бъде представена оригинална технология на трицветен пандишпан със много специални ЙОГУРТ или СИРЕНЕ/МАСКАРПОНЕ кремове и НАР или ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ с КАДИФЕНА ГЛАЗУР
- Известното ЗА ВЛЮБЕНИТЕ съчетание „ягода-млечен шоколад“ отразено в торта „КИС“ декориран с червен мляко ще събуди въображението на присъстващите за апликации които на място ще развием заедно.
- Бяла ТРИ ИЗМЕРНА ТОРТА хрупкава портокалова торта с „бадемова тарта“, „домашен мармалад портокал“, „лешников пандишпан“ и специална заливка „напал“ от кондензирано мляко, ще подчертае чувството на ЛЮБОВ И НЕЖНОСТ.
- ЧЕРЕШЕВО-БИТЕР-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORESTS“ с декоративен лист от кувертюр приготвен по специална технология върху замразен мрамор, крие цялата БИТЕР НАСЛАДА съчетана с ПЛОД АМАРЕНА, характерни любовни символи.

Основани на тези рецепти и технологии, ще бъдат представени ЕНТРЕМЕ – СЛАДКИ В ЧАШИ – МЪФИНИ- БИСКВИТИ и др.
На 14.01.2021г. , участниците в обучението (12-14.1.21г.) ще изкажат мнение за технологиите и резултатите и ще получат дипломи.
Каним ви на ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ на 14.01.2021г. от 14.30ч. за да анализираме рецептите и вдигнем оборотите за „ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ“
Участието е безплатно. Участниците в обучението (7 сладкари) ще трябва да поръчат продукти на стойност 1000лв.



