



ДИГИТАЛНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ №359
НА ЖИВО ОТ „АТИНСКИЯ ГАСТНОМИЧЕН ЦЕНТЪР-КАΝΑΚΙΣ“
И „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ЦЕНТЪР“
сряда, 14.07.2021г. от 14.30ч.-16.30ч. специално за България
на български език, с пейстри шеф ЖОРЖ КОСТИУЧУК

ОБУЧЕНИЕ-ПОДГОТОВКА №358 на сладкишите от презентацията
само до 7 професионалисти сладкари 13-14.7.21г./9:00ч. до 16:30ч.
За запазване на места, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
Търговци:тел.0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998.
Технолози: тел.0878984887, 0878257904



Разкриваме възможностите
на френските кувертюри
ШОКОФАЙН
с нови рецепти основани
на традиционно автентично
сладкарство.



Xocofine

ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ШОКОФАЙН“/THREE CHOCOLATES

- Шоколадов пандишпан без брашно с панс-сироп от натурална ванилия
 - Млечно шоколадов мус,„ШОКОФАЙН“ ,
 - Битер шоколадов мус 55%,„ШОКОФАЙН“ ,
 - Бял шоколадов мус,„ШОКОФАЙН“
- Неутрално прозрачно желе, запечатва тортата, осигурявайки отлична визия и разрез, трайност и вкус.

ТОРТА: „КОНСЕРТО ПОРТОКАЛ“/CONSERT ORANGE

- Яйчно-Шоколадов пандишпан без брашно
 - Палета от хрупкави вафлени трохи фагетин
- с лешников ДЖАНДУЯ крем КАФАРЕЛ от региона на Пиемонти.
- Битер пухкав и много стабилен ШОКОЛАДОВ МУС „ШОКОФАЙН“ 60% по френска технология
- Битер шоколадово желе, запечатва тортата, осигурявайки отлична визия и разрез, трайност и вкус.

ТАРТА: „ГРЕНАДА“/GRENADA

- Хрупкава бисквитена тарта –паста флора- с бадемово брашно
 - Бадемов крем със ШОКОЛАД ШОКОФАЙН“ 60% и прясно мляко
- шоколадов-лимонов КРЕМ АНГЛЕ по традиционната технология КРЕМ АНГЛЕ
- изпечени БАНАНИ с масло и индийски орех
- Карамелизирана бадемова глазура-пандишпан основан на белтъци

ЛИМОНОВА ТОРТА „ПОРΟΣ“ С ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

Върху бадемов дакуаж, „френски лимонов мус парфе“.
Специална плътна заливка от БЯЛ ШОКОЛАД ШОКОФАЙНЕ

ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ

- ГΑΝΑЖ СОЛЕН ΚΑΡΑΜΕΛ с френско масло и сметана ЕЛЕВИР
- Полу-течен карамелов ганаж с лимон в шоколадова черупка от МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР „ШОКОФАЙН“

КЛЕЧКА СЛАДОЛЕД с двоена глазура (без сладоледена машина)

Хрупкава бисквита с шоколадов сладолед ГРАНД ΜΑΡΝΙΕ и двоена заливка от млечен и битер шоколад „ШОКОФАЙН“.



Поради технически ограничения в презентацията може да участват дигитално (от местата си) партньорите на АЛМА ЛИБРЕ, които ще осигурят предварително „електронни места“ чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Ще презентира на живо Жорж Костиучук специално за български професионалисти с пряко предаване от Атина, „ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС“ и участниците може да му задават директно въпроси на български език по темите на презентацията (или друга сладкарска тема)

Участници осигурили място, ще получат рецептурник и филми-рецепти заедно с линк за участие.

Рецептите ще се произвеждат на живо от сладкаря на АЛМА ЛИБРЕ Бойко Владимиров едновременно с Жорж Костиучук и участниците в тази дигитална презентация ще получат и ще дегустират изделията които ще се произведат.

Следват кратки указания за он-лайн/дигитална връзка за участие в презентацията

Местата са ограничени и молим колегите, които ще запазят място да се включат в презентацията, за да не се загуби запазеното място.



*Разкриваме
възможностите
на френските
кувертюри
ШОКОФАЙН
с нови рецепти
основани на
традиционно
автентично
сладкарство.*



Xocofine

КРАТКИ УКАЗАНИЯ ЗА СВЪРЗВАНЕ ОН-ЛАЙН С ПРЕЗЕНТАЦИЯТА НА АЛМА ЛИБРЕ ПЛАТФОРМА ZOOM MEETING

1.Инсталирате програмата ZOOM MEETING (сваляте от internet).

На Вашия е-мейл адрес, ще получите **ЛИНК**, (както и парола и ID на срещата, ако Ви е необходимо), след като отворите линка следвайте инструкциите на комуникатора в посока присъединяване към митинга (т.е. натискате бутона „Join a Meeting“), по този начин ще изпратите известие за присъединяване и оператора от Алма-Либре ще Ви приеме веднага в митинга, когато сте предварително включен в списъка на участниците. За целта, молим да си запазите предварително място на митинга чрез търговеца, който Ви обслужва и като Юзер нейм да въведете името на фирмата или обекта, който представяте

2. ВЛИЗАТЕ В ДИГИТАЛЕН КОНТАКТ С АЛМА ЛИБРЕ ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЪРЗО И ЛЕСНО

Трябва да имате или компютър или лаптоп или добър телефон или таблет и да имате достъп до интернет с достатъчно добър сигнал.

Ако сте повече хора, желателно е да имате голям екран (например екран на компютър) и звукови колони, за да чувате много добре предаването.

(ако wi-fi интернет е слаб при вас, свържете се с кабел или пробвайте с друго устройство)

3.Ако Ви е „запазено място“ чрез търговеца който Ви обслужва, операторът веднага Ви дава достъп на запазеното място за Вас.

4.Затворете Вашия микрофон (долу, ляво), за да няма шум в мрежата.

5.Отворете Вашия микрофон ако желаете да зададете въпрос или изпратете писмено чрез бутон „chat“ (по средата, долу)



Ако възникнат въпроси или затруднения относно връзката с онлайн презентацията, моля обърнете се за съдействие към търговеца на АЛМА ЛИБРЕ, който Ви обслужва.



