



СЛАДКИШИ И АПЛИКАЦИИ С КОКОСОВ НЕКТАР (без захар)

БАБКА КЕИК – ПОРТОКАЛОВА ПИТА – КУКИС

МАДЛЕН - ФИНАНСИЕ – КРЕМ КОКОС с кокосов нектар



ПРЕДСТАВЯНЕ НА НОВИ „УМНИ ПРОДУКТИ“ (ТУК)

ГЛАЖЕ БЛЕСТЯЩИ ГЛАЗУРИ

СИРОПИРАНИ ТРИГУНИ „ПАНОРАМА“

с крем патисери или топъл сладолед



В семинара-обучение ще участват до 10 професионалисти с аргументирана практика

(всеки участник избира и купува суровини за 500€

В презентация-дегустация ще участват до 20 професионалисти, вход свободен.

Колеги които не могат да присъстват, може да следят дигитално,

като натиснат един от линковете на 16.6.26г от 16:00ч.: <https://youtube.com/live/hAJwFN019qc?feature=share>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

