

ПОКАНА за ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ 20.02.26г. 15:30ч.-17:00ч.

в „АЛМА ЛИБРЕ – консултантски център

**КАНИМ ВИ за да дегустираме и оценим заедно ТОРТИ и СЛАДКИ от серии
„висше френско сладкарство - СПЕКУЛУС и СПЕКУЛУС МАНГО“
и „сладки СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР“**

произведени в мастер-клас на АЛМА ЛИБРЕ 17-20.02.26г.

по ръководство на пейстри шеф ЛАМБРОС СКУЛИКАС

**Alma
Libre**

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



ДЕГУСТАЦИЯ 20.02.26г. 15:30ч.-17:00ч.

Молим за оценка на вкус и визия на следните сладки:

	ИМЕ на сладкиша	СНИМКА	ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО - СПЕКУЛУС ГЛАВНА ТЕХНОЛОГИЯ	ОЦЕНКА ЗА ВИЗИЯ ОТ 1-10	ОЦЕНКА ЗА ВКУС ОТ 1-10	ЩЕ ГО ПРОИЗВЕЖДАМ ДА/НЕ
1	МАНГО СУПРИЗ		<p>1.НОВ влажен шоколадов крем-мус пандишшан по френската технология Moelleux au chocolat .</p> <p>2.Ванилов мус / кули МАНГО В ЖЕЛЕ</p> <p>3.Нова гланц заливка КРЕДИ ГЛАЖЕ</p> <p>4.Хрупкава основа СПЕКУЛУС</p>			
2	СПЕКУЛУС БАНОФИ		<p>1.БАНАНОВ френски мус</p> <p>2.Хрупкава основа СПЕКУЛУС</p> <p>3.Нова гланц заливка КРЕДИ ГЛАЖЕ – БЯЛ ШОКОЛАД</p>			
3	СПЕКУЛУС ДАРК МАНГО		<p>1.Хрупкава основа СПЕКУЛУС</p> <p>2.ЛЕШНИКОКАКАОВ КАНЕЛОВ/АНАСОН МУС по френската технология инфлуация</p> <p>3.Кули МАНГО с РОМ и ДЖИНДЖЕР</p>			
4	СИНАМОН СПЕКУЛУС РОЛС		<p>1.Класически АВСТРИЙСКИ БРИОШ</p> <p>2.КРЕМ СПЕКУЛУС термоустойчив (пълнеж)</p> <p>3.Заливка/айсинг БЯЛ ШОКОЛАД</p>			
5	КОФИ КЕИК БРИОШ		<p>1.Класически АВСТРИЙСКИ БРИОШ</p> <p>2.КАКАОФУЛ</p> <p>шоколадов термоустойчив крем-пълнеж</p>			



СЛАДКИ „ДИАВИВА“ БЕЗ ЗАХАР

с нисък гликемичен индекс за диабетици и диета.

	ИМЕ на сладкиша	СНИМКА	СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР ГЛАВНА ТЕХНОЛОГИЯ	ОЦЕНКА ЗА ВИЗИЯ ОТ 1-10	ОЦЕНКА ЗА ВКУС ОТ 1-10	ЩЕ ГО ПРОИЗВЕЖДАМ ДА/НЕ
6	БИСКВИТИ И КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР		ИНОВАТИВНИ КАНЕЛЕНИ БИСКВИТИ СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР ЗА ВСЯКА СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА (произвеждате по рецепта един път на месец)			
7	ЧИЗ КЕИК СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР		1.Стабилен крем-мус френско сирене БЕЗ ЗАХАР 2.Хрупкава основа СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР 3.НовИ заливки: Ябълка или диви вгоди или амарена БЕЗ ЗАХАР			
8	МЪФИН ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР		1.Пухкав кеиков мъфин БЕЗ ЗАХАР 2.ДЕКОРАЦИЯ: крамбълс БЕЗ ЗАХАР			
9	КОЗУНАК АГАВЕ БЕЗ ЗАХАР с крамбъл БЕЗ ЗАХАР		1.КОЗУНАК със СИРОП АГАВЕ – БЕЗ ЗАХАР 2.ДЕКОРАЦИЯ: крамбълс БЕЗ ЗАХАР			
10	КЛАСИЧЕСКИ КОЗУНАК СЪС ЗАХАР с заливка СПЕКУЛУС и крамбълс СПЕКУЛУС		1.Класически КУЗУНАК С ЗАХАР 2.ЗАЛИВКА СПЕКУЛУС ЗА КОЗУНАЦИ 3. ДЕКОРАЦИЯ: крамбълс			

ОЧАКВАМЕ ВИ: Обадете се за запазване на места тел. 0878257904, 0878984887, 0878338249, 0878710797, 0878444715

За пряко онлайн предаване на презентацията по вашите компютри 20.02.26г., 15:30ч. натиснете един от тези линкове

<https://youtube.com/live/pV98qsfXoo?feature=share>

или

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