

от 22 до 24 ноември 2017г., АЛМА ЛИБРЕ организира обучение (до 10 участници) по следните теми.  
Ще се запази редът на записване - само за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ. (вижте по долу условия)  
Каним специалисти от бранша на дегустация на 24.11.2017г. от 15.30ч.(вход свободен).

**ТЕМА 1 : КОЛЕДНИ ТОРТИ**



ЗАХАРНИТЕ ПАСТИ на ШУГАРТ, се срещат с коледния НАР в ЖЕЛЕ, КЕСТЕНИ „СЕБАТОН“, с новите ЛЕШНИКОКАКАОВИТЕ кремове на ПАМИ и образуваме много вкусни коледни тортис ЗАХАРНО ПОКРИТЕ или КОЛЕДЕН ШОКОЛАД. Технологиите за коледни декорация по сладкишите и витрините обработени от АЛМА ЛИБРЕ удвояват продажбите.

**ТЕМА 2 : КОЛЕДНИ БИСКВИТКИ**



Известните коледни ДЖИНДЖЕРБРЕД, задължително с ПАТЕ СУКРИ, нарисувани с АЙСИНГ за пръв път при АЛМА ЛИБРЕ. Новия бадемов МАРЗИПАН 50/50 на ПАМИ идеален за КОЛЕДНИ МАКАРОН. Известните гръцки коледни меденки МЕЛОМАКАРОНА и известните гръцки КУРАБИЙКИ с масло БЕУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.

**ТЕМА 3 : КОЛЕДНИ ПЕЧИВА**



Оригинален немски коледен ЩОЛЕН по стара технология и рецепта осигуряваща над три месеца трайност (както оригиналният немски ЩОЛЕН), задължителен сладкиш печиво за всяка съвременна сладкопекарна. Маяна немска плетеница с вкус ПАНЕТОНЕ и лешникови вълни от ДРАЙНАТФИЛИНГ. Коледен кейк СЕНТАС с плод НАР. Представяне на технология : СИРОПИРАНИ

Условия за участие на обучението : Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 1000лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни. Желаети да участват без да купуват суровини заплащат 1000лв. за обучението.  
ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обрънете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

