

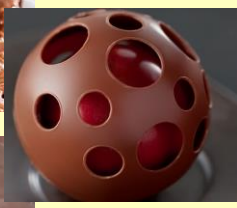


ПОКАНА



**1 ΟΚΤΟΜΒΡΙ 2014γ., 10.00γ. /πρeζeνταция №168
НОВА ЗИМНА СЕРИЯ**

Марк Пуке от „АКАДЕМИЯТА ЗА ШОКОЛАД - КАКАО БЕРИ - БЕЛГИЯ“
Mark Pacquet “CHOCOLATE ACADEMY” - CACAO BERRY BELGIUM
в сряда на 1 октомври, ще представи в
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
„НОВИ ТЕЧЕНИЯ В ЕВРОПЕЙСКОТО СЛАДКАРСТВО“
„НОВИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИШИ от АКАДЕМИЯТА КАКАО БЕРИ“
„НОВИ ЗИМНИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИШИ“
„КОЛЕДНИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИШИ“



Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика ще трябва да закупи суровини на стойност 200лв.



ΠΟΚΑΝΑ



**2 ΟΚΤΩΜΒΡΙ 2014γ., 10.00ч. /презентация №169
НОВА ЗИМНА СЕРИЯ**

Гиоргос Косиучук от „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР - КАНАКИС“
в четвъртък на 2 октомври, ще представи в
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
нови рецепти за ШОКОЛАДОВИ ТОРТИ и СЛАДКИШИ
нови рецепти за ръчни ШОКОЛАДОВИ БОМБОНИ и ТРАФЪЛС,
технология за нов тип пълнежи, „КРЕМ ЛЕГЕР“, „КРЕМЕ“ и др.

ПРОГРАМА
ШОКОЛАДОВА ТОРТА „НИАГАРА“
„КРАНЧ“ ШОКОЛАДОВА ТОРТА
ТОРТА „КРАСИВАТА ЕЛЕНА“
ТОРТА АМОРЕ
ЛИМОНЕНА ТАРТА - ШОКОЛАД
ШОКОЛАДОВИ БОМБОНИ : ЛИМОН, ГРАНД МАРНИЕ
ШОКОЛАДОВ ТРАФЪЛС : МЛЕЧЕН, НАТУРАЛЕН, КРУША



Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика ще трябва да закупи суровини на стойност 200лв.

