

ОБУЧЕНИЕ №494
02.12.25г. 9:30-16:30ч.
ПРОГРАМА

ОБУЧЕНИЕ №495
03.12.25г. 9:30-16:30ч.
ПРОГРАМА

ПОКАНА №496
ДЕГУСТАЦИЯ
03.12.25г. 15:30-17:00ч.

**НЕМСКИ
ЩОЛЕН**
рецепта
ТУК и ТУК



**ДЖИНДЖЪР
БРЕД**
рецепта
ТУК



ЧОКОМЕЛОУ
рецепти
ТУК, ТУК, ТУК



СИРОПИРАНИ
рецепта
ТУК и ТУК



**КОЛЕДНИ
ОБВИТИ**
рецепта
ТУК и ТУК



ПАНЕТОНЕ
рецепта
ТУК и ТУК



**КРОАСАНИ
ЦВЕТНИ**
рецепта
ТУК и ТУК



Натиснете върху
КОЛЕДНИТЕ КАТАЛОЗИ
и поръчайте веднага



Каним Ви на 03.12.25г. от 15:30ч.
за да дегустираме заедно
всичките тези изделия
произведени от участниците
на обученията 2-3.12.25г.
ВХОД СВОБОДЕН
за партньорите на АЛМА ЛИБРЕ
тел. 0878690025, 0878444715,
0878285358, 0878257901, 0878338249,
0878104998, 0878710797, 0878257937
Технолози:
тел.0878984887, 0878257904

Всеки участниците в обученията
трябва да закупи суровини
за 1000лв.по негов избор.

ЗА ДИГИТАЛНА ПРЯКА ВРЪЗКА
на 03.12.2025г. от 15:30ч.

НАТИСНЕТЕ един от тези линкове:
<https://youtube.com/live/Fg-YryjicAM?feature=share>
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

СЛАДКО-ПЕКАРСКА МЕЖДУНАРОДНА КОЛЕДНА КАРТА ПИТАЙТЕ ТЕХНОЛОЗИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ



ПОВЕЧЕ КОЛЕДНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
ПИТАЙТЕ ТЕХНОЛОЗИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

ГРЪЦКИ
КУРАБИЙКИ
[рецепта ТУК](#)



ГРЪЦКИ
МЕЛОМАКАРОНА
[рецепта ТУК](#)



ДЖИНДЖЪР
БИСКВИТИ
[рецепта ТУК](#)



ЛАБКУХЕН
НЕМСКИ
[рецепта ТУК](#) и [ТУК](#)



НЕМСКА
ПЛЕТЕНИЦА
[рецепта ТУК](#)



КОЛЕДНА
ШОКОЛADOVA ПИТА
елхи, звезди и др.
[рецепта ТУК](#)



РИСУВАНЕ НА БИСКВИТИ
И ДРЕБНИ СЛАДКИ
Christmas SUGART piping
[Видео-рецепта ТУК](#)



Alma
Libre

Сърдечни пожелания от АЛМА ЛИБРЕ!
Желаем Ви ЗДРАВЕ и УСПЕХИ през новата 2026 година.
Заедно с нашите поздравии Ви изпращаме и рецепти „ЧОКОМЕЛОЗ“,
творения на пейстри-шеф Жорж Костиуджук
от „Атинския гастрономичен център Стелиос Канакис“.

Коледни видео-рецепти ТУК

CHOCO
MALLOWS



