

Информация за ОБУЧЕНИЯ и ПРЕЗЕНТАЦИЯ

№334-335-336 / 09-10.09.20г. Теми:

1. ОРИГИНАЛНИ ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ МУСОВЕ
2. ТРАДИЦИОННИ ГРЪЦКИ СИРОПИРАНИ ГАЛАКТОБУРЕКО, ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ, ТРИГУНА ПАНОРАМА, ТРИГУНА С БАДЕМИ



На 10.09.20г., ПРЕЗЕНТАЦИЯ №336, управителят на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос, представи НОВ, голям ПРОЕКТ което започва да развива

АЛМА ЛИБРЕ. „СЛАДКИ ПЕЧИВА НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА“.

Основани на статистиките и тенденциите в Европа и САЩ, сиропирани кеикообразни и тартообразни сладки печива, печива от маяни теста и традиционни сладки печива, образуват огромна гама от СЛАДКИШИ за СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ.

Специалните опаковки в които се пекат се съхраняват и се продават, на стайна температура тези сладки е ТАЙНАТА НА УСПЕХА.

За повече информация, натиснете върху линковете

Кратко представяне на проекта (15:59мин.): <https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>

Цялата презентация (96:40мин.): https://youtu.be/7_hhQrrFQm4

В сряда, 09.09.20г., в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“направихме първото обучение за новия сезон по тема „ОРИГИНАЛНИ ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ МУСОВЕ“. Принципът на новия начин на провеждане на обученията в АЛМА ЛИБРЕ е да участват НЕ повече от 7 професионалисти

подготвени предварително от рецептурници и филми приготвени предварително за целта от АЛМА ЛИБРЕ. През кратките филми (10-20мин.) осигуряваме пълна подготовка за да се получи съдържателна и много полезна практика-тренинг с отлични резултати за кратко време.

На 9.9.20, сладкари от цялата страна произведоха „оригинални

френски шоколадови мусове“ по автентична традиционна технология

„pâte à bombe“ с оригинали френски суровини осигурени от АЛМА ЛИБРЕ. ФРЕНСКИЯ АЕРИРАН КРЕМ/СТРУКТУРА МУС (ПЯНА), В БЪЛГАРИЯ!

Представихме:

БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“

ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „pâte à bombe – ПАТЕ БОМБ“

МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“

ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“

За филм и рецепти натиснете върху линк:

<https://youtu.be/OeilyT-TVkl>



В четвъртък, 10.09.20г., професионалисти от цялата страна обогатихме гамата „СЛАДКИ ПЕЧИВА НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА“ представяйки :

- сиропирани сладки с крем и плодове, **БУШЕ МИНЪОН**
- сиропирани фунийки с велурен яйчен крем, **ТРИГУНА ПАНОРАМА**
- сиропирани флейки с термоустойчив шоколад, **ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ**
- традиционно гръцко ГАЛАКТОБУРЕКО

Снимане и монтаж на обучението (без показване на участниците), е новия инструмент което АЛМА ЛИБРЕ осигурява към партньорите за предаване на по богата информация към интересувашите се които не успяха да присъстват, въпреки че практиката и тренирането на живо са незаменими. Технологиите на АЛМА ЛИБРЕ, сме на лице за производство на място по вашите работилници или в АЛМА ЛИБРЕ център.

За рецепти и информация, натиснете върху линковете:

Рецепта за БУШЕ МИНЪОН (16:20-24:00мин.): <https://youtu.be/U94rxGbL03o>

за ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ (24:00-33:25мин.): <https://youtu.be/U94rxGbL03o>

традиционно гръцко ГАЛАКТОБУРЕКО(30мин.): <https://youtu.be/5e6b20b-c5Q>

тригуни ПАНОРАМА (19:36мин): <https://youtu.be/Ojk900tCy6E>

Информирайте се от търговците и технологите на АЛМА ЛИБРЕ

за темите на следващите обучения/презентации

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технологи: тел.0878984887, 0878257904

НОВО!

