



ПОКАНА № 344
за обучение 26-27.01.2021г.
тема **САНДВИЧИ**



BÖCKER
IHR SAUERTEIG-SPEZIALIST



Каним ХЛЕБАРИ, СЛАДКАРИ, ГОТВАЧИ на 26.-27.1.2021г. на обучение по тема:
производство на **ОРИГИНАЛНИ ХЛЕБЧЕТА** за сандвичи, **КРЕМОВЕ** и успешни **ПЪЛНЕЖИ**.
Технология за сглобяване, съхранение и продажби на сандвичи. **ХЛЕБЧЕТА ЗА РЕСТОРАНТИ.**

ВСИЧКИТЕ СЛАДКАРНИЦИ
ПЕКАРНИ, РЕСТОРАНТИ и ХОРЕКА
може да произвеждат собствени
ХЛЕБЧЕТА

Подходящи предложения за „КОВИД начин на живот“, „доставка по места“ както и за „кетеринг“

- По технология на "PAR BAKE" (полуизпечени замразени) / винаги пресни и свежи хлебчета с оптимални разходи, БЕЗ БРАК.
 - Максимално ВИСОКО и СТАБИЛНО КАЧЕСТВО, с бързо производство, един път на месец, по технология "PAR BAKE"
 - Нови рецепти, изключително вкусно КРЕМ СИРЕНЕ за вътрешна изолация и осигуряване на приятна кремova комбинация.
 - ПОДХОДЯЩИ ПЪЛНЕЖИ, съответни с характера на хлебчетата.
 - Привлекателни визии, БАГЕЛС, БУРГЕРС, БАГЕТИ, ФИЛИЙКИ, ЧИАБАТИ и др. в нормални (110гр.) и МИНИ ВАРЯНТИ (50гр.)
- НЯКОЛКО ОТ АРТИКУЛИТЕ, КОИТО ЩЕ ПРЕДСТАВИМ:**



ЧИАБАТА ДУРУМ

ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ

КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

ДИНГЕЛ И ЗДРАВЕ

ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

ОЧАКВАЙТЕ
ФИЛМ-РЕЦЕПТА

В обучението (до 7 души) ще се произведат съответните хлябове в нормални размери (300-400гр.) и ще се представи подробно защо и с какво се променят съответните рецепти когато произвеждаме хлебчета за сандвичи (50-120гр.)

Ползване на ИНВЕРТОЗАХАР, МАСЛО, ФРАКЦИОНИРАНИ МАЗНИНИ задължителни съставки за ХЛЕБЧЕТА за сандвичи и ресторанти.

Обучението е безплатно за партньорите на АЛМА ЛИБРЕ, задължително купуване на суровини по избор, на стойност 500лв.

Ще произведем, една богата гама от плътни, леки, ефирни, маслени, млечни, зехтинови, плодови, КРЕМ СИРЕНЕ, крайно необходими кремове-дипс за да изолират хлебчето от пълнежа осигурявайки сочност и вкусна кремава структура.



Една висококачествена гама от брашна, ползвани по специална технология, ще ви осигурят крайни изделия (хлебчета) с много бързо производство, много икономични и с възможност за полуизпечени-замразени (par bake) изделия с цел, да произвеждате един път на месец а през месеца до 2-3 мин. да имате винаги висококачествени хлебчета.





ПОКАНА №345
за ПРЕЗЕНТАЦИЯ
27.01.2021г. от 14.30ч.



ДИГИТАЛНА ON-LINE ПРЕЗЕНТАЦИЯ през ZOOM

Канам ви на ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ на 27.01.2021г. от 14.30ч. за да анализираме рецепти и технологии за „САНДВИЧИ“
произведени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от участници на обучение №344
по ръководство на технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

На on-line/дигиталната презентация ще представим следните рецепти и технологии:

- Чиабата- дуром, панини
- Диетичен багел”здраве и финес”
- Класически бургер- тост
- Оригинален Бриош
- Дингел хляб
- Майзано- царевичен хляб, багета

**ОЧАКВАЙТЕ
ВИДЕО-РЕЦЕПТИ
И ТЕХНОЛОГИЯ**

По ваше желание,

търговци и технолози на АЛМА ЛИБРЕ, може да ви посетят и да носят от “par bake” произведените замразени изделия които ще бъдат представени в дигиталната презентация и да ги дегустирате на място след като се изпекат на място на вашата печка или конвектомат.

КРАТКИ УКАЗАНИЯ ЗА СВЪРЗВАНЕ ОН-ЛАЙН С ПРЕЗЕНТАЦИЯТА НА АЛМА ЛИБРЕ ПРЕЗ ПЛАТФОРМА ZOOM MEETING

- 1.Инсталирате програмата ZOOM MEETING (сваляте от internet).
- 2.На Вашия е-мейл адрес, ще получите ЛИНК , след като отворите линка следвайте инструкциите на комуникатора в посока присъединяване към митинга (т.е. натискате бутона „Join a Meeting“), по този начин ще изпратите известие за присъединяване и оператора от Алма-Либре ще Ви приеме веднага в митинга, когато сте предварително включен в списъка на участниците. За целта, молим да си запазите предварително място на митинга чрез търговеца , който Ви обслужва и като Юзер нейм да въведете името на фирмата или обекта, който представяте
3. ВЛИЗАТЕ В ДИГИТАЛЕН КОНТАКТ С АЛМА ЛИБРЕ ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЪРЗО И ЛЕСНО
Трябва да имате или компютър или лаптоп или добър телефон или таблет и да имате достъп до интернет с достатъчно добър сигнал. Ако сте повече хора, желателно е да имате голям екран (например екран на компютър) и звукови колони, за да чувате много добре предаването.(ако wi-fi интернет е слаб при вас, свържете се с кабел или пробвайте друго устройство)
- 4.Затворете Вашия микрофон (долу, ляво), за да няма шум в мрежата.
- 5.Отворете Вашия микрофон ако желаете да зададете въпрос или изпратете писмено чрез бутон „chat“ (по средата, долу)

Ако възникнат въпроси или затруднения относно връзката с онлайн презентацията,
моля обърнете се за съдействие към търговеца на АЛМА ЛИБРЕ, който Ви обслужва.

АЛМА ЛИБРЕ, с ентузиазъм и въображения започва новата година, 2021г., с обучение на 12-14.1.21г., по тема : „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“

Професионалисти сладкари работиха по ръководство на Бойко Владимиров, сладкар-технолог на АЛМА ЛИБРЕ.

На 14.1.2021г. представихме резултатите от това обучение, на дигитална презентация в която са присъствали над 30 фирми дистанционно и заедно с ограничен брой гости, в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР дегустирахме крайните изделия.

Новите сладки: „РЕД ВЕЛВЕТ“ в ЧЕТИРИ апликации „АМЕРИКАНСКИЯ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“, „РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН“, „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ и „РЕД ВЕЛВЕТ КАП КЕИК“ впечатлиха най много колегите и партньорите които дегустираха, а новите рецепти „ягодово-шоколадова торта КИС“, „шоколадова с плодове АМАРЕНА – БЛЕК ФОРЕСТ“, „портокалова с бял шоколад НЕПАЛ“, „класически ФРЕНСКИ МАКАРОН“ и „шоколадови бонбони ЗА ВЛЮБЕНИ“ според участниците, бяха много интересни предложения за “деня на влюбените” и не само.

По пряка връзка, поздравления и сладкарски идеи от фирма ШУГАРТ по интернет от Стефания Салагиани и декораторката Иулия Стайку
Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ, видео-рецепти за тези сладки и гледайте цялата презентация като натиснете върху линка което следва:



