



ПОКАНА № 262-263

"ЛЮБИМИ БЪЛГАРСКИ СЛАДКАРСКИ ВКУСОВЕ"



Ένα βήμα μπροστά!



Серия I

ОБУЧЕНИЕ : 17-19.10.2017г. от 9.30ч. до 16.30 (до 12 участници)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ : 19.10.2017г., 15.30ч. (свободен вход за професионалисти)

Целия екип на АЛМА ЛИБРЕ с дългогодишния си опит, съвместно с партньорите

от цялата страна, основани на статистики, анкети и интервюта

към крайни потребители установихме кои са

„любимите сладкарски ВКУСОВЕ в България“

а най много кои са **„любимите сладкарски СТРУКТУРИ за потребителите“**.

Основани на данни, статистики и показания от български потребители, усетихме къде се намира **„КРАСИВОТО в сладкарството за българските потребители“**.

Резултатите от тези разработки се отразиха в един добре обработен НОВ рецептурник

от АЛМА ЛИБРЕ, което включва „любимите български вкусове“

съобразени със по плътните любими за българите висококачествени

„КРЕМЕ-ГАНАЖНИ вътрешни структури“.

Визията, инваторска и модерна, съобразена с европейската естетика

отразява висококачествените вкусови комбинации

компенсирайки потребителя за първоначалния си визуален избор на сладкиш от витрината.

Целтата е ясна:

Всеки от любими сладкарски български серии да имат определена сладкарка вътрешна структура и ниво плътност (хрупкави етажи, креме-ганажни или мусови или баваруазни кремове етажи, белтъчено-дакуажни, пантеспано-кейкови или браунис пан-етажи и т.н) такаче овкусяването (плодове, шоколад, сметана или др.) да подчертава СТРУКТУРАТА на сладкиша. В края на сметката : СТРУКТУРАТА, ВКУСЪТ и ВИЗИЯТА определят едно цяло с определен характер и сладкарска „личност“ която АЛМА ЛИБРЕ отрази като едно цяло в проекта **„любимите сладкарски ВКУСОВЕ в България“**.

Не повече от 12 професионалисти сладкари , по ръководство на майстор-сладкар на АЛМА ЛИБРЕ Павел Танев, ще практикуваме и ще задълбочим върху рецептите на този проект-предложение на АЛМА ЛИБРЕ (17-19.10.17г.) а на 19.10.2017г. ще дегустираме и оценим тези произведения като коментираме всички заедно открито мнения и забележки. С тази инициатива, АЛМА ЛИБРЕ, слага още един камък в развитието на занаячийско-сладкарския бранш в България към което всички се стремим.

Очакваме Ви!

Следи тематика, програма и условия за участие в обучението и презентацията

ПРОГРАМАТА / серия I

структурно-вкусова консистенция 1 :

ШОКОЛАДЕНО-ГАНАЖНИ ТОРТИ

плътна кремова (ганаж-креме) вътрешна структура с повече лесно разтопими естествени млечни (и понякога растителни) мазнини. Определящи продукти:

- българския любим вкус ШОКОЛАДОВИ КУВЕРТЮРИ
- млечната сметана
- хрупкавия етаж от флорента и ядки задължава потребителя да задържи и върти хапката, освобождавайки повече естествени шоколадо-сметанови аромати и вкусове.
- пандишпаните ще бъдат плътна шоколадо-браунис изненада американска пандишпанова структура наложена в България през последните 10 години.



ШОКОЛАДЕНО-ГАНАЖНИ ТОРТИ

- „ЛИБРЕ ЧЕРЕН ШОКОЛАД“
- „ЛИБРЕ МЛЕЧЕН ШОКОЛАД“
- „ЛИБРЕ БЯЛ ШОКОЛАД“

структурно-вкусова консистенция 2 :

ЕКЛЕРО-КРЕМОВИ ТОРТИ, ЕКЛЕРИ и ЕКЛЕРОВИ ПОПЕЛИНИ

ЕКЛЕРИ и СУ от сладкарско парено тесто (а не закупени заготовки) пълни с традиционен плътен СЛАДКАРСКИ КРЕМ-КРЕМЕ (а не инстантен) Здрава пандишпанова основа САМПЛЕ БРЕТОН. Леко плътен сладкарски крем – креме между еклерите/су Интересна СУ-ДЕКОРАЦИЯ от съвременното френско декоративно течение : „символиката при минимализъм“.

Традиционен френски ПАРИБРЕСТ и български еклери. Съвременни френски еклери с цветни глазури (аисинг) Еклери СУ : ПОПЕЛИНИ с цветни репефни глазури СТРОИЗЕЛ.



ЕКЛЕРОВИ СЛАДКАРСКИ ИЗПЪЛНЕНИЯ

- ЕКЛЕРОВИ ТОРТИ „АЛМА“
- ТРАДИЦИОННИ ЕКЛЕРИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ
- ПОПЕЛИНИ стройзел от АЛМА ЛИБРЕ

структурно-вкусова консистенция 3:

БЕЛТЪЧЕНО/ОРЕХОВИ ТЪНКИ ПЛАКИ – ТОРТА ГАРАШ

Белтъчено-ядковите сладкарски плаки ги въведе в България сладкарят от Унгария КОСТА ГАРАЖ , повлиян от известния сладкар ДОБУС. Френската торта „ОПЕРА“, унгарската торта „ДОБУС“ и известната българска торта „ГАРАЖ“, е истинско доказателство за развитието на оригиналното европейско сладкарство, отразен в съвременните български сладкарници.

АЛМА ЛИБРЕ, основани в русенските държавни архиви ще представи ОРИГИНАЛЕН ТОРТА ГАРАЖ : с белгийски кувертюр млечна сметана и мляко за кремения пълнеж ганаж, орехов-белтъчен дакуаж за плаки и специална шоколадова заливка.



ОПЕРА → ДОБУШ → ГАРАШ

АЛМА ЛИБРЕ представя оригиналната рецепта и историята на торта ГАРАШ



структурно-вкусова консистенция 4:

МЕДЕНО-ПАЛАЧИНКОВИ ЛИСТА „ФРЕНСКА СЕЛСКА ТОРТА“ (МЕНДОВИК)

Традиционни медени-палачинкови тънки плаки последователно се сращат със сметанов крем йогурт. Медът и орехите са важните декоративни символи.



„ФРЕНСКА СЕЛСКА ТОРТА“ (МЕНДОВИК)

структурно-вкусова консистенция 5:

ВИЕНСКИ КЛАСИЧЕСКИ „САХЕР“

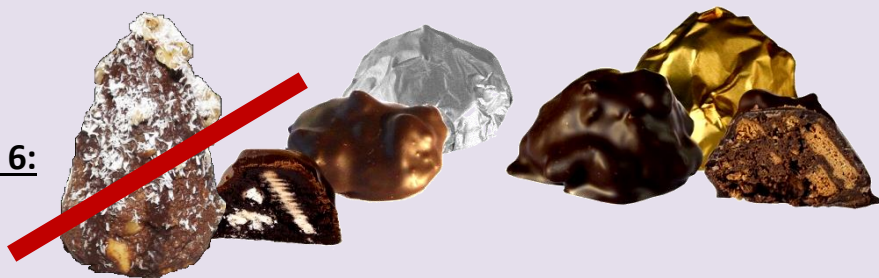
Плътен, богат шоколадов кейк се среща с кайсиев мармалад и се залива с много плътен шоколадов ганаж.



„САХЕР“ – „ВИЕНА“

структурно-вкусова консистенция 6:

ВРЕМЕ Е НИСКОКАЧЕСТВЕНИТЕ „СКАЛИЧКИ“
ДА СЕ ПРЕВЪРНАТ ВЪВ ВКУСНИ
ШОКОЛАДОВИ „ОБВИТИ“ ИЗНЕНАДИ



структурно-вкусова консистенция 7:

ОРИГИНАЛНИ „БЕЙРУТСКИ“ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК
(вместо плуващи в сироп слаби обвити тестени кори)
както ги представи в АЛМА ЛИБРЕ
сирийския пеподавател по сладкарство : Зожев Азам.



Вече, всички сме съгласни че българските потребители заслужават по високо качество сладкарство!

Вече, всички се привличат от елегантните сладки с минимална декорация!

Вече, българските потребители имат критерия и настояват визията да отразява качеството и обратно!

Условие за участие в обучението : заявка от суровини на АЛМА ЛИБРЕ на стойност 400лв.

За презентация-дегустация, вход свободен (само за професионалисти).

Телефони за запазване на места 0878690025, 0878444715, 0878251904 и към търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

