

Теми и програма на презентацията:

ТЕМА 1 : ТЕСТА ЗА ПИЦИ/многозърнеста, пълнозърнеста, КРАНЧ ПИЦА и др. (low fermentation, preferment)

ТЕМА 2 : МАЛКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА РЕСТОРАНТИ И САНДВИЧИ.

ТЕМА 3 : Величието на КАКАОВОТО МАСЛО в готварство.

ТЕМА 4 : Ресторантьорски десерти (plated desserts).

ТЕМА 5 : Нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ за кафе - cookies“ (ginger cookies, grapes cookies, american cookies)

ТЕМА 6 : ЕВРОПЕЙСКАТА МАРКЕТИНГОВА КОНЦЕПЦИЯ : ОБЕКТИ „СЛАДКОПЕКАРНА“ (как работи като модел!)

Подробната програмата, вижте в следващите страници

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА! СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.

РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага,

след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,

след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,

започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА

(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.

Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,

и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми,

да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,

както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

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

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

Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествен диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

ТЕМА 1 : ТЕСТА ЗА ПИЦИ/многозърнеста, пълнозърнеста, КРАНЧ ПИЦА и др. (low fermentation, preferment)

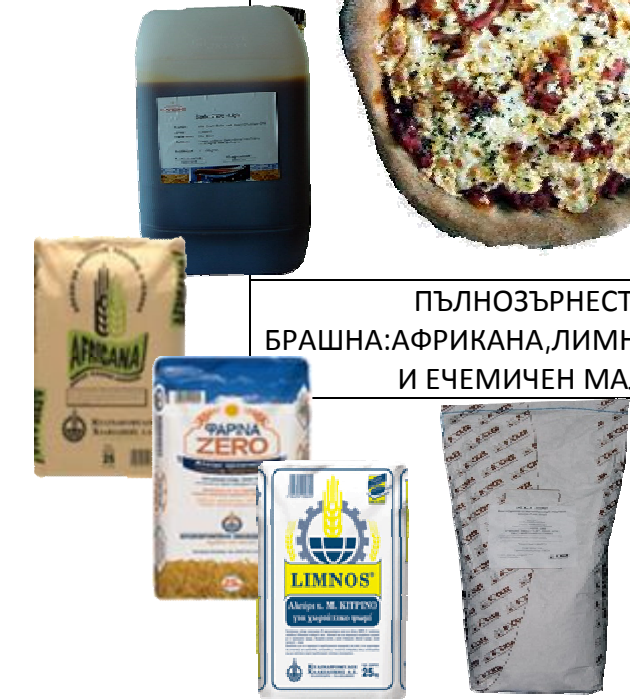
РОЛЯТА НА ЗАКВАСКИТЕ БЮКЕР в ПИЦИТЕ / рецепти и приложения.

ТЕХНОЛОГИИТЕ БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ И ПРЕДФЕРМЕНТ ЗА ПИЦИТЕ / рецепти и приложения.

РОЛЯТА НА ЕЧЕМИЧНИЯ МАЛЦ и ГРОЗДОВО „МЕЛОСТАФИЛО“ ЗА ПИЦИТЕ / рецепти и приложения.

СЕМОЛИНА (жълто брашно от твърда пшеница) : едра и фина семolina за пици, вкус и релеф на пиците / рецепти и приложения.

НОВИ РЕЦЕПТИ И АПЛИКАЦИИ СЪС ЗАКВАСКИТЕ БЮКЕР И РОЛЯТА НА ДУРУМ БРАШНО (жълто брашно от твърда пшеница).



Технологиите на ПРЕДФЕРМЕНТ и БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ съчетани с ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ или МЕЛОСТАФИЛО и релеф от брашно СЕМОЛИНА „СТАРЕНИО“ отварят други пространства в съвременното българско пикарство.



ТЕМА 2 : МАЛКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА РЕСТОРАНТИ И САНДВИЧИ.

Ресторантьорските хлебчета 100-140гр., много вкусни и бързи за производство! / рецепти и технология.

САНДВИЧИТЕ са основен СНАК краен продукт за всяка съвременна „СЛАДКОПЕКАРНА“, „ЗАКУСВАЛНЯ“, „КАФЕТЕРИЯ“ или ХОРЕКА обект.

АЛМА ЛИБРЕ, ще представи нови рецепти за хлебчета БРИОШ, МНОГОЗЪРНЕСТИ, ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ, СЕЛСКИ и др.

за полуизпечени замразени хлебчета или изцяло изпечени за пряка консумация.

За пръв път ще се представи оригинална рецепта за ТОРТИГИАС с царевично брашно.





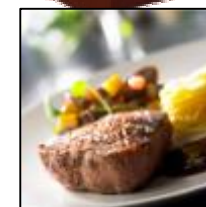
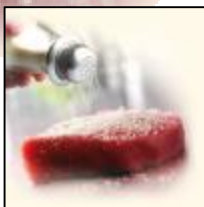
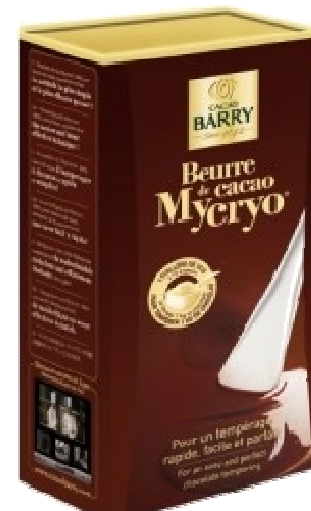
**ТЕМА 3 : Величието на КАКАОВОТО МАСЛО в готварството.
100% КАКАОВО МАСЛО „МИКРИО“ : ПРЕДИМСТВА / ИКОНОМИЯ
ИНОВАЦИЯ И НОВИ ВЪЗМОЖНОСТИ В ГОТВАРСТВОТО !**

**ЗАЩО И КАК СЕ ИЗПОЛЗВА КАКАОВОТО МАСЛО В ГОТВАРСТВОТО ?!
КАКВИ РЕЗУЛТАТИ ПОЛУЧАВАМЕ?!**

ГОТВАРСТВО С "МИКРИО"

**ЗДРАВΟΣЛОВНО, ИКОНОМИЧНО,
ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВКУСНО,
С КАКАОВО МАСЛО
„МИКРИО“.**

<http://www.mycryo.ca/fr/>



**ТЕМА 4 : Ресторантьорски десерти (plated desserts).
БЪРЗО ВИСШО ФРЕНСКО СЛАДКОРСТВО
ОСНОВАНО НА КРЕМ БРЮЛЕ**

- БРЮЛЕ / ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД БРЮЛЕ-ПАСТЕЛЕРО/ без сладоледена машина

- БРЮЛЕ / БОРОВИНКИ / МАЛИНИ / ГОРСКИ ПЛОВОВЕ

- МАЛИНОВ-ШОКОЛАДОВ КРЕМ БРЮЛЕ / БРАУНИС

- КАФЕ БРЮЛЕ ПАСКУЧИ



ТЕМА 5 : Нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ за кафе“

След един добър обяд или вечеря, едно качествено кафе еспресо се сервира с неповторими комплименти БИСКВИТКИ КУКИС приготвени от вас, по оригинални рецепти.

От огромната гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ НАСЛАДКИ“ АЛМА ЛИБРЕ, избрахме и за пръв път ще представим:
„кукис джинджер“ (ginger cookies),
„гроздови кукис/мустокулура“ (grapes cookies),
овесни оригинални американски кукис (american cookies)



АЛМА ЛИБРЕ представя световноизвестния в гурме кухня ГРОЗДОВ СИРОП / „МЕЛОСТАФИЛО“ (100% меласов гроздов сироп)

подходящ за оформяне на готварски сосове „винегрет“, намазване на всеки вид месо към края на изпичане и всяка друга готварска употреба.

ГРОЗДОВ СИРОП / „МЕЛОСТАФИЛО“

е задължителен продукт за известните :
„джинджер кукис“ и „гроздови кукис/мустокулура“
които ще се представят за пръв път от АЛМА ЛИБРЕ.

