

Търсецията, добре информиран професионалист ... може да ТВОРИ!

11 ноември 2014 г., 10.00 ч./презентация № 173

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, София, Волюяк, Зорница № 99

ТЕМА: КОЛЕДНА ВИТРИНА, КОЛЕДНИ ИЗКУШЕНИЯ, КОЛЕДНА ДЕКОРАЦИЯ.

ПРОГРАМА КОЛЕДНО СЛАДКАРСТВО: „коледна снежна торта гранд марние –шоколад“, „сусамена торта шампанско“.

ПРОГРАМА ДРЕБНИ КОЛЕДНИ: „коледни флорентини“, „коледни кукис“, „коледни курабийки“, „гръцки меденки“.

ПРОГРАМА КОЛЕДНИ ПЕЧИВА: „оригинален коледен щолен“, „коледен козунак“.



Ще се представят нови коледни украси за сладкиши и нови коледни опаковки.

Местата са ограничени!

Регистрация 5 дни преди датата на презентацията: тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Всеки участник, който иска да присъства на обучението-практика ще трябва да закупи суровини на стойност 200 лв.



**ДЕГУСТАЦИЯ НА ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИШИ
ОТ ОБУЧЕНИЕТО „ЛЕНОТР“ 18-21.11.2014 г.**

Каним Ви на 21 Ноември 2014 г., 16.00 ч.
в АЛМА ЛИБРЕ, София, Волюяк, ул. Зорница №99

Празник-дегустация по повод:
- завършване на втория обучителен курс
на френската школа “ECOLE LENOTRE PARIS” на тема,
„ШОКОЛАТИЕРСТВО - ДЕКОРАЦИЯ С ШОКОЛАД“
- създаване на „АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“



Развитието, търсенето и иновацията
при сладкарството и хлебарството
не свършва НИКОГА.

Каним Ви, за да дегустираме
заедно шоколадовите сладкиши,
произведени от участниците
сладкари във втория семинар ЛЕНОТР
в България под ръководството
на професор шеф шоколатиер

Olivier Mauron

по програмата на “ECOLE LENOTRE PARIS”
организиран под егидата на АЛМА ЛИБРЕ.

