



**Alma
Libre**

РЕПОРТ № 407: Посещение-семинар / презентация-дегустация / СОЛУН 21-22.10.2022г.

По инициатива и организация на АЛМА ЛИБРЕ повече от 50 сладкари от цяла България се събрахме в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР - КАНАКИС“. Там под ръководството на pastry-chef GORJ KOSTIUTSUK, представихме нови тенденции в СЛАДКАРСТВОТО, ВИЕНЕЗУАРИ (закуски) и ШОКОЛАТИЕРСТВОТО.

Дегустирахме и оценихме повече от 20 крайни изделия ,произведени специално за българските сладкари.

Тук, видео-информация: <https://youtu.be/L6lvCiOfINU>

На вечерята направи поздравление зам-председателя на Европейската федерация на сладкарите г-н Мариос Пападопулос, което беше изключително важно за развитието на бранша, вижте ТУК: <https://youtu.be/g9IVz0aYUzo>

Лекцията на г-н Макис Калиадасис, преподавател по маркетинг, специалист в бранша сладкарство-хлебарство даде повод за много разговори и задълбочи диалога между присъстващите български сладкари, вижте ТУК: <https://youtu.be/3LQvpBpgcys>





ПОКАНИ: СЛАДКО-ПЕКАРСКА МЕЖДУНАРОДНА КОЛЕДНА КАРТА



ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ
Yogurt panettone

ПЕЧЕН ФРУИТ ПУДИНГ
Plum fruit pudding

НЕМСКИ ЛАБКУХЕН
Lurnberger Lebkuchen

МИНИ ЩОЛЕН
Germany mini stollen

КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ
Kasekuchen

НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА
Nusszorf

ПУРИ ГРАВИЕРА
с МЕД и ШАМ ФЪСТЪК

СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА
КАДАИФ

ЧИЙЗ ЕКМЕК
КАДАИФ

ЧИЙЗ ЕКМЕК
МЕЛОМАКАРОН

КОЛЕДНИ МЕЛОМАКАРОНИ
Μελομακάρονο

КОЛЕДНИ ГРЪЦКИ FERMANTE
курабийки
κουραμπιέδες

КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА
Bûche de Noël

ФУДЖИ АМЕРИКАН кейк
FUDGY American cake

АМЕРИКАН КЛАСИК
ЛИМОН КЕЙК-ТОРТА

КОЛЕДНИ КЕЙКОВЕ



НОВОГОДИШНИ ПОЖЕЛАНИЯ и ПОКАНИ
АЛМА ЛИБРЕ пожелава **ПЛОДОТВОРНИ ПРАЗНИЦИ**
 и ви кани на коледни обучения и дегустация
 № 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.
 № 409 обучение „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
 № 410 обучение „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
 ЗА НОВИЯ КОЛЕДЕН КАТАЛОГ “SUGART”, натиснете **ТУК**

ВИДЕО-ПОКАНА
и пожелания
ТУК



<https://youtu.be/bPtwVtBvYrA>

**Alma
Libre**

ПОКАНА № 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.

КАНИМ ВИ, на дегустация-презентация на 16 коледни световно-известни национални коледни сладки, торти, печива и бисквити (вижте снимките) с цел вдигане на коледните обороти, развиване на целогодишните продажби.

ВХОД СВОБОДЕН за професионалисти, партньори на АЛМА ЛИБРЕ.

МОЖЕ НА ЖИВО ДА ГЛЕДАТ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №409 като натиснете върху един от тези линкове на 09.11.22г., 15:30ч.:

<https://youtu.be/51nZDWc3FCk>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

<https://us06web.zoom.us/j/87618559240?pwd=QmZIRmRFVTdCRDYwOUFQeijlXWHBQdz09>



ПОКАНА № 409: ОБУЧЕНИЕ

**на тема „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
(представя технолог хлебарят Кристиан Нинов)**

1. ПЕЧЕН ФРУИТ ПУДИНГ
2. ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ
3. МИНИ ЩОЛЕН
4. НЕМСКИ ЛАБКУХЕН
5. НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА
6. КОЛЕДНИ КЕИКОВЕ



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.

ПОКАНА № 410: ОБУЧЕНИЕ

**на тема „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
(представя технолог сладкарят Бойко Владимиров)**

7. Американска ТОРТА ЛИМОН
8. Американска торта ШОКОЛАД
9. КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА
10. ЧИЙЗ ЕКМЕК меломакарон
11. ЧИЙЗ ЕКМЕК кадаиф
12. СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА
13. КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ
14. Италианско кезе „ГРАНО КОТО“
15. КОЛЕДНИ курабийки
16. КОЛЕДНИ меломакарони
17. ПУРИ ГРАВИЕРА



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.

тел. 937999

**Alma
Libre**

**ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ на телефони:
0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,**

КВАСИ - БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ - ПРЕФЕРМЕНТ

Група от хлебари се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и за два дена произведохме 10 различни видове заквасени хлябове с индивидуални вкусове, характер и визия, с натурални закваски БЮКЕР по технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ и ПРЕФЕРМЕНТ.

Допълнително, извън програма технологът на АЛМА ЛИБРЕ Кристиан Нинов представи технологиите “par bake” и “frech par bake” осигуряващи ВИНАГИ топли и пресни хлябове по обекти БЕЗ НИКАКВА ФИРА И БРАК.

Може да видите видео с цялата презентация (№405) натискайки върху линка:

<https://youtu.be/0PR8c9flcRg>

Видео-материали от обучението:

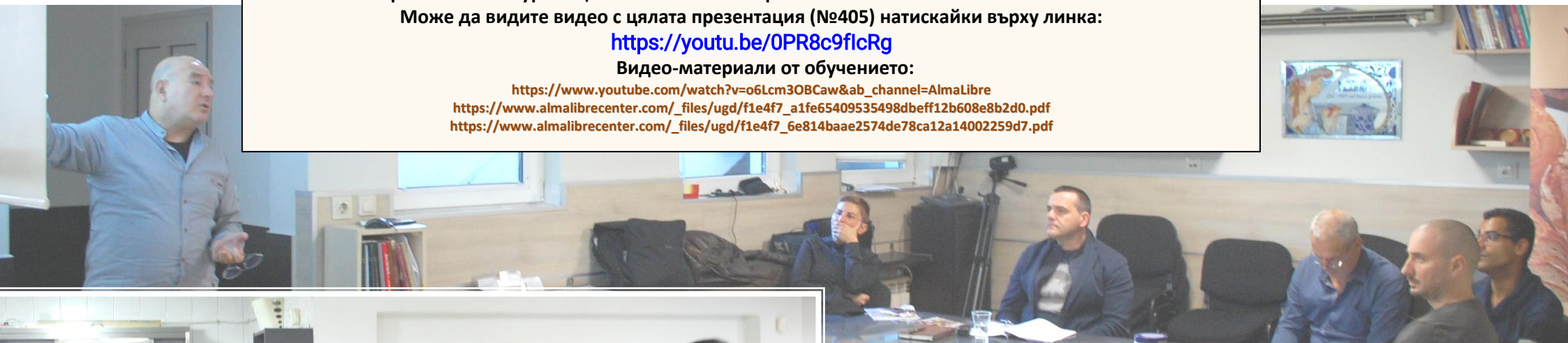
https://www.youtube.com/watch?v=o6Lcm30BCaw&ab_channel=AlmaLibre

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a1fe65409535498dbeff12b608e8b2d0.pdf

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6e814baae2574de78ca12a14002259d7.pdf



BÖCKER
The experts in sourdough



Alma
Libre

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 403 / 20.9.22г.

ЗАЛИВКИ И ДЕКORAЦИИ ВЪРХУ ТОРТИ И СЛАДКИ

Една голяма група сладкари от цяла България се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и през целия ден декорирахме торти и сладкиши приготвени предварително.

Заливки с подходяща плътност, за да покрият напълно сладкишите задължават влагата да се съхрани по тялото на сладкишите, а самите кремове на тортите по рецепти заключват влагата си без „гумиране“.

Цялата тази френска технология на “frozen pastry” осигурява отлична визия и удвоява по естествен път, срока на годност на крайните изделия.

Каdifените глазури с какаоово масло впечатлиха участниците.

Поради големия интерес, обучението ще се повтори на 04.10.2022г.

За да видите видео с цялата презентация (№403) натиснете върху линка:

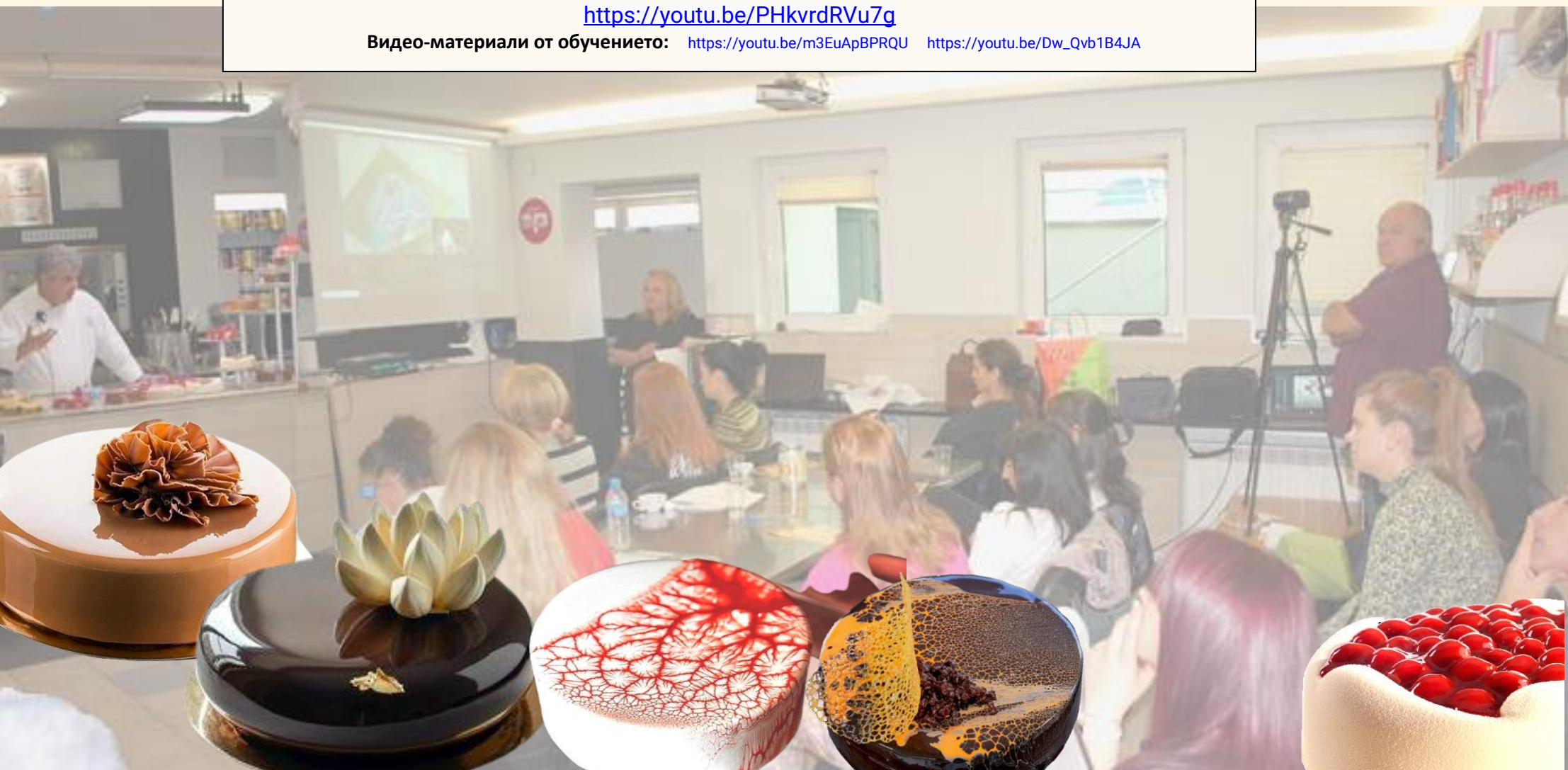
<https://youtu.be/PHkvrDRVu7g>

Видео-материали от обучението: <https://youtu.be/m3EuApBPRQU> https://youtu.be/Dw_Qvb1B4JA

 **Bakbel**
Our fruits Your passion



One step ahead!



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ № 401 / 19.7.22г.

ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО ОТ ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ

Една по-различна сладкарска инициатива реализира екип от български сладкари на 18-19.7.22г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ под ръководството на сладкаря Бойко Владимиров и рецепти на френските пейстри шефс НИКОЛА БУЗИН и ЖИЛ МЕЗОНЕВ.

В лицето на три рецепти-торти, се представи:

- 1.Съвременна френска култура на хранене, със сладкиши с по-сбити и контрастни вкусове и много малка захарност и
- 2.произведени с първични суровини по традиционни френски сладкарски технологии.

Специални гости бяха Пейстри Шеф Жорж Костиючук и известния Мениджър от бранша г-н Стелиос Канакис, който след като поздрави българските сладкари подчерта, че: „трябва редовно да вкусим сладки произведения от различни култури и да обогатяваме нашата вкусова палитра, така че да успява всеки един да твори собствените си НАСЛАДИ.

АЛМА ЛИБРЕ и фирма КАНАКИС сме на лице, за да РЕАЛИЗИРАМЕ ЗАЕДНО ВАШИТЕ МЕЧТИ.“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ИЗКАЗВАНЕТО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ НАТИСКАЙКИ ВЪРХУ ЛИНКА КОЙТО СЛЕДВА:

https://youtu.be/rh_RTeFZJe4

Alma
Libre



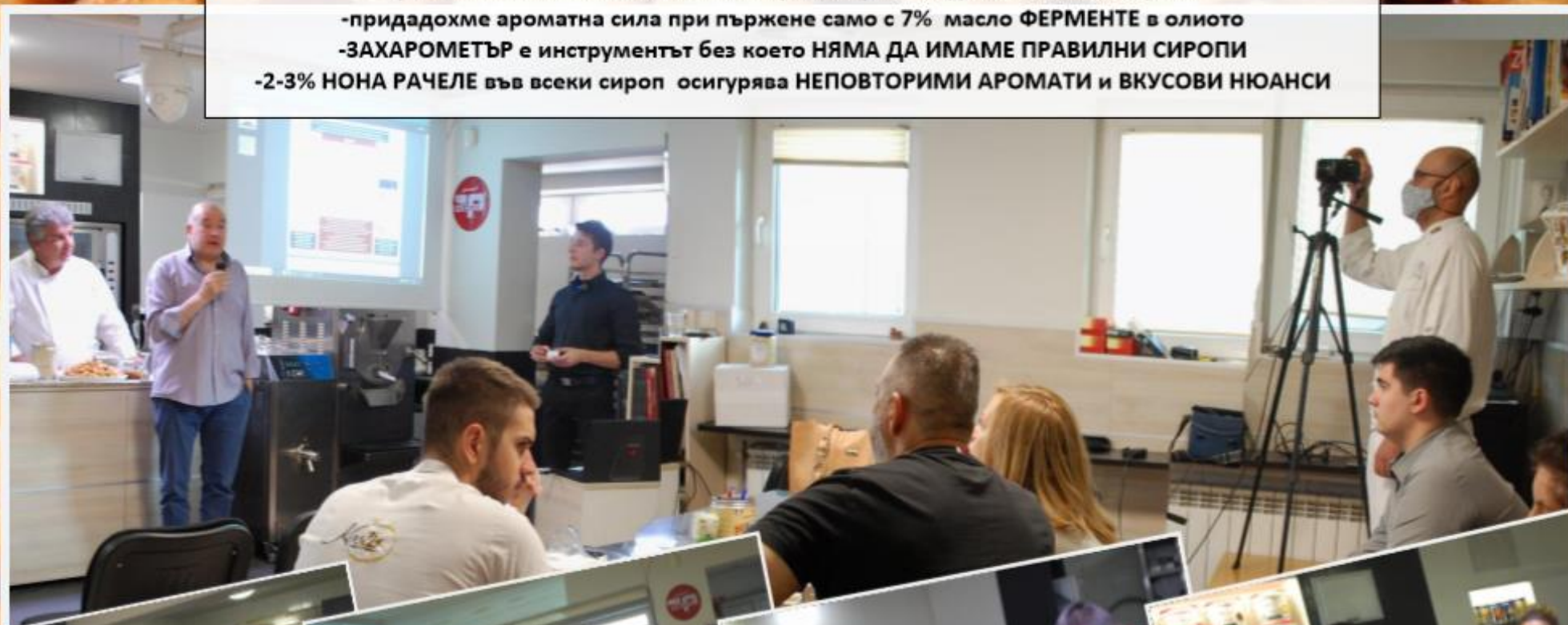
One step ahead!



РАПОРТ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ДЕГУСТАЦИЯ № 400 / 13.7.22г.
НА ТЕМА, СИРОПИРАНИ КУРКУБИНИ И БУШЕ МИНЬОН

Цялата презентация: [https://](https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0) https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0

- екип от сладкари произведоха пържени сиропираните КУРКУБИНИ за пръв път в България
- работихме по технология на „мократа кърпа“ за да не изсъхват корите
- придадохме ароматна сила при пържене само с 7% масло ФЕРМЕНТЕ в олиото
- ЗАХАРОМЕТЪР е инструментът без което НЯМА ДА ИМАМЕ ПРАВИЛНИ СИРОПИ
- 2-3% НОНА РАЧЕЛЕ във всеки сироп осигурява НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ и ВКУСОВИ НЮАНСИ



РЕПОРТ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №398 /08.06.22г., НА ТЕМА:
БЕЗГЛУТЕНОВИ и БЕЗ ЗАХАР хлебни и сладки изделия

Не стига да бъдат хлебните и сладките изделия БЕЗ ГЛУТЕН и БЕЗ ЗАХАР но трябва да бъдат и МНОГО ВКУСНИ!!
Това успя да докаже екип от сладкари и хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с една много голяма гама
от 100% безглютенови хлебни изделия и 100% без захар сладкиши, кейкове и бисквити.

Над 30 рецепти в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ са база за вдъхновение и иновации.

Цялата презентация може да я видите като натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/qD03LfwXqfg>



На 10.5.22г. хлебари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място по пикантни хлебни изделия и хлеботворениясноани на нов много интересен смес от СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ПОДПРАВКИ И БРАШНА доза 5-40%/ код210366 „МЕДИТЕРАНЕАН“ / оферта 1, стр. 121 (сушени домати, чесън, лук, ленени слънцогледови и царевични семена, риган, босилек и др.) натиснете върху линк за да видите запис от цялата презентация:

https://youtu.be/pt3X_x9Q1W8

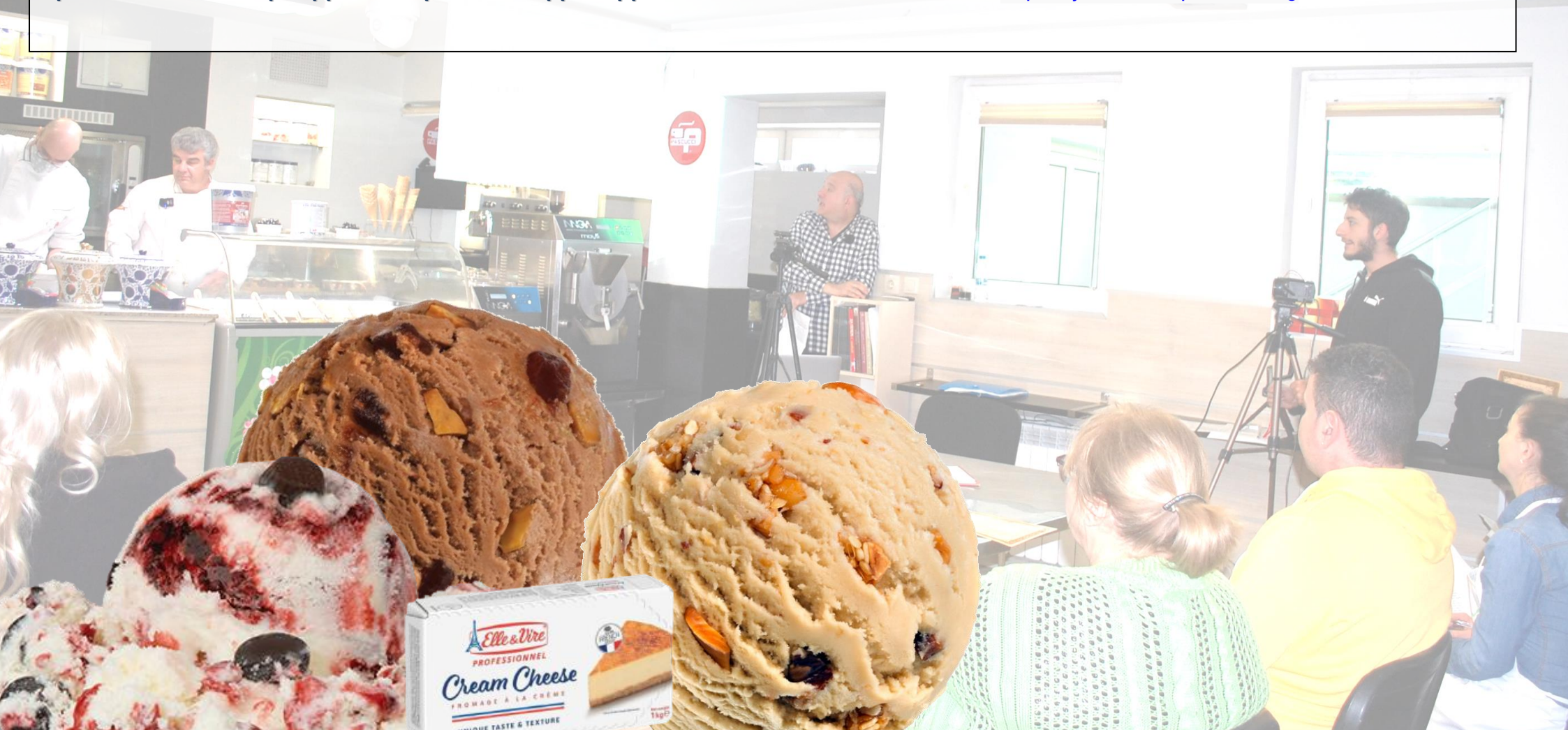


На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

https://youtu.be/xqnB_4H2FDg





На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите които дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиша:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmOW1u1-A>

РЕПОРТ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТА №388 НА ТЕМА: ВЕЛИКДЕНСКИ ЕВРОПЕЙСКИ ПЕЧИВА

На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме

„традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“
 „немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ
 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

НОВИ ПРОДУКТИ

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
- 182411 термоустойчиво масло НА ПЕРЛИ
- 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТ НА ПЕРЛИ, натиснете в/у

<https://www.almalibre.com/>



РЕПОРТ № 384/9-10.03.22, 15:30-17:30ч.

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ

НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“ (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена)



https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията „КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА ЗАКУСКИ“
натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена
натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“
натиснете върху този линк



НОВО!

ГЕВРЕК
КРЕМ ГРАВИЕРИ
КРИТ

ГРИЗИНИ
С ГРАВИЕРИ КРИТ

КРОАСАН
С КРЕМ МАНУРИ



ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ
код 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“
+
код 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ
+

НОВО!
ВЕГАН ЗАКУСКИ
ИНОВАЦИЯ
ЗАКУСКИ ВКУС

КУРУ
КРЕМ ФЕТА



БРИОШ
ЧЕТИРИ СИРЕНА



КРИЦ РОЛС
ТИРОГАЛО





КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР
VALUE
FOR MONEY

SUGAR FREE

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към

СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР

представи АЛМА ЛИБРЕ

за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“, „КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ
Средните оценки (от 1до10) за крайните изделия които дегустирахме,
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92единици



Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>



ЧИЗКЕЙК ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
с крем сирене на ЕЛЕВИР



ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ АРТЕГУРМЕ



КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР
ванилов, паприка, краставици и др.
с ДИАВИВА БРАШНО



БАРС и КУКИС БЕЗ ЗАХАР
с ДИАВИВА БРАШНО



СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР
със сгъстител НЕВИЯ (със стевия)
на ФАБРИ



РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ **ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка:**

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf

ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ

кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др. **ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)**



вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

вижте цялата презентация ТУК

