



ПОКАНА ОБУЧЕНИЕ № 300

23-24.01.2019г. от 9.30ч.

„сладки за влюбени“

„декор със захарна паста“

„захарна паста за моделиране“



ТЕМА НА ОБУЧЕНИЕТО 23.01.2019г., 9.30ч.

Сглобяване на сладкиши за деня на влюбените.

Тет-а-тет попелини за деня на влюбените.

Вкусови комбинации и текстури за деня на влюбените.

Заливки и декорации на сладки за деня на влюбените.

Преподава : майстор Бойко Владимиров.

ТЕМА НА ОБУЧЕНИЕТО 24.01.2019г., 9.30ч.

Декораторът Милтос Коцаридис ще представи как се произвеждат

МНОГО БЪРЗО и СТАБИЛНО

конкретни триизмерни декорации със захарна паста.

(мечета, ангели, сърца, цветя, и други декорации за влюбени)

Преподава : майстор Милтос Коцаридис.



Всички участници (до 12 клиенти на АЛМА ЛИБРЕ) ще научат стъпка по стъпка да произвеждат **МНОГО БЪРЗО**

с много вкусната захарна паста ШУГАРТ

тези триизмерни символи на „торти за влюбени“.

Майстор Милтос Коцаридис, освен познатата Ви

„захарна паста ШУГАРТ“

ще представи и ще работим и

със „захарна паста ЗА МОДЕЛИРАНЕ

с какаово масло и тапиока“

Местата за обучението са много ограничени (до 15 професионалисти сладкари) и ще се запази реда на записване.

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887
Обучението започва всеки ден 9.30ч. до 16.30ч.

Всеки участник се задължава да закупи
Захарни пасты ШУГАРТ
или други продукти ШУГАРТ
на стойност 500лв. без ДДС.



Model Paste