

Ако разполагате с ламинатор и желаете да вдигнете вашите обороти като по вашите витрини включите оригинални виенски и френски закуски, каним ви на специализирания семинар-обучение по тема „ВИЕНЕЗУАРИ“, което ще се проведе в базата на СТЕЛИОС КАНАКИС, в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“, от понеделник 22.10.18г. до събота 27.10.18г. Ще преподава Жорж Костиучук. Обучението се организира, за ограничен брой участници, на български език, специално за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ и включва :

Troissant

Оригинален **КРОАСАН** с масло, кроасаново тесто сладки и солени кроасанови закуски и сναксови изделия

Puff-pastry

Магията на **МНОГОЛИСТНОТО ТЕСТО**. пълна гама от сладки и солени изделия

Danish pastry

Известните **„ДАТСКИ“** солени и сладки изкушения имат място по българския пазар.

Brioche

Оригинален **БРИОШ** Основа за сандвичи и огромна гама от солени и сладки закуски и сναксове

Village pie

СЕЛСКИТЕ КОРИ с правилни брашна и масла създават основа за нова гама закуски



Kuru pie-pate

Дълготрайното тесто **КУРУ** с дълга история и огромни възможности основа за иноваторски закуски



Известния оригинален **ФРЕНСКИ МИЛФЕЙГ** с оригинален сладкарски млечен крем паризиен.



Mille-feuille

Viennoiserie

Обучението започва всеки ден от 10.00ч. в базата на „Солунския гастрономичен център-СТЕЛИОС КАНАКИС“ на български език с ограничен брой участници. (Ще се запази ред на записване).

Последния ден, събота 27.10.2018г. се организира дегустация, оценка на изделията и връчване на дипломи.

За повече информация и условия за това обучение,

обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или по телефони : 0878690025, 0878444715, 0878257904, 0878984887

