



ПОКАНИ № 346 (обучение) / № 347 (презентация)
за обучение-дегустация-презентация, на 23-25.02.2021г.
по тема : „ЗДРАВΟΣЛОВНИ - ИНОВАТОРСКИ изделия“

На това много специално обучение, включваме много успешни рецепти на изделия от различни категории с бурно развитие в европейския пазар и с определено търсене от крайни потребители в българския пазар.

Нека изненадваме клиентите с това което търсят **ЗДРАВΟΣЛОВНИ** **МНОГО ВКУСНИ** съвременни изделия



С натурални суровини от ново поколение осигурени от АЛМА ЛИБРЕ като: „кактусен сироп АГАВЕ“, натурално „конопено брашно СЕТИВА“, БИО-ВЕГАН „напитки ХОПЛА“, „мастиха ХИОС“, хранителни ФИБРИ „ИНТЕГРАТОРИ“ и др. се отваря НОВ път в ХОРЕКА производители, на ПЕКАРНИ, СЛАДКАРНИЦИ и СЛАДКОПЕКАРНИ с цел задоволяване на съвременни нужди на потребители.

КАНИМ ВИ НА:

1. Обучение за производство на описана по горе гама 23-25.02.2021г. (9:30ч.-16:30ч.) – до 7 души /. Условие, купуване на суровини за стойност 500лв.
2. Участие на презентация-дегустация в „АЛМА ЛИБРЕ център“ 25.2.21г. 14:30ч. – до 7 гости / ще се запази ред на ангажиране на места.
3. Участие на дигитална-презентация (пряко свързване по интернет с „АЛМА ЛИБРЕ център“), на 25.2.21г. 14:30ч. / възможност за изпращане на мостри.
4. За повече от рецептите по тази програма търговците на АЛМА ЛИБРЕ може да ви осигурят кратки „АЛМА ЛИБРЕ видео-рецепти“ снимани по система „стъпка по стъпка“ за да се информирате и произведете бързо и успешно всяка от рецептите.

За повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904



ПОИСКАЙТЕ

„АЛМА ЛИБРЕ видео-рецепти“
от търговците на АЛМА ЛИБРЕ

ПРОГРАМА ЗА ОБУЧЕНИЕ № 346

23.02.2021г. - Вторник

09:30 – 12:30ч. – Сглобяване /предварителни заготовки/ на Веган Цитрон, Агаве Наслада, МАСТИХА ХИОС – торти, ентремета, чаши .

13:00 – 16:30ч. – БАЗА СЛАДОЛЕД – БЕЛПАНА 50 CF за топъл сладолед – Направа на сладоледки – Ванилия, Ягода, Мастиха - Хиос, Джандуя Кафарел.

24.02.2021г. - Сряда

09:30 – 12:30ч. – Глазури и декор на Веган Цитрон, Агаве Наслада, МАСТИХА ХИОС – торти, ентремета, чаши . До вършване на сладоледките.

13:00 – 16:30ч. – Базисен сладолед с Напитки Хопла с натурален вкус и с Делипейст.

25.02.2021г. - Четвъртък

09:30 – 12:30ч. – До вършване на Хляб, Гризини, Сандичи, Криц Ролс, Мъфини.

14:30ч. – ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 347 – На Живо за гостите – Капучино с Био Напитка Хопла и Агаве и Смути.

С натурални суровини от ново поколение осигурени от АЛМА ЛИБРЕ като: „кактусен сироп АГАВЕ“, натурално „конопено брашно СЕТИВА“, БИО-ВЕГАН „напитки ХОПЛА“, „мастиха ХИОС“, хранителни ФИБРИ „ИНТЕРГРАТОРИ“ и др. се отваря НОВ път в ХОРЕКА производители, на ПЕКАРНИ, СЛАДКАРНИЦИ и СЛАДКОПЕКАРНИ с цел задоволяване на съвременни нужди на потребители.

КАНИМ ВИ НА:

- 1. Обучение за производство на описана по горе гама 23-25.02.2021г. (9:30ч.-16:30ч.) – до 7 души /. Условие, купуване на суровини за стойност 500лв. ЩЕ СЕ ЗАПАЗИ РЕД НА ЗАПИСВАНЕ. УЧАСТНИЦИТЕ ЩЕ ПОЛУЧАТ „АЛМА ЛИБРЕ ВИДЕО-РЕЦЕПТИ“.**
2. Участие на презентация-дегустация в „АЛМА ЛИБРЕ център“ 25.2.21г. 14:30ч. – до 7 гости / ще се запази ред на ангажиране на места.
3. Участие на дигитална-презентация (пряко свързване по интернет с „АЛМА ЛИБРЕ център“), на 25.2.21г. 14:30ч. / възможност за изпращане на мостри.
4. За повече от рецептите по тази програма търговците на АЛМА ЛИБРЕ може да ви осигурят кратки „АЛМА ЛИБРЕ видео-рецепти“ снимани по система „стъпка по стъпка“ за да се информирате и произведете бързо и успешно всяка от рецептите.

За повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904



**ПОКАНА № 347 ЗА дигитална презентация на тема
„Здравословни - Иноваторски изделия” № 347
25.2.21г. 14:30ч.**

**До 10 гости може да присъстват в
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и да дегустират по време на презентацията**

За повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

НА ПРЕЗЕНТАЦИЯТА ЩЕ БЪДАТ ПРЕДСТАВЕНИ И ДЕГУСТИРАНИ СЛЕДНИТЕ ПРОДУКТИ:

№		I	II	III
	ИЗДЕЛИЯ:	оценка за вкус от 1 до 10	оценка за визия от 1 до 10	ще произвежда ДА / НЕ
1	МИНИ СЛАДОЛЕДКИ – ВАНИЛИЯ /Топъл Сладолед/			
2	МИНИ СЛАДОЛЕДКИ – ЯГОДА/Топъл Сладолед/			
3	МИНИ СЛАДОЛЕДКИ - МАСТИХА/Топъл Сладолед/			
4	МИНИ СЛАДОЛЕДКИ – ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ/Топъл Сладолед/			
5	ВЕГАН СЛАДОЛЕД – ХОПЛА ОРИЗОВА НАПИТКА - НАТУРАЛ			
6.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД – ХОПЛА ОРИЗОВА НАПИТКА - КАСИС			
7.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД – ХОПЛА БАДЕМОВА НАПИТКА - НАТУРАЛ			
8.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД – ХОПЛА БАДЕМОВА НАПИТКА - МАНГО			
9.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД – ХОПЛА СОЕВА НАПИТКА - НАТУРАЛ			
10.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД –ХОПЛА СОЕВА НАПИТКА – ШАМ ФЪСТЪК			
11.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД –ХОПЛА ОВЕСЕНА НАПИТКА - НАТУРАЛ			
12.	ВЕГАН СЛАДОЛЕД –ХОПЛА ОВЕСЕНА НАПИТКА - МАЛИНА			
13.	ВЕГАН ТОРТА ЦИТРОН –ТОРТА, ЕНТРЕМЕ, ЧАША			
14.	„АГАВЕ – НАСЛАДА” – БЕЗ ЗАХАР, БЕЗ ГЛУТЕНТОРТА, ЕНТРЕМЕ, ЧАША			
15.	„МАСТИХА – ХИОС” – БЕЗ ГЛУТЕН СЪС СМОЛА, ТОРТА, ЕНТРЕМЕ			
16.	КОНОПЕНИ ГРИЗИНИ -			
17.	КОНОПЕН ХЛЯБ –			
18.	КОНОПЕН САНДВИЧ –			
19.	КРИЦ РОЛС – КОНОП –			
20.	МЪФИН С КОНОП –			
21.	КАПУЧИНО С ПЯНА – БЕЗ ЗАХАР, БЕЗ МЛЯКО, БЕЗ ЛАКТОЗА			
22.	СМУТИ			
23.				

Искам техническа информация, приложения, идеи и рецепти от Вашата фирма за следните “АЛМА ЛИБРЕ суровини”

**Рапорти и информация
за предишни презентации на АЛМА ЛИБРЕ**

На 26 януари 2021г. в „Алма либре консултантски център“, проведохме обучение на тема „хлебчета за ресторанти и сандвичи, подходящи технологии суровини.“

Участваха професионалисти хлебари които искат да подновят гамата си и да представят успешни комбинации за сандвичи с подходящи рецепти за хлебчета, рецепти за кремове за намазване от вътре, подходящи пълнежи ... и всичко това с технология на пряко производство или бавна ферментация или полу-изпечени замразени хлебчета.

Поискайте Филми-рецепти от търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Във всеки един от тези филми, ще може в рамките на 15-20мин. да видите стъпка-по стъпка цялата технология и подробно рецептата за да може да произведете конкретните рецепти.

Разбира се, технологите на АЛМА ЛИБРЕ са винаги на ваше разположение за да произведете заедно или да промените рецептите съответно и технологията за да се достигне до вашия желан краен резултат-продукт по отношение на себестойност, визия, размер, тегло, обем в зависимост от конкретните средства по вашата работилница.

Натискайки върху този бутон може да видите цялата презентацията.

<https://youtu.be/2ASvk7GiV2c>



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

ДИНГЕЛ И ЗДРАВЕ

ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ

ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ

ЧИАБАТА ДУРУМ

Следващия ден, на 27 януари ограничен брой гости в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР и десетки зрители по интернет-зоом пряка връзка следяха на живо презентацията на 6 нови оригинални рецепти за сандвичи

РЕПОРТ № 342-343 /12-14.1.21г.

АЛМА ЛИБРЕ, с ентузиазъм и въображения започва новата година, 2021г., с обучение на 12-14.1.21г., по тема : „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“

Професионалисти сладкари работиха по ръководство на Бойко Владимиров, сладкар-технолог на АЛМА ЛИБРЕ.

На 14.1.2021г. представихме резултатите от това обучение, на дигитална презентация в която са присъствали над 30 фирми дистанционно и заедно с ограничен брой гости, в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР дегустирахме крайните изделия.

Новите сладки: „РЕД ВЕЛВЕТ“ в ЧЕТИРИ апликации „АМЕРИКАНСКИЯ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“, „РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН“, „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ и „РЕД ВЕЛВЕТ КАП КЕИК“ впечатлиха най много колегите и партньорите които дегустираха, а новите рецепти „ягодово-шоколадова торта КИС“, „шоколадова с плодове АМАРЕНА – БЛЕК ФОРЕСТ“, „портокалова с бял шоколад НЕПАЛ“, „класически ФРЕНСКИ МАКАРОН“ и „шоколадови бонбони ЗА ВЛЮБЕНИ“ според участниците, бяха много интересни предложения за “деня на влюбените” и не само.

По пряка връзка, поздравления и сладкарски идеи от фирма ШУГАРТ по интернет от Стефания Салагиани и декораторката Иулия Стайку
Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ, видео-рецепти за тези сладки и гледайте цялата презентация като натиснете върху линка което следва:

<https://youtu.be/qgIx1Rj3ZBc>





АЛБУМ АЛМА ЛИБРЕ 2019-2020

РЕПОРТИ И ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОБУЧЕНИЯТА И ПРЕЗЕНТАЦИИ
ОРГАНИЗИРАНИ ОТ „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“



Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
и заедно реализираме вашите мечти.

10 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаме съвършеното!

АЛБУМЪТ ВКЛЮЧВА ДЕЙНОСТИ НА „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“ ОТ СЪЗДАВАНЕТО МУ, 2009г.
СЪЗДАВАМЕ НАСЛАДА... ПРОДЪЛЖАВАМЕ ЗАЕДНО!



СПЕЦИАЛЕН РЕЦЕПТУРНИК ЗА СПЕЦИАЛНИ ПАРТНЬОРИ **„ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“**

Въпреки пандемията, АЛМА ЛИБРЕ не спира да представя нови рецепти, приложения и технологии съобразени със съвременното европейско сладкарство.

(вижте по-долу някои от последните инициативи)

Поради режима на пътуванията, за съжаление през тази година няма да проведем поредното обучение ЛЕНОТР.

На неговото място, специално и само за партньорите български сладкари

които са участвали в обученията ЛЕНОТР до сега, ръководителят на „Атинския гастрономичен център“ пейстри-шеф Жорж Костиучук

вместно с колеги пейстри-шефс от ЛЕНОТР снимали и представят 6 много специални сладкарски рецепти под заглавие

„ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“.

<https://youtu.be/gpz9ldZy3jk>



За да видите видео-представяне на рецептите, технология и съвети от Жорж Костиучук, **НАТИСНЕТЕ ТУК**

Молим, колегите които получават този материал, да го използват само за тяхната работа, без да се разпространи.

Следва списък с линкове, за да видите последните рецепти и инициативи от АЛМА ЛИБРЕ и рецептурник от видео-рецептите „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“

РЕПОРТ № 340-341 /24-25.11.20г.
МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА

Г-н Янис Папаиас, директорът на „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ поздрави АЛМА ЛИБРЕ за инициативата и изпрати поздрав и отворена покана на петдесетте участници в тази дигитална презентация. На въпроса към него, „защо сладкарското брашно и царевичното брашно са подходящи за бисквитите“, той отговори: „Сладкарското брашно е с максимално фина кокометрия, за да се получава идеална хомогенизация с другите съставки на бисквитите и пълна абсорбация на маслата и течностите. Пепелта на това брашно е под 0,4 факт, който осигурява много бял „чист“ цвят подходящ за бисквитите. Царевичното брашно ПРИМА, се мели в отделна мелница след като се отстрани 100% зародиша от зърната, факт който осигурява брашно БЕЗ МАЗНИНИ, максимална хрупкавост и много приятен златист цвят подходящ за бисквити...“



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

<https://youtu.be/dJcOe1ZcSnk>

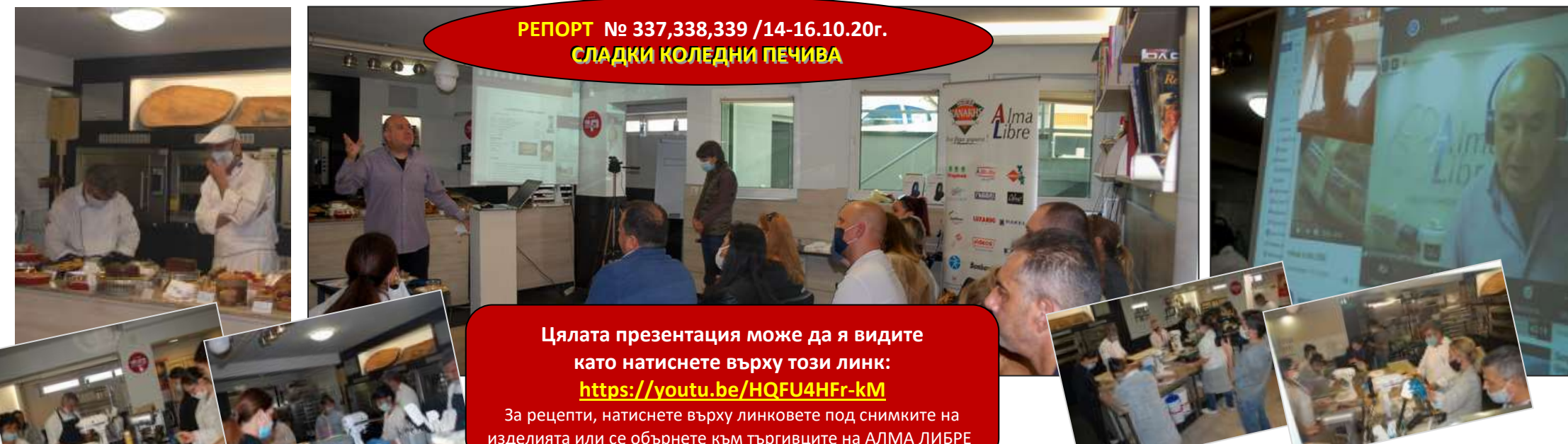
За рецепти, натиснете върху линковете под снимките на
 изделията или се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

Новия локдаун, т.е. обслужване на потребителите като „купуват опаковани продукти за вкъщи“ или изпълняване на заявка (по интернет, по телефона или друго) и доставка по места е предизвикателство, което трябва с достойнство и висок професионализъм да посрещнем с ОТВОРЕНИ ОБЕКТИ и НОВИ КОЛЕДНИ ГАМИ съобразени с КОВИД СИТУАЦИЯТА. Потребителите за известно време, няма да имат възможност да сядат по масите, за да се насладят на качествените сладки, ароматното кафе или да хапнат сандвич с приготвения хляб от Вас, НО същите тези потребители ще трябва да бъдат приятно изненадани с НОВИ продукти във Вашите обекти произведени и опаковани специално за КОВИД ситуацията. Толкова за тематиката на предишната презентация на АЛМА ЛИБРЕ, („СЛАДКИ КОЛЕДНИ ПЕЧИВА“ - РЕПОРТ № 337,338,339 /14-16.10.20г., вижте рецептите и презентацията по-долу) колкото и тази презентация „БИСКВИТИ ОТ ЦЕЛИЯ СВЯТ“ са продукти с много голяма трайност, подходящи за опаковане и продаване извън хладилника, продукти изключително подходящи за КОВИД СИТУАЦИЯ... и не само.



Всичките снимки са от презентацията, за още рецепти и информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ

**РЕПОРТ № 337,338,339 /14-16.10.20г.
СЛАДКИ КОЛЕДНИ ПЕЧИВА**



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

<https://youtu.be/HQFU4HFr-km>

За рецепти, натиснете върху линковете под снимките на
изделията или се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

Три групи професионалисти сладкари и хлебари от цяла България, на 14,15 и 16 октомври работихме интензивно върху нови рецепти на сладки печива приготвени, изпечени и опаковани с капак в специални много красиви „ковид опаковки“. На 16.10.20г. ограничен брой управители дегустираха на живо изделията и дадоха оценки за тях, а много колеги които следяха дигитално презентацията, ще получат кутийки с пригответените сладкиши, за да ги дегустират индивидуално заедно с търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Дигиталния разговор и съветите на Жорж Костиучук, ръководител на „Атинския гастрономичен център КАНАКИС“, бяха много ценни. Накратко: „Бързо и безопасно обслужване на клиенти-потребители в специални добре затворени, по-малки отколкото преди опаковки с капак, с възможно най-високо качество е първия букет от съвети. Огромна гама по технология на замразяване (frozen pastry&bakery) с оптимални производствени разходи и нулева фира и брак, успоредно с възможно най-високо качество изделия, е втория букет от съвети.“ Отбеляза пейстри шеф Жорж Костиучук. Дегустирали сме 13 рецепти, в „ковид опаковки“ с коледни украси, с върховно качество, по специални професионални технологии (frozen) експлоатирайки максимално възможностите и динамиката, която се крие във висококачествените суровини на АЛМА ЛИБРЕ. За нас беше чест, че още един път VTV е снимала в „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР.“ Няколко от продуктите които дегустирахме:



Всичките снимки са от презентацията, всичките опаковки са налични. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ

Информация за ОБУЧЕНИЯ и ПРЕЗЕНТАЦИЯ
№334-335-336 / 09-10.09.20г. Теми:

1. ОРИГИНАЛНИ ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ МУСОВЕ
2. ТРАДИЦИОННИ ГРЪЦКИ СИРОПИРАНИ ГАЛАКТОБУРЕКО, ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ, ТРИГУНА ПАНОРАМА, ТРИГУНА С БАДЕМИ



На 10.09.20г., ПРЕЗЕНТАЦИЯ №336, управителят на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос, представи НОВ, голям ПРОЕКТ което започва да развива АЛМА ЛИБРЕ. „СЛАДКИ ПЕЧИВА НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА“.

Основани на статистиките и тенденциите в Европа и САЩ, сиропирани кеикообразни и тартообразни сладки печива, печива от маяни теста и традиционни сладки печива, образуват огромна гама от СЛАДКИШИ за СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ.

Специалните опаковки в които се пекат се съхраняват и се продават на стайна температура тези сладки е ТАЙНАТА НА УСПЕХА.

За повече информация, натиснете върху линковете

Кратко представяне на проекта (15:59мин.): <https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>

Цялата презентация (96:40мин.): https://youtu.be/7_hhQrrFQm4

В сряда, 09.09.20г., в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ направихме първото обучение за новия сезон по тема „ОРИГИНАЛНИ ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ МУСОВЕ“. Принципът на новия начин на провеждане на обученията в АЛМА ЛИБРЕ е да участват НЕ повече от 7 професионалисти подготвени предварително от рецептурници и филми приготвени предварително за целта от АЛМА ЛИБРЕ. През кратките филми (10-20мин.) осигуряваме пълна подготовка за да се получи съдържателна и много полезна практика-тренинг с отлични резултати за кратко време. На 9.9.20, сладкари от цялата страна произведоха „оригинални френски шоколадови мусове“ по автентична традиционна технология „pâte à bombe“ с оригинали френски суровини осигурени от АЛМА ЛИБРЕ. ФРЕНСКИЯ АЕРИРАН КРЕМ/СТРУКТУРА МУС (ПЯНА), В БЪЛГАРИЯ! Представихме:

БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“

ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „pâte à bombe – ПАТЕ БОМБ“

МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“

ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“

За филм и рецепти натиснете върху линк: <https://youtu.be/OejlyT-TVkl>



В четвъртък, 10.09.20г., професионалисти от цялата страна обогатихме гамата „СЛАДКИ ПЕЧИВА НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА“ представяйки:

-сиропирани сладки с крем и плодове, **БУШЕ МИНЬОН**

-сиропирани фунийки с велурен яйчен крем, **ТРИГУНА ПАНОРАМА**

-сиропирани флейки с термоустойчив шоколад, **ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ**

-традиционно гръцко ГАЛАКТОБУРЕКО

Снимане и монтаж на обучението (без показване на участниците), е новия инструмент което АЛМА ЛИБРЕ осигурява към партньорите за предаване на по богата информация към интересуващите се които не успяха да присъстват, въпреки че практиката и тренирането на живо са незаменими. Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, сме на лице за производство на място по вашите работилници или в АЛМА ЛИБРЕ център.

За рецепти и информация, натиснете върху линковете:

Рецепта за БУШЕ МИНЬОН (16:20-24:00мин.): <https://youtu.be/U94rxGbL03o>

за ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ (24:00-33:25мин.): <https://youtu.be/U94rxGbL03o>

традиционно гръцко ГАЛАКТОБУРЕКО(30мин.): <https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>

тригуни ПАНОРАМА (19:36мин): <https://youtu.be/Ojk900tCY6E>

Информирайте се от търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

за темите на следващите обучения/презентации

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904



НОВО!



ДИГИТАЛНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ №333 – НА ЖИВО ОТ „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“ ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ



ТЕМИ/ПРОГРАМА на ПРЕЗЕНТАЦИЯТА:

1. ИТАЛИАНСКА ОРИГИНАЛНА „ЧИАБАТА“ (40-350гр.)
Брашно СЕМОЛИНА, главна съставка на ЧИАБАТА
2. ФРЕНСКИ ОРИГИНАЛНИ „БАГЕТИ“ (90-350гр.)
Малцово брашно ПАПЕТРИШЕ, герой на БАГЕТА
ПШЕНИЧНА, ЦАРЕВИЧНА, РЪЖЕНА БАГЕТА
3. СЕЛСКИ ХЛЯБ „ГРАН ВИПАЖ“ (40-350гр.)
Иноваторска технология за БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ИЛИ ЗАМРАЗЕНИ

4. МЕКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧ (в конвектомат)
original burger & buns
много тънка мека кора, пореста, гъбеста вътрешност
много лесен и приятен вкус и аромат, ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ
ПРЕДСТАВЯНЕ НА БРИОШ-БУРГЕР
5. ТРАДИЦИОНЕН СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН ХЛЯБ
RAIN BOULE OT ТВЪРДА ПШЕНИЦА В ПОДОВА ПЕЩ
НЕМСКИТЕ НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ ("E" free)

НОВО

ТЕХНОЛОГИЯ
без втаскител
(по бавна ферментация)
ПЕЧЕНЕ
в конвектомат
ИНОВАЦИЯ (par bake)
-полуизпечени
-замразени



АЛМА ЛИБРЕ за пръв път представи концепцията:
HOT FROM OUR OVENS TODAY / "ВИНАГИ ТОПЪЛ ХЛЯБ"

По технологии:

Par bake / частично изпечени замразени хлябове
Fresh par bake / частично изпечени хлябове



Натиснете тук
за да видите цялата
презентация

<https://youtu.be/NQmXW9EuLk0>

ДИГИТАЛНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ №332 – НА ЖИВО ОТ „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“
ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

ТЕМИ/ПРОГРАМА:

1. Сладолед „КРЕМ-КОРИ“/галактобуреко
2. Шоколадов сладолед БРАУНИ
3. Топъл сладолед (сладолед без машина)
ресторантиорски десерт „БРАУНИ-сладолед
4. ВЕГАН, кукис, кейк и пандишпан.
5. Торта ВЕГАН „ВЕГАН живот-VEGAN life”
6. Торта без глутен „Безглутенов рай- gluten free paradise”
7. Сладоледени торти (без машина)



СУПЕР ФУД био-брашно „КАНАБИС СЕТИВА“

8. Многозърнести ВЕГАН гризини с коноп /cannabis bread stick
9. Бисквити САМПЛЕ с коноп / cannabis sample



Натиснете тук
за да видите
филми-рецепти

<https://youtu.be/hxB-aHKqr14>

Натиснете тук
за да видите
презентациите

https://youtu.be/SkUnsTtsf_A
<https://youtu.be/20bEEf0ufDI>
<https://youtu.be/T7vuarFnOYE>



РЕПОРТ № 327 и № 328



*На 30.01.2020г. от 13ч. в АЛКЦ бяха представени
новости в хлебарството – парено тесто и различни
комбинации подправки в хляба. Нови тенденции в здравослов
ните хлябове- супер храните в хляба, “чистият” етикет.
натурални закваски и стартери БЮКЕР и фирмата АГРАНО,
Нови snackсове и веган гризини. Препълнена зала от хлебари
от цялата страна, които се убедиха в предимствата на
суровините на фирма АГРАНО*



За повече информация тел. 0878690025, 0878444715, 0878257904

ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ДЕГУСТАЦИЯ на тема : „сладки ЗА ВЛЮБЕНИ”
(свети Валентин) 14.01.2020г. - 16.01.2020г.



На 14.01.2020г. и 15.01.2020г., се събраха сладкари от цялата страна и произведоха бисквити за влюбени, френски макарони, шоколадови мъфини и къпкейкове, десерти в чаша шоколадови трюфели с качествени френски кувертюри, торти с нови визии и вкусове, със суровини от гамата на Алма Либре и нови готови декорации от Шугарт. На 16.01.2020 от 15ч. дегустирахме





За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

ЖЕЛАЕМ НА ВСИЧКИ ВАС, ЗАРАВЕ И УСПЕХИ ПРЕЗ НОВАТА 2020 ГОДИНА.

весели празници



ДЕГУСТИРАХМЕ

ДРЕБНИ ТРАДИЦИОННИ КОЛЕДНИ СЛАДКИ

5 **МЕЛОМАКАРОНА** (традиционни гръцки дребни коледни сладки)**Коледа без МЕЛОМАКАРОНИ не може в Гърция.****Продават се над 3000 тона всяка година, обожават ги всички потребители.**

По оригинална гръцка рецепта, от специално „СЛАДКАРКО БРАШНО“, фин „ГРИС“, зехтин „СПАРТАНСКО СЪКРОВИЩЕ“, бренди „ЛУКСАРДО“, канела, портокал и др., месим по специална технология, сиропираме с меден сироп, поръсваме с орехи и създаваме дребни сладки с много голяма трайност и неповторим вкус.

6 **КУРАБИЕДЕС** (традиционни гръцки коледни курабийки)**Коледа без КУРАБИЕДЕС не може в Гърция.****Продават се над 4000 тона всяка година, обожават ги всички потребители.**

Изключително крехки, пухкави и хрупкави с натурални аромати от краве масло „ФЕРМЕНТЕ-100%масленост“, пудра захар с висока сладост без примеси „ШУГАРТ“, гранулирана мазнина СУПЕР ФАТ и цели изпечени бадеми.

7 **КОЛЕДНИ МЮСЛИ БАРС и КУБИ в коледна ваза** (традиционни немски мюсли)

Енергични, „СУПЕР ХРАНА“ барс и кубчета с ядки, сусам, шоколадови капки „СЕМУА“ и канадски сушени плодове КРАНБЕРИЗ се обединяват с ФЛОРЕНТА, за да се оформят много вкусни, здравословни, с високи хранителни стойности снаскове подходящи за зимата, с много голяма трайност.

8 **ТРАДИЦИОННИ КОЛЕДНИ ДЖИНДЖЪР БИСКВИТИ - christmas ginger biscuits**

Сладкарското брашно и фин гриз от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“, сместа от брашната „ПАТЕ СУКРИ“ на немската фирма КОМПЛИТ, съвместно с френското масло „БЕУРАЛИЯ 82%“ са базата върху която натуралния джинджифил появява природните си аромати и вкусови качества. Тази вкусова комбинация отразена с коледни фигури и нарисувани вече е общоприетия коледен стереотип и символ за всяка Европейска сладкопекарна.



КОЛЕДНИ ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА

9 НЕМСКИ ЩОЛЕН (по традиционна немска рецепта)

Маяно много стабилно тесто от канадско високопротеиново брашно „ЕЛЕФАНТ“ и немски смес от брашна „ЙОГОФАИН“, пилен с бадемова перзипан „ОДЕНБЕЙК“, кранбериз, ядки и сушени плодове, се запечатва двойно от масло ФЕРМЕНТЕ, бренди „ЛУКСАРДО“, за да озрее и се ферментира, получавайки неповторими аромати и огромна трайност.

Иновация : ще бъде представена апликация: **ВЕГАН ЩОЛЕН**



10 НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА (по традиционна немска рецепта)

Маяно традиционно немско кейково-козуначено тесто с пухкава структура обогатено със специален лешников крем за пълнежи на печива „ДРАЙ НАТ ФИЛИНГ“.



11 КОЛЕДНО ПАНЕТОНЕ (по традиционна италианска рецепта)

Много бързо производство със стабилно качество и структура на традиционно италианско ПАНЕТОНЕ с голяма трайност, натурални аромати и много привлекателна визия.

НОВО!



12 КОЛЕДЕН ЩТРУДЕЛ (по традиционна австрийска рецепта)

Хрупкавите кори КАСАНДРА, със силната си структура, здравата консистенция и природните пшенични аромати затварят класическата плънка на щтрудел от кубчета ябълка сорт джона ГОЛД на БАКБЕЛ, канела, орехи и др. Корите КАСАНДРА, поемат влагата и си остават хрупкави, вкусни и здрави.

НОВО!



13 ВЕГАН КОЛЕДНИ МЪФИНИ И ПЕЧИВА

(постни много вкусни коледни печива)

Освен потребители които по избор се хранят с „ВЕГАН КУЛТУРА“, по време на коледа много клиенти търсят ПОСТНИ ИЗДЕЛИЯ с вкус, структура и аромати достойни за стойността която плащат. ВЕГАН апликация на УНИФЕРМ с ВЕГАН плодове на БАКБЕЛ осигуряват рецепти за 100% ВЕГАН мъфини, кейкове, тарти, кукис и други печива. Вкусът ще ви изненада!

НОВО!

Vegan





РЕПОРТ-ИНФОРМАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ №320
Затворено обучение по висше френско сладкарство
11-15.11.2019г., организирано от френската
школа LENOTRE-ЛЕНОТР
под ръководството на пейстри-шеф Frédéric Bourse,
организатор на "Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie".

Темата:
„КУВЕРТЮРИТЕ и връзката с МЛЕЧНАТА СМЕТАНА“



НА ГОСТИ
ПЕЙСТРИ ШЕФ
ФРЕДЕРИК
БУРС



МНЕНИЕТО НА УЧАСТНИЦИТЕ



Евгения Димитрова
Сладкар в „Гранд Хотел София“
гр. София

GRAND HOTEL SOFIA

Достъп до френската сладкарска школа е изключително ценен и важен за всеки сладкар, тъй като е най-ценните неща, които всеки трябва да научи. Предложенията ми са свързани с коктейлни торта, петифури и т.н. Благодаря на екипа на Алма Либре и Фредерик за безценната сесия прекарана тук. 38.000.000.000.



Галина Рибанчова
Сладкар в „Гранд Хотел Велиград“
гр. Велиград

VELIN GRAD

Благодаря на Алма Либре за възможността да се докоснем до знанията и уменията на една от водещите сладкарски школи Ленотр, за да се учим и развием с любов и уважение към професионалното сладкарство.



Бияна Велкова
Сладкар в сладкарския „КОСТАС“
гр. София

KOSTAS

Удоволствие, което не е възможно да работя с още повече страст. Знания, които са безценни. Сесията е съвкупност от идеи, мои технологии и практически съвети. Благодаря за всичко! Благодаря на всички!



Диана Чиракчиев
Сладкар в първа сладкарница „РОЗА“
гр. Бургас

ROSA

Благодаря за обучението. Всичко беше много прекрасно. Научих много нови техники в сладкарството. Всичко е на високо ниво. Всеки професионалист трябва да присъства на такъв семинар и все по-често да се правят такива.



Силвия Младенова
Сладкар в „Гранд Хотел София“
гр. София

GRAND HOTEL SOFIA

Изключително добро и щастливо съм от възможността да съм част от това обучение. Научих много нови неща, които ще са ми полезни за моето развитие като сладкар.



Даниел Станев
Готвач - сладкар, ресторант „РЕСТ“
гр. Габрово

RESTAURANT REST

Високо ниво, подплатено с професионализъм. Курсовете на Ленотр са без дъно. Всеки път копаем заедно и край няма, научавайки нови неща в професионален и личен план, което от своя страна ни задължава да бъдем отговорни и да споделим тези знания с другите. Комплименти за Фредерик Бурш.



Десислава Томова
Преподавател по сладкарство
гр. София

GRADUATE

Благодаря за всичко. Сесията Ленотр е изключително полезна за мен. Получих много практически съвети. Шеф Фредерик Бурш е на изключително високо ниво. Превода е прекрасен. До нови срещи!



Димитри Котева
Сладкар в хотел „ИМПЕРИАЛ“
гр. Пловдив

Imperial

Благодаря на Алма Либре, че имам тази възможност да присъствам на втори път на Ленотр. Всичко беше на високо професионално ниво, моите вкусове, техники и запознатостта. Това е оубуната мечта за всеки един сладкар. Шоколатиер – професор Frederic Bouge е изключителен професионалист от най-висок ранг и за мен беше чест.



Милена Йорданова
Сладкар в сладкарница „АМАРЕТО“
гр. Велко Тодоров

AMARETO

Семинара беше изключително ползотворен за моята работа. Научих нови техники на работа, които ще използвам за напред. Запомнах се с конкретни сладкиши от съвременното френско сладкарство и естетиката на Алма Либре за всичко.

С удоволствие ще се включа в следващия семинар пак.



Диана Атанасова
Сладкар в ресторант „РЕСТ“
гр. Габрово

RESTAURANT REST

Този семинар беше от голямо значение за мен и моето развитие. Благодаря на Алма Либре за невероятната организация. За мен беше чест да съм част от екипа. Благодаря.



Бойко Владимир
Сладкар-презентатор в „АМА ЛИБРЕ“

Alma Libre

Непознат семинар, изключително високо професионално ниво преподаване в концентриран паричен от професор Бурш. Техниките, които створих са важен елемент от развитието на всеки сладкар, изгради подбора на суровини и отбелязваме на максимално ниво потенциалът, т.е. аромат, вкусовата и т.н., в съчетание с технологията и начинът на обработка с други суровини. Всичко отразено ще повлияе от днес в практиката на отлагане работата и личния стил. Благодаря на всички споделили с този семинар рецепти.



Зисис Лианос
Преподавател от френски и български

Alma Libre

Зисис Лианос (ВАС по френски) е специализиран във френската сладкарска терминология с помощта на кадетите от ЛЕНОТР и сладкарския ръководител на АМА ЛИБРЕ. Президиумът за първи път и на този семинар от френски на български дава изключително комуникативното ниво между лидерите шеф Фредерик Бурш и българските професионалисти в сладкарство. Президиумът е правилна терминология е изключително важен факт и капацитет на семинарите организиран от АМА ЛИБРЕ.

За повече информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

По програмата на ЛЕНОТР, произведохме и дегустирахме (в центъра на вниманието ТЕМПЕРАТУРИТЕ):					
Рецепти LENO TRE	технология / характерно	снимка на изделието	по време на производство	по време на дегустация	
Води: Fr. Bourse					
1 Fleur de figuier СМОКИНОВО ЦВЕТЕ	„Suprême chocolat au lait“ КРЕМ Франския млечен нугатор СЕМУА се среща с млечна сметана и млечното на ЕЛЕВИР и през цедовинно сито се митча и мезащ, с ароматизатор от малко канело по технологията на конфекционизация ЛЕНОТР се получава много специален крем тилинг.				
2 Buche Agrumela ЦИТРОСОВО СЪБЛО	„Mousse chocolat au lait“ МУС Пухкав шоколадов МУС за тилинг от франския млечен шоколад СЕМУА с млечна сметана и млечна ЕЛЕВИР и желатин. С различни технологии и същите суровини, различна структура различен характер и вкус.				
3 Tarte moelleuse "Choco-poire" МЕНА ТАРТА ШОКО-КРУША	„Biscuit moelleux au chocolat“ ТАРТА Франския натурален нугатор СЕМУА, среща франското масло БЕУРАЛИЯ, сладкарското брашно, пресни яйца и захар за да оформят ФРЕНСКА ШОКОЛАДОВА ТАРТА. Впечатляващ момент, тилингът „Crème chocolat poires“ – крем шоколад круша.				
4 Tarte « Colombie » ТАРТА „КОЛУМБИЯ“	„Croustillant noisettes“ ХРУПКАВОСТ Хрупкави моменти в изключително сладка, задължава да държиш и въртиш сладкиша в устата. Така излизат ароматите и вкусовете качествата на нашата рецепта. ЛЕШНИКОВИЯ ХРУСТИЛАНД създава изключителна хрупкавост посредством френските и франските нугатори СЕМУА.				
5 Entremets Normandie торта „НОРМАНДИЯ“	Biscuit Daquoise aux noix Орехово бисквитено дакуаз Бадиево и орехово брашно се срещат с яйчен белтък, кристална захар и сладкарско брашно за да оформят по френска технология известната френска база ДАКУАЗ. Впечатляващ момент, точния карамел с печените абели.				
6 Choux « Tiramisu »/ ЕКЛЕР ТИРАМИСУ	Pâte à choux chocolat Шоколадово парено тесто Шоколадово парено тесто тилинг с „френски крем тирамису“, Италианското кафе ПАСКУЧИ среща маскарпоне по оригинален френски метод.				
7 Cake tendre au chocolat ШОКОЛАДОВ КЕЙК ТЕНДР	Структурата на шоколадов ГАНАЖ (ganache montée au chocolat) се среща със структурата на ГЛАСАЖ (glacage gourmand) върху мек жонк. По известната френска технология Cake tendre au chocolat. Излизаме от ПАТИСЕРИ и влизаме в съвременна take away сладки печива.				
8 Délices de Fougerolles Наслада ФУГЕРОЛС	Оригинален френски традиционен сладкиш от регион ФУГЕРОЛС основан на тесто „Savarin noisettes et Glacage“ с тилинг от етан (жонк) от ядки и грана. корие. Излизаме от ПАТИСЕРИ и влизаме в съвременна take away сладки печива.				

Рецепти LENO TRE	технология / характерно	снимка на изделието	по време на производство	по време на дегустация
Води: Fr. Bourse				
9 Sablés viennois au chocolat ВИЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ БИСКИВКИ	Горят на оригиналните виенски бисквити, излиза е бил ФРЕНСКОТО КРАВЕ МАСЛО 82% от региона на БРЕТАНИ. Произведохме и дегустирахме оригинални виенски бисквити с масло БЕУРАЛИЯ 82%, канело и сладкарско брашно.			
10 Les gretots au cacao КАКАОВИ ЗВЪНЦИ	По технологията на с бадиево, лешниково и сладкарско брашно имаме халки за по различни шоколадови наслади.			
11 Fingers «Sacher» ФИНГЕР САХЕР	Известните австрийски сладкиши (печиво) САХЕР, преобрънат в ядки форма с конструкция сползва ситна зехина: маршлад сироп, кисели, бадиево шоколадово тесто САХЕР „Sacher „tendre à pocher“			
12 Muscadine халки МУСКАДИН	Халки основани на млечна сметана, масло, бил нугатор СЕМУА и броди. Друг вид шоколадов халка от трюфели или от шоколадовите бонбони.			
13 Truffles à l'ancienne ТРИЮФЕЛИ АЛА АНСИАН	Класически френски трюфели от франския натурален нугатор СЕМУА, млечна сметана ЕЛЕВИР, натурална ванилия и канело. Всички сладкиши поддържат: творчеството си със серия трюфели и шок. бонбони.			
14 Fleur de sel ШОКОЛАДОВИ БОНБЕНИ „ФЛЕР ДЕ СЕЛ“	Известните френски шоколадови бонбони „fleur de sel“ с морски сол осигуряват неповторима наслада.			
15 Crème de noisettes ЛЕШНИКОВИ ШОКОЛАДОВИ БОНБЕНИ „КРЕМОВ НУАЗЕТ“	Натуралната лешниково ПРАЛИН: е основна сладкарска суровина осигурявайки много бонус. Уникален вкус и аромат. Комбинацията с: НОЧНОЛА ПРАЛИН и НОЧНОЛА КРЕМОЗА на ФАЕРИ осигурява търкалено ниво.			
16 Le vrai chocolat chaud d'hiver ТОПЪЛ ШОКОЛАД ЗА ЗИМАТА	Факт е че историята на кокаото и шоколада започва от 18 век като за дълго време се ползваше само като топло питие по дворовете на аристократите. Една от първите дегустирани рецепти по френските ниви се представяше тук за да се приближи към автентичността на френските шоколади СЕМУА.			

За повече информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ



Репорт-информация за дегустацията–презентация №318
на 25.10.2019г. за български хлебари и сладкари в Солун
организирана от АЛМА ЛИБРЕ,
съвместно с фирмите КОДА и АГРАНО в
„гастрономичен център на Стелиос Канакис“



В СОЛУН С
МАСТЕР БЕЙКЕР
АПОСТОЛОС
ДИМИТРСИС



10 нови продукти суровини главно за хлебарство, хлеботворения, снаксове и закуски представихме в Солунския гастрономичен център на 25.10.2019г.

На интензивната презентация, сме дегустирали над 40 крайни изделия и в рамките на 4 часа презентация-дегустация оценихме на място качествата на новите продукти, възможностите за апликации с тях и отворихме хоризонти за нови маркетингови проекти задоволявайки нуждите на съвременния българския пазар.

Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ новия каталог „ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА“ с включени новите артикули, обърнете внимание към проспектите на новите продукти с рецепти и апликации.



**За повече информация и целия рецептурник
обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ**



За повече информация, рецепти и технология, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ
Тел. 0878984887, 0878257904, 0878690025, 0878444715, 0878338249, 0878104998, 0878285358

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОСЕЩЕНИЕ-ДЕГУСТАЦИЯ №315 ХАЛКИДИКИ: „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ 27.9.19г.

Alma
Libre



На 4.10.19г. търговци и партньори на АЛМА ЛИБРЕ посетиха за пореден път „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ този път с малко по различна мисия. Искахме да отговорим на един главен въпрос на професионалистите сладкари: „Какви характеристики и показатели трябва да има брашното което използват професионалистите сладкари за сладкиши, пандишпани, бисквити, козунаци, бриош, сиропирани, кори и други сладкиши?“ Отговорът беше НОВОСТ за професионалистите, които гонят качество с първични суровини каквото е брашното. Не е достатъчна една добра рецепта и съвети за технология към рецептата, а главното е когато има в рецептата брашно, ние професионалистите да не се снабдяваме с брашна със случайни качества, с такива които са предназначени за изделието което ще приготвим.

Кокометрията, еластичността, гъвкавостта, протеините, падащото число, вида на мелене (пълнозърнесто, многозърнесто), вида на зърното (мека или твърда пшеница, ръж, царевица, овес, ечемик, лупина и др.) са само няколко от качествените показатели които определят „СЛАДКОПРОИЗВОДИТЕЛНИТЕ СПОСОБНОСТИ“ на брашната.

От анкетите, въпросите и интереса на присъстващите, на първо място най-голям интерес имаше към:
-брашно за пандишпани от 100% твърда пшеница
-брашно за пандишпани от 100% ръж и царевица
-пандишпани пълнозърнести и многозърнести
-брашна за хрупкави гризини и бисквити
-много силни брашна за козунаци, бриош и панетоне. Ръководителите на мелницата отвориха всички врати на завода, показаха и обясниха детайлно как се произвежда всяко от брашната, така че брашната на „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ да са винаги с еднакво качество и да имаме винаги стабилни резултати.

Всички бяха изключително щастливи и всички да вечеряме заедно. Всички бяха изключително щастливи и всички да вечеряме заедно. Всички бяха изключително щастливи и всички да вечеряме заедно.

ГОДИНИ
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР – вашите приятели, партньори, експерти

Alma
Libre

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОСЕЩЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ №316 СОЛУН: „ШУГАРТ“ 28.9.19г.



В СОЛУН СЪС
СЛАДКАРЯ
МИЛТОС
КОЦАРИДИС

Фирма ШУГАРТ навършва повече от пет десетилетия в бранша за декорация на торти. Специализирани в производството на захарна паста и изделия от захарна паста, през последните три години са направили голям скок инвестирайки в нови машини. Днес ШУГАРТ изнасят захарна паста и декоративни елементи за сладкарство в повече от 30 страни. В над двадесет годишната обща работа между ШУГАРТ и АЛМА ЛИБРЕ сме представили десетки апликации и начини на работа с продуктите на ШУГАРТ.

В това посещение на 28.9.2019г. в презентационната зала на ШУГАРТ, специалистът сладкар-декоратор Милтос Коцаридис направи на живо презентация със захарните цветове и другите продукти на ШУГАРТ, представи новия коледен каталог на ШУГАРТ и ни предложи подробно технология за оформяне на захарно „КОЛЕДНО ЦВЕТЕ“ (вижте по-долу), което е бързо и лесно да произведем много красиви захарни „коледни цветя“, изненадвайки клиентите в сладкарниците си.



Поисквайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ повече информация и пълните каталози на ШУГАРТ и АЛМА ЛИБРЕ.

Тел. 0878984887, 0878257904, 0878690025, 0878444715,
0878338249, 0878104998, 0878285358



След едно много успешно обучение по КЕТЪРИНГ-СЛАДКИ ИЗКУШЕНИЯ И СОЛЕНИ МИНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ 27-30.08.2019

РЕЗУЛТАТИТЕ ИЗНЕНАДАХА ГОСТИТЕ, КАКТО С ВКУСОВЕ ТАКА И С АТРАКТИВНИ ВИЗИИ. С КАЧЕСТВЕНИ СУРОВИНИ СЕ ПОСТИГАТ БЪРЗИ И ПОСТОЯННИ РЕЗУЛТАТИ. УЧАСТНИЦИТЕ ПОЛУЧИХА ТОЧНИ РЕЦЕПТИ.



Alma Libre

РЕПОРТ за обучение-презентация №311-312 ПОПЕЛИНИ, КОК, ЕНТРАМЕ,ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

на 18 – 21 юни 2019г.

Сладкарите от цялата страна и сладкарят- технолог на Алма Либре Бойко Владимиров, се докоснаха до френското сладкарство с професионалните суровините и технологии на Алма Либре. Работиха основно с Пасте Микс - Choux Paste Mix BAKELS, ДУО КАПСЕЛМИКС - BAKELS, МАСКАРПЮ на FABBRI. АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН Производство на ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД и СЕМИФРЕДО без нужда от сладоледена машина



„МЮСЛИ БАР
„ЕКМЕК КАДАИФ



РЕПОРТ № 309-310/13-17.05.19г.

Alma Libre **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОБУЧЕНИЯТА № 309-310** **FABRI**
СЛАДОЛЕД / ICE CREAM

От 13 май до 17 май, повече от 30 български сладкари от цялата страна, се консултираха, дискутираха мнения, развиха технологични производства на място и дегустираха сладоледи от новите серии на ФАБРИ като сладоледи ВЕГАН, БИО, БЕЗ ГЛУТЕН, БЕЗ ЛАКТОЗА, С БИОЛОГИЧНО МЛЯКО, С ЖЪЛТЫЦИ (дълга трайност), ПАРФЕ, СЕМИФРЕДО и др. Ръководителят на АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР „СТЕЛИОС КАНАКИС“, абсорбатор на ФАБРИ – Йорганос Костинутски, заедно с технолога Бойко Владимирски, търговеците и кадриите на АЛМА ЛИБРЕ извадиха главно въпроси за производство на стабилен, вкусен, натурален, занаятчийски сладолед за съвременните потребители.

Произведохме 12 структурни бази като:
 6,5% мазил без яйца,
 6,5% мазил с яйца,
 6,5% мазил с жълтъци,
 9,5% мазил с жълтъци,
 10% мазил ПАРФЕ с белтъци,
 3,5% СЕМИФРЕДО и др.

ЗАЩО са необходими 5 вида натурални захари (14-22%), с какво съотношение и каква роля играе всеки от тях? По какъв начин натуралните съставки на ФАБРИ (гуар гуъм и метил целулоза), заводски обработени с част от захарите (НЕВЕПАН, БЕЛПАНА и др.) са крайно необходими за стабилна и кифирана структура на сладолед с равномерно включване на въздуха (20-35%) без остатъчни течни мазнини след?

Защо някои сладоледи остаряват бързо, губят обем и структура, стиват ли се или стават много меки? Във всяка рецепта за сладолед, баланса на сухото вещество (32-42%), мазнините (3,5-9%), захарите, въздуха и съствителите ФАБРИ НЕВЕПАН (50грама) или друг, създават условия за много специален сладолед за всеки обект по отделно със структура както си я представя всеки производител с цел задоволяване на клиентите си. Предложенията на ФАБРИ бяха точни и ясни решения/рецепти!

Ето няколко рецепти/отговори върху които се задълбочихме и по тях произведохме и дегустирахме на място:

„Гоня сладолед пътен, много мазен и сладък...“, „гоня сладолед въздушен, мек, с малко мазнини, сладък...“, „Търся технология за сладолед само с пресни плодове...“, „Търся технология за пътен сладолед ПАРФЕ с белтъци“, „искам технология за лек СЕМИФРЕДО за пътене на френски макарони, вафлени парички и фунийки...“, „предложението ФАБРИ за производство на сладоледени торти без сладоледна машина...“

Сладолед от пресни плодове БЕЗ ЛАКТОЗА - НЕВЕФРУТА/ФАБРИ или сладолед пресни плодове със СТЕВИА (технологията на изготвянето е по-трудна, са различни и в състава от сладките плодове)

Модерна ЧЕРЕН СЛАДОЛЕД и база ФИОРЕ ДИ ЛАТЕ С НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

и база ФИОРЕ ДИ ЛАТЕ - НОНА с жълтъци, сладолед, както от едно време, ентусиазиран всички!

ГОДИНИ

Производството е точно със стабилни и отлични резултати като рецептата е балансирана, изчислена и съобразена с възможностите и спецификата на всяка конкретна машина. Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ работиха индивидуално за всеки конкретен случай и произведоха всяка една отделна структура, за да се дегустира и да се оцени.



След оформилите на желаните структури и вкусове комбинации на сладоледите през тези дни 13-17.05.2019г., произведохме и дегустирахме 28 вкусови комбинации ФАБРИ и ето няколко от тях:

ПАРФЕ КРЕМ с маришета
 БЕЛПАНА или НЕВЕПАН /ЕЛЕВИР
 Много пътен-богат сладолед по традиционен италиански метод

ПАРФЕ ШОКОЛАД с маришета
 БЕЛПАНА или НЕВЕПАН /ЕЛЕВИР
 Много пътен-богат сладолед по традиционен италиански метод

БИСКВИТИ ОРЕО
 База
 Ръчно произведени бисквити ОРЕО

БАДЕМОВ с АМАРЕТО
 База/рецепт ОДЕНС /амарето ЛУКСАРДО
 филер Бадеми

Сладолед МАСКАРПОНЕ
 База/маскарпоне ФАБРИ
 Ефирен, сладолед МАСКАРПОНЕ
 Идеален за сладкарство!

Сладолед ЙОГУРТ
 База/ФАБРИ ЙОГУРТ
 Вариетата амерана лайт и плодове АМАРЕНА ФАБРИ

Сладолед БЪЛГАРСКА РОЗА
 База
 деликатна роза

Сладолед кувиратор ЕКСТРА БИТЕР
 С оригинален шоколад КАКАО БАРИ БАРИ КАЛЕБО 66/40 пътен шоколадов вкус

На дегустацията на 17.05.2019г. освен тези вкусове, дегустирахме още:
 Сладолед ЯБЪЛКОВ ПАЙ/ЦТРУДЕЛ, сладолед ЛИЛА (млада/младен шоколад), сладолед ЗАБАЙОН (шампанско МАРСАЛА с яйца), сладолед БЯЛ ШОКОЛАД (ЗАФИР от БАРИ КАЛЕБО), ЛИМОНЧЕЛО (без лактоза/сорбел), сладолед МЕНТА, сладолед СТРАЦИНЕЛА МЕНТА, сладолед ШАМ ФЪСТЪК ПЕСТО, сладолед ПАСТЕЛЕРО, сладолед карамел, сладолед КОКОС, сладолед КРЕМОЗА нощиона, сладолед ДЖАНДУИЯ и др.

На дегустацията на 17.05.2019г. заедно с клиентите на АЛМА ЛИБРЕ и нови приятели от бранша дегустирахме всичко и коментирахме новите тенденции на пазара на занаятчийския сладолед. Технолозите и рецептите на „СЕМИФРЕДО“ и „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ за мина сладоледки, Френски макарони със сладолед, пурини със сладолед както и сладоледени торти, отварят нови пътища в бранша на занаятчийския сладолед.



Всички ние от АЛМА ЛИБРЕ сме на Ваше разположение.

Тел.: Б.Владимиров 08785984827, Н.Стефанова 0878690025, К.Стефанова 0878444715, Н.Борисова 0878285352, А.Николов 0878332840, В.Тимова 0878104992, П.Андреев 0878710797

Ще имаме успех на Всички!

За повече информация и целия рецептурник
 обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

РЕПОРТ № 307-308/08-10.05.19г.
 Мастер бейкер АП.ДИМИТРУСИС в България



ОБУЧЕНИЕ за ХЛЕБАРИ № 307 / 08-10.05.2019г. на теми :

1. специални – здравословни хлябове с традиционни закваски
2. ВЕГАН кеикове, мъфини, кукис, сладки печива/кейкове с плодове
3. Заквасен кеик с масло по традиционни немски рецепти

Презентатор : мастер бейкер Апостолос Димитрусис



ПОКАНА

НОВА гама специални хлябове от АЛМА ЛИБРЕ и КОДА

**НА ГОСТИ
 МАСТЕР БЕЙКЕР
 АПОСТОЛОС
 ДИМИТРСИС**



ВЕГАН МЪФИНС И КЕИКС



ИНФОРМАЦИЯ ЗА проведено обучение
в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
от 26 до 29 - 03.2019

Алма Либре съвместно с учители от СГХСТ работиха по проект „Мотивиране и стимулиране на бъдещите сладкари и хлебари“. В обучението се включиха ученици от 10,11 и 12 клас. Обучението се проведе по следните теми:

1. Класическо френско сладкарство с основни суровини и текстури
2. Здравословни видове хляб и модерна нова визия



Над 100 бъдещи хлебари и сладкари от СГХСТ се събраха и работиха плътно и плодотворно три дни по много апликации и рецепти с продуктите на АЛМА ЛИБРЕ. Изключително много практика, интересна и гъста теоретична информация и отлични крайни резултати които дегустираха всички ученици.

Обучаващи:

Сладкар – технолог Бойко

Владимиров

Хлебар – технолог – Кристиан Нинов

С радост можем да споделим, че резултатите бяха на отлично ниво и всички ученици проявиха огромен интерес и желание да се развиват в тази посока!



„сладки за влюбени“ „декор със захарна паста“ „захарна паста за моделиране“

НА ГОСТИ
СЛАДКАРЯТ
МИЛТОС
КОЦАРИДИС

След три дена, 21-23.1.2019г., сладкарско обучение по тема „сладки за влюбени“ със сладкари от цялата страна и Сърбия на 24.1.19г. посрестнахме гръцкия сладкар-декоратор Милтос Коцаридис и Стефания и Димитри Салагианис от фирма ШУГАРТ за много кондензиран и съдържателен затворен семинар по тема „декор със захарна паста-бързо производство по тема ЛЮБОВТА“ Следобед на 24.1.19г. следя презентация/дегустация и маркетингови съвети по тема : „любовни сладкарски символи и цветове, вдигане на продажби“.



от обучението 21-23.1.2019г.



от обучението 24.1.2019г.



от презентация/дегустация 24.1.2019г.



По системата "step by step", стъпка по стъпка, Милтос Коцаридис обучил участниците да произвеждат МНОГО БЪРЗО тематични торти с захарна паста :



След презентацията и дегустацията, участниците в обучението получиха свидетелство-диплома за участието си в семинара. Качествата на захарните пасти ШУГАРТ „ДЕКОР ПАСТ“ и „МОДЕЛ ПАСТ“ за моделиране впечатлиха участниците. За участниците на семинара и клиентите на АЛМА ЛИБРЕ осигуряваме аналитичен сниман филм на обучението. Поговорете Ии поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ !На нови срещи!



<https://youtu.be/RJ031yIsPnQ>
<https://youtu.be/dvIZb0Ne1iQ>

Гледайте филми-обучения



**Alma
Libre**

**Alma
Libre**
DIGITAL
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР
1000 SOFIA, BULGARIA

**Alma
Libre**

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

De Luxe
line

Magic
pastry

Top
pastry

Beuralia TORRE theVali arte mi 2point Dragsbak Elle & Vire SUGART FABBRI HUTOLOGIE BROS SA Beuralia

Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
и заедно реализираме вашите мечти.

10 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаем съвършеното!

Alma Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

Alma Libre
HORECA

Alma Libre
Viennoiserie

Alma Libre
KONFECTERIJA

Alma Libre
KONFECTERIJA

Alma Libre
KONFECTERIJA

Alma Libre
HOT FROM OUR
Par Bake
OVENS TODAY

Alma Libre
HOT FROM OUR
Go fresh
Par Bake
OVENS TODAY

Alma
Libre
КАФЕ АКАДЕМИ
COFFEE ACADEMY

Alma
Libre
HORECA

Alma
Libre

Alma
Libre
Viennoiserie

Alma
Libre
KONFECTERIJA

сусам
отвори

