

АЛАКАРД или **АЛАМИНЮТ** сладкиши наричаме луксозните сладкиши сглобени от сладкарски модули предварително приготвени от специалист сладкар или готвач и се сервират по раномираните Хотели, Ресторанти и сладкарници със сеядщи места. Клиентът в един ХОРЕКА обект, хотел, ресторант или сладкарница със сеядщи места, поръчва по каталога от менюто ръководен от описанието и снимката сладкиш и обучен помощник в кухнята го сглобява до 5 минути от готови сладкарски модули произведени предварително по ръководство на главния готвач или сладкар на фирмата.

Съставките на **АЛАКАРД** десертите по структура и същество са различни от тортите и сладките поставени по витрините на сладкарниците и хорека обекти.

Кои са разликите между **АЛАКАРД** десертите и **КЛАСИЧЕСКИТЕ ТОРТИ** и **СЛАДКИШИ** предложени по витрините на сладкарниците и ХОРЕКА обекти.

1. Класическите торти и сладкиши се произвеждат за витрина на обекта с трайност 3-12 дена докато **АЛАКАРД** десерти **СЕ СГЛОБЯВАТ** и се сервират **ВЕДНАГА**.
2. Класическите торти и сладкиши обикновено имат по масов и по консуматорски характер докато **АЛАКАРД** десертите са с индивидуален характер в индивидуална чиния сглобени специално и внимателно за всеки отделен потребител.
3. Класическите торти и сладкиши са наслада за всяко време със силни и контрастни вкусове и структури с цел да се наслади потребителят след кафето или например следобед или привечер като му се яде сладкиш докато **АЛАКАРД** десертите се сглобяват от много нежни, леки и ефирни структури на съставки (на пример кремове, хрупкави основи или друго) с които потребителят стига много по бързо до насладата благодарение на ефирни структури много лесно и бързо разтопяващи в устата на потребителя с велурени и много меки вкусови нюанси.
4. Класическите торти и сладкиши се сервират на еднаква температура докато при **АЛАКАРД** десертите, сглобени на момента се играе, почти винаги, с различните температури на различните модули сглобяващи **АЛАКАРД** сладкиша и в резултат на това оформяне на друг тип и ниво наслада.
5. Естетиката и визията на класическите торти и сладкиши е предвидима и оформени за продажба от витрина докато при **АЛАКАРД** десерти, визията има характера на индивидуалната картина, с характер на индивидуално произведение на изкуство показвайки специалното внимание към потребителя.
6. Класическите торти и сладкиши може да се купят за къщи и да се сервират от домашния хладилник до няколко дена докато **АЛАКАРД** десертите се сервират на момента от обслужващ персонал на обекта.
7. Визията и характера на **АЛАКАРД** десерти съвместно с начина на обслужването, позволяват изключително висока надценка на сладкиш сравнително с ниска себестойност.

АЛМА ЛИБРЕ, представи за пръв път в България **АЛАКАРТ ДЕСЕРТИ** през 2024г.
в специален семинар организиран съвместно с ЛЕНОТР по ръководство на ВУЛЕНТИН МИЛ

