ПОКАНА

Обучение/дуегустация- презентация № 329 /№330

10.03 и 11.03.2020г.

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ ,ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ и СЛАДКИШИ

Теми и програма на презентацията и обученията :

вторник 10.3.2020г.: **ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА ПО ОБЕКТИ:френски макарон с Великденска визия, профитероли в цветовете на Великден в тарта, шоколадови бонбони, шоколадови яйца. Промоция за участниците: използване безплатно на форми за шоколад в техните обекти**

сряда 11.3.2020г.: **Традиционен БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК с брашно ЕЛЕФАНТ, яйца, масло както едно време, Пълнозърнест козунак, с бриош 25%, пълнежи за козунак и техника на пълнене, глазури за козунак. Панетоне. 100% постен кейк, 100% плодови постни тарти и сладки печива (НОВО, постен лешникокакаов крем ПАМИ).**

16,30ч.- дегустация- презентация

ПОСНА/ВЕГАН КЕЙКОВИ
ВЕЛИКДЕНСКИ ТАРТИ
ПОСТНИ/ВЕГАН

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително
Условието за участие е закупуване на суровини поне за 200лв. :
тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

1.
Оригинален Френски макарони

Код 090214
Бадемово брашно

Код 191246
Пудра захар

Код 182104
Бланс паудер

2.
Тарта профитерол Пари брест

Код 180711
Пате сукри

Код 180711
Пате сукри

Код 1801810
Фондан артокрем

3.
Фигури от шоколад. Темпериране на шоколад

френски шоколади СЕМУА

4.
Веган/посни -мъфини плодови тарти

Код 210348
Веган кейк

Код 180446
Нар 70%

Код 180444
Горски плодове

5.
Козунак- традиционен, пълнозърнест, козунак с пълнеж, козунак с глазура, панетоне.Йогофан. Драй нат филинг

Код 180738
Бриош 25%

Код 330118
Супер елефант

Код 330117
Супер рекс

Код 270102
Иогофайн

Код 183501
Драй нат филинг