Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

ИЗВЪНРЕДНО ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

ПОКАНИ № 350 (обучение) / № 351 (презентация-дегустация)
на 06-07.04.2021г.
тема : „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“
ТОРТИ, ЕНТРЕМЕ и СЛАДКИ В ЧАШИ
НА ТРИ МНОГО УСПЕШНИ РЕЦЕПТИ-ТЕХНОЛОГИИ

DIGITAL Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

Сладкиш с МАСТИХА ХИОС – „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ“

Сладкиш с КРЕМ БРЮЛЕ - „МАНШЕ“

Сладкиш с ПАНАКОТА - „ПЕРУ“

100% АВТЕНТИЧНА МАСТИХА ХИОС

КАНИМ ВИ НА:

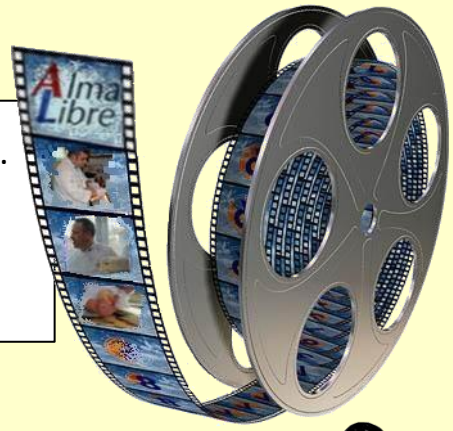
1. Обучение за производство на описана по горе гама 6-7.04.2021г. (9:30ч.-16:30ч.) – до 5 души /. Условие, купуване на суровини за стойност 500лв.
2. Участие на презентация-дегустация в „АЛМА ЛИБРЕ център“ 7.4.21г. 14:30ч. – до 10 гости / ще се запази ред на ангажиране на места.
3. Участие на дигитална-презентация (пряко свързване по интернет с „АЛМА ЛИБРЕ център“), на 7.4.21г. 14:30ч. / възможност за изпращане на мостри.

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

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

https://youtu.be/fENeQb8JSdk

В този линк може да видите на български език
презентация на „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“.
Пейстри шеф Жорж Костиучук,
представя няколко рецепти и технологии
по висше френско сладкарство.
В 39:50-59:58 минути на този запис, може да видите
Подробна технология на торта „МАСТИХА ХИОС“



ПРОГРАМА ЗА ОБУЧЕНИЕ № 350

06.04.2021г. - Вторник
09:30 – 12:30ч. – Представяне на суровини и технологии
13:00 – 16:30ч. – Произвеждане на заготовки и сглобяване на тортите.
07.04.2021г. - Сряда
09:30 – 13:30ч. – Декорация и глазури.
14:00 – 16:30ч. – ДЕГУСТАЦИЯ и апликации.

АНКЕТА НА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 351

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 произведа ДА / НЕ
1	**СЛАДКИШ „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ“ с МАСТИХА ХИОС**			
2	**СЛАДКИШ „МАНШЕ“ с КРЕМ БРЩЮЛЕ**			
3	**СЛАДКИШ ПЕРУ“ с ПАНАКОТА**			
	ЗАДЕЛЕЖКИ:			

Рапорти и информация
за предишни презентации на АЛМА ЛИБРЕ

РЕПОРТ № 349/25.3.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „КОЗУНАЦИ – ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ“

На 25.3.21г., малка група от български професионалисти, хлебари и сладкари следяха дигитално, интересните предложения за Великден на АЛМА ЛИБРЕ.
В центъра на вниманието, козунаци с шоколадови и плодови заливки, иноваторски пълнежи (крем йогурт, лимон „порос“, пастелеро и др.), технология за оформяне на великденски шоколадови фигури.
Голям интерес обърнаха участниците към „козунак без захар, с АГАВЕ“ към „козунак YOĞURTLU с пълнеж сладкарски крем йогурт“ към „козунак с мастиха ХИОС“ и към „немската плетеница с канелов пълнеж“.

За рецепти и видео-рецепти натиснете върху този линк:	https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_3956adc3d8704c378b34ac6b5033c204.pdf
За да видите цялата презентация, натиснете в този линк:	https://www.youtube.com/watch?v=phdvKk-dUOY
За продуктовия каталог №1 натиснете ТУК:	https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf

РЕПОРТ № 344-345 /26-27.1.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „ВЕГАН и ЗДРАВОСЛОВНИ - ИНОВАТОРСКИ изделия“

НАТИСНЕТЕ ТУК ЗА ДА ВИДИТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ

https://youtu.be/gFPi3XlOd

На 27.1.21г. дегустирахме нови ВЕГАН изделия:
ВЕГАН КУКИС ТОРТА
ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР
КАПУЧИНО БЕЗ ЛАКТОЗА и БЕЗ ЗАХАР
КОНОПЕН ХЛЯБ
и МИНИ СЛАДОЛЕДКИ С ФИБРИ

За репети, видео-рецепти технологий и разновидности обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

100%
АВТЕНТИЧНА МАСТИХА ХИОС

Новата иноваторската рецепта:
„СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ с МАСТИХА ХИОС“
впечатли гостите с различния и фин вкус и визия.
-крем “Мастиха ХИОС“ от натурална смула –остров Хиос
-пандишпани от ШАМ ФЪСТЪК
-вътрешен етаж (кули) АМАРЕНА
-заливка БИЯЛ ШОКОЛАД – МАСТИХА ХИОС

РЕПОРТ № 344-345 /26-27.1.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ХЛЕБЧЕТА и САНДВИЧИ

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, технолозите 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 ентусиазъм 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