

**Информация за дегустация/презентация № 237 /Солун 25-26.11.2015г.**

*Повече от 70 професионалисти сладкари и хлебари се събрахме в гостоприемния „гастрономичен център” на СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΗΣ в Солун, за да се запознаем с качествата и функциите на суровини от ново поколение, да дегустираме десетки апликации от тях и заедно с технолозите да произведем много съвременни рецепти.*



В Събота, на 26.11.2015г. произведохме и дегустирахме повече от 20 различни вида торти, печива и дребни сладки :

СЪВРЕМЕННИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ ПАТИСЕРИ - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ	ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ	ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО
<p><b>МИЛФЕЙГ ШУ КАРАМЕЛ</b></p> <p>Много хрупкави етажи от многолистно тесто (хиляда листа) с масло БЕУРАЛИА 82%, малки карамелизирани еклери (шу) от шупастемикс (БАКЕЛС), пълни с карамелов млечен крем (ПАСТЕЛЕРО). Ефирна млечна сметана ЕЛЕВИР разбита между етажите.</p>		
<p><b>СТЪБЛО НАР</b></p> <p>Основа от много хрупкави вафлени маслени трохи (феулетин) с масло БЕУРАЛИЯ, много лек лимонov крем с млечна сметана ЕЛЕВИР и КЕЗЕКУХЕН, етаж яйчен крем креме с бял шоколад ЗАФИР и отгоре кули от натурален плод НАР в желе БАКБЕЛ.</p>		
<p><b>ТОРТА ДЕЛИСИМО</b></p> <p>Етаж от хрупкави вафлени маслени трохи (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА, ефирен шоколадов пандишпан ЧОКОУИТ (КОМПЛИТ) с пресни яйца, крем креме с млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ обработен с фонд руаял. Заливка от шоколадово огледално желе БЕКБЕЛ.</p>		
<p><b>СТЪБЛО КАРАМЕЛ</b></p> <p>Кейков пандишпан РИЧКРЕМ, мус от бял шоколад ЗЕФИР с екстракт от кафе ПАСКУЧИ, етаж кули от круши ВИДЕКА и Кестени СЕБАТОН, хрупкава шоколадова основа феулетин и заливка карамел с огледални глаже БАКБЕЛ.</p>		
<p><b>ТОРТА НОЦИОЛАСА</b></p> <p>Етаж от хрупкави вафлени маслени трохи (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА, лешников крем НОЦИОЛА ФАБРИ с млечна сметана ЕЛЕВИР, матова глазура ганаж НОЦИОЛА с желе БАКБЕЛ, сметана, кирина и фонд руаял.</p>		

<b>СЪВРЕМЕННИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ</b> <b>ПАТИСЕРИ - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ</b>	<b>ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ</b> <b>от НОВО ПОКОЛЕНИЕ</b>	<b>ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО</b>
<b><u>ТОРТА СОЛЕНИ ФЪСТЪЦИ</u></b> Етаж от хрупкави вафлени маслени трохи (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА и вариегато солени фъстъци . Кейков шоколадов пандишпан РИЧКРЕМ . Крем креме ПАСТЕЛЕРО с яйчен ПЛОМПИЕР, глазура от вариегато солени фъстъци и КИРИНА.		
<b><u>ТОРТА КИС ЯГОДА</u></b> Етаж от хрупкави вафлени маслени трохи (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА, кейков пандишпан РИЧКРЕМ, пълнеж от карамелов крем с делипейст ФАБРИ карамел и ПАСТЕЛЕРО, крем КАБО БЛАНКО с шоколад ЗАФИР, маренга и разбита сметана ЕЛЕВИР, кули ягода БАКБЕЛ, заливка НАПАЖ ЯГОДА.		
<b><u>ТОРТА БРЮЛЕ - BRÛLÉE</u></b> Шоколадово-кремов пандишпан РИЧКРЕМ се среща с шоколадов мус от крем брюле. Кули от бял шоколад с череша. Заливка шоколадов ганаж.		
<b><u>ПАЛАЧИНКОВА ТОРТА</u></b> Финансиер от перзипан (кайсиеви ядки ОДЕНС), среща листа от палачинки с млечна сметана ЕЛЕВИР. Хрупкава основа феулетин с млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ, какаово масло МИКРИО и ноциола ПРАЛИН ФАБРИ оформят хрупкава основа. Пълнеж от шоколадов баваруаж с кувертюр ЕКСЕЛАНС и ГРАНД МАРНИЕ 50о. Заливка неутрален гласаж БАКБЕЛ.		
<b><u>ФРЕНСКА ТОРТА – КЕСТЕНИ 2017</u></b> Френска хрупкава бисквитка САМПЛЕ БРЕТОН с ПАТЕ СУКРИ, пълнеж карамелов ганаж с кувертюр ЗЕЙЛОН и ПАСТЕЛЕРО, Хрупкава основа ФЕУЛЕТИН, крем от кестени СЕБАТОН.		

СЪВРЕМЕНИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ

**ПЕЧИВА** - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

**ЧОКО ОРО / ТРЮФЕЛОВА КАСЕТИНА**

Различни шоколадови трюфели по рецепти КАКАО БЕРИ в ръчна шоколадова касетина от кувертюр ЕКСЕЛАНТ.

ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ

от НОВО ПОКОЛЕНИЕ



ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО



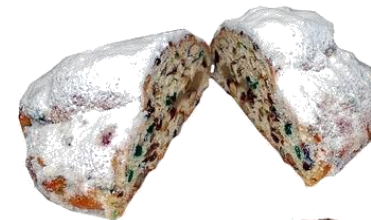
**ВИЕНСКИ КЕЙК**

Американски влажен кейк РИЧКРЕМ се среща с перзипан ОДЕНБЕЙК. Заливка от кайсиев мармалад. Етаж от бял шоколад ЗАФИР с ПАНАКОТА ЕЛЕВИР. Заливка от шоколадов ганаж БАКБЕЛ.



**КОЛЕДЕН СТОЛЕН**

Маяно тесто с ЙОГОФАЙН и силно канадско брашно ЕЛЕФАНТ, масло БЕУРАЛИЯ. Традиционна немска технология.



**КОЛЕДНА НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА**

Класическа оригинална немска плетеница от маяно тесто ЙОГОФАЙН, масло БЕУРАЛИЯ и лешников пълнеж ХАЗЕЛНУТ ФИЛИНГ.




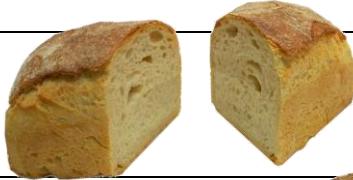

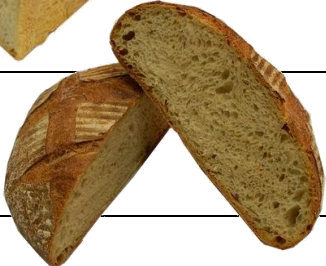











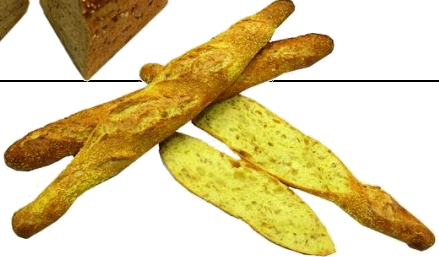
**ЙОГОРОЛС - JOGOROLS**

Много известни печива от маяно тесто с краве масло БЕУРАЛИЯ, пълнеж от ДРАЙНАТ ФИЛИНГ и заливка айсинг.



<p>СЪВРЕМЕННИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ <b>ПЕЧИВА</b> - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ</p>	<p>ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ от НОВО ПОКОЛЕНИЕ</p>	<p>ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО</p>
<p><b><u>РИЧКРЕМ С КАРАМЕЛОВА ЗАЛИВКА МИЛИОНЕР</u></b> Кремов американски ванилов кейк покрит с заливка МИЛИОНЕР.</p>		
<p><b><u>КУКИС ВАНИЛИЯ КРАНБЕРИЗ</u></b> <b><u>КУКИС ШОКОЛАД КРАНБЕРИЗ</u></b> <b><u>КУКИС ОВЕС</u></b> Оригинални американски кукис от основи за кукис ИАС БУНГЕ. Кранбериз, шоколадови капки, ядки като пълнеж и др. Необходими продукти за всяка сладкопекарна!</p>		
<p><b>КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ЯГОДА</b> <b>КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ПОРТОКАЛ</b> <b>КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ЛИМОН</b> <b>КУКИС БАРС ШОКОЛАД</b> <b>КУКИС БАРС ОВЕС</b> БАРС са всекидневни продукти (снак) във всяка съвременна сладкопекарна. Присъствието на пълномаслени кокосови стърготини АЛМА ЛИБРЕ и ЙОГУРТ ФАБРИ осигуряват много богат вкус и възможности за разнообразие.</p>		

СЪВРЕМЕННИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ <b>ГРИЗИНИ</b> - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ	ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ от НОВО ПОКОЛЕНИЕ	ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО
<p><b><u>МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ “ЗДРАВЕ И ФИНЕС”</u></b> Сместа от многозърнести брашна (LGI – с нисък гликемичен индекс за диабетици) заедно с тройно рафинирана мазнина КАНОЛА, по рецепта и технология на АЛМА ЛИБРЕ създават изключително вкусни, хрупкави и здравословни гризини.</p>		
<p><b><u>МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ “ЧИА”</u></b> Сместа от многозърнести брашна със 10% семена ЧИА заедно с тройно рафинирана мазнина КАНОЛА, по рецепта и технология на АЛМА ЛИБРЕ създават изключително вкусни, хрупкави и здравословни гризини.</p>		
<p><b><u>ДОМАТЕНИ ГРИЗИНИ “ПОМОДОРИ”</u></b> Сместа от много брашна със 20% домати на прах и парчета ПОМОДОРИ, заедно с маргарин POP на ДРАГСБЕРК, по рецепта и технология на АЛМА ЛИБРЕ създават изключително вкусни, хрупкави и здравословни гризини.</p>		
<p><b><u>ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ “ГОЛДМАЙЗ”</u></b> Смес от царевични брашна, заедно с маргарин POP на ДРАГСБЕРК, по рецепта и технология на АЛМА ЛИБРЕ създават изключително вкусни, хрупкави и здравословни гризини.</p>		
<p><b><u>ЧИЗ СНАК – пао де коелио</u></b> Тесто-база за много вкусни и хрупкави топки „пао де коелио”. Мексикански снък за потребители с големи изисквания .</p>		
<p><b><u>БАГЕЛ ПОМОДОРИ - САНДВИЧ</u></b> Сместа от много брашна със 20% домати на прах и парчета ПОМОДОРИ е отлична основа за всеки вид хлеботворение.</p>		

СЪВРЕМЕННИ АРТИКУЛИ С ЦЕЛ НАСЛАДА - ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ <b>ХЛЯБОВЕ</b> - ПИТАЙТЕ КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ	ГЛАВНИ - РЕШАВАЩИ СУРОВИНИ от НОВО ПОКОЛЕНИЕ	ПРОИЗВЕДОХМЕ ЗАЕДНО НА МЯСТО
<p><b>Чиабата във форма - BÖCKER VINO</b> Жълто брашно от твърда пшеница, среща маяно заквасено натурално предфермент ВИНО на БЮКЕР и с 70% вода оформяме хляб ЧИАБАТА ВЪВ ФОРМА.</p>		
<p><b>Сан Франциско/бавна ферментация/BÖCKER M90</b> Висококиселинната закваска БЮКЕР 90, среща брашна ЛИМНОС и пълнозърнест КАРВЕЛИ от твърда пшеница за оригинален хляб САН ФРАНЦИСКО.</p>		
<p><b>месен, заквасен, в тава BÖCKER LIQUID 2</b> Традиционен хляб в тава (както едно време) от закваска БЮКЕР (от пшеничен зародиш и ръж)</p>		
<p><b>РЪЧЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ В ТАВА СЪС ЗАКВАСКА БАРЛЕЙ</b> Пълнозърнесто брашно от твърда пшеница среща натуралната ечемична закваска БЮКЕР БЕРЛЕЙ за много вкусен ароматен пълнозърнест хляб.</p>		
<p><b>ФИТНЕС – ПРОБОДИ ХЛЯБ</b> Готова смес от брашна с 80% по-малко въглехидрати, 60% по-малко захари и 14 пъти повече <math>\Omega 3</math> от обикновения хляб. ХЛЯБ ЗА ДИЕТА И СПОРТИСТИ.</p>		
<p><b>ХЛЯБ ЧИА „ЗДРАВЕ И СИЛА“</b> Готова смес от брашна с 10% семена ЧИА. Поддържа холистерола в ниски нива, извор на <math>\Omega 3</math>, много богат на разтворими фибри.</p>		
<p><b>МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ</b> Специална многозърнеста смес от брашна за производство на хляб и хлебни изделия с голяма трайност.</p>		
<p><b>ЦАРЕВИЧНА БАГЕТА ГОЛД МАЙЗ</b> 50% царевична смес от голд майз и 50% силно брашно с 65% вода, осигуряват отличен хляб с гъвкава шуплива структура.</p>		



Гостите се впечатлиха от силата, възможностите, вкуса и ароматите на шоколадите КАКАО БАРИ И ЧОКОВИК на фирма БАРИ КАЛЕБО, иновация на темперирание на шоколад с какаово масло МИКРИО и оформяне на декорации и вкусни шоколадови коледни кутийки за трюфели и бонбони. АЛМА ЛИБРЕ осигурява на клиентите си за бесплатно ползване на щандове за промоция на трюфели и шоколадови бонбони.

