



РЕПОРТ № 233-234
ТЕМА : „ШОКОЛАДИЕРСТВО“
31.10-4.11.2016г. ECOLE LENOTRE



обучение ЛЕНОТР по ШОКОЛАДИЕРСТВО - АЛМА ЛИБРЕ

**Първия ден на обучението, 31.10.2016г., пейстри шефът на ЛЕНОТР, Жил Мезонев, обяснява критериите за избора на кувертюрите от професионалисти сладкари и причините, по които френската школа ЛЕНОТР препоръчва кувертюрите на „КАКАО БАРИ”.
По време на обучението 1-4.11.2016г. пейстри шефът Жил Мезонев дава насоки и ръководи, докато участниците ТВОРЯТ!**



**ОСНОВАТА СА СУРОВИНИТЕ ! Споделяне НА ОПИТ И ЗНАНИЯ,
ТЪРСЕНЕ И РАЗМЯНА НА СЛАДКАРСКИ КУЛТУРИ И ТЕХНИКИ Е ГЛАВНАТА ПРЕДПОСТАВКА ЗА РАЗВИТИЕ.
АЛМА ЛИБРЕ е до ВСЕКИ ТЪРСЕЦ ПРОФЕСИОНАЛИСТ!**



През последния ден на обучението, късно следобед участниците представиха публично едно по едно творенията си, а Жил Мезонев връчи дипломите ЛЕНОТР на всеки за участието ! ПОЗДРАВЛЕНИЯ !



МНЕНИЕТО НА УЧАСТНИЦИТЕ



Габриела Кръстанова
Сладкарница АБИ ГРУП
гр. София

През обучението научих много нови неща и техники за сладкарството. За мен лично беше много полезно. Трябва често да се правят такива обучения, не само защото се учат нови техники, а защото научавах много полезни неща за сладкарите в цяла България и други държави, и начина им на работа. БРАВО!



Мария Плаханова
Сладкарница ТОРТИ ЙОАНА
гр. Благоевград

Обучението покри напълно очакванията ми. Това не е първото ми обучение в АЛМА ЛИБРЕ, аз знам че нивото на организация при АЛМА ЛИБРЕ е винаги на високо ниво. Впечатлена съм от всичко, което направихме и професионализма на Жил Мезонев. Благодаря!



Невена Игнатова
Сладкарница АМЕЛИСТ
гр. Благоевград

Невена Игнатова, по време на обучението изяви нейния ентузиазъм за достигнати вкусови качества на рецептите, технологиите и визията на сладкишите. Получавайки дипломата си от Жил Мезонев изяви че „сладкишите които сме произвели, скоро ще бъдат представени по благоевградските сладкарници на фирмата”



Ани Боланд
 My cafe by Ani Boland
 гр. Варна

За четвърта поредна година ставам част от приключението „Сладкарство Lenotre”. Като носител на титлата „Сладкар на годината” за 2016 г. мога да кажа, че обученията на Lenotre ми дадоха много добра основа, и разгърнаха креативността ми. Организацията от страна на Алма Либре с всяка година е все по-добра, и аз съм изключително благодарна за старанието. Това обучение ми даде възможност да навляза в необятния свят на шоколатиерството и с нетърпение ще продължа да го опознавам.



Пепа Иванова
 Сладкарница МЕЧТА 4 ООД
 гр. Габрово

За мен бе удоволствие да участвам в този семинар на Ленотр. Очакванията ми бяха оправдани. Благодаря на Алма Либре и шеф Жюл за дадените ни знания и тънкости в съвременното сладкарство. Всеки, който иска да се развива трябва да посещава курсовете на Ленотр, защото те ни дават вдъхновение и креативност.



Даниел Станев
 Ресторант РЕСТ
 гр. Габрово

Обучението премина на много високо ниво. Показани бяха различни техники, но най-вече отношение към детайла и старание към крайния резултат. Аз лично оценявам обучението като необходимо и задължително за всеки професионалист в бранша. Благодаря на АЛМА ЛИБРЕ и Жил Мезонев за предоставената възможност.



Боряна Таскова
ХОТЕЛ „ГРАНДХОТЕЛСОФИЯ”
гр. София

Много съм доволна. Много прецизна организация, отлично изпълнение. Обучението беше много ценно за мен и напълно ме удовлетворява. Вкусът и визията е много добра. Техниката на изпълнението отлична. За мен вкусът е водещ, а визията задължителна.



Цветелина Николова
Сладкарница „ХЕНЗЕЛИ ГРЕТЕЛ”
гр. Плевен

Това обучение е невероятно, и покори моите очаквания с невероятни нови идеи. Този тип обучение е ценно за мен, а организацията е перфектна. Благодаря!



Зисис Лиолиос
АЛМА ЛИБРЕ – преводач
гр. Солун

Десетки пъти преведох вече в обученията на АЛМА ЛИБРЕ от френски на български или от френски на гръцки. След всяко обучение ЛЕНОТР излизам много по-богат и зареден с енергия, въображение и творчески настроения.



Бойко Владимиров
АЛМА ЛИБРЕ
гр. София

Всички успяхме. Проф. Жил Межонев без да усетим, продуцира страхотен филм, в който всеки от нас бе в главна роля успоредно със суровините използвани в курса. Именно познаването им в детайли и правилната употреба изважда динамиката на всяка суровина много по-интензивно, сякаш преоткриваме шоколад - Какао Бери, Млечна сметана Елевир, Маслото и т.н. това дава много по-голямо поле за реализация в сладкарството. Организацията беше на високо ниво. Тази седмица бе откъс от филма – „Света на Сладкарството“ продуцент и режисьор - Алма Либре, Канакис и школата на Ленотър.

С уважение и благодарност към организаторите

Alma Libre

Всички ние в АЛМА ЛИБРЕ, сме убедени че потребителите в България задоволяват нуждата си за сладкиши като съзнателно търсят НАСЛАДА а не обикновено консумиране на количество посладени „пластмасови“ изделия.

Суровините който избра и предлага АЛМА ЛИБРЕ, е основата която крие в себе си огромна динамика и неизмерни възможности ! Колкото по подходящи технологии за ползване на суровините на АЛМА ЛИБРЕ се ползват, толкова по бързо и успешно се стига до НАСЛАДАТА

толкова по успешни крайни продукти се явяват пред учите и рецепторите на потребителите. Сладкарската НАСЛАДА, НЯМА СТОЙНОСТ! АЛМА ЛИБРЕ, през 2017г. организира програма за представяне на иноваторски идеи и продукти докато разработва съвместно с клиентите си индивидуални сладкарски проекти.

С уважение
Янис Лиолиос



Павел Танев
АЛМА ЛИБРЕ
гр. София

От проведеното обучение очаквах да науча как французите успяват да направят всеки детайл от десерта перфектен, как режат блата напълно равен, как темперират шоколад по няколко начина. Гостът от Lenotre ни показа трикове как да достигнем тази прецизност. Освен това обясни разликите между някои от сладкарските термини: еклер и шу; ганаж и гласаж и други. Най-много ме впечатли прецизността и перфекността на работа на Gilles Maisonneuve. Такъв тип обучения са много полезни, защото в тях има практика и теория. Организацията беше много добра, много важна роля за събитието имаше преводача- Зисис, който е добре запознат с терминологията и успя да ни предаде информацията точно.



Занаятчийските шоколадови бонбони и трюфели, се произвеждат бързо, лесно и имат много голяма трайност. Шоколадовите бонбони и трюфелите са „ХАПКИ НАСЛАДА“ в който майсторите сладкари,

включват максималното си майсторство и въображение. Кувертюрите „КАКАО БАРИ“ и „ШОКОВИК“ от БАРИ КАЛЕБО са сигурна и качествена основа за отлични резултати, а рецептите на АЛМА ЛИБРЕ и технологиите за сглобяване са налице за всеки професионалист ,желаещ НАСЛАДА в обектите си.

Тел. 0878690025, 0878984887

Всеки потребител има право,

Вие производителите на мини НАСЛАДИ,

да му дадете възможност да ги дегустира и оцени.

АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с „КАКАО БАРИ“ и „ШОКОВИК“

предоставя на клиентите си специални щандове

за дегустация и промоция на шоколадови бонбони и трюфели.



Ръчни шоколадови наслади!



СРЕДСТВАТА ЗА ПРОМОЦИЯ СА НАЛИЦЕ!

