

ПОКАНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 489 / 20.11.25г. 15:30 – 17:00

Пейстри шеф Жорж Костиучук заедно с български участници от мастер клас 17-20.11.25г. ще представи нови шоколадови технологии и рецепти с белгийските кувертюри PREMIUM

Alma
Libre

Споделяме
шоколадови
инновации



1. Ще дегустираме кувертюри PREMIUM и иновативни приложения
2. За пръв път в България ще дегустираме известните шоколадови приложения CHOCOMALLOW / ЧОКОМАЛОУ
3. Ще дегустираме нова пандишпанова структура, основана на известния домашния кейк „БАБКА“
4. Ще дегустираме десерта ФЛАМ МУС
5. Ще дегустираме десерта ЧОКОХОЛИК
6. Ще дегустираме десерта БУЕНО НУВЕЛА
7. Ще дегустираме десерта НАВСИКА
8. Ще дегустираме десерта ДУБАЙ НУАР

PREMIUM
BELGIAN CHOCOLATE

CHOCO
MALLOW



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



ОТВОРИ ТУК



Професионалисти сладкари който нямате възможност да присъствате, може он-лайн, с пряко предаване да следите презентацията като натиснете в линка което следва на 20.11.25г., в 15:30ч.

<https://youtube.com/live/xqI5JKX0KtA?feature=share>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>



.....
.....
.....

Молим участниците в залата на АЛМА ЛИБРЕ
на презентацията-дегустация No 489, на 20.11.25
да попълнят по време на дегустацията



	Наименование на десерта	Оценка за визия от 1-10	Оценка за вкус от 1-10	Оценка за структура от 1-10	Обща оценка от 1-10
1	домашния кейк „БАБКА“				
2	ЧОКОМАЛОУ				
3	ЧОКОМАЛОУ				
4	ЧОКОМАЛОУ				
5	десерт ФЛАМ МУС				
6	десерт ЧОКОХОЛИК				
7	десерт БУЕНО НУВЕЛА				
8	десерт НАВСИКА				
9	десерт ДУБАЙ НУАР				

По каква тема желаете да бъде следващия семинар на АЛМА ЛИБРЕ?

.....
.....
.....
.....

Ваша забележка:

.....
.....