

## Репорт обучение/презентация № 219-220 - София 6-8 април 2016г. ПАРЕНО ТЕСТО - ЕКЛЕРИ.

АЛМА ЛИБРЕ, на 6-8 април, организира за клиентите си СЛАДКАРСКО ОБУЧЕНИЕ на ТЕМА СЪВРЕМЕНИ ФРЕНСКИ ЕКЛЕРИ И СЛАДКИШИ С ПАРЕНО ТЕСТО.

Десет сладкари от цялата страна, клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, по ръководство на майстор-сладкаря Бойко Владимиров упражнявали са и представиха над 15 вида еклери, „попелини“, „профитероли“, „религиус“, „карпати“, „шу“ и много други иноваторски сладкиши от парено тесто.

През последния ден на обучението, кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, връчиха дипломите на участниците в семинара а гостите се запознаха с технологиите на пареното тесто и се насладиха с сладкарските произведения.

