

Информация за презентация №196 – 8 Септември 2015г.

ТЕМА : „Съвременни закуски“, „Японска торта“

Програмата за презентациите за втората половина на 2015г., започна с една изненада за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ от серията ВИЕНЕЗУАРИ, АЛМА ЛИБРЕ за първи път в България, представи тестата :

„МАЯНО КУРУ“ и **„ШОТЛАНДСКО ТЕСТО“**.

И за двете теста без ламинатор получаваме бързо и лесно хетерогенни теста с огромни възможности, отваряйки нови, иноваторски пътища за гамата закуски и snacks. Героите от суровините са три вида мазнини (ферменте, жълт рул, супер фат) и два вида брашно (супер силно, елефант).

„МАЯНО КУРУ“ : хрупкаво, полубисквитено, меко, много вкусно тесто за закуски с дълга трайност (една седмица).

„ШОТЛАНДСКО ТЕСТО“ : многолистно тесто, вкусно и ароматно, за хрупкави многолистни закуски.

Повече от 40 гости от цялата страна се изненадаха от възможностите на пълнежа за закуски **„БЕШАМЕЛ-КОМПЛИТ“**.

„КИСЛОРЕН“, хлеботворение-закуска представен по оригинални френски и немски рецепти вече се налага по автентичен начин и в България.

Повторно изпичане на тарта от френско тесто ПАТЕ БРЕЗЕ с пълнеж от млечна сметана, сирена, яйца приготвен по традиционен метод, впечатли приятно гостите, които се насладиха на автентични **„КИСОВЕ“**.

„ЯПОНСКАТА ТОРТА“ от бадемо-белтъчени плаки (дакуаж от ТРТ), крем-мус основани на натурален и бял шоколадов ганаж и яйца по френския метод **„ПАТАБОМ“**, покрито с кадифена глазура от какаово масло, бързо, икономично, вкусно и много ефектно.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ посрещнаха всички гости и им представиха подробно програмата на презентациите и обученията на АЛМА ЛИБРЕ до края на годината.

Благодарности към присъстващите и клиентите на АЛМА ЛИБРЕ, с пожелание за динамични и плодотворни зимни проекти. АЛМА ЛИБРЕ е с Вас.

Тел. за консултации и информация : 0878515026, 0878257904



АЛМА ЛИБРЕ, осигури за клиентите си филми-рецепти за предложените продукти

