



ПОКАНА № 227



НОВО!

СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ от 12 до 14 септември 2016г.

ТЕМА : ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО с МЛЕЧНА СМЕТАНА

Стабилни кремове за пълнежи и декорация.

Нови френски рецепти от „АКАДЕМИЯТА на ЕЛЕВИР“
разработени от Nicolas Boussin MOF.



стъпка по стъпка всеки модул, технология и практика.

Нови идеи за декорация и идеи за маркетинг и продажби.

Преподава : Бойко Владимирова Технология : Янис Лиолиос

Под ръководството и егидата на "ELLE&VIRE" и "STELIOS KANAKIS"



до 10
участници

бялото в сладкарството



Ако сте съвременен сладкар
и търсите нови сладкарски идеи
основани на най-висшите френски
съвременни технологии и суровини

Ви каним да участвате в семинара
„ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО с МЛЕЧНА СМЕТАНА“.
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!



Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
под егидата на СТЕЛИОС КАНАКИС
и техническото ръководство на АКАДЕМИЯ ЕЛЕВИР.



бялото в сладкарството



Ако желаете да се запознаете и практикувате
съвременни методи и технологии
и да сглобим заедно ефирни сладкиши
и торти със съвременна визия,
да изтеглим силата от основните природни суровини
и открием величието от суровини от ново поколение,
Ви каним на семинар :
„ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО с МЛЕЧНА СМЕТАНА“.

ефирно сладкарство



ПРОГРАМА

Програмата включва теоретична и практическа част на теми :

- ИСТОРИЯ : „откриването на ШАНТИГИ“ – chantilly” от François Vatel
- ТЕОРИЯ : Няма сладкарство без млечна сметана!
- ПРАКТИКА : Разлики между млечната сметана и растителната, критерии за избор
- ПРАКТИКА : производство на стабилни кремове, баваруази и крем дипломат от млечна сметана, ролята на желатин и ФОНДРУАЯЛ.
- ПРАКТИКА : Технология на разбиване, аериране и замразяване (frozen pastry).
- ПРАКТИКА : СЪВРЕМЕННА ДЕКОРАЦИЯ с млечна сметана.
- ПРАКТИКА : Дресирание на сладкиши с млечна сметана :
Маркетинг – промоция – имидж, техники за продажба.
- ТЕОРИЯ : здравословни характеристики, разлики м/у млечна и растителна сметана.
- ПРАКТИКА : сглобяване и декорация на сладкиши по оригинални рецепти на

академия по сладкарство на



ПРОМОЦИЯ ЗА УЧАСТНИЦИ

При ангажиране на определени
количества продукти ЕЛЕВИР
до края на 2016г. от фирмите участници,
АЛМА ЛИБРЕ и ЕЛЕВИР
осигуряваме специална отстъпка
за продуктите на ЕЛЕВИР за този период.

Семинарът започва всяка сутрин
9.00ч. и продължава до 16.30ч.
с кратка почивка за лек обяд осигурен от
АЛМА ЛИБРЕ.

Всички суровини ще бъдат осигурени от
АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват
максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална
ДИПЛОМА-удостоверение.

Условие за участие : Всеки участник
е длъжен да даде заявка за използваните
продукти над 1000лева без ДДС.

Повече информация за участие :
АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025

Местата са ограничени
и ще се запази реда на обаждане.