

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ 24 октомври 2025г. 14:30ч.

„ФРЕНСКА КЛАСИКА – В НОВ СТИЛ“

По ръководство на френския преподавател/пейстри-шеф
ALEXIS SOSZYNSKI / АЛЕКСИС СОЗИНСКИ
ще дегустираме класически френски сладкиши
с голяма историческа и търговска стойност
произведени от първълни суровини и с модерна визия
в мастер-клас организиран от ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ, 20-24.10.25г.

Споделяме
френската
иновация



Пари брест отвори [ТУК](#)



Религиос шокола отвори [ТУК](#)



Сент оноре отвори [ТУК](#)



Мил фей ваниля отвори [ТУК](#)



Опера отвори [ТУК](#)



Мон блан отвори [ТУК](#)



ФЛАН патисиер отвори [ТУК](#)



Лимонова тарта отвори [ТУК](#)



Фи(н)гер отвори [ТУК](#)

Дегустацията ще се проведе в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.
Превод от френски на български. Ще участват до 25 български професионалисти.
Цялата програма и рецепти ще бъдат изпълнени от участниците в семинара
под ръководството, анализите и обясненията на проф.пейстри шеф Алексис Солзински!

Запазете място: тел. 0878690025, 0878444715, 0878257901,
0878338249, 0878104998, 0878710797. 0878984887, 0878257904

Професионалисти сладкари който нямате възможност да присъствате,
може он-лайн, с пряко предаване да следите презентацията като натиснете
в линка което следва на 24.10.25г., в 14:30ч.

КОНКРЕТНИ СЛАДКИШИ, КОИТО ЩЕ СГЛОБИМ **по ръководство на ALEXIS SOSZUNSKI** **традиционни френски сладкиши по нови френски технологии**

Френска
класика
гарантия
за продажби



Споделяме
френската
иновация

1. Пари брест Paris-Brest / за информация натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Крекелин (craquelin)	Какво е кракелин / отворете ТУК
-Парено тесто / Choux pastry	Какво е парено тесто, попелин, еклер, шу / отворете ТУК
-Английски маслен крем	Какво е английски маслен крем / отворете ТУК
-Крем „Муселин“	Какво е крем „Муселин“ / отворете ТУК
-Лешников пралин ипаста	



Louis Durand,
 pâtissier of Maisons-Laffitte

2. Религиос шокола/ Religieuse: / за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Тонка крем (Tonka pastry cream)	Какво тонка крем / отворете ТУК
-Какао nib крем / Cocoa nib whipped cream	Какво е Какао nib крем / отворете ТУК
-Черна глазура / Black glaze	



Frascati Favre 1856

3. Сент оноре / Saint-Honoré : / за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

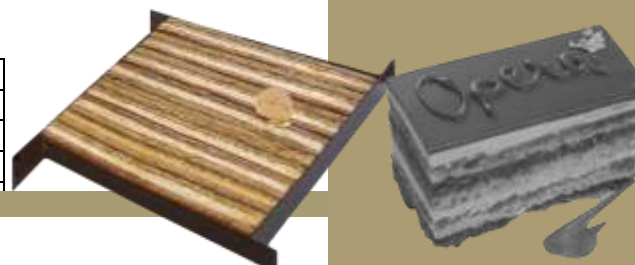
Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
- сладко тесто - маслено бадемово (Sweet pastry)	маслено бадемово тесто / отворете ТУК
-Плодов манго крем / mango cream	
-Шантиги кокос	Какво е Шантиги / отворете ТУК
-Манго карамел / mango caramel	



Auguste Julien
 1840

4. Опера / Opéra: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Бадемов пандишпан (almond biscuit)	Какво е кракелин / отворете ТУК
-Шоколадово креме / Dark chocolate cremeaux	Какво е креме- cremeaux / отворете ТУК
-ганаж кафе / Coffee ganache	Какво е ганаш / отворете ТУК



Cyriaque Gavillon
 19

5. Мил фей ваниля / Vanilla Millefeuille: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Обърнато бутер тесто / Inverted puff pastry	Какво е Обърнато бутер тесто / отворете ТУК
-Сладкарски крем / pastry cream	Какво е Сладкарски крем / отворете ТУК
-Карамел ЕЛДА / Buckwheat caramel	Какво е ЕЛДА карамел / отворете ТУК
-Лешников пралин ипаста	



Pierre de La Varenne
1615-1651

6. ФЛАН патисиер / Flan Pâtissier: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко тесто ДОУ (Pastry dough)	
-Крем флан / cream flan	Какво е КРЕМ ФЛАН / отворете ТУК
-бадемова ванилия пралина / Vanilla praline	Какво е пралина/отворете ТУК



Marie-Antoine Carême
1784-1833

7. Мон блан / Mont-Blanc: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко тесто ПЕЙСТРИ (sweet pastry)	
-Бадемов крем / Almond cream	
-Касис КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК
-Крем „Муселин“ кестен	Какво е крем „Муселин“ / отворете ТУК
-Маскарпоне крем ШАНТИГИ	



8. Лимонова тарта / Lemon Meringue Tart: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко бадемово тесто ПЕЙСТРИ (sweet pastry)	
-Бадемов маслен крем (butter almond cream)	
-Лимонов лайка крем	
-Швейцарска меренга / Swiss meringue	
-Лемон КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК



Elizabeth Waterman
1955

9. Фи(н)гер / Fi(n)ger: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Гъбещ пандишпан (Sponge cake - finger)	Какво е гъбещ пандишпан ФИНГЕР/отворете ТУК
-Крем ДЕПЛОМАТ / diplomat cream	Какво е крем депломат / отворете ТУК
-Сироп за напояване	
-Смокиня КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК
-Ганаж от мед	Какво е ганаж / отворете ТУК



Регион Севой XV век



Споделям
френската
иновация



[alexis_soszynski](https://www.instagram.com/alexis_soszynski)



[alexis.soszynski](https://www.facebook.com/alexis.soszynski)

КРАТЪК ПРОФИЛ

Пейстри шеф, вдъхновен от стремежа към съвършенство и предаване на знания. „Влагам опита си в служба на иновацията и обучението. Привикнал съм да се предизвиквам, за да напредвам. Виждам сладкарството като изкуство, изискващо строгост и прецизност, но и като знание, което трябва да бъде споделяно. Стремежът към съвършенство и себеусъвършенстване оформиха професионалния ми път, а днес искам да ги предавам нататък.“

ЕЗИЦИ



ЛИЧНИ ИНТЕРЕСИ

- Спорт
- Театър
- Доброволчески дейности

ПРЕДСТАВЯМЕ ИЗВЕСТНИЯ
ФРЕНСКИЯ ПЕЙСТРИ ШЕФ – ШОКОЛАТИЕР

ALEXIS SOSZYNSKI

АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

- 🏆 Бронзов медал от световното първенство Worldskills 2022
- 🏆 Шампион на Франция – Worldskills 2022

PATISSIER – CHOCOLATIER-CONFISEUR

КЛЮЧОВИ УМЕНИЯ

- Изработка на артистични фигури от шоколад и захар
- Владее на сладкарски и захарни изделия
- Предаване на знания / обучение
- Управление на екип
- Бюджетен контрол
- Организационни способности
- Креативност
- Управление на запаси и доставки

ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ през последните години

Септември 2025 – до момента:

Главен сладкар и обучител в Кулинарната академия Lenôtre – Париж

Октомври 2024 – септември 2025:

Провеждане на обучения за екипи в 5-звездни хотели.

Юни 2024 – октомври 2024:

Подготовка за националния финал на World Chocolate Masters

Януари 2023 – юни 2024:

Chef de Partie сладкарство в хотел „Бристол“, Париж

УЧАСТИЯ И ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ

- Демонстрация на изложението SIRHA – Лион (2023)
- Член на журито на национални финали Worldskills – Лион (2023)
- Демонстрация на изложението Host Milano с Dynamic Mixers – Милано
- Майсторски класове и събития с асоциация „1000 усмивки“.
- Покровител на конкурса „Трофей за сладкарско майсторство“. Кале
- Главен сладкар в MS Pâtisserie – Бон
- Главен сладкар в Christophe Michalak – Париж

ОБРАЗОВАНИЕ

2019: CAP – Шоколатиер и захарен майстор

2018: Професионална диплома по пекарство и сладкарство – С отличие

2017: CAP – Сладкарство

НЕГОВИ МЕНТОРИ

Stéphane LEROUX, Yvan CHEVALIER, Paul OCCHIPINTI, Etienne LEROY, Stéphane KLEIN, Julien ALVAREZ, François DAUBINET, Karim BOURGI и Marie SIMON.

СЪСТЕЖАНИЯ

2024: Национален финал на World Chocolate Masters

2022: -Бронзов медал на Световното първенство Worldskills Special Edition
-Шампион на Франция – Worldskills

2020: Национален финал „Най-добър млад сладкар на Франция“

8

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2024 / 24-27 СЕПТЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Valentin MILLE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



7

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2019 / 11-15 ОКТОМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



6

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2018 / 9-12 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



5

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2017 / 1-4 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



4

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2016 / 1-4 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



3

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2015 / 23-27 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



2

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2014 / 18-21 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Olivier MAURON
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



1

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2013 / 12-15 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)

