

ОБУЧЕНИЕ № 243а / 24-26.1.2017г.

Тема първа, 24-25.1.17г. :

Пълнозърнесто ечемично брашно от МИЛИ ХАЛКИДИКИС,
начин на работа, особености, здравословни данни.

Жълто/златно брашно от твърда пшеница ЛИМНОС
хлебообразуващи способности.

По нови рецепти ще произведем заедно хлябове,
хлеботворения и мини хлябове за ресторанти.

Нови рецепти за ечемични хлябове (технология и особености).

Ечемични здравословни хлеботворения, гризини, дакос и др.

(За пръв път ще се представят известни ечемични изделия
още от древна Гърция от остров Крит , предястие дакос и др.)

В обучението ще участват до 10 клиенти на АЛМА ЛИБРЕ
и ще има пълна практика и теория около ечемичните изделия
осигурявайки пълна инфраструктура за маркетингова промоция
на новите изделия както и техническа подготовка и практика.
Обучението е безплатно, а участниците ще трябва да закупят
от предложените суровини, минимум за 1000 лева.

Ще се запази редът на записване, до 10 участници.

За повече информация тел. 0878690025, 0878444715, 0878257904

**Alma
Libre**

НОВО!

**ЕЧЕМИЧНО
ПЪЛНОЗЪРНЕСТО
БРАШНО**



**CHALKIDIKI
FLOUR MILLS S.A.**
a flour you can trust



Златни хлябове от жълто брашно
ТВЪРДА ПШЕНИЦА „ЛИМНОС“
и пълнозърнесто КАРВЕЛИ

Ечемичен хляб
и ечемични хлебни изделия
ЗДРАВЕ НА СЕМЕЙНАТА МАСА

НОВО!



ОБУЧЕНИЕ № 2436 / 24-26.1.2017г.

Тема първа, 25-26.1.17г. :

Вълшебно е отварянето на селски тестени кори за традиционна българска баница, но изключително трудоемко, с нестабилни резултати и много голяма фира.

НОВИТЕ готови, едри, селски кори от гръцката фирма **КАСАНДРА**

са бързото решение, за да може всяка сладкарница, сладкопекарна, фурна, ресторант, кафетерия и др., само с наличието на една малка фурна-конвектомат да предлага многобройни видове български традиционни баници без специализирани майстори, бързо, със стабилно качество.

Ще произведем заедно традиционни български баници с комбинация от различни (безводни) натурални мазнини

и ще се запознаем с традиционната гръцка **БУГАЦА** със сладки и солени пълнежи.

Ролята на готварския крем **БЕШАМЕЛ** като основа за пълнежи ще отвори нови пространства за българските професионалисти.



ГОТОВИ, СЕЛСКИ КОРИ ЗА ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ БАНИЦИ КАСАНДРА



ОРИГИНАЛНА ПОРТОКАЛОВА ПИТА С ТЕСТЕНИ КОРИ



НЕОБХОДИМИ СУРОБИНИ : КОРИ КАСАНДРА - СОРТФАТ 100% растителна мазнина - ФЕРМЕНТЕ 100% масло - КРЕМ БЕШАМЕЛ - ПОРТОКАЛ ЗАХ. и др.

