Alma Libre

НОВО!

ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ

18 , 19, 20 и 21 юни 2019г., 10ч.-16.30ч.обучение №311

ТЕМА №1на ОБУЧЕНИЕТО :
ИНДИВИДУАЛНИ съвременни СЛАДКИ

petits desserts, gâteaux /mini pastries/entremet

Нова европейска тенденция,
причина, насоки и правила.
Технология и начин на производство,
frozen pastry, силиконови форми, заливки.
нови рецепти и вкусови иновации,
мини сладки – маскарпоне-МАСКАРПЮ
структура, декорация и трайност.
Ценова политика.

Рецептите и апликациите ще бъдат основани на :
КРЕМ МАСКАРПОНЕ, КРЕМ СИРЕНЕ
и КРЕМ ЙОГУРТ

ТЕМА №2 на ОБУЧЕНИЕТО :
ИНДИВИДУАЛНИ ЛЕТНИ МУСОВЕ

Тема № 3 на обучението ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД и СЕМИФРЕДО СЛАДОЛЕДЕНИ ТОРТИ-без нужда от сладоледена машина

Тема №4 –ГЛАЗУРИ И ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАЦИИ

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. **0878690025, 0878984887**

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика ще трябва да закупи суровини на стойност 500лв.