

ПОКАНА № 356 за обучение 2-3.6.21г. от 9:30ч. до 16:30ч.

№ 357 за презентация 3.6.21г. от 14:00ч.

ТЕМА: „ФУНКЦИОНАЛНИ-ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“

Благодарение на комбинация от много конкретни и специални брашна и зърна, с помощта на диетолози и лекари, получаваме хлябове с много конкретни здравословни характеристики за потребителите, аналитична презентация от АТИНА на български: https://youtu.be/Y1EX_8ikLio

От международните специализирани мелници: АГРАНО, КОМПЛИТ, КРЕДИН-ОРКЛА и с помощта на майстор бейкър Никос Кацупас, диетолога проф. Янис Хрису, технологът инж. Кристиан Нинов и презентаторът Янис Лиолиос, от гамата на АЛМА ЛИБРЕ „функционални хлябове“, избрахме и ще представим:



РОЖКОВ ХЛЯБ, гризини, кракери и бегел за сандвич

СУПЕРФУД вкусни хлебни изделия

със силни **АНТИБАКТЕРИАЛНИ СВОЙСТВА**

КОНОПЕН ХЛЯБ, гризини, кракери и бегел за сандвич

АНТИСТРЕС вкусни хлебни изделия

за **СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА**.

ЗДРАВЕ и ФИНЕС, гризини, кракери и бегел за сандвич

с гликемичен индекс 54, **ЗА ДИАБЕТИЦИ**

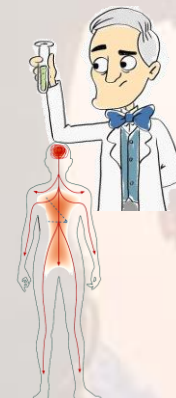
и ДИЕТА.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ-ЛИМЕЦ

„ЗДРАВЕ и ВЕЧНОСТ“ за **СТОМАШНИ ПРОБЛЕМИ**

МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“

ЗА ХИПЕРТОНИЯ и СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ



1. Обучение за производство на описаната по-горе гама 2-3.06.2021г. (9:30ч.-16:30ч.) – до 7 души /. Условие, купуване на суровини на стойност 300лв.
 2. Участие на презентация-дегустация в „АЛМА ЛИБРЕ център“ 3.6.21г. 14:00ч. – до 10 гости / ще се запази реда на ангажиране на места.
 3. Участие на дигитална-презентация (пряко свързване по интернет с „АЛМА ЛИБРЕ център“), на 3.6.21г. 15:00ч. / възможност за изпращане на мостри.
- За повече информация, се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998. Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2021г.

ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/Bx770MCitWU>

На 11-12.05.21г. сладкари от цяла България се събрахме и произведохме над 30 вкуса и разновидности нови рецепти занаятчийски сладолед. Целия рецептурник, видовете и технологиите, може да видите ТУК: https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_aab9d51f0ddb4d299fba8ac22725f4c4.pdf

Съответните презентации-обучения от „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ преведени на български отварят други хоризонти за бранша:

Презентация сладоледки КАНАКИС BG 15.6.20 – Атина

<https://youtu.be/20bEEf0ufDI>

Презентация КАНАКИС-ФАБРИ 29.4.20 – Атина

<https://youtu.be/T7vuafnOYE>

Топъл сладолед

<https://youtu.be/hxB-aHKqr14>

ЦЯЛАТА ГАМА И РЕЦЕПТИ ФАБРИ ТУК: https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_10a49c9e2acf4f40aff2547b7f44b9f0.pdf



Рапорти и информация
за предишни презентации на АЛМА ЛИБРЕ

ИЗВЪНРЕДНО ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ:
 № 350 (обучение) / № 351 (презентация-дегустация) 06-07.04.2021г.
 тема : „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“
 ТОРТИ, ЕНТРЕМЕ и СЛАДКИ В ЧАШИ
 НА ТРИ МНОГО УСПЕШНИ РЕЦЕПТИ-ТЕХНОЛОГИИ



Сладкиш с МАСТИХА ХИОС – „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ“



Сладкиш с КРЕМ БРЮЛЕ - „МАНШЕ“



Сладкиш с ПАНАКОТА - „ПЕРУ“



100%
АВТЕНТИЧНА
МАСТИХА
ХИОС



В този линк, може да видите цялата презентация в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР: <https://youtu.be/ADbbwzeDgBw>

В този линк, може да видите съответната презентация от АТИНСКИЯ ЦЕНТЪР: <https://youtu.be/fENeQb8JSdk>

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998. Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

На 25.3.21г., малка група от български професионалисти, хлебари и сладкари следяха дигитално, интересните предложения за Великден на АЛМА ЛИБРЕ.

В центъра на вниманието, козунаци с шоколадови и плодови заливки, иноваторски пълнежи (крем йогурт, лимон „порос“, пастелеро и др.), технология за оформяне на великденски шоколадови фигури.

Голям интерес обърнаха участниците към „козунак без захар, с АГАВЕ“ към „козунак YOĞURTLU с пълнеж сладкарски крем йогурт“ към „козунак с мастиха ХИОС“ и към „немската плетеница с канелов пълнеж“.

За рецепти и видео-рецепти натиснете върху този линк:

https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_3956adc3d8704c378b34ac6b5033c204.pdf

За да видите цялата презентация, натиснете в този линк:

<https://www.youtube.com/watch?v=phdvkk-dUOY>

За продуктовия каталог №1 натиснете ТУК:

https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf



РЕПОРТ № 344-345 /26-27.1.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „ВЕГАН и ЗДРАВΟΣЛОВНИ - ИНОВАТОРСКИ изделия“

НАТИСНЕТЕ ТУК ЗА ДА ВИДИТЕ
ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ

<https://youtu.be/gFPi3XI0d>

На 27.1.21г. дегустирахме нови ВЕГАН изделия:
ВЕГАН КУКИС ТОРТА
ШОКОЛADOVA ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР
КАПУЧИНО БЕЗ ЛАКТОЗА и БЕЗ ЗАХАР
КОНОПЕН ХЛЯБ
и МИНИ СЛАДОЛЕДКИ С ФИБРИ

За репети, видео-рецепти
технологий и разновидности
обърнете се към търговците
на АЛМА ЛИБРЕ

Новата иноваторската рецепта:

„СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ с МАСТИХА ХИОС“

впечатли гостите с различния и фин вкус и визия.

- крем “Мастиха ХИОС” от натурална смула –остров Хиос
- пандишпани от ШАМ ФЪСТЪК
- вътрешен етаж (кули) АМАРЕНА
- заливка БИЯЛ ШОКОЛАД – МАСТИХА ХИОС

100%

АВТЕНТИЧНА
МАСТИХА
ХИОС



На 26 януари 2021г. в „Алма либре консултантски център“, проведохме обучение на тема „хлебчета за ресторанти и сандвичи, подходящи технологии суровини.“

Участваха професионалисти хлебари които искат да подновят гамата си и да представят успешни комбинации за сандвичи с подходящи рецепти за хлебчета, рецепти за кремове за намазване от вътре, подходящи пълнежи ... и всичко това с технология на пряко производство или бавна ферментация или полу-изпечени замразени хлебчета.

Поискайте Филми-рецепти от търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Във всеки един от тези филми, ще може в рамките на 15-20мин. да видите стъпка-по стъпка цялата технология и подробно рецептата за да може да произведете конкретните рецепти.

Разбира се, технологите на АЛМА ЛИБРЕ са винаги на ваше разположение за да произведете заедно или да промените рецептите съответно и технологията за да се достигне до вашия желан краен резултат-продукт по отношение на себестойност, визия, размер, тегло, обем в зависимост от конкретните средства по вашата работилница.

Натискайки върху този бутон може да видите цялата презентацията.

<https://youtu.be/2ASvk7GiV2c>



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

ДИНГЕЛ И ЗДРАВЕ

ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ

ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ

ЧИАБАТА ДУРУМ

Следващия ден, на 27 януари ограничен брой гости в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР и десетки зрители по интернет-зоом пряка връзка следяха на живо презентацията на 6 нови оригинални рецепти за сандвичи

АЛМА ЛИБРЕ, с ентузиазъм и въображения започва новата година, 2021г., с обучение на 12-14.1.21г., по тема : „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“

Професионалисти сладкари работиха по ръководство на Бойко Владимиров, сладкар-технолог на АЛМА ЛИБРЕ.

На 14.1.2021г. представихме резултатите от това обучение, на дигитална презентация в която са присъствали над 30 фирми дистанционно и заедно с ограничен брой гости, в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР дегустирахме крайните изделия.

Новите сладки: „РЕД ВЕЛВЕТ“ в ЧЕТИРИ апликации „АМЕРИКАНСКИЯ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“, „РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН“, „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ и „РЕД ВЕЛВЕТ КАП КЕИК“ впечатлиха най много колегите и партньорите които дегустираха, а новите рецепти „ягодово-шоколадова торта КИС“, „шоколадова с плодове АМАРЕНА – БЛЕК ФОРЕСТ“, „портокалова с бял шоколад НЕПАЛ“, „класически ФРЕНСКИ МАКАРОН“ и „шоколадови бонбони ЗА ВЛЮБЕНИ“ според участниците, бяха много интересни предложения за “деня на влюбените” и не само.

По пряка връзка, поздравления и сладкарски идеи от фирма ШУГАРТ по интернет от Стефания Салагиани и декораторката Иулия Стайку
Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ, видео-рецепти за тези сладки и гледайте цялата презентация като натиснете върху линка което следва:

<https://youtu.be/qglx1Rj3ZBc>



