

# ПОКАНА ЗА СЛАДКАРСКО ОБУЧЕНИЕ АЛМА ЛИБРЕ №249 – ПОДНОВЕНА

FEBBRI  
1905

## ТЕМИ :

НОВО!

13 юни :

### ТРАДИЦИОНЕН ЗАНАЯЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

от професионална сладоледена машина  
производство – обучение - дегустация  
правила и закони за отлични структури на бази,  
с различни рецепти, твърдост, консистенция  
количество мазнини, захари и издръзливост.

за пръв път от : **ice cream artisan academy ALMA LIBRE**  
**АКАДЕМИЯ ЗА СЛАДОЛЕД АЛМА ЛИБРЕ**



14 юни :



### ШОКОЛАДОВИ ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕДИ и технология за ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД (без машина)

По италианска технология, БЕЗ СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА,  
само с обикновен миксер и фризер,  
с продукта ПЛОМПИЕР + ХОПЛА  
и добавяне на млечна сметана ЕЛЕВИР  
преобразуваме –по рецепта- обикновения сладолед  
и едновременно удвояваме обема му.  
В резултат на това се получава ТОПКА СЛАДОЛЕД  
много по-вкусна от обикновения сладолед  
на същата цена (заради удвояване на обема.)  
Много бързо и лесно с тази технология може  
да получите сладолед много по-вкусен и да  
оформим бързо ресторантърски сладкиши,  
сладкиш в чаши с много голяма трайност



15 юни :



### СЛАДОЛЕДЕНИ ТОРТИ и НОВИ СЪВРЕМЕННИ ДЕКОРАЦИИ ЗА ТОРТИ И СЛАДКИШИ

1. Технология за оформяне на ГАНАЖИ за глазура.
2. Технология за оформяне на ГЛАСАЖИ за глазура.
3. Технология за оформяне на НАПАЖИ за глазура.
4. Технология за декорации „Паяжина-Мрамор“.
5. Технология за декорация „Корал - Sponge cake“.
6. Технология за декорация иглу - „Pâte brisée“.
7. Шоколадови декорации / темпериране на шоколад.
8. Кадифени покрития МИКРИО.
9. Декорации ФЛОРЕНТА.
10. „ЛЕДЕНИ“ декорации.
11. Ролята на МАКАРОНА в декорацията.



В процеса на оформянето на декорациите ще бъдат представени  
четири нови рецепти за торти и сладки:  
**КАРАМЕЛ МАРАКАИБО, плодово иглу и др.**

УСЛОВИЯ : Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 1000лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни.

Желаещи да участват без да купуват сировини заплащат 1000лв. за обучението.

Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали и двата дни.

Семинарът започва от 9.30ч. до 16.30ч. с кратка почивка за лек обяд осигурен от АЛМА ЛИБРЕ.

Семинарът включва кратка теоретична част и практика по всички теми на всички участници.

В курса не бихме искали да участват повече от 12 участници за това ще се запази реда на записване.

ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

или по тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

Каним Ви на презентация-дегустация на 16 юни 2017г. от 10,30ч.

на тема

**ЗАНАЯЧИЙСКИ и ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД – НОВИ СЪВРЕМЕННИ ТОРТИ/КРАСОТА и ДЕКОРАЦИЯ.**

По време на презентацията ще бъдат представени правилата, технологията и рецептите като се анализират условията и правилата за ценообразуване на тези продукти!

Ще се дегустират всички произведени продукти

и ще се представят правила за оформяне на сладкарска витрина.

Вход свободен за професионалисти сладкари и хора от бранша с предварително запазване на места.



ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обрнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887



**СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИШИ по метода на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ без машина.**

