ПОКАНА ЗА СЛАДКАРСКО ОБУЧЕНИЕ АЛМА ЛИБРЕ

№ 301 ТЕМИ :

26 февруари : ТРАДИЦИОНЕН ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

на професионална сладоледена машина
ПО ТОПЪЛ И СТУДЕН МЕТОД (с или без пастъоризатор)
производство на сладоледи с различни текстури:
текстура : Фиоре Ди Лате МЕК СЛАДОЛЕД,
текстура: Фиоре Ди Лате СРЕДИЗЕМНОМОСРКИ СЛАДОЛЕД
текстура: Фиоре Ди Лате ТВЪРФ СЛАДОЛЕД
текстура : сорбе Ппа различни технологии.

27 февруари: По технология за ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД (без машина)

ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕДИ

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 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 ресторантьорски сладкиши,
сладкиш в чаши с много голяма трайност
сладоледени торти с отлична визия и вкус !

За участниците
Се осигурява специална книга от
„АКАДЕМИЯ ЗА СЛАДОЛЕД АЛМА ЛИБРЕ“
и видео филми за сладолед на български.

УСЛОВИЯ : Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка
на стойност 400лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни.
Желаещи да участват без да купуват суровини 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

ПОКАНА ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ №302

ice cream artisan academy ALMA LIBRE

Каним Ви на презентация-дегустация на 27 февруари 2019г.от 15,30ч.
на тема
ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД С РАЗЛИЧНИ СТРУКТУРИ (МЕК/СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ/ТВЪРД)
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 обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИШИ по метода на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД" без машина.