ПОКАНА ЗА СЛАДКАРСКО ОБУЧЕНИЕ АЛМА ЛИБРЕ №254 – 255

от понеделник 10.07.2017г. до четвъртък 13.07.2017г. на ТЕМИ :

1 СЪВРЕМЕНИ ЕВРОПЕЙСКИ ТОРТИ и индивидуални сладкиши - patisserie

1.торта и индивидуален сладкиш „МОНТЕНЕГРО”
(черна череша/шоколадов баварски крем.)
2. торта и индивидуален сладкиш „ОЛД ТУПИ/ OLD TUPI”
(бадемов дакуаж/пандишпан, млечен мус)
3. чиз кейк НЮЙОРК/ФРАЙШЕУР (АРТОЗА 2017)
(американ чиз крем ЕЛЕВИР лимон, креме кирш, череши.)
4. класически „ШАРЛОТ” (бишкоти, диви ягоди)
5. Френска агресия (шампанско забайон, ягоди)
6. ТРИЛОГИЯ (мусове от бял, млечен и черен кувертюр.)
7. КЛАСИЧЕСКА ТОРТА САХЕР – sahcer

2 МУСОВЕ – СЛАДКИШИ В ЧАШИ ИНДИВИДУАЛНИ СЛАДКИ

1. Трилогия
2. Чиз кейк
3. Баварски мус забайон.
4. ПРОФИТЕРОЛ

3 КЕЙК – печива – COFFEE CAKES

1. Класически „фреш кейк” ванилия, шоколад
2. Кейк с крем и плодове
3. Тарта-кейк с крем, плодове, оденбейк, стройзел
4. УЙПИС кейк.

4 ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ

1. Сиропирани пръсти – ферменте
2. Сиропирани кърпи– ферменте
3. Сиропирани пръстени с шам фъстък
4. Сиропирани тригуни – панорама с крем

5 БИСКВИТИ

1. Френски бисквити сампле
2. Кукис овес, кукис ванилия
3. Френски макарон

НОВО!

6 ЕКЛЕРОВИЯ РАЙ

1. Балкански Еклери
2. Пари Брест – френски еклери
3. ПОПЕЛИНИ

ПОКАНА ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ - ДЕГУСТАЦИЯ четвъртък 13.07.2017г. от 16.00ч.

АЛМА ЛИБРЕ Ви кани на презентация-дегустация на крайни продукти по сладкарство
Торти, кейкове, дребни сладки, сиропирани,
и новия проект : ФРЕНСКИ ЕКЛЕРИ и ПОПЕЛИНИ
Крайните продукти ще бъдат представени от български професионалисти сладкари
Участвали в семинара 10-13.07.2017г. под ръководство на сладкаря-презентатор
на АЛМА ЛИБРЕ Павел Танев.
Ще дегустираме всяко от произведенията,
ще представим себестойности и ще съпоставим с качество,
ще представим съвременни европейски маркетингови пътеки за бранша
СЛАДКОПЕКАРНИ.

За презентацията – дегустация, четвъртък 13.07.2017г. (от 16.00ч.) входът е свободен
с предварително запазване на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ
или по тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

УСЛОВИЯ за участие на семинар-обучение 10-13 юли 2017г. :
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 суровини заплащат 1000лв. за обучението.
Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали всичките 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 10 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