

Информация за презентация №188-9 Юни 2015г.

ТЕМА : „Популярни сладкиши от балканския и европейския пазар – ПОП ПЕЙСТРИ“

Сладкиши, наложени по витрините и потвърдени в потребителското съзнание образуват група/гама от сладкиши няколко от които са необходими за всяка сладкарница: „БЛЕК ФОРЕСТ“, „СЕРАНО“, „ФРЕНСКА СЕЛСКА“, „ГАРАШ“, „ДОБОШ“, „ПАРИ ВРЕСТ“, „ОПЕРА“, „ТИРАМИСУ“, „НУАЗЕТА“, „БИСКВИТЕНА“, „ПРОФИТЕРОЛ“, „ТРИЛОГИЯ“ и много други. Величието на разновидностите на всяка една от тези торти е че, всеки производител настоява че, неговата рецепта е най хубавата и най вкусната. ТАКА И Е! Ние, в АЛМА ЛИБРЕ, с голямо уважение към майсторство на българските сладкари, открихме проекта – ПОП ПЕЙСТРИ, представяйки суровини и разновидности на рецепти за традиционните торти : „ГАРАШ“ и „ТРИЛОГИЯ“.

Гости, сладкари от цялата страна, се запознаха с шоколадите на „КАКАО БАРИ“ и „ЧОКОВИК“ на белгийския производител „БЕРИ КАЛЕБО“ и с първия заквасен кувертюр ЕКСЕЛАНС, с който вече работи АЛМА ЛИБРЕ.

Технологията Q-fermentation, се ползва вече от „КАКАО БАРИ“ като ферментират какаовите зърна в специални природни „втасватели“ с бананови листа и добавяне на „натурална природна закваска“.

В резултат на Q-fermentation получаваме:

Кувертюри по-плътни на вкус, по-богати и устойчиви природни аромати.

Презентаторът Бойко Владимиров, представи няколко варианти/рецепти на торти „ГАРАШ“ като обогати ореховите плаки гараш с ДЕЛИПЕЙСТ ОРЕХ и канела, и ганажа на торта ГАРАШ с масло БАУРАЛИЯ и БРЕНДИ ЛУКСАРДО.

Представиха се 4 варианти/кремове на торти ТРИЛОГИЯ, и за пръв път плътния крем/пълнеж по технология „cremè beurre“.

За клиентите на шоколади „КАКАО БАРИ“ и „ЧОКОВИК“, АЛМА ЛИБРЕ издаде и раздава листовки/ролки за информиране на продавачи и потребители за историята и технологията на сладкишите „ГАРАШ“ и „ТРИЛОГИЯ“.

Гостите се възползваха от специалните отстъпки за деня, и по повод посещенията/презентации на пейстри шефове

ПОЛ ПУКЕ и Г.КОСИУЧУК на 24 и 25 Юни, АЛМА ЛИБРЕ, обяви месец Юни като месец на кувертюри с отстъпка 10% за всичките разновидности шоколади.

Желаем успех на всички колеги от бранша и очакваме Ви в следващите ни презентации и обучения. (вижте приложените покани).



