

**DENTI**  
**DENTI**  
 FARINE, NATURALMENTE.



ОБУЧЕНИЕ- ПРЕЗЕНТАЦИЯ №453-454 / 22-23.02.24г.  
**ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБОВЕ и ШАКСОВЕ - ИНФИБРА**

ПЕЗЕНТАТОР: Мастер бейкерът АРОСТОЛИ ДИМИТРУСИ

представя рецепти и приложения за  
 ПИНСА, ПЕЙНИРЛИ, ПИЦА, КАЛЦОНЕ, ФОКАЧА,  
 ГРИЗИНИ, СПИРАЛИ, ТАРАЛИ, БРУШКЕТИ и др.

с натуралните италиански брашна от  
**МОЛИНО ДЕНТИ - ИНФИБРА**



**СЛЕДВА ПОДРОБНА ПРОГРАМА**



ЗА ДИГИТАЛНА ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ  
 един от тези линкове 23.02.24г. от 15:00ч.

<https://youtube.com/live/9I3VQ-K0eXg?feature=share>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

В обученията ще участват  
 до 10 професионалисти  
 и ще трябва всеки да купи  
 продукти за 400лв.  
 (запазва се реда на записване).

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място  
 В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР, №454  
 23.02.24г. от 15:00-17:00ч.  
 до 20 участници / вход свободен  
 запазва се редът на записване.

**CODA**



## ПРОГРАМА

### I. БРАШНО PIZZA 00 / MIDI от италианската мелница MOLINO DENTI

От италианската мелница MOLINO DENTI със специалното брашно PIZZA 00 / MIDI по технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ ще произведем и ще дегустираме:

**DENTI**  
FARINE, NATURALMENTE.



1. Традиционна италианска ПИЦА с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18 часа ( MIDI)
2. Италиански хляб мама чабата и мини чабатаки за сандвичи с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18 часа ( MIDI)
3. Sicilian Snack / сицилиански снэкс-хлеботворения с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18 часа ( MIDI)







## II. МНОГОЗЪРНАСТО ЧИЯ БРАШНО / MOLINO DENTI

От италианската мелница MOLINO DENTI със специалното брашно ЧИЯ (chia&semi) по технология на INFIBRA ще произведем и ще дегустираме модерни super food изделия:

**ИНФИБРА: бавно изпечени трици + зародиш**

**DENTI**  
**DENTI**  
 FARINE, NATURALMENTE.



**4. Многозърнест ЧИЯ италиански хляб по бавна ферментация с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА. Много вкусен СУПЕР ФУД хляб за здравословно хранене**

**5. БАГЕЛ / BAGEL с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за сандвичи и ресторантиорски модерни хлебчета**

**6. КРИЦИНИ: с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за хрупкави здравословни – диетични крицини**

**7. КРАКЕРС: с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за хрупкави здравословни – диетични кракери**







### III. ИТАЛИАНСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ СРОККИА SNACKS / КРОКИА ШНАКС

От италианската мелница MOLINO DENTI със специалната комбинация от брашна (инфибра, оризово, farina 00) ще произведем и ще дегустираме италиански snackови изделия:

**ИНФИБРА: бавно изпечени трици + зародиш**

**DENTI**   
FARINE, NATURALMENTE.



8. Традиционна ПИНСА КРОКИА

9. СОФТ ПИЦА КРОКИА

10. ФОКАЧИА КРОКИА

11. СЕЛСКА ЗАКУСКА със сирене  
СЕЛСКА ЗАКУСКА с маслини

12. КИПЪРСКА ПИТА / ПАНИНО

13. ПЕЙНИРЛИ КРОКИА

14. ПЕЙНИРЛИ КРОКИА/КРЕДИТЕЛА







#### IV. ИТАЛИАНСКИ ТРАДИЦИОНИ ПЕЧИВА DOLCE VIVO / ДОЛЧЕ ВИВО

От италианската мелница MOLINO DENTI със специалната комбинация от брашна (инфибра, лиевито, farina 00 и др.) ще произведем и ще дегустираме италиански СЛАДКИ ПЕЧИВА:

**ИНФИБРА: бавно изпечени трици + зародиш**

**DENTI**   
FARINE, NATURALMENTE.



15. **ВИЕНСКА СЛАДКА ФОКАЧА**

16. **КРОАСАН ДОЛЧЕ ВИВО**

17. **КОЛОМБА ДОЛЧЕ ВИВО**

18. **ПАНЕТОНЕ ДОЛЧЕ ВИВО**

19. **БАДКА ДОЛЧЕ ВИВО**

20. **ТОРТА ДИ РОСЕ с ДОЛЧЕ ВИВО**



## ИЗВЕСТНИ ЕВРОПЕЙСКИ ТРАДИЦИОННИ СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ

Представяме по желание на партньори три специални хлябове

Поръчайте и вашия любим известен хляб-рецепта, по възможност ще бъде включен в програмата.

### АМБЕР ХЛЯБ

### ТРАДИЦИОНЕН

### бавна ферментация

### ГРАНД ВИЛАДЖ

### ТРАДИЦИОНЕН

### СЕЛСКИ ХЛЯБ

### МАЛЦОВ

### ТРАДИЦИОНЕН

### ХЛЯБ "РУСТИК"



Гледайте филм/рецепта [ТУК](#)





# **ПРОГРАМА НА ОБУЧЕНИЕТО:**

**ЧЕТВЪРТЪК 22.02.24. 9:30-16:30ч.**

-Представяне на продукти / Оформяне на теста

**ПЕТЪК 23.02.24. 9:30-17:30ч.**

-Втасване и печене на всичките изделия

-Оформяне на витрина

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ 23.02.24г. 15:00-17:30ч.**

За обученията 20-21-22-23.02.24г. трябва да запазите място (до 10души) и да купите продукти над 400лв.

За презентацията/дегустация, вход свободен след запазване на място.

