

№194-195 Информация за обучението / 24-28 Август 2015г.

Характерът на обучението беше основан на следните принципи :

1. използваме възможно най-високо качество суровини и изтегляме цялата им динамика.
2. развиваме технологии освобождаващи динамиката на суровините.
3. създаване на структурни и вкусови комбинации с цел НАСЛАДА.
4. предлагаме съвременна визия основана на естетиката на минимализма.
5. с висококачествени суровини, съответни технологии на тяхното използване и подходящата визия достигаме желаните ценови себестойности с ДОСТОЙНСТВО.
6. Превръщаме занаята сладкарство в наука основана на :
 -историческото развитие на сладкарството,
 -международната сладкарска практика,
 -търсене и съзнателни експерименти със суровини и суровини от ново поколение,
 -използване на конкретна и точна терминология,
 -съзнателна детерминация на всяко сладкарско действие.
 -връзка с действителността.
7. Целим всеки съвременен български сладкар да се превърне в „chef de patisserie“. Всеки съвременен български сладкар да е ЛИЧНОСТ, комуникиращ и действащ извън стените на работилницата, способен да защити професионалните си позиции с цел НАСЛАДА и задоволяване на непрекъснато развиващите се потребителски нужди.



В АЛМА ЛИБРЕ представяме и развиваме непрекъснато основните правила на сладкарските раздели които образуват едно цяло

СЪВРЕМЕННОТО СЛАДКАРСТВО :

- ПАТИСЕРИ (торти и пасти и др.) – patisserie
- ВИЕНЕЗУАРИ (кроасани, многолистно и др.) – viennoiserie
- ШОКОЛАДЕРИ (шок. бонбони, фигури, украси и др.) - chocolaterie
- СЛАДОЛЕД (семифредо, топъл сладолед, сорбе и др.) – ice cream
- СИРОПИРАНИ (беирутски, от изток, европейски и др.)- syrupy sweets
- СЛАДКИ на ФУРНА (тарти, кейкове, печива и др.) – oven sweet cakes
- ДРЕБНИ СЛАДКИ (бисквитки, кукис, и др.) - scones
- СОЛЕНИ ТВОРЕНИЯ (солети, кракертс, гризини и др.) – salt snacks
- ЗАКУСКИ/СНАКС (солени/сладки изделия) – breakfast & snacks

Основани на тези правила АЛМА ЛИБРЕ споделя систематично сладкарските и хлебарските си познания, с организирани обучения и практика.



Нека видим как протече първото обучение от АЛМА ЛИБРЕ по ПАТИСЕРИ.

Семинарът беше от 40 учебни часа разпределени в едноседмичен интензивен курс от понеделник до петък, 24-28 Август 2015г. Теорията, историческата и научната сладкарска детерминация беше 20% от учебната програма (8 часа), с цел всяко сладкарско практическо действие да е основано върху конкретни познания и действителното развитие на международния сладкарски опит, а не на случайното сладкарско всекидневие.

Основния принципът на обучението не е бил да се сглобят конкретни АЛМА ЛИБРЕ рецепти, а да се представят технологии за изваждане на динамиката скрита във всяка суровина, оформяйки отделни МОДУЛИ за :

различни структури пандишпани, различни консистенции кремове, различни вкусове кремове, различни плътности, вкусове и визия на глазури. Характерът на всеки модул, произведен от отделни групи участници събужда вдъхновението на всеки сладкар, за да сглоби „конструкции патисери“.

Цялата технология основана на „frozen pastry“ създаде възможности за минимализация на производителни разходи и с определени техники, отлични основи за кадифени, блестящи, огледални, матови или релефни глазури.

Интересен момент за участниците в обучението беше експериментът :

Със същите суровини, но с различни технологии и конструктивни техники, оформяне на торти със същата външна визия и основен вкус, но с различни размери на НАСЛАДА и съответно със различни себестойност доказвайки, че с качествени суровини „ПЕСТРИ ШЕФ сладкарят може да стигне нивото на наслада и себестойността която желае“, а с нискокачествени суровини има вързани ръце.

Участниците под практическото ръководство на сладкаря Бойко Владимиров и технологичното ръководство на Янис Лиолиос, сглобиха с дадените модули авторски сладкиши с голямо вдъхновение и огромно желание за иновация.

Обучението приключи с оформяне на витрина, задача на всеки съвременен „chef de patisserie“,

а участниците смело излязоха на преден план пред „публика-потребители-дегустатори“, за да представят характера на всяко тяхно сладко творение .

Обучението беше организирано съвместно със списание „Кафе пауза“.

За участниците АЛМА ЛИБРЕ осигури книга с рецепти, видео филми с рецепти по патисери, виенезуари, дребни и кейкове.

Обучението приключи с прием на гости и дегустация.



Първи ден : 24.8.2015г.

Увод за целите на обучението.

История : условия за раждането и развитието на международното сладкарството.

История на европейското и балканското сладкарство. История на Българското сладкарство.

Теория на тема брашна : Заготовки на пандишпани.

Практика : производство на 12 различни видове/конструкции пандишпани, като класически, дакуаж, бадемов, бишкоти, браунис, гъбест, еклери и др.



Втори ден : 25.8.2015г.

**История и различия между кремове консистенции : „сантиги”, „сладкарски крем”, „крем дипломат”, „крем баваруаз”, „крем мус”.
Величието на млечната сметана. Съпоставка и сравнения на растителни сметани. Ролята на мазнините, дегустация и сладкарски избор.**



Трети ден : 26.8.2015г.

Величието на плодове в желе. Оформяне на плодови етажи „кули“.

Начин на сглобяване на торти по система „frozen pastry“.

Внимателно и много успешно, ФРЕНСКИЯ МАКАРОН е факт.



Четвърти ден : 27.8.2015г.

„АКАДАМИЯТА ЗА ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ” представи накратко историята на кувертюрите и заквасените шоколади на КАКАО БАРИ. Сглобяваме торти по *frozen pastry*”, приготвяме шоколадови „ганажи”, темперираме шоколад и приготвяме шоколадови украси.



Пети ден : 28.8.2015г.

Спазвайки правилата на минимализма, през последния ден на обучението довършихме и декорирахме 18 различни сладкиши. Приятелства и професионални отношения се развива, естествено, в работилницата на АЛМА ЛИБРЕ в процеса на творчество, вдъхновение и знания. Дипломите на участниците в семинара връчиха Бойко Владимиров и Янис Лиолиос пред 30 гости, мениджъри и професионалисти от бранша. Всички се насладихме с изкушенията, които се приготвиха през тези пет дена. С нетърпение почти всички от участниците сладкари в семинара ще започнат да представят към българските сладкарски витрини техните постижения в първия семинар по патисери на АЛМА ЛИБРЕ. Поздравления и успех на всички.



На въпроса „какво е впечатлението им за семинара и какви са им забележките, участниците отговориха :



Веселин Маринов – сладкар, собственик на работилница за сладкарски изделия в гр. Лондон

Семинарът надмина очакванията ми. След проведената практика и теория ще променим много неща в работата си. Професионалното обучение и представяне на продуктите промени мисленето ми в производствения процес. Намерих най-добри продукти, които да сравня с всички останали досега. Грешно беше, че скъпите материали вдигат цената на продукта. Очарован съм от професионализма. Невероятен пропуск и минус за всеки сладкар е незаинтересоваността му от тези семинари. Те наистина са критерии да разберем на какво ниво сме в момента като сладкари. Не съм очаквал да видя продукти с такова качество, които са специално селектирани от АЛМА ЛИБРЕ. Това спестява много труд и усилия на всеки в бранша. Температурата на шоколада за мен беше също нещо ново.



Златослава Младенова – завършила СГХС София, сладкар в “сладкопекарна КОСТАС” гр. София

Семинарът покри моите очаквания и беше много полезен за моите цели и развитие. Впечатли ме професионализмът на хората от Алма Либре, които ни обучаваха, знанията които натрупах и висококачествените продукти които използвахме за нашите прекрасни изделия. Радвам се, че присъствах на този семинар, защото се запознах с много висококачествени суровини, технологии и професионални хора.



Димитрийка Котева – сладкар в „Торти Колекция” гр. Пловдив

Лично аз за първи път се докоснах до голямото име Алма Либре и съм очарована и много впечатлена. Първо базата която сте създали, екипа който се погрижи да се почувстваме като у дома си. И не на последно място знанията и новите технологии които ни показахте, ме накараха да се чувствам горда и доволна, че присъствах на това обучение. Тук научих за произхода на всеки продукт, за неговото откритие и развитие през годините от къде произхожда самото име на продукта и ми беше много много интересно. Литературата, която не бих се сетила да прочета. Като продукти много ми харесаха Пате Сукри, Дуо Капсел, овкусителите на Фабри, шоколадите и продуктите Микрио. За Elle&vire и Norla няма спор, най-добрите. И това го знаем от опита си през годините. От технологиите ме впечатлиха обратният метод на пълнене на торта, приготвянето на кули и топлия напаж Амарена Fabri, който се разбива с пасатор. Надявам се да имам възможност да продължа да се запознавам с вашите продукти.



Илия Ангелов – преподавател в Европейска Академия за обучение и развитие гр. София

Благодаря на съдбата, че бях част от този семинар. Теоретичната информация поднесена от г-н Янис Лиолиос и техниките използвани в сладкарството показани от шеф-сладкар Бойко Владимиров са изключително полезни за мен. Семинарът беше невероятен – добра организация, ценна информация и страхотен климат. От сърце благодаря на професионалистите от Алма Либре.



Пепа Деликостова – сладкар на свободна практика гр.Пловдив

Семинарът беше изключително интересен и полезен за научаването на нови техники и продукти и тяхното приложение. Бих дала препоръка за начина на преподаване – повече теория свързана конкретно с темата на деня, практиката беше съкратена, като време от което се интересувах – техники и приложението им. Всяка група работеха успоредно с другите колеги и няха наблюдение върху работния им процес. Всички суровини са прекрасни на вкус и е удоволствие да се работи с качествени продукти винаги отличен резултат. Удоволствие е да работим и творим с майстор сладкаря Бойко Владимиров. Тази седмица бяха дни изпълнени с положителни емоции и много нови запознанства.



Анна Тодорова – сладкар на свободна практика гр.Бургас

На този семинар дойдох с много очаквания. Най-вече защото ясно осъзнавам, че има какво да науча Винаги. Новото за мен бяха техниките за сглобяване, начините за подготовка на заготовките и планиране на производството. И за мен всъщност това беше едно от най-важните неща, които се надявах да науча и го научих от специалист на световно ниво. Както сами се убедихме техниките от преди 20-30 години, а отпреди и година непрекъснато се обновяват. И това е една от причините да се посещават подобен род обучения и семинари. Няма завършен сладкар. Динамичното време, в което живеем е факт и всеки уважаващ се човек трябва да е наясно, че винаги ще има какво да научи. Това важи и за сладкарите. Суровините на АЛМА ЛИБРЕ се доказаха със своето качество. Качествения шоколад и сладката с високо съдържание на плодове ми направиха най-силно впечатление. Привърженик съм на натуралните суровини без оцветители и консерванти и имам резерви за овкусителите, но не мога да отрека вкуса и аромата, който придават. Голям интерес проявявам и към брашната., за които разказахте, че са с много високо качество и ако не успея да се включа в тематичния семинар, със сигурност ще се запозная и сама или ще се опитам да дойда следващия път. Благодаря Ви.



Ваня Гешева – технически секретар в АЕА – производител на сладкарски изделия

Семинарът организиран и проведен от АЛМА ЛИБРЕ покри и дори надмина моите очаквания. Имах възможността да се запозная и да надникна в света на „Съвременното сладкарство“ в компанията на специалистите от АЛМА ЛИБРЕ. Този семинар ще ми бъде полезен за нашите бъдещи цели и развитие. Впечатлена съм от професионалния подход и умения на технолога-сладкар Бойко Владимиров, който успя с лекота да ни въведе и покаже нови техники в сладкарството. Сладкарите от бранша трябва да присъстват на подобен род обучения с цел да обменят опит и идеи и да се запознаят с новостите в бранша. Суровините на АЛМА ЛИБРЕ са от висок клас, като човек който за първи път се запознава и опитва от тях установих, че са страхотни на вкусови качества, имат добри производствени показатели с помощта на които получихме страхотни и вкусни патисери.



Даниел Станев – собственик на ресторант в гр. Габрово

Ако трябва да обобщим като цяло семинара е изключително ползотворен, без значение дали става въпрос за напреднали сладкари, вещи в занаята или не толкова. Определено по предварително зададените теми семинара покри моите очаквания и без съмнение всичко, което видях и научих тук беше полезно за моята дейност. Акцента беше върху суровините с които работихме, много високо качество такива и похвално е, че Янис обръщаше внимание на исторически факти и произход на различни суровини, имена и технологии. Този тип семинари са актуални и от гледна точка на факта, че човек се запознава с най-новите тенденции и технологии в бранша, както и на новите суровини. Като суровини всички те бяха на изключително ниво, но бих открил млечната сметана на ЕЛЕВИР и шоколадите на КАКАО БАРИ. Благодаря на екипа на АЛМА ЛИБРЕ за добрата организация и високия професионализъм. С удоволствие бих посетил следващ подобен семинар.



Юлия Панджерова – преподавател в Европейска Академия за обучение и развитие гр.София

Семинарът покри в голяма степен моите очаквания като според мен теорията беше повече от необходимото, защото всеки може да намери информация в исторически план. Времето за практика понякога не достигаше и това водеше до бързанае, всяка група работеше едновременно с другите и това доведе до момент, в който не виждаш нищо друго освен това, което ти правиш. Семинарът беше полезен за мен като преподавател, защото научих много неща относно състава на продуктите на АЛМА ЛИБРЕ, както и някои техники, които не познавах. Присъствието на хора на различно професионално ниво е добре, но някои от тях изземват всички функции и е трудно за останалите от групата да направят повече неща. Много съм впечатлена от продуктите на АЛМА ЛИБРЕ и най-вече от сметаната ЕЛЕВИР, амарена огледалните гласажи, качествения шоколад, маслото и новите продукти- брjуле и панакота. Ще се постарая да използвам колкото може повече от продуктите Ви. Препоръката ми е при следващ семинар всяка група да работи, а останалите да гледат какво се случва. Впечатлена съм от съчетанието на енциклопедични знания, поведение, мениджърски подход у Янис. Благодаря. Благодаря на Бойко за търпението и професионализма.



Румяна Георгиева – сладкар на свободна практика гр.София

Семинарът като цяло покри моите очаквания. Искаше ми се всички да може да видим как се правят всичките кремове, блатове, защото всеки правеше своята задача и не видяхме останалите заготовки. Искане ми се да мога да се докосна до всичко. Радвам се, че получаваме много информация под формата на материали и дискове. Очаквах да получим и рецепти, които може да се допълнят с продуктите от фирмата. Мисля, че сладкарите трябва да присъстват на семинарите, за да се запознаят не само с продуктите, но и с новите визии на продуктите. Много ми хареса философията на фирмата – НАСЛАДА, КАЧЕСТВО И ФИНАНСИ!!! Впечатлена съм от качеството на продуктите. Хареса ми атмосферата и създадените контакти. С голямо удоволствие ще присъствам на всичките презентации и обучения. Благодаря.



Ирена Иванова – собственик на цех за сладкарски изделия гр.Павликени

Прекрасна форма на представяне на продуктите, използването на суровините, ефекта и визията при употреба на продуктите. Прекрасно е, че са поканени за участници производители, в случая на сладкарство, които да прилагат реално в своята дейност видяното и показаното. Научих използването, направата на основни кремове, блатове и глазури, приложението им в моето производство ще остане фантазия. Изключително съм изумена от отношението на Янис към, обясненията за новостите в бранша, разясненията за маркетинга в продажбата на сладкарските изделия.



Славка Златанова - Клас3000 ЕООД, собственик на цех за сладкарски изделия гр.Хисаря

Изказвам благодарност и признателност за Вашето домакинство на семинара който се проведе в АЛМА ЛИБРЕ. Благодаря Ви от сърце! Безценно е това, което направихте! В обучението успяхте да организирате и синтезирате умения, както за развитие на бизнеса, клиенти, презентирани и маркетинг-теоретично, така и за развитие на техника и работа -практически. Невероятно е как успяхте да съберете 20 човека, които не се познават и ги превърнахте в екип, предразполагайки ги да се почувстват така сякаш цял живот са работили заедно. В АЛМА ЛИБРЕ не само получих нови умения, но в процес на обучението аз си отговорих на много въпроси на които дълго време съм търсила решение. Оценявам предоставената възможност да работя с висококачествените суровини на АЛМА ЛИБРЕ, работата в екип с Бойко Владимиров, който сподели с нас своя богат опит и изключителна техника и умения. Лекциите, проведени от Янис Лиолиос са теми с които трябва да се запознае всеки съвременен уважаващ професията си сладкар. Огромната гама от продукти дават възможност да правим неповторими на вкус и визия сладкиши. Сигурна съм, че тепърва, ще откриваме какво можем да постигнем с тези продукти, със знанията и уменията които ни предадохте в АЛМА ЛИБРЕ. Бъдете все така всеотдайни, сърдечни и най-вече щастливи, защото Ви е от АЛМА ЛИБРЕ се грижите за нас-Вашите клиенти, които създават НАСЛАДА.



Каролина Добрева – собственик на пекарна гр.София

Семинара беше полезен за мен, тъй като използвам суровини, които бяха показани. Научих за много продукти, които бих искала да използвам в бъдеще. Ако сладкарите от бранша използват суровини от Алма Либре, семинарът ще им покаже много варианти за използването им. Най-ме впечатли качеството на кувертюрите. Най-интересна за мен бе технологията frozen pastry. Бих искала времето за практика да беше повече.