

## СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР\*\*

КЕКСОВЕ – БИСКВИТИ - БАРС - ТОРТИ - СЛАДОЛЕД

Всекидневния здравословен начин на съвременните потребители задължава все повече и повече потребители да търсят сладки БЕЗ ЗАХАР\*\*. АЛМА ЛИБРЕ разработи и ПРЕДСТАВЯ:



**КЕКСОВЕ И ПАНДИШПАНИ  
ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР**  
кекс с плодове (или спанак)  
кекс с краставици (или моркови)

**ДИАВИВА КУКИС  
БЕЗ ЗАХАР**  
Ванилия, какао, кранбериз  
КУКИС С АГАВЕ

**ЗДРАВΟΣЛОВНИ  
ДИАВИВА БАРС БЕЗ ЗАХАР**  
със зърнести снежинки  
кранбериз, кокос и др.

**ДИАВИВА ТОРТИ  
И СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР**  
Йогурт, плодови и  
шоколадови приложения БЕЗ ЗАХАР

**СЛАДОЛЕД  
БЕЗ ЗАХАР НЕВИЯ**  
Ванилия, какао

\* До 8 участници, запазва се редът на записване.

Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,

<https://www.almalibrecenter.com/>

\*\* Около 30гр. кристална захар на ден са необходими за нормалното развитие на човешкия организъм, но рядко потребителите се ограничават в тези рамки, тъй като консумацията на кристалната захар по природа предизвиква секреция на хормона допамин, която по реда си ражда нуждата за повече консумация на захар и в резултат на това се получава качване на килограми и неприятни здравословни усложнения. Предложените рецепти са с натурален монозахарит АГАВЕ (сироп от кактус) и малтитол натурален дизахарит от зърнено нишесте. И двата подсладители са подходящи за диабетици и сваляне на килограми (съвет от

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място  
В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР,  
23.02.2022г. от 15:30-17:30  
(до 20 участници в две зали)  
запазва се редът на записване.



ЗА ДИГИТАЛНА  
ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ  
един от тези линкове  
на 23.02.2022г. от 15:30-17:30

<https://us06web.zoom.us/j/89925450978?pwd=dGc4QlorYmFkVTZ0Q2JrQVVoOWE1DQ0T09>

<https://youtu.be/elcF0mDVYa4>

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

## ВЕЛИКДЕНСКИ ЕВРОПЕЙСКИ СЪВРЕМЕННИ ПЕЧИВА\*\*

БАЛКАНСКИ КОЗУНАК-ИТАЛИАНСКИ „КОЛОМБА“ (3 вида)-НЕМСКИ ПЛЕТЕНИЦИ- АМЕРИКАНСКИ КЕЙК СОРТ ФАТ



БАЛКАНСКИ ТРАДИЦИОННИ  
КОЗУНАЦИ

-КЛАСИЧЕСКИ  
-НОНА РАЧЕЛЕ  
-с ЗАЛИВКИ

ИТАЛИАНСКИ ТРАДИЦИОННИ  
КОЗУНАЦИ „КОЛОМБА“

-КЛАСИЧЕСКИ с бадеми/НИБ захар  
-с ФЪСТЪЧЕНИ КАПКИ/ фил.бадеми  
-с ПОРТОКАЛ/яйчна заливка

КЛАСИЧЕСКА НЕМСКА  
ПЛЕТЕНИЦА

-с термоустойчив канелов  
пълнеж, фъстъчени капки,  
шоколадови капки

КЛАСИЧЕСКИ АМЕРИКАНСКИ  
ШОРТ ФАТ КЕЙК

Нова рецепта с рич крем  
и шорт фат, с заливка  
и термоустойчиви фъстъчени

ВЕЛИКДЕНСКИ  
ШОКОЛАДОВИ ЯЙЦА  
И НОВИ ФРЕНСКИ

ШОКОЛАДОВИ  
„ЛЕМАН“ ДЕКОР

\* До 8 участници, запазва се редът на записване.

Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878  
690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,

<https://www.almalibrecenter.com/>

\*\* Потребителите пътуват вече из Европа като никога!

Независимо от възраст или пол, съвременните български потребители като работници, студенти или туристи посещават съвременните европейски сладкарници и пекарни и се наслаждават на високото ниво изделия основани на различни традиционни рецепти. Тези изделия вече е време да бъдат до традиционните български и балкански козунаци!

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място  
В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР,  
15.03.2022г. от 15:30-17:30  
(до 20 участници в две зали)  
запазва се редът на записване.



ЗА ДИГИТАЛНА  
ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ  
един от тези линкове  
на 15.03.2022г. от 15:30-17:30

<https://us06web.zoom.us/j/83777285951?pwd=Nm5wK0s3a3haeTRvUXpmTU9TYsSrUT09>

<https://youtu.be/lcjCM4naNbl>

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

ПОКАНА ЗА ОБУЧЕНИЕ №385 (9-10.3.22г. от 9:00 до 17:30ч.)\*  
ПОКАНА ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ №386 / 10.03.22г. 15:30ч.



Alma  
Libre

Alma  
Libre  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



**БЕШАМЕЛ**  
за пълнежи  
на баници

## ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ И ЗАКУСКИ

### със специални крем пълнежи с нови сирена\*\*

ТИРОГАЛО - ФЕТА - МАНУРИ - ГРАВИЕРА КОЗЕ - ГРАВИЕРА ОВЧЕ - РЕГАТО – ГРАВИЕРА КРАВЕ



С НОВИТЕ СИРЕНА  
НОВИ РЕЦЕПТИ  
ЗА ГРИЗИНИ  
И КРИЦ РОЛС

\*\*Тайната на успешните закуски се намира в рецептите за тестата (куру, гевречено, многолистно, красаново или друго), разбира се и на включените мазнини в тестата и определено на пълнежите в различните структури на тестата.

АЛМА ЛИБРЕ, представи много пъти рецепти за теста и специални мазнини към тях.

**Сега внасяме от Гърция, Белгия, Ирландия и Италия, много специални гравииери и сирена за успешни пълнежи на баници!**

\* До 8 участници, запазва се редът на записване.  
Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.  
ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,  
<https://www.almalibrecenter.com/>



ЗА ДИГИТАЛНА  
ПРЯКА ВРЪЗКА  
НАТИСНЕТЕ  
един от тези линкове  
на 10.03.2022г.  
от 15:30-17:30



<https://us06web.zoom.us/j/81524520378?pwd=Rk9hVzhXZk1ObFpRWnhiQeVl3T3NYUT09>  
<https://youtu.be/RPw2l7gDX2g>  
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

**НОВО  
В ПЛАТФОРМАТА НА  
АЛМА ЛИБРЕ  
ФЕВРУАРИ-МАРТ 2022г.**

**ПОКАНИ, НОВИ РЕЦЕПТИ И НОВА ИНФОРМАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ  
ФЕВРУАРИ-МАРТ  
В ЕЛЕКТРОННАТА ПЛАТФОРМА НА АЛМА ЛИБРЕ**











1. **БУТОН ПОКАНИ: покани за следващи инициативи на АЛМА ЛИБРЕ**  
<https://www.almalibrecenter.com/%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B8-%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BC-%D0%B2%D0%B8>
2. **БУТОН ПЕЧИВА/КЕЙКОВЕ: нова рецепта „РИЧКРЕМ-ШОРТ ФАТ КЕЙК“**  
<https://www.almalibrecenter.com/cakes>
3. **БУТОН, БЕЗГЛУТЕНОВИ: сладки и солени изкушения от безглутенови суровини**  
<https://www.almalibrecenter.com/items-11>
4. **БУТОН, СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР: торти, кейкове, тарти, бисквити, сладолед БЕЗ ЗАХАР**  
<https://www.almalibrecenter.com/%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BA%D0%B8-%D0%B1%D0%B5%D0%B7-%D0%B7%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80>
5. **БУТОН, ГРИЗИНИ : нови рецепти за „ГРИЗИНИ ШОРТФАТ“**  
<https://www.almalibrecenter.com/%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B8>  
**НОВА РЕЦЕПТА ЗА ГРИЗИНИ „МЕДИТЕРАНЕАН“:**  
<https://www.almalibrecenter.com/%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B8>
6. **ИНФОРМАЦИЯ ЗА НОВИЯ „ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“ ВИДЕО и ПРОСПЕКТУС. (скоро обучение-презентация)**  
<https://www.youtube.com/watch?v=14j7cdxlu54>  
[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_79df0d83e72740b79d5df9e8990ff1bf.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_79df0d83e72740b79d5df9e8990ff1bf.pdf)
7. **БУТОН „СУРОВИНИ“ – КАТАЛОГ 3, стр. 39 и стр. 82 ВЕЛИКДЕНСКИ ДЕКОРАЦИИ**  
 стр.41 НОВИ захарни плаки и релефни захарни лога.  
[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_f3f1a8fcacb4463a8755c139ad381a7c.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_f3f1a8fcacb4463a8755c139ad381a7c.pdf)

**ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, СВЪРЗЕТЕ СЕ С КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ**

**търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904**

## ПО ЗАЯВКА ДО 01.05.2022 МОЖЕ ДА ПОЛУЧИТЕ:

КОД	ЛЕМАН / LEMAN Шоколадови ВЕЛИКДЕНСКИ украси	ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАЦИИ ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
184466		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ПИЛЕТА (3D) 4 модела / размер 3,5см. / 72бр.	83,75лв/72бр.
184467		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ПЕТЕЛИ (3D) 4 модела / размер 3,5см. / 72бр.	83,75лв/72бр.
184468		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА (3D) БЕЛИ С ЗЛАТНО ФИГУРИ 4 модела / размер 3,8X2,4см. / 64бр.	59,89лв/64бр.
184469		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА (3D) БИТЕР С ЗЛАТНИ ФИГУРИ 3 модела / размер 3,8X2,4см. / 64бр.	57,00лв/64бр.
184470		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА (3D) БИТЕР С ГЕРБЕРИ 3 модела / размер 3,8X2,4см. / 96бр.	84,65лв/96бр.
184471		ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАТИВНИ ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА (3D) БЕЛИ С ЦВЕТНИ ФИГУРИ 3 модела / размер 3,8X2,4см. / 96бр.	84,65лв/96бр.
184472		ШОКОЛАДОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА 8 модела / размер 3 X 2 см. / 250 бр.	72,61лв/250бр.
184473		БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ПЛАКИ С ЯЙЦА размер 3 X 3 см. / 220 бр.	59,04лв/220бр.

Код	ПРОДУКТ	ВЕЛИКДЕНСКИ ЗАХАРНИ ДЕКОРАТИВНИ ЕЛЕМЕНТИ	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
192706		E89870 ВЕЛИКДЕНСКИ ЯЙЦА ЗАХАРНИ 45мм. Различни видове и цветове 40бр./опакровка	<b>16,10 лв./40бр.</b>
192708		E898501 Мини ВЕЛИКДЕНСКИ захарни символи 57бр. различни видове	<b>30,20лв./60бр.</b>
192705		E897001 Мини захарни животни 30-50мм Различни видове 40бр./опакровка	<b>11,10лв./40бр.</b>
192703		E890501 Цветя разноцветни захарни 35мм. 40бр. /опакровка	<b>11,10лв./40бр.</b>
192704		E895701 Пеперуди разноцветни захарни 40мм. 40бр. /опакровка	<b>11,10лв./40бр.</b>
192702		E895713 Пеперуди ЗЛАТНИ захарни 40мм. 30бр. /опакровка	<b>13,10лв./30бр.</b>

РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮВЕНИТЕ  
ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка:

[https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7\\_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf](https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf)

ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ

кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др.  
ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)



вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

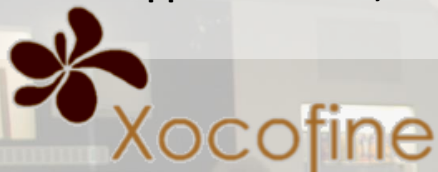
вижте цялата презентация ТУК



Последната презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
отвори и представи книгата „АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“  
[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_399a820297f6414b8d508add0f49fb23.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_399a820297f6414b8d508add0f49fb23.pdf)

<https://www.youtube.com/watch?v=QZ5gTcHxOQg>

Рецептите и апликациите с кувертюрите ЧОКОФАЙН, които започваме да представяме се стремим  
стъпка по стъпка да отразяват постепенно всички съвременни международни шоколадови тенденции  
ШОКОЛАДОВАТА ИГРА, СЕГА ЗАПОЧВА, натиснете върху линка и вижте шоколадовите изкушения които представихме



<https://youtu.be/xAggybnshBQ>



торта ЧОКОФАЙН  
„СОЛЕН КАРАМЕЛ“



торта ЧОКОФАЙН  
„ГРАНД МАРНИЕ“



РЪЧНИ ЗАНЯТЧИЙСКИ  
ШОКОЛАДОВИ ТАБЛЕТИ ЧОКОФАЙН



ЧОКОФАЙН САЛЦИ  
за „ПРОФИТЕРОЛ“



## ПАЗАРЪТ ТЪРСИ ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВО, ПЛАЩА ЗА ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВО! ПОТРЕБИТЕЛИТЕ ОТКАЗВАТ ДА ПЛАЩАТ ПО-ВИСОКИ ЦЕНИ ЗА КОМПРОМИСИ В КАЧЕСТВО!

Въпреки пандемията, сладкари и хлебари от цялата страна се събрахме в двете зали на АЛМА ЛИБРЕ, дегустирахме 10 коледни изкушения с прецизност и професионализъм и попълнихме анкети с оценки за изделията. Оценките бяха много високи за всичките изделия, с най-високите резултати по ред на средни оценки за : ДВУЦВЕТНИЯ КРОАСАН, ЩОЛЕН, ДАТСКИ КОЛЕДНИ РОЛС, КОК, МЕЛОМАКАРОН и КУРАБИЙКИ. Новия продукт АЙЗИНГ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА за рисуване на бисквити (пипинг) се оказа новия ХИТ за бърза, стабилна и ефикасна работа. Десетки професионалисти следяха на живо тази презентация - дегустация в платформите на ZUM и YOUTUBE като пряко предаване.

Натиснете върху тези линкове за да видите запис от презентацията:

Първа част: <https://www.youtube.com/watch?v=2AgH2FYk5Uo>

Втора част: <https://youtu.be/tQcDBqSz8E0>

Въпреки сърдечните пожелания от всички нас, от АЛМА ЛИБРЕ, за ЗДРАВЕ и УСПЕХИ през новата 2022 година, те не стигат.

В тази коледна карта сме включили специална видео-рецепта за коледни трюфели с пожелания за УСПЕХИ!

Натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/nQFwHnISfy>

или отворете QRcode



**190**

дегустации



Повече от 250 професионалисти сладкари и хлебари в две големи зали на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ се разпределихме в **12** тематични презентации, (1.Закуски, 2. Занаятчийски хляб с квас, 3. Торти/ентреме с кувертюри „ХОСОFINE“, 4.Виенски закуски, 5.етнически хлябове, 6. мусове, шокол. бонбони, сладки в чаши, 7.гризини/соленки, 8. много и пълно / зърнести хлябове, 9. Тарти, кейкове и печива, 10. сандвичи,, 11. Функционални хлябове, 12. Френски и етник ТОРТИ), за да дегустираме над 190 различни крайни изкушения по избор на гости-партньори на АЛМА ЛИБРЕ, подбрани от електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ <https://www.almalibrecenter.com/>

Целта: да се изберат конкретни изделия от всеки партньор, да се вдъхновим заедно, да подобрим и подновим всяка хлебарска и сладкарска витрина с цел **ДА УВЕЛИЧИМ ОБОРОТИТЕ**

19.10.21г.



20.10.21г.



21.10.21г.



22.10.21г.



Посрещаме гостите-партньори на АЛМА ЛИБРЕ,  
в специално оформените две зали на АЛМА ЛИБРЕ спазвайки максимално епидемичните мерки.  
Богатите разговори с консултантите, технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ преди и след дегустациите

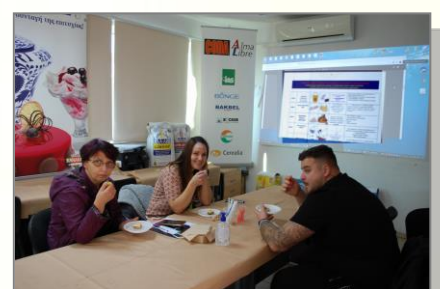
посрещаме внимателно гостите



дегустации в зала 1



дегустации в зала 2



Помолихме участниците на дегустациите (250 професионалисти) след дегустиране на всеки от 190 артикули по хлебарство, сладкарство, закуски, хлеботворения и др. (наложени и известни в европейските витрини) да попълнят специално оформените анкети (в 12 отделни презентации) с много строги оценки (от 1 до 10). Представяме Ви артикулите които са взели най-високите оценки (оценени от присъстващите от 1 до 10) и вече се предлагат в различни версии, нюанси и имена в стотици обекти в България. За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ: търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

/19.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ЗАКУСКИ**  
презентатор-технолог Кристиян Нинов

**ДЕГУСТАЦИЯ №1**  
14 изделия

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА

**Диетичен геврек „Здраве и фитнес“**  
с гликемичен индекс 54-60

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата вдясно за да видите видео.

дегустираха  
професионалисти  
средна оценка  
**9,77**



**Класически Солунски Геврек с натурален ечемичен малц**

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глутен 32%, абсорбция 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР POP. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното), осигуряващо изключителни сусамени аромати в тестото.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка  
**9,50**



**СОЛЕНИ БЕРЛИНИ**

БЕРЛИНИТЕ са немските "донати" приготвени на фурна а не пържени в олио както американските донътс. Пухкави, порести ароматни от маслото, яйцата и силните брашна се пълнят с плодове и мармалади, но стават изключително вкусни и със солени кремови пълнежи обикновено основани на бешамел, сирена и колбаси.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка  
**9,45**



**ДЕГУСТАЦИЯ №2**  
10 изделия

/19.10.21г. 14:00-15:30ч./ **ЗАНЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ с КВАС**  
Презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ**

Един много икономичен „ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ“. Ежедневен бял хляб, който е обвързан с много добра технология. Ако нещо не Ви допада в хляба който произвеждате и искате подобрене, този метод е Вашето решение. С метода на предфермент със закваска джерме, получаваме по-голяма киселинност на хляба от което следва и по- добрата хидратация. Което само по себе си води до по-голям срок на годност на крайното изделие. Добавянето на 30% Лимнос, към едно обикновено брашно ни дава по добра вътрешна структура и по- добра кора. И не на последно място придаваме индивидуален характер на нашия хляб с по-добър вкус и аромат.

дегустираха 16  
професионалисти,  
средна оценка  
**9,62**



**ЗЛАТЕН ХЛЯБ "ЛИМНОС"**  
**всекидневен селски хляб с пшенична закваска**

Класически хляб от твърда пшеница "Златен- Лимнос". Приготвен от 100% висококачествена твърда пшеница жълти брашно, заквасен с пшенична закваска. С така характерните за средиземноморските хлябове вкус и аромат и неповторимия златист цвят. Един много икономичен, вкусен, ежедневен хляб.

дегустираха 16  
професионалисти,  
средна оценка  
**9,43**



**ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО**  
**(алмкрусте)**

„Планинския хляб с кисело мляко“ сме го приготвили от твърда пшеница в комбинация малцови брашна, заквасени със закваска от кисело мляко. Технологията която използваме със закваската ни дава един въздушен хляб със силно изразени пори в иначе леко жиливата средина. Много приятна тънка хрупкава кора. Закваската от кисело мляко ни дава малко по-голяма киселинност на хляба, която се отчита много приятно във вкуса и аромата.

дегустираха 16  
професионалисти,  
средна оценка  
**9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №3**  
16 изделия

19.10.21г. 16:00-18:30ч./тема **ТОРТИ/ЕНТРЕМЕ**

презентатор-технолог Бойко Владимиров

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“**

-ХРУПКАВ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ДАКУАЖ вместо пандишпан приготвен с пресни белтъци  
-Много богат ЯЙЧЕН БАВАРСКИ КРЕМ ОТ БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР. Аериран ШОКОЛАДОВ МУС от БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР-Хрупкав шоколадов етаж от ФИЛИРАНИ БАДЕМИ И ФЛОРЕНТА  
ГЛАЗУРА: блестяща, огледална, плътна БИТЕР-МЛЕЧНА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА с изключителен вкус и визия, която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и финес.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



**ТОРТА „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС ШАМ ФЪСТЪК-НАР“**

**ТОРТА-СТЕБЛО „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY**

Бял шоколадов МУС от ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“  
върху БЯЛ ШОКОЛАДОВО КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца.  
Тортата е залята с плътна БЯЛА ЗАЛИВКА, която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,52**



**„БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА / Серия**

-Хрупкава БАДЕМОВА ТАРТА с ДОМАШЕН МАРМАЛАД ПОРТОКАЛ (ръчно приготвен)  
-Мек ефирен ЛЕШНИКОВ ПАНДИШПАН КАФАРЕЛ-МУС ОТ БЯЛ ШОКОЛАД НАПАЛ  
ЗАЛИВКА: Много специална, плътна МЛЕЧНА ГЛАЗУРА която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,50**



**ДЕГУСТАЦИЯ №4**  
16 изделия

/20.10.21г. 12:00-13:30ч./ **ЗАКУСКИ-ВИЕНЕЗУАРИ**

Презентатор-технолог Кристиан Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“**

Слънчогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънчогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК  
Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,32**



**МНОГОЛИСТНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПУЙКА И КРЕМ СИРЕНЕ**

Здравословна пълнозърнеста закуска с по нисък гликемичен индекс с пуйка и френски крем сирене ЕЛЕВИР от френския регион БРЕТАНИ

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,26**



**НЕМСКИ БЕРЛИНИ НА ФУРНА**

Някой ги наричат "немски донъти". Печено на фурна маяно тесто, от много фини специални брашна ИОГОФАЙН или БРИОШ със специални плодови или пралинови пълнежи  
Тук, АЛМА ЛИБРЕ, представя няколко рецепти и приложения от безбройните в Европа.  
За повече, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №5**  
12 изделия

20.10.21г. 14:00-15:30ч./ тема **ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ**

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

**ФРЕНСКА БАГЕТА**

Представяме Ви една технология за стабилно производство на традиционна „Френска багета“. Включените опушени малцови брашна(Лапатрише), освен че помагат за достигане на така характерната структура(много тънка и много хрупкава, здрава кора и пореста еластична средина), ни придават аромати на хляб печен на дърва. Една хубава багета вдига нивото на обекта.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,83**



**„ИСПАНСКИ ХЛЯБ“ - Испания**

Испанските хлябове влизат в семейството на така наречените „Средиземноморски хлябове“, които се характеризират с присъствието на твърда пшеница в състава си. В случая използваме комбинация от твърда и мека пшеница и за да придадем още по силни вкусови и ароматни качества използваме, готов предфермент (Пулиш) Вино. Хляба се характеризира с тънка, здрава и хрупкава кора, както и с мека, еластична, пореста средина.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,54**



**СПЕЦИАЛЕН СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ от твърда пшеница**

Един класически „Средиземноморски“ хляб, който крие в себе си магията на брашната произлизащи от тези географски ширини. Произведен е от комбинация на два различни разработки на брашна от твърда пшеница с еднаква много фина кокометрия, които си комбинират много добре и придават много приятна визия, кора, средина, вкус и аромат на крайното изделие.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №6**  
31 изделия

20.10.21г. 16:00-18:30ч./ тема **МУСОВЕ И КУВЕРТЮР**

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Бойко Владимир

**КЛАСИЧЕСКИ ШОКОЛАДОВИ БИТЕР БОНБОНИ СЕМУА**

Плътен шоколадов бонбон от СТАБИЛЕН БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ  
върху тънка основа от НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР „СЕМУА“

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,75**



**ЧЕРЕШОВ ШОКОЛАДОВ МУС „ПАНТИ“ / Серия МУСОВЕ**

ДОБРЕ АЕРИРАН млечно-битер шоколадов мус основан на прясна млечна сметана 35%, мляко и жълтъци от яйца. Заливка от БИТЕР ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ. На дъното на чашата,  
**ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ СОРТ ПАНТИ** в желе.

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



**БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ С БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“**

Плътни и меки ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ от БЯЛ ФРЕНСКИ ШОКОЛАД  
„СЕМУА“ и КРАВЕ МАСЛО от прясно мляко.

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,62**



ДЕГУСТАЦИЯ №7  
13 изделия

/21.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ГРИЗИНИ / СОЛЕНКИ**

изделия  
с НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

### ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ БАТОН САЛЕ С ГОРЧИЦА

Хрупкави, солети със СМЕТАНА И КРЕМ СИРЕНЕ основани на масло и високопротеинови брашна от твърда пшеница, с горчица Подходящ снакс за всеки час на деня, идеален снакс за бира или лек обяд.

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,93**



### ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС"

Фино царевично гранулирано брашно (МАЙЗАНО) с майзано спейс (къри, кориандър, куркума, горчица, сух грах, чили, тилчец-сминдух, кимион, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно, лют червен пипер) заедно с пълно-протеиново пшенично брашно и образуват здраво тесто с крем от течности образуван от растителни мазнини от рапица и слънчоглед, бяло вино и екстракт от бренди. Поръсваме с царевично гранулирано брашно МАЙЗАНО

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,87**



### СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ КРИЦ-РОЛС

ДОМАТЕНИ КРИЦ РОЛС са много хрупкави вкусни сухи солени хапки от маяно ронливо маслено тесто с различни пълнежи, бешамел със сирене, с маслини, бекон или друго Идеален снакс за лек обяд, за бира за парти или предястие. Много бързо производство, нулева фира.

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,61**



ДЕГУСТАЦИЯ №8  
10 изделия

21.10.21г. 14:00-15:30ч./

тема **МНОГОЗЪРНЕСТИ и ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ хлябове**

изделия  
с НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

презентатор-технолог Кристиян Нинов

### МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С "КРАФТ БРЕД 50"

Природата създава различни зърнени култури. Най-важните от тях превърнати в брашна, смлени по различни начини, се смесват и образуват МНОГОзърнести брашна, подходящи за производството на МНОГОзърнести ХЛЯБОВЕ с изключителни вкусове и здравословни характеристики.

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**10,00**



### ГРАНОПАН МАЙЗАНО: ЦАРЕЧИЧЕН ХЛЯБ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични снаксове! Гранулираните царевични частици в смес със слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**9,98**



### ФРЕНСКА МНОГОЗЪРНЕСТА БАГЕТА

Традиционна „Френска багета“, която е приготвена от над 6 вида брашна, по бавна ферментация. Малцовата обработка на брашната придава натурален аромат изпечен на дърва.

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



ДЕГУСТАЦИЯ №9  
23 изделия

/21.10.21г. 16:00-18:30ч./

**ТАРТИ, СЛАДКИ ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ**  
презентатор-технолог Бойко Владимиров

изделия  
с НАЙ-ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „ПАРИ-БРЕСТ“/ серия TRADISION**

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, на схема „геврек“, пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ от прясна млечна сметана. По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,84**



**ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВА ТАРТА**

Върху хрупкава линзер бисквитена основа, традиционен влажен кекс РИЧКРЕМ съчетан с ЛИМОНОВ КРЕМ сорт "ПОРОС". Известен сладкиш-печиво в Белгия. Разновидности с други плодове на БАКБЕЛ (малини, диви ягоди и др.), обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,82**



**ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“**

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР -ШУ, изпечен с хрупкав СТРОЙЗЕЛ ОТГОРЕ и пълнеж от СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,76**



ДЕГУСТАЦИЯ №10  
14 изделия

/22.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **САНДВИЧИ**  
презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
с НАЙ-ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ**  
**„ВУЗЕЛБРОД“**

Много вкусен и ароматен, тъмен традиционен австрийски хляб благодарение на комбинация от малцови брашна. Малко количество инверто захар осигурява трайност и свежест, а малко количество зехтин осигурява вкус и еластичност за дълго време. Идеален хляб за сандвичи с луканка или немски салам, кисели краставици и всеки пълнеж характерен за страни с ниски температури.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,92**



**ОРИГИНАЛЕН БРИОШ**

Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлебни, така и сладкарски изделия. Най-предпочитаната питка за хамбургер. При правилно съхранение със срок на годност до 6-7дена. ТУК, представяме няколко рецепти, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,91**



**ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ**

Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича и слънцогледови ядки. Хрупкава кора дължащ се на специални царевични поръски или сусам. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,90**





ДЕГУСТАЦИЯ №11 8 изделия	/22.10.21г. 14:00-15:30ч./ <b>ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ</b> презентатор-технолог Кристиян Нинов	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p style="text-align: center;"><b><u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“</u></b> <b><u>МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%)</u></b> <b><u>ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО</u></b></p> <p><i>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.</i></p> <p><i>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.</i></p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">9,33</p> 	
<p style="text-align: center;"><b><u>ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ</u></b></p> <p><b>се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:</b></p> <p>Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки. Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви. С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени. Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качества показатели. Бързо и лесно производство.</p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">9,33</p> 	
<p style="text-align: center;"><b><u>МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“</u></b></p> <p><b><u>ЗА ХИПЕРТОНИЯ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ</u></b></p> <p>За потребители с хипертонични проблеми, сърдечно-съдови заболявания и всички които се стремят към здравословен начин на живот!</p> <p>Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми и сърдечно съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулти и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система</p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">8,85</p> 	

ДЕГУСТАЦИЯ №12 15 изделия	/22.10.21г. 16:00-19:00ч./ <b>ФРЕНСКИ и ЕТНИК ТОРТИ и СЛАДКИ</b> презентатор-технолог Бойко Владимирова	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p style="text-align: center;"><b><u>ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“</u></b></p> <p>Два или три етажа, много вкусен, бадемово-кайсиев пандишпан ФИНАНСИЕ последователно с „МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС“ и „КАРАМЕЛОВ БАВАРУАЖ ПАСТЕЛЕРО“.</p> <p>Много специална заливка от МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">9,14</p> 	
<p style="text-align: center;"><b><u>ШОКОЛАДОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПРЕМИУМ КРАНЧ</u></b></p> <p>„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашата БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца. Етажи от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ ЕФИРЕН МУС „НОНА“ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА. В средата на тортата етаж от ХРУПКАВ КАРАМЕЛ ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ (сорт фирания) и бисквити. ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива напълно тортата осигурявайки богат МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВ вкус, дълга трайност и отличен разрез.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">9,08</p> 	
<p style="text-align: center;"><b><u>БЪЛГАРСКА ТОРТА ГАРАШ / серия TRADITION</u></b></p> <p>Магията на българското сладкарство, отразено в националния сладкиш ГАРАШ. Тънки платки от ОРЕХОВ ДАКУАЖ с малко канела последователно разположени и между тях ШОКОЛАДОВ МАСЛЕН ГАНАЖ. Заливка от НАТУРАЛЕН ШОКОЛАД.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p style="font-size: 24pt; font-weight: bold;">8,92</p> 	

**За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:**  
 търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998. Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

Пекари и сладкари от цялата страна по ръководство на технологът Кристиян Нинов, работиха на 1 и 2 септември 2021г. по тема ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „Царевична баница КУРУ“, „Царевично ГНЕЗДО майзано“, „ГЕВРЕЦИ с пълнежи“, „хрупкави КРИЦ-РОЛС“, „БРЕД-СТИК с карамелизиран лук“, „СОЛЕНИ МЪФИНИ“ „многозърнесто КУРУ с бешамел и сирене“, „ПИЦА и ПЕЙНИРЛИ с квас“, „италианска ФОКАЧА“, „ШОТЛАНДСКА многолистнна закуска“, „солени и сладки БЕРЛИНИ“

Като натиснете върху този линк може да видите цялата презентация: <https://youtu.be/Tu812ivRQW4>

а подробни РЕЦЕПТИ И ТЕХНОЛОГИИ може да намерите в новата „ЕЛЕКТРОННА ПЛАТФОРМА –ИЗЛОЖЕНИЕ АЛМА ЛИБРЕ“

<https://www.almalibrecenter.com/>

на бутони: „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“, „ЗАКУСКИ“ и „ГРИЗИНИ СОЛЕНИ“, след като се регистрирате .

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878984887, 0878257904, 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



РЕПОРТ № 358-359/14.7.21г.

ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЯ ТЕМА: „ТРАДИЦИОННИ ФРЕНСКИ СЛАДКАРСКИ ТЕХНИКИ“  
ПРЕДСТАВЯНЕ НА „ПАРФЕ“ (торти, сладоледи, нуга)

На 13.07.21г. сладкари от цяла България се събрахме и по традиционни френски технологии произведохме „ЛИМОНОВО ПАРФЕ“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „НУГА ПАРФЕ“, ТАРТИ, БОНБОНИ И БИТЕР ТОРТИ  
ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/lg4PJPFothY>

Регистрирайте се в новия сайт на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ за филми рецепти и целия рецептурник

<https://www.almalibrecenter.com/>



РЕПОРТ № 356-357/3.6.21г.

**ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЯ „ФУНКЦИОНАЛНИ-ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“  
НОВИ РЕЦЕПТИ С МНОГО КОНКРЕТНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СВОЙСТВА  
ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/JyLN99TgpoE>**

На 02-03.05.21г. хлябари от цяла България се събрахме и произведохме сертифицирани изделия,  
**ХЛЯБОВЕ С КОНКРЕТНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СВОЙСТВА (функционални хлябове)**

Подробна презентация от специалист диетолог проф.Я.Хрису и мастер бейкер Н.Кациупас на български:

[https://www.youtube.com/watch?v=Y1EX\\_8iKLi0](https://www.youtube.com/watch?v=Y1EX_8iKLi0)

<b>РОЖКОВ ХЛЯБ АНТИБАКТЕРИАЛНИ СВОЙСТВА</b>	<b>КОНОПЕН ХЛЯБ СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА</b>	<b>ЗДРАВЕ И ФИНЕС ЗА ДИАБЕТИЦИ</b>	<b>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНГЕЛ ЗА СТОМАШНИ ПРОБЛЕМИ</b>	<b>МАЛЦОВ БЕЗСОЛЕН ЗА ХИПЕРТОНИЯ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ</b>
---	--	--	---	--

Репорти и информация  
за предишни презентации на АЛМА ЛИБРЕ

## ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ЗАНЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

### НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2021г.

ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/Bx770MCiTwU>

На 11-12.05.21г. сладкари от цяла България се събраха в Атина, за да представят новите рецепти занаятчийски сладолед. Целия рецептурник, видовете и технологиите, може да видите ТУК: [https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7\\_aab9d51f0ddb4d299fba8ac22725f4c4.pdf](https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_aab9d51f0ddb4d299fba8ac22725f4c4.pdf)  
Съответните презентации-обучения от „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ преведени на български отварят други хоризонти за бранша:  
Презентация сладоледки КАНАКИС BG 15.6.20 – Атина <https://youtu.be/20bEEf0ufDI>  
Презентация КАНАКИС-ФАБРИ 29.4.20 – Атина <https://youtu.be/T7vuarFnOYE>  
Топъл сладолед <https://youtu.be/hxB-aHKqr14>

ЦЯЛАТА ГАМА И РЕЦЕПТИ ФАБРИ ТУК: <https://e558de80-0851-4248-a1cd->



## ИЗВЪНРЕДНО ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

№ 350 (обучение) / № 351 (презентация-дегустация) 06-07.04.2021г.

тема : „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“

ТОРТИ, ЕНТРЕМЕ и СЛАДКИ В ЧАШИ

НА ТРИ МНОГО УСПЕШНИ РЕЦЕПТИ-ТЕХНОЛОГИИ



Сладкиш с МАСТИХА ХИОС – „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ“

Сладкиш с КРЕМ БРЮЛЕ - „МАНШЕ“

Сладкиш с ПАНАКОТА - „ПЕРУ“

100%  
АВТЕНТИЧНА  
МАСТИХА  
ХИОС



В този линк, може да видите цялата презентация в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР: <https://youtu.be/ADbbwzeDgBw>

В този линк, може да видите съответната презентация от АТИНСКИЯЦЕНТЪР: <https://youtu.be/fENeQb8JSdk>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

## ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „КОЗУНАЦИ – ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ“

На 25.3.21г., малка група от български професионалисти, хлебари и сладкари следяха дигитално, интересните предложения за Великден на АЛМА ЛИБРЕ.

В центъра на вниманието, козунаци с шоколадови и плодови заливки, иноваторски пълнежи (крем йогурт, лимон „порос“, пастелеро и др.), технология за оформяне на великденски шоколадови фигури.

Голям интерес обърнаха участниците към „козунак без захар, с АГАВЕ“ към „козунак YOĞURTLU с пълнеж сладкарски крем йогурт“ към „козунак с мастиха ХИОС“ и към „немската плетеница с канелов пълнеж“.

За рецепти и видео-рецепти натиснете върху тук:

[https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7\\_3956adc3d8704c378b34ac6b5033c204.pdf](https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_3956adc3d8704c378b34ac6b5033c204.pdf)

За да видите цялата презентация, натиснете в тук:

<https://www.youtube.com/watch?v=phdvKk-dUOY>

За продуктовия каталог №1 натиснете ТУК:

[https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7\\_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf](https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf)



РЕПОРТ № 344-345 /26-27.1.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „ВЕГАН и ЗДРАВΟΣЛОВНИ - ИНОВАТОРСКИ изделия“

НАТИСНЕТЕ ТУК ЗА ДА ВИДИТЕ  
ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-

<https://youtu.be/gFPi3XIOd>

На 27.1.21г. дегустирахме нови ВЕГАН изделия:  
ВЕГАН КУКИС ТОРТА  
ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР  
ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР  
КАПУЧИНО БЕЗ ЛАКТОЗА и БЕЗ ЗАХАР  
КОНОПЕН ХЛЯБ  
и МИНИ СЛАДОЛЕДКИ С ФИБРИ

За репети, видео-рецепти  
технологий и разновидности  
обърнете се към търговците  
на АЛМА ЛИБРЕ

100%  
АВТЕНТИ  
ЧНД

Новата иноваторската рецепта:

„СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ с МАСТИХА ХИОС“

впечатли гостите с различния и фин вкус и визия.

- крем “Мастиха ХИОС” от натурална смула –остров Хиос
- пандишпани от ШАМ ФЪСТЪК
- вътрешен етаж (кули) АМАРЕНА
- заливка БИЯЛ ШОКОЛАД – МАСТИХА ХИОС





На 26 януари 2021г. в „Алма либре консултантски център“, проведохме обучение на тема „хлебчета за ресторанти и сандвичи, подходящи технологии суровини.“

Участваха професионалисти хлебари които искат да подновят гамата си и да представят успешни комбинации за сандвичи с подходящи рецепти за хлебчета, рецепти за кремове за намазване от вътре, подходящи пълнежи ... и всичко това с технология на пряко производство или бавна ферментация или полу-изпечени замразени хлебчета.

Поискайте Филми-рецепти от търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Във всеки един от тези филми. ще може в рамките на 15-20мин. да видите стъпка-по стъпка цялата технология и подробно рецептата за да може да

<https://youtu.be/2ASvk7GiV2c>



**ОРИГИНАЛЕН БРИОШ**

**КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР**

**ДИНГЕЛ И ЗДРАВЕ**

**ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ**

**ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ**

**ЧИАБАТА ДУРУМ**

Следващия ден, на 27 януари ограничен брой гости в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР и десетки зрители по интернет-зоом пряка връзка следяха на живо презентацията на 6 нови оригинални рецепти за сандвичи

АЛМА ЛИБРЕ, с ентузиазъм и въображения започва новата година, 2021г., с обучение на 12-14.1.21г., по тема : „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“

Професионалисти сладкари работиха по ръководство на Бойко Владимиров, сладкар-технолог на АЛМА ЛИБРЕ.

На 14.1.2021г. представихме резултатите от това обучение, на дигитална презентация в която са присъствали над 30 фирми дистанционно и заедно с ограничен брой гости, в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР дегустирахме крайните изделия.

Новите сладки: „РЕД ВЕЛВЕТ“ в ЧЕТИРИ апликации „АМЕРИКАНСКИЯ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“, „РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН“, „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ и „РЕД ВЕЛВЕТ КАП КЕИК“ впечатлиха най много колегите и партньорите които дегустираха, а новите рецепти „ягодово-шоколадова торта КИС“, „шоколадова с плодове АМАРЕНА – БЛЕК ФОРЕСТ“, „портокалова с бял шоколад НЕПАЛ“, „класически ФРЕНСКИ МАКАРОН“ и „шоколадови бонбони ЗА ВЛЮБЕНИ“ според участниците, бяха много интересни предложения за “деня на влюбените” и не само.

По пряка връзка, поздравления и сладкарски идеи от фирма ШУГАРТ по интернет от Стефания Салагиани и декораторката Иулия Стайку  
Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ, видео-рецепти за тези сладки и гледайте цялата презентация като натиснете върху линка което следва:

<https://youtu.be/qglx1Rj3ZBc>



