

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”, приключи програмата на първото шестмесечие на 2015г. с три много успешни инициативи/проекти за клиентите си презентирани на 24,25 и 26 Юни 2015г. желаем успех към всичките колеги и ви очакваме за съвместно развитие на ваши проекти и идеи.

**Информация за презентация №190 -24 Юни 2015г.**

**ТЕМА : „ВИСШО СЛАДКАРСТВО СЪС „ЗАКВАСЕН” КУВЕРТЮР”**



*‘Eva βήμα μπροστά !*

На 24 Юни белгийският шоколадIER, пейстри шеф, **Марк Пуке**, гостува в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и пред повече от 50 професионалисти сладкари от цяла България представи „висше европейско шоколадIERство” основано на суровини, сладкарско брашно, захар, яйца, кувертюри, какаово масло, краве масло и други първични суровини потвърждавайки, че „новите сладкарски нововъведения не спират никога, а всеки съвременен сладкар трябва да е отворен към ВСЯКО НОВО, да дава и да приема ако иска да бъде актуален на пазара.

Смело да представим висококачествени сладкиши на нашите витрини, да наложим „насладата” като цел на всяко сладкарско производство...”  
Пейстри шефът **Марк Пуке**, представи и работи за пръв път в България със **ЗАКВАСЕН КУВЕРТЮР**, а Янис Лиолиос обясни много подробно предимствата на **ЗАКВАСЕНИТЕ КУВЕРТЮРИ-Q FERMENTATION**, които вече предлага АЛМА ЛИБРЕ на българския пазар.



Информация за презентация №191 -25 Юни 2015г.

ТЕМА : „SNACK PASTRY - едно ново сладкарско течение“



На 25.6.2015г. полския пейстри шеф **Гиоргос Косиутчук**, ръководител на „Атинския гастрономичен център – СТЕЛИΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ“ представи едно ново сладкарско течение в Европа. Сладкиши по-„всекидневни“ със „сναксов“ характер, по-малки и по-лесно употребявани и преносими, здравословни и много по-близко до бързо и цялостно покриване на всекидневните нужди на съвременните потребители във всеки момент през целия ден.

**Здравословни барс от мек/софт кукис** от овес или мюсли, с ядки, снежинки, сусам и плодове, образуват основите върху които ще бъдат поставени, по-плътни **френски кремове със структура смете** : шоколадови кремове с повече мазнини, близо до парфе с кувертюрите на **ЧОКОВИК** от **БИРИ КАЛЕБО** и фонд руаял който осигурява плътна, но мека и стабилна структура смете.



Новия продукт, **МЛЕТНА СМЕТΑΝΑ-ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ** впечатли клиентите на **ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ**.

Гиоргос Косиутчук представи традиционен сиропиран **ΒΑΒΑ** и **ΒΑΒΙΕΡΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ** с **МЛЕТНА СМЕТΑΝΑ-ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ**.

Новите шоколадови хапки със сол, подправки, ядки, белтъци и захар от Гиоргос Косиутчук, изненадаха гостите.



## Информация за семинар №192 -26 Юни 2015г.

### ТЕМА : „ВИЕНСКИ БАНИЦИ и ЗАКУСКИ/viennoiserie”

На 26.6.2015г. пейстри шеф **Гиоргос Косиутчук** се задълбочи подробно, теоретически и практически върху новия проект на АЛМА ЛИБРЕ, „**СЛАДКИ И СОЛЕНИ ИЗКУШЕНИЯ – СЪВРЕМЕННИ ЗАКУСКИ/ viennoiserie**”. Солени и сладки закуски и снаскове, основани на четири теста : **1.КРОАСАН** croissant, **2. ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО** puff pastry, **3.ШОТЛАНДСКО ТЕСТО** scottish dough, **4. ТЕСТО МАЯНО БРЕЗЕ** pate brisee yeast .

Ламинаторът помага за масово производство, но не е задължителен.

„Всеки сладкар и хлебар е важно да познава подробно и ясно технологиите на тези теста, да освободи въображението си и на основата на огромните им възможности да създаде съвременни закуски и снаскове, както в закувалните, сладкарниците, хлебопекарните, хотелите и кафетериите в Европа...” уточни Г.Косиутчук.

Специални, много силни високопротеинови брашна и мазнини, маргарини и масла са главните герои на тези теста.

С висококачествените суровини на АЛМА ЛИБРЕ и технологиите които се представиха на този семинар, АЛМА ЛИБРЕ започва нов проект :

### „СЛАДКИ И СОЛЕНИ ИЗКУШЕНИЯ – СЪВРЕМЕННИ ЗАКУСКИ/ viennoiserie”.



Техническият екип на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” организира поредици от презентации, филми-обучения, рецепти и приложения за предлагане на българския пазар и клиентите си на висококачествени СЪВРЕМЕННИ ЕВРОПЕЙСКИ ЗАКУСКИ-ВИЕНЕЗУАРИ. Техническият състав, търговците и ръководството на АЛМА ЛИБРЕ ще бъде до всеки български професионалист който смело ще направи стъпката за производство и представяне на висококачествени европейски закуски и снаскове по витрините на закувалните, пекарните и сладкарниците.

Желаем успех.