

## СЪБИТИЕ 16 – 04.09.2009г.: „ Декорацията в съвременното сладкарство-нови концепции.”



**Минимализмът и символиката** са съвременните тенденции за декорация на сладкишите, според специалистите на „Алма Либре консултантски център”. Основата е глазурата на тортата. Здрава, естествена, без петна, издръжлива, без опасност от изсъхване, с гланц или матова визия, вкусна. Това са основните критерии, които определят качеството на глазурата за нас в АЛМА ЛИБРЕ. На семинара, сладкарят Бойко Владимиров представи технология с използване на желатин, олио, вода, овкусители делипейст и други суровини за оформяне на глазури с отлично качество, гланц и вкус. Отпечатани фигури от какаово масло върху шоколад (БОМБАСЕЙ), е най-модерната технология за оформяне на модерни символи и елементи за украса върху тортите или от страни. Флорента, френски макарон, карамелизирани и филирани ядки, криспмикс, петинайс бяха само част от представените „инструменти” за украсяване на сладкиши.

Във втората част на семинара се представиха за първи път, торти в силиконови форми за многократна употреба на фирма Décors creations. Технологиът на АЛМА ЛИБРЕ, Бойко Владимиров представи лесния и бързия начин, по който могат да се украсяват тортите със силиконовите форми на Décors creations.

Външната визия с «инструменти» за украсяване от «Алма Либре консултантски център» и тортите от силиконовите форми, впечатлиха 30-те гости сладкари от цялата страна.

