



## РЕПОРТ № 410: КОЛЕДНА презентация / дегустация 10.11.2022г.

Десетки сладкари от цяла България се събрахме на 10.11.22г. в последната за годината презентация на АЛМА ЛИБРЕ и дегустирахме ДВАДЕСЕТ известни международни КОЛЕДНИ СЛАДКИШИ от целия свят

ЗА видео с цялата презентация, натиснете ТУК: <https://youtu.be/E0cHJzeWunM>  
За рецепти и повече информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ  
Пожелаваме на всички, весели и плодотворни празници!

КОЛЕДНИ  
ВИДЕО-РЕЦЕПТИ  
и пожелания  
ТУК







## РЕПОРТ № 407: Посещение-семинар / презентация-дегустация / СОЛУН 21-22.10.2022г.

**Alma Libre**

По инициатива и организация на АЛМА ЛИБРЕ повече от 50 сладкари от цяла България се събрахме в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР - КАНАКИС“. Там под ръководството на pastry-chef GORJ KOSTIUTSUK, представихме нови тенденции в СЛАДКАРСТВОТО, ВИЕНЕЗУАРИ (закуски) и ШОКОЛАТИЕРСТВОТО. Дегустирахме и оценихме повече от 20 крайни изделия ,произведени специално за българските сладкари.

Тук, видео-информация: <https://youtu.be/L6lvCiOfINU>

На вечерята направи поздравление зам-председателя на Европейската федерация на сладкарите г-н Мариос Пападопулос, което беше изключително важно за развитието на бранша, вижте ТУК: <https://youtu.be/g9lVz0aYUzo>

Лекцията на г-н Макс Калиадасис, преподавател по маркетинг, специалист в бранша сладкарство-хлебарство даде повод за много разговори и задълбочи диалога между присъстващите български сладкари, вижте ТУК: <https://youtu.be/3LQvpBpgcys>





### КВАСИ - БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ - ПРЕФЕРМЕНТ

Група от хлебари се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и за два дена произведохме 10 различни видове заквасени хлябове с индивидуални вкусове, характер и визия, с натурални закваски БЮКЕР по технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ и ПРЕФЕРМЕНТ.

Допълнително, извън програма технологът на АЛМА ЛИБРЕ Кростян Нинев представи технологиите “par bake” и “fresch par bake” осигуряващи ВИНАГИ топли и пресни хлябове по обекти БЕЗ НИКАКВА ФИРА И БРАК.

Може да видите видео с цялата презентация (№405) натискайки върху линка:

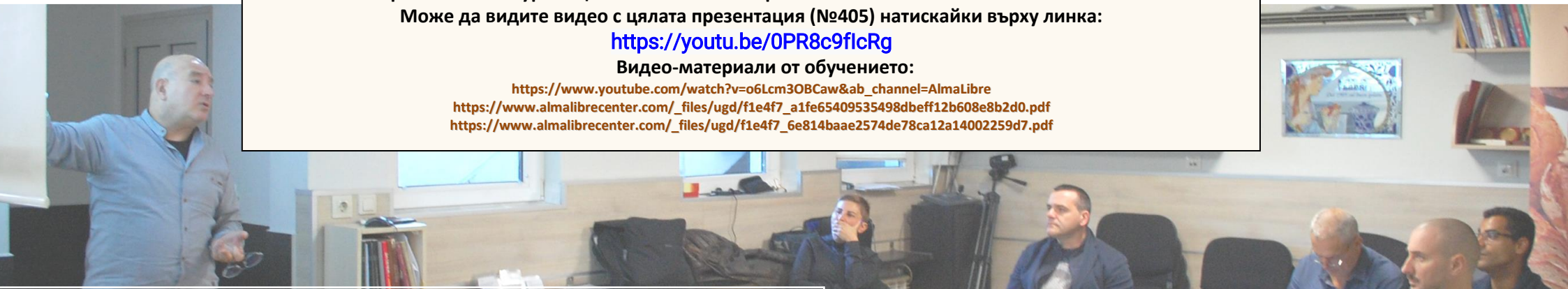
<https://youtu.be/0PR8c9flcRg>

Видео-материали от обучението:

[https://www.youtube.com/watch?v=o6Lcm3OBcaw&ab\\_channel=AlmaLibre](https://www.youtube.com/watch?v=o6Lcm3OBcaw&ab_channel=AlmaLibre)

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_a1fe65409535498dbeff12b608e8b2d0.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a1fe65409535498dbeff12b608e8b2d0.pdf)

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_6e814baae2574de78ca12a14002259d7.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6e814baae2574de78ca12a14002259d7.pdf)





РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 403 / 20.9.22г.

ЗАЛИВКИ И ДЕКОРАЦИИ върху ТОРТИ и СЛАДКИ

Една голяма група сладкари от цяла България се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и през целия ден декорирахме торти и сладкиши приготвени предварително.

Заливки с подходяща плътност, за да покрият напълно сладкишите задължават влагата да се съхрани по тялото на сладкишите, а самите кремове на тортите по рецепти заключват влагата си без „гумиране“. Цялата тази френска технология на “frozen pastry” осигурява отлична визия и удвоява по естествен път, срока на годност на крайните изделия.

Кадифените глазури с какаово масло впечатлиха участниците.

Поради големия интерес, обучението ще се повтори на 04.10.2022г.

За да видите видео с цялата презентация (№403) натиснете върху линка:

<https://youtu.be/PHkvrDRVu7g>

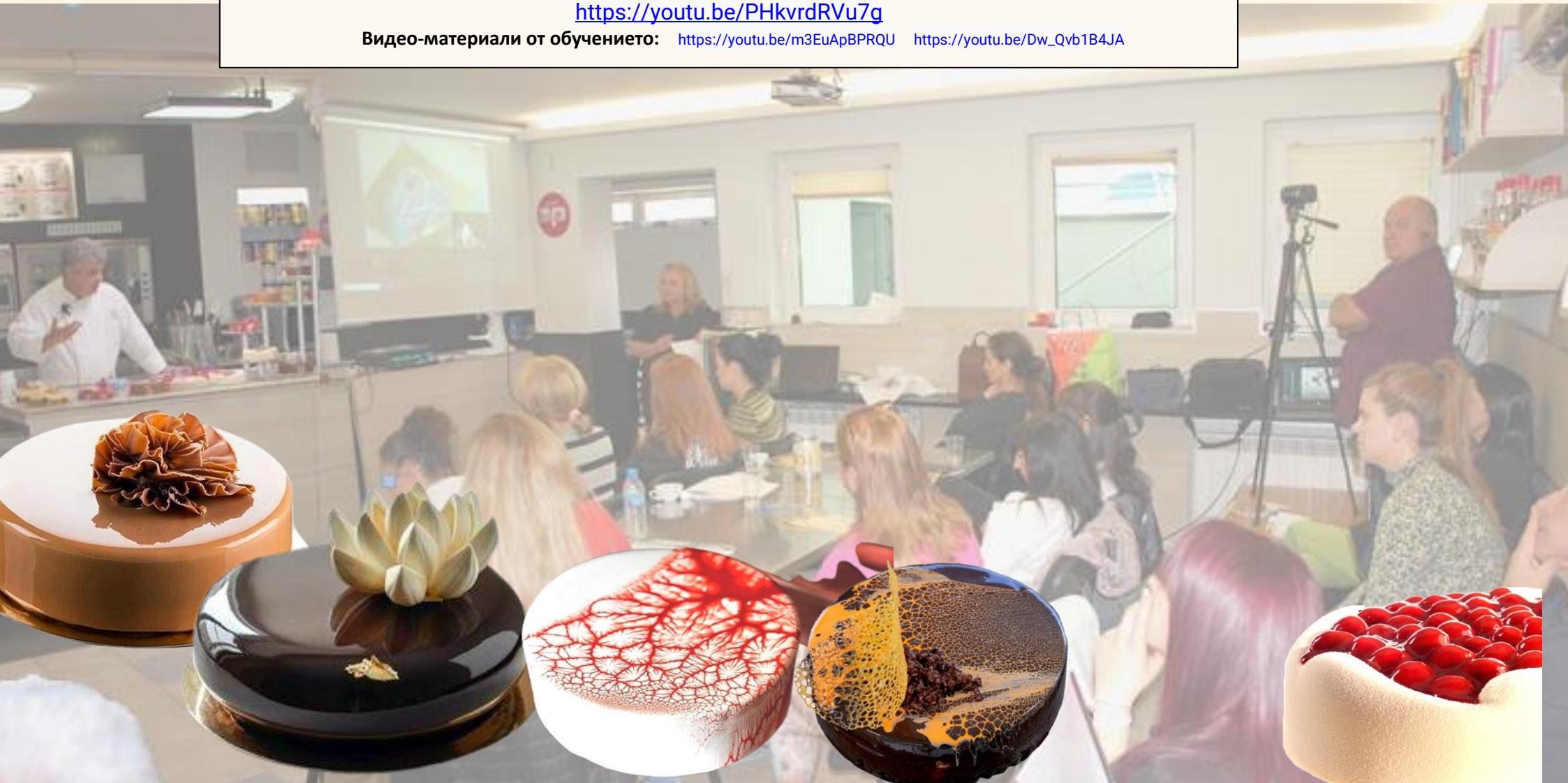
Видео-материали от обучението: <https://youtu.be/m3EuApBPRQU> [https://youtu.be/Dw\\_Qvb1B4JA](https://youtu.be/Dw_Qvb1B4JA)

**Alma**  
**Libre**

 **Bakbel**  
*Our fruits Your passion*



*One step ahead!*





## РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ № 401 / 19.7.22г.

### ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО ОТ ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ

Една по-различна сладкарска инициатива реализира екип от български сладкари на 18-19.7.22г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ под ръководството на сладкаря Бойко Владимирев и рецепти на френските пейстри шефс НИКОЛА БУЗИН и ЖИЛ МЕЗОНЕВ.

В лицето на три рецепти-торти, се представи:

1. Съвременна френска култура на хранене, със сладкиши с по-сбити и контрастни вкусове и много малка захарност и
2. произведени с първични суровини по традиционни френски сладкарски технологии.

Специални гости бяха Пейстри Шеф Жорж Костиючук и известния Мениджър от бранша г-н Стелиос Канакис, който след като поздрави българските сладкари подчерта, че: „трябва редовно да вкусим сладки произведения от различни култури и да обогатяваме нашата вкусова палитра, така че да успява всеки един да твори собствените си НАСЛАДИ.

АЛМА ЛИБРЕ и фирма КАНАКИС сме на лице, за да РЕАЛИЗИРАМЕ ЗАЕДНО ВАШИТЕ МЕЧТИ.“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ИЗКАЗВАНЕТО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ НАТИСКАЙКИ ВЪРХУ ЛИНКА КОЙТО СЛЕДВА:

[https://youtu.be/rh\\_RTeFZJe4](https://youtu.be/rh_RTeFZJe4)

**Alma**  
**Libre**



*One step ahead!*

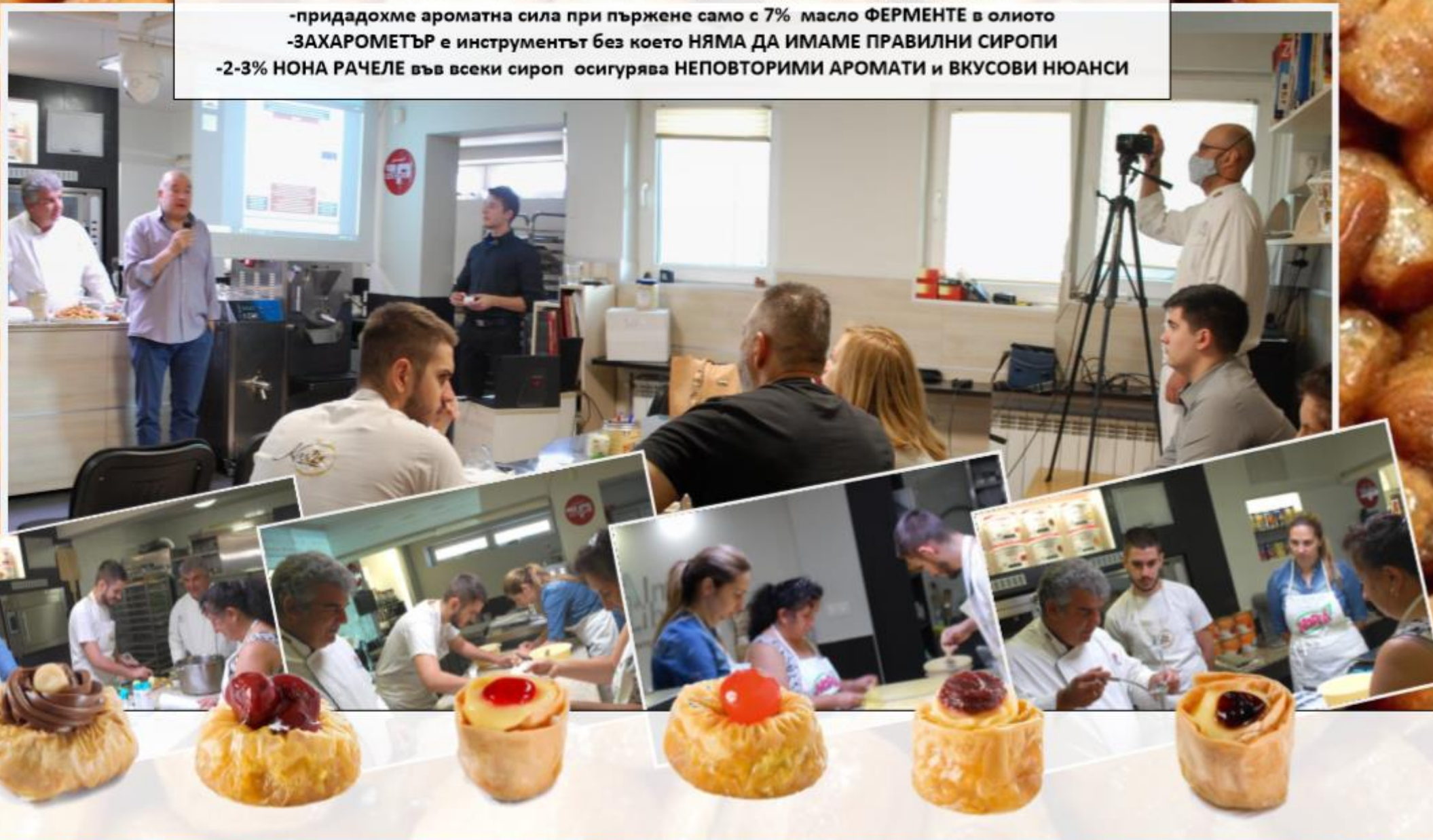




РАПОРТ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ДЕГУСТАЦИЯ № 400 / 13.7.22г.  
НА ТЕМА, СИРОПИРАНИ КУРКУБИНИ И БУШЕ МИНЬОН

**Цялата презентация:** [https://](https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0) [https://www.youtube.com/watch?v=lrZT\\_82kze0](https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0)

- екип от сладкари произведоха пържени сиропираните КУРКУБИНИ за пръв път в България
- работихме по технология на „мократа кърпа“ за да не изсъхват корите
- придадохме ароматна сила при пържене само с 7% масло ФЕРМЕНТЕ в олиото
- ЗАХАРОМЕТЪР е инструментът без което НЯМА ДА ИМАМЕ ПРАВИЛНИ СИРОПИ
- 2-3% НОНА РАЧЕЛЕ във всеки сироп осигурява НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ и ВКУСОВИ НЮАНСИ





Не стига да бъдат хлебните и сладките изделия БЕЗ ГЛУТЕН и БЕЗ ЗАХАР но трябва да бъдат и МНОГО ВКУСНИ!!  
Това успя да докаже екип от сладкари и хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с една много голяма гама  
от 100% безглютенови хлебни изделия и 100% без захар сладкиши, кейкове и бисквити.

Над 30 рецепти в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ са база за вдъхновение и иновации.

Цялата презентация може да я видите като натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/qD03LfwXqfg>





На 10.5.22г. хлебари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място по пикантни хлебни изделия и хлеботворенияосноани на нов много интересен смес от СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ПОДПРАВКИ И БРАШНА доза 5-40%/ код210366 „МЕДИТЕРАНЕАН“ / оферта 1, стр. 121 (сушени домати, чесън, лук, ленени слънцогледови и царевични семена, риган, босилек и др.)

натиснете върху линк за да видите запис от цялата презентация:

[https://youtu.be/pt3X\\_x9Q1W8](https://youtu.be/pt3X_x9Q1W8)



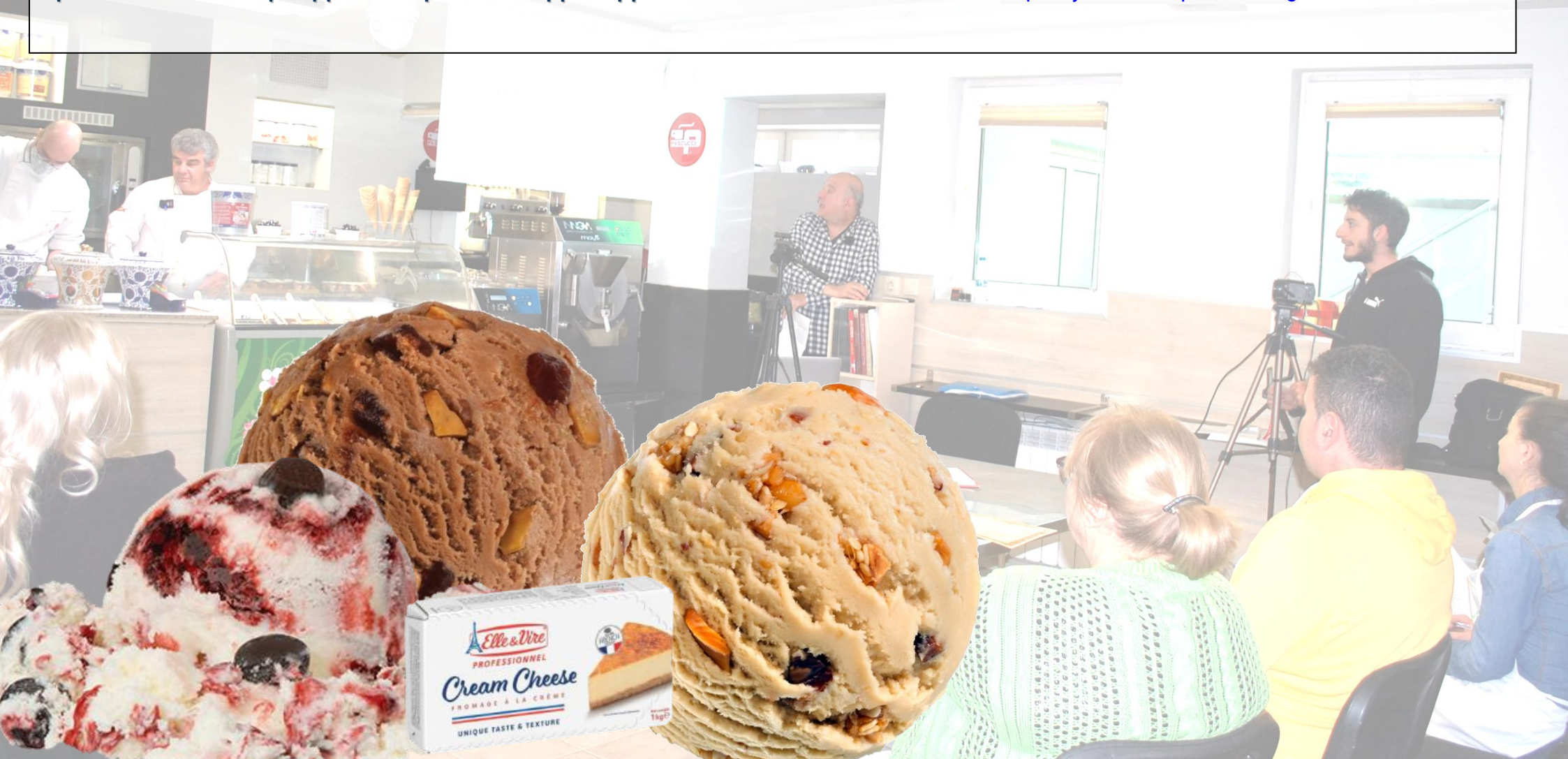


На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

[https://youtu.be/xqnB\\_4H2FDg](https://youtu.be/xqnB_4H2FDg)







На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите които дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиха:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmQW1u1-A>



На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме „традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“ „немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



#### НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

#### НОВИ ПРОДУКТИ

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
  - 182411 термоустойчив ЗАХАР НА ПЕРЛИ
  - 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТОВ ЛИСТ , натиснете в/у

линка:

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





**НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ**  
**НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**  
 с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена  
**ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.**

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“  
 (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена )



[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf)

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията „КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА САКУСКИ“ натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“ натиснете върху този линк



**НОВО!**

**ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ**  
 КОД 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“  
 +  
 КОД 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ  
 +

**НОВО!**  
**ВЕГАН ЗАКУСКИ**  
**ИНОВАЦИЯ**  
**ЗАКУСКИ ВКУС**







КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР  
**VALUE**  
FOR MONEY

**SUGAR FREE**

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към

## СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР

представи АЛМА ЛИБРЕ

за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

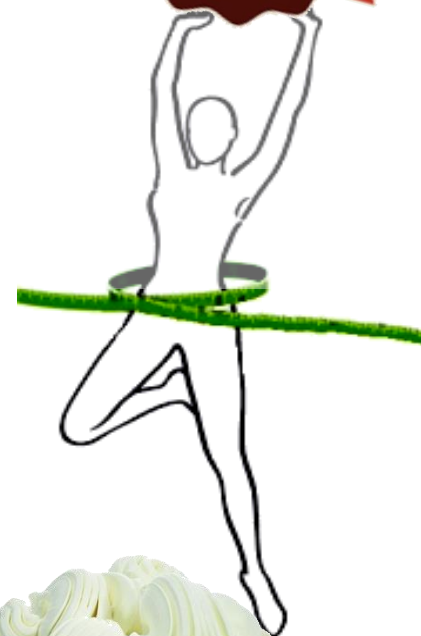
Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“, „КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ  
Средните оценки (от 1 до 10) за крайните изделия които дегустирахме,  
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92 единици

Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>



**ЧИЗКЕЙК ТОРТА БЕЗ ЗАХАР**  
с крем сирене на ЕЛЕВИР



**ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР**  
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ АРТЕГУРМЕ



**КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР**  
ванилов, паприка, краставици и др.  
с ДИАВИВА БРАШНО



**БАРС и КУКИС БЕЗ ЗАХАР**  
с ДИАВИВА БРАШНО



**СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР**  
със сгъстител НЕВИЯ (със стевия) на ФАБРИ





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

