

Alma
Libre

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 какаоово 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

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 Владимиров 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

Alma
Libre

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
One step ahead!



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

Цялата презентация: https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0

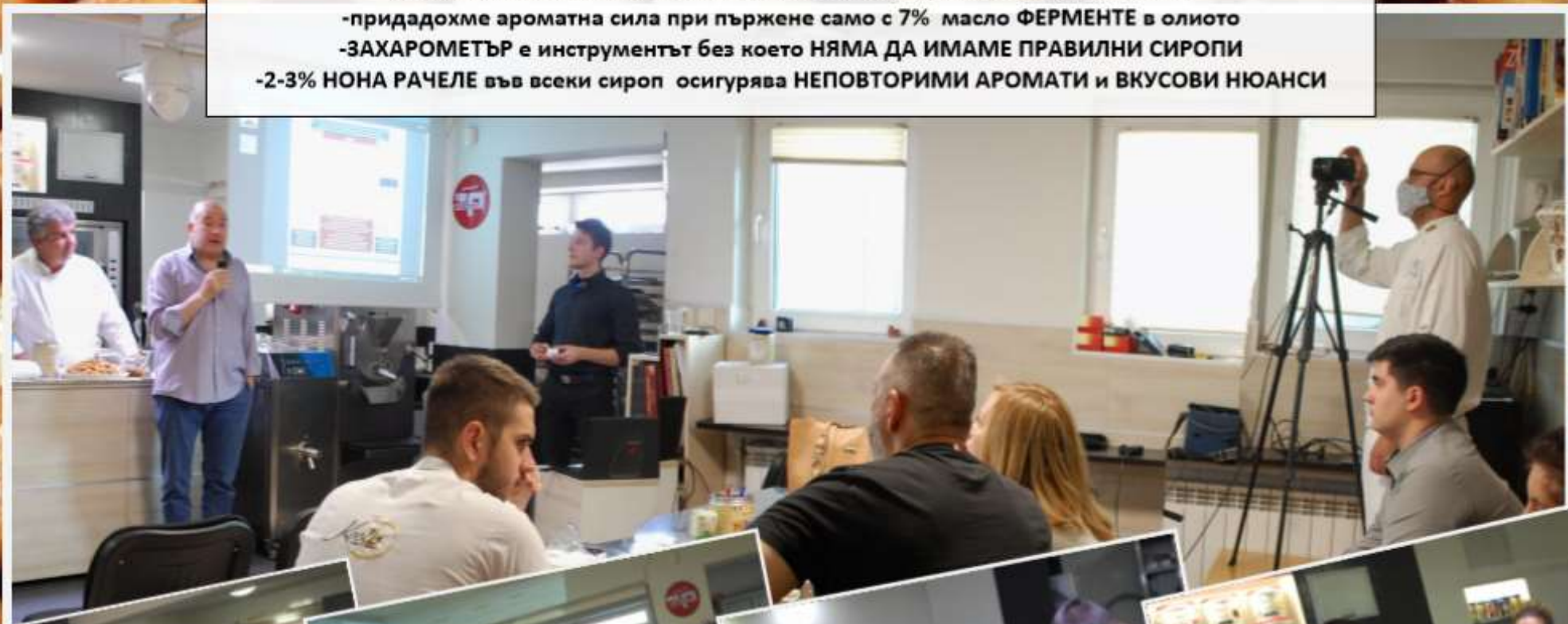
-екип от сладкари произведоха пържени сиропираните КУРКУБИНИ за пръв път в България

-работихме по технологията 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

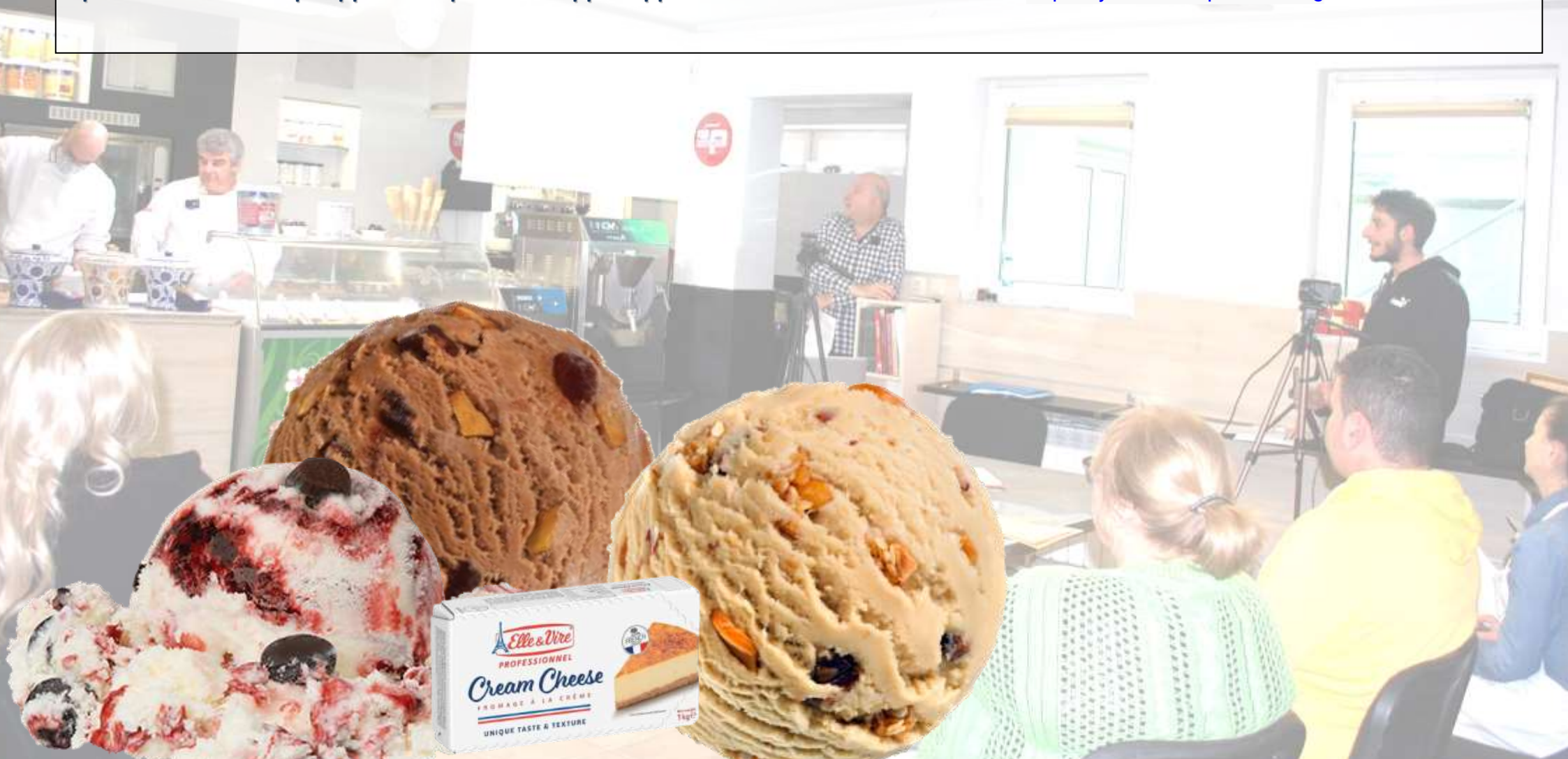


На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„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





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 който дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиша:

„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 термоустойчиво масло НА ПЕРЛИ
- 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТ, натиснете в/у



<https://www.alma-libre.com/>

РЕПОРТ № 384/9-10.03.22, 15:30-17:30ч.

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://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhcS1o>

ТУК карта-рецепти за технологията
„ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА ЗАКУСКИ“
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



**SUGAR
FREE**

**Alma
Libre**

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

**VALUE
FOR MONEY**

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 1до10) за крайните изделия които дегустирахме,
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92единици

Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>

**SUGAR
FREE**



**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





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

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

