

ТЕМА : „ТРИИЗМЕРНИ СЛАДКИШИ (3D) ОТ ПЛАСТИЧЕН КУВЕРТЮР, СЪЧЕТАНИ С ПЛОДОВЕ И ЖЕЛЕТА НА БАКБЕЛ“

АЛМА ЛИБРЕ, продължава да доказва че :
„Всеки сладкиш е НАСЛАДА на сетивата с определен, индивидуален финес и стил иновация и всекидневна изненада на клиентите.
Върховен, различен, неповторим вкус, съвременни технологии и техники със суровини от ново поколение осигуряващи максимално високо качество.“

Над 70 сладкари от цялата страна посетиха презентациите 1-4 април на АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР.

На презентацията, френския шеф **ФРАНСОА ГАЛТИЕР** чрез техниката на „ТРИИЗМЕРНИ СЛАДКИШИ С ПЛАСТИЧЕН КУВЕРТЮР“ представи подробно продуктите на белгийската фирма **БАКБЕЛ** :

- **неутрално желе по топла или студена технология**
70-75 brix запечатват изцяло сладкиши и печива с максимална икономия, осигуряващи дълъг срок.
- **Блестящи глазури МИРОР**
70brix, готови за употреба с привлекателна визия с върховен вкус от натурални плодове.
- **Плодове в желе (50-70% плод)**
от определени сортове и калибър плодове, с плодово желирано пюре, а не оцветители,
- **Кремове пълнежи (40% пюре от плодове)**
готови за употреба с отличен вкус и текстура.

Шеф сладкарят, **Гиоргос Косиучук**, ръководител на „Атинския гастрономичен център – КОДА“ придружаваше Франсоа Галтиер и запознат добре с продуктите на БАКБЕЛ, отбеляза, че :

С нови съвременни технологии, се освобождава динамиката на продуктите БАКБЕЛ осигурявайки максимална икономия и качество, добавена стойност и максимален срок на всеки сладкиш.

Новите продукти : „ГОРСКИ ПЛОДОВЕ в ЖЕЛЕ“, „МАЛИНИ в ЖЕЛЕ“ и „БОРОВИНКИ в ЖЕЛЕ“ на БАКБЕЛ представени за пръв път от КОДА за Балканите впечатлиха всички гости !



Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технологии на темперирани на кувертюри и пластичен кувертюри **EXOTIC PARADISE– ЕКЗОТИЧЕН РАЙ**

Нежен кокосов мус-пълнеж съчетан с йогурт обвит от темперирани натурални кувертюри. Цитрусов сос портокал-лимон изтичащ от „кокоса“. „Кокоса“ е върху лист от пластичен шоколад, Който е върху „гъбест пандишпан“ бишкоти.



само изглежда трудно...

Индивидуален сладкиш или семеен размер с продукти рецепти и техники които сладкарите на АЛМА ЛИБРЕ може да Ви предоставят :

Кокосов пандишпан : гъбест пандишпан ДУЕКАПСЕЛ МИКС – БАКЕЛС код 180713 и пълномаслено кокосово брашно 65% масленост от АЛМА ЛИБРЕ код 090206
мус йогурт –кокос : млечна сметана 35% ЕЛЕВИР 180301, с ФОНД РУАЯЛ-БАКЕЛС 180903

кокос и българско кисело мляко, по специална технология, се превръщат в кадифен вкусен и стабилен йогурт мус.

Цитрусов сос : Комбинация на Крем ЛИМОН БАКЕЛС код 180438

с мирор глаже портокал БАКБЕЛ код 180416 обработен със специална техника оформя много вкусен и атрактивен на визия цитрусов сос, изтичащ от средата на кокоса.

Темперирани кувертюри КАКАО БЕРИ код 300106 и бял кувертюри ЗАФИР КАКАО БЕРИ код 300201 за пластичен шоколад.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :

Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.

повече добавена стойност

на сладкишите

и вашия труд

с продуктите :

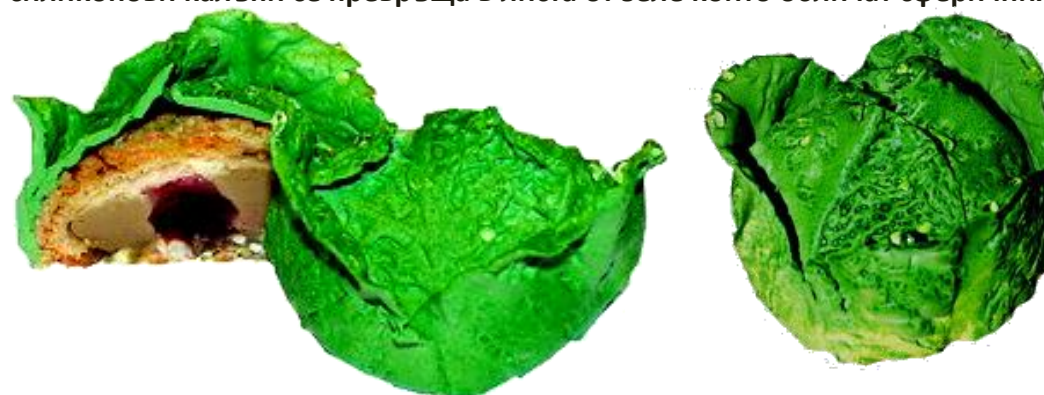
Bakbel
Our fruits Your passion





Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технология на пластичен кувертюр : **MY "CHOU À LA CRÈME" - ЕКЛЕР АЛА КРЕМ**

Сферичен еклер-парено тесто (ШУ), поръсен с хрупкав стройзел и изпечен по иноваторска техника, се превръща в куха полусфера която се пълни с „крем шоколад-шам фъстък“, пълнеж малини БАКБЕЛ и като основа хрупкави шоколадо-изолирани ядки. Бял пластичен кувертюр КАКАО БЕРИ, бързо и лесно в силиконови калпи се превръща в листа от зеле които обличат сферичния еклер ШУ.



само изглежда трудно...

Индивидуален сладкиш или семеен размер с продукти рецепти и техники които сладкарите на АЛМА ЛИБРЕ може да Ви предоставят :

еклер (шу) : парено тесто с ПАСТЕМИКС –БАКЕЛС код 180714 по специална технология

Пълнеж МАЛИНА БАКБЕЛ код 180420

креме шоколад – шам фъстък : млечна сметана 35% ЕЛЕВИР 180301, с ФОНД РУАЯЛ-БАКЕЛС 180903

БЯЛ КУВЕРТЮР НЕПАЛ-ЧОКОВИК код 300103 и ШАМ ФЪСТЪК 100% ФАБРИ код 182107

се превръща във вкусен КРЕМЕ.(френски крем-мус.)

Bakbel
Our fruits Your passion

Листата от зеле са от пластичен оцветен бял кувертюр ЗАФИР КАКАО БЕРИ код 300201, а капките декорация от СТУДЕНО ЖЕЛЕ БАКБЕЛ код 180425

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :
Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.



Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технологии на :
 темперирани на кувертур и пластичен кувертур сладкишът : **GOOD LUCK - УСПЕХ**

Саксийка от натурален темперирани шоколад КАКАО БЕРИ (40гр.),
 включва вкусна детелина от бял пластичен кувертур КАКАО БЕРИ (30гр.).
 Детелината се „храни“ от мус йогурт с черни черешки БАКБЕЛ
 и оцет балсамико разработени със специална технология.



САМО ИЗГ

Индивидуален сладкиш и
 които сладкарите на
 Темперирани шоколад
 Пластичен оцветен н
Бадемове хрупкави
 сладкарско брашно код
Желе-оцет балсамико : ФОНД
 захар и вода, о
Мус йогурт : Разбит
 с ФОНД РУАЯЛ-БАКЕЛ
 заедно с черни черешки БАКБЕЛ
 е неповторим желиращ крем-пълнеж на саксията.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :
 Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.



С НОВИ ТЕХНОЛОГИИ

продуктите на :

Bakbel
 Our fruits Your passion



Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технология на пластичен кувертюр : **TRENDY CAKE – ТОРТА ТРЕНДИ**

Да си „ТРЕНДИ“ значи да си съвременен и съзнателно модерен!

Франсоа Галтиер на всичките си торти, дава социално съдържание като изпраща конкретно съобщение.

Тук съобщението задоволява повече младите, тъй като символът БЛЕДЖИН е любимата им дреха.

Хрупкава бисквитена основа, а върху нея специален шоколадов ЙАГАРА-БЕРИ КАЛЕБО, комбиниран с

хрупкави ябълки БАКБЕЛ. Гласажът върху тортата, с цвета на кожата, надхвърля всякакви вкусови очаквания.



Торта 10 порции с продукти, рецепти и техники които сладкарите на АЛМА ЛИБРЕ може да Ви предоставят :

Хрупкава основа „паста флора“ : с кафява захар и масло БАУРАЛИЯ код 184004

Кули ябълка : парчета ябълки в желе БАКБЕЛ код 180413 със ябълков сок

Ябълково- шоколадов крем : Млечна сметана ЕЛЕВИР код 180301,
с ябълки БАКБЕЛ и БЯЛ КУВЕРТЮР НЕПАЛ-ЧОКОВИК код 300103

Мус натурален кувертюр : Млечна сметана ЕЛЕВИР код 180301,
с натурален кувертюр ЙАГАРА код 300101.

Гласаж СКИН: Блестящите гласажи МИРОР КАРАМЕЛ БАКБЕЛ код 180429,
и БЯЛ МИРОР БАКБЕЛ код 180434 хомогенизирани с БЯЛ КУВЕРТЮР НАПАЛ код 300103

по специална технология която ще ви предоставят сладкарите
на АЛМА ЛИБРЕ, оформят известния ГЛАСАЖ СКИН с невероятен вкус и визия.

ФОНД РУАЯЛ-БАКЕЛС код 180903 е необходима желираща съставка която балансира
всеки от горните процедури, за да се получи КАДИФЕНА СТРУКТУРА с по-голяма трайност.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :

Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.

Bakbel
Our fruits Your passion



Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технология на темперирание на кувертюр и пластичен кувертюр сладкишът : GREATEST HIT - УСПЕХ

Чувството за успеха, желанието да стигнем целта оцелвайки центъра на мишената е положителна енергия за всеки, на който му се подарява тортата „GREATEST HIT – УСПЕХ“.
Бадемов гъбест пандишпан с пълнежи от горски плодове БАКБЕЛ и шоколадов мус, съчетан с малини БАКБЕЛ, заляти с винено червен блестящ гласаж БАКБЕЛ. Пластичен вкусен шоколад КАКАО БЕРИ е стрелката която символизира желанието за успеха.

Торта 10 порции с продукти, рецепти и техники които сладкарите на АЛМА ЛИБРЕ може да Ви предоставят :

Мек бадемов пандишпан : Бадени на прах код 902208, с ДУЕКАПСЕЛМИКС код 180713, образуват гъбест пандишпан БИШКОТИ.
Кули от горски плодове : Червени череша БАКБЕЛ код 180426, ягоди в желе БАКБЕЛ код 180411 и малина пълнеж БАКБЕЛ код 180420.
Мус от млечен шоколад и малини : Малина пълнеж БАКБЕЛ, с млечна сметана ЕЛЕВИР код 180301, фондруаял БАКЕЛС код 180903 образуват кадифен крем с млечен кувертюр ЗЕЙЛОН – БЕРИ КАЛЕБО код 300102.
Червена глазура БАКБЕЛ : Концентрирано неутрално ТОПЛО желе БАКБЕЛ код 180415 в комбинация с СТУДЕНО желе БАКБЕЛ код 180425, вода и цвят, образуват огледална ЧЕРВЕНА глазура с неповторим блясък.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :
Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.

 **Bakbel**
Our fruits Your passion



Известния шеф-сладкар ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи , изключително лесно и бързо, с технология на темперирани на кувертюри: **ÉCLAIR MÉCANIC-** „Механична гръмотевица“

Тенденцията на „индустриален дизайн“ навлиза в всички отрасли на декорацията, защо не и в сладкарството? Един нов начин за представяне на еклери с декорация от плака темперирани шоколад обработен много бързо и лесно в силиконови форми като механични елементи, символи на „индустриалния дизайн“.

СМЕЛО НА ПРЕД с нови технологии и идеи,

да дадем повече
добавена стойност
на сладкишите



еклер (шу) : парено тесто с ПАСТЕМИКС –БАКЕЛС код 180714 по специална технология
Крем черен кувертюри с лимон : ФОНД РУАЯЛ-БАКЕЛС код180903,
млечна сметана ЕЛЕВИР 35% код 180301, крем лимон БАКБЕЛ код 180438,
заедно с НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР „ИАГАРА“ – ЧОКОВИК БЕРИ КАЛЕБО код 300101
образуват по специална технология френския крем КРЕМЕ.
Плака темперирани шоколад за покриване : Темперирани шонолад
„ИАГАРА“ – ЧОКОВИК БЕРИ КАЛЕБО код 300101
ШОКОЛАДОВИЯ ОГЛЕДАЛЕН ГЛАСАЖ БАКБЕЛ, осигурява отличен блясък.

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат повече информация :
Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.

 **Bakbel**
Our fruits Your passion



ФРАНСОА ГАЛТИЕР представи ,
 още две иноваторски сладкиши-порции
 за ресторанти и сладкарници,
 които искат да впечатлят клиентите си :



LEMON FINGER - Лимонов пръст



APPLE BASKET – ЯБЪЛКОВА КОШНИЧКА



С продукти от ново поколение, придаваме **ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ** на сладкишите осигуряваме отлично качество, дълъг срок на годност, по-**НИСКА СЕБЕСТОЙНОСТ**.
 Оформяме идеалните условия за повтаряне на покупката от клиентите.



само изглежда трудно...

Кадрите на АЛМА ЛИБРЕ, ще ви дадат пълна информация за продуктите
 и възможностите които се крият в тях :
 Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026.



