

ТЕМА: „с ИНОВАЦИИ и ТВОРЧЕСТВО посрещаме ЛЮБОВТА, вдигаме продажбите“
Нови рецепти и технологии за по-високи целогодишни продажби.

1 ЯГОВОВА ТОРТА ФРЕДА: „ЧЕРВЕНО КАДИФЕ ЛЮБОВ – RED VELVET LOVE“

В скандинавските страни наричат тази технология „торта KULMA“, в Италия „торта FREDDA“. Съхраняваме и продаваме от фризер на -18oC ,но истината, е че не става дума за сладолед, а за обработен сладкарски-баварски-яйчен крем, стабилен на -18oC и с магическото свойство да става много богат крем в устата без никакво чувство на СЛАДО-ЛЕД , а на СЛАДО-КРЕМ НАСЛАДА. Два етажа класически „РЕД ВЕЛВЕТ“ вътре пандишпан, с „ЯГODOB КРЕМ ФРЕДА“, мека заливка за -18oC , „ЯГODOB ВЕЛУР“ и декорация от „ЯГODOB ФРЕНСКИ МАКАРОН“ приготвени на място.

2 ТОРТА ЗА ВЛЮБЕНИ „ЧОКОФАЙН-КЕСТЕНИ“ - CHOCOLATE CAKE MARRON

Величието на френските кувертюри ЧОКОФАЙН произведени по иноваторските системи на „selection cacao frais“ <https://www.youtube.com/watch?v=QZ5gTcHxOQg> и на „transparence Cacao“ <https://www.transparence-cacao.com/fr/> са основата за оригинална ЧЕРНА ШОКОЛАДОВА БИТЕР ТОРТА с плода за влюбените- КЕСТЕНИ“ Оригинална декорация приготвена на място с карамел ИЗОМАЛТ и „ЧЕРНИ ФРЕНСКИ МАКАРОН с крем КЕСТЕНИ“. Много малко люспи от оригинално злато (24карата), гаранция за автентичност и лукс!

3 -ИЗОМАЛТ БЛИЗАЛКИ ЗА ДЕЦА И ВЛЮБЕНИ

-„ПИПИНГ“ НАРИСУВАНИ БИСКВИТИ С АЙСИНГ ШУГАРТ
-ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН с пълнежи

4 Ще декорираме с 101 декорации за влюбени

<https://www.sugart.com/en/catalog/general-catalogue-en/#book/29>



УЧАСТИЕ НА ОБУЧЕНИЕ №379 (11и 12.1.22г. от 9:00 до 17:30ч.) до 7 професионалисти. Условие: купуване на суровини на стойност 500лв.
 УЧАСТИЕ НА ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ №380 (12.1.22г. от 15:00 до 17:00ч.) до 20 професионалисти на място, запазва се реда на записване
 ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904, 0878 984887

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

ТЕМА: „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ / ЗДРАВЕ и ЛЮБОВ“

Нови рецепти и технологии за по-високи целогодишни продажби.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ МНОГОЗЪРНЕСТ ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ

„ЗДРАВЕ И ФИНЕС С КРАНБЕРИЗ“ – гликемичен индекс 54 (GI)

Много вкусен и здравословен хляб, сертифициран с GI 54 предпочитан от младежи спазващи съвременни правила за здравословно хранене и потребители с диабетични проблеми.

МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН СКАНДИНАВСКИ ЗДРАВΟΣЛОВЕН „ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ“

ДИНКЕЛ с ябълкови фибри, орехи и сливи

Една филийка стига, за да се чувства заситен всеки съвременен потребител, който гони **БОГАТИ ВКУСОВЕ И АРОМАТИ, ЗДРАВΟΣЛОВЕН ПЪЛНОЦЕНЕН ХЛЯБ-СНАКС.**

ХЛЯБ „ЗДРАВЕ-ЩАСТИЕ-ЛЮБОВ“ С ХЛЯБ ГРАНОПАН „ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ“ (E-free)

Много вкусен хляб за всекидневна употреба на потребители търсещи балансиран вкус, природни характеристики и здравословен всекидневен начин на живот.

МНОГОЛИСТЕН ПЛЕТЕН ЧЕРВЕН БРИОШ / PUFF PASTRY ROSA BRIOSH

С или без ламинатор ще произведем класически „РУЖ ТРИЦВЕТЕН БРИОШ“ с изненадваща визия подходяща за деня на влюбените и защо не... през цялата година

КЕЙК ВАНИЛИЯ-ЧЕРВЕНО КАДИФЕ „РИЧКРИМ-РИЧЛОВ / RICH CREAM-RICH LOVE“

„Влажен“ американски крем-кейк по технология на двойно изпичане на вложен кейк **ЧЕРВЕНО КАДИФЕ** със сърце по средата на **ВАНИЛОВ РИЧКРИМ.** С плътна заливка **шоколадов ЧОКОФАЙН ГАНАЖ .**

Многолистни двуцветни СЪРЦА ПАЛМИЕРИ „valentine Palmiers“

Вдъхновени от австрийските апликации на „viennoiserie pastry“ през последните десетилетия виждаме по европейските сладкарници и пекарни **ДВУЦВЕТНИ СЪРЦА ПАЛМИЕРИ.** За първи път ще представим и в България, специално за деня на **ВЛЮБЕНИТЕ.**



УЧАСТИЕ НА ОБУЧЕНИЕ №380 (12.1.22г. от 9:00 до 17:30ч.) до 7 професионалисти. Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904, 0878 984887

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

ТЕМИ

ЩЕ ВИДИМ,
ЩЕ
ДЕГУСТИРАМЕ
И ЩЕ ОЦЕНИМ
ОТ 1 ДО 10
СЛЕДНИТЕ
АРТИКУЛИ

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ – ПРЕЗЕНТАЦИЯ №381, 12.01.22, 16:00-17:30ч.

До 20 професионалисти на място, запазва се реда на записване

ЗА ДИГИТАЛНО СЛЕДЕНЕ НА ТАЗИ ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ НАТИСНЕТЕ НА 12.1.22г. 16:00ч.

ВЪРХУ един от СЛЕДВАЩИТЕ ЛИНКОВЕ:

<https://us06web.zoom.us/j/81113182432?pwd=OGEzVVdiS0ROd1E4WU5tbnhZYzUwZz09>

<https://youtu.be/DTUJ2cbgJ8o>

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797,
0878104998, 0878338249, 0878 257904, 0878 984887

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



Вашето име:

Фирма:.....

Тел.

	оценка за ВКУС от 1-10	оценка за ВИЗИЯ 1-10	ще произведа ДА/НЕ		оценка за ВКУС от 1-10	оценка за ВИЗИЯ 1-10	ще произведа ДА/НЕ
1 ЯГОВОДА ТОРТА ФРЕДА: „ЧЕРВЕНО КАДИФЕ ЛЮБОВ RED VELVET LOVE”	5 ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС С КРАНБЕРИЗ“ 54 (GI)
2 МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН СКАНДИНАВСКИ ЗДРАВΟΣЛОВЕН„ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ“	6 РЪЖЕН СКАНДИНАВСКИ ЗДРАВΟΣЛОВЕН „ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ ДИНКЕЛ
а/ ИЗОМАЛТ АПЛИКАЦИИ	7 ХЛЯБ „ЗДРАВЕ-ЩАСТИЕ-ЛЮБОВ“ „ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ“
3 б/ „ПИПИНГ“ РИСУВАНЕ	8 МНОГОЛИСТЕН ПЛЕТЕН ЧЕРВЕН БРИОШ
в/ ФРЕНСКИ МАКАРОН с пълнежи	9 КЕЙК ВАНИЛИЯ-ЧЕРВЕНО КАДИФЕ „РИЧКРИМ-РИЧЛОВ
4 SUGART – ШУГАРТ Декорации	10 Многолистни двуцветни СЪРЦА ПАЛМИЕРИ

В следваща презентация искам да видя:

.....
.....
.....

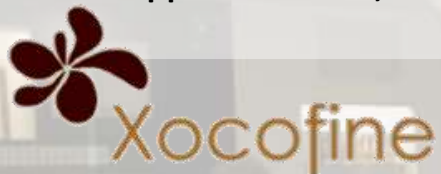
ЗАБЕЛЕЖКА :

.....
.....
.....

Последната презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
отвори и представи книгата „АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_399a820297f6414b8d508add0f49fb23.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=QZ5gTcHxOQg>

Рецептите и апликациите с кувертюрите ЧОКОФАЙН, които започваме да представяме се стремим
стъпка по стъпка да отразяват постепенно всички съвременни международни шоколадови тенденции
ШОКОЛАДОВАТА ИГРА, СЕГА ЗАПОЧВА, натиснете върху линка и вижте шоколадовите изкушения които представихме



<https://youtu.be/xAggybnshBQ>



торта ЧОКОФАЙН
„СОЛЕН КАРАМЕЛ“



торта ЧОКОФАЙН
„ГРАНД МАРНИЕ“



РЪЧНИ ЗАНАЯТЧИЙСКИ
ШОКОЛАДОВИ ТАБЛЕТИ ЧОКОФАЙН



ЧОКОФАЙН САЛЦИ
за „ПРОФИТЕРОЛ“



ВСИЧКИ НИЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ,
ВИ ПОЖЕЛАВАМЕ ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ
С ЗДРАВЕ И ТВОРЧЕСТВО



Посрещаме празниците с въображение и иновации!
НОВА РЕЦЕПТА ЗА ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ
В този линк, коледна рецепта за шоколадови трюфели-почерпки
за да насладите вашите клиенти да вдигнем повече оборотите

<https://youtu.be/nQFwHnISfyY>



ПАЗАРЪТ ТЪРСИ ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВО, ПЛАЩА ЗА ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВО! ПОТРЕБИТЕЛИТЕ ОТКАЗВАТ ДА ПЛАЩАТ ПО-ВИСОКИ ЦЕНИ ЗА КОМПРОМИСИ В КАЧЕСТВО!

Въпреки пандемията, сладкари и хлебари от цялата страна се събрахме в двете зали на АЛМА ЛИБРЕ, дегустирахме 10 коледни изкушения с прецизност и професионализъм и попълнихме анкети с оценки за изделията. Оценките бяха много високи за всичките изделия, с най-високите резултати по ред на средни оценки за : ДВУЦВЕТНИЯ КРОАСАН, ЩОЛЕН, ДАТСКИ КОЛЕДНИ РОЛС, КОК, МЕЛОМАКАРОН и КУРАБИЙКИ. Новия продукт АЙЗИНГ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА за рисуване на бисквити (пипинг) се оказа новия ХИТ за бърза, стабилна и ефикасна работа. Десетки професионалисти следяха на живо тази презентация - дегустация в платформите на ZUM и YOUTUBE като пряко предаване.

Натиснете върху тези линкове за да видите запис от презентацията:

Първа част: <https://www.youtube.com/watch?v=2AgH2FYk5Uo>

Втора част: <https://youtu.be/tQcDBqSz8E0>

Въпреки сърдечните пожелания от всички нас, от АЛМА ЛИБРЕ, за ЗДРАВЕ и УСПЕХИ през новата 2022 година, те не стигат.

В тази коледна карта сме включили специална видео-рецепта за коледни триюфели с пожелания за УСПЕХИ! Натиснете върху този линк: <https://youtu.be/nQFwHnISfyY> или отворете QRcode



190

дегустации



Повече от 250 професионалисти сладкари и хлебари в две големи зали на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ се разпределихме в **12** тематични презентации,

(1. Закуски, 2. Занаятчийски хляб с квас, 3. Торти/ентреме с кувертюри „ХОСОFINE“, 4. Виенски закуски, 5. етнически хлябове, 6. мусове, шоколад, бонбони, сладки в чаши, 7. гризини/соленки, 8. много и пълно / зърнести хлябове, 9. Тарти, кейкове и печива, 10. сандвичи,, 11. Функционални хлябове, 12. Френски и етнич ТОРТИ),

за да дегустираме над 190 различни крайни изкушения по избор на гости-партньори на АЛМА ЛИБРЕ, подбрани от електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ <https://www.almalibrecenter.com/>

Целта: да се изберат конкретни изделия от всеки партньор, да се вдъхновим заедно, да подобрим и подновим всяка хлебарска и сладкарска витрина с цел **ДА УВЕЛИЧИМ ОБОРОТИТЕ**

19.10.21г.



20.10.21г.



21.10.21г.



22.10.21г.



СЛЕДВА КРАТЪК АЛБУМ- ФОТОСЕСИЯ ОТ ЧЕТИРИДНЕВНАТА ПРОГРАМА на 12-те ДЕГУСТАЦИИ натиснете върху този линк за ВИДЕО-РЕПОРТ: https://youtu.be/_RTT2ANDCcY регистрираните в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ може да видят ПЪЛЕН ЗАПИС в бутон РЕПОРТИ снимките от изделията са от дегустацията-изложение на АЛМА ЛИБРЕ 19-22.10.2021г.

Посрещаме гостите-партньори на АЛМА ЛИБРЕ,
в специално оформените две зали на АЛМА ЛИБРЕ спазвайки максимално епидемичните мерки.
Богатите разговори с консултантите, технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ преди и след дегустациите

посрещаме внимателно гостите



дегустации в зала 1



дегустации в зала 2



Помолихме участниците на дегустациите (250 професионалисти) след дегустиране на всеки от 190 артикули по хлебарство, сладкарство, закуски, хлеботворения и др. (наложени и известни в европейските витрини) да попълнят специално оформените анкети (в 12 отделни презентации) с много строги оценки (от 1 до 10). Представяме Ви артикулите които са взели най-високите оценки (оценени от присъстващите от 1 до 10) и вече се предлагат в различни версии, нюанси и имена в стотици обекти в България. За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ: търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ДЕГУСТАЦИЯ №1
14 изделия

/19.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ЗАКУСКИ**
презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия
С НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

**„Обвързнен диетичен геврек „Здраве и фитнес“
с гликемичен индекс 54-60**

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата вдясно за да видите видео.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка

9,77



КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК с НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глутен 32%, абсорбция 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР POP. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното), осигуряващо изключителни сусамени аромати в тестото.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка

9,50



СОЛЕНИ БЕРЛИНИ

БЕРЛИНИТЕ са немските "донати" приготвени на фурна а не пържени в олио както американските донътс. Пухкави, порести ароматни от маслото, яйцата и силните брашна се пълнят с плодове и мармалади, но стават изключително вкусни и със солени кремови пълнежи обикновено основани на бешамел, сирена и колбаси.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка

9,45



ДЕГУСТАЦИЯ №2
10 изделия

/19.10.21г. 14:00-15:30ч./ **ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ с КВАС**
Презентатор-технолог Кристиян Нинов

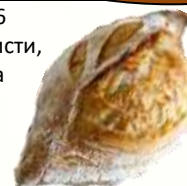
изделия
С НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ

Един много икономичен „ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ“. Ежедневен бял хляб, който е обвързан с много добра технология. Ако нещо не Ви допада в хляба който произвеждате и искате подобрение, този метод е Вашето решение. С метода на предфермент със закваска джерме, получаваме по-голяма киселинност на хляба от което следва и по-добрата хидратация. Което само по себе си води до по-голям срок на годност на крайното изделие. Добавянето на 30% Лимнос, към едно обикновено брашно ни дава по добра вътрешна структура и по-добра кора. И не на последно място придаваме индивидуален характер на нашия хляб с по-добър вкус и аромат.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка

9,62



ЗЛАТЕН ХЛЯБ "ЛИМНОС"

всекидневен селски хляб с пшенична закваска

Класически хляб от твърда пшеница "Златен- Лимнос". Приготвен от 100% висококачествена твърда пшеница жълти брашно, заквасен с пшенична закваска. С така характерните за средиземноморските хлябове вкус и аромат и неповторимия златист цвят. Един много икономичен, вкусен, ежедневен хляб.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка

9,43



ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО

(алмкрусте)

„Планинския хляб с кисело мляко“ сме го приготвили от твърда пшеница в комбинация малцови брашна, заквасени със закваска от кисело мляко. Технологиата която използваме със закваската ни дава един въздушен хляб със силно изразени пори в иначе леко жиливата средина. Много приятна тънка хрупкава кора. Закваската от кисело мляко ни дава малко по-голяма киселинност на хляба, която се отчита много приятно във вкуса и аромата.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка

9,25



ДЕГУСТАЦИЯ №3
16 изделия

19.10.21г. 16:00-18:30ч./тема **ТОРТИ/ЕНТРЕМЕ**
презентатор-технолог Бойко Владимир

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“

-ХРУПКАВ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ДАКУАЖ вместо пандишпан приготвен с пресни белтъци
-Много богат ЯЙЧЕН БАВАРСКИ КРЕМ ОТ БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР. Аериран ШОКОЛАДОВ МУС ОТ БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР-Хрупкав шоколадов етаж от ФИЛИРАНИ БАДЕМИ И ФЛОРЕНТА
ГЛАЗУРА: блестяща, огледална, плътна БИТЕР-МЛЕЧНА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА с изключителен вкус и визия, която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и финес.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,70



ТОРТА „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС ШАМ ФЪСТЪК-НАР“

ТОРТА-СТЕБЛО „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY

Бял шоколадов МУС от ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“
върху БЯЛ ШОКОЛАДОВО КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца.
Тортата е залята с плътна БЯЛА ЗАЛИВКА, която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,52



„БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА / Серия

-Хрупкава БАДЕМОВА ТАРТА с ДОМАШЕН МАРМАЛАД ПОРТОКАЛ (ръчно приготвен)
-Мек ефирен ЛЕШНИКОВ ПАНДИШПАН КАФАРЕЛ-МУС ОТ БЯЛ ШОКОЛАД НАПАЛ
ЗАЛИВКА:Много специална, плътна МЛЕЧНА ГЛАЗУРА която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,50



ДЕГУСТАЦИЯ №4
16 изделия

/20.10.21г. 12:00-13:30ч./ **ЗАКУСКИ-ВИЕНЕЗУАРИ**
Презентатор-технолог Кристиан Нинов

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“

Слънцогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънцогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК
Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,32



МНОГОЛИСТНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПУЙКА И КРЕМ СИРЕНЕ

Здравословна пълнозърнеста закуска с по нисък гликемичен индекс с пуйка и френски крем сирене ЕЛЕВИР от френския регион БРЕТАНИ

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,26



НЕМСКИ БЕРЛИНИ НА ФУРНА

Някой ги наричат "немски донъти". Печено на фурна маяно тесто, от много фини специални брашна ИОГОФАЙН или БРИОШ със специални плодови или пралинови пълнежи
Тук, АЛМА ЛИБРЕ, представя няколко рецепти и приложения от безбройните в Европа.
За повече, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,25



ДЕГУСТАЦИЯ №5
12 изделия

20.10.21г. 14:00-15:30ч./ тема **ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ**

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

ФРЕНСКА БАГЕТА

Представяме Ви една технология за стабилно производство на традиционна „Френска багета“. Включените опушени малцови брашна (Лапатрише), освен че помагат за достигане на така характерната структура (много тънка и много хрупкава, здрава кора и пореста еластична средина), ни придават аромати на хляб печен на дърва. Една хубава багета вдига нивото на обекта.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,83



„ИСПАНСКИ ХЛЯБ“ - Испания

Испанските хлябове влизат в семейството на така наречените „Средиземноморски хлябове“, които се характеризират с присъствието на твърда пшеница в състава си. В случая използваме комбинация от твърда и мека пшеница и за да придадем още по силни вкусови и ароматни качества използваме, готов предфермент (Пулиш) Вино. Хляба се характеризира с тънка, здрава и хрупкава кора, както и с мека, еластична, пореста средина.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,54



СПЕЦИАЛЕН СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ от твърда пшеница

Един класически „Средиземноморски“ хляб, който крие в себе си магията на брашната произлизащи от тези географски ширини. Произведен е от комбинация на два различни разработки на брашна от твърда пшеница с еднаква много фина кокометрия, които си комбинират много добре и придават много приятна визия, кора, средина, вкус и аромат на крайното изделие.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,25



ДЕГУСТАЦИЯ №6
31 изделия

20.10.21г. 16:00-18:30ч./ тема **МУСОВЕ и КУВЕРТЮР**

Презентатор-технолог Бойко Владимиров

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

КЛАСИЧЕСКИ ШОКОЛАДОВИ БИТЕР БОНБОНИ СЕМУА

Плътен шоколадов бонбон от СТАБИЛЕН БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ
върху тънка основа от НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР „СЕМУА“

дегустираха 24
професионалисти,
средна оценка

9,75



ЧЕРЕШОВ ШОКОЛАДОВ МУС „ПАНТИ“ / Серия МУСОВЕ

ДОБРЕ АЕРИРАН млечно-битер шоколадов мус основан на прясна млечна сметана 35%, мляко и жълтъци от яйца. Заливка от БИТЕР ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ. На дъното на чашата,
ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ СОРТ ПАНТИ в желе.

дегустираха 24
професионалисти,
средна оценка

9,70



БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ С БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“

Плътни и меки ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ от БЯЛ ФРЕНСКИ ШОКОЛАД
„СЕМУА“ и КРАВЕ МАСЛО от прясно мляко.

дегустираха 24
професионалисти,
средна оценка

9,62



ДЕГУСТАЦИЯ №7
13 изделия

/21.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ГРИЗИНИ / СОЛЕНКИ**

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ БАТОН САЛЕ С ГОРЧИЦА

Хрупкави, солети със СМЕТАНА И КРЕМ СИРЕНЕ основани на масло и високопротеинови брашна от твърда пшеница, с горчица Подходящ сниск за всеки час на деня, идеален сниск за бира или лек обяд.

дегустираха 26
професионалисти,
средна оценка

9,93



ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС"

Фино царевично гранулирано брашно (МАЙЗАНО) с майзано спейс (кърби, кориандър, куркума, горчица, сух грах, чили, тилчец-сминдук, кимион, джнджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно, лют червен пипер) заедно с пълно-протеиново пшенично брашно и образуват здраво тесто с крем от течности образуван от растителни мазнини от рапица и слънчоглед, бяло вино и екстракт от бренди. Поръсваме с царевично гранулирано брашно МАЙЗАНО

дегустираха 26
професионалисти,
средна оценка

9,87



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ КРИЦ-РОЛС

ДОМАТЕНИ КРИЦ РОЛС са много хрупкави вкусни сухи солени хапки от маяно ронливо маслено тесто с различни пълнежи, бешамел със сирене, с маслини, бекон или друго Идеален сниск за лек обяд, за бира за парти или предястие. Много бързо производство, нулева фира.

дегустираха 26
професионалисти,
средна оценка

9,61



ДЕГУСТАЦИЯ №8
10 изделия

21.10.21г. 14:00-15:30ч./

тема **МНОГОЗЪРНЕСТИ и ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ хлябове**

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

презентатор-технолог Кристиян Нинов

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С "КРАФТ БРЕД 50"

Природата създава различни зърнени култури. Най-важните от тях превърнати в брашна, смлени по различни начини, се смесват и образуват МНОГОЗърнести брашна, подходящи за производството на МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ с изключителни вкусове и здравословни характеристики.

дегустираха 19
професионалисти,
средна оценка

10,00



ГРАНОПАН МАЙЗАНО: ЦАРЕЧИЧЕН ХЛЯБ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлябчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични снискосе! Гранулираните царевични частици в смес със слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс

дегустираха 19
професионалисти,
средна оценка

9,98



ФРЕНСКА МНОГОЗЪРНЕСТА БАГЕТА

Традиционна „Френска багета“, която е приготвена от над 6 вида брашна, по бавна ферментация. Малцовата обработка на брашната придава натурален аромат изпечен на дърва.

дегустираха 19
професионалисти,
средна оценка

9,70



ДЕГУСТАЦИЯ №9
23 изделия

/21.10.21г. 16:00-18:30ч./

ТАРТИ, СЛАДКИ ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ

презентатор-технолог Бойко Владимир

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „ПАРИ-БРЕСТ“ / серия TRADISION

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, на схема „геврек“, пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ от прясна млечна сметана. По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА.

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,84



ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВА ТАРТА

Върху хрупкава линзер бисквитена основа, традиционен влажен кекс РИЧКРЕМ съчетан с ЛИМОНОВ КРЕМ сорт "ПОРОС". Известен сладкиш-печиво в Белгия. Разновидности с други плодове на БАКБЕЛ (малини, диви ягоди и др.), обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ.

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,82



ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР -ШУ, изпечен с хрупкав СТРОЙЗЕЛ ОТГОРЕ и пълнеж от СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ.

дегустираха 22
професионалисти,
средна оценка

9,76



ДЕГУСТАЦИЯ №10
14 изделия

/22.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **САНДВИЧИ**

презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия
с НАЙ- ВИСОКАТА
ОЦЕНКА

АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ „ВУЗЕЛБРОД“

Много вкусен и ароматен, тъмен традиционен австрийски хляб благодарение на комбинация от малцови брашна. Малко количество инверто захар осигурява трайност и свежест, а малко количество зехтин осигурява вкус и еластичност за дълго време. Идеален хляб за сандвичи с луканка или немски салам, кисели краставици и всеки пълнеж характерен за страни с ниски температури.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,92



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлехни, така и сладкарски изделия. Най- предпочитаната питка за хамбургер. При правилно съхранение със срок на годност до 6-7 дена. ТУК, представяме няколко рецепти, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,91



ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ

Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича ислънцогледови ядки. Хрупкава кора дължащ се на специални царевични поръски или сусам. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

дегустираха 18
професионалисти,
средна оценка

9,90



ДЕГУСТАЦИЯ №11 8 изделия	/22.10.21г. 14:00-15:30ч./ ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ презентатор-технолог Кристиян Нинов	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p align="center"><u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“</u> <u>МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%)</u> <u>ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО</u></p> <p><i>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.</i></p> <p><i>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.</i></p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">9,33</p> 	
<p align="center"><u>ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ</u></p> <p>се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:</p> <p>Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.</p> <p>Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.</p> <p>С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.</p> <p>Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качества показатели. Бързо и лесно производство.</p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">9,33</p> 	
<p align="center"><u>МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“</u></p> <p><u>ЗА ХИПЕРТОНИЯ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ</u></p> <p>За потребители с хипертонични проблеми, сърдечно-съдови заболявания и всички които се стремят към здравословен начин на живот!</p> <p>Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми и сърдечно съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулт и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система</p>	<p>дегустираха 10 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">8,85</p> 	

ДЕГУСТАЦИЯ №12 15 изделия	/22.10.21г. 16:00-19:00ч./ ФРЕНСКИ и ЕТНИК ТОРТИ и СЛАДКИ презентатор-технолог Бойко Владимиров	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p align="center"><u>ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“</u></p> <p>Два или три етажа, много вкусен, бадемово-кайсиев пандишпан ФИНАНСИЕ последователно с „МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС“ и „КАРАМЕЛОВ БАВАРУАЖ ПАСТЕЛЕРО“.</p> <p>Много специална заливка от МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">9,14</p> 	
<p align="center"><u>ШОКОЛАДОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПРЕМИУМ КРАНЧ</u></p> <p>„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашата БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца. Етажи от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ ЕФИРЕН МУС „НОНА“ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА. В средата на тортата етаж от ХРУПКАВ КАРАМЕЛ ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ (сорт фирания) и бисквити. ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива напълно тортата осигурявайки богат МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВ вкус, дълга трайност и отличен разрез.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">9,08</p> 	
<p align="center"><u>БЪЛГАРСКА ТОРТА ГАРАШ / серия TRADITION</u></p> <p>Магията на българското сладкарство, отразено в националния сладкиш ГАРАШ.</p> <p>Тънки платки от ОРЕХОВ ДАКУАЖ с малко канела последователно разположени и между тях ШОКОЛАДОВ МАСЛЕН ГАНАЖ. Заливка от НАТУРАЛЕН ШОКОЛАД.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка</p> <p align="center">8,92</p> 	

За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998. Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

Посрещаме зимата с
НАДЕЖДИ, ВЪОБРАЖЕНИЕ, ТАКТИКА и НОВОСТИ

Пекари и сладкари от цялата страна по ръководство на технологът Кристиян Нинов, работиха на 1 и 2 септември 2021г. по тема ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „Царевична баница КУРУ“, „Царевично ГНЕЗДО майзано“, „ГЕВРЕЦИ с пълнежи“, „хрупкави КРИЦ-РОЛС“, „БРЕД-СТИК с карамелизиран лук“, „СОЛЕНИ МЪФИНИ“ „многозърнесто КУРУ с бешамел и сирене“, „ПИЦА и ПЕЙНИРЛИ с квас“, „италианска ФОКАЧА“, „ШОТЛАНДСКА многолистнна закуска“, „солени и сладки БЕРЛИНИ“

Като натиснете върху този линк може да видите цялата презентация: <https://youtu.be/Tu812ivRQW4>

а подробни РЕЦЕПТИ И ТЕХНОЛОГИИ може да намерите в новата „ЕЛЕКТРОННА ПЛАТФОРМА –ИЗЛОЖЕНИЕ АЛМА ЛИБРЕ“

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

на бутони: „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“, „ЗАКУСКИ“ и „ГРИЗИНИ СОЛЕНИ“, след като се регистрирате .

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878984887, 0878257904, 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



РЕПОРТ № 358-359/14.7.21г.

ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЯ ТЕМА: „ТРАДИЦИОННИ ФРЕНСКИ СЛАДКАРСКИ ТЕХНИКИ“
ПРЕДСТАВЯНЕ НА „ПАРФЕ“ (торти, сладоледи, нуга)

На 13.07.21г. сладкари от цяла България се събрахме и по традиционни френски технологии произведохме „ЛИМОНОВО ПАРФЕ“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „НУГА ПАРФЕ“, ТАРТИ, БОНБОНИ И БИТЕР ТОРТИ
ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/lg4PJPFothY>

Регистрирайте се в новия сайт на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ за филми рецепти и целия рецептурник

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



РЕПОРТ № 356-357/3.6.21г.

**ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЯ „ФУНКЦИОНАЛНИ-ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“
НОВИ РЕЦЕПТИ С МНОГО КОНКРЕТНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СВОЙСТВА**
ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/JyLN99TgpoE>

На 02-03.05.21г. хлябари от цяла България се събрахме и произведохме сертифицирани изделия,
ХЛЯБОВЕ С КОНКРЕТНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СВОЙСТВА (функционални хлябове)

Подробна презентация от специалист диетолог проф.Я.Хрису и мастер бейкер Н.Кациупас на български:
https://www.youtube.com/watch?v=Y1EX_8ikLio



ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ЗАНЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2021г.

ГЛЕДАЙТЕ ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК: <https://youtu.be/Bx770MCiTwU>

На 11-12.05.21г. сладкари от цяла България се събраха в Атина, Италия, за да представят своите нови рецепти занаятчийски сладолед. Целия рецептурник, видовете и технологиите, може да видите ТУК: https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_aab9d51f0ddb4d299fba8ac22725f4c4.pdf
Съответните презентации-обучения от „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ преведени на български отварят други хоризонти за бранша:
Презентация сладоледки КАНАКИС VG 15.6.20 – Атина <https://youtu.be/20bEEf0ufDI>
Презентация КАНАКИС-ФАБРИ 29.4.20 – Атина <https://youtu.be/T7vuarFnOYE>
Топъл сладолед <https://youtu.be/hxB-aHKqr14>

ЦЯЛАТА ГАМА И РЕЦЕПТИ ФАБРИ ТУК: <https://e558de80-0851-4248-a1cd->



ИЗВЪНРЕДНО ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

№ 350 (обучение) / № 351 (презентация-дегустация) 06-07.04.2021г.

тема : „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“

ТОРТИ, ЕНТРЕМЕ и СЛАДКИ В ЧАШИ

НА ТРИ МНОГО УСПЕШНИ РЕЦЕПТИ-ТЕХНОЛОГИИ



Сладкиш с МАСТИХА ХИОС – „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ“

Сладкиш с КРЕМ БРЮЛЕ - „МАНШЕ“

Сладкиш с ПАНАКОТА - „ПЕРУ“

100%
АВТЕНТИЧНА
МАСТИХА
ХИОС



В този линк, може да видите цялата презентация в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР: <https://youtu.be/ADbbwzeDgBw>

В този линк, може да видите съответната презентация от АТИНСКИЯЦЕНТЪР: <https://youtu.be/fENeQb8JSdk>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технологи: тел.0878984887, 0878257904

На 25.3.21г., малка група от български професионалисти, хлебари и сладкари следяха дигитално, интересните предложения за Великден на АЛМА ЛИБРЕ.

В центъра на вниманието, козунаци с шоколадови и плодови заливки, иноваторски пълнежи (крем йогурт, лимон „порос“, пастелеро и др.), технология за оформяне на великденски шоколадови фигури.

Голям интерес обърнаха участниците към „козунак без захар, с АГАВЕ“ към „козунак YOĞURTLU с пълнеж сладкарски крем йогурт“ към „козунак с мастиха ХИОС“ и към „немската плетеница с канелов пълнеж“.

За рецепти и видео-рецепти натиснете върху тук:

https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_3956adc3d8704c378b34ac6b5033c204.pdf

За да видите цялата презентация, натиснете в тук:

<https://www.youtube.com/watch?v=phdvKk-dUOY>

За продуктовия каталог №1 натиснете ТУК:

https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf



РЕПОРТ № 344-345 /26-27.1.21г.

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „ВЕГАН и ЗДРАВΟΣЛОВНИ - ИНОВАТОРСКИ изделия“

НАТИСНЕТЕ ТУК ЗА ДА ВИДИТЕ
ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-

<https://youtu.be/gFPi3XIOd>

На 27.1.21г. дегустирахме нови ВЕГАН изделия:
ВЕГАН КУКИС ТОРТА
ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР
КАПУЧИНО БЕЗ ЛАКТОЗА и БЕЗ ЗАХАР
КОНОПЕН ХЛЯБ
и МИНИ СЛАДОЛЕДКИ С ФИБРИ

За репети, видео-рецепти
технологий и разновидности
обърнете се към търговците
на АЛМА ЛИБРЕ

100%
АВТЕНТИ
ЧНД

Новата иноваторската рецепта:

„СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ с МАСТИХА ХИОС“

впечатли гостите с различния и фин вкус и визия.

- крем “Мастиха ХИОС” от натурална смула –остров Хиос
- пандишпани от ШАМ ФЪСТЪК
- вътрешен етаж (кули) АМАРЕНА
- заливка БИЯЛ ШОКОЛАД – МАСТИХА ХИОС



На 26 януари 2021г. в „Алма либре консултантски център“, проведохме обучение на тема „хлебчета за ресторанти и сандвичи, подходящи технологии суровини.“

Участваха професионалисти хлебари които искат да подновят гамата си и да представят успешни комбинации за сандвичи с подходящи рецепти за хлебчета, рецепти за кремове за намазване от вътре, подходящи пълнежи ... и всичко това с технология на пряко производство или бавна ферментация или полу-изпечени замразени хлебчета.

Поискайте Филми-рецепти от търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Във всеки един от тези филми. ще може в рамките на 15-20мин. да видите стъпка-по стъпка цялата технология и подробно рецептата за да може да

<https://youtu.be/2ASvk7GiV2c>



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР ДИНГЕЛ И ЗДРАВЕ ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ЧИАБАТА ДУРУМ

Следващия ден, на 27 януари ограничен брой гости в АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР и десетки зрители по интернет-зоом пряка връзка следяха на живо презентацията на 6 нови оригинални рецепти за сандвичи

АЛМА ЛИБРЕ, с ентузиазъм и въображения започва новата година, 2021г., с обучение на 12-14.1.21г., по тема : „ДЕН НА ВЛЮБЕНИТЕ“

Професионалисти сладкари работиха по ръководство на Бойко Владимиров, сладкар-технолог на АЛМА ЛИБРЕ.

На 14.1.2021г. представихме резултатите от това обучение, на дигитална презентация в която са присъствали над 30 фирми дистанционно и заедно с ограничен брой гости, в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР дегустирахме крайните изделия.

Новите сладки: „РЕД ВЕЛВЕТ“ в ЧЕТИРИ апликации „АМЕРИКАНСКИЯ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“, „РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН“, „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ и „РЕД ВЕЛВЕТ КАП КЕИК“ впечатлиха най много колегите и партньорите които дегустираха, а новите рецепти „ягодено-шоколадова торта КИС“, „шоколадова с плодове АМАРЕНА – БЛЕК ФОРЕСТ“, „портокалова с бял шоколад НЕПАЛ“, „класически ФРЕНСКИ МАКАРОН“ и „шоколадови бонбони ЗА ВЛЮБЕНИ“ според участниците, бяха много интересни предложения за “деня на влюбените” и не само.

По пряка връзка, поздравления и сладкарски идеи от фирма ШУГАРТ по интернет от Стефания Салагиани и декораторката Иулия Стайку
Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ, видео-рецепти за тези сладки и гледайте цялата презентация като натиснете върху линка което следва:

<https://youtu.be/qglx1Rj3ZVc>



АЛБУМ С ДЕЙНОСТИ НА АЛМА ЛИБРЕ 2021г.

ПЕРЗЕНТАЦИИ / ДЕГУСТАЦИИ
ОБУЧЕНИЯ / ИЗЛОЖЕНИЯ



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР