

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



**ЯНУАРИ-ФЕВРУАРИ 2022г.**  
**НОВИ ПРОЕКТИ, ПРОДУКТИ, ИНФОРМАЦИЯ, ИДЕИ**  
**В ЕЛЕКТРОНАТА ПЛАТФОРМАТА НА АЛМА ЛИБРЕ**

**1.БУТОН „ЗАХАРНА ПАСТА“ / декорации за влюбени**

[https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7\\_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf](https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf)

**2.БУТОН „ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР“**

<https://www.almalibrecenter.com/%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BA%D0%B8-%D0%B1%D0%B5%D0%B7-%D0%B7%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80>

Качени нови рецепти които ще бъдат представени през февруари 2022г.

**3.БУТОН „ПРОФЕСИОНАЛИСТИ ОЦЕНЯВАТ“**

<https://almalibresite.wixsite.com/website/%D0%BD%D0%B0%D0%B9-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8>

Представяме най продавани по статистики изделия, след среща с вас, носим за да ги дегустираме заедно.

**4.БУТОН „ПОРЕБИТЕЛИТЕ ДЕГУСТИРАТ“**

<https://almalibresite.wixsite.com/website/%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5-%D0%B4%D0%B5%D0%B3%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%B0%D1%82>

С участие на производители на суровините и АЛМА ЛИБРЕ, промоционираме заедно вашите изделия.

**5.Бутон „МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВИ ТОРТИ И СЛАДКИ“**

<https://www.almalibrecenter.com/milk-chocolate-cakes>

Нова рецепта „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН КЕСТЕН“

Нова рецепта „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН – СОЛЕН КАРАМЕЛ“

**ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, СВЪРЗЕТЕ СЕ С КОНСУЛТАНТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ**

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



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.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 ЗАНЯТЧИЙСКИ  
ШОКОЛАДОВИ ТАБЛЕТИ ЧОКОФАЙН



ЧОКОФАЙН САЛЦИ  
за „ПРОФИТЕРОЛ“





## 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 трюфели с пожелания за УСПЕХИ! Натиснете върху този линк: <https://youtu.be/nQFwHnISfy> 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, шокол. 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 етник 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.





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

презентатор-технолог Кристиян Нинов

**Многозърнест диетичен геврек „Здраве и финес“**

**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 №1  
14 изделия

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

ДЕГУСТАЦИЯ №2  
10 изделия

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

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

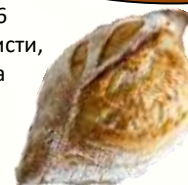
изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**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. Технологията 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, плътно 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“**

Слънчогледовия 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% слънчогледовите 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**

изделия  
с НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

### 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**

изделия  
с НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Бойко Владимиров

### 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 снакс за всеки час на деня, идеален снакс 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-сминдух, 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 снакс 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, смелени 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, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични снаксове! 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./ <b>ТАРТИ, СЛАДКИ ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ</b> презентатор-технолог Бойко Владимиров	изделия С НАЙ- ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p><b><u>ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „ПАРИ-БРЕСТ“/ серия TRADISION</u></b> 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.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,84</b></p> 	
<p><b><u>ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВА ТАРТА</u></b> 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.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,82</b></p> 	
<p><b><u>ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“</u></b> КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР -ШУ, изпечен с хрупкав СТРОЙЗЕЛ ОТГОРЕ и пълнеж от СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,76</b></p> 	

ДЕГУСТАЦИЯ №10 14 изделия	/22.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема <b>САНДВИЧИ</b> презентатор-технолог Кристиян Нинов	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p><b><u>АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ „ВУЗЕЛБРОД“</u></b> 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.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,92</b></p> 	
<p><b><u>ОРИГИНАЛЕН БРИОШ</u></b> Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлебни, 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</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,91</b></p> 	
<p><b><u>ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ</u></b> 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.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,90</b></p> 	

ДЕГУСТАЦИЯ №11 8 изделия	/22.10.21г. 14:00-15:30ч./ <b>ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ</b> презентатор-технолог Кристиян Нинов	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p align="center"><b><u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“</u></b> <b><u>МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%)</u></b> <b><u>ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО</u></b></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"><b>9,33</b></p> 	
<p align="center"><b><u>ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ</u></b></p> <p><b>се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:</b></p> <p>Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки. Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви. С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени. 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"><b>9,33</b></p> 	
<p align="center"><b><u>МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“</u></b></p> <p><b><u>ЗА ХИПЕРТОНИЯ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ</u></b></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"><b>8,85</b></p> 	

ДЕГУСТАЦИЯ №12 15 изделия	/22.10.21г. 16:00-19:00ч./ <b>ФРЕНСКИ и ЕТНИК ТОРТИ и СЛАДКИ</b> презентатор-технолог Бойко Владимиров	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p align="center"><b><u>ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“</u></b></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"><b>9,14</b></p> 	
<p align="center"><b><u>ШОКОЛАДОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПРЕМИУМ КРАНЧ</u></b></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"><b>9,08</b></p> 	
<p align="center"><b><u>БЪЛГАРСКА ТОРТА ГАРАШ / серия TRADITION</u></b></p> <p>Магията на българското сладкарство, отразено в националния сладкиш ГАРАШ. 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"><b>8,92</b></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



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. хлебари 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\\_8iKLi0](https://www.youtube.com/watch?v=Y1EX_8iKLi0)

**РОЖКОВ ХЛЯБ**  
АНТИБАКТЕРИАЛНИ  
СВОЙСТВА

**КОНОПЕН ХЛЯБ**  
СИЛНА ИМУННА  
СИСТЕМА

**ЗДРАВЕ И ФИНЕС**  
ЗА ДИАБЕТИЦИ

**ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНГЕЛ**  
ЗА СТОМАШНИ  
ПРОБЛЕМИ

**МАЛЦОВ БЕЗСОЛЕН**  
ЗА ХИПЕРТОНИЯ  
И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ

Репорти и информация  
за предишни презентации на АЛМА ЛИБРЕ



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, 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](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 BG 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

## ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / „КОЗУНАЦИ – ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ“

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](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 продуктивния каталог №1 натиснете ТУК:

[https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7\\_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf](https://e558de80-0851-4248-a1cd-0719735436cb.filesusr.com/ugd/f1e4f7_f810c959ebec443ca0b3074c5ccb2024.pdf)





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 КОНСУЛТАНТСКИ 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>



