

**ТЕМА : „РЕСТОРАНТЪОРСКИ ХЛЕБЧЕТА“**

Мениджъри и готвачи от български ресторанти с любопитство и голям интерес присъстваха на презентацията ,организирана на 25.2.2014 в София в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Презентаторите от АЛМА ЛИБРЕ, начело с хлябаря Мирослав Рангелов представиха производство на висококачествени ресторантьорски мини- хлебчета с гръцки брашна : жълто брашно „Семолина-ЛИМНОС“ брашно „Фарина ЗЕРО“ и „Пица ла фамилия“.

Технологията е изключително бърза, функционална и икономична .

Един път на месец заквасваме теста по определени рецепти с НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА БУКЕР. Месим с ензима „РВ-80“ (за отлично замразяване) полуизпичаме на определена температура и време и веднага замразяваме.

За да обслужим клиентите с топли, пресни, вкусни хлебчета, изваждаме от фризера видове по избор от полуизпечените хлебчета и след 5-6 минути доизпичане и сервираме : топли, хрупкави

различни видове върховно качество хлебчета. Представихме рецептите : „Италианска мини чабата“, „Гръцки селски хляб“, „Планински корен“. Качеството и възможностите на Гръцките брашна „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ впечатлиха гостите.

Възможностите на КАКАОВОТО МАСЛО „МИКРИО“ от БЕРИ КАЛЕБО за готвене и пържене силно заинтересуваха гостите.

