



FABBRI
1905



ПОКАНА / GELATO TRENDS FABBRI 2024

СРЯДА 10.04.24г. АПРИЛ 2024г. от 14:00ч.

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с италианската фирма **ФАБРИ** организира **МАСТЕР КЛАС – ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ** № 490 на тема: **ЗАНАЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД ФАБРИ СЪВРЕМЕННИ ТЕНДЕНЦИИ**
ПРЕДСТАВЯ ПЕЙСТРИ-ШЕФ ДЖЕЛАТИЕР SYLVIA GAETTA
Дигитално, може да гледате на живо 10.04.24г. 14:00ч. :

<https://youtube.com/live/1bjnf3ZKoVA?feature=share>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>



 we create ingredients for gelato making since 1930

 100% of manufacturing at the production plant in Bologna

 strict procedures for the certification of suppliers

 guaranteed quality of raw materials

 Amarena Fabbri: unique, original and loved by consumers

 MARCHIO STORICO
recognized by the professional public and consumers for over 100 years

our engagement on:

respectfulness of religious dictates  

health and wellness   





ПРОГРАМА



1. ОСНОВА СЛАДОЛЕД

FIORR DI LATE

с NEVERPAN 50C 6,5% масленост
млечна сметана и мляко ЕЛЕВИР



2. Cookie Dough ice cream

СЛАДОЛЕД КУКИС

с делипейст НОНА РАЧЕЛЕ (вижте [ТУК](#) и [ТУК](#))
и ароматни хрупкави бисквитени crumble
с Британско масло Бауралия

ДЕКОРАЦИЯ: **Variegato Nutty Cereal**



3. Rocky Road ice cream

ШОКОЛАДОВ РОК

с делипейст НОНА РАЧЕЛЕ (вижте [ТУК](#) и [ТУК](#))
и делипейст БИШКОТИ

ДЕКОРАЦИЯ: **Variegato Nutty Hazelnut FABRI**
и оригинални по рецепта Marshmallows бонбони



4. PASTA FROLA

ПАСТА ФРОЛА СЛАДОЛЕД

с делипейст НОНА РАЧЕЛЕ (вижте [ТУК](#) и [ТУК](#))
и ликьор АМАРЕТО

ДЕКОРАЦИЯ: **изпечени бисквити ПАТЕ СУКРИ**
с фарзипан **ОДЕНБЕЙК** и британско масло **БЕУРАЛИЯ**
и **Variegato orange FABRI**.



5. Galaktobureko NONNA

СЛАДОЛЕД ГАЛАКТОБУРЕКО

с делипейст НОНА РАЧЕЛЕ (вижте [ТУК](#) и [ТУК](#))

ДЕКОРАЦИЯ: **сиропирани кори АЛЕКСАНДРОС**



6. Cinnamon Roll Ice

КАНЕЛЕНИ РУЛЦА СЛАДОЛЕД

с делипейст НОНА РАЧЕЛЕ (вижте [ТУК](#) и [ТУК](#))
и чизкейк основа ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: пандишпан от РИЧКРЕМ
С канелена паста СИНАМОН РОЛ



7. Cheesecake Mastika Hios

ЧИЗКЕЙК САКЪЗ ХИОС

с делипейст mastika Hios (натурален сакъз)
и чизкейк основа ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: бисквитени crumble и
Variegato Amarena Light FABBRI.



8. Salted Caramel Stracciatella

СОЛЕН КАРАМЕЛ СТРАЦИАТЕЛА

с делипейст солен карамел

ДЕКОРАЦИЯ: по рецепта риплес
от млечен кувертюс СЕМУА, какаово масло и сол.

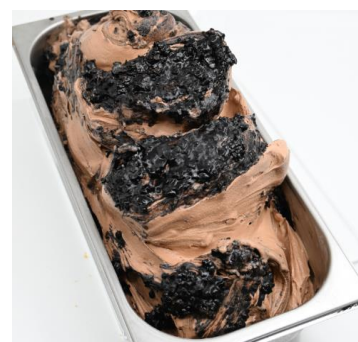


9. Wafferino Nero

ВАФЛЕН ЛЕШНИКОКАКАОВ

с делипейст джандуя ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: Variegato Nutty Nero FABBRI
& Delice Crispy Flakes DELUXE LINE.



10. Banoffee Gourmet

БАНОФИ СЛАДОЛЕД

с делипейст банан

ДЕКОРАЦИЯ: Variegato Nutty Hazelnut
& Variegato MOU FABBRI.



11. Rum Runner Coctail

БАНАН-ЗАБАЙОН-РОМ СЛАДОЛЕД

с делипейст банан и забайон

ДЕКОРАЦИЯ: **Variegato Lime FABBRI.**



12. Strawberry Cookies Cremino

ЯГODOB ЧИЙЗ СЛАДОЛЕД

с делипейст ядода и крем сирене ЕЛЕВИР

ДЕКОРАЦИЯ: **Variegato Nutty Cereal.**



СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР

13. NEVIA

СЛАДОЛЕД КРЕМ БЕЗ ЗАХАР

С НЕВИЯ ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: **листа от мента**



14. NEVIA Nocciola

СЛАДОЛЕД ЛЕШНИК БЕЗ ЗАХАР

С НЕВИЯ ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: **леко изпечени лешници**



МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ФАБРИ



БЕЗ
НУЖДА от
СЛАДОЛЕДЕНИ
МАШИНИ



15. SNACKOLOSO MANGO & MACADAMIA

МИНИ СЛАДОЛЕДКИ

ЧИЙЗ – МАНГО - МАКАДЕМИЯ

с чизкейк основа и ИНТЕРГРАТОРИ ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: **Snackoloso Mango & Macadamia FABBRI**

Обработен с бял кувертюр СЕМУА



16. NUTTY HAZELNUT

СЛАДОЛЕД ЛЕШНИК – ШОКОЛАД

с ИНТЕРГРАТОРИ ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: **Variegato Nutty Hazelnut FABBRI**

Обработен с млечен кувертюр СЕМУА



17. NUTTY CHOCOBIANCO

СЛАДОЛЕД КАПУЧИНО вафлена фунийка

с ИНТЕРГРАТОРИ ФАБРИ

ДЕКОРАЦИЯ: **Nutty Chocobianco FABBRI**

Обработен с бял кувертюр СЕМУА



СЛАДКАРСКИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ФАБРИ

17. MILLE – AMAREUILLE

А-ла-минут хрупкав мил-фейг приготвен в ламинатор с масло ЕЛЕВИР 84% и сладкарски креме от бял френски кувертюр СЕМУА и НОНА
ДЕКОРАЦИЯ: Стабилна заливка от Snackoloso Amarena



18. FRAGOLA GLASSATA

Основа-канапе от ПОПЕЛИНИ (еклерово тесто) с МУС ЯГОДА-БЪЛГАРСКА РОЗА и шоколадово КРЕМЕ
ДЕКОРАЦИЯ: Стабилна заливка НАПАЖ ЯГОДА



19. RED FOREST CAKE

Кейков влажен пандишпан от РИЧКРЕМ ефирен шоколадов ЧИЙЗ-КРЕМ МУС
ДЕКОРАЦИЯ: Стабилна заливка НАПАЖ АМАРЕНА



20. CHEESECAKE LIMON

Хрупкава бисквитена основа от френско масло БЕУРАЛИЯ, пълтен лимонов крем „ПОРОС“, кули (вътрешен етаж) от лек-стабилен чийз-крем.
ДЕКОРАЦИЯ: Стабилна заливка НАПАЖ ЛИМОН



FABRI
1905



Alma
Libre



One step ahead!