

**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 „ЯГODOV КРЕМ ФРЕДА“, мека заливка за -18oC , „ЯГODOV ВЕЛУР“ и декорация от „ЯГODOV 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



**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
<b>1</b> ЯГОВОДА ТОРТА ФРЕДА: „ЧЕРВЕНО КАДИФЕ ЛЮБОВ RED VELVET LOVE”	.....	.....	.....
<b>2</b> МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН СКАНДИНАВСКИ ЗДРАВΟΣЛОВЕН„ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ“	.....	.....	.....
а/ ИЗОМАЛТ АПЛИКАЦИИ	.....	.....	.....
<b>3</b> б/ „ПИПИНГ“ РИСУВАНЕ	.....	.....	.....
в/ ФРЕНСКИ МАКАРОН с пълнежи	.....	.....	.....
<b>4</b> SUGART – ШУГАРТ Декорации	.....	.....	.....

	оценка за ВКУС от 1-10	оценка за ВИЗИЯ 1-10	ще произведа ДА/НЕ
<b>5</b> ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС С КРАНБЕРИЗ“ 54 (GI)	.....	.....	.....
<b>6</b> РЪЖЕН СКАНДИНАВСКИ ЗДРАВΟΣЛОВЕН „ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ ДИНКЕЛ	.....	.....	.....
<b>7</b> ХЛЯБ „ЗДРАВЕ-ЩАСТИЕ-ЛЮБОВ“ „ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ“	.....	.....	.....
<b>8</b> МНОГОЛИСТЕН ПЛЕТЕН ЧЕРВЕН БРИОШ	.....	.....	.....
<b>9</b> КЕЙК ВАНИЛИЯ-ЧЕРВЕНО КАДИФЕ „РИЧКРИМ-РИЧЛОВ	.....	.....	.....
<b>10</b> Многолистни двуцветни СЪРЦА ПАЛМИЕРИ	.....	.....	.....

В следваща презентация искам да видя:

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

ЗАБЕЛЕЖКА :

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