

## Информация за презентация №154 – 155 - 155b / 10-15 март 2014г.

ТЕМА : „ПРЕДИМСТВОТО да работиш с шоколадите на КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК от БЕРИ КАЛЕБО“

Плувахме във величието на шоколадите КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК от БЕРИ КАЛЕБО в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център през седмицата 10-15 март 2014г.

### информация за 11.3.2014г.

Повече от 40 сладкари, клиенти на АЛМА ЛИБРЕ участваха в тези презентации-практика-обучение водеща от презентаторите :

Гиоргос Косиучук от „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ и Бойко Владимиров от „АЛМА ЛИБРЕ академия за шоколад“  
 Развиха се задълбочено отговори на въпроси като :

- как се тестват различни шоколади и кувертюри и дали е достатъчно само да четем етикетите и спецификациите ?
- Защо са разваля структурата на шоколада при високи температури и по какъв начин създаваме отново мрежа на кристали ?
- как темперираме шоколадите добавяйки само 1% МИКРИО 100% какаово масло на прах специално разработен от КАКАО БЕРИ
- как се работи с шоколадите КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК за декорации, как за мусове и по какъв начин за глазури и много други въпроси които спонтанно задаваха гостите.

Лекторът, Янис Лиолиос обясни пред гостите причините които накараха АЛМА ЛИБРЕ да избере конкретните продукти на КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК от БЕРИ КАЛЕБО и защо се е спрял на конкретните качества и предимства на всеки от продуктите обещавайки, че гамата непрекъснато ще се обогатява.

Янис Лиолиос отвори и разходи гостите из електронните страници на :  
 КАКАО БЕРИ (1842г.) и ЧОКОВИК (1872)

като обърна внимание на традицията и ноухаото на двете фирми особено след като влязоха под крилото на БЕРИ КАЛЕБО 1996 и 2009 Съответно, вижте : [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com), [www.chocovic.es](http://www.chocovic.es)

