

ЗАЛИВКИ И ДЕКОРАЦИИ върху ТОРТИ и СЛАДКИ

Обучение/дегустация №402 / 20.09.2022г. от 9:00ч. до 15:30ч.
Презентация-дегустация №403 / 20.09.2022г. от 15:30 до 16:30ч.

**КАК МОЖЕ ДА ИМАМЕ ПЛЪТНИ, ВКУСНИ и МЕКИ
ШОКОЛАДОВИ, ПЛОДОВИ и НЕУТРАЛНИ ГЛАЗУРИ?**

ЗАЩО ПЛЪТНИТЕ ГЛАЗУРИ УДВОЯВАТ СРОКА НА ГОДНОСТ НА ИЗДЕЛИЯТА?

- ДЕКОРАЦИЯ „ПАЕЖИНА“, „КОРАЛ“ и ВЪЛНИ
- КАДИФЕНИ ПОКРИТИЯ С КАКАОВО МАСЛО
- ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАЦИИ



КАДИФЕНИ ГЛАЗУРИ
<https://youtu.be/m3EuApBPRQU>

ПАЕЖИНИ ГЛАЗУРИ
https://youtu.be/Dw_Qvb1B4JA

В обучението №402 ще участват до 7 професионалисти сладкари (20.9.22г., 9:00-16:30ч.)
с много ПРАКТИКА и обясняване на причините за успешните резултати.
Участниците в обучението ще трябва да купят продукти за 300лв. (запазва се ред на записване)
ЗА ДЕГУСТАЦИЯ №403, до 20 участници, ВХОД СВОБОДЕН (само професионалисти) запазва се редът на записване.
НА ЖИВО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА/ДЕГУСТАЦИЯ №403 като натиснете върху един от тези линковете на 20.9.22г., 15:30ч.:

<https://us06web.zoom.us/j/84217619213?pwd=Uk1UTFEreXBIZmJ5TjNPM0N1RTZjQT09>

<https://youtu.be/QVHrroyMPp4>

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

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони:

0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904

