

ТЕМИ : КОЛЕДНИ СЛАДКИШИ – втора част

В продължение на предишната презентация №173 (виж по-долу)

на тема коледни торти и дребни сладки, на 2.2.14г. в последната презентация за годината „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ представи традиционни балкански козунаци и технология за сиропиране на козунаците удвояваща срока на годност на козунаците придавайки още по-приятен вкус и аромат. Заливките върху козунаците могат да ги превърнат като целогодишни сладкиши.

От коледните трапеза не може да липсват сиропирани сладкиши.

По оригинални рецепти „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ представи „сиропирани от изток“ и нова технология за топъл сладолед с ПЛОМПИЕР (50%жълтъци/50%захар) продукт от ново поколение което ще отвори нови пространства в съвременното сладкарство. Ръководителят на АЛМА ЛИБРЕ, Янис Лиолиос, пожела успехи на всички и обяви че програмата за 2015г. на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ е изцяло разработена включвайки 24 презентации с изключително интересни нови идеи и иновации основани върху теми по сладкарство и хлебарство.

Очакваме Ви в подновената зала на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 27.1.2014г.
ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ И УСПЕХИ !



**Коледна елха
с новите коледни кутийки
на АЛМА ЛИБРЕ**

ТЕМИ : КОЛЕДНИ СЛАДКИШИ – първа част



За всичките сладкарници, сладопекарни и ХОРЕКА обекти
КОЛЕДА е период за вдигане на обороти и осигуряване на бъдещи клиенти.
Инструментите за да се достигне този цел са :

- много високо и различно качество**
(потребителите търсят изключителното)
- голямо разнообразие**
(потребителите търсят различното)
- чувства и атмосфера**
(потребителите търсят емоция и наслада)

Основани върху тези принципи, АЛМА ЛИБРЕ представи първата част на коледни продукти, насочени, към патисери/сладкарство и дребни сладки.
Комбинацията на шоколадите КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК с делипейст МАЛИНА на ФАБРИ
Сусамения крем ХАЙТОГЛУ с делипейст ЗАБАЙОН/ШАМПАНСКО на ФАБРИ впечатлиха гостите от препълнената зала.
Курабийките с краве масло 99,9% мазнина ФЕРМЕНТЕ ентусиазираха гостите докато традиционните меденки МЕЛОМАКАРОНА се оказаха с по специфичен вкус, мини наслади за любители на портокал и мед.
Очакваме Ви на втората част на коледни сладки на 2.12.2014г.



