



**РАБОТА С ФРЕНСКИТЕ КУВЕРТЮРИ ЧОКОФАЙН за инфо натиснете ТУК
 ПРЕДСТАВЯМЕ ШОКОЛАДОВИТЕ ТЕМИ :**

**ТЕМПЕРИРАНЕ НА
 КУВЕРТЮРИ**

и оформяне на
 -ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ
 -ЗАНАЯТЧИЙСКИ ШОКОЛАД
 -ШОКОЛАДОВИ УКРАСИ



**ШОКОЛАДОВИ
 ЗАЛИВКИ**

и оформяне на
 -ШОКОЛАДОВИ ГАНАЖИ
 -ШОКОЛАДОВИ ГЛАСАЖИ
 -КАДИФЕНИ ПОКРИТИЯ



**НОВИ ШОКОЛАДОВИ
 РЕЦЕПТИ**

-френски и австрийски еклери
 -Шоколадови торти и профитерол
 -Шоколадови мусове в чаши
 -шоколадови сиропирани сладки



**НОВИ ШОКОЛАДОВИ
 ГОТОВИ ПРОДУКТИ.**

Липса на време и хора??
 АЛМА ЛИБРЕ, предлага
 НОВИ готови висококачествени
 шоколадови изделия



За предварителна литература, рецепти, технологии, съвети натиснете: ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК, ТУК.

За двудневното №439/обучение 19-20.9.2023г. 9:30-17:30ч. свободните места са само 10 и трябва да се свържете с Вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ за запазване на място. (Участниците в обучението, купуват продукти на стойност 400лв.)
 За дегустацията-презентацията №440, 20.9.2023г. 15:30ч. входът е свободен за професионалисти от бранша (запазете места)

Партньори които не могат да присъстват на презентацията-дегустиация №440,
 може да гледат на живо презентацията,
 като натиснат върху един от следващите линкове на 20.9.2023г. 15:30ч.

youtube: <https://youtube.com/live/dtn0GVIqx7Q?feature=share>

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

