

ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО ОТ ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ

Обучение/дегустация №400 / 18 и 19.07.2022г. от 9:00ч. до 17:00ч.

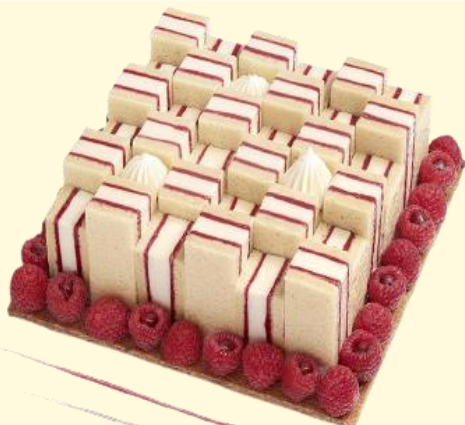
Презентация-дегустация №401 / 19.07.2022г. от 15:30 до 16:30ч.

Мениджърът г-н СТЕЛИОС КАНАКИС и pastry chef ЖОРЖ КОСТИУЧУК ще присъстват на място със стратегически идеи и предложения.

Специални четири НОВИ НАГРАДЕНИ рецепти на френските преподаватели по сладкарство MOF, професора по сладкарство, pastry chef NICOLA BOUSSINE Посланик на ELLE&VIRE и MOF, професора по сладкарство, pastry chef GILLES MAISONNEUVE преподавател в LENOTRE, представя технолог-сладкарят на АЛМА ЛИБРЕ Бойко Владимиров по оригинални френски технологии ОТ ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ



АНГЛИЙСКА ТОРТА
„ШОКОЛАДОВА ШАРЛОТ“
Chocolate Charlotte



ФРЕНСКА ТОРТА
„ФРАМБУАЗ-БУЗИН“
Raspberry cake



ФРЕНСКА ТОРТА МАСКАРПОНЕ
„ШОКОЛАДОВА ГОРА“
Chocolate mascarpone forest



ФРЕНСКА ТОРТА
МАНГО-МАЛИНИ
Mangue/framboise

Сладкарското производство с ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ изисква двойно производствено време, много по-голяма прецизност и професионални знания, за производство на по-чувствителни сладки с по-малка трайност, **НО ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВКУСНИ И С ГОЛЯМ ДИАПАЗОН ЗА РАЗЛИЧНОСТ И УНИКАЛНОСТ**

ЗА ОБУЧЕНИЕТО №400, до 8 участници, запазва се редът на записване. Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.
ЗА ДЕГУСТАЦИЯ №401, до 30 участници, ВХОД СВОБОДЕН (само професионалисти) запазва се редът на записване.
НА ЖИВО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА/ДЕГУСТАЦИЯ №401 като натиснете върху един от тези линковете на 19.7.22г., 15:00ч.:

<https://youtu.be/6p80KmhEaV4>

<https://us06web.zoom.us/j/88936242028?pwd=TGM3NllwWW9YM1kwdmtZdGdhVHRxUT09>

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

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,