

23.11. ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ НА ТЕМА : «Парчета торти, коледни продукти и украси»

Присъствие на над 40 сладкари от страната,
фенове и нови клиенти на Алма Либре.
Атмосферата в залата изпълнена с любознателност
за новостите от витрините на европейското сладкарство.
Масов интерес и заявки за висококачествените суровини
за сладкарство на Алма Либре.

Коледните украси впечатлиха гостите.
Технологът на АЛМА ЛИБРЕ Бойко Владимир
представи начина на нарязване на тортите
от сериите които АЛМА ЛИБРЕ предлага
и декорация за индивидуалните парчета.
Главният герой на тази декорация е глазурата!

Върху нея, една малка
декорация от готовите на МОНА ЛИЗА,
един мини френски макарон,
една малка шоколадова плака
от БОНБАСЕЙ за страните на парчето,
са достатъчни за бързо,
елегантно и мондерно
декориране на парчета торти.

Идеята за подреждане на витрина
със същия сладкиш трансформиран
в цяла торта, парчета от торта и в чаши,
впечатли гостите.

Желаем на всички успех!

