



Вашите клиенти са и наши! Търсят високо качество, традиционни вкусове и рецепти, здравословни хлябове от натурално заквасени теста както едно време. Бързо и ефикасно производство, с натурални природни аромати и изключителен вкус. Ще научим и ще практикуваме заедно да произвеждаме бързо и стабилно :



СРЯДА 31.01.2018 / ТЕМА 1 : ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ, ДРЕБНИ СЛАДКИ КЛАСИЧЕСКИ И ЗА „ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ“

сряда 31.01.2018, 9.30ч. : Представяне на суровини с които ще работим. Критерии за избор./маркетингова информация./

Брашна „пате сукри“, „рич крем“, сентас каик“, термоустойчив течен шоколад, делипеист, (лект. Лиолиос – Симеонова)

сряда 31.01.2018, 10.15ч. : Придотволение за направата на дребни сладки.

сряда 31.01.2018, 13.00ч. : лек обяд/почивка/търговски срещи

сряда 31.01.2018, 13.30ч. -16.30ч. : практика, обясняване, тестове, декорация по темата на деня.

сряда 31.01.2018, 16.30ч. -17.00ч. : Въпроси и отговори, коментари върху предварително дадена литература.



Бисквити с мек пълнеж термоустойчив, **НОВО**

Оригинални мъфини и кап кейкове, **НОВО**

Оригинални КЕЗЕ Казекухен, **НОВО**

Бисквити за влюбени, **НОВО**

БРАУНИС ПАМИ, **НОВО**

ГРЪЦКИ МАКАРОН

ЧЕТВЪРТЪК 1.02.2018 и ПЕТЪК 2.02.2018 / ТЕМА 2 : СЕЛСКИ И ГРАДСКИ БАЛКАНСКИ ХЛЯБОВЕ С НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ

четвъртък 1.02.2018 /9.30ч. представяне на суровините с които ще работим/съдържателна маркетингова информация.

(разликата между закваска и мая, представяне на „картата на закваските“разликата между натурални и лабораторни закваски, резултати при производство значението на e-free и ТТА киселинност при натуралните закваски БЮКЕР.

Сравнение, практика и производство на хлябове без и със закваски анализ на резултати и определяне на себестойност. Величието на брашното, какво значи : „хлебопроизводителни възможности на брашно“) (лект. Лиолиос – Станков)

четвъртък 1.02.2018 /10.30ч.

Класически основни рецепти със заквасено тесто „бавна ферментация“
Замесване,Формиране,Окончателна ферментация

четвъртък 1.02.2018 /13.00ч.

лек обяд/почивка/търговски срещи

четвъртък 1.02.2018 /13.30ч.

Кратка лекция за съхранение на замесените теста, печене.

Замесване на теста по метода на бавна ферментация.

Съхранение на теста и изделия, предложения за икономия.

четвъртък 1.02.18 /13.30ч.-17.00ч.

Въпроси и отговори, коментари върху предварително дадена литература.

петък 2.02.2018 /9.30ч.

Хлебарското майсторство и търговия / комуникация с потребителите.

Техники за продажба, ролята на опаковката, (лект.Лиолиос – Борисова)

петък 2.02.18/10.30ч.-12.45ч.

Работа с хлябове по бавна ферментация (формиране, декорация, печене)

Довършване на декорация, печене, оформяне на витрина, опаковане и обслужване

петък 2.02.18, 13.00ч. :

Лек обяд/почивка/търговски срещи

петък 2.02.18, 15.30ч. :

-ПРИЕМ връчване на дипломи и дегустация, оценка и презентация към гости от бранша!



Местата за обучението са много ограничени. Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

УСЛОВИЯ И ПРЕДПОСТАВКИ :

Обучението е бесплатно за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ със задължение закупуване на суровини за 600лв.без ДДС

Може да участват само професионалисти хлебари, обучението започва всяка сутрин, точно в 9.30ч. и продължава до 16.30ч. по програма. Ще участват до 15 участници. Облекло, престилки и шапки осигурява АЛМА ЛИБРЕ, но може всеки участник да използва и собствено работно облекло. Телефоните се изключват и може да се използват по време на почивките.Лек обяд, осигурява АЛМА ЛИБРЕ.Всичките суровини се осигуряват от АЛМА ЛИБРЕ. АЛМА ЛИБРЕ осигурява литература и видеоклипове.АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и приложения. Материалите от АЛМА ЛИБРЕ се дават предварително, с цел да се подготвят участниците вкъщи, желателно от предишната вечер, по всяка тема. Странични хора или наблюдатели няма да участват. Участниците могат да снимат, без право на разпространяване или публикация. На въпросите на участниците се отговаря веднага или след консултация със съветниците на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от чужбина. АЛМА ЛИБРЕ осигурява документ-свидетелство за обучението „ДИПЛОМА по „ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“.

За повече информация тел. 0878690025. 0878444715. 0878984887

Пен де кабан Бюкер 100 	<p>Комбинацията от твърда и мека пшеница плюс малък % ръж и пълнозърнесто брашно с течната ръжена закваска Бюкер 100, дава много хубав аромат и вкус на хляба. Много здравата и шуплеста вътрешна структура е обвита с червеникава много хрупкава кора. При направата на хляб над 800гр. Може да се достигне срок на годност до 1 седмица без консерванти.</p>	Бюкер 100 Фарина Лимнос Африкана Германска ръж 	
Златен Сан франциско Бюкер М90 	<p>Много здрава и шуплеста вътрешна структура с тънка хрупкава кора. По високо киселинно число на хляба на което се дължи приятни леко кисел привкус. Дължащ се на бактерията Сан Франциско вакилус. Което дава на изделието по дълъг срок на годност.</p>	Бюкер М90 Лимнос Карвели 	
Полиезе Бюкер симфони 	<p>Комбинацията на брашна от твърда пшеница с сухата закваска от пшеничен зародиш, Ви дава много силен и приятен аромат на традиционен селски хляб. Характерен с много шуплеста вътрешна структура и много хрупкава кора.</p>	Бюкер симфони Лимнос Фарина 	
Бюкер вино 	<p>Един универсален продукт, който е готов предфермент от Вино. Помага за стабилизиране на вътрешната структура на изделието. Поправя дефектите по кората (блясък, здравина, цвят). И придава много приятен вкус и аромат на изделиято.</p>	Бюкер Вино Различни видове Хляб (багети, чиабати) Закуски, Пизи Козунаци, сандвичи 	
Ечемичен хляб 	<p>Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.</p>	Бюкер барли Ечемично брашно, ентопио и супер силно 	
Средиземноморски в тава	<p>Много лек и ефирен хляб от твърда пшеница и натурална закваска. Характеризира се с тънка хрупкава кора и мека наподобяваща на структура на козунак средина.</p>	"ЕНТОПИО" ЖЪЛТО/БЯЛО ПШЕНИЧНО МАЛЦОВО "ПАНАДЕРО" ЖЪЛТО много силно брашно Бюкер 2 	
Златен Пълнозърнест 	<p>По традиционната технология на ПРЕДФЕРМЕНТ, оформяме заквасено тесто от предишния ден от пълнозърнесто жълто брашно. Следващия ден ферментиралото заквасено тесто се добавя в пълнозърнесто жълто брашно, сол, мая и вода и се получава неповторим пълнозърнест ЗЛАТЕН хляб с невероятен вкус аромати и визия.</p>	"Африкана"- "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО ХОВИТАЛ - Традиционале 	
Ендопио 	<p>Балкански хляб ,който е приготвен от комбинация от твърда и мека пшеница в комбинация с малцови брашна. Заквасен с ръжено пшенична закваска. Приготвен по метода на бавна ферментация.</p>	"ЕНТОПИО" ДЖЕРМЕ 	
Панадеро 	<p>Балкански хляб- приготвен по метода на бавна ферментация. Комбинация от фино и пълнозърнесто брашно от твърда пшеница с малък процент царевично брашно. Заквасен с ръжено пшенична закваска.</p>	ПАНАДЕРО" - "КАРВЕЛИ" - Бюкер 2 	

