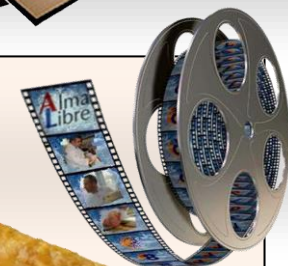


Теми и програма на презентацията:

ТЕМА 1 : МАРКЕТИНГ : нови закуски ВИЕНЕЗУАРИ в сладкарници, пекарни, закусвални и ХОРЕКА обекти. Представяне на филми/рецепти ВИЕНЕЗУАРИ. Иновация сладкарството. /Лектор Янис Лиолиос/.

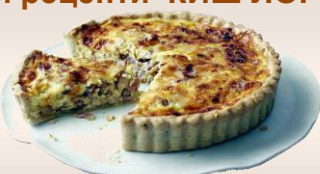
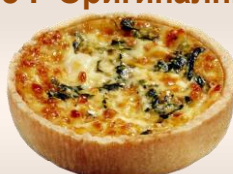


ТЕМА 2 : От сладкарския раздел ВИЕНУЗУАРИ, ще се представят две традиционни европейски теста за закуски : Quiche Lorraine -шотландско тесто -маяно куру } с тези две теста, ще бъдат представени поредица от трайни съвременни закуски



Презентатори : Мирослав Рангелов, Кристиан Нинов.

ТЕМА 3 : Оригинални рецепти КИШ ЛОРЕН-Quiche Lorraine – за пръв път в АЛМА ЛИБРЕ.



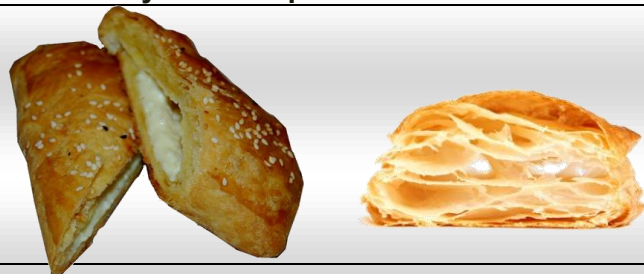
Презентатор : Бойко Владимиров

ТЕМА 4 : Иноваторско сладкарство – приложения със СУБЛИМ, млечен крем МАСКАРПОНЕ. „Японска” торта.



Презентатор : Бойко Владимиров, по ръководство на ЕЛЕВИР.

АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ
„ШОТЛАНДСКО ТЕСТО“ ново тесто за закуски от серията **ВИЕНЕЗУАРИ**.



Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене ще получим особено многолистно, хрупкаво тесто за закуски.



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ
„ТЕСТО МАЯНО КУРУ“ ново тесто за закуски от серията **ВИЕНЕЗУАРИ**.



Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене ще получим особено полубисквитено, меко, ронливо тесто за закуски.



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА ЗАКУСКИ-ШАКСОВЕ-ЛЕК ОБЯД.
„ТЕСТО ПАТЕ БРЕЗЕ“ оригинални рецепти за кишове (кишлорени)



Традиционната френска рецепта за тесто киш (пате брезе) с оригинални рецепти за пълнежи киш лорен - Quiche Lorraine .



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ със СУБЛИМ
МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР с МАСКАРПОНЕ



Сладкарска основа на ЕЛЕВИР : млечна сметана с 30% маскарпоне
 Нови торти : „ЧИЗ МАНИФИК“ и „ШОКО ПАРФЕКТ“



Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни приложения / от 13ч. до 16ч./

**Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./
ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.**

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и приложения и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените приложения и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

**ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!
СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!**

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

**ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.
РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!**

**След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини,
които АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага,**

**след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,
след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,
започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА
(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.**

**Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации,
да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,**

**и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми,
да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,
както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.**

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof