

Успешни сладкиши са тези, които раждат образи в съзнанието на консуматора



В края на август в продължение на три дни повече от 70 сладкари от цялата страна се запознаха с нова серия сладкиши, демонстрирани в „Алма Либре консултански център“. Те са подходящи за предлагане през есенно-зимния сезон - с повече ядки и шоколад, когато организмът се нуждае от повече калории и топлина. Това беше и водещата идея при създаването на 8 нови рецепти, които представи главният сладкар на фирмата Бойко Владимиров.

В презентираниите сладкиши се използват основно суровини от сладкарска серия „АРТЕМИ“ - огледални кремове за глазури, ночиола, битер, течен шоколад, бял млечен крем, натурални овкусителни пасти от ядки, карамел и какао, специално обработени ядки за сладкарството.

За пръв път се представиха известните френски сладки - макарон, които могат да бъдат произведени от сухата бадемова смес „АРТЕНЪТС“ и гръцки макарон и негови разновидности, направени с продукта „АРТЕПАН“.

На срещата присъства и делегация от Гърция, начело с президента на фирма „ПАМИ“ г-н Митакакис, производител на суровините „АРТЕМИ“. Неговото присъствие, както и това на неговите колеги доказва интереса на „ПАМИ“ към българския пазар.

„Производителите трябва да слушат внимателно желанието на консуматорите и търговците - за това сме тук“ - уточни г-н Митакакис.

Презентацията завърши с дегустация на сладкиши от цялата серия.

В програмата на „Алма Либре Консултански център“ през септември бяха включени темите: „Европейски сладкарски решения - отговор в условията на криза“; „Висококачествени суровини и нови рецепти - ниска себестойност на крайния продукт, перфектна визия, наситен вкус“; „Декорацията в съвременното сладкарство, нови концепции“.

Предстоящи теми за обучение през октомври:

15.10.2009 г. - *„ШОКОЛАДЪТ, зимния носител на оборота“*. Шоколадови глазури, мусове, заливки, пандишпани и др. Нови рецепти и технологии за обработване на шоколад, иновативни шоколадови продукти.

22.10.2009 г. - *„ДЕКОРАЦИЯ в съвременното сладкарство“*.

- Естетиката и красивото в сладкишите
- Сватбени торти
- Презентация и демонстрация на новата технология ШУГАРТ за бързо и ефектно оформяне и украсяване на сватбени торти.

29.10.2009 г. - *„Печивата и дребните сладкиши осигуряват допълнителен оборот. Демонстрация на нови рецепти и нови технологии“*.

За повече информация и записване за участие:

Координатор: Нина Симеонова - тел. 02/9379961, 0878 690025

Технолог-сладкар: Бойко Владимиров - тел. 02/9379952, 0878 984887

Заповядайте в обновения демонстрационен център на „АЛМА ЛИБРЕ“!

10 март 2015 г., 10.00 ч.

ТЕМА 1: FOREST FRUITS - ГОРСКИ ПЛОДОВЕ - ЧЕРВЕНИ ПЛОДОВЕ

Нови плодове в желе на „ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“ - малини 50%, боровинки 50%, горски плодове 50% (ягода, къпина, червено френско грозде, малини и боровинки)

Представяме нови рецепти за торти и сладкиши с плодове в желе. Нови приложения за използване на плодове в желе за печива в нови капсули! Технология за декорация с пресни плодове с цел по-дълъг срок. Технология за обратно сглобяване на сладкиш/торта - покриване с плодови глазури. Предложения за сладкиши с плодове в нови видове чаши.

ТЕМА 2: ARTEBIS CREAMS: леки/ефирни маслени кремове за пълнежи - нови глазури

Нови приложения с маслени кремове „АРТЕБИС“ на „ПАМИ“: ягода, портокал, банан, бял шоколад, черен шоколад.

Откриваме възможностите на тези кремове/овкусители за изключително вкусни, леки и икономични варианти на баваружа, пълнежи, глазури и украси с по-традиционна или по-екстравагантна визия.

ТЕМА 3: нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ НАСЛАДИ 2015“

„Финансиер“, „Негро нуазет“, „Какаови диаманти“, „Шоколадови бисквити“, Бисквити с кокос и бадеми“, „Бисквити с масло БАУРАЛИЯ“, „Пухкави шоколадови бисквити“, „Бисквити спирала с ванилия и шоколад“.

За пръв път ще представим следните иноваторски „ДРЕБНИ СЛАДКИ НАСЛАДИ“: Класически „Бисквити ПТИ-БЕР“, „Бисквити овес/тахан“, „Бисквити чийз кейк с крем сирене Елевир“.

ТЕМА 4: нова гама „ДРЕБНИ СОЛЕНИ НАСЛАДИ 2015“

„Пълнозърнести гризини спирала“, „Гризини спирала от твърда пшеница“, „Гризини ивици“, „Зеленчукови гризини“, „Солени бисквити“, „Батон сале горчица“, „Бисквити бекон“

За пръв път ще представим следните иноваторски „ДРЕБНИ СОЛЕНИ НАСЛАДИ“: „Таханови гризини“, „Царевични гризини“, „Диетични кракери/kneckebrød“.

Местата са ограничени. Направете своята регистрация пет дни преди датата на презентацията: тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Условия за участие:

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

- Семинар-обучение/практика със суровините, съвременни приложения (от 13 ч. до 16 ч.). Всеки участник, който ще присъства на обучението трябва да закупи суровини на стойност 200 лв. Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки да опита в собствени условия предложените идеи и приложения, да открие възможностите и качествения диапазон на суровините на „Алма Либре“.



Декорация – минимализъм в съвременното сладкарство

В коледна обстановка 30 сладкари, клиенти на "Алма Либре", участваха в семинар-обучение на тема "Декорации". В първата част бяха представени глазури на италианската фирма "Fabbri", декорациите на "Bombasei", френски и гръцки макарони на "Artemi", а във втората – продуктите на фирма "SUGART", лично от нейния собственик г-н Танасис Салагианис.

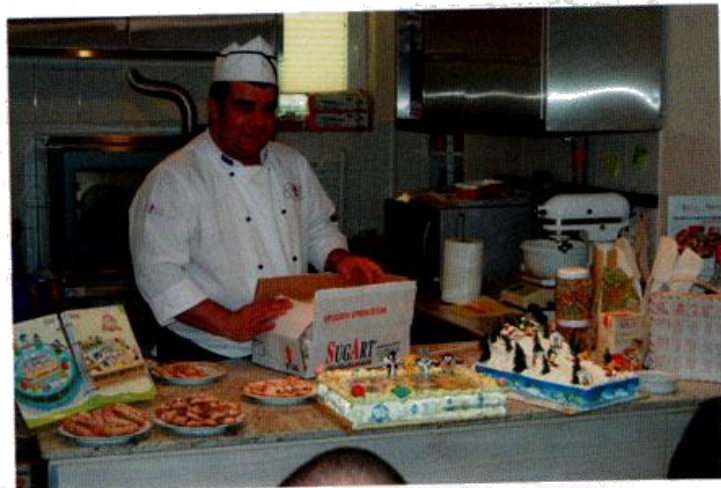
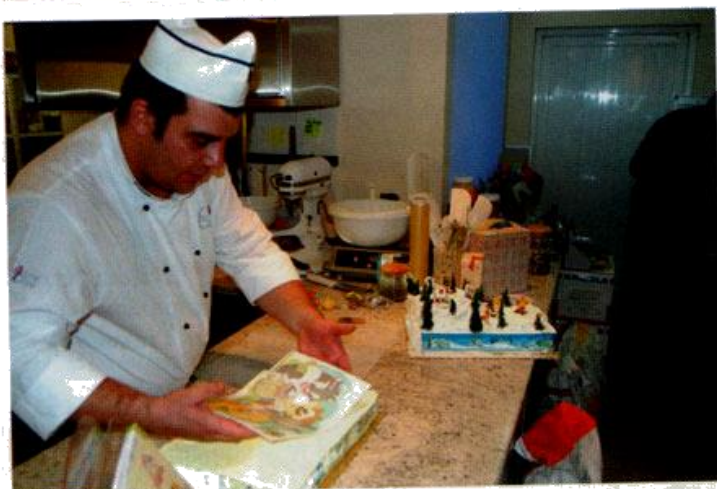
"Философията на фирма "SUGART" е, че крайният потребител трябва да остане доволен от това, което ще консумира, а от друга страна - сладкарят, използвайки продуктите на фирмата, може да предложи качествен и вкусен продукт, който да има по-голяма добавена стойност. Така всички по веригата доставчик – производител – консуматор печелят" – това сподели пред сп. "Кафе пауза..." г-н Салагианис.

Фирмата вече има 30-годишна история и за това време е успяла да се наложи на пазара със своите новаторски и качествени продукти. От 1991 г. "SUGART" има собствена производствена база от 1500 кв.м., а през 2007 г. удвоява производствените си мощности, което я прави още по-гъвкава и стабилна.

Самият Танасис Салагианис произлиза от сладкарско семейство и е запознат с тънкостите на занаята. В началото фирмата предлага своите продукти само в Солун, но две години след създаването си, организира дистрибуторска мрежа в цяла Гърция. От 1985 г. започва да внасят новаторски материали за декорация, които сглобяват в комплекти с техни продукти. По същото време стартира и износ за Европа. "Ние бяхме първите, които въведохме печат върху захарна плака не с водни или други хранителни бои, а с какаово масло. В момента предлагаме повече от 300 теми за детски, сватбени и други специални поводи" – споделя г-н Салагианис. Каталогът с детските торти на специална поставка от плексиглас може да бъде поръчан от всеки сладкар и по този начин той ще украси своята витрина и ще улесни клиентите си в избора на торта. "SUGART" има закупени права да отпечатва върху захарни плаки голяма част от най-популярните анимационни герои.

Освен бутиковото производство, за което сладкарят има своя визия, се появяват и съвременни технологии за декорация, които се прилагат от големите индустриални производители – например печат върху определен вид бисквити и т.н. Фирма "SUGART" смята за улесни и малките и средни производители. За целта са разработени четири вида малки и много гъвкави машини, които ще се представят на изложението ARTOZIMA в Солун от 5 до 8 март 2010 г. Така ще дадат възможност на малкия и средния производител да разнообразят своето производство – например с печат на различни теми, многообразие от форми, като в същото време крайният продукт ще има впечатляваща визия. "Пред сладкаря застава клиентът със своите изисквания и представи, а ние трябва да дадем на сладкарите нужните инструменти, технологии и възможности да ги удовлетворим" – продължава г-н Салагианис.

В момента за България са много интересни т.нар. "американски системи" за сватбени торти (стойката е скрита, а тортата се облича отгоре със захарна маса). В Европа и в Гърция тези торти вече се смятат за стандартни. Фирмата предлага захарно тесто, калъпи за декорации от захарното тесто, бои за оцветяване на захарно тесто, готови захарни цветя, порцеланови фигури на младоженци, готови бордюри от захарно тесто и много други.





КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

Честита 2010 г.!

По случай новата 2010 г. на 14.01.2010 г. в хотел „ШЕРАТОН“ се събраха над 400 гръцки и български фирми по покана на „Гръцкия Бизнес Съвет в България“ - НВСВ.

Пожелаха си здраве и по-големи успехи за Новата година. АЛМА ЛИБРЕ и “Thessaloniki center of gastronomy- Стелиос Канакис” приготвиха традиционни пити с късмети и почерпиха гостите с традиционните гръцки курабийки.

Президентът на АЛМА ЛИБРЕ - Янис Лиолиос пожела успехи на добрия си приятел Петрос Калевросоглу - главен готвач на хотел ШЕРАТОН.

Всичко под знака на “Свети Валентин”

На 14.01.2010 г. се състоя първия семинар-обучение за тази година на тема **Шоколадови възшебства от “De luxe line” и “Arte mi”** - “Медитеране - торта златната медалистка на Булпек”. Тези семинари-обучения са насочени към клиенти на Алма-Либре и са от голяма полза за тях. Присъстваха сладкари от различни работилници. Пред тях бяха изпълнени рецепти от сериите “De luxe line” и “Arte mi” с пълни подробности. Така работещите с наши суровини свериха своята работа и допълниха някои свои пропуски.

В семинара се представиха продукти за декорация и идеи за празника на влюбените „Свети Валентин“.



 **Artozuma**
by 

Фирма “Алма Либре” кани всички свои клиенти на презентация на продуктите на партньорските фирми по време на специализираното изложение “ARTOZYMA” на 6 март 2010 г. в Солун:

10.30 ч. щанд “Stelios Kanakis”. Тема: „Съвременни европейски сладкарски тенденции в сладкарството”. Презентация на български език - дегустация.

12.00 ч. щанд “KODA”. Тема: „Сладки и солени хлеботореня”. Презентация на български език - дегустация.

13.00 ч. щанд „SUGART”. Тема: „Детски торти - сватбени торти”. Презентация на български език - дегустация.

15.00ч. Среща в базата на HOPLA – TORRE COOPERLAT.



Екзотичният вкус в сладкарството

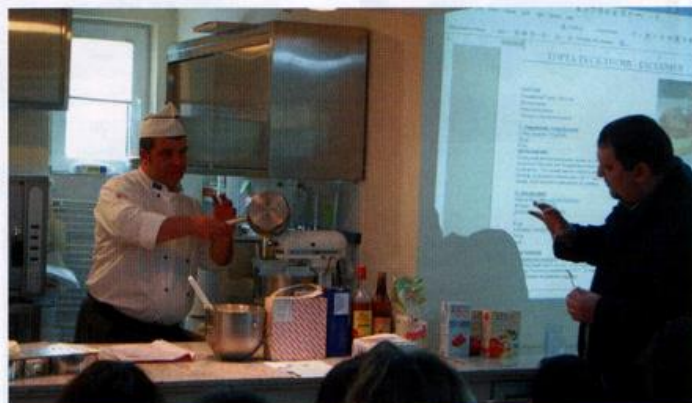
На 28.01.2010 г. се проведе поредната презентация на фирма “Алма Либре”, на която бяха представени отново рецепти с продуктите на “De luxe line” и “Arte mi”. Въпреки студеното време и големия сняг, залата на консултантския център на фирмата беше пълна със сладкари от цялата страна. Те бяха дошли, за да опитат и споделят екзотичния вкус на тортите по рецепти от сериите “De luxe line” и “Arte mi”. След интересните комбинации, предложени от технолога-сладкар Бойко Владимиров, всички се убедиха, че със суровини като голямата гама естествени овкусители на италианската фирма Фабри-Делипейсти и първокласните алкохоли за сладкарство на фирмата Луксардо, може да се предаде екзотичен и неповторим вкус, както на кремовете, така и на глазуриите, както по рецепти на фирмата, така и на всеки един сладкар-творец и експериментатор.

Отново висококачествените плодове в желе на белгийската фирма Бакбел обораха оваците на присъстващите.

Семинар-обучение през февруари

23.02.2010 г. Семинар-обучение на тема: “Плодове в сладкарството”. Рецепти на “De luxe line” и “Arte mi”. Представяне на нови продукти – нови идеи.

Начало на семинара - 10 ч., дегустация и въпроси - 17 ч.



За повече информация и записване за участие:

Координатор: Нина Симеонова - тел. 02/9379961, 0878 690025

Технолог-сладкар: Бойко Владимиров - тел. 02/9379952, 0878 984887

CONFECTIONARY



Баба ми правеше такъв хляб...

Потребителите търсят качество, разнообразие, здравословност и традиция в хлебните изделия. Представените хлябове на щанда на АЛМА ЛИБРЕ са съобразени с българските традиции и вкус, а хлябовете „Струма“, „Марица“, „Планински“ и „Дунав“ напомниха на гостите на щанда за детските им години.

Пред щанда на АЛМА ЛИБРЕ за хлебните изделия и хлеботворения основния въпрос на крайните потребители беше: „Къде мога да намеря тези изделия?“

ЗА „ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ“

Енчо Енгелс, 31 г., София: Царевичен хляб - много добре изглежда на външен вид, привлича окото. Вкусен, с хубава и интересна кора.

Диана Маркова: Много вкусен, с много хубав външен вид и нормална кора.

Таня Пенкова: Вкусен, с хубав външен вид ... От къде мога да си го купя?

Владимир Люцканов, 22 г., София: Царевичен хляб – отлична визия, вкусен. Вътрешността е отлична. От къде мога да си го купувам?



ЗА „БАВАРСКИ ХЛЯБ“

Галина Петкова, София: Баварски хляб – има много хубав вид, хубава кора и вътрешна част. Ако го няма в магазина, от който пазарувам, бих потърсила място, където го има, за да си го купя. Цената не е определяща.

Мариана Златанова, София: Баварски хляб – много добре изглежда, много вкусен. Баба ми правеше подобен хляб.



ЗА ХЛЯБ „МАРИЦА“

Дима Петрова, Бургас: Хляб Марица – вкусен, кората е нормална, семената се усещат. Обичам по-киселите хлябове. От къде мога да си купувам такъв хляб?



ЗА „РЪЖЕНА ФРАНЗЕЛА“

Мария Петрова, София: Ръжена франзела – отличен външен вид и вкус. Бих си го купувала.

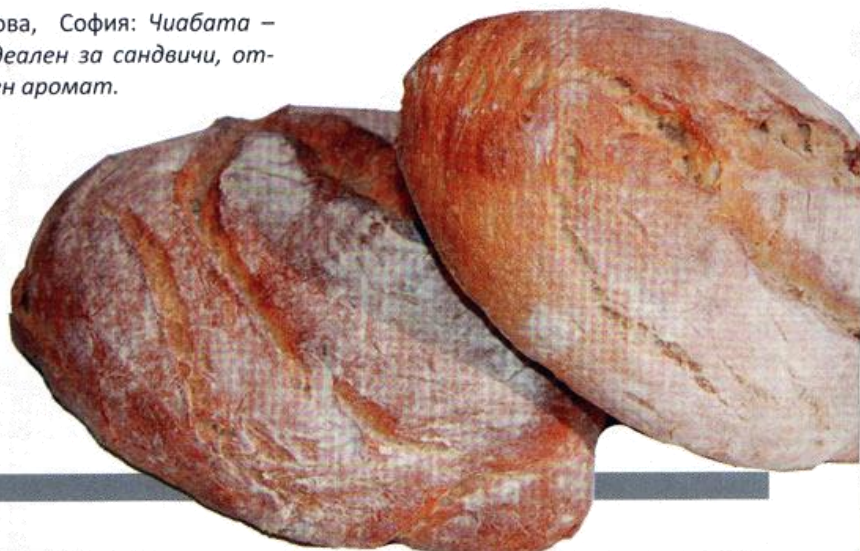


ЗА „ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ“

Даниела Лозанова, София: Чиабата – много хубав, идеален за сандвичи, отличен натурален аромат.

ЗА „ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ“

Стоян Алексиев, актьор: Планински хляб, невероятно вкусен хляб с естествени аромати. Като домашен от баба ми. Откъде може да си купуваме такъв хляб?



Нови идеи в „Алма Либре консултански център“

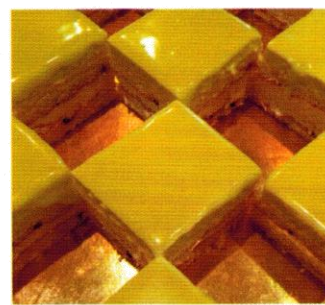
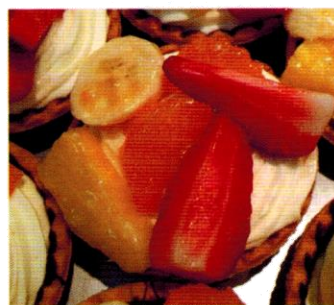
В началото на март в „Алма Либре консултански център“ се проведе демонстрация на нови плодови заливки за сладкиши. Специални гости на презентацията бяха Мариус Пападополус, член на УС на Гръцката федерация на сладкарите, Георгиос Хаджифотиу, трето поколение сладкар, с 12 обекта в района на Солун, както и неговия колега Йоргос Манулис. Фирмата „Хаджифотиу“ е специализирана в производството на т.нар. „десерти с шоколадова обвивка, които са много популярни в Гърция.



В предишната презентация вече бяха представихме бонбони в силиконови форми и някои от сладкарите вече ги произвеждат. В сладкарството освен основния асортимент от пасти, торти, сиропирани сладкиши, дребни сладки, сладолед трябва да присъстват и изделия от гамата „Шоколадери“ - всичко произведено от шоколад. В една сладкарница трябва да има цялото това разнообразие. Към края на годината очаквайте новите предложения от „Алма Либре“ за производство на шоколадови пралини. В тази гама се включват и занаятчийски разработки на сладкиши, обвити в тънък слой висококачествен шоколад (с разнообразни пълнежи), които след това са опаковани във фолио. В тази връзка е и новият проект на „Алма Либре“ с фирмата „Хаджифотиу“ за представяне на тези сладкиши на българския пазар. В случая не става дума за индустриално производство. Бяха представени няколко вида от многобройната гама шоколадови десерти с изключително качество и вкус, в красиво опаковани кутии.

Мариус Пападополус също представи пред своите колеги от България идеите за съвместно сътрудничество, и двете страни имат какво да научат една от друга, защото само с обмяна на информация бранша може да се развива. Мариус е собственик на сладкарска верига „Авероф“, но като член на Гръцката федерация работи с колегите си за развитието на бранша. И в Гърция има и по-малки, и по-големи производители, но тези, които усещат, че нещата се променят на пазара и съответно самите те променят своето производство и работят с много любов ще успеят, защото сладкарството е изкуство. Проектът, който се представя с фирма „Хаджифотиу“ е изпробван и дава възможност на тези от българските производители, които го приложат да бъдат една стъпка по-напред от техните конкуренти. Използвайки шоколада, трябва и можем да достигнем върха на насладата.

В края на март фирма „Алма Либре“ съвместно с фирма „Канакис“, представи в Солунския гастрономичен център производство на занаятчийски сладолед с висококачествените продукти на италианската фирма „Fabbrì“. Повече информация за събитието очаквайте в следващия брой на списание „Кафе пауза...“



В продължение на два дни - на 21 и 22 февруари, клиентите на „Алма Либре“ препълниха демонстрационния център на фирмата, за да се запознаят с новия проект: „Производство на шоколадови бонбони“. Продуктите и технологиите, които бяха представени - ползване на силиконови форми, темперирание на шоколад и пълнежи за бонбони са първата част от проекта, „ШОКОЛАДЕРИ“, който фирма „Алма Либре“ развива.

„Всяка съвременна сладкарница трябва да има собствено производство на бутикови шоколадови бонбони в оригинални фирмени опаковки...“ отбелязаха презентаторите.

Гостите се впечатлиха от новите тематични форми и трицветните разновидности, а най-вече от рецептите за пълнежите „мон вланс“, „лайм“ и „пралина“.

В следващото ниво на проекта „ШОКОЛАДЕРИ“, фирмата ще представи към клиентите си нови рецепти и технологии на шоколадови бонбони в индивидуални релефни фигури или собствено лого.



Обучение в „Солунския гастрономичен център“ - 29-30 март 2013 г.

Фирмите „Алма Либре“, „Стелиос Канакис“ и „Фабри“ ви канят на презентация на тема „Сладолед и „топъл“ сладолед“ – производство, дегустация на над 30 вида и вкуса, изпълнение, оформяне на витрина, обслужване на клиенти.

Производството на занаячийския сладолед е част от сладкарството, задължителна гама за всяка съвременна сладкарница или „сладопекарна“.

Италианската фирма ФАБРИ, световен лидер, производител на суровини за сладолед, технолозите на „Солунския гастрономичен център“ и АЛМА ЛИБРЕ за пръв път ще представим целия процес и подробна технология за производство на висококачествен занаятчийски сладолед! Очакваме Ви!

ПРОГРАМА петък, 29 март 2013 г.

- 08.00 Заминаване от София.
- 13.00 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център“.
 ДЕГУСТАЦИЯ: на закуски и snacks за обяд!
- 14.30 Анализ на тема: „Занаячийски сладолед: задължителна гама за всяка съвременна сладопекарна“
 Подробно представяне на данни и тенденции от европейския и балканския пазар. Лектори: г-н Калиядасис и г-н Лиолиос, специалисти от бранша.
- 15.40 Почивка – кафе – ДЕГУСТАЦИЯ на сладоледи и „топъл сладолед“.
- 16.00 Подробна презентация, производство и анализ от технолозите на „Солунския гастрономичен център“. Детайли, забележки, тайни и чести грешки! Оформяне на витрина!
- 20.30 Вечеря, разговор с гръцки сладкари

ПРОГРАМА събота, 30 март 2013 г.

- 09.30 Пристигане в „Солунския гастрономичен център“.
 ДЕГУСТАЦИЯ: нови съвременни закуски.
- 10.00 Представяне и производство на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“.
 Техники за вдигане на продажби.
- 13.30 ДЕГУСТАЦИЯ, размяна на информация.
- 14.30 Тържество за сбогуване, предаване на материали.
- 15.30 Обиколка в Солун, представяне на сладкарски обекти, история и данни.
- 16.00 Посещение на гръцки сладкарници с производство на занаячийски сладолед.
- 17.00 Заминаване от Солун.
 (Пристигане в София около 22.00).

Участието струва 350 лв. за всеки човек и включва: транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма, Нощувка в двойна стая (за единична стая плюс 50 лв.), вечеря, диск с обработени рецепти на български език, представяне на себестойности и филми-рецепти, дегустация и мостри на готови изделия, каталог с информационни и рекламни материали и рецептури.

За клиентите на АЛМА ЛИБРЕ, отстъпка 50%!

Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Телефони за резервация: Нина Симеонова 0878690025, Бойко Владимиров 0878984887, Мирослав Рангелов 0878515026 и към познатите Ви телефони на търговците и представители на АЛМА ЛИБРЕ.



Мини сладкиши за кетеринг и сладкарници

Презентация 30.03.2010 г

АЛМА ЛИБРЕ проучи нуждите на клиентите си и оформи серия от нови и висококачествени продукти от многолистно тесто като милфей, корнети, спирали, гнезда и др. Показани бяха и саварини, тартти, тестени кори и др. Всички продукти бяха изпечени и готови за дегустация.

Презентаторът от Гърция Георгиос Куфопулос, заедно със сладкаря на АЛКЦ Бойко Владимиров, представиха рецепти за сиропи и технологии за сиропиране, както и серии от маслени кремове с дълъг срок на годност.

Новата рецепта на сладкарски крем „КРЕМ ФЛУ ПАНОРАМА“, като пълнеж за тригуни, милфей, тартти и т.н., изненада гостите с нежността и пълътния си вкус. Калкулацията на крайните цени изненада приятно всички гости, определили цените на сладкишите от 0.30 лв. до 0.50 лв. като напълно достъпни, а качеството - като изключително високо.

Гостите, които поръчаха от новите стоки, получиха подробна разработка с допълнителни рецепти, богат материал и снимки за начина на предлагане на тези сладкиши.

Президентът на фирмата Лиолиос Янис благодари специално на г-жа Антоанета Джонева - преподавателка в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии за нейното присъствие и участие, както и на учениците й – бъдещи сладкари - Ирена Исаева, Десислава Павлова и Тодор Абрашков.



Предстоящи семинари

Април 2010 г.

20.04.2010г. Семинар-обучение: “Мини сладки”

Нови продукти, рецепти и идеи, подходящи за сладкарници и кетеринг. Презентатори: К.Куфопулос, Б.Владимиров. Начало - 10 ч. Дегустация, въпроси, заявки - 17ч. Регистрация до 12.04.2010 г.

За присъстващите, които работят с конкретните продукти, ще бъдат осигурени нови рецепти и материали, както и отстъпки.

27.04.2010г. Презентация: “Солени хлеботворения”

Гризини, средиземноморски пити гурме, италиански снаксове и др. Презентатор Кациупас Никос. Начало - 10 ч. Дегустация, въпроси, заявки - 17ч. Регистрация до 20.04.2010 г.

Презентацията е отворена - свободен вход.

29.04.2010г. Семинар-обучение: “Солени хлеботворения”

Гризини, средиземноморски пити гурме, италнanski снаксове и др. Презентатор Кациупас Никос, Начало - 10 ч. Дегустация, въпроси, заявки 17 ч. Регистрация до 12.04.2010 г.

За присъстващите, които работят с конкретните продукти, ще бъдат осигурени нови рецепти и материали, както и отстъпки.

Май 2010 г.

11.05.2010г. “Суфле-летни мусове-тарталетки-тригуни”

Презентация – дегустация 10.00-12.00 ч. За гостите, които ще работят с представените продукти, продължава семинар – обучение от 12.30 до 17.00 ч. Лектор: Нина Симеонова, Презентатор: Бойко Владимиров. Регистрация до 01.05.2010 г.

18.05.2010г. “Топъл сладолед”

Презентация – дегустация 10.00-12.00 ч. За гостите, които ще работят с представените продукти, продължава семинар – обучение от 12.30 до 17.00 ч. Лектор: Лиолиос Янис Презентатор: Тимос Влаху от “Солунски гастрономичен център”. Регистрация до 10.05.2010 г.

20.05.2010г. “Топъл сладолед”

Презентация – дегустация 10.00-12.00 ч. За гостите, които ще работят с представените продукти, продължава семинар – обучение от 12.30 до 17.00 ч. Лектор: Лиолиос Янис Презентатор: Тимос Влаху от “Солунски гастрономичен център”. Регистрация до 12.05.2010 г.

28.05.2010г. “Солени хлеботворения”

Презентация – дегустация 10.00-12.00 ч.. За гостите, които ще работят с представените продукти, продължава семинар – обучение от 12.30 до 17.00 ч. Лектор: Иво Сергиев, Презентатор: Бойко Владимиров. Регистрация до 20.05.2010 г.

Специалистите на “АЛМА ЛИБРЕ - Консултантски център” ще продължат през целия месец да посещават клиентите на фирмата за консултации и за производство на нови артикули. За участие в тази програма, информация и осигуряване на рецепти и материали, за организиране на индивидуални презентации или консултации, обърнете се към техническия екип и координаторите на „АЛМА ЛИБРЕ - Консултантски център”.

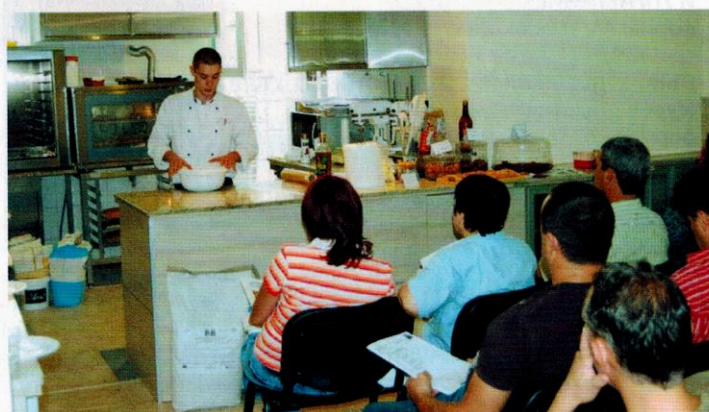
Координатор : Нина Симеонова тел. 02/9379961, 0878 690025; Технолог-сладкар : Бойко Владимиров тел.02 9379952, 0878 984887

„Да вдигнем оборота с нови продукти, привлекателни, съвременни и финансово изгодни.
 Да спечелим повече клиенти с неповторими изделия“

В този дух на работа, с голям ентузиазъм започна зимния сезон на презентациите на „Алма Либре консултантски център“ през септември. Повече от шейсет клиенти на „Алма Либре“ участваха на презентациите-обучения, за да се запознаят с начина на производство на нови съвременни продукти като СИЦИЛИАНСКИ и ИТАЛИАНСКИ КАНДУЦИНИ, КУКИС ОВЕС и ВАНИЛИЯ, ПРОФИТЕРОЛ, ЕКЛЕРОВА ОБУВКА, ЕКЛЕРОВА ТОРТА „КАРПАТИ“, СОЛЕНИ БЕРЛИНИ, ЧАБАТА и ИЗВЕСТНИТЕ КАП КЕЙКОВЕ, на които „Алма Либре“ ще обърне специално внимание през годината, защото интересът към тях от хлебопроизводителите и сладкарите нараства, а търсенето се превръща в голяма мода.

По време на презентацията Янис Лиолиос, представи новото месечното издание на фирмата, информационната диплома „Алма Либре“ и покани присъстващите в Солун на семинар обучения, който фирмата организира съвместно със „Солунския гастрономичен център“ на 23 и 24 ноември – сладкари и на 30 ноември и 1 декември за хлебзводители. За участващите в презентацията „Алма Либре“ осигури рецепти и филми за отделните изделия.

Търговците, технолозите и ръководството на „Алма Либре“ желаят на всички здраве и успешен зимен период!



БИШКОТИ ди ПРАТО

...известните КАНДУЦИНИ

Известните италиански БИШКОТИ КАНДУЦИНИ от фарзипан (кайсиево, бадемово брашно и др.) и краве масло са дребни сладки известни в цяла Европа, разпространени във всички пекарни и сладкарници.

Произвеждат се бързо, много икономично и имат изключителна много голяма трайност!

Оригинални италиански кандуцини

Необходими продукти: фарзипан 1 кг ОДЕНБЕЙК - Odenbake ODENSE, 1 кг брашно, 0,5 кг краве масло БАУРАЛИЯ 82%, 150 г яйца, 250 г захар, 10 г набухвател херкулес, 400 г бадеми ПАМИ, боровинки

Начин на работа

- Измесваме всички продукти заедно, освен бадемите и боровинките, в миксер, поставка перо, за 4-5 минути, докато тестото се хомогенизира добре.
- Добавяме бадемите и боровинките и хомогенизираме за малко.
- Оформяме цилиндър с диаметър 3 см.
- Предварително печене при температура 160°C около 18 мин.
- Оставяме да истинат минимум за 2 часа.
- Нарязваме предварително изпечения цилиндър на филийки по 1-1,5 см и печем втори път на 160°C 15-18 мин.



За повече информация: „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, тел.: 02/9379999, 0878690025, 0878984887.

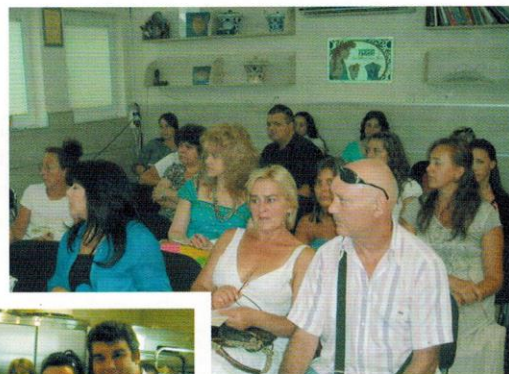
Хлебните, изделия, печивата, солените и сладките хлеботворения, дребните сладки, баниците и снаксовете са продукти необходими за всяка хлебарница и сладкарница. На 13 септември в Алма Либре Консултантски център Янис Лиолиос за първи път представи проекта „ТОПЪЛ-ПРЕСЕН-ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ ОТ КВАРТАЛНАТА ФУРНА“.

През последните години в България се забравя нещо много важно, а то е, че хлябът е закодиран в съзнанието на потребителя като топъл и пресен продукт. От хилядолетия хлябът е най-ценният продукт. Докато преди 30 години, ако забравим политическите обстоятелства, нямаше интернет, нямаше комуникации, пътуваше се трудно, то през последните години българите пътуват по целия свят, имат информация от интернет – и могат да видят френската франзела, австрийския хляб, ръжения немски хляб и др.

Все повече млади хора търсят тези изделия, но ще попитате на каква цена. Най-важния резултат е, че съвременният потребител търси пресен, топъл, здравословен хляб и то в голямо разнообразие от продукти. В европейските хлебопекарни могат да се намерят до 60 вида хляб. Във всички европейски страни тези обекти са еднотипни – с търговски зали, с голямо разнообразие от изделия, клиентът влиза вътре и може да избира. Потребителят в квартала отива всеки ден до хлебарницата да купи пресен хляб по няколко причини. Първо, това е закодирано в съзнанието му, а това спасява хиляди малки производители и ги извежда пред индустриалните. Производителите от кварталните фурни имат това предимство – те са гъвкави, могат да произведат голяма гама и ако това не се използва, се стига да се гони качеството и цената на индустриалния хляб. Второ – човек влиза всеки ден, за да купи хляб и подсъзнателно търси социалната връзка. Кварталната фурна има пряка връзка с потребителя. Продавачът ще каже „добър ден“, „как сте“ и т.н. Много голяма част от производителите в България, обаче, затварят потребителя зад стъкло и го обслужват от един прозорец. Това е голяма грешка. Трябва да се намери начин да се отворят обектите, клиентите да влизат вътре – това е само една от тайните за вдигане на продажбите.

Вторият важен момент е, че кварталната фурна трябва да има голяма гама от хляб, хлебни изделия, сладкиши и др., да има подходящ дизайн, осветление, подреждане, обслужване – това е много важно. Продавачите трябва да могат да отговарят на въпросите на клиентите, да покажат отношение, да изтъкнат предимствата на продуктите. В европейските обекти могат да се намерят около 140 вида продукти – от тях само 15-20 вида са хляб, които правят 30% от оборота; останалата част са разнообразие от печива, гризини, берлини, кроасани, датски сладкиши, солени пити, баници, дребни сладки, торти, сиропирани изделия и т.н. Ако една хлебарница предлага едно такова разнообразие от изделия няма да фалира никога. Много от производителите ще възразят, че това са скъпи продукти, че нямат технологична възможност да произведат това разнообразие. Но това не е така. Зад специализираните миксове стои съответната технология, като тя може да бъде разработена за изискванията на всеки производител и да осигури постоянно качество. Трябва да се култивира вкуса на клиента, да се правят презентации, да се пускат нови продукти.

Според анкетата на фирма „Алма Либре“ на миналото издание на специализираното изложение Булпек, 60% от потреби-



тели до 45 години са съгласни да платят малко повече, но да получат разнообразие и качество. Именно тези клиенти трябва да се впечатлят с истински оригинални наименования на изделията, с оригинално качество. Според направени изчисления от фирмата само за 3 лв. повече на месец едно четиричленно семейство може да има на трапезата си по-вкусен и здравословен хляб.

По време на презентацията бяха представени различни печива, кейкове, мъфини, гръцка курабия, дребни сладки от бадемове и кокосов марципан, соленики. Този път изненада за присъстващите производители бяха солените берлини със сос бешамел, горчица, кашкавал и шунка.

Програма октомври

11.10.2011 г.

10.00-12.00 ч. **Новости за търсещи професионалисти**

• „Нови идеи и предложения представени в Атина – „Атински гастрономичен център“ от 3-7.10.2011 г.“

• „Начини за сваляне на разходи, представени от европейски специалисти – среща на сладкари и хлебари в Солун“ през юни 2011 г.“

12.30-16.30 ч. **Дегустация-обучение-практика**

• **НОВИ:** торти, кремове, индивидуални порции „DE LUX LINE“

25.10.2011 г.

10.00 - 12.00 ч. **Зимни шоколадови сладки, величието на ядките**

• „ПАМИ –иноваторски продукти, зимни наслади“

12.30 - 16.30 ч. **Дегустация-обучение-практика**

• „Зимни торти от серия АРТЕМИ, фъстъченото масло в сладкарството.“

За регистрация – тел. 0878 690025

Презентация във Варна

В продължение на два дни, на 27 и 28 март, „Алма Либре“ представи част от своите суровини и решения пред повече от 60 сладкари, хлебари и ресторантьори в гостоприемната и добре оборудвана зала на ПГ по туризъм „проф. д.р. Асен Златаров“. Перфектната организация стана възможна благодарение на търговците и демонстраторите от „Алма Либре“, дистрибуторите за региона - фирма НИГРА и ръководството и преподавателите от гимназията. Тортите „ТУКАН“, „МЕДИТЕРАНЕ“ и „ЧИЗ КЕЙК“ от серията ДЕЛУКС ЛАЙН entusiasмираха много сладкари, които веднага поръчаха продукти за производство. Пластичността на захарната паста на ШУГАРТ, хлеботоренията (хлебчета за ресторанти, хотели и малки сандвичи), кейкове за сладкарници и блок маси (технология за дълга трайност) и оригиналните сиропирани от изток отвориха други пътища в „сладкарското“ съзнание на гостите.

„Технологиите, които бяха представени, още един път доказаха, че с висококачествени суровини може лесно и бързо да се постигне върховно качество на ниска себестойност (колкото ниска желае всеки производител), докато с нискокачествени



суровини няма никакви възможности“ – сподели Янис Лиолиос, управител на фирма „Алма Либре“.

Продуктите на „Алма Либре“, динамиката и неограничените им възможности впечатлиха присъстващите производители от Варна и околните региони! На демонстрацията присъстваха и учениците от паралелката по „Сладкарство“ и техните преподаватели.

Презентации през месец май:

08.05.2012 г.

ТЕМА : „ТОРТИ и СЛАДКИ от ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“

- ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД. Всяка сладкарница, всеки ХОРЕКА обект, БЕЗ сладоледена машина, САМО с миксер и обикновен фризер, може да произведе сладоледени торти на изключително ниска цена.

- Оригинални МЕЛБИ и сладоледки

- Хлебчета „Чиабата“ и „хляб с маслини“

- Представяне на ТОРТА ШАРЛОТ от новата серия „ТРАДИЦИЯ“

Фирма „Алма Либре“ издаде и ще предостави ламинирани менюта-ценоразписи за масите на ресторанти, сладкарници и кафетерии, за да се подпомогнат продажбите на клиентите. При определени условия се осигуряват, луксозни вертикални фризери за предлагане на топъл сладолед, сладоледени торти, сладоледки.

22.05.2012 г.

ТЕМА : „ТОРТИ и СЛАДКИ от серия ТРАДИЦИЯ“

Фирма „Алма Либре“ представя новата серия сладки и торти „ТРАДИЦИЯ“, основани върху европейската и балканската традиция, съобразени с новата социална и финансовата обстановка. Ще се представят сладки, които ще задоволят всеки професионалист, търсещ отличното съотношение между КАЧЕСТВО – ВИЗИЯ – ЦЕНА.

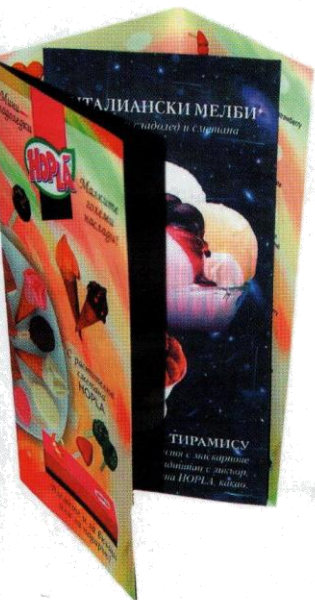
Фирма „АЛМА ЛИБРЕ“ осигурява за клиентите си DVD с информация и подробно изпълнение на рецептите от серията „ТРАДИЦИЯ“.



За повече информация и записване:

Нина Симеонова - тел.: 02/9379961, 0878 690025

Бойко Владимирова - тел.: 02/9379952, 0878 984887





Предложенията на майсторите



Главният сладкар на „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“ Бойко Владимиров предлага иноваторски глазури и пълнежи за козунаци.

Традиционно козунаците се поръсват отгоре с кристална захар и се пълнят с шоколад или мармалад. През последните 15 години в Европа се налага нова тенденция. Запазва се вкусът на козунака като основа, но се появяват нови интересни пълнежи и глазури, които обогатяват вкуса на козунака и изненадващо променят визията. Вече масово до традиционните козунаци се появяват и новите - с привлекателния си вид, осигуряващ на клиентите по-богат и разнообразен избор.

Козунак с глазура от лешниково-какаов крем АРТЕМИ на ПАМИ

Всичките кремове на ПАМИ от сериите АРТЕГУРМЕ (битер, ночиола, бял), АРТЕКРЕМ (битер, лешников, бял), МУЛТИКРЕМ (ягода, банан, портокал, лимон и др.) са идеални за глазура на козунаци. Глазурата запечатва козунака, затваряйки всичките аромати и свежест на козунака. Глазурата по естествен път дава много по-голяма трайност на изделието.

Поставете изсъхналия козунак върху скара и заливайте с топлия крем, движейки скарата с козунака, за да се излее кремът равномерно (по-добре да не се ползват шпакли, за да се залее кремът естествено върху козунака).

Друг начин: тункване на козунака в разтопения крем.

Съвети: Глазурите може да бъдат едноцветни, двучетни с декорация от филирани ядки, крокан ядки и други продукти. За по-дебела глазура използвайте разтопен крем на около 40°C, докато за по-тънка глазура - на 45°C.

За козунак около 600 г е необходим крем за глазура около 200 г.

Модерна тенденция: След като залеете върху изпечения козунак тънката заливка от лешниково-какаов крем АРТЕМИ или АРТЕГУРМЕ, поръсватے върху крема с печени карамелизирани крокан бадеми или фъстъци на ПАМИ и с пудра нехидратирана захар на КОМПЛИТ. Козунакът получава изключително привлекателна визия и невероятен хрупкав вкус.





От „Център по гастрономични изледвания и иновации“ на ПАМИ от серията „АРТЕМИ - Великден“ предлага „Великденска глазура АРТЕ-НЪТС с крокан бадеми за козунаци“

Традиционно козунаците се поръсват отгоре с малко филирани бадеми. Чувството на хрупкавост и аромата на току-що изпечения бадем овкусява козунака, а визията на филираните бадеми върху козунака го правят привлекателен и отварят апетита на клиента.

Сладкар от Солунския „Център по гастрономични изледвания и иновации“ на ПАМИ направи една изпреварваща стъпка специално за списанието „ХЛЯБ плюс“ и предлага рецепта с глазура от крокан бадеми.

Великденска глазура

Необходими продукти: 150 г бадеми крокан сурови ПАМИ, 150 г кристална захар, 150 г белтъци

Начин на приготвяне: Разбиваме белтъците в миксера докато станат на пяна. Добавяме крокан бадема и захарта и разбъркваме за малко, като така сместа е готова.

Приготвяме козунака по рецептата. След ферментацията, точно преди печене, покриваме цялата повърхност на козунака със сместа и печем при нормална температура по рецептата за козунака. След изпичане, по желание поръсваме с нехидратирана пудра захар на КОМПЛИТ.

Забележка: вместо крокан бадем може да се използват крокан фъстък или лешник ПАМИ.



Плодовете в сладкарството

23.02.2010г. Семинар-обучение: „Плодове в сладкарството“. Рецепти на „De luxe line“ и „Arte mi“. Представяне на нови продукти и идеи.

Присъстваха както сладкари, така и собственици на обекти. Показани бяха както рецепти за торти, така и рецепти за мини сладкиши от сериите „De luxe line“ и „Arte mi“. Общото между тях беше присъствието на плодове под различни форми.

Нашите гости разгледаха и опитаха плодите делипейсти (пасти-овкусители) на италианската фирма FABBRI, както и уникалния плод в сироп Амарена. Очаровани бяха и от плодовете в сироп на испанската фирма Videsa (круша топка, круша Уилямс, круша бейби, портокалови шайби, мандарини на резенчета без ципа).

Плодовете в желе на белгийската фирма Vakbel са вече доста популярни в сладкарския свят. С невероятните си вкусови качества, еднаква големина, перфектна визия и приложението им както за замразяване, така и за печива (не променят своя вкус и цвят), те са един от най-търсените продукти от нашата гама.

Показахме и новите продукти от испанската фирма Джелито - захаросани череша, захаросани портокали на шайби, захаросани корички от портокал и лимон. Въпреки че на тази презентация не се работеше с гамата на „IAS Bunge Foods“ - фрутайси, концентрирани плодови пасти за овкусяване на печива, за техните предимства беше споменато и те бяха

показани. Нашата фирма разполага с плодове и продукти от плодове с приложение навсякъде в сладкарството.

На презентацията гостува съветникът по търговските въпроси на гръцкото посолство в България госпожа Иоанна Сотираку. Тя отбеляза пред присъстващите, че е ентузиасирана от работата на АЛМА ЛИБРЕ и влиянието, което оказва за развитието на бранша в България.

След дегустацията, госпожа Сотираку характеризира сладкишите като истинско изкушение: „Тези вкусове са на високо европейско ниво и все още липсват от българския пазар...“



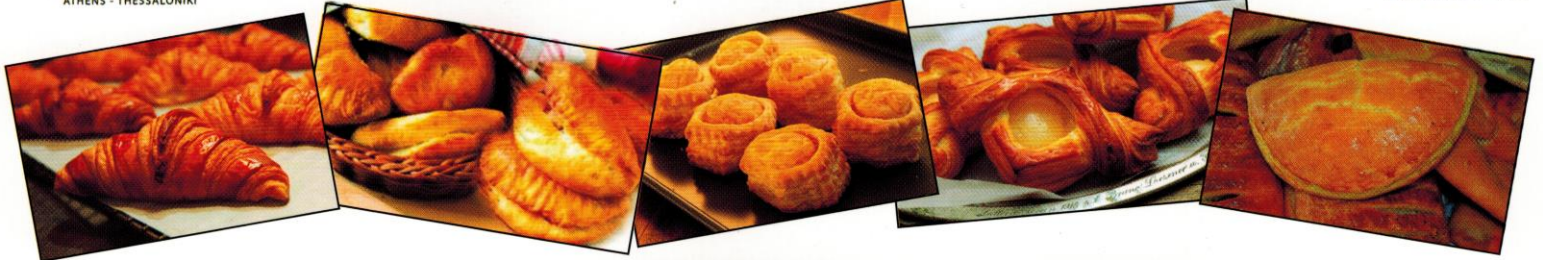


НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ



Виенезуари е сладкопекарско течение за закуски, баници, кроасани и снаксове, необходими на всяка съвременна българска сладкарница или хлебопекарна. АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „Атинския гастрономичен център на СТЕЛИОС КАНАКИС“ представя нови теста и нови продукти за виенезуари закуски с нови рецепти за:

1. КРОАСАН croissant;
2. ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО puff pastry;
3. ШОТЛАНДСКО ТЕСТО scottish dough;
4. МАЯНО ТЕСТО БРЕЗЕ pate brisee yeast.



С ламинатор за голямо производство или ръчно за по-малки обекти, произвеждаме **ОРИГИНАЛНИ ЗАКУСКИ - ВИЕНЕЗУАРИ** с традиционни технологии и правилни суровини и мазнини.



Няма технология за **ОРИГИНАЛНИ ЗАКУСКИ ВИЕНЕЗУАРИ** с нискокачествени брашна и мазнини. За закуските мазнините са най-важната суровина! Те определят качеството на закуските. В оригиналните рецепти **ВИЕНЕЗУАРИ** участват от **50% до 85%** мазнини спрямо брашното. **АЛМА ЛИБРЕ** избира и ви предлага:



Екстракт масло „ФЕРМЕНТЕ“ (масленост 99,8%) от френската фирма Candia/BAURALIA SAS. Само 10% екстракт масло ФЕРМЕНТЕ са достатъчни, за да придават много приятен, силен, натурален аромат на масло, осигурявайки превъзходен вкус и много нисък разход.



Датската фирма **ДРАГСБЕРК** има изчерпателна гама от висококачествени маргарини, всяка специализирана, за да покрие конкретни нужди на всеки професионалист. Представяме рафиниран маргарин **ДРАГСБЕРК „РУЛ ТВЪРД МАРГАРИН С КАРОТИН“**. Драгсберк осигурява на всяка закуска **ВИЕНЕЗУАРИ** неповторим вкус, много богат аромат, идеална пластичност и гарантирано стабилно и високо качество.



Представяме по конкретни параметри от фирма **СТЕЛИОС КАНАКИС** - **100% растителна висококачествена готварска мазнина**, без присъствие на вода, с гранулирана структура, осигуряваща на закуските **ВИЕНЕЗУАРИ** перфектна структура и еластичност, масленост с лек вкус и богат аромат.



Солените закуски имат нужда от кремообразни пълнежи, със стабилност и богат вкус. От немската фирма **КОМПЛИТ**, представяме **солена кремава основа БЕШАМЕЛ**, подходяща база, която придава богата кремава структура на сирена, колбаси и др.



Канагските високопротеинови брашна **РЕКС**, **АФРИКАНА** и др. са основна суровина за **ВИЕНЕЗУАРИ**.

За повече информация: **АЛМА ЛИБРЕ**, София, Волюяк, Зорница 99, тел. 9379999, 0878 257900 - 901