



ОБУЧЕНИЕ за ХЛЕБАРИ № 307 / 08-10.05.2019г. на теми :

1. специални – здравословни хлябове с традиционни закваски
2. ВЕГАН кейкове, мъфини, кукис, сладки печива/кейкове с плодове
3. Заквасен кеик с масло по традиционни немски рецепти

Презентатор : мастер бейкер Апостолос Димитрусис

CODA



ПОКАНА

НОВА гама специални хлябове от АЛМА ЛИБРЕ и КОДА



ВЕГАН МЪФИНС И КЕЙКС

УСЛОВИЯ ЗА ОБУЧЕНИЕТО 8-10 МАЙ 2019г.

УСЛОВИЯ за участие на семинар-обучение 8-10 май 2019г. :

Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 1000лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни.

Желаещи да участват без да купуват суровини заплащат 1000лв. за обучението.

Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали всичките дни.

Семинарът започва от 9.30ч. до 16.30ч. с кратка почивка за лек обяд.

Семинарът включва кратка теоретична част и практика по всички теми.

ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878251904

В програмата на обучението и презентация-дегустация ще се представят следните крайни изделия :

ЗАКВАСЕН ТРАДИЦИОНЕН „БЮКЕР 100“

1. Хляб традиционен месен на тава (суровини : ВÖСКЕР 100 – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
2. Хляб традиционен ПЪЛНОЗЪРНЕСТ (суровини : ВÖСКЕР 100 – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)

ЗАКВАСЕН ТРАДИЦИОНЕН „ЗАКВАСКА СИМФОНИ - SYMPHONIE“

3. Хляб „СЕЛСКИ КОРЕН“ (суровини : ЗАКВАСКА СИМФОНИ – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
4. Хлеботворение/снак „ИТАЛИАНСКА ФОКАЦИЯ“ (суровини : ЗАКВАСКА СИМФОНИ – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
5. Хлеботворение/снак „ПИТА БРЕД с КОЛБАСИ/ Pitta Bread (суровини : ЗАКВАСКА СИМФОНИ – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)

ЗАКВАСЕН „ЗАКВАСКА ТРАДИЦИОНАЛЕ - TRADITIONELLE“

6. Хляб „Манастирски“

ЗАКВАСЕН „ГОЛДЕН ДУРУМ“

7. Хляб „СВЕТА ГОРА“ (суровини : голден дурум – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
8. Butter Cake / Немски традиционен кейк с закваска и краве масло

МАЛЗКОРН / MALZKORN UNIFERM

9. Традиционен многозърнест хляб „РИН“ (суровини : MALZKORN UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
10. Мини багета многозърнестта (суровини : MALZKORN UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
11. Хлеботворение/снак „СОЛУНСКИ МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК“ (суровини : MALZKORN UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)

FIBRAPAN

12. ХЛЯБ с ФИБРИ (суровини : FIBRAPAN – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
13. Гризини с ФИБРИ (суровини : FIBRAPAN – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)

ТОСТЕРЕН ХЛЯБ / TOAST 10% UNIFERM

14. ТОСТЕРЕН ХЛЯБ (суровини : TOAST 10% UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
15. ТОСТЕРЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ (суровини : TOAST 10% UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)
16. Хлеботворение/снак „СОЛУНСКИ ГЕВРЕК“ (суровини : TOAST 10% UNIFERM – брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ“)

ВЕГАН / ROYALRÜHR VEGAN UNIFERM

17. ВЕГАН мафин
18. ВЕГАН кукис
19. ВЕГАН КЕЙК с нар