

теория, практика и рецепти на теми :

- 1.ролята, рецепти и практика на СЕМОЛИНА за пиците**
 - рецепти с брашно ЛИМНОС от твърда пшеница.
 - рецепти, комбинация с различни брашна.
- 2. рецепти, практика и маркетинг за :**
 - многозърнеста, пълнозърнеста, безглутенова пица
 - ролята на малца при тестата за пиците
- 3. ролята, рецепти и практика на закваската при пиците**
 - разликата между мая и закваска (закваските БЮКЕР)
 - технологията на бавна ферментация при пиците.
- 4.ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ ФОКАЧИ с ПАНДОРО**
 - технология, рецепти и предимства
 - практика и разновидности
- 5.Ролята на релефа при пицата – СЕМОЛА СТАРЕНИЕ**
- 6.ДЕКОРАЦИЯ и сочност при пиците**
 - Италианския СОС ВЕДЖЕТАК КРЕМ КУЗИНА
 - Италианския СОС БЕШАМЕЛ ХОПЛА



УСЛОВИЯ :

Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 500лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни. Желаящи да участват без да купуват суровини заплащат 500лв. за обучението.

Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали и двата дни.

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

Семинарът включва кратка теоретична част и практика по всички теми на всички участници.

В курса не бихме искали да участват повече от 12 участници за това ще се запази реда на записване.

ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
или по тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

19 май 2017г. - 16.00ч. до 18.00ч.

Κανιμ Ви на презентация-дегуσация на 19 май 2017г.от 16.00ч.

на тема

„ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ ΠΙЦΙ, ΦΟΚΑЧИ, ΚΑΛЦΟΝΕ И ΠΕЙΝИРЛИ.

Πици с теста от СЕΜΟΛΑ, ΜΝΟΓΟΖЪРΝΕΣΤΙ, ΠЪΛΝΟΖЪРΝΕΣΤΙ, БЕΖΓЛУΤΕΝΟΒΙ и др.

ΔΕΚΟΡΑЦИЯ, ΡΕΛΕΦ И СОСОΒΕ ЗА ΠΙЦΙ.

СΝΑΚΟΒΕ – ΦΟΚΑЧИ ΠΑΝΔΟΡΟ.

ΔΕГУСТАЦИЯ НА ВСИЧΚИТЕ ИЗΔΕΛΙΑ!

Вход свободен за професионалисти пицари и хора от бранша с предварително запазване на места.

ЗА ЗАΠАЗΒΑΝΕ НА ΜΕΣΤΑ се обърнете към търговците на АЛΜΑ ЛИБРЕ

или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887

