

**Alma  
Libre**

**Alma  
Libre**  
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΙΚΙ ΚΕΝΤΡΟ

**LENÔTRE**  
PARIS

DIGITAL  
**CENTER  
OF GASTRONOMY**  
έμπνευση & δημιουργία  
ATHENS - THESSALONIKI

ΕΣΤΙΑΣ  
**ΚΑΝΑΚΗΣ**

*Ένα βήμα μπροστά!*

## СПЕЦИАЛЕН РЕЦЕПТУРНИК ЗА СПЕЦИАЛНИ ПАРТНЬОРИ „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“

Въпреки пандемията, АЛМА ЛИБРЕ не спира да представя нови рецепти, приложения и технологии съобразени със съвременното европейско сладкарство.

(вижте по-долу някои от последните инициативи)

Поради режима на пътуванията, за съжаление през тази година няма да проведем поредното обучение ЛЕНОТР.

На неговото място, специално и само за партньорите български сладкари

които са участвали в обученията ЛЕНОТР до сега, ръководителят на „Атинския гастрономичен център“ пейстри-шеф Жорж Костиучук

съвместно с колеги пейстри-шефс от ЛЕНОТР са снимали и представят 6 много специални сладкарски рецепти под заглавие

„ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“.

<https://youtu.be/gpz9ldZy3jk>



За да видите видео-представяне на рецептите, технологии и съвети от Жорж Костиучук, **НАТИСЧЕТЕ ТУК**

Молим, колегите които получават този материал, да го използват само за тяхната работа, без да се разпространи.

Следва списък с линкове, за да видите последните рецепти и инициативи от АЛМА ЛИБРЕ и рецептурник от видео-рецептите „ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“