

Alma Libre

Презентация / обучение № 247 по теми :

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ – ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ

Сряда 15.3.2017г., 10.00ч., обучение за великденски шоколадови украси (до 10 участници)

Четвъртък 16.3.2017г., 10.00ч., обучение за великденски козунаци, различни техники (до 10 участници)

Петък 17.3.2017г., 10.00ч., ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ, великденски козунаци и шоколадови изделия

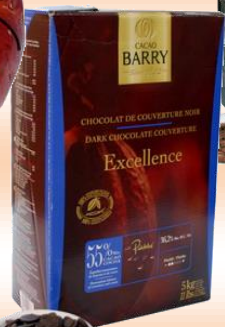
ТЕХНОЛОГИЯ и ПРОИЗВОДСТВО НА ТОРТА МОКА.



ПОКАНА



ТОРТА МОКА



ОБУЧЕНИЕ сряда 15.3.2017г.: ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА ПО ОБЕКТИ, НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ РЕЦЕПТИ : ВДИГАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ

АЛМА ЛИБРЕ от години развива тезата, че за успешните продажби определяща роля играят : върховното качество, подходящата цена, огромната гама, обслужването, атмосферата в обекта и доста други показатели. Ще представим идеи за декорация на обекти, осветление и използване на великденски символи по салоните на СЛАДКОПЕКАРНИ с цел домашен уют, техники за вкарване на минаващите в обекта и вдигане на продажбите.



Нови ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ЯЙЦА И ДЕКОРАЦИИ : ТЕМПЕРИРАНЕ. (Technique of tempering chocolate)

Шоколадовите великденски яйца са основен символ в съвременните СЛАДКОПЕКАРНИ по време на великденските празници.

Занаятчийско произведени шоколадови яйца във вашите обекти ще потвърдят в съзнанието на вашите клиенти нивото на вашите изделия.

С шоколадите на БЕРИ КАЛЕБО и технологията на темперирание на шоколад МИКРИО

ще представим подробно как се правят лесно и бързо великденски шоколадови фигури : лъскави, вкусни, впечатляващи с огромна трайност.

НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ФОРМИ ЗА ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ :



ПРОМОЦИЯ: АЛМА ЛИБРЕ осигурява бесплатно великденски форми за клиентите си за използване, с цел да запълнят обектите си с великденски изделия. **ДА ВДИГНЕМ ОБОРОТА, ДА ВПЕЧАТЛИМ И ПРИВЛЕЧЕМ ОЩЕ ПОТРЕБИТЕЛИ, ДА СЪЗДАДЕМ ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА И АУРА.**

ВНИМАНИЕ: Великденските комплекти, които може да ви предоставим за използване, са ограничени и молим интересуващите се да заявят веднага желанието си, за да им осигурим необходимите великденски калъпи за използване.

ОБУЧЕНИЕ Четвъртък 16.3.2017г.: Традиционен БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК и „ЕКСПРЕС КОЗУНАК КОМПЛИТ ДЕЛУКС“.

Почти всяка пекарна, всяка сладкарница твърди : „КОЗУНАК КАТО НАШИЯ НЯМА“.
Истината е, че без качествено брашно, качествен козунак няма!

По оригинална старобалканска технология,
ще представим висококачествен КОЗУНАК
с БРАШНО „РЕКС“ и с БРАШНО „ЕЛЕФАНТ“
от МИЛИ ХАЛКИДИКИС....

... както едно време!



За колеги които нямат достатъчно време,
за да произведат козунака по традиционния метод
с отлични резултати, изключително бързо и лесно
ще произведем козунак „ДЕЛУКС ЛАЙН“.
Висококачествен козунак, пълен с вкус и аромати,
с много дълъг срок на годност, без консерванти!

ОРИГИНАЛНА ТОРТА „МОКА“ (Mocha technique)
НОВО съчетание на кафе еспreso „ПАСКУЧИ“ и шоколадите на „БАРИ КАЛЕБО“

„МОКА“ е сорт от силно кафе, обаче е и съчетание на кафе и шоколад.
АЛМА ЛИБРЕ представител на италианското кафе „ПАСКУЧИ“ и белгийските шоколади „БЕРИ КАЛЕБО“, основавайки се на оригиналното френско сладкарство и Парижкия финес, представяме :



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 шест години (2010-2016г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага, след повече от 240 презентации/обучения/семинари и над 60 гостувания на световно известни презентатори, мастършефове от целия свят, след представяне на над 4000 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 дадат 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

Теми и програма на презентацията и обученията :

ОБУЧЕНИЕ сряда 15.3.2017г. : **ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА ПО ОБЕКТИ, НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ РЕЦЕПТИ : ВДИГАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ**

ОБУЧЕНИЕ Четвъртък 16.3.2017г.: **Нови ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ЯЙЦА И ДЕКОРАЦИИ : ТЕМПЕРИРАНЕ.** (Technique of tempering chocolate)

ПРОМОЦИЯ за гостите : **безплатни великденски форми за използване.**

Традиционен БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК с брашно ЕЛЕФАНТ, яйца, масло както едно време,

„ЕКСПРЕС КОЗУНАК КОМПЛИТ с микс ДЕЛУКС“, други технологии за много бързо производство на козунак.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ петък 17.3.2017г., 10.00ч. : **великденски козунаци и шоколадови изделия**

ОРИГИНАЛНА ТОРТА „МОКА“

съчетание на кафе еспресо „ПАСКУЧИ“ и шоколадите на „БАРИ КАЛЕБО“ (Mocha technique)

Условия :

-Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / 15.3.2017 на тема шоколадови яйца и украси или 16.3.2017г. на тема козунаци ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв. за всяко обучение.

-За Презентация/дегустация на 17.3.2017г., вход свободен.