

Alma
Libre



Ένα βήμα μπροστά!

ΠΟΚΑΝΑ за ОБУЧЕНИЕ

24 и 25 април 2018г., 10.00ч.-16.30ч./обучение №280

ТЕМА на ОБУЧЕНИЕТО :

ИНДИВИДУАЛНИ съвременни СЛАДКИ

petits desserts, gâteaux /mini pastries/entremet

- Нова европейска тенденция, причина, насоки и правила.
- Технология и начин на производство, frozen pastry, силиконови форми, заливки.
- нови рецепти и вкусови иновации, мини сладки – маскарпоне.
- Хрупкавост и структура, декорация и трайност.
- Ценова политика.

ЗАЩО И КАК ЩЕ ВДИГНЕМ ПРОДАЖБИТЕ С МИНИ СЛАДКИ?



Всяка фирма участник ще трябва да закупи продукти (или мострени комплекти) на стойност 500лв. Обучението включва теория и практика за всеки участник.

Местата са ограничени и трябва да се обадите предварително за осигуряване на места. Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 087851



ВТОРА ТЕМА на ОБУЧЕНИЕТО :
ИНДИВИДУАЛНИ ЛЕТНИ МУСОВЕ
ТОРТА ЛОКУМ
ОРИГИНАЛЕН ЛОКУМ / РОЗА

- Ще се представят нови рецепти и апликации за летни, леки на вкус мусове с пухкава структура и голяма трайност (натурални суровини / без консерванти)

ИНОВАЦИЯ :

- Ще биде представен сладкиш със вкус РОЗА
- Ще бъдат представени оригинални рецепти за автентичен ЛУКУМ.

