



ЛЕНОТРЕ 04-08.12.2017

Професор по сладкарство Frédéric BOURSE в френската школата за професионалисти ЛЕНОТРЕ, член на журито за държавния конкурс за сладкари MFO France проведе по нов методологичен начин обучение на тема :
„Модерни сладкарски техники с шоколад“
„Ако нямаме правилни технологии, убиваме качествените суровините“ заяви професор BOURSE.



Интензивно и методично, по новите методи на ЛЕНОТРЕ, курсистите са упражнили всичките техники включени в учебната програма като :

шоколадов битер гласаж, бадемова паста, пълнежи от : праскова и горски плодове, от шоколадов ганаж с кафе и сироп от малини, от сусам и бадемова пралина, от ганаж с орехи и лимон лайм, топло шоколадово суфле с кувертюр, Кейк с шоколад и подправки, Пандишпан ВИЕНУА с какао, КРЕМ АНГЛЕЗ, КРЕМЕ МЛЕЧЕН И БЯЛ ШОКОЛАД, Крем брюле с лимон и малини, ШОКОЛАДОВ МУС, САМПЛЕ с аромат на портокал и ванилия, Млечно шоколадов гласаж, КРЕМ БРЮЛЕ с кафе и орехи ПЕКАН, ГЛАСАЖ С АРОМАТ КАФЕ, Хрупкава основа с лешникова пралина, ШОКОЛАДОВ МУС с бадемова пралина, Пълнеж карамел кайсия и маракуя, Ганаж от кокос и лайм много други техники.



Емил Георгиев

Сладкарница „Роза“

Град Бургас

Участието ми в семинар на Ленотр е за 1-ви път. Техниките които научих ще ми бъдат много полезни за в бъдеще. Оценката ми за семинара е възможно най-висока. Радвам се много, че има фирма като АЛМА ЛИБРЕ, които организират подобни семинари. Недостатъци, забележки нямам. Благодаря на екипа на АЛМА ЛИБРЕ и лектора Фредерик, че направиха всичко възможно този семинар да се проведе. До нови срещи.

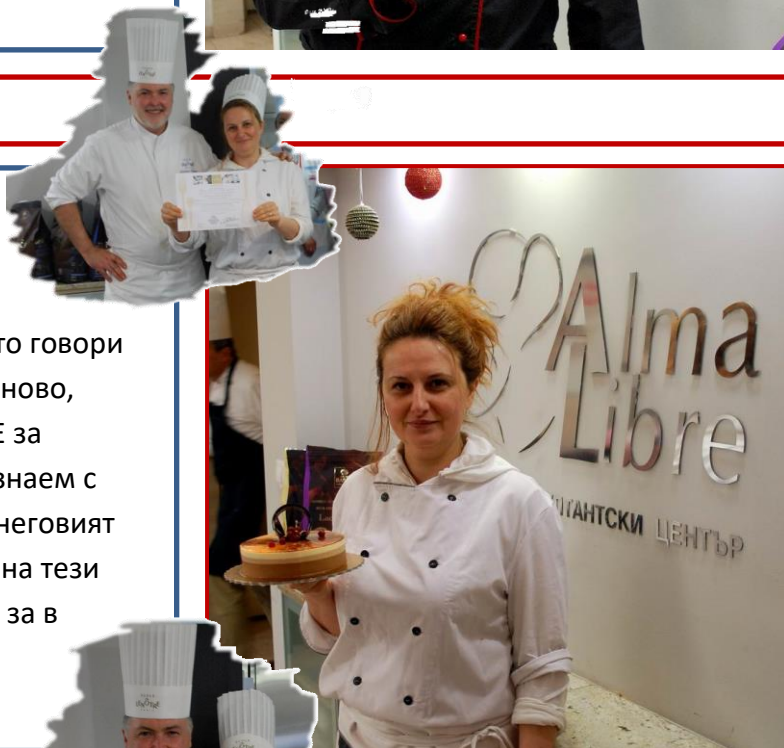


Невена Игнатова

Сладкарница „Вкусен свят“

Град Благоевград

Аз идвам за 3-ти път на този семинар, което говори само по себе си. Всеки път научавам нещо ново, нещо различно. Благодаря на АЛМА ЛИБРЕ за организацията и възможността да се запознаем с един от най-добрите френски сладкари и неговият начин на работа. С голямо желание идвам на тези семинари и се надявам те да продължат и за в бъдеще.



Милена Тихова

Сладкарница ЕТ „Деметра“

Град Горна Оряховица

Курсът беше на високо професионално ниво. Благодаря на лектора за неговото внимателно отношение и за това, че подробно разясни техниките и детайлите в изпълнението на рецептите. Научих някои малки тайни в сладкарството, което ще ми е много полезно за в бъдеще в ежедневната ми работа.



Даниел Станев
Сладкарница „Rest“
Град Габрово

Много добро професионално ниво, с акцент към детайла не само в крайното изделие, но и в процеса на работа.



Красимира Иванова
Сладкарница „Шоколина“ООД
Град Балчик

Необходимостта от провеждането на подобни курсове е голяма. Те спомагат за професионалното развитие и обучение както на сладкаря, така и на собственика на сладкарска работилница. Винаги има какво да се научи. Благодаря.



Десислава Златанова
Сладкарница „Рич Гардън“
Град Велинград

Изключително доволна и щастлива съм, че имах възможността да бъда част от това обучение. Всичко, което видях и научих през изминалите дни е приложимо и полезно в реални условия и работа. Обучението надмина очакванията ми и бих посетила всеки следващ семинар на Ленотр.



Галина Рибанчова

Гранд Хотел Велинград

Град Велинград

Атмосферата, обучението и темата бяха на световно ниво. Цялото обучение е перфектно и знанията и уменията които усвоихме ни дават стимул и самочувствие да вървим все нагоре и напред. Благодаря Ви , че бях част от този отбор на знаещи и можещи хора. Приятелствата между колегите е ценно и трябва да продължава и за в бъдеще.



Боряна Таскова

Сладкарница Гранд хотел София

Град София

Отлично представяне. Много добра техника и неповторим вкус. Отлична презентация от представителя на Ленотр. Липса на организация и още помощни представители. Добри продукти за обработка от страна на АЛМА ЛИБРЕ.



Нурсел Салиева

Сладкарница „Карибу“

Град Сливен

Нивото на този семинар Ленотр беше на Световно ниво. Много съм доволна, че имах възможността да участвам в такъв семинар като Ленотр. Благодарна съм на организаторите на семинара Ленотр и на професор Фредерик Бурже, че ми дадоха възможността да науча много нови и важни неща за мен и моето развитие в тази сфера.



Димитър Димитров

Сладкарница „Холидей Вилидж Аква Невис

К.к. Слънчев бряг

Високо ниво,
много полезен курс.

За в бъдеще да се провеждат повече подобни
курсове.



Бойко Владимиров

Сладкарница : CANDE Град : София

всяка година нивото е чувствително високо,
тенденциите ясно изразени и отразени и в най-
малките детайли. Всичко което професор Фредерик
Бурже преподаде бе на изключително високо ниво и
в същото време на достъпен сладкарски език –
Виртуоз в сладкарството. Превръща с лекота
професията Сладкар в занаят , а занаята в
изкуство. Организацията от страна на АЛМА ЛИБРЕ бе
на отлично ниво, т.е. всичко бе на високо
професионално ниво. Благодаря Ви.



Павел Танев

„Алма Либре “ ЕООД

Град София

В обучението проведено от Фредерик Бурже ,
успяхме да научим нови техники на работа,
правилно използване на качествените суровини и
подредба на работата за по-добри резултати. Отново
френската школа Ленотр показва много голям
професионализъм и, че работата не е само
задължение, но и любов.



Професор Frédéric BOURSE пожела на всички весела коледа, до нови срещи и за коледа подари една рецепта „Sapin de Noël en Chocolat“ „шоколадова коледна елха“ по структура и функция като на croquembouche



Рецепта за „шоколадова коледна елха - Sapin de Noël en Chocolat“ :

300204	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР -"ЕКСТРА БИТЕР -КАКАО БЕРИ КАЛЕБО"	2000гр.
	какао 64%/масленост 40,5%	
300203	КАКАОВО МАСЛО МИКРИО 100%	200гр.
300201	ФЮЛЕТИН - вафлени трохи с масло	600гр.
031210	Филиран печен Бадем	700гр.
184302	Портокалови захаросани кори	200гр.
191246	Пудра захар SugArt	100гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Темперираме натуралния кувертюр и хомогенизираме с разтопеното какаово масло МИКРИО. След това добавяме всички останали пробудкт,и и оформяме върху хартия за печене различен размер звездички. След като е кристализаала сместа за 12 часа на стайна температура сглобяваме елхичките и декорираме с пудра захар SugArt