



Εβα βjυνα μπροστά!



Информация за презентация №168 - 1 ОКТОМВРИ 2014г.

ТЕМА : „магията на шоколада КАКАО БЕРИ /БЕРИ КАЛЕБО“ зимна серия.



**„АКАДЕМИЯТА за ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“
продължава упорито да развива диалога за
ШОКОЛАДИТЕ и КУВЕРТЮРИТЕ
с нови рецепти и апликации,
нови технологии и знания.**

**След откриване на проекта : „магията на шоколада“
презентации №151/б в Солун на 7-8 февруари 2014г.,
след презентациите № 154-155б през март
за великдендски шоколадови изкушения,
посланикът, шеф сладкар МАРК ПУКЕ
от „АКАДЕМИЯ за шоколад БЕРИ КАЛЕБО“
беше в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
на 1 – 2 Октомври 2014г.**

**представяйки нови вкусови шоколадови комбинации
контрастни шоколадови бонбони
с иноваторска конструкция и вкусова философия.**

Марк ПУКЕ, представи нови технологии като :

**Ползването на какаово масло МИКРИО в кремове-пълнежи
осигурявайки гъвкавост, стабилност и по-голяма трайност !**

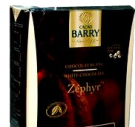
**Новата кремова консистенция КРЕМЕ осигурява
плътност и много по-богат вкус в пълнежите!**

**Тортата „бял шоколад портокал/шафран“ и тортата „АНДАЛУ“ впечатлиха,
а сладкишите „БЛЕК ФОРЕСТ“ и „РУАЯЛ КАРА КРАКИНЕ“
откриха други възможности в ресторантьорството.**

**Рецептите на шоколадовите бонбони и трюфелите представени от МАРК ПУКЕ
отварят една голяма глава за българското сладкарство :**

„ЗАНАЯЧИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ“

(НОВ проект, ПОИСКАЙТЕ информация от търговците на АЛМА ЛИБРЕ)



Всеки шоколад/кувертюр има СОБСТВЕН ХАРАКТЕР.

itinerо

Новия шоколадов инструмент ITINERO от "КАКАО БЕРИ" който ни представи Марк Пуке, впечатли всичките гости. Влизаме в сайта на КАКАО БАРИ : www.cacao-barry.com

и натискаме бутона : **itinerо**

определяме със стрелка какъв шоколад търсим :

(горчивост, киселинност, сухота, плодост, пикантност, печеност и др.)

автоматично се явява точния шоколад от гамата на КАКАО БАРИ

което ще задоволи напълно вашето въображение

за сладкиша който искате да пригответе.

Като натиснете бутона : **PAIRING CHOCOLATE** (връзка с шоколади)

се явяват стотици вкусови характеристики като :

(кафе, ядки, подправки, вино, мазнини, плодове, меса, сирена и др.)

натискайки върху избран от вас вкус,

„Академията КАКАО БАРИ“ ви насочва

точно към конкретния шоколад/кувертюр

който се комбинира идеално с вкуса който желаете.

Папката, „магията на шоколад“ от

„АКАДЕМИЯТА за ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“

която държат в ръцете си всичките клиенти на АЛМА ЛИБРЕ

се обогати с нови рецепти и технологии,

а Марк Пуке приготви почвата за темата на следващата

ни тема-презентация :

„СЛЕДВАЩАТА ГЕНЕРАЦИЯ КУВЕРТЮРИ

Q-FERMENTATION“

„нова, революционна ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ

ОТКРИТА от КАКАО БЕРИ

освобождава напълно ароматите СКРИТИ в какаовите зърна осигурявайки шоколадови приложения с много по богат вкус „ очаквайте от АЛМА ЛИБРЕ - вижте www.purityfromnature.com



Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ досието на „АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД АЛМА ЛИБРЕ“ „Магията на шоколад“.



влезте в www.purityfromnature.com и се разходете из „магията на шоколад“. информирайте се за технологията Q-FERMENTATION“

