

**РЕГЛАМЕНТ И ПРОГРАМА НА ОБУЧЕНИЕ
„СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“
25 до 29 януари 2016г.**

Взимайки в предвид забележките на участниците от предишния семинар-обучение по сладкарство на АЛМА ЛИБРЕ, продължаваме задълбочаването в сладкарските пътища увеличавайки практическите часове така, че всички участници (до 10 сладкари) да

практикуват и упражняват всяка технология и рецепта.

В семинар-обучение „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО 25-29.1.15г.

ще се развият технологии и рецепти на :

бисквитени теста, бишкоти, кукис, хрупкави основи, макарони, кейкови теста, термоустойчиви кремове, баваруажи, креме, ганажи, маслени кремове и др.

ще оформим следните гами от сладки :

различни видове хрупкави бисквитки, кукис, макарон и бишкоти, тарти, тарталетки, сладки кейкове и печива, мъфинс и къп кейкове, торти, пасти, индивидуални сладки ПАТИСЕРИ, обвити шоколадови сладки с дълга трайност.

В оформянето, декорацията и вкусовите комбинации ще бъдат предложени и развити идеи и практики за деня на влюбените!

Нови продукти : натурални пълнежи и глазури от нар, есенции за сладкарство.

АЛМА ЛИБРЕ, организира това обучение за клиентите си,

осигурявайки на участниците, литература, суровини за производство и обяд на място със задължение на всеки участник да закупи наведнъж суровини над 1500лв.

или да заплати 400лв. за покриване на разходи.





ПОНЕДЕЛНИК 25.1.2016г. – ден посветен на теста за тарти, кукис и бисквитки.

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА ЗА ТАРТИ И БИСКВИТКИ

- 09.30ч. - Теория и история на суровините и рецепти за бисквити и кукис.
- 10.30ч. - Представяне на суровини с които ще работим. Критерии за избор.
- 11.30ч. - Почивка 15 мин.
- 11.45ч. -Оформяне на бисквитени теста от брашно/класически рецепти – практика.
-теста за бисквитки, тарти и хрупкави сладкарски основи:
Пате брезе, линцер, кукис, пате сампле, пате бретон и др.
- 13.30ч. - Почивка за обяд 30 мин.
- 14.00ч. –Гъбести теста за : „Бишкоти”, „лейди фингерс”, „котешки езици” и др.
- 16.00ч. -Почивка 30 мин.
- 16.30ч. –Оригинални бисквитки АМАРЕНА, френски и гръцки МАКАРОН, кофе-бисквитки.
- 17.30ч. -Дегустация, сравнителни характеристики, приключване на работния ден.



Литература (на присъстващите ще бъде предварително дадена) :

- Текст-семинар АЛМА ЛИБРЕ за пате брезе и кукис.
- Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за виenezуари.
- Книга от „АКАДЕМИЯ ЗА БРАШНА” АЛМА ЛИБРЕ : „Магията на брашната”.
- Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за бисквитки.
- Терминология от речника на АЛМА ЛИБРЕ.
- Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.



ВТОРНИК 26.1.2016 г. – ден посветен на КЕЙКОВИ ТЕСТА – СЛАДКИ ПЕЧИВА.

Технология на „frozen pastry” :

- 09.30ч. -Увод, теория и история на кйкове и сладки печива.
-Критерии за избор на суровини за СЛАДКИ ПЕЧИВА.
- 10.30ч. -Производство на кейкови теста по немска и американска технология.
-различни технологии на овкусяване.
- 11.30ч. -Почивка 15 мин.
- 11.45ч. -Термоустойчиви кремове за печива и плодове в желе.
- 13.30ч. -Почивка за обяд 30 мин.
- 14.00ч. -оформяне на печива, в комбинация на кейкови и линцер теста.
- 16.00ч. -Почивка 30 мин.
- 16.30ч. -Съхранение и предлагане на печива, начин на замразяване, начин на предлагане.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително дадена) :

- Текст-семинар АЛМА ЛИБРЕ за печива.
- Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за различни печива.
- Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за печива.
- Терминология от речника на АЛМА ЛИБРЕ.
- Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.





**СРЯДА 27.1.2016 г. – ден посветен на ВИШЕ СЛАДКАРСТВО-ПАТИСЕРИ
ТОРТИ – ПАСТИ-ИНДИВИДУАЛНИ ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ**

Технология на сглобяване „frozen pastry“ :

09.30ч. –кейкови и хрупкави бисквитени сладкарски етажи във висшето следкарство/патисери.

10.30ч. –Кремове : мус, баваруаж, креме / анализ на техника и структура, производство.

Ползване на плодове в желе и сладка в патисери, технология КУЛИ.

11.30ч. -Почивка 15 мин.

11.45ч. –Сглобяване на торти, пасты, индивидуални сладки технология „frozen pastry“

13.30ч. -Почивка за обяд 30 мин.

14.00ч. - ГЛАСАЖИ – неутрални и плодови – практика.

- ГЛАЗУРИ — ЗАЛИВКИ неутрални и плодови – практика.

-ШОКОЛАДОВИ ЗАЛИВКИ/ГАНАЖИ – практика.

-Тест, красиво и грозно –аксиоми и правила.

16.00ч. -Почивка 30 мин.

16.30ч. –оформяне на шоко ДЕКРАЦИЯ – темперирание на шоколад.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително даден) :

-Текст-семинар АЛМА ЛИБРЕ за ГЛАЗУРИ.

-Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за неутрални, плодови и шоколадови глазури.

-Терминология от речника на АЛМА ЛИБРЕ за заливки.

-Спесификации, информация и брошури за използване продукти.



ЧЕТВЪРТЪК 28.1.2016г. – ден посветен на ШОКОЛАДИЕРСТВО.

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА КУВЕРТЮРИ.

09.30ч. –довършване на декорация на торти и сладкиши – кадифена глазура
ползване на бисквитки, кукис и макарони в декорация.

10.30ч. -Устойчиви ганажи, пълнежи за бисквитки, макарони, кукис, амарени и др.

11.30ч. -Почивка 15 мин.

11.45ч. -Оформяне на „ОБВИТИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИ“, ползата на изкуствените шоколади.

13.30ч. -Почивка за обяд 30 мин.

14.00ч. -Специфика на „ОБВИТИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИ“ – разнообразие и различни рецепти.

16.00ч. -Почивка 30 мин.

16.30ч. -Съхранение на „ОБВИТИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИ“, технологии на предлагане.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително дадена) :

-Книга от „АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД“ АЛМА ЛИБРЕ : „Магията на шоколада“.

-Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за шоколадови сладкиши.

-Терминология от речника на АЛМА ЛИБРЕ за шоколадите.

-Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.

ПЕТЪК 29.1.2016г. – ден посветен на декорация, оформяне на витрина и преговор.

ДЕКОРАЦИЯ – МАРКЕТИНГ – „ДО ЖИВОТ ОБУЧЕНИЕ“ :

09.30ч. -Сладкарското майсторство и търговия / комуникация с потребителите.

10.30ч. -Довършване на декорация.

11.30ч. -Почивка 15 мин.

11.45ч. -Оформяне на витрина..

13.30ч. -Почивка за обяд 30 мин.

14.00ч. -Преговор .

16.30ч. -ПРИЕМ : даване на дипломи и дегустация.



**Вие, като участник в семинара,
може да поканите гостите които желаете за дегустацията
като предупредите за местата/гости които желаете да каните и ще присъстват.**