



ÉCOLE  
DES ARTS CULINAIRES

**ПРОГРАМА от семинар**  
**master class LENOTRE**  
**24-27.09.24 в центъра на АЛМА ЛИБРЕ**

**А-ЛА-КАРТ десерти за NORECA и СЛАДКОПЕКАРНИ**  
**от Валентин Миле**  
**ПЕЙСТРИ ШЕФ преподавател в ЛЕНОТР – ФРАНЦИЯ,**  
**специалист по модерни сладкарски апликации**  
**и сладкарски иновации от първични суровини**

**Desserts à l'assiette**  
**Sofia BULGARIE Par Valentin MILLE**



## СЛЕДВА ПРОГРАМАТА НА СЕМИНАРА 24-27.09.24г.

### В „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“

(в програмата която следва, може да има малки промени във визии и структури.)

**Участниците ще получат подробен рецептурник на 24.09.24г. на български език с право на използване, но без право на разпространяване на тези рецепти.**

**Рецептите и технологиите които ще преподава шеф ВАЛЕНТИН МИЛЕ може да се ползват като цялостни рецепти или като отделни техники на модули които всеки от участниците може да съобрази в неговото производство като торта, сладкиш в чаша, ентреме или ресторантьорски десерт.**

#### Много кратка професионална биография на пейстри шеф Валентин Миле

- След завършване на сладкарство в държавната френска школа, на 19 годишна възраст елзаският сладкар Валентин Миле става помощник-сладкар в кухнята на известния хотел Auberge de L'III, където е работил за шест години до известния професионалист Гай Савой.
- Оформя сладкарското меню на цялата верига по света.
- Преподава сладкарство в Австралия и след това за няколко години оформя сладкарското меню в луксозни хотели в Хонконг.
- От 2022 г. е главен сладкар във Four Seasons Madrid.
- Редовен преподавател в ECOLE LENOTRE по специалност А-ЛА-КАРТ сладкиши

**В семинара / master class 24-27.09.24г.**

**ще работят по ЛЕНОТР-система до 12 български сладкари по пълно ръководство на пейстри шеф Валентин Миле с превод на български език. Крайните изделия ще бъдат произведени и сглобени ръчно и лично от участниците и всеки ще получи свидетелство-диплома от ЛЕНОТР подписан от шефа Валентин Миле и легализиран от ръководството на ЛЕНОТР/ФРАНЦИЯ и АЛМА ЛИБРЕ**

[https://www.instagram.com/p/C9U2Hx8p9KV/?img\\_index](https://www.instagram.com/p/C9U2Hx8p9KV/?img_index)  
<https://www.instagram.com/mille.valentin/reel/C3pd6WHot9G/>  
<https://www.instagram.com/mille.valentin/>  
<https://www.instagram.com/p/C6ryXPFB7-G/>  
<https://www.instagram.com/p/C1CqLw-oNV2/>

**Отворете тези линкове за да видите няколко снимки и клипове от изделията на семинара**

**Обадете се на търговците на АЛМА ЛИБРЕ и ангажирайте СЕГА Вашето място. Спазва се редът на записвания.**

**Следват няколко от рецептите на семинара. Днес, 6.8.24. има само три свободни места.**



# 1. Arlette moderne coco framboise

МОДЕРЕН АРЛЕТ КОКОС/ ЛАЙМ / МАЛИНИ



## КРАТКО ОПИСАНИЕ НА РЕЦЕПТАТА

Върху специално „**БУТЕР ТЕСТО**“ с масло се поставя **КОКОСОВ КРЕМ-ГАНАЖ** и отгоре етаж от натрошен

**КОКОСОВ/ЛАЙМ** (апликация и със **СОРБЕ**).

Отгоре етаж от обработени **МАЛИНИ** и затваряме с етаж от „**БУТЕР ТЕСТО**“ залято със **сос от МАЛИНИ**.

Контраст на студено сорбе с кремиви структури на сладкарска температура и контраст на вкусове кокос-лайм-малини е впечатляваща иновация.

Апликация: заливка от бял шоколад!

### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

Arlette moderne (бутер тесто),

Framboise cuisiné (варени малини),

Ganache cocolo (ганаж кокос),

Sauce framboise (течна заливка от малини)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Приложените снимки са примерни.

Шеф В.Миле всеки път представя различна визия.

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право на разпространяване.

Рецептите са ориентировъчни <sup>3</sup> и може да настъпят промени.



## 2. Fleur de vanille brûlée, whisky Tourbé et pecan glacé

ВАНИЛОВО ЦВЕТЕ БРЮЛЕ, уиски и пекан

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

В оформена и изпечена кошничка от бутер тесто поставете **ВАНИЛОВ ГАНАЖ** от бял шоколад и отгоре **УИСКИ сладкарски крем**.

Отгоре, топка **ПЕКАН СЛАДОЛЕД** или крем пекан Декорирате с **ванилова сметана** от шифон.

Контраст на различни кремове структури и контраст на вкусове ванилия-пекан-уиски.

### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

Feuille de pâte feuilletée (френски бутер тесто),

Ganache montée à la vanille grillée (ванилов ганаж по френски).

Crème pâtissière vanille whisky (уиски ванилов крем)

Glacé pécan (сладолед или крем с ядки пекан)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Приложените снимки са примерни.

Шефът Валентин Миле всеки път представя различна визия.

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците без право за разпространяване.

Рецептите са ориентировачни и може да настъпят промени.



### 3. Ile Flottante fleur d'oranger

#### ПЛАВАЩ ПОРТОКАЛОВ ОСТРОВ



#### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Комбинацията на оригинален **crème anglaise** (мляко, сметана, жълтъци, кафява захар) върху планина от класическа **италианска маренга**, залят с **течен карамел** и **изпечени бадеми с мед** (бадеми полиняк), образуват много интересна комбинация от структури и вкусове.

#### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

crème anglaise (крем англе),  
Amandes Polignac (бадеми полиняк),  
Caramel liquide (течен карамел)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Приложените снимки са примерни.

Шеф Валентин Миле всеки път представя различна визия.

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право за разпространяване. Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.

#### 4. Meringue soufflé ananas shiso

Бухнато маренгово суфле с ананас и шисо

##### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Пълним **ЦЕЛУФЧЕН-АНАНАС** гнездо с крем песто  
от **ШИСО – АНАНАС-ЛАЙМ**

Отгоре топка **СОРБЕ ОТ БЯЛО СИРЕНЕ** или **КРЕМ СИРЕНЕ**

Декорираме с кристализиран лист ШИСО и кориандър,

впечатляващи маренгови технологии

и плодови пълнежи от конфитюр. Сорбе сирене.

Декорация от кристализирано шисо.

##### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- Meringue soufflé ananas (италианска марена ананас)
  - Pesto shiso vert (Зелено шисо песто)
- Confit ananas shiso citron vert (конфитюр ананас шисо)
  - fromage blanc (кре сирене)
- Cristalline de shiso („кристализиране“ на шисо)

##### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците без право за разпространяване.

Рецептите са ориентировачни и може да настъпят промени.



## 5. Moelleux chocolat, ganache café cold brew

Мек шоколад с ганаж кафе

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

напълнено гнездо от хрупкава бадемова **ШОКОЛАДОВА ТАРТА**  
с **МАСЛЕН БИТЕР ШОКОЛАДОВ КРЕМ**  
и обградено със **CIGARETTE CASAO**  
Отгоре е поставен етаж от  
**ГАНАЖ ОТ СТУДЕНО КАФЕ „cold brew“**

### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **ШОКОЛАДОВА ТАРТА** (от първични суровини и прясно масло)
- **МАСЛЕН БИТЕР ШОКОЛАДОВ КРЕМ** (от кевертюр 70% и прясно масло)
- **CIGARETTE CASAO** (френска технология за декор с тънък тестен лист)
- **ГАНАЖ ОТ СТУДЕНО КАФЕ** (иновативна технология за студен ганаж )

### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците без право за разпространяване.

Рецептите са ориентировачни и може да настъпят промени.



## 6. Monte Bianco / Crème brûlée marron / крем маскарпоне

Бяла конфигурация / крем брюле-кестени

Мек шоколад с ганаж кафе

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Върху **КЕСТЕНОВО САМПЛЕ ТЕСТО**

е поставен етаж от **КЕСТЕНОВ КРЕМ БРЮЛЕ**

и е залят с **КЕСТЕНОВО ВАНИЛОВ ГАНАЖ**

и декорация от **КЕСТЕНОВ ТЮЛ**

**ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **Sablé châtaigne** (тесто от: прясно масло, паста кестени, лешници)
- **КЕСТЕНОВ КРЕМ БРЮЛЕ** (мляко, сметана, паста кестени, желтъци))
- **КЕСТЕНОВ ВАНИЛОВ ГАНАЖ** (сметана, уиски, бял куверетюр)
  - **КРЕМ МАСКАРПОНЕ** (сметана, маскарпоне )

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците без право за разпространяване.

Рецептите са ориентировачни и може да настъпят промени.





## **7. Paris Brest Glacé**

Пари Брест сладолед / (еклер-сладолед).

### **КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА**

Между **ЧЕРНО ЕКЛЕРОВО ТЕСТО** геврек  
е поставен етаж от **КРЕМ ПРЕЛИКРОК**

Отстрани има **ЛЕШНИКО-БАДЕМОВА ПРАЛИНА**

Целия сладкиш се залива с **ВАНИЛОВО-БАДЕМОВ ПРЕПЕЧЕН СОС**  
**ЗАНАЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД ЛЕШНИК**

### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **ВЕРНО ЕКЛЕРОВО ТЕСТО** (от първични суровини и активен въглен)
- **ПРЕЛИКРОК** (лешник, бадеми, люспи фагетин, кувертюри)
- **ЛЕШНИКО-БАДЕМОВА ПРАЛИНА** (сурови ядки, морска сол, вода, захар)
- **ВАНИЛОВО-БАДЕМОВ ПРЕПЕЧЕН СОС** (от първични суровини )

### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език  
се дават само на участниците, без право за разпространяване.  
Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



## 8. Poire tonka et sauce marbré café

Изпечена круша ТОНКА залята със сос кафе и ванилия

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Изпечена **КРУША** със семена **ТОНКА**  
в гнезда от изпечени **ТЕСТЕНИ КОРИ** с масло  
и залято с **ВАНИЛОВ** и **КАФЕЕН СОСОВЕ**

#### ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:

- **ПОШИРАНА КРУША** (Poire pochées)
- **ИЗПЕЧЕНИ ГНЕЗДА ОТ ТЕСТЕНИ КОРИ** (Frou Frou de brick)
- **СОСОВЕ:ВАНИЛИЯ** и **КАФЕ** (Sauce vanille/Sauce Café)

#### ЗАБЕЛЕЖКА:

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право за разпространяване. Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



## 9. Tarte soufflé chocolat, glace vanille Cognac

Тарта, шоколадово суфле

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Върху шоколадова **ХРУПКАВА ТАРТА**  
плътно шоколадово **СУФЛЕ** (кувертюр 66%, пресни яйца, захар)  
пълно с **МАСЛЕНО-КАКАОВА ПАСТА.**  
**ВАНИЛОВ-КОНЯК КРЕМ.**

#### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- Какаова бисквитена/тарта
- Тесто за шоколадово суфле от първични суровини
- Confit ananas shiso citron vert (конфитюр ананас шисо)
  - Маслено-какаова паста
  - ванилов Крем коняк

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците без право за разпространяване. Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



# 10. Terrine orange safran et sauce mangue velours

Терин с шафран и портокал и кадифен манго сос

## КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Желе от **ШАФРАН И ПОРТОКАЛ** в **ПОРТОКАЛОВ ТЕРИН**

залят с **КАДИФЕН МАНГО СОС**

и **fleurs de souci**

### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **Gelée orange safran** (Желе от шафран и портокал)
- **Terrine orange** (Портокалов терин)
- **Sauce mangue velours** (Кадифен манго сос)
  - **Sablé** (tarta)
  - **Fleur de souci**

### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право за разпространяване. Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



# 11. Tartelette Pomelo gin Earl Grey

Тарталета с Pomelo gin Earl Grey

## КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Сладкиш основан на екзотичния плод ПОМЕЛО  
обработен като: желе, сорбе, пюре и др.  
с ганаж от чай „earl Grey“

### ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:

- Feuille de brick caramélisées
- Ganache au thé earl Grey
  - Gel pomelo gin
  - Sorbet pomelo
  - Siphon Pomelo Gin
  - Caviar de pomelo
- Petale de dianthus et poudre de thé earl Grey

### ЗАБЕЛЕЖКА:

Обработените рецепти и технологии на български език  
се дават само на участниците, без право за разпространяване.  
Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



## 12. Coing poché à l'hibiscus, croustillant de céréales

поширана дюля

### КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

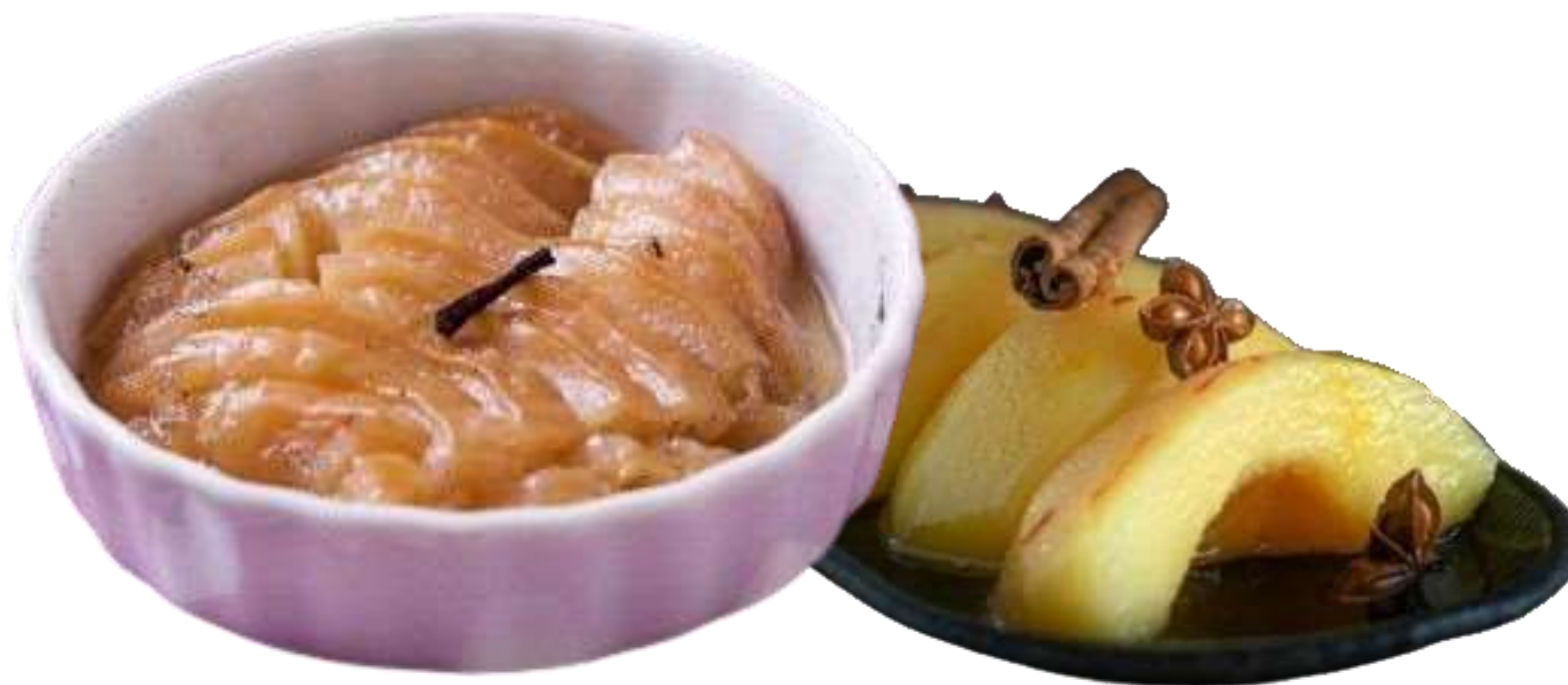
**ДЮЛЯ**, поширана с хибискус  
с **КОМПОТ ОТ ДЮЛИ**  
залята с **ВОДЕН МУС ОТ ДЮЛИ**

#### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **Coing poché à l'hibiscus** (Дюля, поширана с хибискус)
  - **Eau de coings** (Дюлева вода)
  - **Compote de coings** (Воден мус от дюли)
    - **Croustillant céréales**
  - **Mousse d'eau de coings** (Компот от дюли)

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право за разпространяване. Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



## **13. Ananas roti, sorbet mangue et sabayon passion curry**

Печен ананас, сорбе от манго и къри забайон от плод на страстта

### **КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА**

**Сладкиш основан на екзотични плодове:**

**ананас, манго, плодове на страстта**

#### **ВАЖНИ ТЕХНОЛОГИИ:**

- **Ananas roti**
- **Sorbet mangue**
- **Sabayon passion curry**
- **Poudre de passion PCB**

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

Обработените рецепти и технологии на български език се дават само на участниците, без право за разпространяване.

Рецептите са ориентировъчни и може да настъпят промени.



### 8.8.24 / ПОТВЪРДИЛИ УЧАСТИЕ и СВОБОДНИ МЕСТА

№	ТЪРГОВЕЦ – АЛМА ЛИБРЕ	ИМЕ НА ФИРМА И ГРАД, (по картография)	ИМЕ, ТЕЛЕФОН И ДЛЪЖНОСТ НА ЛИЦЕ КОЕТО ЩЕ УЧАСТВА	КАПАРО:
1	Адриан	Ф-ма Даниел Станев ЕООД гр. Габрово	Даниел Станев /Собственик /ГОТВАЧ-СЛАДКАР	ДА
2	Ваня	Шехерезада ЕООД Благоевград	Невена Игнатова /собственик - СЛАДКАР	ДА
3	Ваня	САНДАНСКИ БИСТРО	Мирослава Стоянова - СЛАДКАР	ДА
4	Ваня	САНДАНСКИ ХОТЕЛ	Христина Стоянова- СЛАДКАР	ДА
5	Нина	ДиПи ЕООД – Хасково	Владимир Димитров /собственик - СЛАДКАР	ДА
6	Нина	Варсам Варсамов- Свиленград	Варсам Варсамов / СЛАДКАР	ДА
7	Павлик	КОСТАС сладкопекарни	СТАВРОС МИХАЙЛ / БИЛЯНА ДИМИТРОВА	ДА
8	Павлик	МИЛЕНИУМ / СОФИЯ ПАЛАС		не са решили
9	Нина	Мулти Куки		не са решили
10	Нина	Южен Полъх Пловдив		не са решили
11				свободно място
12				свободно място

Уважаеми колеги,

До днес 8.8.24г. има две свободни места и трима партньори от които чакаме отговор.

Моля, представете на всички желаещи оформената подробна прикачена програма на семинара и досегашния списък с участниците, с цел час по-скоро да решат и капарират партньорите които още се колебаят или организират работното си време, за да участват в този семинар.

(Приема се като ангажирано място след капариране със сума минимум от 500лв.)

Запазва се реда на потвърждение и капариране!

С УВАЖЕНИЕ: ЯНИС ЛИОЛИОС





**ÉCOLE  
DES ARTS CULINAIRES**

Под егидата на „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“  
и „ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΗΣ“

