



0 30724 АРТКРЕМ ВЕГАН	0 31007 АРТБЕЙК БЯЛ 13% лешник термоустойчиви	183147 КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ	030714 Фъстъчено масло	181408 ФЪСТЪЧЕНИ капки термоустойчиви	290601 СУСАМЕН КРЕМ	290206 Сусамов тахан 100%	181701 ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	030601 Марzipан за печене АРТЕПАН	090214 Бадемово брашно ФИРАНИЯ	90220 Бадем бланширан филиран	182930 САБАТОН Крем кестени 40%	182937 САБАТОН Паста кестени 58%
------------------------------------	---	--	-------------------------------------	---	----------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	---	---	--

АПЛИКАЦИИ / РЕЦЕПТИ / ИДЕИ / ТЕХНОЛОГИИ / КРАЙНИ ИЗДЕЛИЯ

С тези ядкови суровини, по ръководството на технолозите на АЛМА ЛИБРЕ и рецептурници от производители заедно с участниците в обучението ще произведем:

ВЕГАН торти, лешникови тарти, торти и мусове, фъстъчени и лешникокакаови печива и бисквити, таханови торти и здравословни флейки, марzipанови печива, флорента тарт-кошнички с пухкави ядкови мусове, кестенови торти и др.



За обучението №466 / 8-9.10.2024г. 9:30-16:00ч. свободните места са само 10 и трябва да се свържете с Вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ за запазване на място. (Участниците в обучението, купуват продукти на стойност 400лв.)
 За дегустацията-презентация на артикули от обучението (№467 / 09.10.2024г. 15:30ч.) вход свободен.

Колеги, които не могат да присъстват, може да гледат на живо презентацията, като натиснат върху един от следващите линкове на 09.10.2024г. 15:30ч.

<https://youtube.com/live/AIWsnKalzCE?feature=share>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>