

Повече от 20 различни сладкари от цялата страна се събрахме на обучението по сладкарство (13-16.11.2018г.) и четири дни практикувахме производство на :

1.Коледни кейкове и „виенски“ сладки

Щолен, цветен кроасан, гръцка курабия, Його ролс Виенска торта, Френски Кейкове, Джинджър бред

2.френско сладкарство/ентреме (Ентреме = индивидуален в форма) :

Кестен, круша карамел, шампанско – нар, пралина, касис/бял шоколад, трилогия, Екмек кадаиф с кезе

3.Сиропирани от изток / коледни дребни

„пръсти“, „кърпи“ и апликации, „гнезда“, кадаиф с кестени, щрудел, „меломакарон“, гръцки макарон

Последния ден - 16.11.2018г. , мениджъри и специалисти от бранша, дегустирахме всички тези коледни изкушения, попълнихме анкети с оценки за вкус и визия и поискахме от участниците предложения за следващи теми на обученията / презентации на АЛМА ЛИБРЕ. (Първото обучение/презентацията №300-301, 23-24.01.19г. е на тема: „сладкиши за влюбени“ със захарна паста ШУГАРТ и горски плодове. Преподават майсторите : Милтос Коцаридис и Бойко Владимиров, СЛЕДВА ПОКАНА)



Beuralia, TORRE, areVain, artemi, Zapart, Dragsbak, Elite & Vire, SUGART, FIBBARI, HANTOGLOU BROS S.A., BAKBEL

Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
 Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
 и заедно реализираме вашите мечти.

10 години
 АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаем свършеното!

ПОКАНА ОБУЧЕНИЕ № 300
 23-24.01.2019г. от 9.30ч.
 „сладки за влюбени“
 „декор със захарна паста“
 „захарна паста за моделиране“



ТЕМА НА ОБУЧЕНИЕТО 23.01.2019г., 9.30ч.

Сглобяване на сладкиши за деня на влюбените.
 Тет-а-тет попелини за деня на влюбените.
 Вкусови комбинации и текстури за деня на влюбените.
 Заливки и декорации на сладки за деня на влюбените.
 Преподава : майстор **Бойко Владимиров.**

ТЕМА НА ОБУЧЕНИЕТО 24.01.2019г., 9.30ч.

Декораторът Милтос Коцаридис ще представи как се произвеждат
МНОГО БЪРЗО и СТАБИЛНО
 конкретни триизмерни декорации със захарна паста.
 (мечета, ангели, сърца, цветя, и други декорации за влюбени)
 Преподава : майстор **Милтос Коцаридис.**



Местата за обучението са много ограничени
 (до 15 професионалисти сладкари)
 и ще се запази реда на записване.
 Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
 или тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887
 Обучението започва всеки ден 9.30ч. до 16.30ч.
 Всеки участник се задължава да закупи
 Захарни пасты ШУГАРТ
 или други продукти ШУГАРТ
 на стойност 500лв. без ДДС.

Всички участници (до 12 клиенти на АЛМА ЛИБРЕ)
 ще научат стъпка по стъпка да произвеждат **МНОГО БЪРЗО**
 с много вкусната захарна паста ШУГАРТ
 тези триизмерни символи на „торти за влюбени“.
 Майстор Милтос Коцаридис, освен познатата Ви
 „захарна паста ШУГАРТ“
 ще представи и ще работим и
 със „захарна паста ЗА МОДЕЛИРАНЕ
 с какаово масло и тапиока“



Model Paste