



РЕПОРТ-ИНФОРМАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ №320
Затворено обучение по висше френско сладкарство
11-15.11.2019г., организирано от френската
школа LENOTRE-ЛЕНОТР
под ръководството на пейстри-шеф Frédéric Bourse,
организатор на "Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie".

Темата:
„КУВЕРТЮРИТЕ и връзката с МЛЕЧНАТА СМЕТАНА“

**Alma
Libre**



За седма година подред при АЛМА ЛИБРЕ се събраха професионалисти сладкари от големи сладкарски обекти от цялата страна и по системата, технологии и рецепти на френската школа ЛЕНОТР произведоха с първични суровини 16 рецепти, които ще ги видим по витрините на участниците през 2020г.

Семинарът започна на 11.11.2019г. със запознаване на суровините и принципите на школата ЛЕНОТР.

През следващите четири дни от 9.30ч. сутринта до 19.00ч., с кратка почивка за обяд, екипът от професионални български сладкари е работил много интензивно, за да произведат 16 оригинални френски и австрийски рецепти

Специалисти от бранша дегустирахме и оценихме тези сладкиши на 15.11.19г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултански център“.

Средната оценка според анкетите на дегустацията надхвърли очакванията.
Новата серия сладки ЛЕНОТР 2020г., заслужава се да се опитат от българските потребители.



11.11.19г.

подготовка за семинара ЛЕНОТР
Запознаване с участниците и

12-15.11.19.

В семинара участват 10
професионалисти сладкари

15.11.2019г.

Дегустирали са сладкишите над
60 професионалисти от бранша.

По програмата на ЛЕНОТР, произведохме и дегустирахме (в центъра на вниманието **ТЕМПЕРАТУРИТЕ**):

	Рецепти LENOTRE Води: Fr. Bourse	технология / характерно	снимка на изделието	по време на производство	по време на декорация
1	Fleur de figuier СМОКИНОВО ЦВЕТЕ	„Suprême chocolat au lait“ - КРЕМ Френския млечния кувертюр СЕМУА се среща с млечна сметана и млякото на ЕЛЕВИР и през царевично нишесте жълтъци и желатин, с акцентът от малко канела по технология на хомогенизация ЛЕНОТР се получава много специален крем пълнеж.			
2	Buche Agrumela ЦИТРОСОВО СЪБЛО	„Mousse chocolat au lait“ - МУС Пухкав шоколадов МУС за пълнеж от френски млечен шоколад СЕМУА с млечна сметана и мляко ЕЛЕВИР и желатин. С различна технология и същите суровини, различна структура различен характер и вкус.			
3	Tarte moelleuse “Choco-poire” МЕКА ТАРТА ШОКО-КРУША	„Biscuit moelleux au chocolat“ - ТАРТА Френския натурален кувертюр СЕМУА, среща френското маслото БЕУРАЛИЯ, сладкарското брашно, пресни яйца и захар за да оформят ФРЕНСКА ШОКОЛАДОВА ТАРТА. Впечатляващ момент, пълнежът: „Crème chocolat-poires“ – креме шоколад-круша			
4	Tarte « Colombie » ТАРТА „КОЛУМБИЯ“	„Croustillant noisettes“ - ХРУПКАВОСТ Хрупкави моменти в някои сладки, задължава да държим и въртим сладкиша в устата. Така излизат ароматите и вкусовете качества на нашата рецепта. ЛЕШНИКОВИЯ КРУСТИЛАНД създава изключителна хрупкавост посредством фуелетин и френските кувертюри СЕМУА.			
5	Entremets Normandie торта „НОРМАНДИЯ“	Biscuit Dacquoise aux noix Орехов бисквитен дакуаж Бадемово и орехово брашно се срещат с яйчен белтък, кристална захар и сладкарско брашно за да оформят по френска технология известната френска база ДАКУАЖ. Впечатляващ момент, течния карамел с печените ябълки.			
6	Choux « Tiramisu »/ ЕКЛЕР ТИРАМИСУ	Râte à choux chocolat Шоколадово парено тесто Шоколадово парено тесто пълнен с „френски крем тирамису“. Италианското кафе ПАСКУЧИ среща маскарпоне по оригинален френски метод.			
7	Cake tendre au chocolat ШОКОЛАДОВ КЕЙК ТЕНДР	Структурата на шоколадов ГНАЖ (Ganache montée au chocolat) се среща със структурата на ГЛАСАЖ (Glaçage gourmand) върху мек кейк. По известната френска технология Cake tendre au chocolat. Излизаме от ПАТИСЕРИ и влизаме в съвременно take away СЛАДКИ ПЕЧИВА.			
8	Délices de Fougrolles Наслада ФУГЕРОЛС	Оригинален френски традиционен сладкиш от регион ФУГЕРОЛС основан на тесто „Savarin noisettes et Gianduja“ с пълнеж от етаж (кули) от вишни и гранд марние. Излизаме от ПАТИСЕРИ и влизаме в съвременно take away СЛАДКИ ПЕЧИВА.			

	Рецепти LENOTRE Води: Fr. Bourse	технология / характерно	снимка на изделието	по време на производство	по време на лепкация
9	Sablés viennois au chocolat ВИЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ	Героят на оригиналните виенски бисквити, винаги е бил ФРЕНСКОТО КРАВЕ МАСЛО 82% от региона на БРЕТАНИ. Произведохме и дегустирахме оригинални виенски бисквити с масло БЕУРАЛИЯ 82%, какао и сладкарско брашно.			
10	Les grelots au cacao КАКАОВИ ЗВЪНЦИ	По технология на с бадемово, лешниково и сладкарско брашно мини хапки за по различен шоколадова наслада.			
11	Fingers «Sacher» ФИНГЕР САХЕР	Известния австрийския сладкиш (печиво) САХЕР, преобърнат в мини форма с конструкция спазваща съотношенията: - мармалад-сироп кайсия, -бадемово-шоколадово тесто САХЕР -Ганаж „tendre à pocher“			
12	Muscadine хапки МУСКАДИН	Хапки основани на млечна сметана, масло, бял кувертюр СЕМУА и бренди. Друг вид шоколадова хапка от трюфели или от шоколадовите бонбони.			
13	Truffles à l'ancienne ТРЮФЕЛИ АЛА АНСИАН	Класически френски трюфели от френски натурален кувертюр СЕМУА, млечна сметана ЕЛЕВИР, натурална ванилия и какао. Всеки сладкар подписва творчеството си със серия трюфели и шок. бонбони.			
14	Fleur de sel ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ „ФЛЕР ДЕ СЕЛ“	Известните френски шоколадови бонбони „ fleur de sel“ с морски сол осигуряват неповторима наслада.			
15	Crème de noisettes ЛЕШНИКОВИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ „КРЕМОВ НУАЗЕТ“	Натуралната лешникова ПРАЛИНА е основна сладкарска суровина осигурявайки много богат, Уникален вкус и аромати. Комбинацията с НОЧИОЛА ПРАЛИНА и НОЧИОЛА КРЕМОЗА на ФАБРИ осигурява върховно ниво.			
16	Le vrai chocolat chaud d'hiver ТОПЪЛ ШОКОЛАД ЗА ЗИМАТА	Факт е че историята на какаото и шоколада започва от 18 век като за дълги години се ползваше само като топло пиене по дворовете на аристократите. Една от първите регистрирани рецепти по френските книги се представя тук за да се приближим към възможностите на френските шоколади СЕМУА.			

МНЕНИЕТО НА УЧАСТНИЦИТЕ



Евгения Димитрова
Сладкар, в „Гранд Хотел София“
гр. София



Достъп до френската сладкарска школа е изключително ценен и важен за всеки сладкар, техники, съхранение на продукцията, етапи на работа са най-ценните неща, които всеки трябва да научи. Предложенията ми са свързани с коктейлни хапки, петифури и tea time. Благодаря на екипа на Алма Либре и Фредерик за безценната седмица прекарана тук. За мен беше чест.



Галина Рибанчова
Сладкар в „Гранд Хотел Велинград“
гр. Велинград



Благодаря на Алма Либре за възможността да се докоснем до знанията и уменията на една от водещите сладкарски школи Ленотр, за да се учим и развиваме с любов и уважение към професионалното сладкарство.



Биляна Велкова
Сладкар в сладкопекарни „КОСТАС“
гр. София



Удоволствие, което ме вдъхнови да работя с още повече страст.
Знания които са безценни. Семинара бе съвкупност от идеи, нови технологии и практични съвети.
Благодаря за всичко! Благодаря на всички!



Дилян Чиракчиев
Сладкар във верига сладкарници „РОЗА“
гр. Бургас



Благодаря за обучението.
Всичко беше много прекрасно.
Научих много нови техники в сладкарството.
Всичко е на високо ниво.
Всеки професионалист трябва да присъства на такива семинари и все по-често да се правят такива.



Силвия Младенова

*Сладкар, в „ Гранд Хотел София“
гр. София*



Изключително доволна и щастлива съм от възможността да съм част от това обучение. Научих много нови неща, които ще са ми полезни за моето развитие като сладкар.



Даниел Станев

*Готвач – сладкар, ресторант „РЕСТ „
гр. Габрово*

RESTAURANT REST

*Високо ниво, подплатено с професионализъм.
Курсовете на Ленотр са без дъно.
Всеки път копаем заедно и край няма, научавайки нови неща в професионален и личен план, което от своя страна ни задължава да бъдем отговорни и да споделим тези знания с другите.
Комплименти за Фредерик Бурш.*



Десислава Томова

*Преподавател по сладкарство
гр. София*



*Благодаря за всичко.
Семинара Ленотр бе изключително полезен за мен.
Получих много практически съвети.
Шеф Фредерик Бурш бе на изключително високо ниво.
Превода бе прекрасен.
До нови срещи!*



Дими Котева

*Сладкар в хотел „ИМПЕРИАЛ“
гр. Пловдив*



*Благодаря на Алма Либре че имах тази възможност да присъствам за втори път на Ленотр.
Всичко беше на високо професионално ниво, нови вкусове, техники и запознанства.
Това е сбъдната мечта за всеки един сладкар.
Шоколатиер – професор Frederic Bourse е изключителен професионалист от най-висок ранг и за мен беше чест.*



Милена Йорданова

**Сладкар в сладкопекарна „АМАРЕТО“
гр. Велико Търново**



Семинара беше изключително ползотворен за моята работа. Научих нови техники на работа, които ще използвам за напред. Запознах се с конкретни сладкиши от съвременното френско сладкарство и сглобяването им. Благодаря за всичко.

С удоволствие бих се включила в следващия семинар пак.



Диана Атанасова

**Сладкар в ресторант „РЕСТ“
гр. Габрово**

RESTAURANT REST

Този семинар беше от голямо значение за мен и моето развитие. Благодаря на Алма Либре за невероятната организация. За мен беше чест да съм част от екипа. Благодаря.



Бойко Владимир

Сладкар-презентатор в „АЛМА ЛИБРЕ“



Невероятен семинар, изключително високо професионално ниво преподадено в концентриран вариант от професор Бурш. Техниките, които сподели са важен елемент от развитието на всеки сладкар, например подбора на суровини и отварянето на максималния им потенциал, т.е. аромат, вкус, еластичност и т.н., в съчетание с технологията и начинът на обработка с други суровини. Всичко оттренирано ще приложи от днес в практиката си. Отлична работа и отличен екип. Благодаря на всички свързани с този семинар-респект.



Зисис Лиолиос

Преводач от френски на български



Зисис Лиолиос (ВАС по френски) се е специализирал във френската сладкарска терминология с помощта на кадрите от ЛЕНОТР и „сладкарския речник на АЛМА ЛИБРЕ“. Превеждайки за пореден път и на този семинар от френски на български вдигна решително комуникативното ниво между пейстри-шеф Фредерик Бурж и българските професионалисти сладкари. Правилния превод с правилна терминология е изключително важен факт и капитал на семинарите организирани от АЛМА ЛИБРЕ.

