

Български сладкари от цялата страна и чужбина се събрахме на обучение по основно сладкарство на теми :

- 1. СЪВРЕМЕНИ ЕВРОПЕЙСКИ ТОРТИ и индивидуални сладкиши**
- 2. МУСОВЕ – СЛАДКИШИ В ЧАШИ ИНДИВИДУАЛНИ СЛАДКИ**
- 3. КЕЙК – печива – COFFEE CAKES и УЙПИЗ**
- 4. ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ**
- 5. БИСКВИТИ**
- 6. ЕКЛЕРИ, ПАРИ БРЕСТ и за пръв път : „ЕКЛЕРОВИ ПОПЕЛИНИ”**

НОВО!

НОВО!

12 български сладкари от Асеновград, Русе, Велико Търново, София и от Лондон се събрахме и работихме плътно и плодотворно три дена по много приложения и рецепти с продуктите на АЛМА ЛИБРЕ. Изключително много практика, интересна и гъста теоретична информация и отлични крайни резултати които дегустираха десетки гости през последния ден на обучението.

Водеше :
Сладкарят-презентатор Павел Танев

Целия екип на АЛМА ЛИБРЕ
желае весело лято.

