

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 454 - 23.02.24г.

Мастер-бейкерът Апостолис Димитрусис от фирма CODA,
представи четири нови иноваторски суровини
от италианската мелница МОЛИНО ДЕНТИ
разкривайки много от тайните за производство
на традиционна ИТАЛИАНСКА ПИЦА РОМАНА, ПИНСА
ФОКАЧИА, ПАНЕТОНЕ, КОЛОМБА и СИЦИЛИАНСКИ ХЛЕБНИ ШНАКСОВЕ

За да видите цялата презентация, натиснете [ТУК](#)

За средни оценки на изделията от дегустаторите, натиснете [ТУК](#)

За да се запознаете с технологията ИНФИБРА, натиснете [ТУК](#) и [ТУК](#)

За рецепти и информация, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ, натиснете [ТУК](#)



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 451/ 452 - 30-31.01.24г.

На презентация-дегустация „КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ по различни технологии“
са разви много интересна тема „срок на годност/киселинност/PH на хляба

За да видите видео от презентация и разговор по тема натиснете [ТУК](#)

За да видите рецепти и видеоинформация, натиснете [ТУК](#)



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 449 / 450 - 24.01.24г.

Над 40 професионалисти хлебари и сладкари с много голям интерес присъстваха на обучение №449 и презентация/дегустаация №450 на тема КАНЕЛЕНИ РУЛЦА
Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, представиха всичките известни технологии и приложения

За да видите цялата презентация от 24.01.24г., натиснете [ТУК](#)

За да видите видео-рецепта, натиснете [ТУК](#)



Присъстващите (32 професионалисти)
дегустираха 10 разновидности КАНЕЛЕНИ РУЛЦА
с различни вкусове пълнежи и заливки.
Средните оценки от 1 до 10 за всеки от артикулите са:

- ПАСТЕЛЕРО РОЛС **9,92**
- ТАХАНОВИ РОЛЦА **9,85**
- ДАТСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ **9,74**
- КЛАСИЧЕСКИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,58**
- КОФИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,57**
- ШАМ ФЪСТЪК РОЛЦА **9,16**
- КАРДАМОН БЪНС **9,10**
- ФРЕНСКИ БАДЕМОВИ РОЛЦА **9,07**
- КАНЕЛА БУЛЕ **9,02**
- ЯГОВОДИ РОЛЦА **8,63**



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 448 / 10.01.24г.

Присъстващите дегустираща и оценява пет нови изделия произведени от млади сладкари участвали в обучението на 09-10.01.24г. на тема: **ВИСШО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО, „ВЛЮБЕНИ ЗА ВИНАГИ“**
Рецептите, оформени от световно-известни пейстри-шефс се изпълниха от първични суровини на АЛМА ЛИБРЕ

**Alma
Libre**

и получиха отлични оценки на вкус и визия от присъстващите дегустатори.

За да видите цялата презентация от 10.01.24г., натиснете [ТУК](#)

За да видите откъси от обучението на 9-10.01.24г. натиснете [ТУК](#)

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА МАНШЕ
от Ж.Мезонев
оценка **9,77/10**



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМОРЕ
от Ф. Депап
оценка **9,57/10**



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМАЗОН
От Ж.костюджук
оценка **9,47/10**

