



ПОКАНА №441 за обучение 17-19.10.23г./ 9:00-17:30ч.

ПОКАНА №442 за презентация 19.10.23г. / 15:30-17:30ч.

Пейстри шеф **ЖОРЖ КОЗТИУЧУК**
от „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ преподава

ВИЕНЕЗУАРИ ЗАКУСКИ

със солени и сладки пълнежи
в кроасанови, бриош
и многолистни теста



РАБОТА С ЛАМИНАТОР.
Нека експлоатираме напълно
възможностите му

СЛЕДВА, ПОДРОБНА ПРОГРАМА и УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ,
до 12 участници за обучението №441, свободно участие за презентацията №442,
ЗАПАЗЕТЕ МЕСТА ОТ СЕГА!

Опишете мечтаните Ви виенезуари изделия и закуски
за да произведем и дегустираме заедно

За въпроси и записвания, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ
търговци: тел. 0878690025,0878444715, 0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ПРОГРАМА
за обучението №441
17-19.10.23г./ 9:00-17:30ч.

ВИЕНЕЗУАРИ - ЗАКУСКИ
VIENNOISERIE



В обучението ще участват до 12 професионалисти и се запазва ред на записване. Обадете се и запазете място сега!
Всеки участник в обучението, запазващ място, ще трябва да присъства в цялата програма и да закупи суровини на стойност 800лв.
(преподава Жорж Костиучук, език български)

Рецепта и технология 1

„КУРУ-БАНИЦА от многолистн тесто“

с маргарин рул драгсберг от Дания
и масло ферменте 100% от франция
(специално брашно ФЛАКИ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a02e8209522342209e6ff415dbf9f366.pdf



Рецепта и технология 2

„БАНИЦА-френско многолистно тесто“

с маргарин рул драгсберг от Дания
и масло ЕЛЕВИР 84% франция
(специално брашно ФЛАКИ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_14f3e1d745cf4569911ff122e21fd81d.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 3

„БАНИЦА-маяно куру префермент“

с маргарин рул и сортфат драгсберг от Дания
масло ферменте 100% от франция
и префермент-квас БЮКЕР ВИНО
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6fb6740cdec14d61bfe446ea0dec9d53.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 4

„ЦАРЕВИЧНА БАНИЦА-маяно куру“

с маргарин рул драгсберг от Дания
масло ферменте 100% от франция
и готварска мазнина 100% СУПЕРФАТ
(специално брашно ФЛАКИ и

царевичена комбинация от брашна ГОЛД МАИЗ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8cb0ff9a07544321a2bc87b63347edd2.pdf



Рецепта и технология 5

„многозърнеста БАНИЦА-с гравиера“

с маргарин рул драгсберг от Дания
(специално брашно СОФТ и
многозърнеста комбинация от брашна
Multiseed Bread Mix BAKELS)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_b0f680b48d0547a2a43235e25e303adc.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 6

„БАНИЦА-от СЕЛСКИ КОРИ“

с 100% мазнина СОРТФАТ от Дания
и масло ферменте 100% от франция
(специални брашна: супер силно,
канадско и жълто от твърда пшеница

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_4196e1d48697409188bd5fcff9715e09.pdf



Рецепта и технология 7

„СОЛЕНИ ГЛЕЗДА и ФЛЕЙКИ РОКФОР“

с маргарин за круасан драгсберг
100% мазнина СОРТФАТ
и масло ферменте 100% от франция
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_c9cf2b1a37474bfe99064265feb8c50f.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 8

„СНАК - СФОЛИАТИНИ“

с маргарин рул драгсберг от Дания
и масло ферменте 100% от франция
и префермент-квас БЮКЕР ВИНО
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_bfd5071d93ab4b20b681f36e740479aa.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 9

„многолистен БРИОШ - ПУЛИШ“

с масло ферменте 100% от франция
маргарин СУПЕР КРУАСАН Драгсберг
мляко и МАСЛО БЕУРАЛИЯ 82%
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_2862f9820a5b4b6d82d586f6577e5a3c.pdf

НОВО!



Рецепта и технология 10

„ДАТСКИ многолистни изкушения“

с масло ферменте 100% от франция
и маргарин СУПЕР КРУАСАН Драгсберг
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_e6a331c54a804d24969554ab1d55d66c.pdf



Рецепта и технология 11

„многолистни тесто СЛАДКОТО НА МЕЛНИЦАРА“

с маргарин рул драгсберг от Дания
и масло ферменте 100% от франция
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_e844e82c44e84e01b78f744c23fc002c.pdf



Рецепта и технология 12

„многолистен класически МИЛФЕЙГ“

С МЕЧНА СМЕТАНА 35% ЕЛЕВИР
и класически сладкарски крем
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8c27ee3963304c4f9bb9eb5e1c005983.pdf



Рецепта и технология 13

„многолистни класически ПАЛМИЕРИ“

С масло ферменте 100% от франция
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_af6996291dec4cd68ae18194ef8986af.pdf



Рецепта и технология 14
„КРУАСАН с класически ПУЛИШ“
с масло ферменте 100% от франция
и масло ЕЛЕВИР 84%
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8abfcb7f091d47c1a662c14e82afbe5a.pdf



Рецепта и технология 15
„КРУАСАН с ПУЛИШ БЮКЕР ВИНО“

с маргарин за круасани и
масло ферменте 100% от франция
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6638031a1166496aa8ab48b78a5c65ae.pdf



Рецепта и технология 16

„КРУФИН“

и апликации
с круасаново тесто

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_d8d82bf770534c5e8794cc4d0b53bd64.pdf
https://www.youtube.com/watch?v=L6lvCiOfINU&ab_channel=AlmaLibre



Рецепта и технология 17

„ЦВЕТНИ КРУАСАН

и апликации
с круасаново тесто

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_c31621725d72474bbc79eec787789a1d.pdf
https://www.youtube.com/watch?v=L6lvCiOfINU&ab_channel=AlmaLibre

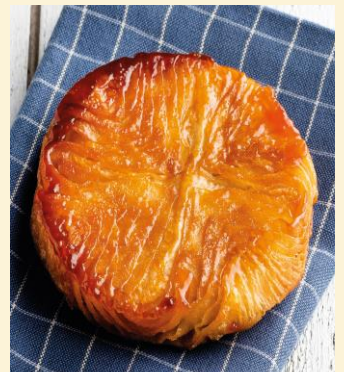


Рецепта и технология 18

„МНОГОЛИСТНИ КЛАСИЧЕСКИ КУИНАМАН“

С масло ферменте 100% от франция
(специално брашно СОФТ)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_ab2550e0932443c39c7b559bfeb4bf1.pdf
https://www.youtube.com/watch?v=L6lvCiOfINU&ab_channel=AlmaLibre



ПОКАНА

за презентация-дегустация №442

19.10.23г. / 15:30-17:30ч.

Пейстри шеф ЖОРЖ КОЗТИУЧУК

и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

Кристьян Нинов и Бойко Владимир

заедно с участниците в обучението

ще представят тези 17 изделия

произведени по време на обучението 17-19.10.23г.

КАНИМ ВИ ЗА ДЕГУСТАЦИЯ И ОЦЕНЯВАНЕ

ВХОД СВОБОДЕН

