



Щом притежавате собствена професионална машина за сладолед (с или без пастеризатор) може да произвеждате оригинален занаятчийски италиански сладолед (hard ice cream).

Гамата от различните вкусове сладолед, е втората тема и може би най-лесната, която интересува професионалистите джелатиери, тъй като първата и главната тема която трябва да отговори всеки от тях е:

- КАКВА СТРУКТУРА БАЗА желаят потребителите, върху която ще залегнат вкусовете на сладоледа-ice cream.
- Каква масленост на базата сладолед ?
 - Каква захарност на базата сладолед ?
 - По-мек или по-твърд сладолед ?
 - По-велурен или по-пясъчен сладолед ?
 - С яйца или без ?
 - „Парфе“ или ice cream структура ?
 - С вода или с мляко ice cream ?

Това са главни въпроси за структурата на Вашия сладолед, сладоледа който си представяте или желаете да подобрите, а отговора на тази структура се намира в много точна и определена рецепта-технология-дозировка индивидуално и само за Вашия обект.

ПОКАНА-ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Канем Ви на 21.02.23г., на индивидуална презентация-дегустация на структури и вкусове сладоледи, парфе или сорбе, които Вие желаете и описвате в приложения формуляр. Описаните от Вас структури и вкусове, ще се обработят като формули-рецепти от джелатиер Франко Тосо (представител на ФАБРИ) и Жорж Костиучук (пейстри шеф на Атинския Гастрономичен център) и ще бъдат Ваши собствени рецепти и ще бъдат представени лично и само на Вас и Вашият екип. Попълнете приложения формуляр и ангажирайте часовете които Ви устройват за производство на описаните структури сладолед заедно с Вашите майстори (или без тях) под изпълнение на сладкаря Бойко Владимиров. По възможност, ще следят изпълнението и ще участват дигитално специалистите Франко Тосо и Жорж Костиучук.

АКО ДАТАТА 21.02.23г. не е подходяща за вас за индивидуална презентация по ваши изисквания
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ТЪРГОВЕЦА НА АЛМА ЛИБРЕ ,
КОЙТО ВИ ОБСУЖВА за определяне на друга дата



Щом притежавате собствена малка настолна ресторантърска машина за сладолед може да произвеждате ограничени количества сладолед, с малка трайност за Вашия ресторант

По италианската технология ТОРЕ, само сипвате готовата течна сладоледена смес, която предлага готова АЛМА ЛИБРЕ във Вашата машина и до няколко минути имате готов сладолед. (овкусявате по желание с ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ)

По италианската технология ФАБРИ, приготвяте бързо по рецепта смес (мляко, млечна сметана, захари, съгъстител ФАБРИ и фибри). Оставете сместа да узрее и сипвате във Вашата машина. До няколко минути имате готов сладолед. (овкусявате по желание с ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ)



СЛАДОЛЕДЕНИ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ НУЖДА ОТ НИКАКВА МАШИНА

Много бързо и само с няколко движения, производство на **МИНИ РЕСТОРАНТЪРСКИ СЛАДОЛЕДИ** по технологията на ФИБРИ ИНТЕРГРАТИОРИ, БЕЗ НУЖДА от СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА

Много бързо и само с няколко движения, производство на **РЕСТОРАНТЪРСКИ ТОРТИ И МЕЛБИ** по технологията на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ БЕЗ НУЖДА от СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА

Висококачествено, бързо и стабилно производство на **СЛАДОЛЕД ПАРФЕ И НУГА** по технологията на „НУГА-КОН ФИБРИ“ БЕЗ НУЖДА от СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА

ОФОРМЯНЕ НА МЕЛБИ

22.2.23г. обучение 9:00-15:30ч. До 12 участници /предварително записване/купуване на суровини над 200лв.

22.2.23г. презентация/дегустация 15:30-17ч. Вход свободен Презентацията може да я гледате на живо дигитално от:

ZOOM: <https://us06web.zoom.us/j/86972097353?pwd=ajBqak1q5S9idFVVeJkTmpozEiNQTO9>
 YOUTUBE: <https://youtu.be/VqLAEr7rPJ8>
 FACEBOOK: <https://www.facebook.com/almalibre.prof>



С каквато машина за сладолед и да разполагате, по определени рецепти, може да превърнем сладоледите с вкусове: **ИЗВЕСТНИ СЛАДКИШИ-СЛАДОЛЕД**



НОВО!

Сладолед-сладкиш
 ПАВЛОВА



НОВО!

Сладолед-сладкиш
 КРЕМ БРЮЛЕ-ПАСТЕЛЕРО



НОВО!

Сладолед-сладкиш
 БИШКОТИ-КОК



НОВО!

Сладолед-сладкиш
 ФЪСТЪК



НОВО!

Сладолед-сладкиш
 КЕФИР-АМАРЕНА



НОВО!

**СЛАДОЛЕДИ
 С ПЛОДОВИ ПЮРЕТА
 ЛЕОНС БЛАНС**



ОФОРМЯНЕ НА МЕЛБИ, ТОРТИ РЕСТОРАНТЪРСКИ ПОРЦИИ

23.2.23г. обучение 9:00-15:30ч. До 12 участници /предварително записване/купуване на суровини над 200лв.

23.2.23г. презентация/дегустация 15:30-17ч. Вход свободен Презентацията може да я гледате на живо дигитално от:

ZOOM: <https://us06web.zoom.us/j/83353463054?pwd=MHQrbnhzektwdZLVk95dTRpYk9yd09>
 YOUTUBE: <https://youtu.be/Np2aF8YOKFg>
 FACEBOOK: <https://www.facebook.com/almalibre.prof>



ФОРМУЛЯР за индивидуално (tailor made) представяне и дегустация
 на структури за БАЗА, вкусове и видове на сладолед със суровини и технология ФАБРИ
 По ръководство и консултация на амбасадор на „ФАБРИ“ FRANCO TOSO,
 ръководителя на „Атинския Гастрономичен Център ΚΑΝΑΚΙΣ“ Жорж Костиючук.
 Изпълнява технолог-сладкар на АЛМА ЛИБРЕ, Бойко Владимирова



ДАТА НА ПОПЪЛВАНЕ НА ФОРМУЛЯР:
 ДАТА НА ПРОИЗВОДСТВО-ДЕГУСТАЦИЯ: 21.02.23г.ч.
 (или друга дата и час)



ПОПЪЛНЕТЕ СЛЕДНИТЕ ДАННИ:

ИМЕ на вашата фирма:
 АДРЕС и телефон:.....
 ИМЕ и тел. на собственик:.....
 ИМЕ и тел. на майстор-джелатиер:.....

Разполагаме с сладоледена машина (.....лт/час)
 (модел и година на производство на машината):

Разполагаме и работим с пастьоризатор
 (модел и година на производство на машината):

НЕ разполагаме и НЕ работим с пастьоризатор:

Разполагаме с ШОК камера ДА НЕ

Произвеждаме и продавамелт./сладолед на сезон

Температура на витрината при продаване:oC

ЖЕЛАЯ БАЗА СЛАДОЛЕД СЪС СЛЕДНИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

МАСЛΕНОСТ: (от 0% до 12%)% СЛАДОСТ: (ниво от 1 до 10)
 СТРУКТУРА: по мек, по твърд....., по кадифен....., по гладък, (с яйца.....)
 ЗАБЕЛЕЖКА:.....

ГЛЕДАХ ВНИМАТЕЛНО ПРЕДЛОЖЕНИЯТА НА ФАБРИ

ЗА РЕЦЕПТИ, ТЕХНОЛОГИИ И ПЪЛЕН КАТАЛОГ ЗА СЛАДОЛЕДИ „ФАБРИ“, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)

И ЖЕЛАЯ ДА ДЕГУСТИРАМ СЛЕДНИТЕ ВКУСОВЕ:

Желая да произведем и дегустираме описаните артикули на,ч.

В

В това индивидуално за нашата фирма производство-дегустация, ще присъстват:



