



# ПОКАНА

СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ

от 7 до 9 март 2016г.

ТЕМА : „ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“

Преподава : Кристиан Нинев

Технология : Янис Лиолиос



Ако сте съвременен хлебар,  
и желаете професионална квалификация  
с цел професионална заетост като хлебар  
Ви каним да участвате в семинара  
„ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“.  
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!

**Alma  
Libre**

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“

Ще се организира прием/дегустация и запознанства  
с ръководители и собственици на „сладкопекарни“.



Хлебари, ако желаете да се запознаете и практикувате  
съвременни методи и хлебарски технологии,  
да месим, втасваме и оформим заедно хлябове,  
както едно време,

да изтеглим силата от основните природни суровини,  
величието на брашната и суровините от ново поколение,  
ВИ КАНИМ НА СЕМИНАР „ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“.

Програмата включва анализ и много практика на :

- КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА – ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ.
- ЗАКВАСЕНИ и МАЯНИ ТЕСТА : разлики/качествени показатели/
- ПРЕДФЕРМЕНТ ЗАКВАСЕНИ ТЕСТА /анализ на ползите вкус и икономия/
- ТЕХНОЛОГИЯ : БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ /анализ на ползите вкус и икономия/
- ФЕРМЕНТАЦИЯ и ВТАСВАНЕ.
- ТЕХНОЛОГИИ ЗА ДЕКОРАЦИЯ.
- ТЕХНОЛОГИИ ЗА ПЕЧЕНЕ.
- НАЧИНИ НА ИЗЛАГАНЕ НА ХЛЯБОВЕТЕ И НАЧИНИ ЗА ОПАКОВАНЕ.

Под егидата на



виж прикачена подробна програма

ПРЕЗ ПОСЛЕДНИЯ ДЕН НА СЕМИНАРА  
на 09.03.16г. – 16.30ч.

ЩЕ ГОСТУВАТ МЕНИДЖЪРИ  
ОТ ПЕКАРНИ, ЩЕ ДЕГУСТИРАТ  
ПРОИЗВЕДЕНИЯТА ОТ СЕМИНАРА И ЩЕ СЕ  
ЗАПОЗНАЯТ

С УЧАСТНИЦИТЕ В СЕМИНАРА.

Семинара започва всяка сутрин  
в 9.00ч. и продължава до 16.30ч.  
с кратка почивка за лек обяд осигурен от  
АЛМА ЛИБРЕ.

Всичките суровини ще бъдат осигурени от  
АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват  
максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална  
ДИПЛОМА-удостоверение.

Всеки участник заплаща 350лв. или пазарува  
суровини АЛМА ЛИБРЕ на стойност 1000лв.

Информация и условия за участие :  
АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025

Местата са ограничени  
и ще се запази реда на обаждане.

**ПОНЕДЕЛНИК 07.03.2016г. – ден посветен на БРАШНА, ЗАКВАСЕНИ и МАЕНИ теста, Виенезуари и гризини.**

**КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА**

- 09.30ч. - Увод, история на световното, европейското и балканското хлебарство
- 10.30ч. - Представяне на суровини с които ще работим. Критерии за избор.
- 11.00ч. - Брашна- силата скрита в тях.
- 11.30ч. - Почивка 15 мин.
- 11.45ч. - Натурални закваски, заквасени теста, маени теста и основни суровини в хлебопроизводството.
- 13.00ч. - Почивка за обяд 30 мин.
- 13.30ч. - Теория и история на суровините и рецепти за виенезуари.
- 14.30ч. - Почивка 30 мин.
- 15.00ч. - Замесване на заквасени теста „ПРЕДФЕРМЕНТ“
  - Замесване и направа на гризини.
- 16.30ч. – Съхранение на заквасени теста и гризини, приключване на работния ден.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително даден) :

- Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за хлябове, гризини и виенезуари.
- Книга „АКАДЕМИЯ ЗА БРАШНА“ АЛМА ЛИБРЕ : „Магията на брашната“.
- Текст- семинар за работа по метода на заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“
- Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за хлябове, виенезуари и гризини.
- Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.

**ВТОРНИК 08.03.2016 г. – ден посветен на основни главни теста с включване на заквасено тесто „Предфермент“, виенезуари и практика с раличните видове брашна и спомагателни суровини.**

**Технология на „бавна ферментация“ :**

- 09.30ч. -Увод, теория и история на метод „бавна ферментация“- ползи в хлебопроизводството .
- 10.00ч. -Класически основни рецепти със заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“.
  - Замесване
  - Формиране
  - Декорация
  - Окончателна ферментация
- 12.00ч. - Почивка 15 минути.
- 12.15ч. - Декорация
  - Печене на основните рецепти въз основа на заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“
- 12.30ч. -Увод, теория и история за виенезуари.Замесване.
- 13.00ч. - Почивка за обяд 30 мин.
- 13.30ч. –Загъване, формиране и печене на виенезуари.
- 15:30ч. – замесване на теста по метода на бавна ферментация.
- 16.00ч. -Почивка 30 мин.
- 16.30ч. -Съхранение на теста и изделия, предложения за икономия,приключване на работния ден.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително даден) :

- Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за с различни техники за производство на хляб.
- Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за бавна ферментация.
- Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.



**СРЯДА 09.03.11.2016 г. – ден посветен печене и декорация.**

**КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА ДЕКОРАЦИЯ.**

**ДЕКОРАЦИЯ – МАРКЕТИНГ – „ДО ЖИВОТ ОБУЧЕНИЕ“ :**

09.30ч. -Хлебарското майсторство и търговия / комуникация с потребителите. Лекция за различните видове декурация.

10.30ч. - Работа с хлябове по бавна ферментация (формиране, декорация, печене)

12.30ч. -Почивка 15 мин.

12.45ч. - Замесване на специални видове хляб.

13.30ч. -Почивка за обяд 30 мин.

14.00ч. -Довършване на декорация, печене, оформяне на витрина, опаковане и обслужване.

16.30ч. -ПРИЕМ : даване на дипломи и дегустация.

**УСЛОВИЯ за УЧАСТИЕ :**

- Обучението започва всяка сутрин, точно в 9.30ч. и продължава до 16.30ч. по програма.
- Ще участват до 15 участници.
- Облекло, престилки и шапки осигурява АЛМА ЛИБРЕ, но може всеки участник да използва и собствено работно облекло.
- Телефоните се изключват и може да се използват по време на почивките.
- Лек обяд, осигурява АЛМА ЛИБРЕ.
- Всичките суровини се осигуряват от АЛМА ЛИБРЕ.
- АЛМА ЛИБРЕ осигурява литература и видеоклипове.
- АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и приложения.
- Материалите от АЛМА ЛИБРЕ се дават предварително, с цел да се подготвят участниците вкъщи, желателно от предишната вечер, по всяка тема.
- Странични хора или наблюдатели няма да участват.
- Участниците могат да снимат, без право на разпространяване или публикация.
- На въпросите на участниците се отговаря веднага или след консултация със съветниците на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от чужбина.
- АЛМА ЛИБРЕ осигурява документ-свидетелство за обучението. „ДИПЛОМА по „ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“.
- Всеки участник заплаща по 350лв. за покриване на разходите на обучението. или пазарува продукти от АЛМА ЛИБРЕ на стойност 1000лв.

**„АЛМА ЛИБРЕ“ и „КАФЕ ...ПАУЗА“ пожелаваме успех и развитие**



# Семинар по хлебарство

<p><b>1. ПЛАНИНСКИ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО</b> -бавна ферментация</p>	
<p><b>2.ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ ХЛЯБ</b></p>	
<p><b>3.ДОМАШЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ръжен</b> пълнозърнест - предфермент</p>	
<p><b>4.ЗЛАТНА ЧИАБАТА</b> -бавна ферментация</p>	
<p><b>5.ЗЛАТЕН ТРАКИЙСКИ ХЛЯБ</b> -бавна ферментация</p>	
<p><b>6.ВИНЕНИ ПШЕНИЧНИ ГРИЗИНИ със ЗЕХТИН и СУСАМОВО БРАШНО</b></p>	
<p><b>7.ГРИЗИНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ с ЧИА</b></p>	



<p><b>8.ГРИЗИНИ ПАРМЕЗАНА с Pan O Mais KOMPLET</b></p>	
<p><b>9.БАНИЦА – ръчна МАЯНО КУРУ</b></p>	
<p><b>10.БАНИЦА – многолистно в фурна</b></p>	
<p><b>11.КРОАСАН</b></p>	
<p><b>12.МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ДУНАВ”</b></p>	
<p><b>13. ХЛЯБ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА</b></p>	
<p><b>14.ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ</b></p>	
<p><b>15.Безсолен здравословен хляб</b></p>	

