



Ένα βήμα μπροστά!

ΠΟΚΑΝΑ

ΠΡΕΖΕΝΤΑЦИЯ - ДЕГУСТАЦИЯ ПО ХЛЕБАРСТВО И СЛАДКАРСТВО
НА ТЕМА :ИΝΟΒΑCΙΑ -ΡΑΖΝΟΟΒΡΑCΙΕ-ΚΑΧΕCΤΒΟ

С ЦЕЛ : **НАCΛΑΔΑ - ΠΟΒΕΧΕ ΠΡΟΔΑЖΒΙ !**

15 И 16 ΜΑΪ от 10.00ч.

в «Професионална Гимназия по Туризм Асен Златаров» (ТОХ)

Презентатори : Никос Кациупас шеф-хлебар от «Атинския гастрономичен център-КАΝΑΚΙC»,
Янис Лиолиос, Бойко Владимиров, Мирослав Рангелов «ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център»

ΠΡΟΓΡΑΜΑ 15 ΜΑΪ 2014г. :

- Представяне на новаторски суровини от **ΝΟΒΟ ΠΟΚΟΛΟΝΙΕ** за закуски и хлебарство.
- Дегустация на закуски, хлебчета, печива, сναксове, дребни сладки, многолистно тесто и др.
- Представяне на живо на технологии и иноваторски рецепти.

(Няколко от технологиите които ще се представят : ΜΑΥΝΙ теста, ΖΑΚΒΑCΕΝΙ теста с натурални закваски, ΠΡΕΔΦΕΡΜΕΝΤ теста почти без мая, ΕΧΕΜΙΧΕΝ ΜΑΛΤΣ в хлебарството, тесто за ΠΙЦΙ и ΦΟΚΑΧΙ, величието на ЧΙΑΒΑΤΑ като хляб и закуски, италиански CНАΚCΟΒΕ и ΖΑΚУCΚΙ, американски влажни ΚΕΪΚΟΒΕ ΡΙЧ ΚΡΙΜ, оригинални ΚУΚΙC овес и шоколад, ГΡΙΖΙΝΙ и ΚΡΑΚΕΡΙ, немски хлебчета ΚΑΪΖΕΡΡΟΛC, ΒΑΓΕΛC и ΖΕΒCΤΔΙ, ЖЪΛΤΟ брашно от твърда пшеница в хлебарството, ΠЪΛΝΟΖЪРΝΕCΤΙ теста, ΜΝΟΓΟΖЪРΝΕCΤΙ, ΡЪЖΕΝΟΠШΕΝΙΧΝΙ и ЦΑΡΕΒΙΧΝΙ теста, ΠΟΛУΙΖΠΕΧΕΝΙ замразени хлебчета, ΖΑΜΡΑΖΕΝΙ ΖΑΚУCΚΙ и др.)

Alma
Libre



ПРОГРАМА 16 МАЙ 2014г. :



**CENTER
OF GASTRONOMY**
έμπνευση & δημιουργία

ATHENS - THESSALONIKI

- Технологии за работа с **ШОКОЛАД КАКАО БЕРИ** и **ЧОКОВИК** от **БЕРИ КАЛЕБО**.
- Технология **БАКЕЛС** за кадифени кремове текстури, повече срок без консерванти.
- Технология **БАКБЕЛ** за желиране и плодови покрития, повече срок без консерванти.
- Технология на **ФАБРИ**, «топъл сладолед» (сладолед парфе), без нужда на машини.
- Технология **ЕЛЕВИР**, ресторантьорски сладкиши в чинии и чащи.
- Технология **РИЧКРИМ**, кейкове и печива, дребни сладки и кукис.
- Технология **КАСАНДРА**, оригинални сиропирани от изток.



Alma
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

Ще се представят, торти, единични ресторантьорски сладкиши, сладкиши-мусове в чаши, шоколадови ръчни украси, многобройни шоколадови, плодови и други вкусни, устойчиви глазури за запечатване на сладкиши, мъфини, капкейкове, шоколадови пити, браунис, сладкиши със **СТЕВИЯ**, високо качество сладолед без сладоледена машина, велурни глазури, величието на какаовото масло в сладкарството и готварството, значението на мазнините в сладкарството и готварството и други теми.



**За повече информация и запазване на места :
НИГРА ООД тел. 0899867888**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Местата са ограничени и за това молим да потвърдите вашето участие до 12 Май.

Alma
Libre

