

ПОКАНА (№324) за ДЕГУСТАЦИЯ на КОЛЕДНИ СЛАДКАРСКИ и ПЕКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Съвместно с френската школа „ЛЕНОТР“, Френските академия за шоколади „СЕМУА“, академията „ЕЛЕВИР“, както и с италианската академията „ФАБРИ“, и „Атинския гастрономичен център“, избрахме най-успешните коледни европейски рецепти и Ви каним, за да ги дегустираме заедно с цел да включите няколко от тях във Вашата коледна гама, като атрактивни успяващи и доказани вече европейски коледни приложения.

четвъртък, 5.12.2019г. от 15.00ч. до 17.00ч в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

Вход за клиенти и партньори на АЛМА ЛИБРЕ е свободен

Запазете места чрез търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Артикулите на тази дегустация ще бъдат произведени по програма и в дните от 1.12.19 до 5.12.2019,

в много кратки и съдържателни практики-обучения-производства от желаещи партньори да произвеждат конкретните артикули.

Запазете места за обучение производство чрез търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Alma Libre



Ένα βήμα μπροστά!

ФРЕНСКИ КОЛЕДНИ ТОРТИ

1 КОЛЕДНА ТОРТА „КЕСТЕН“ (вариант: порция/ентреме)

Кестеновите сладки, са символ и необходим артикул за коледа.

Карамеловия пандишпан „ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ се среща с мус от бял френски шоколад „СЕМУА“, лек акцент от кафе „ПАСКУЧИ“, френски кестени „СЕБАТОН“ и круши сорт УЙЛИАМС“. Хрупкава основа и сос от карамел. Коледна декорация от бяла мат глазура и шоколадови къщи.



2 КОЛЕДНА ТОРТА „НАР“ (вариант: порция/ентреме)

Плодът НАР е коледен символ, знак на плодородие и щастие.

Кейковия влажан коледен пандишпан „РИЧКРИМ“ богат на пресни яйца, се среща с мус от вино МАРШАЛА-ЗАБИОН, и етаж (кули) от нар и АМАРЕНА. Коледна декорация от червена и бяла глазура и захарни коледни символи.



3 КОЛЕДНА ТОРТА „ДЖИНДЖЪР-БЪЗ-ЯБЪЛКА“ (вариант: порция/ентреме)

Джинджифил и бъз, са характерни коледни вкусове с много фин акцент.

Върху основата БРАУНИ ФЕРЕРО от „БЛЕК ФОРЕСТ“, лежи баваруаз маскарпоне „МАСКАРПЮ“, докато френското масло „БЕУРАЛИЯ 82%“ от региона на Бретани придава природни аромати и плътни вкусове. Акцентът на джинджифил и бъз подчертават натуралните вкусове на ябълка сорт ДЖОНА ГОЛД на БАКБЕЛ.



4 РЪЧЕН КОЛЕДЕН ШОКОЛАД/ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАЦИИ

След темпиране на кувертюрите „СЕМУА“ ще оформим коледни таблети от ШОКОЛАД коледни елхи и десетки коледни шоколадови украси за торти и сладкиши с френския финес на висококачествените КУВЕРТЮРИ СЕМУА.

ФРЕНСКИТЕ КУВЕРТЮРИ СЕМУА, СЕГА В БЪЛГАРИЯ!

CEMOI
CHOCOLATIER
FRANÇAIS

НОВО!



ДРЕБНИ ТРАДИЦИОННИ КОЛЕДНИ СЛАДКИ

5 **МЕЛОМАКАРОНА** (традиционни гръцки дребни коледни сладки)

Коледа без МЕЛОМАКАРОНИ не може в Гърция.

Продават се над 3000 тона всяка година, обожават ги всички потребители.

По оригинална гръцка рецепта, от специално „СЛАДКАРКО БРАШНО“, фин „ГРИС“, зехтин „СПАРТАНСКО СЪКРОВИЩЕ“, бренди „ЛУКСАРДО“, канела, портокал и др., месим по специална технология, сиропираме с меден сироп, поръсваме с орехи и създаваме дребни сладки с много голяма трайност и неповторим вкус.



6 **КУРАБИЕДЕС** (традиционни гръцки коледни курабийки)

Коледа без КУРАБИЕДЕС не може в Гърция.

Продават се над 4000 тона всяка година, обожават ги всички потребители.

Изключително крехки, пухкави и хрупкави с натурални аромати от краве масло „ФЕРМЕНТЕ-100%масленост“, пудра захар с висока сладост без примеси „ШУГАРТ“, гранулирана мазнина СУПЕР ФАТ и цели изпечени бадеми.



7 **КОЛЕДНИ МЮСЛИ БАРС и КУБИ в коледна ваза** (традиционни немски мюсли)

Енергични, „СУПЕР ХРАНА“ барс и кубчета с ядки, сусам, шоколадови капки „СЕМУА“ и канадски сушени плодове КРАНБЕРИЗ се обединяват с ФЛОРЕНТА, за да се оформят много вкусни, здравословни, с високи хранителни стойности snackове подходящи за зимата, с много голяма трайност.



8 **ТРАДИЦИОННИ КОЛЕДНИ ДЖИНДЖЪР БИСКВИТИ - christmas ginger biscuits**

Сладкарското брашно и фин грис от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“, сместа от брашната „ПАТЕ СУКРИ“ на немската фирма КОМПЛИТ, съвместно с френското масло „БЕУРАЛИЯ 82%“ са базата върху която натуралния джинджифил появява природните си аромати и вкусови качества. Тази вкусова комбинация отразена с коледни фигури и нарисувани вече е общоприетия коледен стереотип и символ за всяка Европейска сладкопекарна.



КОЛЕДНИ ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА

9 НЕМСКИ ЩОЛЕН (по традиционна немска рецепта)

Маяно много стабилно тесто от канадско високопротеиново брашно „ЕЛЕФАНТ“ и немски смес от брашна „ЙОГОФАИН“, пилен с бадемова перзипан „ОДЕНБЕЙК“, кранбериз, ядки и сушени плодове, се запечатва двойно от масло ФЕРМЕНТЕ, бренди „ЛУКСАРДО“, за да озрее и се ферментира, получавайки неповторими аромати и огромна трайност.

Иновация : ще бъде представена апликация: **ВЕГАН ЩОЛЕН**



10 НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА (по традиционна немска рецепта)

Маяно традиционно немско кейково-козуначено тесто с пухкава структура обогатено със специален лешников крем за пълнежи на печива „ДРАЙ НАТ ФИЛИНГ“.



11 КОЛЕДНО ПАНЕТОНЕ (по традиционна италианска рецепта)

Много бързо производство със стабилно качество и структура на традиционно италианско ПАНЕТОНЕ с голяма трайност, натурални аромати и много привлекателна визия.

НОВО!



12 КОЛЕДЕН ЩТРУДЕЛ (по традиционна австрийска рецепта)

Хрупкавите кори КАСАНДРА, със силната си структура, здравата консистенция и природните пшенични аромати затварят класическата плънка на щтрудел от кубчета ябълка сорт Джона Голд на БАКБЕЛ, канела, орехи и др. Корите КАСАНДРА, поемат влагата и си остават хрупкави, вкусни и здрави.

НОВО!



13 ВЕГАН КОЛЕДНИ МЪФИНИ И ПЕЧИВА

(постни много вкусни коледни печива)

Освен потребители които по избор се хранят с „ВЕГАН КУЛТУРА“, по време на коледа много клиенти търсят ПОСТНИ ИЗДЕЛИЯ с вкус, структура и аромати достойни за стойността която плащат. ВЕГАН апликация на УНИФЕРМ с ВЕГАН плодове на БАКБЕЛ осигуряват рецепти за 100% ВЕГАН мъфини, кейкове, тарты, кукиси и други печива. Вкусът ще ви изненада!

НОВО!

Vegan



ПОКАНИ ЗА ОБУЧЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛЕДНИТЕ АРТИКУЛИ НА ПРЕЗЕНТАЦИЯТА

ПОКАНА №321 ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ФРЕНСКИ КОЛЕДНИ ТОРТИ : „КЕСТЕН“, „НАР“ И „ДЖИНДЖЪР-БЪЗ“

Тези три коледни френски торти, известни във френските сладкарници, по оригинални известни рецепти които ще дегустираме на 5.12.2019г. и ще бъдат произведени от екип желаещи да се запознаят подробно с тях и технологиите им, произвеждат се бързо по технологията "frozen pastry" с най-високото качество суровини и минимални разходи.

-понеделник 2.12.2019г. от 09.00ч. до 16.00ч. заготовки на пандишпани, кремове, кули, пълнежи и сглобяване на торти 1,2,3.

-вторник 3.12.2019г. от 09.00ч. до 16.00ч. ШОКОЛАДИ СЕМУА, шоколадови декорации, темперирание на шоколад, шоколадова елха, 4

-сряда 4.12.2019г. от 09.00ч. до 16.00ч., декорация на тортите, обучение за шоколадови декорации 1,2,3.

ПОКАНА №322 ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ДРЕБНИТЕ СЛАДКИ:

„МЕЛОМАКАРОНА“, „КУРАБИДЕС“, „КОЛЕДНИ МЮСЛИ БАРС“ И „ДЖИНДЖЪР БИСКВИТКИ“

Тези четири дребни коледни сладки, по оригинални рецепти които ще дегустираме на 5.12.2019г. и ще бъдат произведени от екип желаещи да се запознаят подробно със съответните рецепти и технологии, се произвеждат бързо по традиционна технология с най-високото качество суровини, минимални разходи и много дълга трайност.

-сряда 4.12.2019г. от 09.00ч. до 16.00ч., дребни традиционни коледни сладки, рецепти 5,6,7,8 + тесто ЩОЛЕН (9).

-четвъртък 5.12.2019 от 09.00ч. до 14.30ч., коледни печива, рецепти 9,10,11,12,13.

ПОКАНА №323 ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛЕДНИ ПЕЧИВА:

„ЩОЛЕН“, „ПЛЕТЕНИЦА“, „ЩТРУДЕЛ“, „ПАНЕТОНЕ“, „ВЕГАН МЪФИНИ И КЕЙКОВЕ“

Тези пет рецепти за коледни традиционни СЛАДКИ ПЕЧИВА, по оригинални немски и централноевропейски рецепти които ще дегустираме на 5.12.2019г. и ще бъдат произведени от екип желаещи да се запознаят подробно с технологията им се произвеждат много бързо, със стабилно качество, създават коледна атмосфера и неповторими аромати вдигайки продажбите.

-четвъртък 5.12.2019 от 09.00ч. до 14.30ч., коледни печива, рецепти 9,10,11,12,13.



ПОКАНА №324 за ДЕГУСТАЦИЯ на КОЛЕДНИ СЛАДКАРСКИ И ПЕКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

четвъртък, 5.12.2019г. от 15.00ч. до 17.00ч в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

За дегустацията на 5.12.2019г. входът за клиенти и партньори на АЛМА ЛИБРЕ е свободен

за всеки от обученията, всеки от участниците ще трябва да закупи от АЛМА ЛИБРЕ суровини на стойност 500лв.



Правилното оформяне на коледната витрина на сладкопекарна вдига тройно продажбите. Ще бъдат представени съответни техники.



