

Зимния сезон на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ завърши с поредица от обучения и презентации от вторник 13.6.17г. до петък 16.6.2017г. ръководени с изключителен успех от сладкаря-презентатор Павел Танев.

През тези дни повече от 60 професионалисти сладкари участваха в обученията по практика и теория на теми :

**Alma
Libre**

производство на оригинален занаятчийски сладолед, производство на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“, сладоледени торти и сладоледени сладкиши, иноваторски сладкарски рецепти и съвременна декорация на торти и сладкиши. Обученията, рецептите, презентациите и дегустациите отговориха на въпросите :



Εva βίμα μπροστά!

„какъв сладолед обичаме в България? По-мазен или не? По-мек или по-твърд? По-малко или повече сладък? По-велурен или по-пясъчен? Какви вкусове? и т.н.“ и представихме нови сладкарски рецепти с представяне за пръв път на нови технологии за декорация като : „сифон корал декорация“, „паяжина глазура“, „глазура кадифе“, „флорента“, „Френски макарон“, „шоколадови символи“, „цветни мрежи“ и много други.

Ръководителят на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос уточни, че „през цялото лято екипите на АЛМА ЛИБРЕ ще работят по индивидуални проекти на клиенти, по конкретни изисквания заедно с професионалистите на всяка фирма, по отделно и покани клиентите на АЛМА ЛИБРЕ които желаят да правят стъпки напред да поработят заедно с търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ по определени задачи, (визия, тегло, обем, цена) и да достигнем мечтите на всяка фирма по отделно .“

Очакваме Ви за да поработим заедно върху вашите сладкарски мечти и цели!

Успехи на всички !





