

РЕПОРТ за обучение-презентация №311-312 ПОПЕЛИНИ, КОК, ЕНТРАМЕ,ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

на 18 – 21 юни 2019г.



Сладкарите от цялата страна и сладкарят-технолог на Алма Либре Бойко Владимиров, се докоснаха до френското сладкарство с професионалните суровините и технологии на Алма Либре. Работиха основно с Пасте Микс - Choux Paste Mix BAKELS, ДУО КАПСЕЛМИКС - BAKELS, МАСКАРПЮ на FABVRI. АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН Производство на ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД и СЕМИФРЕДО без нужда от сладоледена машина



„МЮСЛИ БАР
„ЕКМЕК КАДАИФ

