

06 и 07 февраля 2019 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошел семинар совместно с компанией ЗАО Пуратос по теме:

**«Презентация «Ассортимент продукции компании «Пуратос» по кондитерскому направлению».**

*ПУРАТОС — это не только международная компания с российским производством, но и ведущий в стране разработчик инновационных решений для кондитерской и хлебопекарной отрасли.*

*Компания «Пуратос» — это практически единственная компания в России, которая имеет подразделение, занимающееся разработками и инновациями.*

Семинар проводили:

технолог – демонстратор Кондитерского направления филиала ЗАО «Пуратос» в г. Самаре Купцова Марина

Менеджер по продажам ЗАО «Пуратос» Пермь, Ижевск - Плюснина Ольга.

Технологи компании ИП Шелковников А.С. - Насипова Римма, Дудина Оксана.



В ходе семинара представители компании «ПУРАТОС» презентовали новинки продукции для производства кондитерских изделий, разработанные специалистами компании в соответствии с современными тенденциями кондитерского рынка.






Во время семинарам была проведена дегустация тортов:

**Программа семинара:**

**Торт «Калипсо»**



*Нежный шоколадный торт с ароматом и вкусом бельгийского шоколада и апельсина. Самый популярный вкус во всем мире.*

<p><b>Торт «Буони»</b></p> 	<p><i>Шоколадно - ореховый вкус с карамельными нотками приятно вас удивит! Нежные шоколадные бисквиты прослоены ореховым кремом, крошкой Краст и начинкой Дели Тоффи. О сборке и декорирование будет мастер класс на семинаре.</i></p>
<p><b>Торт «Черри-Миндаль»</b></p> 	<p><i>Шоколада много не бывает! И этот торт с ярко выраженным вкусом шоколада, вишни и миндаля (Дели Марципана).</i></p>
<p><b>Торт «Манго-Маракуйя»</b></p> 	<p><i>Торт с ярким тропическим вкусом! Напомнит вам о лете! Оранжевый шифоновый бисквит с прослойкой из крема манго и маракуйи. Декорирован Декорфилом манго Маракуйи и декором из глазури Карат Каверлюкс дарк.</i></p>
<p><b>Торт морковный «Вита Лонга»</b></p> 	<p><i>Пряный бисквит с орехами, морковью и цедрой апельсина.</i></p> <p><i>Прослоен творожно -марципановым кремом с желатином и Заварным кремом. Покрит гелем Брило Люкс.</i></p>
<p><b>Торт Малина с мятным шоколадом</b></p> 	<p><i>Муссовый торт с малиновой прослойкой из Вивафил малины. Проще не бывает!</i></p>

<p><b>Торт «Черника со сливками»</b></p> 	<p><i>Торт со вкусом черничного Йогурта. Шифоновый бисквит прослоен чернично-творожным кремом, декорирован Декорфилом Черника со сливками и Глоссаж Нуаром.</i></p>
<p><b>Торт «Клубничный фреш»</b></p> 	<p><i>Вкус «Клубничного мохито» будет предложен Вам для дегустации в виде пирожного. Шифоновый бисквит с прослойкой из клубничного крема и крема мята с лаймом, декорированный цветной зеркальной глазурью, о приготовлении которой было подробно рассказано на семинаре.</i></p>



**Благодарим всех участников за внимание!!!**

**Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!**