

**06,07,08 июня 2018 г.** в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошла серия мастер-классов и практический семинар совместно с компанией «Италика Трейдинг» по темам: **«Интересная выпечка», «Поточные Торты и пирожные», «Современная классика».**

Компания «Италика -Трейдинг» успешно работает на российском рынке ингредиентов с 1994 года, и за это время зарекомендовала себя как надежный поставщик высококачественного итальянского сырья для производства кондитерских изделий и мороженого. Благодаря четкому отслеживанию современных тенденций, постоянному обновлению ассортимента, знанию технологии фирма стала одним из лидеров в этой области.

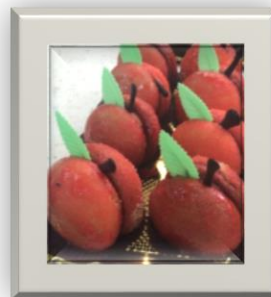
**Ведущие семинара: технолог компании ООО «Италика-Трейдинг» Щербаков Павел**  
**технологи компании ИП Шелковников А.С.- Насипова Римма, Дудина Оксана**



На семинаре **«Современная классика»** изготовили и продегустировали:

**Торт Мимоза** – легкий, нежный, воздушный, сочетающий разные текстуры, со вкусом малины и ванильного крема с легкими цитрусовыми нотками, **Торт Трюфель с апельсинами:** насыщенный шоколадный вкус, с апельсиновой прослойкой и легким ароматом креольского рома – торт для настоящих ценителей шоколада, **Фисташковый миньон:** маленькая песочная корзиночка с черникой и фисташковым «Баварезе», **Тарталетка с фруктами и кремом «Чизкейк»** - песочная тарталетка в современном стиле с нежным сырно - творожным муссом и тропическими фруктами, **Зерновая шарлотка с яблоками, Злаковый Чизкейк с фруктовым желе, Пирожные «Темный поцелуй», десерт «Персики», Печенье Савойярди на Савойярди микс.**

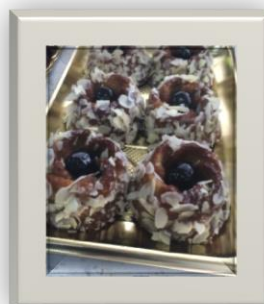
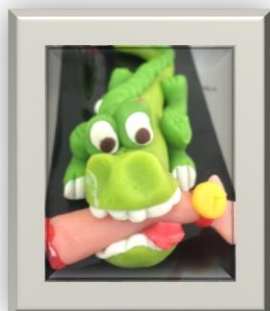




На мастер-классах «**Поточные торты и пирожное**» изготовили и продегустировали:

**Торт «Клубничный Тирамису»** - необычное сочетание крема «тирамису» с клубникой, воздушно-шоколадный бисквит савойярди, яркий стильный дизайн – вот что отличает это изделие от стандартного тирамису. **Пирожные «Купола», Пирожные «Темный поцелуй», десерт «Персики», Сицилийские штучки из марципана, Зерновая шарлотка с яблоками, Зерновые Кукис с шоколадом и черникой.**

Пирожные «Фрукти ди Боско», Шоколадные бинье: десерт, состоящий из нескольких профитролей, наполненных муссом какао и малиновой начинкой, украшенный шоколадной и золотой зеркальной глазурью, выглядит потрясающе и очень аппетитно.





**Благодарим всех участников за внимание, оказанное доверие и желание совершенствоваться вместе с нами!!!**

**Ждем вас на наши следующие семинары!!!!**