

08 февраля 2024 г. В Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») состоялся семинар по теме:

«Продукция компании «Гамми» и особенности её использования в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий».

Производственное объединение «Гамми» – российская компания, специализирующаяся на производстве ингредиентов для молочной, кондитерской и хлебопекарной промышленности, образована в 1993 году..



Семинар проводили: технолог компании ЗАО ПО ГАММИ - Канахин Александр, Уланова Анна
менеджер компании ЗАО ПО ГАММИ - Сурьянинова Вера

технологи компании ИП Шелковников А.С. Дудина Оксана, Колтырина Вера, Кивилева Ольга.



Слоеные изделия.

Особенности применения начинки КремМикс, вареной сгущенки и термостабильных конфитюров категории ФРОСТ и категории «Премьера» в выпечке изделий из слоеного теста. Ассортимент начинок для круассанов.



Пироги песочные. Использование продукции ЗАО ПО «Гамми» в качестве термостабильных начинок.



Пироги бисквитные

Использование продукции ЗАО ПО «Гамми» в качестве начинок для изготовления различных изделий. Применение термостабильных начинок.



Печенье «Домашнее». Использование продукции ЗАО ПО «Гамми» в качестве термостабильных начинок.



Рогалики песочные.

Конфитюр Грецкий орех-Изюм «Премьера», Грейпфрут Т– НОВИНКИ!!!



Сочень песочно-дрожжевой- КМ Начинка Творожный вкус.



Маффины- внесение начинки до выпечки -КремМиксы, конфитюры Т, после выпечки - кремы Мягкая карамель, Соленая карамель, Шоколадный крем К.



Краффины - Конфитюр Грецкий орех-Изюм «Премьера».



Изделия из заварного теста.

Использование продукции ЗАО ПО «Гамми» в качестве начинок для изготовления изделий из заварного теста.



Торт «А-ля Сникерс»- кремы Мягкая карамель, Соленая карамель



В семинаре принимали участие более 18 предприятий Пермского края.

Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!