

09 октября 2018 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») состоялся семинар по теме:

«Многообразие хлебобулочных изделий»

В настоящее время сформировался устойчивый спрос на заварные хлеба, в основе которых лежат классические рецептуры Прибалтики и Белоруссии. Технология промышленного производства хлеба с использованием заварки применяется в России еще с середины 20 века. А заварки и по сей день активно применяют как на пекарнях, так и на крупных хлебозаводах.

Заварные пасты – продукт на основе натуральной закваски и заваренной ржаной и/или пшеничной муки, ржаного ферментированного солода, соли и других ингредиентов, готовый к замесу теста и приготовлению широкого ассортимента хлебобулочных изделий из ржаной, смеси ржаной и пшеничной, пшеничной муки. Заварные пасты позволяют заменить традиционное сырье при отсутствии возможностей делать заварку самостоятельно, и получить изделия с хорошими вкусовыми качествами.

Семинар проводил региональный технолог компании Саф-Нева ООО Таврин Станислав и технологи компании ИП Шелковников А.С. Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



На семинаре были продемонстрированы изделия:



— Томатно-чесночный хлеб (*заварной хлеб хлеб с добавлением томатной пасты*). Заварная паста Инвентис Белорусская.



— Зерновые краешки (*плоские зерновые изделия на закваске Аром Левен тёмный.*);



— Тостовый двухцветный хлеб (с применением заварной пасты *Инвентис Черный бургер*);



— Кукурузный хлеб с сыром (заварной кукурузный хлеб, отделанный манной крупой). Заварная паста *Инвентис* *Маисовая*.



— Заливной хлеб (*формовой хлеб из жидкого теста*);



- Кампань (*французский крупнопористый хлеб с применением стартовой культуры Livendo® LV4*);



— Хлеб овсяно-льняной (*на натуральной закваске*);



— Домашний хлеб на кефире (*традиционный хлеб на жидкой опаре и на кефире*);



— Хлеб Карельский с изюмом *на заварной пасте Инвентис Рижская*



— Кукурузные круассаны (*на кукурузной заварной пасте Маисовая с сыром*).

Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!