

09 октября 2019 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») состоялся семинар по теме:

Многообразие хлебобулочных изделий».

Развитие технологий производства способствует появлению новых видов сырья, используемого в хлебопечении. Заварные пасты Inventis® – новейшая разработка Lesaffre, результат объединения классической заварки и заварки «Югон». Это готовый продукт для замеса теста и приготовления изделий из ржаной, пшеничной муки и их смесей. Заварка для хлеба – это полуфабрикат для производства хлебобулочных изделий, водно-мучная смесь со значительно клейстеризованным крахмалом. В ней накоплены декстрины и простые сахара, которые положительно влияют на сочность мякиша, придают корочке насыщенный цвет, а также снижают скорость черствения хлеба.

Семинар проводили: технолог компании САФ-НЕВА ООО – **Таврин Станислав**;
технологи компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



Lesaffre предлагает широкий ассортимент продуктов, разработанных с учетом высоких требований российских хлебопексов: дрожжи, хлебопекарные улучшители, закваски и заварные пасты. Продукция компании хорошо известна и популярна среди профессионалов отрасли, благодаря высокому качеству, большому ассортименту, широкой дистрибьюторской сети и отлаженной, хорошо развитой логистической цепочке.

Каждый день, более 1 миллиона людей в мире питаются продуктами, которые произведены с продуктами компании Lesaffre.

А каждая 3-я буханка хлеба в мире произведена с использованием продукции компании Lesaffre.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных, сдобных и слоеных изделий.

Заварная паста Inventis® «Маисовая»-

для широкого ассортимента хлебобулочных изделий из кукурузной муки. В состав входят «проваренные» семечки подсолнечника, кукурузная крупка и кукурузная мука.



— *Маисовый хлеб -заварной кукурузный хлеб, отделанный манной крупой и сыром;*



— *Маисовая лепешка -плоская лепешка с сырно-чесночной начинкой и ветчиной;*

Заварная паста Inventis® «Белорусская светлая» -

Заварная паста для широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки, таких как багеты, деревенские и ремесленные хлеба. Придает хлебу молочно-кислый вкус, обеспечивает сочность мякиша и продлевает срок годности, снижает крошковатость.



— *Томатно-чесночный хлеб -заварной ароматный хлеб;*



— *Батон белорусский молочный - светлый заварной молочный хлеб;*

Заварная паста Inventis® «Рижская»-

Заварная паста используется для приготовления темных заварных сортов хлеба. Придает хлебу оригинальный и пикантный вкус.



— *Хлеб Тоскано - французский ржаной хлеб на заварной пасте;*



— *Хлеб Купеческий - тяжелый ржаной заварной хлеб;*

Заварная паста Inventis® «Мультизерновая»-

Заварная паста для широкого ассортимента многозерновых изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки. В состав заварной пасты входят: семена подсолнечника и семена льна, ржаное резаное зерно, резаное овсяное зерно.



— *Хлеб мультизерновой*



- *Зерновые багеттики с луком;*

Новинка-заварная паста Inventis® «Овсяная»-для энергичного образа жизни и сбалансированного питания.



Хлеб Овсяный - на заварной пасте Инвентис Овсяная.

Стартовая культура Livendo® LV1



Пэн Левен - французский деревенский хлеб на натуральной закваске;

Inventis «Софт крема»

Комплексный улучшитель Inventis® «Софт крема» с нежным сливочным ароматом предназначен для широкого ассортимента сдобных и слоеных изделий, а также батонов, оригинальных тостовых хлебов и булочек для гамбургеров



Сдобные улитки с начинкой, покрытые кремом.



Слоеные изделия - круассаны, улитки, даниши, розы;

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур
ООО САФ-НЕВА.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты.

Компания ИП Шелковников А.С. благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!



Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!