

11.10.2023. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошёл семинар по теме:

Кондитерские изделия с использованием сырья компании

ЗАО Унигра

В последние годы Компания решила продолжить свой рост за границей, в том числе за счёт строительства двух новых заводов в Бразилии и Малайзии для охвата стратегических рынков Азии и Южной Америки.

Малазийский производственный комплекс, запущенный в 2019 г. В городе Пасир-Гуданг в штате Джохор, представляет собой стратегическую промышленную инвестицию для охвата территории Азиатско-Тихоокеанского региона, крупного развивающегося рынка, на котором компания решила присутствовать, чтобы иметь возможность быстро и эффективно обслуживать своих Клиентов.

Завод занимает площадь около 27.000 квадратных метров, на которой расположены производственные мощности по производству шоколада и суррогата, кремов на растительных маслах УНТ и маргаринов.

Семинар проводили: технологи компании ИП Шелковников А.С. -*Дудина Оксана*

технолог компании ЗАО Унигра - *Юсупов Тимур*.

ТЕМА СЕМИНАРА: *Знакомство с продуктами из Малайзии*



На семинаре рассмотрели отличия и особенности продуктов между производством Италии и Малайзии, сравнительные характеристики использования, органолептические показатели.

Программа семинара:



Торт «Пражский» - шоколадный бисквит, заварной масляный крем и шоколадное покрытие;



Торт «Шоколадный» - шоколадный крем, шоколадный бисквит, шоколадная крошка;



Пирожное «Роше» - хрустящая подложка, ореховая хрустящая начинка, мусс шоколадно-ореховый, мягкое покрытие и вафельная крошка;



Пирожное «Фундук-молочный шоколад» - белый бисквит, хрустящий слой, мусс шоколадный, фундучное покрытие с включениями ореха;



Рулетики «Вишня и Шоколад» - мини - рулетики с вишневой начинкой, покрыты шоколадной глазурью;



Десерт «Мильфей с кофейным кремом» Песочно-слоеный п/ф с кофейным и ванильным кремами;



Бисквитные шарики в глазури – шарики с шоколадно-ореховой начинкой, облиты глазурью с добавлением ореха;



Тарт «Шоколад-Карамель» - сабле шоколадное, молочно-шоколадный мусс, сливочная карамель, хрустящий «криспи»;



Пирожное Шоколадная саями «Виски-Копчёная паприка»;
Песочный п/ф с добавлением шоколада, мускатный орех, паприка;



Печенье «Улиточки ореховые» Пластичное, песочное тесто, шоколадно-ореховая прослойка с добавлением грецкого ореха;



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

