

**13.05.2021** в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошёл семинар совместно с компанией **ФУДМИКС**.

Целью семинара является знакомство с новыми направлениями и рецептурами в кондитерском сегменте, а также знакомство с новыми продуктами ТМ «FOODMIX».

Семинар проводили: ведущий менеджер компании «Фудмикс» Маргарита Веселова;

ведущий технолог компании «Фудмикс» Василий Ширококов

Менеджеры - технологи компании **ИП Шелковников А.С.** Дудина Оксана и Насипова Римма.



***Компания «ФУДМИКС» - российский производитель ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной промышленности предложили программу для семинара:***

**Топовые изделия на Монтемикс 45/01 – многофункциональная смесь для приготовления широкого ассортимента мучных кондитерских изделий:**



**Печенье «Слоено-творожное» – Мягкое печенье в сахарной обсыпке.**



**Пирог «Кудряшка Сю» – тающий во рту песочно-бисквитный пирог с сочной яблочной начинкой и клубничной прослойкой.**



**Пирог «Облака»** - нежнейший воздушный пирог на песочной основе с шоколадной и абрикосовой прослойками.



**Кекс «Кофе-брейк»** - с насыщенным кофейным вкусом, влажной структурой, творожной сливочной начинкой и шоколадным гелем.



**Маффин сырный** – вкуснейший сырный маффин, можно использовать для приготовления канапе.

### **Изделия с низким содержанием глютена (без пшеничной муки):**



**Печенье «Шоколадное с кунжутом»** - отсадное шоколадное печенье с насыщенным вкусом семян кунжута.



**Печенье «Такир»** - творожное печенье с шоколадными каплями.



**Печенье «Василек»** - мягкое печенье с добавлением солодового экстракта.



**«Темный лес»** - низкоглютенный шоколадный пирог с фруктовой прослойкой.



**Энергетические батончики – Sofi Grano арт. Классик.**

**Пироги с использованием Sofi Cream – сухие заварные крема с натуральным фруктовым соком:**



**«Банановый рай»** (Монабейк 6003, СофиКрем Банан-Клубника)



**«Леди Черри»** (Монтемикс 4501 Ш, СофиКрем Вишня, пудра ДэллiСвит)



«Мальвина» (Монабейк 60/03 мята, СофиКрем Малина)



Тарт «Тропикана» (Монтемикс 4501, Монабейк 6010, СофиКрем Мультифрукт, пудра ДэллиСвит)



Тарт «Фламинго» (Монабейк 6003 Черная смородина, начинка ДэллиФрут Черная смородина, СофиКрем Лайм, Пудра ДэллиСвит)

### Торты и пирожные с использованием гелей и шоколадных масс:



«Лимонтье» (Монтебисквит 12/05, маковая начинка готовая, фонд нейтральный, фонд лимон, начинки Дэлли Фрут, гели Дэлли).

## Дегустация готовых изделий:



На смеси Йод плюс - хлебные палочки.



Хлебцы Разнолаковые на смеси SofiPan Activ Life.



ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР **КОМПАНИИ ФУДМИКС**.

У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.

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