

13 октября 2022 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар с компанией «Русский Бейклс»

Наши семинары позволяют клиентам обмениваться опытом с коллегами и повышать квалификацию своих сотрудников.

Обучающий семинар проводили:

Технолог-кондитер Марина Марина Датчук и менеджер Юлия Жемальдинова

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

На семинаре были продемонстрированы следующие изделия:



-Пирожное «Песочная коровка». Шоколадно-песочный полуфабрикат в сочетании с кремом-брюле из серии домашних пирожных



-Пирожное «Яблоко -карамель». Легкий сливочный вкус, песочная основа с яркой и сочной яблочной начинкой



Печенье «Легкое». Без яйца и маргарина. Печенье прекрасно подходит для постного питания



-Печенье «Мультизерновое» на смеси *МУЛЬТИСИД БРЭД*



-Печенье «Солнышко». На растительном масле с эмульгатором.



-Пирожное «Шоколадно-малиновое. Шоколадный бисквит «Брауни.

Всеми любимое сочетание шоколадного и белого бисквита, стабильное качество



-Кекс «Лимонный с маком»

Нежный кекс с приятным цитрусовым вкусом с сохранение свежести на протяжении срока годности.



-Десерт с фундуком и соленой карамелью **NEW**



-Десерт с попкорном и шоколадной карамелью. **NEW**



-Пирожное «Воздушное». Белковый полуфабрикат с кремовой прослойкой из соленой карамели, простой десерт с необычным наполнением.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты
Благодарим всех участников семинара за внимание!!! Ждем вас на
наши следующие семинары!!!