

**15 сентября 2021 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошёл семинар-презентация совместно с компанией РУССКИЙ БЕЙКЛС:**

**«ТРЕНДЫ КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА»**

Бейклс, являясь группой международных компаний, производит и реализует широкий ассортимент ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отраслей, а также разрабатывает решения и идеи для их применения, оказывая партнерам необходимую технологическую поддержку.



На семинаре были представлены актуальные идеи кондитерских изделий, которые позволяют легко расширить ассортимент вашего производства и удовлетворить самые взыскательные вкусы!

Семинар проводили:

Региональный менеджер по продажам ООО "Русский Бейклс" г. Екатеринбург

Жемальдинова Юлия.

Региональный технолог-консультант ООО «Русский Бейклс»

Датчук Марина

Менеджеры- технологи компании ИП Шелковников А.С.

Дудина Оксана и Насипова Римма.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления кондитерских изделий на основе сырья компании ООО «Русский Бейклс»

## Печенье для здорового питания



МИНИ ПЕЧЕНЬЕ на смеси Мультисид брэд

## Кексы - ассортиментная линейка на базе одного ингредиента - «Аромафикс»



КЕКС БАНАНОВЫЙ- масляная кексовая основа со вкусом банана и грецким орехом. Поверхность украшена шоколадной глазурью.



КЕКС ИСПАНСКИЙ МОККО- кофейный масляный бисквит.

Поверхность пирога покрыта кофейной помадкой и кокосовой стружкой.



КЕКС МАКОВЫЙ- масляный бисквит с маком и заварным кремом.

Поверхность пирога покрыта горячим гелем "Хот нейтральный".



КЕКС ЗЕРНОВОЙ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ (Основа для кондитерских изделий "Миллионарес карамель соленая")



КЕКС ЛИМОННЫЙ С ЦУКАТАМИ- лимонный масляный бисквит с цукатами "Лимон", покрыт сахарной помадкой.

### Идеи рулетных сетов



РУЛЕТ АПЕЛЬСИНОВЫЙ-бисквитный рулет со сливочным кремом и фруктовым п/ф «Лефрукт Моктейль спритс»)



РУЛЕТ ЛАВАНДОВЫЙ - бисквитный рулет с кремом чиз и черничной начинкой)



РУЛЕТ КАРИБЫ- бисквитный рулет с кокосовым кремом и фруктовой прослойкой "Лефрукт Моктейль пинаколада"

## Десерты с популярными вкусами



ДЕСЕРТ МАЛИНОВЫЕ СНЫ на комплексной пищевой добавке «Аромаффикс» со сливочно-малиновым муссом



ТОРТ ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК (нежный песочный п/ф на «Винсто», орехи и безе из «Активиты», карамельный крем с соленой ноткой на «Миллионарес карамель соленая»)



КОРЗИНОЧКА С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ (песочный п/ф на смеси «Винсто», начинка яблочная и заварной белковый крем на «Активита»)



КОРЗИНОЧКА МАЛИНА –МОХИТО (песочный п/ф на смеси «Винсто», крем Мохито на фруктовом п/ф «Лефрукт Моктейль мохито»)

**Информацию обо всех заинтересовавших Вас изделиях можете получить у технологов компании ИП Шелковников А.С. Так же готовы предоставить Вам образцы для проработки и оказать технологическую помощь.**



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

**Ждём всех на наши следующие семинары!!!!**

