

16 февраля 2023 г. в Инновационном центре ИП Шелковников совместно с компанией ПУРАТОС прошел кондитерский семинар

«КАЛЕЙДОСКОП ВКУСОВ»

Ведущие семинара:

- Технолог-демонстратор кондитерского направления АО «Пуратос» - Дёминов Рифат (г.Москва)
- Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
- Технологи компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана, Насипова Римма

Кондитерское направление – это своего рода искусство соблазнения, для успеха которого требуется множество талантов и опыта. Благодаря продукции «ПУРАТОС», наши клиенты могут с легкостью освоить взаимодействие между тестом, начинкой и декором. Ассортимент «Пуратос» включает кондитерские смеси, **смеси для приготовления различных видов кремов и муссов, УНТ-продукты, кремообразные** и фруктовые начинки, концентрированные сиропы, гели и глазури, помадки, ганашаи.



На семинаре были продемонстрированы следующие изделия:

Печенье Крекер.



Печенье приготовлено на натуральной закваске с добавлением пророщенных зерен ржи

Печенье творожное «Домашнее»



Мягкое творожное печенье на основе смеси Изи Вива Кейк

Тарт с грушей



Мягкая песочная основа на основе смеси Изи Софт Кейк со сметанной заливкой и грушевой прослойкой - Топфил Груша

Пирог Черничник



Безглютеновая песочная основа на смеси Теграл Глория Кейк и Вивафил начинкой Черника -Арония

Рулет с мармеладом



Рулет с йогуртовым кремом, фруктовой прослойкой и мармеладом из начинок Вивафил Черная смородина и Малина

Пирожное Малина-апельсин



Апельсиновый бисквит на основе смеси Изи Голден Снек, йогуртовый мусс на начинке Дели йогурт, малиновой начинкой Вивафил Малина. Пирожное декорировано малиновой глазурью Брило Люкс Малина

Пирожное «Манго-апельсин»:



Цитрусовый аромат бисквита на смеси Изи Голден Снек, апельсиновым муссом на основе Вивафил Апельсин и желе Манго-маракуйя из Топфила Манго и Декорфила.

Торт «Клубничный Жемчуг»



Нежный торт с клубнично-кокосовым муссом на основе Кремфила.

Торт «Сюита»



Ванильные коржи на основе смеси Изи Вивакейк с прослойкой из грецкого ореха, мака и изюма со сливочно-карамельным кремом на основе крема Колдфил и Дели Ирис. Декорирован торт ганашом из белого шоколада.

Торт «Кофейный Агат»



Торт с кофейным муссом на основе начинки Дели кофе и черносливом

Торт «Сказка»



Нежный шоколадный бисквит дополнен муссом на темном шоколаде Белколад Нуар Селексьон с добавлением творожного сыра и Колдфила со сливочным вкусом.

**Компания ИП Шелковников А.С. благодарит всех участников
семинара !**

До новых встреч!