

16-17.03.22г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошла серия мастер-классов и практический семинар совместно с компанией «Италика Трейдинг» по темам:

«Торты в стиле «Бенто» Линия Эконом,

«Торты в стиле «Бенто» Линия Премиум

Компания «Италика -Трейдинг» успешно работает на российском рынке ингредиентов с 1994 года, и за это время зарекомендовала себя как надежный поставщик высококачественного итальянского сырья для производства кондитерских изделий и мороженого. Благодаря четкому отслеживанию современных тенденций, постоянному обновлению ассортимента, знанию технологии фирма стала одним из лидеров в этой области.

Ведущие семинара: технолог компании ООО «Италика-Трейдинг» Моргунов Павел
технологи компании ИП Шелковников А.С.- Насипова Римма, Дудина Оксана



На семинаре «Торты в стиле Бенто. Линия Эконом» была проведена дегустация тортов:



Мимоза - легкий, как пух, нежный, как сливки, яркий, как любимый весенний цветок.



Сант Оноре - сочетание заварного и песочного теста, ванильного сливочного крема и карамели – классическая основа этого шедевра.



«**Инь-Ян**» - гармоничное сочетание сливочного крема с яркой насыщенной черешней Амарена и чарующими нотами кофе с шоколадом – все это в новой интерпретации торта Тирамису.



«**Криспи**» - пять видов злаков, ароматная яблочная начинка с пряной корицей и миндальными орешками, нежный сливочный крем «шантиль» со вкусом яблочного пирога.

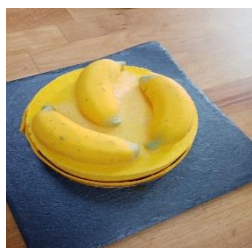


«**Джандуя**» - знаменитая шоколадная паста, на треть состоящая из пьемонтского фундука, придуманная туринскими кондитерами еще во времена Наполеона. Она по сей день является визитной карточкой в мире сладостей Италии! Основа нашего торта – два ароматных крема со вкусом Джандуя.



«**Трюфель-апельсин**» - насыщенный шоколадный вкус, сочная начинка из апельсинов, хрустящая прослойка, впечатляющий необычный дизайн.

На семинаре «**Торты в стиле Бенто. Линия Премиум**» была проведена дегустация тортов:



Торт «Банановый эликсир» - бисквит Брауни, пропитанный начинкой Карамель Тoffи Дор, начинкой Соленая карамель



Торт «Красотка Роуз» - Миндальный бисквит с кремом Шантильи, Вкусом бузины и фисташковой хрустяшки.



Торт «Золотая мечта» -сладкий, супер шоколадный, без сахара.



Торт «Клубничный мохито - миндальный бисквит со вкусом клубничного МОХИТО.



Торт «Сладкая Персия». Сочетание муссового десерта и песочного тарта со вкусом персипана и персикового крема



Торт «Кокосовый рай» .Нежный кокосовый мусс, тропический вкус личи в сочетании с миндальным бисквитом

Благодарим всех участников за внимание, оказанное доверие и желание совершенствоваться вместе с нами!!!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!