

13 февраля 2020 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар Компании ООО ФУДМИКС.

На семинаре были показаны тенденции развития рынка кондитерских изделий, предлагающие широкий ассортимент инновационных продуктов, разработку новых идей и услуг для кондитерской отрасли.

Семинар проводили: технолог компании ООО Фудмикс- Силенков Иван

Региональный менеджер – Азанова Дина.



Программа семинара :

Пирожное «Морела» - в основе ванильный бисквит в сочетании с нежным кремом суфле



Руллет «Облачный край» - белковый полуфабрикат, сырно-сливочный крем и белый бисквит



Пирожное «Мадагаскар»-шоколадно-ореховый бисквит с банановым кремом покрыт шоколадным зеркальным гелем



Пирожное «Вавилон» - классический белый бисквит, йогуртовый крем и персиковое желе



Кекс «Имбирь-лайм» -нежный кекс ,насыщенный вкус лайма в виде цедры и сока лайма в сочетании с имбирем.



Печенье «Диамант» -песочно-ванильное и песочно-шоколадное.



Торт «Трюфель»-шоколадно-трюфельный вкус



Цветные эклеры-эклеры с нежным сливочным кремом и хрустящий кракелюр



Печенье «Ореховое постное»-песочное печенье с арахисом.



На мероприятии были изготовлены и декорированы стильные муссовые торты, а так же был продемонстрирован широкий ассортимент силиконовых форм для муссовых изделий.

Декорирование и отделка кондитерских изделий может выполняться множеством различных способов с применением сотни различных ингредиентов, а самым ярким «аксессуаром» – является кондитерский гель, привлекающий внимание широкой палитрой цветов.

Зеркальный гель Софи Мируар имеет хорошую консистенцию - эластичен, не образует комочков и не стекает с изделия. Вкус и цвет геля – насыщенный.

В ассортименте фисташка, апельсин, клубника, шоколад и ваниль.

Гель зеркальный обладает набором важных характеристик:

- обеспечивают зеркальный блеск;
- устойчивы к дефростации и заморозке;
- не стекают со сферических и вертикальных поверхностей;
- не впитываются в кондитерские изделия;
- имеют натуральный вкус и насыщенный цвет;
- после охлаждения сохраняют структуру;

Продукт остается мягким после нанесения на поверхность, а состав специально разработан для равномерного и быстрого покрытия верхней части и боков кондитерского изделия.

Продукт может использоваться для глазирования тортов, десертов.



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