

17.04.2024. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошёл семинар по теме:

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЫРЬЯ КОМПАНИИ

ЗАО УНИГРА

Компания «Унигра» (Италия) - специализируется на создании и реализации ингредиентов, предназначенных для производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Создателями инновационных и функциональных ингредиентов является команда итальянских профессионалов, которые находят и предлагают интересные, перспективные решения для эффективного применения продукции в пищевой отрасли.

Ключевая цель производства - это простые решения для создания вкусных и современных кондитерских изделий.

Основные направления производства: маргарины, растительные кремы, шоколад, кондитерская глазурь, шоколадно-ореховые кремы, кондитерские кремы, гели, мастика, кондитерские, хлебные смеси и улучшители, базы для мороженого и десерта, фруктовые и ореховые пасты, фритюрные масла, соевое, рисовое молоко и сливки. Семинар проводили:

технолог компании ИП Шелковников А.С. -Дудина Оксана

технолог компании ЗАО Унигра - Юсупов Тимур.



Программа семинара:



Пирожное «Кофейная Ром-Баба» - классическое сдобное тесто с пропиткой на основе кофе с коньяком, с кремом «крем-чиз» и сахарной помадкой;



Пирожное «Фисташковый рулет» - ванильный рулетный бисквит с заварным фисташковым кремом Англес;



Пирожное «Роза» - классический рулетный бисквит, фундучный кранч, мусс латте-фундук, персиковый мармелад, шоколадное покрытие;



Пирожное «Брауни с облепихой» - классический бисквит Брауни на шоколаде с облепиховым муссом с молочным шоколадом;



Пирожное «Рулет Красный Бархат» -
ванильный рулетный бисквит с кремом «крем-чиз» и малиновой начинкой;



Пирожное «Персик и Маскарпоне»
классический рулетный бисквит с персиковым кремом из маскарпоне,
шоколадное белое покрытие;



Десерт
«Крем Брюле»

Десерт «Крем Брюле» – классический французский заварной крем с карамелизированной корочкой;



Слойка
«Ролл-круассан»

Слойка «Ролл-круассан в ассортименте» - слоеное дрожжевое тесто в виде шайбы с начинками;



Плоский круассан – классическое дрожжевое тесто;



Пирожное заварное «Эклер с помадкой»

классическое заварное тесто с заварным кремом Англес со вкусом ананаса;

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