

17.05.23г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошёл мастер-класс и практический семинар совместно с компанией «Италика Трейдинг» по теме:

«Кондитерская витрина. Эффективные решения,

Вы очень хотите, чтобы ваша кондитерская витрина была более современной и стильной, чем сейчас, но считаете, что это вряд ли возможно, ведь, чтобы сделать модный торт с зеркальной глазурью, нужно, как минимум, его заморозить, но специальной морозильной камеры для этого нет, а стоит она в наше время – как самолет!

Вы хотели бы украсить Ваши изделия стильно и необычно, но хорошего специалиста по декорированию дном с огнем не сыскать! Вы бы и вкус Ваших тортиков улучшили, да где же купить хорошие и качественные ингредиенты по адекватной цене?

Не отчаивайтесь! Эта программа – решение всех Ваших проблем. Девять изделий привлекательного дизайна и отличного вкуса, которые готовятся быстро и просто, и при этом без дорогостоящего оборудования и инвентаря!

Ведущие семинара: технолог компании ООО «Италика-Трейдинг» Моргунов Павел

Технологи компании ИП Шелковников А.С.- Кивилева Ольга, Зырянов Артём



На семинаре «Кондитерская витрина» была проведена дегустация изделий:

Торт Принцесса- знаменитый бисквит Красный бархат с прослойкой из малины и воздушным ванильным кремом типа «взбитые сливки».



Торт Шоколадный дуэт- Шоколадные муссы, приготовленные по необычному рецепту, хрустящая пралиновая прослойка и ароматная вишневая начинка.



Торт Флёрдоранж- Сочный масляный бисквит «фруктейк», манговый крем, начинка из абрикосов, апельсиновое зеркальное покрытие и изящный декор.



Тарт Инжир- традиционное песочное тесто и начинка из инжира.



Чиз-кейк а-ля рус на смеси Чизкейк



Пирожное Яблоко-карамель - Вкусно, просто, красиво, доступно – вот девиз нового карамельного пирожного. Яблочная начинка немного снижает сладость карамели, добавляя пирожному свежести.



Пирожное Кара-Орман- Шоколадный мусс, вишня, малина, сливки, шоколадный бисквит.



Десерт Панна-котта- итальянский десерт, полюбившийся многим!



Шоколадная чашка- уже готовые чашечки из настоящего шоколада, которые просто нужно заполнить начинкой.



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

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!