

18 августа 2021г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар с компанией ООО «ТРИЭР».

Руководствуясь идеей «предвосхищать запросы рынка», Группа Компаний «ТРИЭР» на постоянной основе проводит семинары для клиентов по всем товарным категориям.

Наши семинары - это возможность узнавать последние тенденции в мире хлебопекарного и кондитерского производства, возможность совершенствоваться и развивать собственные идеи.

Наши семинары позволяют клиентам обмениваться опытом с коллегами и повышать квалификацию своих сотрудников.

Семинар проводили: технолог-кондитер Технологического отдела ООО «ТРИЭР» Дмитрий Суюнов, менеджеры-технологи компании ИП Шелковников А.С. Дудина Оксана и Насипова Римма.



На семинаре были продемонстрированы следующие изделия:



Пирожное «Опера»

(Пром бисквит концентрат 10% Астри тёмный шоколад, Аромипаста Мокка, Астри крем Атланта.)



Торт «Оранжевый»

(Астри бисквит с какао 15 %, Айбумин - Белковая смесь , Мелла гель нейтральный, Аромипаста Апельсин.)



Торт «Дезирэ»

(Астри бисквит какао 15 % Айбумин (белковая смесь), Мелла гель с какао, Аромапаста Мокка.)



Торт «Белла Россия»

(Прома бисквит концентрат 10%, Аромапаста Черника, Мелла желе.)



Рулет «Версаче»

(Прома бисквит концентрат 10%, Астри крем Атланта, Аромапаста Мокка, Мелла желе.)



Кекс Зерновой.

(Астри кекс концентрат, посип Стандарт.)



Меренговый рулет.

Айбумин (белковая смесь), Астри фикс (загуститель) начинок, крем Стандарт.



«Медовый Рыжик»

(Астри кекс концентрат, Глофа экстракт, Астри крем Атланта.)



Печенье «Кукисы мамы» (Moms Cookies).

(Астри сахарный сироп, разрыхлитель *Линденер*, шоколадные капли).



ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО ТРИЭР.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты
Благодарим всех участников семинара за внимание!!!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!