

19 мая 2021 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся семинар по теме:

Хлеба повседневного спроса С сырьевой себестоимостью от 18,0 до 26,0 руб/кг.

Семинар проводили: технолог компании САФ-НЕВА ООО – **Таврин Станислав**
Региональный менеджер В2В по Уралу компании САФ-НЕВА ООО - **Чернышева Светлана**

технологи компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных изделий.

Для приготовления изделий использовали:

Стартовая культура Livendo® LV5

Это стартовая культура, для выведения закваски, обладающей активностью, в которой сочетаются чистые штаммы дрожжей и молочнокислых бактерий. Они позволяют получить закваски стабильного качества и ярко выраженный вкус готовых изделий, при этом избежать сложных технологических процессов, связанных с приготовлением и поддержанием закваски.

Стартер используют для выпечки хлеба премиального сегмента, без добавления хлебопекарных дрожжей.

Улучшитель Мажимикс «Софт соя»

Предназначен для изготовления тостового хлеба, батонов, мелкоштучных булочных изделий, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий.

Улучшитель Magimix® «Софт соя» – это комплексный улучшитель, направленный на решение нескольких задач:

профессионально подобранный комплекс ферментов способствует получению максимальной мягкости изделий и продление ее в неизменном виде на протяжении не менее 2 недель;

- входящий в состав улучшителя эмульгатор обеспечивает получение равномерной мелкопористой структуры мякиша;
- аскорбиновая кислота оказывает укрепляющее действие на клейковину муки, что способствует улучшению газодерживающей способности, формостойчивости и, как следствие, получению большого объема изделий;

- L-цистеин, оказывающий восстановительное действие, способствует более быстрому формированию клейковинного каркаса, что приводит к сохранению аромата хлеба. Так же этот ингредиент обеспечивает получение ровной поверхности изделия;
- фермент липоксигеназа, входящий в состав соевой муки, обеспечивает превосходное отбеливание мякиша изделия;
 - состав улучшителя позволяет использовать его для широкого ассортимента хлебобулочных изделий, начиная от тостового хлеба и заканчивая массовыми сортами (батоны).

Улучшитель Мажимикс голубой»

идеально подходит для технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов и производства элитных сортов хлеба. Идеальный продукт для технологий «шокового» замораживания. Кроме того, высокое содержание качественной клейковины и оптимальное содержание аскорбиновой кислоты (укрепителя клейковины)

Аром Левен тёмный

Это жидкая инактивированная закваска, специально разработанная для изготовления ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (как традиционных, так и ремесленных — чабатта, хлеб «Деревенский» и т.д.).

Полученный в результате молочнокислого брожения букет вкусо-ароматических веществ придает готовым хлебам насыщенный вкус, тонкий аромат и пикантную «кислинку». Входящий в состав ячменный карамельный солод слегка затемняет мякиш.

- **Практичность**
Применение закваски Livendo® «Аром левен темный» значительно ускоряет производственный процесс, при этом ее использование исключает дефекты, связанные с низкой кислотностью теста, и существенно снижает риск плесневения и появления «картофельной болезни».
- **Вкус**
С закваской Livendo® «Аром левен темный» можно регулировать вкусовой профиль существующих и создать новые уникальные изделия, тем самым выделяя свою продукцию на хлебной полке.

На семинаре были предоставлены изделия:

Хлеб Вулкан - ремесленный пшеничный хлеб с разрывами;



Хлеб Полевой - зерновой крупнопористый пшеничный хлеб с семенами подсолнечника, льна и отрубей;



Батон нарезной премиум, повышенной мягкости с улучшителем Мажимикс Софт Соя;



Хлеб Прибалтийский овощной – ржано-пшеничный хлеб с чесноком, жареным луком и укропом;



Хлеб Находка - хлеб на закваске с использованием мочки;



Хлеб Заливной - хлеб из жидкого теста на жидкой опаре пулиш;



Ржаной 100% хлеб (на закваске Аром Левен темный);



Тоскано - пряный французский хлеб с семенами подсолнечника;



Хлеб Буль (на ржано-пшеничной закваске с применением Стартовой культуры Livendo® LV5).



Хлеб Злаковый с мукой гречневой, кукурузной, отрубями.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО САФ-НЕВА. У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.

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

Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!