

19 мая 2022 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар с компанией СИЭСЭМ.

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

Обучающий семинар проводили:

Технолог-кондитер Технологического отдела Фетисов Сергей

Менеджеры -технологи компании ИП Шелковников А.С., Дудина Оксана и Насипова Римма.



На семинаре были продемонстрированы следующие изделия:

Бутон Розы



Смесь Макарон Микс, Крокант с экстрактом Розы, Шоколад Блани, Занесса Йогурт, Прима Наткрем, Шоколад Темный Артизал, Вайт энд Глосси

Торт Дольче Бэрри



Американ Маффин концентрат, Крокант Черника-Черная смородина, Фруффи Вишня, Занесса Клубничная, Прима Наткрем, Напфикс Абрикос, Королевское зеркало Нейтральный

Тарт Малиновый с Розой



Фруффи Вишня, Миндальная паста 50%, Занесса Нейтральная, Белый Шоколад Артизал, Напфикс Абрикос, Королевское зеркало нейтральный, Крокант с экстрактом Розы, Занесса Йогурт



Шоколадный сет

Шоколад Артизал, Кроканты в ассортименте, Фруффи, Традэкстра, Прима Наткрем



Пирожное КокоМанго

Патиссьер Крим Кейк, Фруффи Манго, Крокант Маракуйя-Кокос, Занесса Нейтральная, Прима Наткрем.



Печенье Сливочные Галеты

Кейк Микс концентрат, Маргарин Гранд Патиссьер Крим/Кейк



Манговые тарталетки



Веган Кейк энд Маффин, Фруффи Манго, Лактофил Веган, Гель Королевское зеркало нейтральный



Брауни Веган

Лактофил Веган, Традэкстра



Торт Берлин

Макарон Микс, Мультифил Карамель, Занесса Нейтральная, Пралине Миндаль-Фундук, Прима Наткрем, Молочный Шоколад, Темный Шоколад, Крокант Темный Шоколад



Торт Палермо

*Макарон Микс, Мультифил Карамель, Занесса Нейтральная,
Фруффи Манго, Прима Наткрем, Шоколад Белый, Крокант Маракуйя-Кокос*



В семинаре приняли участие более 15 предприятий Перми и Пермского края.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты.

Благодарим всех участников семинара за внимание!!!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!