

22.05.2019 в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошел семинар совместно с компанией «Food Mix».

**Компания «Food Mix» крупный, динамично развивающийся российский производитель кондитерских и хлебобулочных ингредиентов.**

**Ведущие семинара:** технолог «Фудмикс» Силенков Иван, менеджер - Рязанцева Екатерина

**Технологи компании ИП Шелковников** Дудина Оксана, Насипова Римма, Скороходова Мария.



**На семинаре были продемонстрированы изделия:**

## **ПИРОГИ**



**Венский пирог**



**Чизкейк**



**Грушевый кекс.**

## ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



- Райское Яблоко на смеси Монтебисквит 12/05 с творожным муссом.



- Радуга на смеси Монтебисквит 12/05 с муссовым и апельсиновым кремом.



- Рулет Красный бархат смеси Sofi Cake 17/05

## МЯГКИЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ



Венские вафли на смеси Монтемикс 45/01



Заварной белковый крем на смеси Альбумикс.

## МАФФИНЫ



**Маффин Миндаль и Маффин фундук**



**Маффин Шоколад на смеси Монтемикс 45/01Ш и маффин Абрикос на смеси Монтемикс 45/01 А**



**Маффин сливочный на смеси Монтемикс Домашний и Маффин Сметанковый на смеси Монтемикс Сметанковый**

## ПЕЧЕНЬЕ

### 1) Печенье ореховое «Американо» (Фундук и Миндаль)



**Скандинавское зерновое печенье на смеси Монабейк 60/04 и Мультизерновое печенье**



**Вуппи-пай.** Нежный десерт, как мини вариант – две нежных «подушечки» масляного бисквита, прослоенных начинкой. Основа (бисквит) – ванильная и шоколадная.



**Печенье Творожно-слоёное**



**Конвертики с начинкой**



**Печенье «Американо» Фундук, шоколадное «Американо» , «Американо» миндаль.**

Ставшее уже традиционным интересное печенье с немного растрескивающейся поверхностью и слегка тягучим мякишем.



**Благодарим всех участников семинара!!!**