

22.10.2019 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар Компании Дилайт на тему «Модные тенденции в изготовлении кондитерских изделий».

Семинар проводили: технолог компании Дилайт – Николай Мишин
Региональный менеджер - Екатерина Обаладзе

Украшения компании Дилайт призваны помочь кондитеру сделать свое изделие привлекательным, интересным и конкурентоспособным, и при этом сократить затраты на производство.

Незаменим готовый декор в периоды праздников, когда кондитеру необходимо сделать большое количество тематически оформленной однотипной продукции в ограниченное время.

В арсенале компании украшения, которые помогут изготовить как успешный недорогой серийный торт, так и создать эксклюзивный заказной торт.

Большинство кондитерских изделий, после того как их выпекли, нуждаются в дополнительной доработке для дополнительных вкусовых ощущений, ну и конечно для создания нужной красоты изделию.

На семинаре были продемонстрированы изделия:

Рождественский пирог.

Используемый инструментарий и сырье: форма для выпечки, шишка пластиковая, гель-краситель травянисто-зеленого цвета, гель-краситель цвета красной черешни, насадки на кондитерские мешки, посыпки кондитерские.



Новогодние десерты в стаканчиках и кап-кейки с добавлением Новогодней тематики.

Используемый инструментарий и сырье: стаканчики пластиковые, лист переводной «Елки», гель-краситель травянисто-зеленого цвета, сухой краситель темно-зеленый.



Модная тенденция в изготовлении **тортов Naked Cake** с использованием:

- елка пластиковая
- сахарные украшения Снеговик с голубым шарфом.
- перламутровые шарики белые
- форма переводная «С новым годом».



Шоколадный бархатный торт.

Для создания использовали :спрей-коричневый орех вельвет,переводной лист «кракодил»,формы переводные «с новым годом»



Оформление эклеров декором из шоколадной глазури.

На волне новой моды на эклеры и всевозможные вариации их оформления, можно вспомнить ещё об одном красивейшем и простом десерте.

Сырье и инструментарий: лист переводной «Елки» набор рельефных пластин, резак металлический для эклеров, насадка на кондитерский мешок, краситель пигмент Candurin Cold Shimmer.



Детские торты с вафельными картинками – новогодняя тематика, лицензионные герои.

Дети и даже взрослые прекрасно знают в лицо персонажей диснеевских мультфильмов. Многие персонажи смогли полюбить маленьким детям, и они с большим наслаждением наблюдают за их приключениями на экранах.

Теперь же можно найти любившихся героев даже на тортах в виде готовых вафельных картинках.

Диснеевских героев можно с легкостью назвать — вечной живой классикой.

Мультфильмы Диснея прекрасно подходят для семейного просмотра, ведь они не только красочны, но еще обладают закрученным сюжетом ленты.

Сырье и инструментарий для создания этих тортов:

Сахарная паста Tropicall, краситель гелиевый небесно-голубой, вырубка для мастики снежинка, вафельные пластины »Холодное сердце», «Король лев», перламутровый краситель с дозатором, гель нейтральный в тубиках, диоксид титана, вермишель белая, маршмелоу цветные палочки, наконечники(закрытая звезда), прозрачная бордюрная лента с зеленой полосой.



Торты серии «Зоопарк»

Сырье и инструментарий для создания этих тортов:

Сахарная паста Tropicall,гель-краситель черного цвета, велюр белого цвета,лист переводной «Панда», трафарет силиконовый, переводные листы «Мишка», вермишель какао.



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