

23.05.2018. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд»)

состоялся семинар по теме:

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЫРЬЯ КОМПАНИИ

ЗАО УНИГРА

«Master Martini» -торговая марка итальянской компании Unigra SpA , которая представляет широкую линию высококачественных и высокотехнологичных ингредиентов для кондитерского и хлебобулочного производства. Разнообразная гамма продуктов «Master Martini» зарекомендовала себя в России и во всём мире благодаря высокому качеству и индивидуальности. В ассортименте компании представлена продукция, ориентированная, прежде всего, на потребности российского рынка. Мы всегда рады представить Вам новый ассортимент, разработанный компанией Unigra SpA.

Совместно с технологами компании ООО «Скальд» -Насиповой Риммой и Дудиной Оксаной семинар проводил технолог компании ЗАО Унигра ***Юсупов Тимур.***



В программе семинара были представлены:



Печенье «Песочное с финиками».



Песочные таргалетки «Марципан с вишней».



Пирожное «Тартуфо» - пирожное с муссом из белого и темного шоколада, и вишня.



Пирожное «Трио» - пирожное состоит из бисквитного п/ф и трех муссов: шоколадного, ванильного, клубничного. Украшено мягким шоколадным покрытием.



Пирожное «Неженка»- пирожное на основе рулетного кокосового п/ф, сметанный крем, белое покрытие.



Пирожное Венгерское «Жербо» - пирожное на основе песочного п/ф, прослоено абрикосовым джемом, ореховой начинкой с добавлением грецкого ореха.



Торт «Ягодный Рояль» - торт состоит из рулетного полуфабриката, ягодной прослойки и нежного сливочного крема, покрыт гелем «Мираль Клубника».



Торт «Скальетте». Торт состоит из шоколадного бисквита, нежного белого шоколадного крема с крошкой и шоколадного покрытия.

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