

23 августа 2018 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») состоялся семинар по теме:

## Презентация по ассортименту маргаринов и жиров ТМ «СолПро». Новинки ассортимента и «Презентация продукции «Богородское молоко» в хлебобулочном и кондитерском производстве»

«Солнечные продукты» — вертикально-интегрированный холдинг, входит в тройку лидеров масложирового рынка России. На сегодняшний день «Солнечные продукты» занимают второе место в России по объему переработки подсолнечника и производству маргариновой продукции, являются одним из лидеров производства майонеза. Жиры и маргарины, как специального, так и универсального назначения полностью соответствуют новым стандартам качества ТР/ТС, вступившим в действие с января 2015. Снижение содержания трансизомеров – это стремление к здоровому образу жизни, которое полностью поддерживается Холдингом.

ООО "Богородское молоко" занимается производством различного вида конфитюров (термостабильных, с содержанием целых ягод) и сгущенного молока, предназначенных для разных видов производства кондитерских и хлебобулочных изделий. В ассортименте компании на сегодняшний день более 200 наименований продукции, включающих различные по физико-химическим и органолептическим свойствам продукты: конфитюры, сгущенное молоко цельное с сахаром, вареное сгущенное молоко, а так же широкий спектр кондитерских начинок различных вкусов.



Семинар проводили: Технолог сопровождения Холдинг «Солнечные Продукты» Стадник Ольга

Технологи компании ООО «Богородское молоко» Дрозд Ирина, Лохина Наталья.

Технологи компании «Скальд» Дудина Оксана, Насипова Римма, Кивилева Ольга.

На семинаре были продемонстрированы изделия:



Печенье «Снежок». Творожное печенье с ароматизированными начинками.



**Печенье «Домашнее»** с использованием Конфитюр (абрикос с морковью)



**Кекс «Неженка»**, отдекорирован начинками ароматизированными



**Пирог «Яблочный»**. Конфитюр термостабильный с кусочками фруктов Яблоко ТЭ-30.



**Пирог «Малиновая заря»**. Конфитюр термостабильный с кусочками фруктов Малина ТЭ-30, Конфитюр термостабильный Малина ТК.



**Пирог «Мечта»**. Начинка кондитерская на жировой основе ТРЮФЕЛЬ, начинка кондитерская на жировой основе «БЕЛАЯ ВАРЕНАЯ», начинка кондитерская на жировой основе «МЕДИУМ» 8,5%



**Сдоба «Ассорти»** и сдоба «Маковая». Начинка маковая.

## Кремовые кондитерские изделия. Торты и пирожные



Пирожное «Бакский Берет» с использованием пасты для сбивания 38002



Руллет из шпината с мягким творожным сыром – маргарин для крема  
«СолПро» 84% 33840

### Мастер-класс №2

«Изделия из сдобного дрожжевого теста, слоеного теста»



Паштейш де Ната - пирожное с заварным сливочным кремом –  
маргарин для слоения 33830



Краффин- маргарин «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» 82%  
33100



Двухцветный круассан- маргарин для слоения 33830

### Мастер-класс №3

Новинки ассортимента изделий «домашняя выпечка»



Ленивая творожная слойка с использованием маргарина для слоения 33830



**Бабушкино печенье** - маргарин «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» 82% 33100



**Печенье с зеленым чаем Маття** - маргарин «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» 82% 33100

В семинаре принимали участие более 15 предприятий Пермского края.

Благодарим всех участников за внимание!



**Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!**

