

23 ноября 2023 г.

В Инновационном центре компании ИП Шелковников А.С. состоялся семинар по теме:

«Новогодний и Лучшее для кондитеров и хлебопёков».

Все производители хлебобулочных и кондитерских изделий уже начинают готовиться к длинной череде радостных зимних праздников: Новому году и Рождеству. Пышный праздничный стол и вкусные сдобные изделия – неизменный признак семейного застолья. Востребованность ваших изделий у потребителя — это результат грамотного технологического процесса и применяемых ингредиентов. В зависимости от желаемого результата пекарь должен варьировать использование целого ряда факторов: сбалансированной рецептуры, правильно подобранного сырья и корректного технологического процесса.

Мы следим за новейшими технологиями в хлебобулочном и кондитерском производстве и оперативно предлагаем новое сырье и рецептуры.

Каждый семинар - это прекрасная возможность узнать о технологиях и методах хлебопекарного и кондитерского производства. Мы подобрали самые востребованные продукты на сегодняшний день и продемонстрировали на прошедшем семинаре.

Семинар проводили технологи компании ИП Шелковников А.С. – Оксана Дудина, Ольга Кивилева, Вера Колтырина.

Дегустация состояла из двух частей: кондитерской и хлебопекарной.

[Презентация «Ассортимент продукции по хлебопекарному направлению:](#)



Багет РУСТИКАЛЬНЫЙ-- пшеничный багет с выброженным вкусом и ароматом на смеси микс Рустикальный.



Батон АРТИЗАНО-вкус «деревенского» хлеба с насыщенным ароматом и хрустящей корочкой на смеси Артизано.



Багет Майсовый- насыщенный вкус готовых изделий, наполненный ароматом кукурузной крупки и муки на пасте Инвентис Майсовая.



Багет Житыч на закваске О-тентик дурум



Багет Солнечный на закваске О-тентик дурум с семенами льна и подсолнечника.



Круассан зерновой-(микс Славянский ароматный) – благодаря высокому содержанию зерновых культур богаты минералами и микроэлементами;



Хлеб «Бородинский» - ароматный и пряный ржано-пшеничный хлеб на смеси Бородино.



Штоллен рождественский. Мажимикс фиолетовый и Мажимикс белый.

Презентация «Ассортимент продукции по кондитерскому направлению:



Торт РОЖДЕСТВЕНСКИЙ – шоколадно-вишневый. Смесь Астри брауни концентрат.



Кекс ЕВРОПЕЙСКИЙ– нежный кекс с сочным влажным мякишем на смеси Аромаффикс и ароматизатор Апельсин .



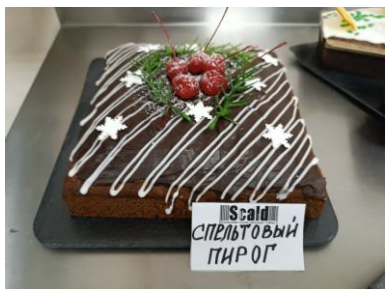
Кекс МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ на смеси Астри кекс концентрат.



Кекс Новогодний нежный кекс с сочным влажным мякишем на смеси Аромаффикс и ароматизатор Мандарин.



Рулет меренговый на сухом белке Айбумин



Мягкий спельтовый пирог на смеси Спельтовый пряничный микс



Пирожное Шоколадная салями «Виски-Копчёная паприка»- песочный п/ф с добавлением шоколада, мускатного ореха и паприки;



Брауни «Марсала» с вишней на смеси Изи бисквисофт марсала

Благодарим всех участников семинара за внимание!!! Ждем вас на наши следующие семинары!!!