

24 августа 2022 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») состоялся семинар с компанией ЭФКО по теме:

«Применение маргаринов компании ЭФКО в производстве мучных кондитерских изделий»

В рамках семинара были проведены практические выработки и дегустация мучных кондитерских изделий на основе маргаринов компании. Сотрудники «ЭФКО» продемонстрировали процесс производства слоеных, дрожжевых, бездрожжевых изделий, круассанов, различных видов сдобного печенья, кремовых полуфабрикатов, Участникам семинара были предоставлены не только рецептуры, но и образцы мучных кондитерских изделий, за производством которых они наблюдали во время практических выработок.

Обширная программа семинара позволила показать весь спектр продуктов компании: маргарины для песочных, слоеных изделий, кремов.

Семинар проводили: **Токарь Софья** – аттестованный менеджер по технологической поддержке продаж маргариновой продукции

Бондаренко Ксения - аттестованный менеджер по технологической поддержке продаж маргариновой продукции

Технологи компании ИП Шелковников А.С. **Дудина Оксана, Насипова Римма, Колтырина Вера, Кивилева Ольга**



На семинаре были продемонстрированы изделия:



ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРАМБЛОМ И МАЛИНОВЫМ КРЕМОМ(Экокрем 1404-32)



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ВИШНЕЙ (Экопай 1403-32)



КРУАССАН С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ (Экослайс 2103-41)



СЛОЕНО-ПЕСОЧНЫЙ ЛОМТИК (Экослайс 2103-41)



КЕКС ВЕЧЕРНИЙ ТАЛЛИН (Экопай 1403-32)



ПЕЧЕНЬЕ НЕЖНОЕ (Экоуниверсал 1203-32)



ПЕЧЕНЬЕ С ПЕРЦЕМ (Экоуниверсал 1203-32)



ТАРТАЛЕТКА С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ.

Бездрожжевые слоеные изделия с применением маргарина «Экослайс2103-41 » - использование слоеного теста как основы для «сладких» и «несладких» изделий.

Практическая выработка дрожжевых слоеных изделий с применением маргарина «Экослайс» (демонстрация вариантов формования изделий, мелкоштучных изделий и использования обрезков дрожжевого слоеного теста).

Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!

