

25 января 2024 года в демонстрационном зале компании ИП Шелковников А.С.

Состоялся семинар совместно с компанией *АО Пуратос*.

ПУРАТОС – международная группа компаний, предлагающая широкий ассортимент инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. ПУРАТОС имеет солидную репутацию по разработке ингредиентов и решений для хлебопекарной, кондитерской и шоколадных отраслей по всему миру.



Тема семинара: **«Традиции и инновации в кондитерском мире»**

Семинар проводили:

- Руководитель направления развития бизнеса - Прокофьева Надежда (г.Москва)
 - Технолог-демонстратор по кондитерскому направлению АО «Пуратос» - Макарова Наталья (г.Москва)
 - Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
 - Технологи компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана (г.Пермь)
- Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления кондитерских изделий на основе сырья компании ПУРАТОС.



Пирог «Амальфи» - пирог-торт, состоящий из двух бисквитов: творожного и песочного, с кремово-лимонной начинкой, дополнен лимонной заливкой с содержанием натурального сгущенного молока и лимонного сока.



Пирог бисквитный постный «Ягодное лукошко» - пирог бисквитный с нежным брусничным кремом и ягодным желе, без продуктов животного происхождения.



Веррин постный малиновый - нежный десерт в стакане с постным бисквитом, нежным малиновым кремом и малиновой фруктовой прослойкой.



Рулет «Кокосовый бархат» - рулет-торнадо с комбинацией бисквитов: ванильный и вишневый, нежным кокосовым кремом и вишневой прослойкой, декорирован рулет белой глазурью.



Торт «Андаман» - шоколадный бисквит с кокосовым кремом, прослойкой манго, и карамельным муссом.



Торт «Брюнуст» - ванильный бисквит со сливочным заварным кремом, прослойкой сырного крема и соленой карамели.



Торт «Жозефина» - слоеные коржи со сливочным кремом, с прослойкой из груши.



Торт «Дениз» - шоколадный торт с абрикосовой начинкой и йогуртовым кремом.



Торт «Кленовый пекан» - ванильный бисквит с добавлением кленового сиропа дополнен творожным муссом, заварным кремом, пралине из лесного ореха, декорирован глассажем на шоколаде.



Пирожное «Шу» с черной смородиной – пирожное из заварного п/ф с заварным кремом и фруктовой начинкой.



Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов компанией АО Пуратос. Компания ИП Шелковников А.С. и АО Пуратос благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество! Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!