

25 и 26 сентября 2018 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошли семинар и мастер-класс совместно с компанией ООО ИРЕКС.

Философия концерна IREKS основана на трёх столпах, которые являются базисом для нашей повседневной работы: постоянство и стабильность в мышлении и действиях, компетентность во всех сферах и партнерские отношения. Взаимодействие традиций и прогресса накладывает свой отпечаток на компанию и также на сотрудников. Они стремятся хорошее сделать еще лучше и открывать все новые и новые грани удовольствия и разнообразия.



25.09.18 Семинар

Семинар проводили: технолог компании ИРЕКС ООО - Первухин Леонид.

Менеджеры - технологи компании ИП Шелковников А.С. Колтырина Вера и Кивилева Ольга.

На семинаре были продемонстрированы изделия:



Багет Французский на смеси БОН БАГЕТ.



- Совитал Яблочный



-Изделия х/б «Фрунзенские» - пшенично-ржаные заварные изделия

с использованием смеси ДЕРЕВЕНСКАЯ и закваски БРОТЗАУЭР и лёгким ароматом корицы.



- Изделия х/б «Швейцарские» на смеси ЧИАБАТТА МИКС



- Изделия х/б «Юрмальские» – ржано–пшеничные заварные солодовые (ГЛОФА ЭКСТРАКТ, РОГЕНКОЛОР, НАТУРАЛЬ).



-Изделия х/б «Хорватские» - с выраженным ароматом кукурузы, желтоватым мякишем(СМЕСЬ МАЙСМАКС) и тигровой отделкой (СМЕСЬ ТИГРОВАЯ)



-Изделия х/б Шварцброт с черносливом



-Нью-Йоркский бейгл



- Изделия х/б бездрожжевые «Трапезные»

Сладкая часть:



- Изделия слоёные «Твист»



- **Изделия слоёные «Плаффины»** на смеси МЕЛЛА ВАНИЛЛА



- **Сдоба «Сладкая штучка»** на смеси МЕЛЛА ВАНИЛЛА

25.09.18 Мастер-класс



- **Изделия х/б «Чемпион»** - вкусный, богатый подсолнечником хлеб из пшеничной муки, с добавлением муки ржаной, льна и полбы(СМЕСЬ СПОРТИВНАЯ)



- **Изделия х/б «Хорватские»- (кукурузный)** - хлеб обладает приятным, сбалансированным, слегка пряным вкусом, выраженным ароматом кукурузы, желтоватым мякишем(СМЕСЬ МАЙСМАКС)



- **Изделия х/б «Арбатские»-** пшеничный хлеб с оригинальной и тигровой отделкой (СМЕСЬ ТИГРОВАЯ)



- **Изделия х/б «Сырные»-** бездрожжевые сырны булочки на смеси БОУ ДЕ КЕЖО.



-Изделия х/б «Посольские» - заварной ржано-пшеничный хлеб с морковью на смеси ФИТНЕС МИКС.



-Изделия х/б «Луговые»- пшенично-ржаной бездрожжевой хлеб на смеси ХЕФИФРИ.



-«Бриоши руанские» - необыкновенно вкусная и ароматная сдоба с использованием смеси БРИОШЬ МИКС



-Пирог «Манкибред» – сладкая сдоба с добавлением сливочного масла и ароматной корицы.

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