

26 и 27 мая 2021 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялись семинары совместно с компанией ООО «Италика-Трејдинг».

Италика-Трејдинг с 1994 года является ведущим поставщиком ингредиентов, материалов и инвентаря из Италии для кондитерского и хлебопекарного производства. Широкая гамма ингредиентов, материалов и инвентаря для производства кондитерских изделий и мороженого

Ведущие семинара: технолог компании ООО «Италика-Трејдинг» - Моргунов Павел
технологи компании ИП Шелковников А.С.- *Насипова Римма, Дудина Оксана*



26 мая 2021 г прошёл семинар «8*200. Поточные торты низкой себестоимости». Это простые, вкусные и элегантные торты в итальянском стиле с невысокой себестоимостью, что крайне актуально на сегодняшний день.

На семинаре были продемонстрированы не только новинки ингредиентов «Италики», но и современные упаковочные материалы, а также новые виды инвентаря.

Программа семинара 26.05.21:



торт «Тирамису». Воздушные бисквитные кофейные коржи, обильно пропитаны легким кофейным сиропом, прослоены необычайно нежным сметано-сливочным кремом. Сверху лаконичный декор из нетающей какао-пудры и кофейных зерен из шоколадной глазури.



торт «Амалия». Воздушный торт на основе итальянской меренги. Коржи, декор, посыпка-все из меренги, прекрасно гармонируют с ароматным кофейным кремом и темным шоколадом



торт «Глория». Легкий йогуртовый торт. Коржи на основе злаков, йогуртовый мусс с лесными ягодами и тонко нарезанные хрустящие яблоки Криспи Пинк под пектиновым желе.



торт «Чиледжина». Сочный шоколадный бисквит с вишней, насыщенный фундучно-шоколадным кремом, оформлен шоколадным гляссажем с леопардовым эффектом.



торт «Боско». Хрустящие кранчи, ягодный мусс, шоколадная глазурь для стабильности коржа и желейную «ежевику».



торт «Габриэла». Выпечной торт типа «шоколадный чизкейк». Оформлен карамельным гляссажем и хрустящими шоколадными кранчами.



торт «Капри». Сочный лимонный бисквит, прослоенный легким лимонным курдом, в сочетании с итальянской меренгой



рулет «Парадизо». Меренговый рулет. Клубничная начинка и кокосовый крем «муслин». Декор-кораллы из «Сигаретного теста»

27 мая 2021 состоялся семинар «Больше, чем просто выпечка» .

Современные кондитеры вывели кексы в разряд наиболее любимых и востребованных кондитерских изделий. На пример кексы Гато де Вояж (он же Тревэл Кейк или Кекс для путешествий) сегодня для многих- безусловные фавориты! Нежные, ароматные, совершенно разные по вкусу, покрытые шоколадом или просто посыпанные пудрой, с начинками и без, сочные или рассыпчатые, они тают во рту, хранятся дольше, чем торты пирожные, их можно взять с собой в дорогу, и масса других прочих удобств и достоинств!

Программа семинара 27.05.21:



кекс «Любовь-Морковь». Морковно-злаковый кекс с орехами, который сочетает в себе яркий насыщенный вкус, и суперполезный состав



кекс «Капри». Преимущество этого кекса-в том, что он не содержит пшеничной муки, соответственно, подойдет сторонникам современного здорового питания.



«Птифур по-сицилийски». Сверху хрустящая корочка, далее рассыпчатый персипан, внутри-сочная начинка черешня- Амарена.



«Вдох Бишелье». Старинная традиционная сицилийская выпечка. Нежный вкус воздушный, сливочный, тающий во рту.



«Макарунс». Изделие с хрустящей глянцевой корочкой, мягким внутри и ровной юбочкой, всегда получается безупречным!



Хрустящие батончики Флорентини. В батончиках помимо орехов, смеси разных семечек и семян, а так же кусочки засахаренной черешни. Яркие, неординарные, хрустящие!



«Птифур Брауни». Сочные брауни, пропитанные карамелью, украшенные хрустящими шоколадными шариками «Кранч».

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО САФ-НЕВА.

У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.

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



Благодарим всех участников за внимание!