

26 августа 2021 года в демонстрационном зале компании СТЭФ (г. Ижевск).

Состоялся семинар совместно с компанией ЗАО 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: «Ассортимент продукции компании «Пуратос» по кондитерскому направлению»

Семинар проводили:

- Ведущий технолог компании СТЭФ – Кропачева Наталья
- Технолог-демонстратор кондитерского направления Пуратос – Дёминов Рифат
- Менеджер по продажам Пуратос – Плюснина Ольга
- Специалист по маркетингу Пуратос – Цызмар Наталия

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления кондитерских изделий на основе сырья компании ПУРАТОС.



**Лукум- Нежный восточный десерт с ярким вкусом фруктов (Палома Бланка, Топфил Витаминный)**



**Торт «Птичейз фисташковый»** - *Очень модный гибрид! Птичье молоко и чизкейк - Птичейз со вкусом фисташки. Очень легкий и нежный десерт!* (Теграл Эверкейк Рико, Дели чизкейк, Самум фисташковый, Палома Бланка).



**Рулет «Павлова»** - *Известный десерт, приготовленный без муки. Он был назван в честь русской балерины Анны Павловой. Десерт получается очень вкусным, нежным и воздушным. Такой рулет можно приготовить на праздничное чаепитие. Воздушный крем и ягоды станут прекрасной начинкой для этого десерта. Очень вкусно, попробуйте!* (Смесь Палома Бланка, Сливки Шантипак, Теграл Альмандо, Декорфил черная смородина, Вивафил черная смородина, Фабулосо)



**Веррин постный Манго-Шоколад** (десерт в стакане) - *Нежный десерт с бисквитной постной прослойкой, с желе и кремом с Топфил манго.*



**Пай «Глория»** - *Песочный тарт с фруктовой начинкой.* (Теграл Глория Кейк, Топфил Витаминный, Армони нейтральный, Мируар нейтральный, Кремико)



**Торт «Тесей»** - Оригинальный песочный торт с прослойкой из бeze и насыщенным карамельным вкусом с продлёнными сроками годности. (Изи Криспи Кейк Кремфил карамельная, Лонг- Фреш, Карат Декоркрем Карамель, Палома Бланка)



**Торт «Лимонный с кофе»** - Торт на основе песочного полуфабриката с лимонно-кофейным кремом, украшен лимонной глазурью и шоколадным декором. (Изи Софт Кейк, Кремиаль Ванилла, Дели Лимон, Дели Кофе, Брило нейтральный)



**Торт «Киевский»** - Воздушно-ореховый торт с двумя видами крема: масляным (на основе сгущённого молока) и шоколадным (на основе шоколадной глазури). (Палома Бланка, Карат Каверлюкс Дарк, Фабулосо)



**Рулет «Натали»** - Рулет на основе тонкого бисквита со вкусом вишневого ликера и нежным творожные кремом. *Благородный цвет десерта не оставит вас равнодушным!* (Изи Бисквисофт Марсала, Дели творожный сыр, сливки Пассионата Топфил слива, Фабулосо)



**Пирожное «Дионис»** - *Торт продленного срока годности с оригинальным бисквитом цвета Марсала, йогуртовым муссом и фруктовой прослойкой малины.*  
(Вивафил Малина, Вивафил Черная смородина, Дели Йогурт, Изи Бисквисофт Марсала Карат Каверлюкс Дарк, Лонг- Фреш, Сноупак, Фабулосо)

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией АО Пуратос. Компания 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!!!!