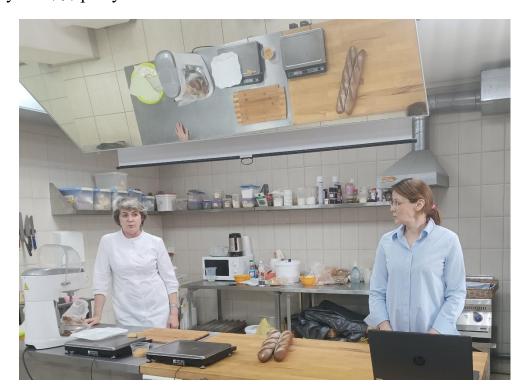
## 28 марта 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошёл семинар-презентация совместно с компанией РУССКИЙ БЕЙКЛС:

## «Пасхальные, хлебобулочные и кондитерские изделия применением ингредиентов компании Bakels»

C

Бейклс, являясь группой международных компаний, производит и реализует широкий ассортимент ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отраслей, а также разрабатывает решения и идеи для их применения, оказывая партнерам необходимую технологическую поддержку.



На семинаре были представлены актуальные идеи хлебобулочных и кондитерских изделий, которые позволяют легко расширить ассортимент вашего производства и удовлетворить самые взыскательные вкусы!

## Семинар проводили:

Региональный менеджер по продажам ООО "Русский Бейклс" г. Екатеринбург Жемальдинова Юлия.

Менеджеры- технологи компании ИП Шелковников А.С. - Дудина Оксана, Колтырина Вера, Кивилева Ольга.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления изделий на основе сырья компании ООО «Русский Бейклс»



**Кулич** «Бриошь» -легкий сливочно-ванильный аромат,

«волокнистая» структура у мякиша, хороший объем.



Кулич «Европейский» -бездрожжевой кулич с влажным и

пористым мякишем



Кулич «Творожный»- бездрожжевой кулич с творожным

сливочным вкусом.



Пасха Творожная -с использованием натурального

творога, Фонд суиссе.



Браффин «Миндально-Фисташковый»-нежная структура,

очень вкусный, свежий и мягкий.



**Браффин** «**Шоколадный**» с орехом -объем, продление

свежести и мягкости в готовой продукции.



Хлеб «Нутовый» на смеси «Нутовый Микс» с большим

содержанием белка-объем, продление свежести и мягкости в готовой продукции



Хлеб Мультисид брэд с низким гликемическим индексом.



**Хлеб «Боденский»** - ароматный ржано-пшеничный хлеб с

большим содержанием подсолнечника.



**Булочки «Кукурузные»**-выраженный кукурузный вкус и

аромат, простота в использовании, высокие потребительские свойства.



Багет «Ржаной восторг»



Тостовый хлеб «Овощной»





Сдоба «Коза рогатая», Сдоба «Легкая» с различными начинками - легкий сливочный вкус, объем, сохранение свежести и мягкости на протяжении всего срока годности.



Слоеные изделия с начинками, круассаны -объем, выраженная слоистость и формоустойчивость, производство замороженных слоеных изделий.



Печенье «Бисквитное лимонное»-ароматное бисквитное печенье, простой технологический процесс, стабильное качество, длительный срок

хранения.



Печенье «Брауни»-Печенье с тонкой корочкой, нежной

серединкой, вкус для истинных любителей шоколадных изделий



Печенье «Мультисид брэд»



**Печенье** «Воздушное», с кокосовой стружкой, с грецким орехом-Воздушное, легкое печенье.

Информацию обо всех заинтересовавших Вас изделиях можете получить у технологов компании ИП Шелковников А.С. Так же готовы предоставить Вам образцы для проработки и оказать технологическую помощь.

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

Ждём всех на наши следующие семинары!!!!!