

29 сентября 2021г в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел *специализированный дегустационно-технологический семинар* совместно с компанией «Бакальдрин», посвященный хлебобулочным и кондитерским изделиям.

Каждый семинар компании ООО «Бакальдрин Рус» - это прекрасная возможность узнать о технологиях и методах хлебопекарного производства из «уст» первоклассных специалистов. Компания славится и тем, что постоянно обновляет ассортимент своей продукции.

Семинар проводили: технолог компании Бакальдрин – Юрий Фанда;

Технологи компании ИП Шелковников А.С. – Ольга Кивилева



На семинаре были представлены изделия хлебного и кондитерского направления:



Презентация улучшителя ТВС БакФреш для пшеничных изделий;

Назначение: для длительного сохранения мягкости хлебобулочных изделий – хлеба, батонов, сдобы.



Хлеб «Гречишный» - хлеб с ярко-выраженным гречишным вкусом и легким солодовым ароматом. *Микс Гречишный*



Хлеб «Корнелли» -зерновой хлеб для здорового питания. *Микс*

Корнелли.



«Славянский ароматный» - пшенично-ржаной хлеб с нежным и сочным мякишем с семенами подсолнечника, льна и кунжута; Смесь *«Славянский ароматный»*



Хлеб «Боярский» - пшенично-ржаной заварной хлеб с клюквой



Изделия «Чиззболз» – бездрожжевые сырные булочки;



Сдоба «Синамон» - ароматная и нежнейшая сдоба; *Смесь Сдоба*

микс



Багет «Рустикальнй» с богатым насыщенным вкусом и ароматом выброженного традиционного ремесленного хлеба. *Микс Рустикальнй*



Чиабатта зерновая - хлеб с крупной пористостью. Крупнопористая структура мякиша и хрустящая корочка. *Микс Веган, смесь Чиабатта Бакальдрин.*



Брецели.



Штрудель с фруктовой начинкой и бисквитом.



Чуррос -сладкая обжаренная выпечка из заварного теста. *Смесь Чуррос*



Эклеры. *Бак Микс Эклер.*



Брауни- шоколадный десерт. *Брауни концентрат*

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР КОМПАНИИ **БАКАЛЬДРИН**. У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.



Благодарим всех участников за внимание!!!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!