

31 мая 2023 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся семинар по теме:

«Сдоба в ассортименте, хлеба и изделия с гастрономическими начинками»

01 июня 2023 года состоялся мастер-класс по теме

«Приготовление слоеных изделий»

Семинар и мастер-класс проводили:

Технолог компании САФ-НЕВА ООО – **Таврин Станислав**

Региональный менеджер B2B по Уралу компании САФ-НЕВА ООО - **Чернышева Светлана**

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



Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных изделий.

**Линейка хлебов и изделий с гастрономическими начинками:**



**- Багетки заварные Маисовые с сырной начинкой**



**- Хлеб Заливной на живой закваске ЛВ-4**



- Хлеб Заварной с полбой



- Хлеб ремесленный Тартин с пророщенными зернами ржи



- Бялы холодного брожения с полбой с начинкой

курица/морковь



- Бялы холодного брожения с пророщенным зерном ржи с

начинкой ветчина/сыр/лук



- Пирог с гастрономической начинкой курица/картофель/

сыр

Изделия сдобные с начинками:



- Сдоба фигурная с различными фруктовыми начинками

компании Глобус



- Сдоба песочно-дрожжевая с начинками



- Пироги сдобные закрытые с начинками



- Слоеные изделия Французское трио (круассаны, улитки с заварным кремом, дениши, пэн-розен, нью-йоркеры)

## Тема мастер-класса

### Изготовление слоеных изделий

В ходе мастер-класса участники смогли принять непосредственное участие в изготовлении различных слоеных изделий, что помогает глубже понять особенности технологического процесса того или иного изделия. Ассортимент изделий подобран таким образом, чтобы охватить максимально широкие варианты ведения технологического процесса.



Французское трио (круассан, пен-розен, пен-шоколя, даниши);



Бездрожжевая слойка (язычки, шоссоны) ;



Мильфей с ягодами и фруктами;



Маисовая слойка с гастрономическими начинками

Гости мастер-класса были ознакомлены с продукцией компании «Саф-Нева», представленной в России: различные виды дрожжей, хлебопекарные улучшители на все случаи жизни и заварные пасты Inventis®. Во время мастер-класса были изготовлены слоеные изделия с использованием улучшителя Тейк-н-бейк слойка и заварной пасты Inventis® «Маисовая».

Каждый участник получил возможность задать интересующие вопросы технологу компании «Саф-Нева» и покинул мастер-класс с хорошим багажом полезной информации, новых идей и образцов продукции, изготовленной на мастер-классе.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ 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!

**Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!**