

Кондитерская индустрия всегда в центре внимания новых вкусов, дизайна и технологий. В наш век изобилия, с каждым годом потребители становятся более избирательными и искушенными. Поэтому производители стараются предугадать и предложить самые свежие и актуальные тренды в своих кондитерских изделиях. Компания Пуратос предлагает вам лучшее – ингредиенты, технологии и решения для реализации самых амбициозных идей.



АО ПУРАТОС – международная группа компаний, предлагающий полный спектр ингредиентов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадных отраслей. Компания была основана в Бельгии в 1919 году.

23 января 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с ведущим производителем кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компанией ООО «Пуратос», посвященный кондитерским изделиям.

Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор АО «Пуратос» - Макарова Наталья (г.Москва)
- Бренд-менеджер АО «Пуратос» - Ильина Ксения (г.Москва)
- Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Никитина Татьяна (г.Пермь)



Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления кондитерских изделий на основе сырья компании Пуратос, а также интересные презентации.

В программе семинара :

- Тренды на кондитерском рынке.
- Рулетизация: как из бисквита сделать рулет, лайфхаки и решения.
- Японские десерты: бенто-торты, пирожные моти.
- Новинки компании Пуратос.
- Дегустация изделий.
- Мастер-класс по приготовлению пирожных «Моти»



### Программа изделий семинара:



1. Рулет «Апельсин в шоколаде» – шоколадный бисквит с шоколадным кремом и апельсиновой начинкой (Изи Голден Снек, Шантипак, Кремфил Ультим Шоколадно-Апельсиновый, Кремико, Вивафил Апельсин, Белколад Ле Селексьон, Брило Нейтральный).



2. Рулет «Кофейный дуэт» – шоколадный бисквит с марципановой начинкой с кофейным кремом (Изи Маффин Шоко, Кремико, Шантипак, Дели Марципан, Дели Кофе, Белколад какао порошок).



3. Рулет «Леопард» – пятнистый рулет с абрикосовой начинкой (Теграл Шифон Кейк, Кремико, Шантипак, Топфил Абрикос, Ганаш Черный шоколад, Белколад Ле Селексьон, Теграл Сатин Крим Кейк).



4. Рулет «Три шоколада» – миндальный белковый рулет с тремя видами крема из шоколада (Палома Бланка, Теграл Альмандо, Белколад Нуар Селексьон, Белколад Ле Селексьон, Белколад Бланш Селексьон, Кремико, Вивафил Черника Арония).



5. Бенто-торт «Гусь-обнимусь» – легкий нежный небольшой торт с творожно-сметанным кремом, абрикосовой начинкой и кремом пломбир. (Теграл Каstellа Кейк, Топфил Абрикос, Дели Творожный сыр, Шантипак, Карат Каверлюкс Дарк)



6. Торт «Веласкес» – яркий вишнево-абрикосовый торт с масляным кремом (Изи Вивакейк, Палома Бланка, Дели Творожный Сыр, Пассионата, Топфил Вишня, Топфил Абрикос, Белколад Бланш Селексьон, Кремфил Ультим Шоколадно-Апельсиновый, Кремико, Вивафил Апельсин, Белколад Ле Селексьон, Брило Нейтральный).



7. Торт «Зигзаг удачи» – шоколадно-вишневый коржи с прослойкой вишни и молочным муссом (Теграл Мойст Шоколад Кейк, Изи Бисквисофт Марсала, Топфил Вишня, Белколад Ле Селексьон, Карат Каверлюкс Дарк, Карат Каверлюкс Милк, Мируар Нейтральный).



8. Торт «Ночная Пермь» – муссовый шоколадный торт с черникой и цукатами в коньяке (Теграл Бисквит Какао, Шантипак, Кремико, Вивафил Черника Арония, Белколад Ле Селексьон, Мируар Нейтральный, Армони Нуар СТ).



9. Брауни с чизкейком – шоколадный брауни с крем чиз (Дели Чизкейк, Белколад Нуар Селексьон, Мируар Нейтральный).



10. Печенье «Вуппи Пай» – печенье из двух бисквитных половинок соединенных зефиром (Изи Вивакейк, Палома Бланка, Вивафил Апельсин, Карат Каверлюкс Дарк).



11. Пирожное «Моти» – японское невыпечное пирожное с творожным муссом и начинкой манго (Кремиаль Ванилла, Дели Творожный сыр, Декорфил Манго-Маракуйя, Пассионата, Топфил Манго).

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов компанией АО «Пуратос». Компания ИП Шелковников А.С. и АО «Пуратос» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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