

05 сентября 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся хлебопекарный семинар от ведущего производителя кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компании «Пуратос»

по теме: «**ЗдОрово Жить здорОво!**»

Компания АО 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.



Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор по хлебопекарному направлению АО «Пуратос» - Федосеев Николай (г.Москва)
- Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Кивилёва Ольга (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера (г.Пермь)

Программа семинара:

- ЗОЖ основной тренд 21 века.
- Трансформация рынка и поведения потребителей.
- Решения для вкусного, натурального, полезного и функционального хлеба (хлеба, батон, чиабатта, багет, булочки).
- Дегустация изделий.
- Мастер-класс.

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

Программа семинара:



Батон нарезной – супер мягкий батон со сливочным ароматом.



Багет «Патрон» – пшеничный багет на О-тентик.



Хлеб бездрожжевой Морковный– пшеничный хлеб на закваске с морковью и семенами подсолнечника.



Хлеб «Иммунити» – пшеничный хлеб с пажитником, тимьяном,обогашен дополнительно семенами чиа и витаминами B6, D3.



Хлеб «Костромской» – пшенично-ржаной хлеб наливной, богат

клетчаткой, благодаря большому содержанию ржаных отрубей.



Хлеб «Ситный» – пшеничный хлеб на натуральной сливочной закваске с добавлением манки.



Хлеб «Старорусский гречневый» – пшеничный гречневый хлеб с солодом и семенами льна.



Булочка «Саломея» – ржаная булочка с выраженной солодовой ноткой во вкусе.



Хлеб 100% ржаной «Династия» – ржаной хлеб на закваске с добавлением пророщенных сладких зерен.



Чиабатта – пшеничная чиабатта с ароматной хрустящей корочкой, как из дровяной печи.



Сдоба бездрожжевая – сдоба без внесения дрожжей с фруктовой начинкой.



Сдоба «Австрийский райндлинг» – нежная сладкая сдоба с двумя начинками – фруктовая и маковая.



Печенье – слоено-песочное с начинкой.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР АО ПУРАТОС.

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