

30 января 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с компанией ООО «Саф-Нева» на тему:

«Пасхальные и сдобные изделия».



Компания Lesaffre является одним из мировых лидеров по производству дрожжей и других продуктов ферментации. Компания Lesaffre предлагает широкий ассортимент продуктов, разработанных с учетом высоких требований российских хлебопеков: дрожжи, хлебопекарные улучшители, закваски и заварные пасты. Обладает большим опытом в области хлебопечения и стремится помогать хлебопекам по всему миру.

Скоро будет Пасха – один из самых хлопотных и напряженных периодов для производств. Благодаря сырью компании Саф-Нева на производстве можно решить сразу несколько задач: обеспечить высокое качество продукции, сделать свой кулич особенным для потребителя и, чтобы он оставался мягким и свежим на протяжении всего срока хранения.



Семинар проводили:

региональный менеджер компании ООО «Саф-Нева» – Светлана Чернышева;
национальный технолог компании ООО «Саф-Нева» – Станислав Таврин;
технолог компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления пасхальных и сдобных изделий на основе сырья компании Саф-Нева.

Программа семинара:



Кулич «Пасхальный премиум» (улучшитель Инвентис Софт Кулич).

Благодаря уникальному продукту улучшителю Инвентис Софт Кулич кулич имеет отличный объем, ровную поверхность изделия, приятный золотистый цвет мякиша, аромат ванили, супермягкость до четырех недель.



Кулич «Пасхальный стандарт» (улучшитель Инвентис Софт Крема).

Кулич, благодаря улучшителю Инвентис Софт Крема, имеет золотистый цвет мякиша, большой объем, равномерную мелкопористую структуру мякиша, вкус и аромат домашней выпечки, мягкость изделия до 10 суток.



Кулич «Яблочный» (паста Ливендо Соургрейн Печеное яблоко, улучшитель Мажимикс голубой)

Новое необычное сочетание во вкусе, сочный мякиш, мягкость кулича сохраняется до 10 дней.



Кряффен с цуккатами и шоколадом (улучшитель Инвентис Софт Кулич)



*Норвежский боллер с кардамоном и апельсиновой глазурью
(улучшитель Инвентис Софт Сдоба)*



*Сдоба римская «Маритоццо» с кремом (улучшитель
Инвентис Софт Сдоба)*



*Сдоба кавказская «Ката» (улучшитель Инвентис Софт
Кулич)*



Сдоба «Синнабон» (улучшитель Инвентис Софт Кулич)



*Сдоба «Шведская булочка» с кардамоном (улучшитель
Инвентис Софт Кулич)*



Хлеб «Тортил с полбой» (паста Ливендо Соургрейн Полба, улучшитель Мажимикс Крафт)

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией ООО «Саф-Нева».

Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Саф-Нева» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!! Ждем вас на наши следующие семинары!!!!