

10 октября 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с **компанией «Bakels»** по теме :

## «НОВОГОДНИЙ АССОРТИМЕНТ 2025»

**ООО «Русский Бейклс»**, часть международной группы **Bakels**, уже 20 лет ведет свою производственную деятельность в России. Компании **Bakels** следит за основными тенденциями развития рынка, обменивается опытом и экспертизой с коллегами из других стран, всегда готовы предложить решения для увеличения продаж и повышения качества продукции и эффективности производств клиентов.

Бейклс, являясь группой международных компаний, производит и реализует широкий ассортимент ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отраслей, а также разрабатывает решения и идеи для их применения, оказывая партнерам необходимую технологическую поддержку.

### Ведущие семинара:

Региональный менеджер компании «Bakels» Жемальдинова Юлия,

технолог компании «Bakels»

Митичкина Оксана

Технолог компании ИП Шелковников А.С.



Программа семинара:

### **Линейка хлебов:**



**Штоллен**



**Браффины с апельсином и лимон с маком на смеси Бриошь микс**



**Круассаны** на улучшителе Слойка фрост



**Сдоба мультизлаковая** на смеси Мультисид брэд



**Калач мультизерновой** на смеси Мультисид брэд



**Багет Белый** на улучшителе Красти брэд



**Багет Ржаной Восторг** на смеси Бейкклс Ржаной восторг

**Кондитерский ассортимент:**



**Тарт «Натюрморт»**



**Торт «Венгерский»**



**Торт «Малиновый Дуэт»**



**Торт «Лимончелло»**



**Торт «Пари Брест»**



Эклеры «Для друзей»



Торт «Зарядье»

**Информацию обо всех заинтересовавших Вас изделиях можете получить у технологов компании ИП Шелковников А.С. Так же готовы предоставить Вам образцы для проработки и оказать технологическую помощь.**

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