

17 октября 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный семинар с компанией САФ-НЕВА ООО по теме:

**«Технология приготовления ремесленных хлебов»**

В наши дни потребитель всё больше внимания уделяет вкусу и аромату хлеба. Это заставляет хлебопёков возвращаться к традиционным схемам приготовления теста, которые подразумевают использование длительных холодных технологий, молочнокислых заквасок и опар. Компания САФ-НЕВА предлагает ряд продуктов для производства хлеба на натуральных заквасках, широкую гамму улучшителей которые при небольшой дозировке и стоимости, позволяют существенно улучшить качество готовой продукции (объём, продление сроков хранения, мягкость мякиша, борьба с картофельной болезнью).

Информация, представленная на семинаре, поможет успешно внедрить новый ассортимент ржаных хлебов, от полностью ржаных хлебов до хлебов низкой валки. В ходе мероприятия были продемонстрированы различные технологии приготовления ржаного теста: на заквасках, на заварках, прямой метод с применением инактивированной закваски, а так же смешанные технологии.



Семинар и мастер-класс проводили: технолог компании САФ-НЕВА ООО –Таврин Станислав  
технологи компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера и Кивилева Ольга.

**Программа семинара:**



**Хлеб Полбяной заварной (Заварная паста Livendo®**

**«Соургрейн Полба»)**



Хлеб «Бородинский яблочный» (Заварная паста Livendo®

«Соургрейн Печёное яблоко» )



Хлеб «Графский» (Заварная паста Livendo® «Соургрейн

Печёное яблоко» )



Хлеб зерновой ржаной с использованием Заварная паста

Inventis® «Рижская темная»



Заливной тёмный хлеб с использованием Livendo® «Аром

лебен Экстратёмный»



Чиабатта солодовая тёмная с использованием **Livendo®**

«Аром левен Экстратёмный»



Пулъезе -деревенский хлеб на опаре бига



Хлеб Рустик-деревенский хлеб длительного брожения



Пицца Римская



**Пицца традиционная** длительного брожения.

**ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР КОМПАНИИ САФ-НЕВА ООО. У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.**

**Благодарим всех участников за внимание!!! Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!**