

18 октября 2023 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся семинар по теме:

«Многообразие хлебобулочных изделий»

Семинар проводили:

Технологи компании САФ-НЕВА ООО – **Таврин Станислав, Яковлев Владимир.**

Региональный менеджер B2B по Уралу компании САФ-НЕВА ООО - **Чернышева Светлана**

Технологи компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



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

Программа семинара

Лаваш:



— крем-руаяль на кефире с холодным брожением;



— лаваш заварной с полбой на заварной пасте Ливендо

Соугрейн полба;



— армянский лаваш *Матнакаш* на улучшителе *Мажимикс*

крафт.

Чиабатта:



— с пророщенным зерном ржи на пасте *Ливендо соугрейн*

рожь ;



— *Маисовая* на заварной пасте *Инвенчис Маисовая*

Ржаные хлеба:



— *Бородинский хлеб* на стартовой культуре *LV 5*;



— *100% ржаной хлеб* на закваске *Аром Левен тёмный*.



Багет французский на пулише на улучшителе Мажмикс

крафт. ;



Зерновая слойка с начинкой на заварной пасте Инвентис

Овсяная.

Гости были ознакомлены с продукцией компании «Саф-Нева», представленной в России: различные виды дрожжей, хлебопекарные улучшители на все случаи жизни и заварные пасты Inventis®. Каждый участник получил возможность задать интересующие вопросы технологу компании «Саф-Нева» и покинул семинар с хорошим багажом полезной информации, новых идей и образцов продукции, изготовленной на мастер-классе.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО САФ-НЕВА.

У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.

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

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!