

28 февраля 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся семинар по теме:

## «Пасхальная и сдобная выпечка»

Семинар и мастер-класс проводили: технолог компании САФ-НЕВА ООО – **Таврин Станислав**

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 сдобных изделий.



**Кулич сметанный Улучшитель Inventis® «Софт крема»**



**Яблочный пряный кекс с барбарисом и изюмом;**

**Заварная паста Livendo® «Соургрейн Печёное яблоко»-Новинка!**



*Донатсы растяжные замороженные на Инвентис софт*

кулич;



*Ватрушка с вишневой начинкой*



*Ромовая баба с апельсиновой пропиткой на Инвентис*

софт кулич;



*Лимонный фреш на Инвентис софт сдоба;*



*Тартин Яблочный*

**Заварная паста Livendo® «Соургрейн Печёное яблоко»-Новинка!**



**Кулич ЭКОНОМ** на растительном масле. Улучшитель Inventis® «Софт кулич» с ванильным ароматом.



**Паннетон** с изюмом и шоколадными каплями - итальянская пасхальная выпечка. Livendo® LV1—это стартовая культура для приготовления закваски.

*Гости семинара были ознакомлены с продукцией компании «Саф-Нева», представленной в России: различные виды дрожжей, хлебопекарные улучшители на все случаи жизни и заварные пасты Inventis®, стартовые культуры для выведения закваски LV1.*

*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!

Благодарим всех участников за внимание!

**Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!**

