

28 марта 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошёл семинар-презентация совместно с компанией РУССКИЙ БЕЙКЛС:

## **«Пасхальные, хлебобулочные и кондитерские изделия с применением ингредиентов компании Bakels»**

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.



На семинаре были представлены актуальные идеи хлебобулочных и кондитерских изделий, которые позволяют легко расширить ассортимент вашего производства и удовлетворить самые взыскательные вкусы!

Семинар проводили:

Региональный менеджер по продажам ООО "Русский Бейклс" г. Екатеринбург

Жемальдинова Юлия.

Менеджеры- технологи компании ИП Шелковников А.С. - Дудина Оксана,  
Колтырина Вера, Кивилева Ольга.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления изделий на основе сырья компании ООО «Русский Бейклс»



**Кулич «Бриошь»** -легкий сливочно-ванильный аромат, «волоknистая» структура у мякиша, хороший объем.



**Кулич «Европейский»** -бездрожжевой кулич с влажным и пористым мякишем



**Кулич «Творожный»**- бездрожжевой кулич с творожным сливочным вкусом.



**Пасха Творожная** –с использованием натурального творога, Фонд суиссе.



**Браффин «Миндально-Фисташковый»**-нежная структура, очень вкусный, свежий и мягкий.



**Браффин «Шоколадный»** с орехом -объем, продление свежести и мягкости в готовой продукции.



**Хлеб «Нутовый»** на смеси «Нутовый Микс» с большим содержанием белка-объем, продление свежести и мягкости в готовой продукции



**Хлеб Мультисид брэд** с низким гликемическим индексом.



**Хлеб «Боденский»** - ароматный ржано-пшеничный хлеб с большим содержанием подсолнечника.



**Булочки «Кукурузные»**-выраженный кукурузный вкус и аромат, простота в использовании, высокие потребительские свойства.



**Багет «Ржаной восторг»**



**Тостовый хлеб «Овощной»**



**Сдоба «Коза рогатая», Сдоба «Легкая»** с различными начинками - легкий сливочный вкус, объем, сохранение свежести и мягкости на протяжении всего срока годности.



**Слоеные изделия с начинками, круассаны** -объем, выраженная слоистость и формоустойчивость, производство замороженных слоеных изделий.



**Печенье «Бисквитное лимонное»**-ароматное бисквитное печенье, простой технологический процесс, стабильное качество, длительный срок хранения.



**Печенье «Брауни»**-Печенье с тонкой корочкой, нежной серединкой, вкус для истинных любителей шоколадных изделий



**Печенье «Мультисид брэд»**



**Печенье «Воздушное», с кокосовой стружкой, с грецким орехом-Воздушное, легкое печенье.**

**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!!!!**