

Семинар «Новинки для кондитерской полки-идеи от ИРЕКС ТРИЭР»



13 февраля 2025г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар с Группой Компаний «ИРЕКС ТРИЭР» по кондитерскому направлению.

В этом году ГК «ИРЕКС ТРИЭР» будет отмечать свой юбилей — вот уже 30 лет компания занимается производством и поставкой высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности России и ряда сопредельных государств и на постоянной основе проводит семинары для клиентов по всем товарным категориям.

Кто-то ностальгирует по своему детству и хочет вернуться в ту уютную пору с домашними тортами, которые пекла мама или бабушка и вкус которых невозможно забыть, или вспоминает о выпечке, которая продавалась в школьной столовой или в буфете. Для кого-то приоритетным остается правильное питание, количество килокалорий в том или ином изделии и его состав, поэтому таким потребителям очень важно, что именно отображено на этикетке. А кто-то все время в бегах и разъездах, поэтому такие покупатели будут выбирать изделия на один укус, которые удобно есть «на ходу».

На семинаре представлены изделия в современном исполнении технологов компании ООО «ИРЕКС ТРИЭР», которые удовлетворят потребность во вкусном и качественном ассортименте покупателей любого возраста!





Ведущие семинара:

- Старший технолог-кондитер ООО «ИРЕКС ТРИЭР» - Чуб Роман
- Старший менеджер развития продаж по регионам ООО «ИРЕКС ТРИЭР» - Полеев Максим
- Менеджер - технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана
- Менеджер - технолог компании ИП Шелковников А.С. – Никитина Татьяна

Семинар — это возможность узнавать последние тенденции в мире хлебопекарного и кондитерского производства, совершенствовать и развивать собственные идеи. Наши семинары - это не только профессиональное развитие, но и приятное общение в кругу единомышленников, возможность клиентам обмениваться опытом с коллегами и повышать квалификацию своих сотрудников.

Теоретическая часть программы включала презентацию о компании «ИРЕКС ТРИЭР».

Практическая часть состояла из демонстрации приготовления кондитерских изделий и дегустацию на основе сырья компании ООО «ИРЕКС ТРИЭР».



Программа семинара:



1. Печенье «Зарина» - шикарное ореховое печенье. Отличный перекус для рабочих будней, который доставит удовольствие и быстро справится с чувством голода. Лакомство поднимет настроение и зарядит энергией на день.

(АЙБУМИН, МЕЛЛА ЛЕСНЯК, ЛИНДЕНЕР)



2. Печенье «С кленовым сиропом» - песочное печенье с добавлением кленового сиропа, которое тает во рту. Выпечка с кленовым сиропом — популярный вид изделий, которые удобно брать с собой для завтраков или кофе-брейков в небольших пекарнях или магазинах.

(АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП, ЛИНДЕНЕР)



3. Изделие «Крусти» - песочная корзина с орехово-карамельным наполнителем (МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ, ПАСТА СОЛОДОВАЯ, КОЗИНАК)



4. Изделие «Чоколатто» - тарт с оригинальным сметанным муссом с какао. Необыкновенное сочетание песочной основы с заварным полуфабрикатом и нежным муссом не оставит никого равнодушным!

(МЮРЕКВИК, ПРОМА ЭКЛЕР, МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, АСТРИ ШОКО КРЕМ)



5. Изделие *Эклер* – это маленький бонус. Импровизация от технолога компании ООО «ИРЕКС ТРИЭР» Романа. Изделия имеют прекрасный объем, что позволяет легко заполнить его кремом.

(ПРОМА ЭКЛЕР, АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОВ ЙОГУРТА)



6. Торт «Йогуртово-малиновый» - воздушный малиновый торт с йогуртовым муссом. Сочетание клубники и банана, не оставит равнодушным даже самого искушенного потребителя.

(БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ, ААСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ, ПРОМА ФОНД 777, АРОМАТИЗАТОР ВАНИЛЬ, АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ, ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ АСТРИ)



7. Торт «Шоко вишня» - бисквитный вишневый торт с шоколадным муссом.

(АСТРИ ШОКОМАФФИН, КОНФИТЮР ВИШНЯ ТЭ-40 АСТРИ, МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, АСТРИ ШОКО КРЕМ, АСТРИ ФОНД 777)



8. Торт «Клубника-банан» - банановый чизкейк, с клубничным бисквитом. В арсенале профессионального кондитера есть много различных способов, как найти поистине утонченное и красивое решение для дизайна восхитительного торта, способного пленить потребителя.

(ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ, АРОМАПАСТА КЛУБНИКА, МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, АРОМАПАСТА БАНАН, КЛАРО, ФЯН КЛУБНИКА)



9. Торт «Шоко-фит» - протеиновый торт с шоколадным кремом без добавления сахара. Польза протеина и клетчатки делают этот десерт и полезным, и вкусным одновременно!

(ПРОТЕИН МИКС, АСТРИ-ФИКС, ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД БЕЗ САХАРА)



10. Рулет «Зимний лес» - шоколадный бисквит с карамельным кремом. Настоящее лакомство для сладкоежек!

(БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО, ВИП ДРИМ, КРЕМ АСТРИ БЛАНКА, АСТРИ ШОКО КРЕМ, АРОМАПАСТА ТОФФИ)



11. Изделие «Медово-ореховое» - кулич медовый, с добавлением ядра грецкого ореха. Сочный медовый бисквит с грецким орехом и оригинальной отделкой — станет прекрасным украшением праздничного стола.

(АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ, ГЛОФА ЭКСТРАКТ)



12. Изделие «Верона с творогом» - бездрожжевой творожный кулич, с покрытием сахарной глазури. При творческом подходе к делу пасхальные куличи можно превратить в настоящее произведение искусства. Простор для творчества при их оформлении безграничен!

(ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ)

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО «ИРЕКС ТРИЭР»

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!!!

