

Компания «Фудмикс» является современным Российским производителем высококачественных ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной промышленности.



История компании: более 20 лет на рынке пищевых ингредиентов. Территория продаж охватывает пищевые производства и оптовые компании не только на территории РФ, но и Белоруссии, Казахстана, Узбекистана, Армении и др.

Не останавливаясь, компания «Фудмикс» постоянно совершенствует свою продукцию, прислушивается к пожеланиям своих клиентов и воплощает самые смелые идеи в реальность. Новые смеси, начинки, подбор сырья и дозировок, инновации и технологии. Компания открыто смотрит в будущее и готова передать своим клиентам знания и технологии.



10 сентября 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с ведущим производителем кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компанией «Фудмикс», посвященный кондитерским изделиям.

Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор АО «Фудмикс» - Пётр Нифуков (г.Санкт Петербург)
- Технолог-демонстратор АО «Фудмикс» - Анна Ямщикова (г.Санкт Петербург)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Колтырина Вера (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Никитина Татьяна (г.Пермь)



Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий на основе сырья компании Фудмикс.

Программа изделий семинара:



1.Пшеничный подовый «Южный» – подовый пшеничный хлеб с мелкопористым мякишем и золотистой корочкой. Морковь в составе смеси придает приятный сладковатый вкус.



2.Пшеничный подовый «Южный» – подовый пшеничный хлеб с мелкопористым мякишем и золотистой корочкой. Морковь в составе смеси придает приятный сладковатый вкус.



3. Хлеб подовый «Зерновой» – пшенично-зерновой хлеб с большим содержанием семян льна.



4.Зерновая чиабатта – крупнопористый мякиш и насыщенный зерновой вкус.



5. Основа для сэндвича.



6. Хлеб пшеничный Формовой – пшеничный формовой хлеб с большим содержанием семян льна тыквы и подсолнечника. Пониженное содержание соли в готовом хлебе. Не требуется вносить соль в рецептуру, она уже есть в составе смеси.



7. Корншпиц Утренний – современное решение для продуктов, сочетающих в себе традиции хлебопечения и актуальную концепцию сбалансированного питания.



7. Корншпиц Утренний – современное решение для продуктов, сочетающих в себе традиции хлебопечения и актуальную концепцию сбалансированного питания.



8.Булочка Дальневосточная – с необычным сочетанием злаков, семян, фруктовых и овощных компонентов создает многогранный вкус. Изделие имеет привлекательный внешний вид. Уникальный состав – для уникального хлеба.



9.Печенье «Зерновое» - рассыпчатое печенье со смесью семян (Смесь «Монтемикс 45/01»)



10.Печенье «Амарена» - сдобное печенье с ароматом вишни с вишневой/миндальной начинками (Смесь «Монтемикс 45/01B, ДэллиФрут с ароматом Вишни, ДэллиКрем с ароматом миндаля)



11.Печенье «Морковно-абрикосовое» - сдобное морковно-абрикосовое печенье с абрикосовой начинкой (Смесь Монтекейк 15/10, ДэллиФрут Абрикос»)



12. Печенье «Ракушка» - песочное рассыпчатое печенье под отсадку (Смесь «Монабейк 60/03»)



13. Печенье «Ракушка» - песочное рассыпчатое печенье под отсадку (Смесь «Монабейк 60/03»)



14. Печенье «Маковка» - сдобное печенье с добавлением маковой начинки (Смесь «Монабейк 60/03», Маковая начинка Премиум)



15. Печенье «Шоколадные палочки» - сдобное печенье с приятным шоколадно-апельсиновым вкусом (Смесь "Sofimix арт. Варадеро")



16.Кекс «Рождественский» - мягкий ароматный кекс с бархатистой структурой, декорирован сахарной помадкой (Смесь «Sofi Cake» 17/01 арт. Ванильно-сливочный, Помадка сахарная белая)



17.Кекс «Чемпион» - масляный кекс с ароматом сливочного масла и необычным грильяжным покрытием (Смесь «Монтемикс Домашний», «Монабейк 60/10»)



18.Кулич «Домашний» - бездрожжевой кулич с ароматом сливочного масла и приятно желтым мякишем. Срок годности до 45 суток. Декорирован белой сахарной помадкой (Смесь «Монтемикс Домашний», паста для сбивания Монте, улучшитель «Лонгимикс», помадка сахарная белая (цветная: желтая, голубая, розовая, зеленая)).



19.Пирог «Гранола» - пирог на основе масляного бисквита с ярким ванильно-сливочным вкусом с прослойкой абрикосового конфитюра и слоем гранолы на основе овсяных хлопьев, семян тыквы, подсолнечника, льна, кунжута, смеси орехов и сухофруктов. Полезный снэк к чайному столу. (Смесь «Монтемикс Домашний», конфитюр «Sofi» абрикосовый 40%, смесь «Монабейк 60/10», сироп «Sofi»)



20.Пирог «Венский с ягодами» - сочный масляный ванильный пирог с ягодами и сметанной заливкой. (Смесь «Монтекейк 45/12», загуститель «Монтефикс 24/02», гель кондитерский «Dally Gel» нейтральный)



21.«Чизкейк «Нью-Йорк» - популярный десерт влюбом городе мира! В основе корж из песочно-масляной крошки и сырная начинка с тающей во рту структурой (Смесь «Sofi Ultra» арт. 06,загуститель «Монтефикс» арт.24/02)



22.Пирожное «Малиновый зефир» - нарезные пирожные на основе шоколадного масляного бисквита, малинового крема, похожего на зефир. Декорированы зеркальной малиновой глазурью (Смесь «Монтемикс 45/01 арт.Ш, начинка «ДэллиФрут» Малина, конфитюр «Sofi» малиновый 40%, гель кондитерский Dally Gel с ароматом малины, гель «Sofi Miroir» с ароматом ванили)



23.Торт «Дуэт» - торт на основе классического ванильного бисквита с сочетанием творожного и шоколадного кремов (Смесь»Монтебисквит12/05, «Крем Ваниль», начинка «ДэллиКрем»Творожная и начинка «ДэллиКрем»Шоколадная»)



24.Торт «Брусничка» - легкий торт на основе классического ванильного бисквита прослойкой воздушного ягодного крема. Декорирован яркой брусничной начинкой. (Смесь «Монтебисквит 12/05», «Крем Ваниль», начинка ДэллиФрут Брусника)



25.Торт муссовый «Фисташковый пломбир» - торт на основе ванильного масляного бисквита и легкого фисташкового мусса, похожего на мороженое, декорирован зеркальной глазурью. (Смесь «Sofi Cake 17/01» арт. Ванильно-сливочный, начинка «ДэллиКрем» с ароматом Фисташки, начинка «ДэллиКрем» с ароматом сгущенки, гель «Sofi Miroir» с ароматом ванили)



26.«Меренговый рулет» - популярный десерт из воздушного меренгового коржа, малиновой начинки и сырного крема. Топ продаж! Подходит для замораживания. (Смесь «Альбумикс», загуститель «Монетфикс 24/02», смесь «Крем Ваниль», конфитюр «Sofi» Малина 40%, нетающая сахарная пудра ДэллиСвит»)

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией «Фудмикс».

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

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!