

3 сентября 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся хлебопекарный семинар от ведущего производителя кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компании «Пуратос» по теме: «СОЗДАЙ ИДЕАЛЬНЫЙ ХЛЕБ!»

Компания АО ПУРАТОС—международная группа компаний, предлагающая широкий ассортимент инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. На сегодняшний день продукты ПУРАТОС доступны более чем в 100 странах мира. ПУРАТОС создает инновационные решения для здорового питания и благополучия людей по всему миру.



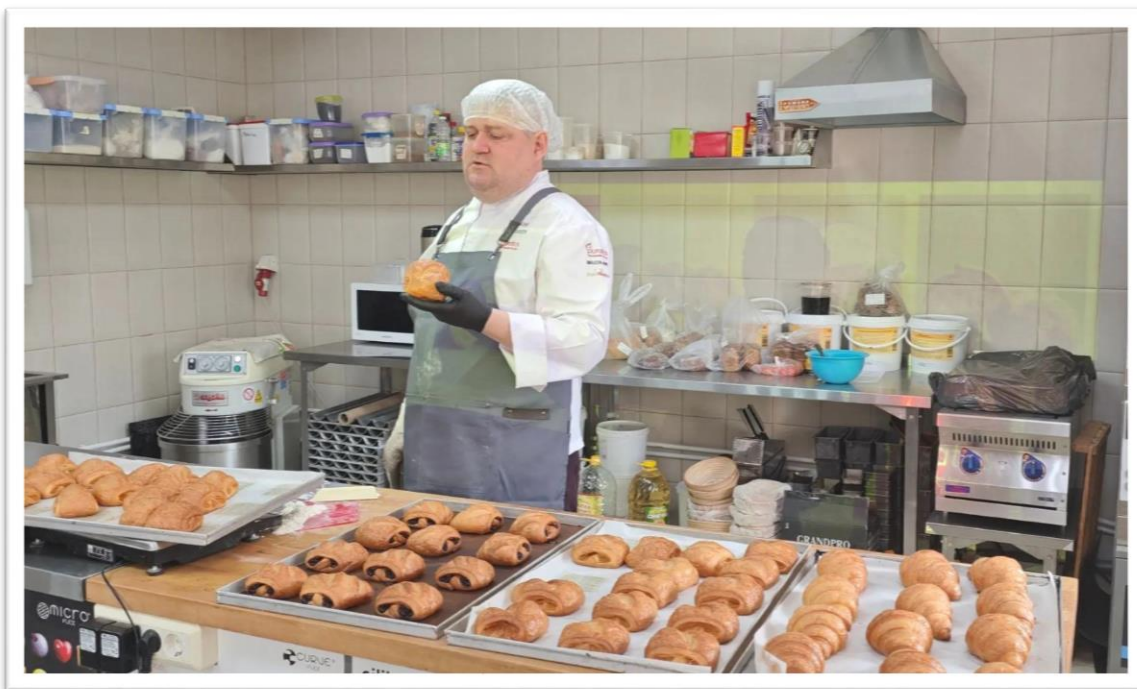
Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор по хлебу АО «Пуратос» - Федосеев Николай (г.Москва)
- Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера (г.Пермь)

Программа семинара:

- Повышение вкусовых характеристик хлеба: о заквасках и не только.
- Улучшение качества хлебных изделий – ферменты и улучшители.
- Новые идеи декора.

Практическая часть семинара включала дегустацию изделий (пшеничные рустикальные хлеба, ржано-пшеничные хлеба, сдоба с начинкой, слойка) и мастер-класс по разделке и декорированию фокаччи и чабатты.



Программа семинара:



1. Хлеб пшеничный «Беловежский» – пшеничный хлеб на закваске с рустикальным декором.



2. Хлеб «Ивановский» - темный заварной хлеб с семенами подсолнечника и кориандром.



3. Хлеб «Балтийский» - заварной ржаной хлеб с кориандром и декором из семян.



4. Хлеб «Белые росы» – хлеб пшенично-ржаной на закваске с карамельно-солодовым вкусом с пророщенным зерном ржи.



5. Хлеб морковно-зерновой «Инской» - пшенично-ржаной морковный хлеб на закваске. Легкий, воздушный, крупнопористый мякиш, хороший объем, сбалансированный вкус, сладковатый.



6. Хлеб «Летний» - вкусный полезный пшеничный хлеб на Квасной заварке с ржаной клетчаткой - легкий и ароматный.



7. Хлеб «Мистер Хлеб» - пшенично-ржаной хлеб на закваске с большим содержанием протеина, минералов и витаминов. Тренд 2025-2026г – «Протеины на упаковке продуктов питания!».



8. Хлеб «Наливной с пророщенными зернами ржи» - пшенично-ржаной ароматный хлеб с пророщенными зернами ржи, с влажным «деревенским» мякишем, сохраняющий долго мягкость и свежесть.



9. Чибабатта Кукурузная – ароматная, крупнопористая рустикальная чибабатта на закваске со сливочно-кукурузным вкусом.



10. Фокачча с сырным соусом – ароматная крупнопористая лепешка с сырной начинкой из сыра чеддер.



11. Киш – не сладкий пирог на мягком песочном тесте с гастрономическими начинками с использованием гастрономических сливок Кьюзипак (новинка!).



12. Сдоба «Наслаждение» - сдоба с нежной, волокнистой структурой мякиша, со вкусом и ароматом сливочного масла с продленной мягкостью до 10 дней без внесения консервантов в упаковке.



13. Слоеные изделия с фруктовыми начинками на новом улучшителе Кимо Круассан – один улучшитель подходит для разного способа приготовления замороженных слоеных изделий.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур АО «Пуратос». Компания ИП Шелковников А.С. и АО «Пуратос» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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

Приходите за вдохновением и вкусными решениями! Будем рады видеть вас!