

Современные покупатели ищут новые формы, виды и вкусы изделий при выборе как повседневного, так и тематического ассортимента.



Вот уже 30 лет Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» занимается производством и поставкой высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности России и ряда сопредельных государств.

Все эти годы команда компании Ирекс Триэр стремится вдохновлять своих клиентов на новые свершения в мире выпечки и оставаться не только надежным партнером, но и источником, из которого можно черпать новые идеи и знания, дающие силы, сегодня и в будущем, вместе осуществлять лучшую миссию на Земле: дарить людям радость и счастье.

Заслуженно высокая репутация, инновационные идеи, огромный опыт в производстве сырья сделали Группу компаний «ИРЕКС ТРИЭР» ключевыми партнерами на российском и международном рынке пищевых ингредиентов.

12 февраля 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с ведущим производителем кондитерских и хлебопекарных ингредиентов ГК «ИРЕКС-ТРИЭР».

Тема семинара: «Новинки для кондитерской полки-идеи от ИРЕКС ТРИЭР».



Семинар проводили:

- Старший технолог-кондитер ГК «ИРЕКС-ТРИЭР» - Чуб Роман (г.Москва)
- Старший менеджер развития продаж по регионам ГК «ИРЕКС-ТРИЭР» – Полеев Максим (г.Москва)
- 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 презентацию-дегустацию и мастер-класс по приготовлению и сборке торта и других кондитерских изделий на основе сырья компании «ИРЕКС-ТРИЭР».

Программа изделий семинара:



1. Печенье «Овсяное» мягкое – традиционное овсяное печенье с сахарным сиропом. (Смесь Овсяная, Линденер, Глофа Экстракт, Сироп сахарный Астри, Астри сухие духи)



2. Печенье «Израильское» - песочное печенье с мёдом и семенами подсолнечника. (Мелла Мюрб Концентрат, Глофа Экстракт, Астри глазурь с ароматом ванили)



3. Пряник «Сдобный» - нежный, воздушный пряник с сахарным сиропом. (Маффин-софт концентрат, Линденер, Сироп сахарный Астри)



4. Кукис «Нежная фисташка» - сладкое печенье с ванильным кремом и ароматом фисташки. (Астри кукис концентрат 10%, Шокобелла молочный шоколад, Сироп сахарный Астри, Аромапаста фисташка, Крем Астри бланка)



5.Изделие «Кекс морковно-апельсиновый» - кекс со свежей морковью, цукатами и грецким орехом. (Маффин-софт концентрат, Аромапаста классик со вкусом апельсина)



6.Изделие «Кулич» со вкусом манго и овсяными хлопьями – очень сочный кулич с нежным вкусом манго. (Маффин-софт концентрат, Глазурь темная АОЭ, Аромапаста манго)



7.Пирог «Рисовый с яблочной начинкой» - эксклюзивный рисовый пирог с яблочной начинкой. (Ирекс кекс рисовая, Астри ароматное яблоко, Кларо)



8.Пирог «Датский» - песочный пирог с творожной начинкой и шоколадным бисквитом. (Мелла мюрб концентрат, Астри творофикс, Астри шокомаффин)



9.Тарт «Апельсиновый» - песочный тарт с заварным кремом и апельсиновым муссом. (Мелла Мюрб Концентрат, Конфитюр апельсин с морковью TN, Астри фонд 888, Аромипаста классик со вкусом апельсина, Крем стандарт)



10.Десерт «Тирамису» - шоколадный десерт с кремом тирамису. (Астри бисквит концентрат 30%, Темная глазурь АОЭ, Крем стандарт, Астри фонд тирамису, Вип Крем сливки, Аромипаста мокка)



11.Пирожное «Ягода-малинка» - порционное пирожное с сублимированной малиной. (Астри бисквит концентрат 30%, Вип Дрим сливки, Астри колд крем, Аромипаста малина)



12.Пирожное «Манго-облепиха» - бисквитное пирожное, с муссом из манго и облепихи, а также добавлением конфитюра питахайя. (Маффин-софт концентрат, конфитюр питахайя, Мелла чизкейк, Аромипаста манго, Аромипаста персик)



13.Торт «Молочный» - бисквитный торт с какао и заварным кремом. (Бисквитный концентрат с какао, Крем стандарт, Вип Дрим сливки, Астри фонд 888, Каокрем)



14.Торт «Знойное яблоко» - бисквитный торт с яблочной начинкой и сметанным муссом. (Астри ароматное яблоко, Бисквитный концентрат с какао Паста джелато ваниль бурбон, Мелла Чизкейк)



15.Торт «А-ля Рафаэлло» - бисквитный масляный торт с кокосовым муссом и вафельной крошкой. (Промекс концентрат 15%, Крем Астри бланка, Астри фонд 888)

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов ГК«ИРЕКС-ТРИЭР».

Компания ИП Шелковников А.С. и ГК«ИРЕКС-ТРИЭР» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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