

15 октября 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный практически-дегустационный мастер-класс совместно с компанией ООО «Саф-Нева» на тему: **«Ремесленные хлеба»**.

Компания Lesaffre придает большое значение тесному профессиональному сотрудничеству с хлебопеками и выявлению их потребностей. Обладает большим опытом в области хлебопечения и стремится помогать хлебопекам по всему миру, повышать их профессиональный уровень.



Мастер-класс проводили:

региональный менеджер компании ООО «Саф-Нева – Светлана Чернышева;

национальный технолог компании ООО «Саф-Нева» – Станислав Таврин;

технолог компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина.

В ходе мастер-класса участники смогли принять непосредственное участие в изготовлении различных хлебобулочных изделий, что помогло глубже понять особенности технологического процесса того или иного изделия. Ассортимент изделий был подобран таким образом, чтобы подробно разобраться в технологии изготовления, как прямым способом, так и с ночным брожением. Вниманию участников были предложены изделия на закваске, различных заварных пастах и улучшителях компании ООО «Саф-Нева».



Программа мастер-класса:



Хлеб «Заливной с пророщенным зерном ржи» (заварная паста Ливендо Соургрейн Рожь, улучшитель Мажимикс с голубой этикеткой)

Разобрали технологию заливного хлеба с добавлением заварной пасты Ливендо сургрейн Рожь, которая придает изделиям тонкий аромат и легкую «кислинку», насыщенный вкус с нотками солода и орехов. Хлеб имеет высокую пищевую ценность: обогащен белком, пищевыми волокнами и витаминами группы В.



Тартин с паприкой (заварная паста Инвентис Актимикс семена и паприка, Мажимикс крафт)

Главной особенностью тартина с паприкой является использование готовой заварной пасты Inventis «Актимикс-семена и паприка», которая придает мякишу характерный аромат, цвет и текстуру.



Хлеб «Воскресенский» (закваска Ливендо LB1, улучшитель Мажимикс с голубой этикеткой)

Сливочный ремесленный хлеб с хрустящей корочкой и нежным мякишем. Тесто готовится с использованием закваски Ливендо LB1 и заварки (на основе манной крупы и кипятка) и опары.



Багет «Ремесленный»
(закваска Ливендо ЛВ1,
улучшитель Мажимикс крафт)

Разобрали на мастер-классе принцип использования заквасок и тестоведения для получения крупнопористой структуры мякиша, а также получение гребешка на поверхности ремесленного багета.



Фокаччо с паприкой (заварная паста Инвентис Актимикс – семена и паприка, улучшитель Мажимикс крафт)

Это традиционная итальянская лепешка с мягким мякишем, хрустящей корочкой и выраженным пикантным вкусом. Особенностью данной рецептуры является использование специализированных хлебопекарных ингредиентов собственного производства, которые обеспечивают тесту необходимую эластичность, а готовому изделию — насыщенный аромат, цвет и структуру.



Лаваш пряный (заварная паста Инвентис Актимикс – семена и паприка, улучшитель Мажимикс крафт)



***Штрудель слоеный
бездражжевой (улучшитель
Инвентис Софт Крема)***

Классический бездражжевой штрудель с использованием улучшителя Инвентис Софт Крема разработанного специально для сдобных и слоеных изделий. Улучшитель придает изделиям сливочный вкус и аромат, приятный золотисто-желтый оттенок, повышает эластичность теста, помогая ему удерживать начинку.



***Кекс «Яблочный» (заварная паста
Соургрейн Печёное яблоко)***

Главная отличительная черта этого кекса — использование заварной пасты Livendo® «Соургрейн Печёное яблоко» вместо обычных фруктовых добавок. Паста содержит натуральные компоненты, которые придают мякишу глубокий аромат карамелизированного яблока, легкую благородную кислинку и красивый оттенок. Кекс позиционируется в том числе как праздничная и пасхальная выпечка.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов компанией ООО «Саф-Нева».

Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Саф-Нева» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!! Ждем вас на наши следующие семинары и мастер-классы!!!!