

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, Украины 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.

2 октября 2025 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» - Аносова Светлана (г.Санкт Петербург)
- 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 кондитерских изделий на основе сырья компании Фудмикс, а также презентацию.



Программа изделий семинара:



1.Торт «Вишня-миндаль» - муссовый торт с миндальным бисквитом, лёгким вишневым муссом и компоте из вишни с легкой ноткой амаретто. Покрит вишневым гелем. Украшен коктейльной вишней и декором из белого шоколада (смесь «Sofi Ultra арт.06», начинка «ДэллиФрут» Вишня, конфитюр «Sofi» Вишня, гель «Dally Gel» Вишня).



2.Торт «Тропический» - муссовый торт с ванильным бисквитом и тропическим муссом манго-маракуйя. Покрит гелем манго (смесь «Монтемикс 45/01Л», сироп «Манго-маракуйя», крем «DALLY» сливочный, гель «Dally Gel» Манго).



3.Торт «Генерал» - в этом «королевском» торте сочетаются три вида бисквита: маковый, ореховый и с черносливом. Прослойка из нежного крема со вкусом варенного сгущенного молока. Покрит шоколадной зеркальной глазурью (смесь «Монтемикс Домашний», начинка маковая "ДэллиМак", смесь «Крем Делюкс», гель "Sofi MIROIR" с ароматом шоколада).



4.Торт «Медовик» - воздушные медовые коржи прослоены сметанно-сливочным (смесь «Монакейк 21/15», смесь «Крем ваниль», солодовый экстракт, смесь «Монте-Джел»).

Для декора торта использовали пчёл из глазури компании «Дилайт» и пчелки из шоколада компании «Италика» (Irca).



5.Торт «Клубничный мохито» - сочетание лимонного бисквита с сочной клубничной начинкой, лаймовой пропиткой и шоколадным кремом. Покрит зеркальным гелем с цедрой лайма (смесь «Sofi Cake17/01 арт. Лайм», начинка «ДэллиФрут» Лимон, конфитюр «Sofi» Клубника 40%, смесь «Монте-Джел», шоколадная масса белая, гель «Dally Gel» нейтральный).



6.Руллет «Меренговый» - нежный воздушный рулет со сливочно-ванильным кремом и малиной (смесь «Альбумикс», смесь «Крем Ваниль», нетающая пудра «Дэлли свит»).



7.Пирожное «Шоколадная фисташка» - яркий вкус фисташкового бисквита в сочетании с шоколадным кремом (смесь «Sofi Cake 17/01 арт. ванильно-сливочный, крем «Dally» сливочный).



8.Кекс «Пряный» - пряный кекс с большим включением орехов и сухофруктов. Покрит сахарной помадкой, украшен миндалем, сушеной вишней и клюквой (смесь «Монтекейк 45/12» Венский пирог, смесь «SofiPan-Aromaspicy», солод ржаной, смесь «Помадка сахарная белая»).



9.Корзиночка «Пахлава» - пахлава в песочной корзиночке с добавлением грецкого ореха на основе из песочно-дрожжевого теста (улучшитель «Sofi Ultra», смесь «Альбумикс», гель кондитерский «DallyGel» нейтральный арт. ГП).



10.Пряник «Лимонный» - лимонный пряник из нежного теста с пряной ноткой и фруктовой лимонной начинкой. Покрит сахарной помадкой (смесь «Монтемикс 45/01 Л», смесь «Монабейк 60/07», начинка «ДэллиФрут» лимон, смесь «Помадка сахарная белая»).



11. Пряник с вишневой начинкой – мягкий ароматный пряник с вишневой начинкой. Покрит сахарной помадкой (смесь «SofiMix арт.Варадеро», «Монабейк 60/07», сироп «Sofi», начинка «Дэллифрут» вишня, смесь «Помадка сахарная белая»).



12. Печенье «Крендель» - песочное печенье в форме кренделя с корицей, покрыто сахарной нетающей пудрой Делли-свит (смесь «Sofi Ultra арт.06», начинка «ДэллиКрем» с корицей, смесь "Монтефикс 24/02", сахарная помадка белая)



13. Печенье «Крендель» - песочное печенье в форме кренделя с ванильным кремом, покрыто сахарной помадкой (смесь «Sofi Ultra арт.06», начинка «ДэллиКрем» ванильная, смесь "Монтефикс 24/02", сахарная помадка белая)



14. Печенье «Ванильное» - нежное печенье с ванильной начинкой (смесь «Монтемикс 45/01», начинка «ДэллиКрем» ванильная).



15. Печенье «Амарена» - сдобное печенье с ароматом вишни. смеси Монтемикс 45/01 В. Отделка из начинки термостабильной ДэллИФрут вишня. Декорировано миндальными лепестками.



16.Зефир «Ягодный» - воздушный зефир (смесь для белкового п/ф «Альбумикс», нетающая пудра «Дэлли-Свит»).



17.Зефир «Ванильный» - воздушный зефир (смесь для белкового п/ф «Альбумикс», нетающая пудра «Дэлли-Свит»).

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!!!!