

12 марта 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный практически-дегустационный мастер-класс совместно с компанией ООО «Саф-Нева» на тему:

«Хлебобулочные изделия на заварках и заквасках».



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 «Тартин Овсяный» (заварная паста Инвенчис Овсяная, улучшитель Мажимикс крафт).

Этот хлеб может быть удостоен вниманию поклонников ЗОЖ за счет полезных ингредиентов в составе пасты Инвенчис Овсяная, таких как пропаренный овес, семена льна, овсяная мука. На мастер-классе разобрали особенности тестоведения для тартинов и технику надрезания под гребешок.



Хлеб «Пумперникель» (заварная паста Инвенчис Рижская темная, Аром левен Темный, улучшитель Мажимикс с голубой этикеткой).

Тяжелый, заварной хлеб на основе пасты Инвенчис Рижская темная имеет темный мякиш с нежным ароматом специй, а благодаря большому внесению семян подсолнечника (до 70%) и семян льна подойдет всем любителям ЗОЖ.



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

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



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.



Чиабатта «Солодовая» (заварная паста Инвенчис Рижская темная, улучшитель Мажимикс с голубой этикеткой, затемнитель Аром Левен Экстратемный)

На мастер-классе разобрали принцип изготовления чиабаттного теста и технологии холодного брожения. Паста Инвенчис Рижская темная придала изделиям оригинальный, пикантный вкус и уникальный «сочный» мякиш. А затемнитель Аром Левен экстратемный придал темный насыщенный цвет.



Лаваш «Многозерновой» (заварная паста Инвентис Многозерновая, улучшитель Мажимикс с голубой этикеткой)

Вкусный, сочный лаваш, благодаря заварной пасте Инвентис Многозерновая в составе теста, обогащен семенами подсолнечника и льна, ржаным и овсяным резанным зерном. Использовали технологию длительного брожения.



Калач «Полбяной» (заварная паста Ливендо Соургрейн Полба, улучшитель Мажимикс с зеленой этикеткой)

Изделие имеет сочный мякиш с приятным желтоватым оттенком, обладает полезными свойствами за счет заварной пасты Ливендо Соургрейн Полба. Сочетание натуральной закваски, нескольких видов продуктов переработки зерна полбы, семян белого льна и полсолнечника в составе пасты придают изделиям

неповторимый вкус и аромат.



Лепешка «Кукурузная с сырной начинкой» (заварная паста Инвентис Маисовая, улучшитель Мажимикс Крафт)

Проваренные семечки подсолнечника, кукурузная крупка и кукурузная мука в составе пасты Инвентис Маисовая придает лепешке нежный желтый оттенок и сладковатое послевкусие. А сочетание с сырно-чесночной начинкой не оставляет никого равнодушным.

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!!!!