

14 мая 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный теоретически-практический семинар совместно с компанией CSM Ingredients Russia, посвященный хлебобулочным и кондитерским изделиям.

Тема: «Современные технологии в кондитерском и хлебопекарном производстве»



Компания CSM Ingredients - ведущий производитель ингредиентов высочайшего качества более чем в 100 странах с широким ассортиментом маргаринов и жиров, кондитерских ингредиентов, а также ингредиентов для различных промышленных применений в



хлебобулочной, молочной, немолочной промышленности и при производстве мороженого.

CSM Ingredients Russia предлагает ассортимент высококачественных ингредиентов, разработанных для мелких ремесленных пекарен и крупных промышленных предприятий, а также для розничных сетей и предприятий общественного питания. Компания постоянно расширяет свой ассортимент чтобы иметь больше вариантов для решения самых разнообразных запросов рынка в кондитерской и хлебопекарной сферах.

Ингредиенты кондитерского направления отличаются высоким качеством и прекрасными рабочими характеристиками – на их базе можно выполнить изделие любой сложности, не прибегая к включению дополнительных продуктов – кроме. Разве что, муки и сахара.

Технологами CSM Ingredients разработан широкий спектр рецептов, на основе которых даже начинающий кондитер сможет создать ассортимент изделий на любой вкус – от пышных маффинов и традиционного американского печенья до песочных, бисквитных, миндальных тортов с разнообразием кремовых и фруктовых прослоек.





Семинар проводили:

главный технолог компании CSM Ingredients - Сергей Фетисов,
технолог-демонстратор хлебопекарного направления - Ермаков Алексей
технологи компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина, Оксана Дудина, Татьяна Никитина,

На семинаре были представлены высококачественные продукты компании CSM Ingredients, готовые решения по его использованию, предложены варианты изделий для формирования привлекательного товарного ассортимента на прилавке.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных, пасхальных, сдобных, слоеных и кондитерских изделий на основе сырья компании CSM Ingredients,

Программа семинара (хлебное направление):



ХЛЕБ АЦТЕКОВ

*Вкусный и ароматный кукурузный хлеб
(смесь Маис Микс)*



МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

*Зерновой хлеб с морковью
(смесь Крафткорн Профи)*



ХЛЕБ ДЖЕНУМИКС

*Темный многозерновой хлеб с сладковатым
вкусом и ароматом ржаной закваски
(смесь Дженумикс Дарк)*



ХЛЕБ СОЛНЕЧНЫЙ

*Формовой зерновой хлеб с большим содержанием
льна, тыквенных семечек, подсолнечника
(смесь Зонненкорн Профи)*



ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

*Ржано-пшеничный хлеб с ярко выраженным вкусом
свойственным традиционным прибалтийским
хлебам
(солодовый экстракт Мальц Ульмин, смесь Балтик
Профи)*



НАЛИВНОЙ ХЛЕБ

*Формовой хлеб с влажным мякишем
(смесь Кэти Багет Рустикальный)*



БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

*Мягкая булочка для гамбургера
(улучшитель Самупан Софт)*



ТАРТИН

*Хрустящий хлеб на основе натуральной
высушенной пшеничной опары
(смесь Джелуит Верде)*



МИНИ БАГЕТЫ

*Мини багеты с ароматом средиземноморских
трав, с отделкой пикантными Тайгер пастами
(смесь Итальян Микс Тайгер пасты)*



ПАНЕТТОНЕ

*Традиционный итальянский Панеттонне
(смесь Престиж)*



КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ

*Нежный Круассан с миндальной начинкой
(маргарин Гранд Патиссьер Круассан, улучшитель
СП Плуnderтайгбакмиттель, смеси для крема
Майстер Кремипан и Бекинг Кастард Крем)*



КРУАССАН

*Нежный Круассан с миндальной начинкой
(маргарин Гранд Патиссьер Круассан, улучшитель
СП Плуnderтайгбакмиттель)*



КРУАССАН

*Нежный Круассан с миндальной начинкой
(маргарин Гранд Патиссьер Круассан, улучшитель
СП Плуnderтайгбакмиттель смеси для крема
Майстер Кремипан и Бекинг Кастард Крем)*



УЛИТКА С КРЕМОМ

*Слоеная улитка с заварным кремом
(маргарин Гранд Патиссьер Круассан, улучшитель
СП Плуnderтайгбакмиттель, смесь для заварного
крема со сливочным вкусом Бекинг Кастард Крем)*



СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

*Дрожжевая мягкая сдоба с маком
(смесь Майстер Супра Хефетайг с натуральной
высушенной опарой, смеси для заварного крема
Бекинг Кастард Крем)*



СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

*Дрожжевая мягкая сдоба
(смесь Майстер Супра Хефетайг с натуральной
высушенной опарой)*



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ МАРАКУЙЯ-МАНГО

Нежный меренговый рулет с начинкой Фруффи Манго и кремом со вкусом маракуйи.



ТОРТ ПОПКОРН Торт с карамельным муссом на Арома-пасте Тоффи

Карамель и с начинкой Вариегато Попкорн. Декорируется Вафельной Крошкой, Ванильным Кремом и Вариегато Попкорном.



ТОРТ МАЛИНА-НУГА Торт с малиново-клубничным муссом на

Бавария Клубника с Фруффи Малина, дополнен муссом Нуга и хрустящей прослойкой Крокант белый Шоколад.



РУЛЕТ С МАЛИНОЙ Нежный рулетный бисквит со

сливочным кремом, начинкой Фруффи Малина, покрыт хрустящей глазурью Гурман Глейз из Кроканта Красные ягоды и Белого Шоколада.



ПИРОЖНОЕ ФИСТАШКОВАЯ ОПЕРА Ванильный и шоколадный бисквит в

сочетании с фисташковым кремом на Арома паста Фисташка Натуральная и молочным кремом, покрытый молочным ганашем.



ТОРТ СПЕКУЛЮС

Легкий миндальный бисквит с хрустящей прослойкой Крокант Спекулюс, Шоколадным кремом и нежным Шоколадным муссом. Пралиновое покрытие.



КРИСПИ КУБ КРАСНЫЕ ЯГОДЫ *Пирожное в форме куба. Внутри ягодная начинка с малиной Фруффи и личи, в сочетании с ванильным муссом, покрытый хрустящим покрытием гурман глейз с Крокантом Красные Ягоды.*



ТОРТ ОРЕХОВЫЙ ГРИЛЬЯЖ *Торт с насыщенным вкусом орехового пралине в сочетании с миндальным бисквитом, солёной фундучной карамелью, карамельным муссом под карамельным покрытием.*



ЛИМОННАЯ ТАРТАЛЕТКА

Миндальное сабле с хрустящей прослойкой Крокант Лимонное Безе, заварным кремом Бекинг Кастард Крем и меренгой на смеси Майстер Айвайс Микс.



ТРОПИЧЕСКИЙ ЙОГУРТОВЫЙ ТАРТ

Великолепное тесто на смеси Рюр энд Изи с прослойкой йогуртовым кремом, начинкой Фруффи Тропик и тропическим желе.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией CSM Ingredients Russia.

Компания ИП Шелковников А.С. и CSM Ingredients Russia благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!!! Ждем вас на наши следующие семинары!!!