

18 сентября 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. состоялся хлебопекарный семинар от ведущего производителя кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компании «Пуратос»

по теме: **«Хлеб: сочетание вкуса и современных технологий»**

Компания АО ПУРАТОС—международная группа компаний, предлагающая широкий ассортимент инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. На сегодняшний день продукты ПУРАТОС доступны более чем в 100 странах мира. ПУРАТОС создает инновационные решения для здорового питания и благополучия людей по всему миру.



Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор по хлебопекарному направлению АО «Пуратос» -Федосеев Николай (г.Москва)
- Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера (г.Пермь)

Программа семинара:

- Тренды хлебопекарного рынка 2025.
- Улучшение качества хлебных изделий – ферменты и улучшители.
- Повышение вкусовых характеристик хлеба: о заквасках и не только.
- Новые идеи декора.



Практическая часть семинара включала дегустацию и демонстрацию приготовления сдобных изделий.

Программа семинара:



1. Батон «Турецкий» - пшеничный батон на натуральной закваске дурум декорирован кунжутом.



2. Батон «Солнечный» - пшеничный батон с семенами подсолнечника и льна.



3. Хлеб «Тартин» – ремесленный хлеб, пористый, влажный мякиш с лёгкой кислинкой, хрустящей плотной корочкой.



4. Хлеб «Тартин Аркад» - пшеничный хлеб ночного брожения на закваске с овсяными хлопьями, зернами, семенами и с кусочками яблок.



5. Батончик «Хорвацкий» - батон рустикального формата со сливочно-кукурузным вкусом.



6. Хлеб «Калининградский» – традиционный ржано-пшеничный хлеб на закваске.



7. Хлеб «Горчичный» - хлеб на ржаной закваске с горчицей, без использования улучшителя.



8. Хлеб «Князь Мономах» - пшенично-ржаной на натуральной закваске с поджаренным вкусом и с добавлением сладких пророщенных зерен ржи в сиропе.



9. Хлеб «Слобода» - хлеб солодового вкуса с кисло-молочными нотками, с приятным темно-карамельным мякишем.



10. Булочка сдобная гречневая – приготовлена на зеленой гречке, вкусная и полезная сдоба.



11. Роголик «Лимонный» - сливочно-ванильный сдобный роголик с лимонной начинкой.



12. Сдоба «Браво» - сдобная булочка на закваске с двумя начинками – заварной крем и фруктовая начинка.



13. Сдоба «Браво с вишней» - сдобный пирог на закваске с вишневой начинкой.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов АО «Пуратос». Компания ИП Шелковников А.С. и АО «Пуратос» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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