

10 сентября 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел мастер-



класс компании ИТАЛИКА 1995 совместно с компанией IRCA посвященный кондитерским изделиям, на котором были продемонстрированы современные кондитерские решения на основе итальянских ингредиентов IRCA GROUP.

С 1919 года компания является надежным партнером шеф-поваров и пекарей, предлагая восхитительные и изысканные сладкие решения.



Широкий ассортимент продукции включает шоколад, начинки, кремы и смеси, призванные упростить и улучшить ваши кулинарные творения.



Семинар проводили:

- Амбассадор-технолог IRCA Group Russia & CIS – Бронников Александр (г.Москва)
- Менеджер по продажам Италика-Трейддинг- Алексеенко Елена (г.Москва)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана (г.Пермь)
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Никитина Татьяна (г.Пермь)

IRCA Group привезла готовые решения для ежедневных задач на кондитерской кухне и образцы продукции, которые гости с удовольствием дегустировали. Ореховые начинки (фундучная и фисташковая пасты, начинки на основе фундука) и карамель - представлены брендом Irca. Фруктовые пюре Ravifruit, готовые фруктовые и ягодные начинки Fruttidor. Шоколад (линейка итальянского шоколада Irca) и готовый шоколадный декор от Dobra.

Все кондитерские изделия выпекались и собирались в современных силиконовых формах компании Silikomart – формах для муссовых изделий серии 3D.

Такие мероприятия - отличная возможность пообщаться с коллегами, обменяться опытом и получить порцию вдохновения.

В программе семинара амбассадор-технолог IRCA Group Russia & CIS – Бронников Александр приготовил следующие изделия:



Печенье со злаками и пряностями

Песочное печенье сабле со злаками и пряностями. Начинка на основе белого шоколада с апельсиновым курдом в центре.



Шоколадная бриошь

Классическая итальянская бриошь с добавлением какао и апельсиновой начинкой в центре.



Маритоццо

Классическая итальянская бриошь с добавлением какао и со сливочным кремом.



Линцкий торт

Ароматный кекс с пряностями и фундуком. Сочетается с грушевой начинкой внутри и нежным шоколадным покрытием сверху.



Солнечный лимонный тарт

Хрустящее сабле с миндалем, лимонный франжипан и густой курд с яркой цитрусовой кислинкой. Мусс из белого шоколада с лимонным пюре.



Брауни лесные ягоды

Шоколадный брауни с муссом из темного шоколада. В прослойке начинка из лесных ягод и вафельная хрустящая текстура.

Информацию обо всех заинтересовавших Вас изделиях можете получить у технологов компании ИП Шелковников А.С. Так же готовы предоставить Вам образцы для проработки и оказать технологическую помощь.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией Италика совместно с IRCA Group. Компания ИП Шелковников А.С. и Италика-Трейдинг совместно с IRCA Group благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!