

5 марта 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. эксклюзивный семинар, посвященный искусству куличного мастерства, с участием технологов компании «САФ-НЕВА» и компании ООО «ДИЛАЙТ» на тему: «Ассортимент современной пекарни».



Компания Lesaffre является одним из мировых лидеров по производству дрожжей и других продуктов ферментации. Компания Lesaffre предлагает широкий ассортимент продуктов, разработанных с учетом высоких требований российских хлебопеков: дрожжи, хлебопекарные улучшители, закваски и заварные пасты. Обладает большим опытом в области хлебопечения и стремится помогать хлебопекам по всему миру.

Компания ООО «Дилайт» существует на рынке более 20 лет. Всё это время шаг за шагом совершенствует свою работу с покупателями и старается максимально выполнять их потребности в закупке качественного кондитерского инструментария, украшений и сырья.



Пасха — для всех православных людей один из самых светлых и великих праздников в году. А вот для работников хлебопекарных предприятий — это один из самых хлопотных и напряженных периодов. Перед ними стоит сразу несколько задач: обеспечить высокое качество продукции и сделать свой кулич особенным, запоминающимся для потребителя и при этом кулич должен оставаться мягким и свежим на протяжении всего срока хранения. Благодаря сырью компании Саф-Нева на производстве можно решить все поставленные задачи. Куличная кампания может и должна приносить радость.

Компания Дилайт помогает и упрощает изготовление и оформление выпечки и десертов, предлагая пергамент, огромный выбор бумажных форм для куличей, качественных кондитерских мешков, готовый декор из глазури, переводные листы для глазури и шоколада, как готовые решения, так и персонализированные. Цукаты компании Дилайт отлично подходят для пасхальных куличей, штолленов, кексов, маффинов и печенья.



Семинар проводили:

региональный технолог компании «Саф-Нева» - Таврин Станислав;

региональный менеджер компании «Саф-Нева» - Чернышева Светлана;

технолог компании «Дилайт» –Мишин Николай;

менеджер компании «Дилайт» - Оболадзе Екатерина;

технолог компании ИП Шелковников А.С. - Колтырина Вера

В рамках программы была увлекательная демонстрация и дегустация вкуснейших сдобных изделий и куличей с интересной отделкой: от классических вариантов до смелых современных решений.

На семинаре технолог компании «Саф-Нева» раскрыл секреты идеальной выпечки, поделился лайфхаками для безупречного результата. Посетители имели возможность оценить разнообразие техник украшения куличей, задать вопросы нашим мастерам.

Программа семинара:



«Панеттоне» (улучшитель Инвенчис Кулич, Мажемикс голубой, LV1)

Панеттоне — это традиционный итальянский рождественский кекс на закваске, с добавлением изюма и цукатов, имеет совершенно особую текстуру и вкус.



Кулич «Пасхальный премиум» (улучшитель Инвентис Софт Кулич).

Благодаря уникальному продукту улучшителю Инвентис Софт Кулич кулич имеет отличный объем, ровную поверхность изделия, приятный золотистый цвет мякиша, аромат ванили, супермягкость до четырех недель.



Кулич длительного хранения (улучшитель Инвентис Софт Кулич, МХ Милки Банс).

Кулич, благодаря улучшителю Инвентис Софт Крема, имеет золотистый цвет мякиша, большой объем, равномерную мелкопористую структуру мякиша, вкус и аромат домашней выпечки, мягкость изделия до 10 суток.



Кулич «Пасхальный эконом» (улучшитель Инвентис Софт Кулич)

Новое необычное сочетание во вкусе, сочный мякиш, мягкость кулича сохраняется до 10 дней.



Бриош (улучшитель Инвентис Софт Крема)

Традиционная французская сдобная булка, отличающаяся высоким содержанием сливочного масла и яиц.



Норвежский боллер с кардамоном и апельсиновой глазурью (улучшитель Инвентис Софт Крема, паста апельсин)

Сладкие норвежские булочки из сдобного дрожжевого теста с добавлением кардамона покрытые нежнейшей апельсиновой глазурью.



Ватрушка с ягодно-молочной начинкой (улучшитель Инвентис Софт Кулич)

Традиционная ватрушка с двойной начинкой: молочным заварным кремом и малиновой начинкой.



Мэллопэн (улучшитель Инвентис Софт Крема)

Популярная японская сладкая булочка, состоящая из мягкого сдобного теста внутри и хрустящего песочного теста сверху.



Слойка Свердловская (улучшитель Мажемикс Софт Крема)

Слойка, как в детстве — это советская классика.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компаний ООО «Саф-Нева» и ООО «Дилайт».

Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Саф-Нева» и ООО «Дилайт» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!! Ждем вас на наши следующие семинары!!!!