

Мир постоянно меняется, требуя адаптации к новым условиям. В чем же нуждается потребитель сегодня? Концепт АО Пуратос «Вкус счастливых моментов» со счастьем как главной эмоцией строится на создании атмосферы тепла, общения и радости через вкус.

Основными элементами являются эмоциональная связь (делиться счастьем), использование только качественных ингредиентов для создания приятных ощущений и позиционирование продукта как "рецепта счастья".



АО ПУРАТОС – международная группа компаний, предлагающий полный спектр ингредиентов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадных отраслей.

Компания была основана в Бельгии в 1919 году. Компания Пуратос предлагает вам лучшее – ингредиенты, технологии и решения для реализации самых амбициозных идей.

29 января 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный семинар совместно с ведущим производителем кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компанией АО «Пуратос», посвященный кондитерским изделиям на тему «Вкус счастливых моментов».

Семинар проводили:

- Технолог-демонстратор АО «Пуратос» - Канафиева Эльвира
- Региональный менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Никитина Татьяна

В программе семинара была теоретическая часть, включающая в себя актуальные вопросы и дегустацию:

- Рынок кондитерских изделий 2025.
- Потребитель будущего – какой он?
- Дегустация: «Сладкий календарь 2026» – кондитерские изделия для счастливых моментов.

Практическая часть семинара включала в себя мастер-класс по декору и сборке изделий на основе сырья компании Пуратос:

- ✓ декор кремом Амбиант
- ✓ выравнивание торта сливками Шантапак
- ✓ декор кремом-чиш двух цветов и бисквитным мхом
- ✓ изготовление бисквитного мха
- ✓ изготовление декора из глазури Каверфлекс
- ✓ сборка бенто-торт «Пасхальный Кролик»
- ✓ сборка торта «Зимняя Сказка»

Все участники семинара имели возможность принять участие в мастер-классе.



Программа изделий семинара:



Торт «Домашний» Нежные шифоновые коржи с начинкой "соленая карамель". Простой домашний торт. (Теграл Кастелла Кейк, Дели соленая карамель, Белколад Бланш Селексьон, Белколад какао-порошок)



Торт «Сладкие Грёзы» Муссовый торт с лимонно-марципановой начинкой. (Изи Вивакейк, Теграл Альмандо, Шантапак, Пассионата, Дели марципан, Дели лимон, Вивафил лимон, Белколад Бланш Селексьон, Белколад какао-масло)



Бенто-торт «Пасхальный кролик» Банановые бисквиты с крем чиз и грушевой прослойкой. (Теграл Сатин БанановыйКекс, Теграл шифон, Пассионата, Дели Чизкейк, Топфил груша)



Торт «Французский полдень» Ванильный бисквит с сырным кремом, прослойкой из груши, малины, декорирован торт белым гляссажем на шоколаде. (Изи Вивакейк, Пассионата, Дели чизкейк, Топфил груша, Вивафил малина, Белколад Бланш Селексьон, Белколад какао-масло)



Пирожное «Кремона» Шоколадный бисквит с прослойкой праликрак, заварным кремом, карамельной начинкой и муссом на маскарпоне. (Изи Маффин Шоко, Теграл Альмандо, Белколад Лэ Селексьон, Праликрак, Шантапак, Кремико, Дели ирис)



Пирог «Осенний вальс» Пирог с творожно-сметанной начинкой и яблочной прослойкой. (Изи Софт Микс, Дели творожный сыр, Пассионата, Топфил яблоко)



Торт «Зимняя сказка» Шоколадные бисквиты с шоколадно-фисташковым кремом и прослойкой из вишни. (Изи Маффин Шоко, Кремико, Шантапак, Соммум фисташка, Карат Каверлюкс Дарк, Топфил вишня)



Торт «Манго Колада» Нежный шифоновый торт с кокосовым кремом, начинкой из манго, декорирован сливками и кокосовой стружкой. (Теграл Кастелла Кейк, Кремико, Топфил манго, Шантапак, Пассионата, Амбиант)

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией 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!!!!