

1 октября 2026 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный теоретически-практический семинар совместно с компанией ООО «Бакальдрин Рус», посвященный хлебобулочным и кондитерским изделиям.

Тема: «Осенние Новинки» от Backaldrin - готовые решения, современные изделия, разнообразие вкусов.

Компания backaldrin, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной и кондитерской отрасли по всему миру. На российском рынке backaldrin представлен уже более 20 лет, а в 2007 году состоялось открытие обучающего центра – «Дом хлеба». Спустя 10 лет, в 2017 году, в Московской области было открыто собственное производство. Теперь на российском рынке представлены продукты высочайшего австрийского качества по оптимальным для производителей ценам.



Компания постоянно работает над созданием новых продуктов и концепций, чтобы помочь клиентам добиться успеха. «Бакальдрин Рус» предлагает широкий ассортимент продуктов, включая натуральные закваски, улучшители теста, премиксы, зерновые и кондитерские смеси, а также разрабатывает инновационные идеи и рецептуры для хлебопечения и кондитерских изделий.

Девиз компании backaldrin: Наша цель — Ваш успех!



Семинар проводили:
технолог компании Бакальдрин –
Юрий Фанда,
технологи компании ИП
Шелковников А.С. – Вера Колтырина,
Оксана Дудина, Татьяна Никитина.

Практическая часть семинара включала в себя дегустацию и демонстрацию приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий на основе сырья компании ООО Бакальдрин Рус.

Участники семинара могли не только наблюдать за процессом создания различных хлебобулочных и кондитерских изделий, но и принимать участие в их изготовлении.

Программа семинара:

(Хлебные изделия)



1. Батон Молочный долгосрок 14 суток (Супер Тост, Маэстро Софт Про);



2. Чиабатта Неаполитано (Микс Неаполитано) - изделие с пикантным вкусом и ароматом;



3. Хлеб «Тыквенный» (Микс Тыквенный 25 %) – обогащенный пищевыми волокнами;



4. Хлеб заливной зерновой (Микс Зерно и Солнце, Солэкс Рус) - с пряным солодовым вкусом, обогащенный масличными культурами;



5. Хлеб «Тартин Крафт» (Микс Тартин Крафт) – с сбалансированным вкусом и ароматом;



6. Багет «Чиа» (Микс Тартин Крафт, Чиа Микс Рус) – обладает высокой пищевой ценностью;



7. Лепешка Пинса (Микс Пинса Рус) - с хрустящей корочкой и воздушным мякишем;



7. Лепешка Пинса (микс Пинса Рус) - с хрустящей корочкой и воздушным мякишем;



8. Булочка «Шпинатная» (Микс Шпинат) – с добавлением натурального шпината;



9. Тортилья Микс Тортилья, жареный лук, шпинат, Альпен Томат) – удобная основа для быстрых закусок;



10. Ягодзянка (Бак микс Бриошь) - обладает сочным и нежным мякишем;



11. Сдобные улитки с маком и корицей (Супер Сдоба CL, Альпен Синнамон, маковая начинка Славия, гель нейтральный Альпен) - нежнейшая сдоба со сливочно-ванильным вкусом;



12. Супер Кулич (Супер Сдоба СЛ, помадки Альпен все цвета) – изделие со сливочно-ванильным вкусом и ароматом, обладает особенно пышной и волокнистой структурой мякиша;



12. Супер Кулич (Супер Сдоба СЛ, помадки Альпен все цвета) – изделие со сливочно-ванильным вкусом и ароматом, обладает особенно пышной и волокнистой структурой мякиша.

(Кондитерские изделия)



1. Маковый рулет (Бисквит Маковый, Ванилла Скай, Ла Ола Цитрон);



2. Фисташковый рулет (Бисквит Фисташковый, Ванилла Скай, Альпен Вишня);



3. Тарталетка «Лимонная» (Бак Микс Классический, Ла Ола Цитрон, Альбуфикс Рус);



4. Тарталетка «Фруктовая» (Бак микс Сочень, Альпен Клюква, Альпен Абрикос, Альпен Малина, Альпен Клубника, Альпен Яблоко, Альпен Вишня);



4. Тарталетка «Фруктовая» (Бак микс Сочень, Альпен Клюква, Альпен Абрикос, Альпен Малина, Альпен Клубника, Альпен Яблоко, Альпен Вишня);



5. Маффин «Миндальный» (Микс Аманда) – с ярко выраженным вкусом миндаля и топленого сливочного масла;



6. Маффин «Смородиновый» (Бак микс Ягодный) – с сочным мякишем и насыщенным ягодным вкусом, с цветом окраса натуральной смородины;



7. Фруктовый пирог с творогом (Пирог Бакальдрин) – с сочным мякишем и творожным вкусом.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией ООО «Бакальдрин Рус».

Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Бакальдрин Рус» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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