

15 октября 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с компанией ООО «Саф-Нева» на тему: «Ассортимент современной пекарни».



Компания Саф-Нева является предприятием группы «Lesaffre», которая является мировым лидером в области производства хлебопекарных дрожжей и других продуктов ферментации. Продукция компании Саф-Нева хорошо известна и популярна среди потребителей как на профессиональном, так и на потребительском рынках. Для хлебозаводов и пекарен предлагается широкий ассортимент хлебопекарных дрожжей и улучшителей, которые разработаны с учетом высоких требований российских хлебопеков. Основной миссией компании Lesaffre является

работать вместе, чтобы лучше сохранить и накормить планету.

Семинар проводили:

национальный технолог компании ООО «Саф-Нева» – Станислав Таврин;

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

технолог компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина.

Хлеб всегда был и остается продуктом широчайшего потребления.

Особенно популярным направлением хлебопечения сейчас является крафтовый хлеб: выраженный гребень, крупные поры, хрустящая янтарная корочка. Именно поэтому в теоретической части были рассмотрены способы организации технологического процесса для ремесленных хлебов без применения специализированной муки.

Практическая часть семинара включала в себя демонстрацию приготовления и дегустацию рустикальных хлебов на основе сырья компании Саф-Нева.



Программа семинара:



Тартин «Ремесленный» (Паста Ливендо Соуэргрейн Рожь, улучшитель Мажимикс крафт).



Хлеб «Гречишный» (Закваска ЛВ 1, улучшитель Мажимикс голубой).



Хлеб «Воскресенский темный» (Закваска ЛВ 1, улучшитель Мажимикс голубой, аром леуен экстратемный).



Хлеб «Паве» (Закваска ЛВ 1, улучшитель Мажимикс Крафт).



Хлеб «Домашний на кефире» (Улучшитель Мажимикс Крафт).



Хлеб «Овсяный» (Паста Инвентис Овсяная, улучшитель Мажимикс сэндвич брэд).



Багет «Чесночный» (Улучшитель Мажимикс Крафт).



Багет «Темный чесночный» (Улучшитель Мажимикс Крафт, аром. левен экстратеминый).



Хлеб «Немецкий картофельный» (Улучшитель Мажимикс голубой).



Чиабатта «С оливками и розмарином» (Улучшитель Мажимикс Крафт).

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур компанией ООО «Саф-Нева». Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Саф-Нева» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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