

«Современная кондитерская витрина с ингредиентами Martini Professional», Тренды – 2025 в кондитерской индустрии и выпечке», «Хрустящие текстуры» с компанией ЗАО «УНИГРА».



ЗАО «УНИГРА» – дочерняя компания итальянской агропродовольственной группы Unigra. Уже более 20 лет ЗАО «УНИГРА» представляет продукцию Unigra на территории России и стран Таможенного Союза, занимаясь поставкой ингредиентов, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. ЗАО «УНИГРА» – это надёжный поставщик, прозрачная дистрибуционная политика, команда высококлассных профессионалов, технологические инновации и доверие клиентов. Развития филиальная и дистрибуционная сеть позволяет оперативно осуществлять поставки во все регионы России. Ассортимент импортируемой продукции и гибкая ценовая политика позволяют создавать изделия с любой себестоимостью для кондитерских и хлебопекарных производств.



20 марта 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар совместно с ведущим производителем кондитерских и хлебопекарных ингредиентов компанией ЗАО «УНИГРА», посвященный кондитерским изделиям по темам «Современная кондитерская витрина с ингредиентами Martini Professional», Тренды – 2025 в кондитерской индустрии и выпечке», «Хрустящие текстуры».

Семинар проводили:

- Шеф-кондитер компании ЗАО «УНИГРА» - Тимур Юсупов
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. – Дудина Оксана
- Менеджер-технолог компании ИП Шелковников А.С. - Никитина Татьяна



Практическая часть семинара включала в себя демонстрацию приготовления кондитерских изделий на основе сырья компании с ингредиентами Martini Professional и дегустацию. **Master Martini** является основным брендом компании Unigrà, выпускающим продукцию для мелкого производства. С 1982 года он предлагает профессионалам в сфере кондитерского и хлебопекарного дела широкий ассортимент продукции, в соответствии с лучшими традициями.

Программа семинара:



Итальянское печенье «Амаретти»

Печенье со вкусом миндаля на основе смеси Fiorfiore La Glassa – которая придает характерный аромат, и привлекательную структуру.



Кукис Премиум

Печенье мягкое в ассортименте – богатый состав, с применением кремов Caravella, термостабильного шоколада, хрустящих включений линейки Crumble и натуральных паст Martini Gelato.



К укис Премиум

Печенье мягкое в ассортименте – богатый состав, с применением кремов Caravella, термостабильного шоколада, хрустящих включений линейки Crumble и натуральных паст Martini Gelato.



Кукис Премиум

Печенье мягкое в ассортименте – богатый состав, с применением кремов Caravella, термостабильного шоколада, хрустящих включений линейки Crumble и натуральных паст Martini Gelato.



Кукис Премиум

Печенье мягкое в ассортименте – богатый состав, с применением кремов Caravella, термостабильного шоколада, хрустящих включений линейки Crumble и натуральных паст Martini Gelato.



Кукис Премиум

Печенье мягкое в ассортименте – богатый состав, с применением кремов Caravella, термостабильного шоколада, хрустящих включений линейки Crumble и натуральных паст Martini Gelato.



Конфеты «Кремино Кранч Хазелнат»

Ореховая конфета с хрустящими включениями Crumble Casao, на основе крема Caravella Crunch Nocciola и премиальной глазури Gran Centramerica.



Печенье «ОрЕон с начинками»

Шоколадные песочные коржи с начинкой на основе крема Volero. Покрытие - премиальная глазурь Gran Centramerica, максимально приближена к натуральному шоколаду – тонкая текстура, экономичный расход и высокие потребительские характеристики.



Шоколадная плитка «Фисташковый крамбл»

Интерпретация темы «Дубайского шоколада» - нежный молочный шоколад Ariba, хрустящий центр на основе Grumble Pistacchio, белого крема Caravella, и фисташковой пасты Diamante Pistacchio Verde.



Чизкейк «Сан-Себастьян»

На основе комбинированных сливок Master Gourmet Gold, которые придают нежную текстуру и приятное послевкусие, с добавлением пасты Vanilla Bourbon с неповторимым ароматом.



Торт «Фисташка Апельсин»

Торт с легким фисташковым муссом на основе сливок Master Gourmet, пасты Diamante Pistacchio Verde и белого шоколада Ariba, апельсиновым желе с ароматной пастой Variegato Arancia и хрустящим покрытием на основе Caravella Crunch Avorio.



Торт «Конкистадор»

Торт с хрустящей подложкой на основе Crumble Classico и сливок Master Gourmet, легким ореховым муссом с белым шоколадом Ariba и пастой Diamante Nocciola, на основе сливок Master Gourmet, и восхитительное покрытие на основе кремов Caravella Crunch и белого шоколада Ariba.



Торт «Кокос-Ноччиола»

Сочетание двух видов мусса на сливках Master Gourmet: из молочного шоколада и пасты Diamante Nocciola, а также кокосового – на основе крема Caravella Crunch; хрустящая основа Crumble Classico, изумительное покрытие с хрустящими включениями – с кремом Caravella Crunch Ciocco Avorio.



Пирожное «Роше»

Нежный мусс на основе комбинированных сливок Master Gourmet Gold, молочного шоколада Ariba и пасты Diamante Nocciola; хрустящая сердцевина на основе крема Caravella Crunch и Crumble Nocciola; мягкое покрытие из премиальной глазури Gran Centramerica с кремом Caravella Crunch, и хрустящая подложка.



Пирожное «Фисташка-Кранч Мора»

Фисташковый мусс на основе комбинированных сливок Master Gourmet Gold, пасты Diamante Pistacchio Verde и белого шоколада Ariba; нежный шоколадный бисквит с кремом Caravella Cream Cocola, шоколадной прослойкой на основе крема Caravella Crunch Mora с измельченными с какао-бобами, и шапочка из воздушного фисташкового крема.



Пирожное «Кофейное крем-брюле»

Шоколадный бисквит с ярко выраженным вкусом какао на основе Ariba Cacao Amaro, мусс из комбинированных сливок Master Gourmet Gold, молочного шоколада Ariba и кофейной пасты Pasta Caffè; шоколадная прослойка с измельченным кофе, кофейное крем - брюле.

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

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!