



6 июня Инновационный центр ПУРАТОС в г. Подольск совместно с ИП Шелковников А.С. принимал клиентов из Пермского края.

В рамках инновационного дня гости ознакомились с современными трендами кондитерского рынка и модными декорами тортов. Так же были презентованы новые продукты компании Пуратос и креативные изделия с ними.

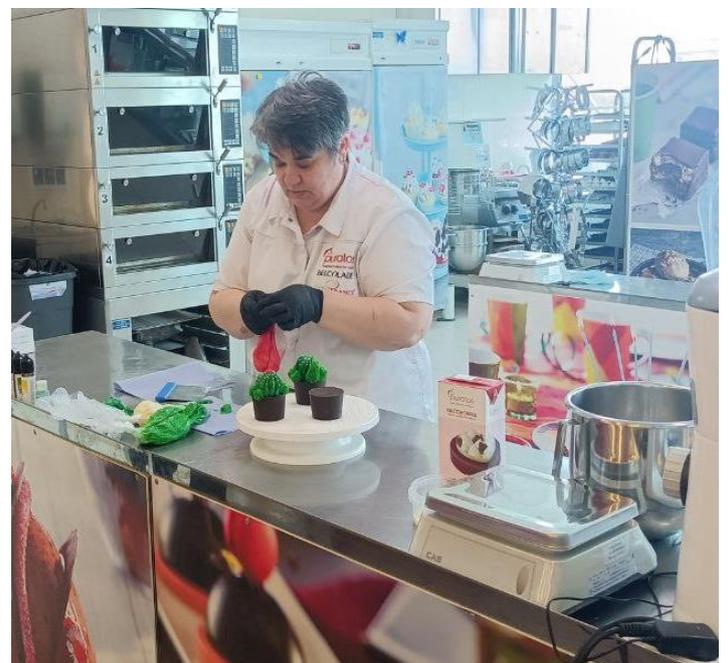
Кондитерские изделия были представлены в концепте «Вальс цветов»: муссовые и бисквитные торты с различными текстурами, кремовыми и фруктовыми начинками, с оригинальным декором.



На семинаре были подробно представлены кремы на растительных маслах: секреты использования, с чем смешивать, как сделать правильный мусс и как получить стабильный декор.



На дегустации участники смогли ознакомиться с большим разнообразием фруктовых, кремовых начинок, вкусы которых оценили в кондитерских изделиях.



В завершении инновационного дня участники посетили фабрику, задали интересные вопросы по организации труда. Сотрудники Пуратос с большим удовольствием поделились своим опытом.



Благодарим технологов Пуратос
за интересный мастер-класс по декору кондитерских изделий,
а также спикеров инновационного дня.

Каждый участник отметил что-то новое для себя!