

3 апреля 2025 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: «Новые идеи компании ООО Бакальдрин Рус»



Компания *backaldrin*, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной и кондитерской отрасли по всему миру.

Благодаря постоянному стремлению к инновациям и необыкновенной страсти к хлебу, *backaldrin* сотрудничает со своими клиентами – от небольших пекарен до промышленных предприятий и предлагает комплексные решения, ориентированные на потребителей. Компания *backaldrin* постоянно раскрывает своим клиентам важность хлебопечения: от идеи до качества, разнообразия и прогресса.

Не зря девиз компании *backaldrin*: Наша цель — Ваш успех!

Семинар проводили:
главный технолог компании Бакальдрин Рус – Василий Болотин
менеджер по продажам компании Бакальдрин Рус – Елена Фетисова
технологи компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина, Оксана Дудина, Татьяна Никитина



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

За процессом создания различных хлебобулочных изделий можно было не только наблюдать, но и принимать участие в их изготовлении.

Программа семинара:



Хлеб «Посольский» (микс Спорт актив) – зерновой хлеб с неповторимым вкусом и солодовым ароматом.



Хлеб «Балтийский» (закваска Дарк зауэр) – заварной ржано-пшеничный хлеб, изготовленный по традиционной технологии.



Хлеб «Заварной с семечками» (закваска Дарк зауэр, смесь Венский солод) – с пряным ржано-солодовым вкусом с добавлением семечек подсолнечника.



Хлеб вафельный «Амурский» (микс Рустикальный) - отличная основа под сэндвич.

Хлеб вафельный «Бородинский» (микс Бородинский новый) – идеален для завтрака.



Изделия слоеные «Круассан Бриошь» (Бак микс Бриошь) - восхитительный вкус изделий.



Изделия слоеные «Слойка Гречишная» (микс Гречишный)- слойка с оригинальным вкусом и гречневым ароматом.



Кулич «Бриошь» (Бак микс Бриошь) – обладает сочным и нежным мякишем.



Изделия сдобные «Пасхальный рогалик» (Линцапастер) – нежнейшая сдоба с начинками.



Изделия сдобные «Бриошь» (Бак микс Бриошь) – французская сдоба со сливочным вкусом.



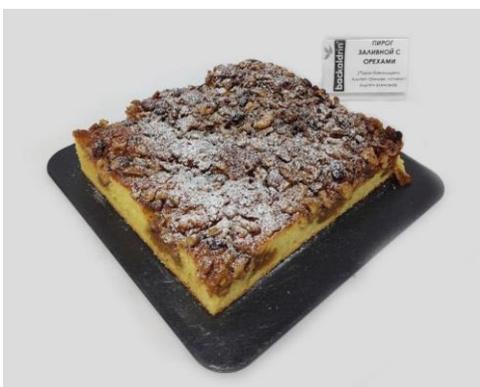
Булочка для гамбургера «Бриошь» - с мягкой, воздушной текстурой и сливочным вкусом.



Булочка творожная «Чизболлз» (микс Чизболлз) – отличная идея к чаепитию.



Торт «Пасхальный с морковью» (Пирог Бакалдрин) – с нежным йогуртовым кремом.



Пирог «Заливной с орехами» (Пирог Бакалдрин) – с восхитительным вкусом.



Кекс «Пасхальный» (Кондитер микс) – творожный кекс с изюмом из детства.



Печенье «Дамские пальчики» (Бак микс Ваниль) – легкое, нежное, хрустящее печенье с приятным сливочным вкусом с необычным оформлением.



Изделие «Брауни Американо» (микс Брауни концентрат) – вкуснейшее шоколадное лакомство.

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!!!!