

28 августа 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: «Современное хлебопечение и новинки компании Бакальдрин»



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



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:
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, слоеных 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:

(*Хлебное направление*)



Хлеб «Кукурузный» (Бак микс Кукурузный плюс)- имеет ароматный и пряный вкус;



Хлеб «Ранчо» (Микс Ранчо) – зерновой хлеб с большим содержанием клетчатки;



Хлеб «Зерно и солнце» Микс Зерно и Солнце) - зерновой хлеб с насыщенным вкусом и ароматом;



Хлеб «Злаковый» (Микс Злаковый) – 100% злаковый полезный хлеб с уникальным составом;



Хлеб «Белковый» (Бак микс Белковый) – зерновой хлеб с большим содержанием белка;



Хлеб «Тоскано» (Микс Тоскано) – ароматный рустикальный хлеб;



Хлеб «Гречишный» (Микс Гречишный) – хлеб с ярким гречишным ароматом;



Багет «Бородинский» с чесночной начинкой (Микс Бородинский новый, начинка чесночная) – популярный заварной чесночный багет с неповторимым вкусом;



Хлеб «Заварной с венским солодом» (закваска Дарк зауэр, смесь Венский солод) – темный заварной хлеб с пряным ржано-солодовым вкусом;



Изделия слоеные «Круассаны и не только» (Микс Венкий круассан);



Изделия слоеные «Круассаны и не только» (Микс Венкий круассан);



Изделия слоеные (Микс Венкий круассан);



Изделия слоеные (Микс Венкий круассан);



Изделия слоеные (Микс Венкий круассан);



NEW!!!

Изделия слоеные «Слойка» (улучшитель Слойка без расстойки) - слоеные изделия без предварительной дефростации и расстойки;

(Кондитерское направление)



Печенье «Кукисы ванильные» (Бак микс Кукис Ванильный);



Печенье «Кукисы шоколадные» (Бак микс Кукис Шоколадный);



Сочники с различными начинками (Бак микс Сочень, Фестификс Рус CL);



Сочники с различными начинками (Бак микс Сочень);



Рулет «Морковный» (Бак микс Морковный) – с ярким, пряным вкусом и нежным кремом;



Эклеры с начинками (Бак микс эклер) – с нежным вкусом классического заварного эклера;



Пряник «Спельтовый» (Спельтовый пряничный микс) – на цельносмолотой спельтовой муке, с тонким ароматом специй.



Пряник «Спельтовый» (Спельтовый пряничный микс) – на цельносмолотой спельтовой муке, с тонким ароматом специй.



Пряник «Спельтовый» (Спельтовый пряничный микс) – на цельносмолотой спельтовой муке, с тонким ароматом специй.

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!!!!