

26 февраля 2025 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный практически-технологический семинар совместно с компанией ООО «Ирекс Триэр» на тему:

«Новинки для хлебной полки – идеи от ГК «ИРЕКС ТРИЭР».



Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России представляет концерн IREKS на российском рынке с 1995 года. На сегодняшний день группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» осуществляет совместную деятельность по производству высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности, обеспечивая предприятия на всей территории России и ряда сопредельных государств. Ежедневно перерабатывает натуральное сырье высочайшего качества, производя улучшители, закваски, солодовые продукты, хлебопекарные и кондитерские смеси, кремы, начинки, загустители и желирующие компоненты, смеси для приготовления сахарной глазури, стабилизаторы взбитых сливок с исключительными свойствами. Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» гарантирует стабильно высокое качество своей продукции.



Семинар проводили:

старший технолог по Уральскому региону ООО «Ирекс Триэр» – Леонид Первухин;
технолог компании ИП Шелковников А.С. – Вера Колтырина.

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

Программа семинара:



Хлебобулочные изделия «Аччароли»

Благодаря смеси Артизано изделия обладают выброженным вкусом и ароматом, крупной и неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, хрустящей корочкой и рустикальным внешним видом.



Хлебобулочные изделия «Виталити»

Благодаря смеси Виталити микс, хлеб обогащен зерновыми продуктами (семена льна, хлопья овсяные, ядро подсолнечника) и морковью.



Багет «Крафт»

Благодаря смеси Ирекс крафт концентрат багеты обладают сбалансированным вкусом и ароматом, выраженной кислотностью, хрустящей, толстой интенсивно окрашенной корочкой, крупной пористостью и эластичным мякишем.



Багет «Спортивный»

Багеты, благодаря смеси Спортивная пшеничная, обогащены различными зерновыми компонентами. Содержат большое количество макро- и микроэлементов. Имеют нежную структуру и насыщенный вкус.



Хлебобулочные изделия «Злаковая радость»

Изделия на основе смеси Ирекс 8 злаков имеют богатый вкус, привлекательный внешний вид, интересную структуру мякиша, необычный аромат за счет содержания в составе большого количества злаковых компонентов и солодовых продуктов.



Хлебобулочные изделия ржано-пшеничные «Ржаное солнце»

Благодаря смеси Нордбрэд экстра хлеб обладает ярким вкусом, тонким солодовым ароматом и насыщенным темным цветом мякиша. За счет большого количества семян подсолнечника и ржаной муки в составе смеси изделия можно позиционировать в популярной концепции здорового и сбалансированного питания.



Хлебобулочные изделия подовые «Ржанные заварные»

Использование смеси Ржаная заварная позволяет быстро и просто получить настоящий ржаной хлеб с мелкопористым мякишем, насыщенным солодовым вкусом и ароматом. Семена подсолнечника в составе смеси обеспечивает богатую гамму вкуса и повышенную питательную ценность готовых изделий.



Хлебобулочные изделия «Ржанные десертные»

Смесь Ирекс Пумперникел светлый позволяет получить традиционный немецкий хлеб со светлым мякишем. Изделия на основе смеси можно позиционировать в концепции здорового и сбалансированного питания, что является актуальным трендом.



Слоеные изделия «Слойка с творогом»

Слоеные изделия, благодаря улучшителю Ирексол Круассан, имеют хороший объем, отличную слоистость.



Слоеные изделия «Штрудель с яблочной начинкой»

Слоеные изделия, благодаря улучшителю Ирексол Круассан, имеют хороший объем, отличную слоистость.



Слоеные изделия «Улитка с грибной начинкой»

Для изделий использовали смесь Ирекс Гурмэ грибная, которая придает ярко выраженный грибной вкус и содержит кусочки натуральных сушеных грибов.



Слоеные изделия «Улитка с начинкой Шпинат-брокколи»

Для изделий использовали смесь Ирекс Гурмэ шпинат -брокколи, которая придает ярко выраженный вкус брокколи и шпината и содержит кусочки и порошок натуральных сушеных брокколи и шпината.



Слоеные изделия «Колодец с ветчиной и сыром»

Для изделий использовали смесь Ирекс Гурмэ сырная, которая придает сочность, ярко выраженный сырный вкус.



Творожные шарики «Боу де кежо»

Творожные шарики, приготовленные на смеси Боу де кежо с добавлением натурального зернистого творога, не содержат дрожжи и глютен.



Хлеб «Хоккайдо»

Формовой сдобный хлеб на улучшителе Ирексол софт сдоба имеет нежную, волокнистую структуру мякиша и легкий аромат ванили.



Кулич «Богородский»

Кулич, благодаря смеси Мелла ванилла, имеет золотистый цвет мякиша, хороший объем, насыщенный ванильный вкус и аромат



Кулич «Майский»

Благодаря смеси Бриошь микс кулич обладает нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла.



Кулич «Творожный с белым шоколадом»

Улучшитель Ирексол софт сдоба придает куличу мягкость и нежную структуру мякиша, а также естественный желтый цвет и насыщенный аромат ванили. А добавление натурального творога и белого шоколада придает уникальный вкус изделиям.



Изделия бездрожжевые куличи «Успенские»

Бездрожжевые куличи на основе смеси Маффин софт концентрат имеют сочный мякиш, хороший объем, приятный ванильный вкус и аромат.



Изделия бездрожжевые куличи «Мультизерновые»

Бездрожжевые куличи на основе смеси Маффин софт концентрат имеют сочный мякиш, хороший объем, приятный ванильный вкус и аромат. А добавление смеси Посип стандарт повышает питательную ценность изделия за счет большого содержания зерновых компонентов в составе.

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептов компанией ООО «Ирекс Триэр».

Компания ИП Шелковников А.С. и ООО «Ирекс Триэр» благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

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