



Уважаемые Партнёры!

Компания ООО «Неос Ингредиентс» рада пригласить Вас на семинар: «Современные технологии производства мучных кондитерских изделий с использованием продукции завода «Русские Ингредиенты». Современные технологии применения заквасок компании «Ernst BÖCKER» в производстве хлеба и хлебобулочных изделий по сокращенному производственному циклу», который состоится 23 марта 2017 года в 10.00 по адресу:

г. Кемерово, ул. Радищева, дом 7 в «Кемеровском Техникуме Индустрии Питания и Сферы Услуг».

Просим Вас ознакомиться с программой семинара и подтвердить Ваше участие.

Генеральный директор
ООО «Неос
Ингредиентс»

К.А.Флегонов



Место проведения семинара: «Кемеровский Техникум Индустрии Питания и Сферы Услуг»
Адрес: г. Кемерово, ул. Радищева , дом 7
Дата и время проведения семинара: 23 марта 2017 года
Начало семинара в 10-00

Тема семинара:

Современные технологии производства мучных кондитерских изделий с использованием продукции завода «Русские Ингредиенты». Современные технологии применения заквасок компании «Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG» в производстве хлеба и хлебобулочных изделий по сокращенному производственному циклу.

1. Теоретическая часть:

1.1. Ассортимент продуктов ООО «Неос Ингредиентс». Слайд-презентация;

1.2. Ингредиенты для производства мучных кондитерских изделий (бисквиты, кексы, маффины, печенье):

- эмульгаторы «Альфа Гель» (арт. 010, 100, 110, 111, 120, Поли), Моно Бест, Моно Бест Супер;

- пекарские порошки (разрыхлители) «Аэро Эффект» (арт. 310, 311, 322);

- улучшители для МКИ «Ультра Лонг» арт. 510, «Мульти Лонг» арт.500;

- разделительные агенты (смазки, эмульсии) «Протект 100Ф» арт. 210, «Протект 100Л» арт. 220, «Протект 100П» арт. 230, «Протект 25» арт.250, «Протект 85» арт.270, «Протект ФП-15» арт. 280, «Микс Ойл» арт. 222, «Микс Ойл Эконом» арт. 224.



1.3. Оборудование для нанесения разделительных агентов компании «DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG», (Германия);

1.4. Эмульгаторы. Слайд-презентация.

1.5. Бактериальные заквасочные культуры компании «Ernst BÖCKER». Слайд-презентация.

2. *Практическая часть:*

2.1. Применение антипригарных смазок. Технология «первого» покрытия агента – колеровка (форм, листов, противней);

2.2. Выработка ржано-пшеничного хлеба на сухой закваске «Böcker Sauerteig-Extrakt Roggen»;

2.3. Выработка пшеничного хлеба на сухой пшеничной закваске «Böcker Germe»;

2.4. Выработка хлеба Чиабатта на сухой пшеничной закваске «Böcker Germe»;

2.5. Выработка настоящего PANETTONE (Рождественский пирог) на закваске «Böcker Direkt 25».

Дегустация. Ответы на вопросы