

# Велюр, холодная глазурь, нетающая пудра и другие секреты «Фабрики сладкого декора»

8 сентября нынешнего года серия отраслевых мероприятий, которые постоянно организует журнал «Пекарь & Кондитер», продолжилась «сладким» семинаром «Презентация ассортимента кондитерских изделий с использованием ингредиентов ООО «Фабрика сладкого декора» (далее – ФСД). На мероприятие с таким названием, организованное в партнерстве с ООО «Модекор Бел», съехалось более 30 специалистов со всей Беларуси: главные технологи, начальники лабораторий, инженеры-технологи хлебных заводов, райпо, а также представители торговых сетей.



Динамично развивающееся российское предприятие ФСД предлагает продукцию для профессиональных кондитеров и хлебопеков. В нынешнем году ФСД отметит свое 10-летие. Фабрика находится в Новокузнецке Кемеровской области, ее семь цехов занимают площадь более 10 тысяч кв. м. Все здания фабрики и порядка 2,4 га земли находятся в собственности компании.

Производство не стоит на месте, постоянно ведется работа по улучшению ассортимента и поиску новых идей и направлений.

На протяжении уже более пяти лет большой ассортимент продукции ТД ФСД



в Беларуси на эксклюзивных правах представляет ООО «Модекор Бел». *«На сегодня далеко не все компании могут похвастаться поставками ингредиентов из Европы, поэтому ООО ФСД как российский партнер является собой хороший пример импортозамещения»*, – отметила главный редактор журнала «Пекарь & Кондитер» **Людмила Овсянникова**, открывая семинар. *«Спасибо за то, что вы пришли к нам когда-то, за надежное многолетнее партнерство»*, – поблагодарила «Модекор Бел» главный технолог ООО ФСД Вера Яцуба.



**Людмила Овсянникова и Антон Петрученя**

По ее словам, нынешний визит россиян в Беларусь позволил договориться о том, какие новые продукты ФСД будут представлены у нас в стране.

Выездной мастер-класс в Минске Вера Яцуба провела вместе с технологом ТД ФСД Анастасией Магомедхановой, призером мировых Олимпиад по кондитерскому мастерству в Люксембурге в 2017 году, Штутгарте в 2019 году, а также Международного чемпионата кондитерского искусства – 2016 в Минске.

В программе семинара были представлены продукция ООО «ФСД» и разработки компании по ее использованию в кондитерских изделиях. Анастасия Магомедханова познакомила участников мероприятия с рецептурами, технологиями и особенностями приготовления 13 изделий с использованием ингредиентов ООО «Фабрика сладкого декора». Участницы имели возможность проследить за всеми тонкостями изготовления вкуснейших пирожных, тортов, печенья и кексов, а также продегустировать изделия.

Такие мероприятия – всегда открытие. В ходе семинара были раскрыты многие секреты. Например, шоколадное покрытие «Фанкрем» эффектно смотрится не только на эклерах и шу, приготовленных холодным способом, но и на донатах.

Небольшое количество белого геля «Бостон» в шоколадном геле «Муар», как по волшебству, образует изысканные узоры.

Глазурь «Фа Велюр», застывая, формирует идеальную бархатную поверхность изделия и требуемую толщину, а также может использоваться как «влагобарьер» в изделиях из песочного теста с начинками.

Белковая смесь «Алиса» упрощает изготовление белкового крема, суфле типа «птичье молоко». На такой основе из суфле готовится печенье «Сэндвич мокко» с добавлением клубничной кислинки.

– *Эксклюзивный формат сотрудничества с ФСД диктует нам задачу представлять в Беларуси эту продукцию как можно шире*, – рассказал директор ООО «Модекор Бел» **Антон Петрученя**. – *Наше партнерство длится уже около семи лет. За это время ФСД сделала большой рывок, что и стало толчком для проведения этого семинара. Среди слушательниц мероприятия уже есть представители предприятий, которые покупают продукцию, распространяемую ООО «Модекор Бел». Для индивидуальной разработки и обсуждения рецептур мы пригласим заинтересованных технологов и руководителей в нашу лабораторию. В свою очередь нашим технологам этот семинар поможет проводить подобные мероприятия на выезде, убедительно и всесторонне представляя продукцию ФСД.*

*Если технологу не нравится новинка, которую ты привозишь, понимаешь, что идею можно хоронить. И наоборот, когда тебе нравятся продукты, которые ты продаешь, они все чаще будут нравиться покупателям. Так и возникает харизма продаж.*

– *Что касается продукции, могу утверждать, что предлагаемая ФСД смесь позволяет выпекать маффин «Нью-Йорк», превосходящий по качеству ряд европейских*, – отметила главный технолог «Модекор Бел» **Людмила Круглик**. – *Мы не нашли ему аналогов в Беларуси, а одна из белорусских торговых сетей уже работает с ним, и покупатели довольны.*

*Если вкус нас не устраивает и мы не можем добиться яркого вкуса, мы не завозим в Беларусь этот продукт. Таким образом и держим высокую планку.*

– *«Продэкспо», московские и региональные выставки – это лишь один канал нашей связи с потребителем*, – подчеркнула технолог ООО ФСД **Вера Яцуба**. – *Основная связь с ним формируется в результате наших выездов на предприятия. Семинары, подобные сегодняшнему, запланированы у московского торгового дома «ФСД» на три месяца вперед: Москва, Белгород, Самара...*

**Вера Яцуба и Анастасия Магомедханова**





**Мы накладываем на европейские новинки свое славянское мировосприятие. Например, в Сибири традиционным хитом является черемуховая, миндально-черемуховая начинка. Привезли ее в Москву, затем в Минск – говорят, нет-нет, это ваше сибирское.**

А в промежутках у нас – поездки по предприятиям: хлебозаводам, кондитерским фабрикам, цехам-пекарням и даже сетевым ресторанам. Перед подобным выездом связываемся с технологом, спрашиваем, что ему хочется улучшить, и таким образом формируем наше собственное техзадание.

**– Вера Ивановна, стоит ли пытаться воспитывать вкус покупателей или остается только следовать их запросам?**

– Если понимание в диалоге с потребителем высоко и я с чем-то не согласна, я аргументирую. Нельзя во всем идти на поводу у потребителя, но к высказываемым им пожеланиям стоит прислушиваться. Например, у российских заказчиков возник массовый запрос на соленую карамель. В Италии подобный тренд прошел еще года четыре назад, а у нас только года два как появился. Конечно, Европа – законодатель мод, с этим не поспоришь. До последних событий мы старались не пропускать ни одной профильной выставки в Европе, посещали мероприятия в Азии, в частности в Шанхае. Но что-то, например глазурь «Фа Велюр» как готовый полуфабрикат, который остается растопить и пользоваться, никто, кроме нас, пока не делает. Вы не представляете, насколько это облегчает труд кондитерам!

У нас в команде два практикующих кандидата наук, мы сами способны задать тренд. Мы накладываем на европейские новинки свое славянское мировосприятие. Например, в Сибири традиционным хитом является черемуховая, миндально-черемуховая начинка. Привезли ее в Москву, затем в Минск – говорят, нет-нет, это ваше сибирское.

Редакция «Пекарь & Кондитер» задала пару вопросов участницам семинара.

**– Открылись ли вам какие-либо секреты ингредиентов и полуфабрикатов в ходе мероприятия?**

**Людмила Каленкович**, инженер-технолог ОАО «Гроднохлебпром»:

– Да, конечно: новые глазури и технологии, нестандартный подход. Например, подогрев холодной глазури – казалось бы, это контраст и противоречие, но он дает результат.

**Анна Душевская**, ведущий инженер-технолог ОГТ КПУП «Минскхлебпром»:

– Нам очень понравилась смесь для маффинов, а также мягенькие печенюшки. Планируем загрузить чем-то таким нашу новую линию, заказать образцы и отработать эти изделия. Нам очень интересен и велюр, который поступает в сухом виде и который можно растапливать.

**Анастасия Удовенко**, ведущий инженер-технолог ОГТ ОАО «Витебскхлебпром»:

– Новое есть. Поскольку я не очень давно работаю в отрасли, полезно узнать то, чего не знаешь. С велюром пока не сталкивались. Есть возможность посмотреть, как работает новый ингредиент, как он сморщится на изделии, как наносится. Невозможно поработать со всем многообразием ингредиентов, а что-то новое постоянно появляется.

**– Можете ли сравнить этот семинар с другими?**

**Анна Душевская**, ведущий инженер-технолог ОГТ КПУП «Минскхлебпром»:

– Здесь не только рассказывают о своих продуктах, но и показывают их на практике. Дают попробовать и, самое главное, отвечают на все вопросы, секретиков не держат.

**– Можно ли применить увиденное на вашем предприятии?**

**Галина Телеш**, главный технолог, начальник ПТЛ ОАО «Борисовхлебпром»:

– С чем-то подобным уже встречалась, но демонстраторы преподнесли его в новом ракурсе, они это сырье приспособили к реальности. Мы на большом предприятии можем запустить показанный велюр, смесь для шоколадных покрытий. Можно попробовать запустить на наших предприятиях смесь для покрытия пончиков, донатс. Свои задумки у нас есть, подобные семинары помогают им вызреть. Нам очень понравилось.

**Анастасия Удовенко**, ведущий инженер-технолог ОГТ ОАО «Витебскхлебпром»:

– Я занимаюсь разработками рецептур. Можно внедрять в производство новые изделия с упомянутыми ингредиентами. А дальше – к покупателю.

**Людмила Каленкович**, инженер-технолог ОАО «Гроднохлебпром»:

– Думаю, да. Показанная продукция нам очень понравилась. За счет интересной технологии она смотрится по-другому. Она будет своеобразно выделяться на витринах магазинов. Хотелось бы, чтобы она пользовалась спросом.

Дмитрий Станюта, редактор