



Новые возможности Вашего бизнеса!



# ЧЕЛЯБ ТОРГТЕХНИКА



## Приглашение

Торговая Фирма «ЛАДЬЯ», совместно с компанией ООО «ИРЕКС ТРИЭР» приглашают Вас принять участие в мастер-классе **09.10.2025г.** по кондитерскому производству по адресу: Ленина 2 В, в демонстрационном зале компании «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА-С».

Тема мастер-класса:

**"Мир вкусных возможностей с «ИРЕКС ТРИЭР» "**

Мастер-класс проведут Серегина Инна Вячеславовна, технолог-кондитер высшей категории ГК «ИРЕКС ТРИЭР» и Калинкина Елизавета Сергеевна, заместитель руководителя отдела развития продаж по регионам ГК «ИРЕКС ТРИЭР». В рамках проведения мастер-класса все участники и гости смогут принять непосредственное участие в изготовлении любого из представленных изделий.

По окончании мастер-класса всем участникам мероприятия будут торжественно вручены **сертификаты.**

Регламент мероприятия:

09.30 регистрация участников мастер-класса

10.00 начало работы

12.30 обед

13.00 информация «Челябторгтехника» о предлагаемом оборудовании

13.20 информация о сайте ООО ТФ «Ладья», возможности ресурса

13.30 продолжение занятий по программе

15.00 окончание мастер-класса, обсуждение возникших вопросов.

Вручение сертификатов.

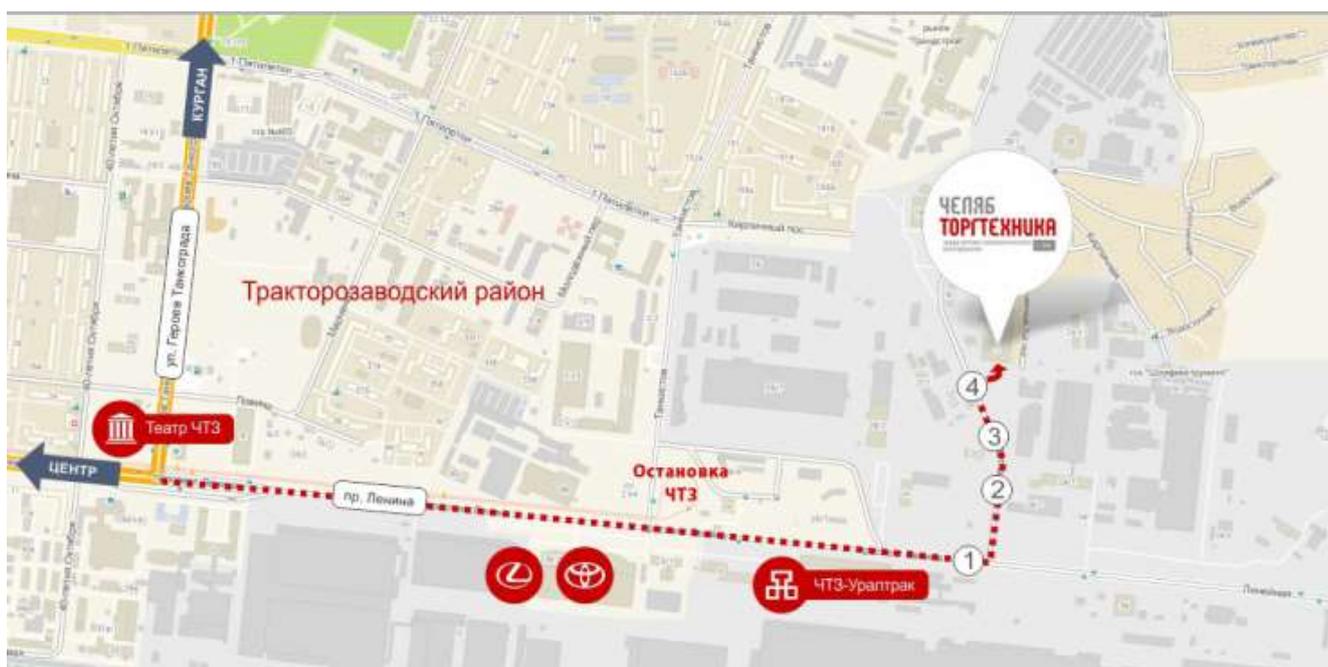
Программа мастер-класса и схема проезда – прилагаются.



## Программа мастер-класса 9 октября:

1. Печенье "Американер" с какао (на основе смеси «АСТРИ ШОКОМАФФИН»);
2. Печенье "Апельсиновое" (с использованием смеси «МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ» и АРОМАПАСТЫ КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА);
3. Печенье со вкусом малины (на основе смеси «АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 11%» и АРОМАПАСТЫ МАЛИНА);
4. Печенье "Домашнее" с творогом (на основе смеси МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ и АРОМАТИЗАТОРА СЛИВОЧНОЕ МАСЛО);
5. Изделия бездрожжевые "Груша-ваниль" (с использованием смеси «МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ», КРЕМА СТАНДАРТ и АРОМАПАСТЫ ВАНИЛЛА);
6. Изделия бездрожжевые "Брауни" с фисташкой (с использованием смеси АСТРИ БРАУНИ 60%, покрытия «АСТРИ БЛАНКА» и АРОМАПАСТЫ ФИСТАШКА);
7. Изделия «Тарт с инжиром» (с использованием смеси «МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ», МЕЛЛА КРЕМ ФУНДУК и КОНФИТЮРА ИНЖИР С ЯБЛОКОМ Т);
8. Пирожное "Ленинградское" (с использованием смеси «ИРЕКСОЛ КРУАССАН», АРОМАПАСТЫ КЛУБНИКА и КРЕМА СТАНДАРТ);
9. Пирожное "Кофе с лимоном" (с использованием смеси «АСТРИ БРАУНИ 60%», смеси «МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК» и АРОМАПАСТЫ ЛИМОН);
10. Пирожное "Шоко-вишня" (с использованием смеси «АСТРИ ШОКОМАФФИН», смеси «МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК», покрытия «АСТРИ ШОКО КРЕМ», АФ 777 и КОНФИТЮР ВИШНЯ ТЭ 40);
11. Пирожное "Медовое" с клюквой (с использованием смеси «ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ, солодового экстракта «ГЛОФА ЭКСРАКТ» и загустителя «АСТРИ-ФИКС»);
12. Пирожное а-ля "Павлова" (с использованием смеси «АЙБУМИН», крема «ФРИО» и растительных сливок «ВИП ДРИМ»);
13. Блины классические (с использованием смеси «БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ»);
14. Блины гречневые (с использованием смеси «БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ»);
15. Пирог "Киш грибной" (с использованием смеси «МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ» и начинки «ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ»);
16. Пирог "Киш шпинат-брокколи" (с использованием смеси «МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ» и начинки «ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ»);
17. Маффин гастрономический "Пикантный" (с использованием смеси «АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ» и начинки «ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ»);
18. Маффин гастрономический "Сырный" (с использованием смеси «АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ» и начинки «ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ»).

## Схема проезда до компании ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА:



Фотографии с отметок 1-4 на карте



Для Вашего удобства на остановке общественного транспорта ЧТЗ, вас будут встречать автомобили с вывеской Лады - Семинар, которые доставят вас непосредственно к месту проведения Мастер-класса по адресу Проспект Ленина 2В.