

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2018 / Τεύχος 102

# αρτοποιιός

*freshbakery.gr*



εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

 **ASOPOS  
MILLS**  
1999

# Οκτάσπορο®

Γεύση & Υγεία



Με το μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων



Αβέρωφ 34Α | 142 32 Νέα Ιωνία | Αθήνα  
T +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | [www.csmbakeryclub.gr](http://www.csmbakeryclub.gr) | [f /csmhellas](https://www.facebook.com/csmhellas)



## Πολύσπορο κουλούρι! Για να ξεκινήσει καλά η μέρα!

με αλεύρι  
Extra Rustic



[www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)  
[www.facebook.com/loulismills.gr](https://www.facebook.com/loulismills.gr)

8



40



68



76



64



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση προϊόντων ζύμης για την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική  
16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα και τεχνικός εξοπλισμός  
28 Fresh Pastry: Τεχνικός εξοπλισμός και προϊόντα για την αρτοποιία-αρτοζαχαροπλαστική  
76 Γεύσεις από Ελλάδα: Ψωμί αμπολιστό

### ΘΕΜΑΤΑ

8 Αφιέρωμα στα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης  
52 Έκθεση SIGEP  
56 Έκθεση IBA  
50 Συνέντευξη από τον Xavier Ruigarnau  
48 Πως να ξεκινήσετε ένα αρτοποιείο

### ΤΕΧΝΙΚΑ

36 Συμβουλές για την ορθή απόψυξη τροφίμων  
40 Κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης, βασικά στοιχεία αγοράς και οικονομικά μεγέθη  
44 Ψωμί από κατεψυγμένη ζύμη: Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα  
58 Η βαθιά κατάψυξη των προϊόντων ζύμης  
64 Ντόνατς, ένα αγαπημένο γλύκισμα παγκοσμίως

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

68 Ψωμάκια Ciabatta  
70 Ψωμάκι Προζυμένιο Παραδοσιακό  
72 Ψωμάκια Βουτύρου  
74 Baguette

LANCE

# Dawn®

## Εγγύηση επιτυχίας για τα πιο λαχταριστά κέικ



### Premium Baker's Select Crème Cake Base

- Σε 2 απολαυστικές γεύσεις **Plain** (Βανίλια) και **Σοκολάτα**
- Τέλεια εμφάνιση και κρεμώδης υφή
- Σταθερό αποτέλεσμα με μεγάλη διατηρησιμότητα
- Απεριόριστη γκάμα εφαρμογών: κέικ, βασιλόπιτα, muffins, curcakes, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα, ραβανί, παντεσπάνι κ.α.



## Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433  
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130  
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

## EDITORIAL

Ο «αρτοποιός» υποδέχεται το φθινόπωρο με ένα τεύχος ιδιαίτερα χρήσιμο στον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη. Κεντρικό αφιέρωμά του τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης, μια εναλλακτική λύση η οποία βοηθά αναμφισβήτητα στην εξοικονόμηση χρόνου και στην αποφυγή μεγάλου κόστους.

Μέσα από το ρεπορτάζ της αγοράς θα βρείτε μια μεγάλη γκάμα προτάσεων για δημιουργίες με κατεψυγμένη ζύμη αλλά και ιδέες για το πως να τις απογειώσετε γευστικά.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος του «αρτοποιού», έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέας της αγοράς και οι τάσεις του κλάδου.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα άρθρα που αφορούν σε τεχνικές διαδικασίες, όπως η απόψυξη, η κατάψυξη καθώς και η χρησιμότητα και λειτουργία των επαγγελματικών ψυγείων. Επίσης θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε για τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης και το πως αυτά λειτουργούν στο πλαίσιο της αγοράς και της οικονομίας αλλά και ιδέες-συμβουλές για εκείνους που ενδιαφέρονται να ανοίξουν τη δική τους επιχείρηση.

Στο τεύχος 102 φιλοξενούμε συνέντευξη του κ. Xavier Ruigarnau, μέλους Δ.Σ. και Διευθυντή Εξαγωγών της NORTE EUROCAO, ο οποίος μιλά για τη συνεργασία με την εταιρεία FAMA FOOD SERVICE.

Τέλος, μεταξύ άλλων, θα βρείτε μοναδικές συνταγές για ντόνατς και ψωμάκια για σάντουιτς, τα οποία αποτελούν μια πρωτότυπη και εναλλακτική πρόταση για την επιχείρησή σας.

Καλή ανάγνωση και καλό φθινόπωρο!

Από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ: Θ. Σηφοστρατουδάκη  
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης  
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Ελισάβετ Πετρίδου  
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Μ. Αρκουλής  
Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δασουτάκου,  
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός, Γ. Κουντούρης,  
Α. Δ. Κρισσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη,  
Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μπασδίκος, Λ. Ψυλιάκος,  
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,  
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας  
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Βασιλική Πιτταρά  
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ: Σουζάνα Κόκοτση,  
CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO  
DTP: Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου,  
Βάσια Τσάκα  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Μεγακλής Γαντζάς  
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ: Σουζάνα Κόκοτση  
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Νίκος Σκονδρέας,  
Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτση  
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Β. Μπαλάσης,  
τηλ.: 210 52 24 217  
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ: Ελλάδα 30€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων  
Εντύπων και Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων  
Ενημέρωσης Ελλάδος.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE IKE, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ  
T: 2102723628, 2102718583, F: 2102798487  
INFO@SHAPE.COM.GR  
WWW.SHAPE.COM.GR

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενοπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόνημο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

Μέλος: FAEP FIPP

ISSN 2623-3045

# REX korn

ΓΙΑ ΠΟΛΛΕΣ  
ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ!

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΠΟΥ ΤΑ ΕΧΕΙ ΟΛΑ!

- ΣΙΤΑΡΙ
- ΠΙΤΟΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙΟΥ
- ΚΡΙΘΑΡΙ
- ΣΙΚΑΛΗ
- ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
- ΣΟΓΙΑ
- ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥΣ
- ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΥΣ



LAOUDIS  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι  
T: 210.6039228, 210.6038001-3  
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

f i y  
www.laoudis.gr

IREKS



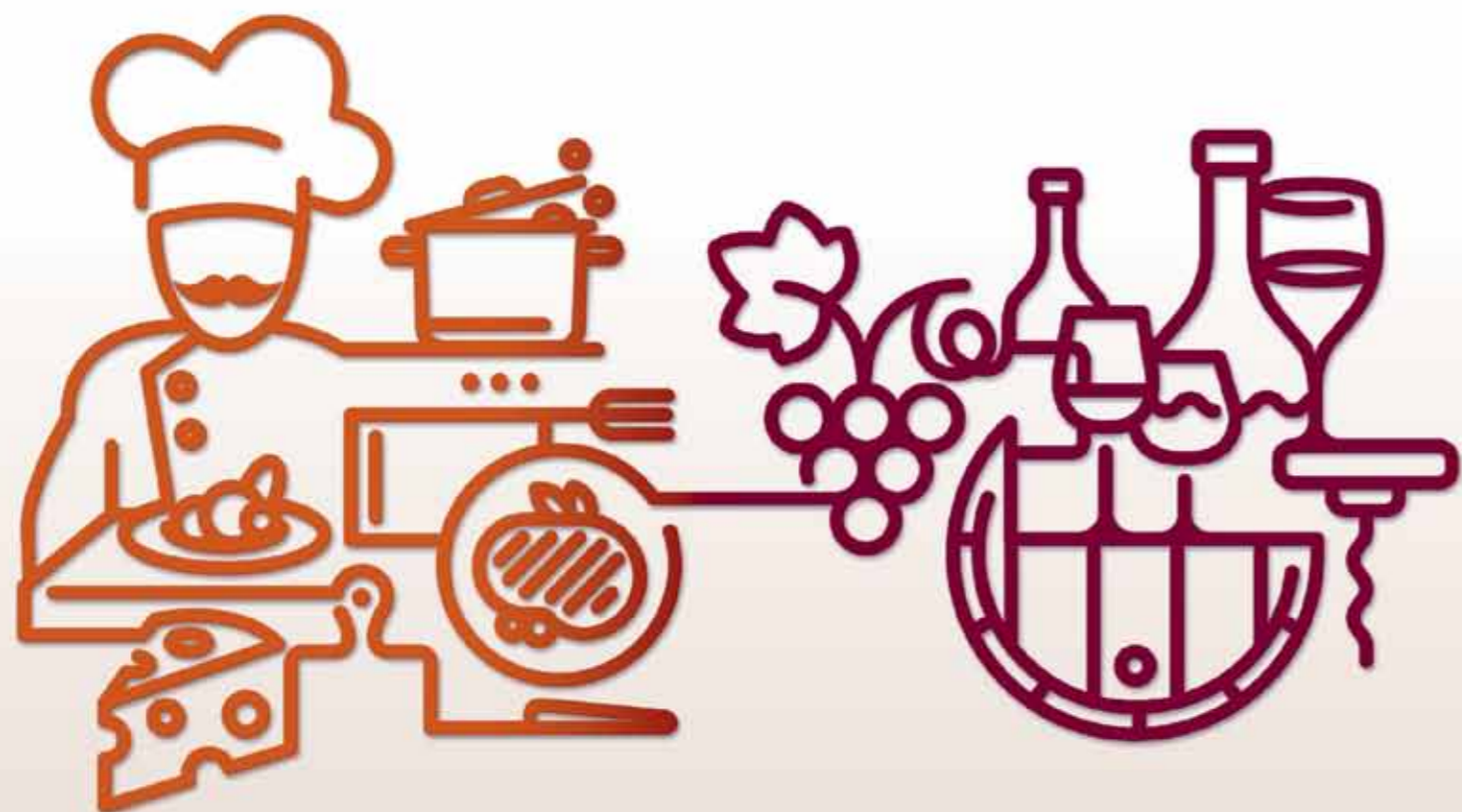
# Detrop

28η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



# Oenos

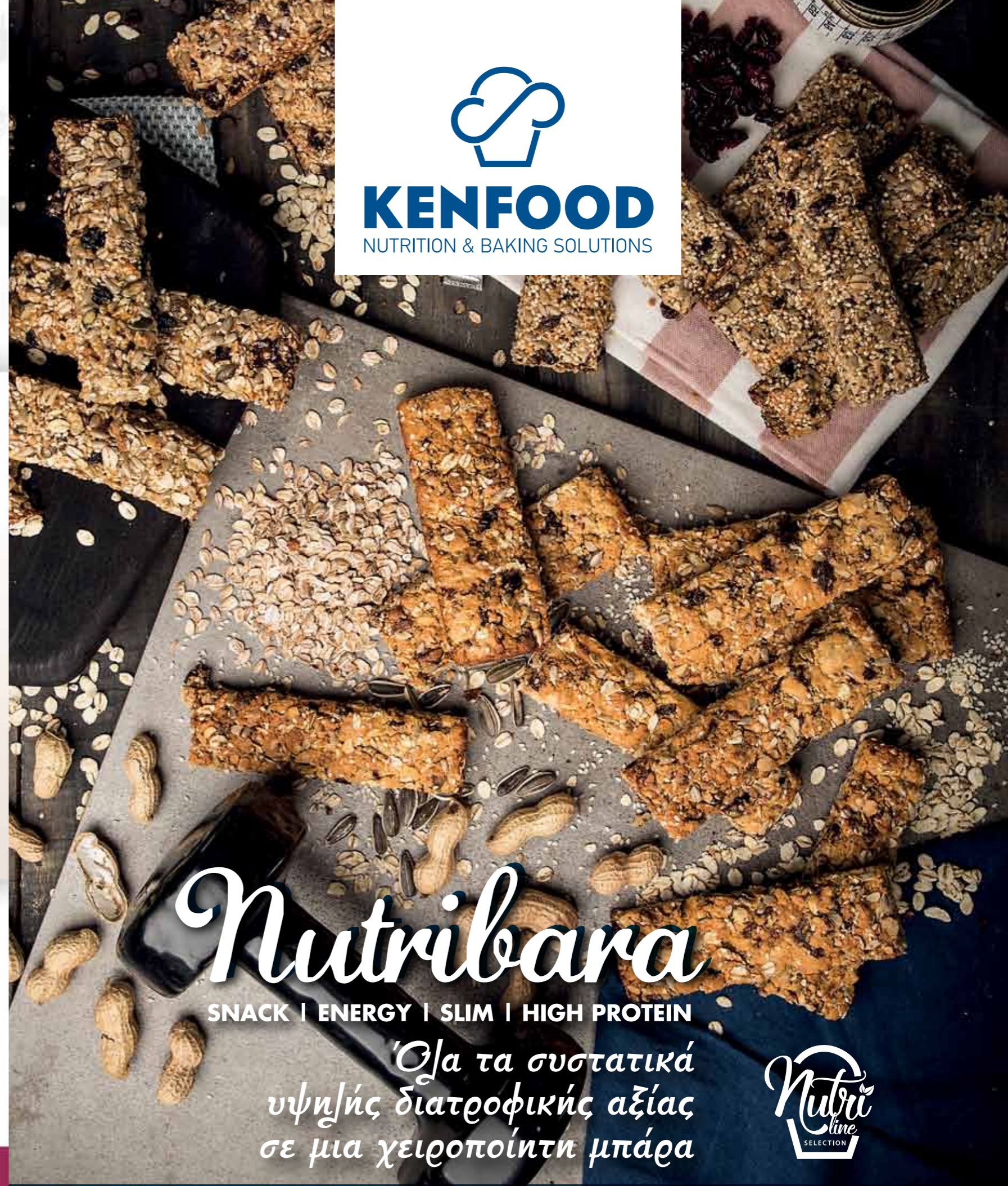
7η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ



[detrop.helexpo.gr](http://detrop.helexpo.gr)

## 2-4 | 3 | 2019

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ  
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ  
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



# Nutribara

SNACK | ENERGY | SLIM | HIGH PROTEIN

*Όλα τα συστατικά  
υψηλής διατροφικής αξίας  
σε μια χειροποίητη μπάρα*



# ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗΣ ΖΥΜΗΣ

Η κατεψυγμένη ζύμη αποτελεί αναμφισβήτητα μια εναλλακτική λύση για το σύγχρονο επαγγελματία. Και μπορεί παλαιότερα να ήταν υπό αμφισβήτηση και σε αντιδιαστολή με τη φρέσκια, ωστόσο η εξέλιξη της τεχνολογίας και της τεχνογνωσίας μίκρυναν την ψαλίδα και έθεσαν νέες βάσεις για τον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη.



Λαμβάνοντας υπόψη ότι πολλά αρτοποιεία-αρτοποιαζαχαροπλαστεία έχουν περιορισμένες δυνατότητες παραγωγής φρέσκιας ζύμης, γίνεται κατανοητό ότι, προκειμένου να επιβιώσουν σε ένα περιβάλλον άκρατου ανταγωνισμού, χρησιμοποιούν προϊόντα φρεσκοκατεψυγμένης ζύμης, που εξασφαλίζουν ταχύτητα και φυσικά ένα πολύ καλό τελικό προϊόν.

Όπως ήδη αναφέρθηκε, το ανταγωνιστικό περιβάλλον, οι νέες τάσεις, οι απαιτήσεις της αγοράς και άλλοι πολλοί παράγοντες επιβάλλουν τρόπον τινά στον επαγγελματία να εξοικονομεί χρόνο, χρήμα, αλλά ταυτόχρονα να μη ρίχνει τον πήχη της ποιότητας και να μην απογοητεύει τον πελάτη. Η διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία και η απόκτηση τεχνογνωσίας, διευκολύνουν σε μεγάλο βαθμό τον αρτοποιό-ζαχαροπλάστη δίνοντάς του λύσεις. Μία από αυτές είναι και η χρήση των προϊόντων κατεψυγμένης ζύμης. Με το πέρασμα των ετών, έχουμε φτάσει σε ένα μοντέλο αγοράς, με επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και διαθέτουν χονδρικά κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης. Και φυσικά τα αρτοποιεία δεν είναι οι μόνοι πελάτες, αλλά σε αυτούς συγκαταλέγονται ζαχαροπλαστεία, πρατήρια, κυλικεία, εστιατόρια κ.ά., δηλαδή όλες εκείνες οι επιχειρήσεις, που δημιουργούν μια μεγάλη αγορά με σημαντική ρευστότητα και δυναμική. Επομένως είναι δύσκολο σε όλα αυτά τα καταστήματα να οργανωθεί η παραγωγή μεγάλης γκάμας προϊόντων, σε μεγάλη ποσότητα και με καλή ποιότητα. Εύλογα λοιπόν το κομμάτι αυτό αναλαμβάνουν επιχειρήσεις που

ασχολούνται με την παραγωγή και τη διάθεση προϊόντων ζύμης σε κατεψυγμένη μορφή.

Και αφού ο επαγγελματίας επιλέξει από τα δεκάδες προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης που πλέον διατίθενται και έχει αποφύγει σημαντικό χρόνο δουλειάς και κόστους, είναι στη δική του ευχέρεια ο τρόπος που θα την αναδείξει. Από ένα απλό άβγωμα μέχρι νόστιμες και ευφάνταστες γεμίσεις για αλμυρές και γλυκές επιλογές.

## Τρόποι διαχείρισής τους

Στα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης είναι σημαντικό να μη διακοπεί η ψύξη τους, όταν φύγουν από τον προμηθευτή και φτάσουν στον αποδέκτη. Η διανομή και αποθήκευσή τους δε θα πρέπει να γίνονται σε θερμοκρασίες πάνω από  $-18^{\circ}\text{C}$ , ενώ στη συνέχεια θα πρέπει να αποψυχθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να ψηθούν σύμφωνα με τις υποδείξεις του παρασκευαστή τους.

Σε αυτό το τεύχος του αρτοποιού, μπορείτε να ενημερωθείτε και να επιλέξετε μέσα από μια ευρεία γκάμα προϊόντων κατεψυγμένης ζύμης, από επαγγελματίες του χώρου, που εγγυώνται ποιότητα, συμφέρουσες τιμές και ένα άψογο αποτέλεσμα.

Σε ένα κλάδο που διαρκώς μεταβάλλεται και οι απαιτήσεις αυξάνονται, τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης «λύνουν» τα χέρια του επαγγελματία, μειώνοντας πάνω από το μισό το χρόνο εργασίας, ενώ παράλληλα αποτελούν μια πιο συμφέρουσα, οικονομικά, λύση, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα.

**Οι νέες τάσεις, οι απαιτήσεις της αγοράς και άλλοι παράγοντες επιβάλλουν τρόπον τινά στον επαγγελματία να εξοικονομεί χρόνο, χρήμα, αλλά ταυτόχρονα να μη ρίχνει τον πήχη της ποιότητας και να μην απογοητεύει τον πελάτη.**



Photo designed by Freepik

## ΡΕΠΟΡΤΑΖ 55 ΛΕΞΕΙΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Επιλέξτε μέσα από μια μεγάλη ποικιλία από κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα, βελτιωτικά αρτοποιίας για κατεψυγμένες και προψημένες ζύμες, άλευρα, μίγματα, γεμίσεις για αρτοσκευάσματα και μαργαρίνες. Επίσης, θα βρείτε προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

### ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΥΨΗΛΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΩΝ (ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ 80% ΥΓΡΑ)

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ εισάγει στην ελληνική αγορά το καινοτόμο μηχάνημα διαίρεσης ζυμαριού, ικανό να κόβει όλα τα είδη ψωμιού. Η μαγιά του ζυμαριού δεν αποτελεί πρόβλημα καθώς μπορεί να κόψει και γινωμένα ζυμάρια 2 ή και περισσότερων ωρών. Η δυνατότητα κοπής είναι από 75 γραμμάρια μέχρι 1350 γραμμάρια και η ακρίβεια στο κάθε τεμάχιο ελέγχεται αυτόματα. Η μηχανή είναι ικανή να αποθηκεύσει 50 διαφορετικά προγράμματα, ενώ, χάρη στην εύκολη λειτουργία της, η χρήση της μπορεί να γίνει από ένα άτομο.  
[www.kourlampas.gr](http://www.kourlampas.gr)



### ΟΡΤΙΦΡΟΣΤ- ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

από την FAMA FOOD SERVICE AE

Η FAMA FOOD SERVICE προτείνει το βελτιωτικό αρτοποιίας Ορτίφροστ της ULDO Backmittel. Βελτιωτικό για κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα το οποίο, χάρη στην σύνθεσή του, επιμηκύνει τη φρεσκάδα των προϊόντων για μεγάλο χρονικό διάστημα. Προσφέρει στους πελάτες σας ψωμιά σαν φρέσκα, διατηρώντας αναλλοίωτα όλα τα θρεπτικά συστατικά. Αναλογία χρήσης επί του αλεύρου: 4%  
[www.fama.gr](http://www.fama.gr)



καταξιωμένες πρώτες ύλες  
για καταξιωμένες επιχειρήσεις



7ο Χλμ. Ε.Ο. Κομοτηνής - Ιάσμου | Τ: 25310 71616 | Φ: 25310 71617  
E: [info@komotini-mills.gr](mailto:info@komotini-mills.gr) | [www.komotini-mills.gr](http://www.komotini-mills.gr)



**ΖΥΓΟΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΙΚΟ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ**

από την **A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**

Το CUBO είναι ένας διαιρέτης ζύμης νέας γενιάς, συμπαγής, αυτόματος, ακριβής, γρήγορος και ασφαλής. Σε 1 ώρα μπορεί να επεξεργαστεί έως και 150Kg ζύμης κόβοντάς την αυτόματα σε βαθμονομημένες μερίδες, με σημαντικό κέρδος χρόνου για εσάς! Επιτραπέζιο, ανοξείδωτο μηχάνημα με διακόπτες ρύθμισης του επιθυμητού βάρους και της ταχύτητας. Το CUBO είναι το πρώτο ζυγοκοπτοδιαιρετικό με κοάνη ζύμης, η οποία μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα, χωρίς κανένα εργαλείο. Για μερίδες ζύμης από 20 έως 180gr με απόδοση 150-500Kg/ώρα. Διαστάσεις: 48x75x78cm. [www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)

**ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΖΥΜΕΣ**

από την **ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ**

Η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία από αλευρα. Μεταξύ αυτών και το αλεύρι Super A και Super A special. Το πρώτο είναι ένα ενισχυμένο αλεύρι, κατάλληλο για φύλλο αέρος και για εφαρμογές που απαιτείται πολύ δυνατό αλεύρι, με μεγάλη ελαστικότητα στο ζυμάρι. Χρησιμοποιείστε το για μπουγάτσες, κρουσάν κ.α. Το Super A special είναι ένα επίσης ενισχυμένο αλεύρι κατάλληλης δύναμης και εκτατότητας για παραγωγή μπουγάτσας συνεχούς παραγωγής. Και τα δύο διατίθενται σε συσκευασία των 25 κιλών.

[www.asoposmills.gr](http://www.asoposmills.gr)



**ΜΕΙΓΜΑ SMART & EASY**

αλλά προσυέστε νερό και λάδι

**ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ**  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
**ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**  
Α ΥΨΗΛΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΓΥΛΑΚΤΙΚΗΣ - ΠΑΓΙΩΤΟΥ

**Dimellis food**



**Παραδοσιακό ελληνικό πρωινό**

**Χωριάτικες πίτες με τραγανό φύλλο**

MECHANIC & ASSOCIATES

ΑΠΟ ΤΟ 1974

**ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
 1η Οδός ΒΙ.ΠΕ.Θ, Τ.Θ. 1238, Τ.Κ. 570 22, Σίνδος,  
 Τ: 2310 723440, F: 2310 795351  
 E: [info@elzymi.gr](mailto:info@elzymi.gr), W: [www.elzymi.gr](http://www.elzymi.gr)



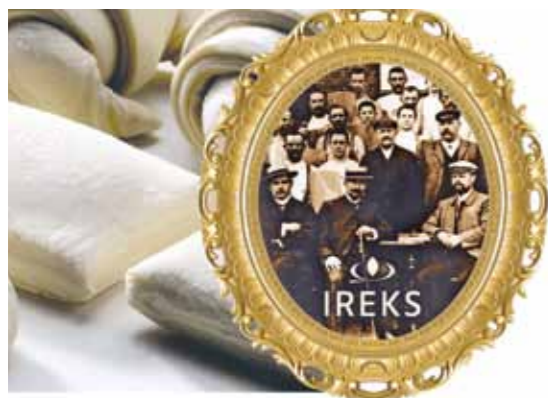




**ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ  
DELI MIX ΝΤΟΝΑΤ**

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Νέο μίγμα για Ντόνατ Deli Mix. Για την παρασκευή του απαιτείται η προσθήκη μόνο νερού και μαγιάς, προσφέροντας ταχύτητα και ευκολία. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο και σταθερό και δίνει ντόνατ με μεγάλη διόγκωση, αφράτο στο εσωτερικό και με πλούσια γεύση. Η ζύμη είναι μαλακή και εύπλαστη και καθιστά το ντόνατ κατάλληλο για φούρνο και για τηγάνισμα. Επιπλέον, η δομή της ζύμης βοηθάει στη σταθερότητα των επιπέων υλικών, ενώ παρέχει αυξημένη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν και δυνατότητα για πολλές παραλλαγές.  
www.mills.gr



**ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ IREKS  
ΓΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ & ΠΡΟΨΗΜΕΝΕΣ ΖΥΜΕΣ**

από την LAOUDIS FOODS AEBE.

Η IREKS, διαθέτει μεγάλη ποικιλία από πρώτες ύλες αρτοποιίας. Άλευρα και έτοιμα μίγματα για ψωμιά και σνακ, προϊόντα βύννης, προζύμια, ξινά, βελτιωτικά και πολλά ακόμα κορυφαία επαγγελματικά προϊόντα. Ήταν άλλωστε η πρωτοπόρος παραγωγός εταιρεία η οποία, το 1900, κυκλοφόρησε το πρώτο παγκοσμίως βελτιωτικό αρτοποιίας σε μορφή αλεύρου! Σήμερα, μεταξύ άλλων, σας προσφέρει το FROST DIAMANT, ένα πρόσθετο για ζύμες που θέλετε να καταψύξετε, το οποίο προφυλάσσει τη μαγιά ώστε τα τελικά προϊόντα να παίρνουν στο μελλοντικό ψήσιμο σωστό όγκο και το BACKFRISCH, ιδανικό για προψημένα προϊόντα, ώστε στο δεύτερο ψήσιμο να μη στεγνώνουν και σπάνε από έλλειψη υγρασίας!  
www.laoudis.gr



**NEW ΜΠΕΣΑΜΕΛ  
ΤΥΡΙΩΝ-ΖΥΜΕΣ ΚΟΥΡΟΥ**

από την DIMELLIS FOOD ABBE

Δημιουργήστε εκλεκτά snack και πίτες με τις νέες γεμίσεις τυριών και ζύμες κουρού από την DIMELLIS FOOD. Οι μπεσαμέλ τυριών σε πολλές γεύσεις καθώς και οι ζύμες κουρού σας διεγείρουν τη φαντασία με εκπληκτικά αποτελέσματα. Οι μπεσαμέλ διατίθενται σε σακιά δέκα κιλών και αναμειγνύονται με νερό ή γάλα για σταθερότητα στο ψήσιμο αλλά και στο γαρνίρισμα. Γεμίσεις μπεσαμέλ: παρμεζάνας, γραβιέρας, κασεριού και βουτύρου. Ζύμες κουρού: σταρνία και πολύσπορη. Η DIMELLIS FOOD συνεχώς εξελίσσεται ακολουθώντας τις τάσεις της αγοράς με προϊόντα και ιδέες, αναβαθμίζοντας την ποιότητα στη βιτρίνα σας.  
www.dimprofood.gr

**ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ DRAGSBAEK**

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, με πάνω από 30 χρόνια αποκλειστική συνεργασία με την κορυφαία Δανέζικη εταιρεία DRAGSBAEK, παρουσιάζει μια εξελιγμένη γκάμα σε Σκληρές Μαργαρίνες, με προϊόντα ιδανικά προσαρμοσμένα στις παραγωγικές διαδικασίες των Ελλήνων επαγγελματιών, στις γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών και στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας. Οι νέας γενιάς μαργαρίνες DRAGSBAEK εξασφαλίζουν τη δυνατότητα να παράγετε σφολιάτα, κρουασάν, κουρού τυρόπιτες και εφαρμογές κατεψυγμένης ζύμης με εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα, ιδανική πλαστικότητα και συνεκτικότητα. Εγγυώνται αποτέλεσμα σταθερό και ποιοτικά αψεγάδιαστο.  
www.stelioskanakis.gr



**ΝΕΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ**



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



Χρησιμοποιήστε

**Magimix Relax**

για ζυμάρια εύκολα στο άνοιγμα

χωρίς μαζέματα και σκισίματα.



Find us on  
**Facebook**



10ο χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές, Ασπρόπυργος 19300  
Τηλ.: 210 5580240, 210 4835386 • Fax: 210 4835387  
e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com

www.lesaffre.gr



Photo designed by Freepic.diller / Freepik

## ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

### ΝΕΑ ΣΧΕΔΙΑ ΠΛΑΚΕΤΕΣ

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR

Νέα σχέδια σε πλακέτες ζαχαρόπαστας για τις τούρτες και τις βασιλόπιτες σας διαθέτει η εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR. Επίσης διαθέτει μία ευρεία γκάμα από Φόρμες ψισίματος, Σοκολατένια, Ζαχαρένια και Πλαστικά Διακοσμητικά, Εορταστικές συνθέσεις, Είδη συσκευασίας. Ζητήστε τον καινούργιο χριστουγεννιάτικο κατάλογο της εταιρείας και ανακαλύψτε την τεράστια ποικιλία όλων των ειδών που διαθέτουν.  
[www.pandecor.gr](http://www.pandecor.gr)



### Ω!MEGA BREAD - ΨΩΜΙ ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΩΜΕΓΑ-3 ΛΙΠΑΡΑ

από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Η FAMA FOOD SERVICE προτείνει το μίγμα υγείας Ω!mega Bread, της Uldo Backmittel. Το Ω!mega Bread είναι μια εξαιρετική πηγή Ωμέγα-3 λιπαρών οξέων. Το άλφα-λινολενικό οξύ (ομάδα Ωμέγα-3) συμβάλλει στη διατήρηση υγιών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Σύμφωνα με τις συστάσεις της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), οι ευεργετικές του επιδράσεις προέρχονται από την κατανάλωση τουλάχιστον 2 g άλφα-λινολενικού οξέος ημερησίως. Το Ω!mega bread περιέχει 2,4 g Ωμέγα-3 ανά 100 g (περίπου 2 φέτες ψωμί). Ιδανικό για κουλούρι Θεσσαλονίκης, μπαγκέτες, κουβέρ και κρισίνια.  
[www.fama.gr](http://www.fama.gr)



## ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Φυσικό προζύμι, δεν συγκρίνεται με τίποτα!

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοποιημάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!





**EXTRA RUSTIC**  
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ προτείνει το αλεύρι Extra Rustic, που δίνει ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο ψωμί και είναι κατάλληλο για αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Εμπνευσμένο από τη χωριάτικη γαλλική μπαγκέτα, προσδίδει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί, καθιστώντας το ιδανικό για τη δημιουργία λαχταριστής γαλλικής μπαγκέτας, τσιαπάτας, αλλά και φρέσκων σάντουιτς με μοναδικό άρωμα και γεύση προζυμιού!  
[www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)

**ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ**  
από την KENFOOD

Οι τούρτες είναι αναπόσπαστο κομμάτι ενός εορταστικού τραπέζιού ή μπουφέ. Πρωταγωνιστούν σε πάρτι γενεθλίων, αλλά αποτελούν και ένα εξαιρετικό δώρο σε αγαπημένα πρόσωπα. Ο τεχνικός της KENFOOD Γιώργος Αποστολάκης ετοίμασε για εσάς 3 εντυπωσιακές τούρτες που μπορείτε να φτιάξετε εύκολα και εσείς, ακολουθώντας τα βήματά του. Δείτε τις συνταγές για λαχταριστή τούρτα σοκολάτα και για δύο πιο φρουτένιες εκδοχές με φράουλα και μπανάνα, στο site [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com) αλλά και στο κανάλι στο YouTube. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

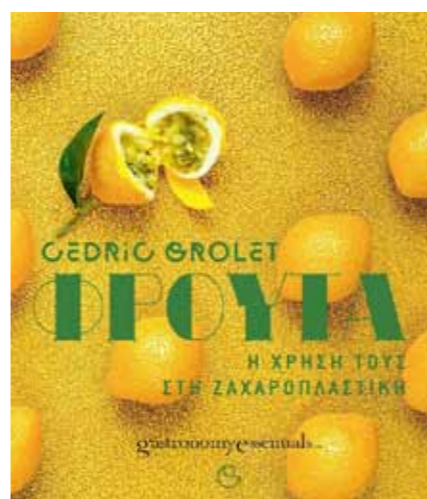


σοκολατάκια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστείο σας

**ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ σοκολάτα ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

...την επωνυμία σας, το λογότυπό σας, φωτογραφίες, σχέδια ή ότι άλλο φαντάζεστε!

**Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!**  
**Τηλ.: 213 0055 754**  
ή στο [netsales@chocolategraphics](mailto:netsales@chocolategraphics)



**ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ "FRUITS" ΤΟΥ CÉDRIC GROLET, ΕΠΙΣΗΜΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ!**  
από την GASTRONOMY ESSENTIALS

Το best seller βιβλίο "Fruits", χάρη στο οποίο ο νεαρός και χαρισματικός Cédric Grolet κατέκτησε φέτος τον Ιούλιο και τον τίτλο του "Best Pastry Chef in the World 2018, κυκλοφόρησε και στα ελληνικά, από τη Gastronomy Essentials, με τίτλο: «ΦΡΟΥΤΑ - Η Χρήση τους στη Ζαχαροπλαστική» και σε επιμέλεια του καταξιωμένου Έλληνα Pastry Chef, Δημήτρη Χρονόπουλου. Το βιβλίο "Fruits" εκδόθηκε από τη Ducasse Editions το φθινόπωρο του 2017, μεταφράστηκε σε πολλές γλώσσες και έχει παρουσιάσει τεράστια επιτυχία σε όλο τον κόσμο. [www.cucina.gr](http://www.cucina.gr)



**ΖΑΜΠΟΝΟΥΤΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ΕΝ ΕΛΛΑΔΙ**  
από τη ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ

Η εταιρεία ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ συνεργάζεται με τον chef Γιάννη Λουκάκο και την εταιρεία Creta Farm, δημιουργώντας έναν premium κωδικό. Πρόκειται για μια μοναδικά γευστική ζαμπονοτροπίτα με καπνιστό μπέικον Εν Ελλάδι, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος. Ένας συνδυασμός γεύσεων που αξίζει να δοκιμάσετε!  
[www.xoriatiki-zimi.gr](http://www.xoriatiki-zimi.gr)

**ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**  
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η ΒΡ-30 είναι μια ημιαυτόματη διαιρητική-στρογγυλοποιητική μηχανή ζύμης άριστης κατασκευής. Η διαίρεση γίνεται χειροκίνητα με το κατέβασμα ενός μοχλού και η στρογγυλοποίηση αυτόματα με το πάτημα ενός μοχλού. Διατίθεται σε πολλά μοντέλα, ανάλογα με το βάρος και την ποσότητα των τεμαχίων που επιθυμεί ο αγοραστής. Δυνατότητα βάρους αρτιδίων από 8 έως 230 γραμμάρια. [www.kourlambas.gr](http://www.kourlambas.gr)



**MINI REX MULTI ΑΠΟ ΤΗΝ KOENIG MASCHINEN GMBH**  
από την Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ

Η μεγάλη καινοτομία του κομποδιαιρητικού Mini Rex Multi χαρακτηρίζεται από μία ευρεία γκάμα βάρους, η οποία οφείλεται στη γρήγορη και απλή χειροκίνητη αλλαγή των τυμπάνων διαμόρφωσης βάρους. Η εγκατάσταση, η λειτουργία και ο καθαρισμός γίνονται πολύ απλά και εύκολα. Η Mini Rex Multi μπορεί να χειριστεί μια σειρά βάρους μεταξύ 8-330 γρ. Η τυπική διαμόρφωση περιλαμβάνει δύο μεγέθη τυμπάνου. Μπορεί να προστεθεί κατά παραγγελία επιπλέον μέγεθος τυμπάνου βάρους. [www.nargyropoulos.gr](http://www.nargyropoulos.gr)





**ΣΕΙΡΑ NUTRIBARA**  
από την **KENFOOD**

Σπόροι δημητριακών, ξηροί καρποί και superfood. Όλα τα συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας σε μια χειροποίητη, τραγανή μπάρα, ιδανική για κάθε τρόπο ζωής. Snack, Energy, Slim και High Protein. Ανακαλύψτε τη σειρά Nutribara από τη συλλογή της KENFOOD "Nutri Line Selection" και γνωρίστε τα οφέλη που προσφέρει η κάθε μια ξεχωριστά. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



**Η FAMA FOOD SERVICE**  
**ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ IBA**



Την ευκαιρία να επισημοποιήσουν την έναρξη της συνεργασίας τους με τον καλύτερο τρόπο είχαν οι εταιρείες FAMA FOOD SERVICE και NORTE-EUROCAO κατά τη διάρκεια της Διεθνούς Έκθεσης Μηχανημάτων και Αρτοποιίας, IBA, που διεξήχθη στο Μόναχο στις 15-20/09. Με ένα εντυπωσιακό περίπτερο, η NORTE-EUROCAO παρουσίασε τις προτάσεις της για τα προϊόντα σοκολάτας εν όψει της νέας σεζόν. Από τη μεριά της η FAMA FOOD SERVICE είχε την ευκαιρία να ενημερώσει τους Έλληνες επισκέπτες για τη νέα συνεργασία καθώς επίσης και για το υψηλό επίπεδο προϊόντων σοκολάτας που διαθέτει. Οι 2 εταιρείες ανανέωσαν το ραντεβού τους για τις αρχές Νοεμβρίου, όπου έχει προγραμματιστεί παρουσίαση των νέων προϊόντων στη Θεσσαλονίκη με τη συμμετοχή των chef της NORTE-EUROCAO. [www.fama.gr](http://www.fama.gr)

**ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ AKTI LUX –**  
**PREMIUM CAKE MARGARINE**  
από την **AKTINA AE**

Κορυφαία μαλακή μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής... σαν βούτυρο! Η νέα μαργαρίνη Akti Lux έχει εξαιρετική, πλούσια γεύση και πολύ καλή διόγκωση. Εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε χρήση, όπως σε βουτυρόκρεμες, ππι φουρ, κέικ ή όποια άλλη εφαρμογή μαλακής μαργαρίνης επιθυμείτε. Διατίθεται σε κιβώτιο 4x2,5kg. [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



**ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ & ΣΝΑΚ**  
από την **KONTA AEBE**

Το GRANOPAN CIABATTA MIX 10% της AGRANO περιέχει σιμιγδάλι σκληρού σταριού και προζύμι, και είναι ιδανικό για πεντανόστιμα αρτοσκευάσματα όπως ιταλική τσιαπάτα, ελβετικό στριφτό, μπαγκέτα, rapini κ.α., καθώς και για ποικιλία ψωμιών για σάντουιτς. Κατάλληλο ακόμα για λαχταριστά σνακ, όπως focaccia, πίτσα, πείνιρλί, bread sticks, ελιόψωμο κ.α. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



**ΘΑΛΑΜΟΙ**  
**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΖΥΜΗΣ**  
από την **A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**

Ψυγείο θάλαμος για τη συντήρηση της ζύμης, με στατική ψύξη και βεντιλατέρ για την ελαφριά διασπορά και την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304 με ισχυρές μονώσεις, πάχους 60mm και 75mm στην πόρτα. Σύστημα αποχέτευσης με σιφόνι στο κάτω μέρος του θαλάμου για την αποφυγή δυσσομίας. Εσωτερικός φωτισμός, ίnox πόρτα περιστροφικά ανοιγόμενη με κλειδαριά ασφαλείας και ίnox πόδια ρυθμιζόμενα καθ' ύψος. Με 12 τελάρα πολυουρεθάνης 40x60x7cm. [www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)



**ΝΕΑ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ**  
**ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ**  
από την **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, ανανέωσε τη διαδικτυακή της ταυτότητα επενδύοντας και σχεδιάζοντας εξ' αρχής την ηλεκτρονική της ιστοσελίδα. Πρόκειται για την 3η κατά σειρά ιστοσελίδα που δημιουργείται τα τελευταία 10 χρόνια, αποδεικνύοντας πως η εταιρεία συνεχίζει δυναμικά να προσαρμόζεται στις τάσεις της εποχής, δίνοντας έμφαση στην ανάπτυξη και τη διαρκή αυτοβελτίωση και εξέλιξη της. Ο ανανεωμένος ιστότοπος διαθέτει μοντέρνα αισθητική, ενώ είναι φιλικός προς το χρήστη, επιτρέποντάς του να περιηγηθεί σε αυτόν μέσα από ένα κεντρικό μενού, αποκτώντας έτσι ολοκληρωμένη εικόνα για την εταιρεία και τα προϊόντα της. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



**RURE TRADITION**  
**ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ**  
από την **CSM HELLAS S.A.**

Το Rure Tradition είναι ένα καινοτόμο μίγμα για την παρασκευή κέικ λαδιού, που συνδυάζει τη σπιτική παραδοσιακή γεύση με πολλαπλές δυνατότητες δημιουργικών συνδυασμών. Διατηρεί το άρωμα, τη γεύση και τη φρεσκάδα του για πολλές μέρες. Κρατάει όλες τις γεμίσεις σταθερές και έχει μεγάλη διόγκωση και αντοχή στο χτύπημα. Ιδανικό για κέικ φόρμας, παραδοσιακές συνταγές, όπως καρυδόπιτα και ραβανί. Όμως, αποτελεί και την ιδανική λύση για την πρωτοχρονιάτικη βασιλόπιτα. Δοκιμάστε το! [www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com)

**ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ**  
**ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ - ΣΕΜΟΙ**

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λανσάρει στην Ελλάδα την εξαιρετικής ποιότητας γκάμα προϊόντων σοκολάτας ΣΕΜΟΙ, της πρώτης και παλαιότερης σοκολατοβιομηχανίας της Γαλλίας. Η μοναδικότητα των προϊόντων σοκολάτας ΣΕΜΟΙ έγκειται στον πλήρη έλεγχο του δικτύου του κακάο και στην ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας της σοκολάτας μέσω του προγράμματος "Transparence Casao". Τα προϊόντα σοκολάτας ΣΕΜΟΙ, με την ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα βούτυρο κακάο, προσφέρουν μοναδικές γεύσεις, φρουτώδη αρώματα, υπέροχη επίγευση που διαρκεί και επιτρέπουν πλήρη εξατομίκευση των εκάστοτε δημιουργιών. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ

από την **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ**

Από το 1988 έως σήμερα προσφέρουμε στους πελάτες μας μια πλήρη γκάμα από κορυφαία προϊόντα μαγιάς και συστατικών αρτοποιίας. Όλοι εμείς στη LESAFFRE πιστεύουμε ότι η γνώση εξασφαλίζει ένα μέλλον με διάρκεια δίνοντάς μας τη δυνατότητα να ατενίζουμε το αύριο με εμπιστοσύνη. Μέσα από το Baking Center ερχόμαστε πιο κοντά με τους πελάτες μας, μιλάμε την ίδια γλώσσα, εξυπηρετούμε τις ανάγκες τους για εκπαίδευση και ενημέρωση. 30 χρόνια το πάθος μας είστε εσείς! [www.zymes.gr](http://www.zymes.gr)



### MARTINI'S

από την **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**

Ένα ακόμα κατάστημα MARTINI'S άνοιξε στη περιοχή του Χολαργού με την επιμέλεια της εταιρείας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η σωστή χωροθέτηση του εξοπλισμού εκμεταλλεύεται κάθε σημείο του καταστήματος και προβάλλει άμεσα και ξεκάθαρα τη μεγάλη ποικιλία ειδών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής. Ο τεχνολογικά προηγμένος εξοπλισμός, τα υψηλής ποιότητας υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή του και οι σχεδιαστικές λύσεις για να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες της σωστής λειτουργίας του καταστήματος, το κάνουν να ξεχωρίζει. Οι βιτρίνες και τα ψυγεία που φιλοξενούνται τα προϊόντα έχουν ιδιαίτερη αισθητική φωτισμό και οι επενδύσεις τους τραβούν τα βλέμματα των επισκεπτών. Το καλοσχεδιασμένο πόστο του καφέ συνεχίζει τη γευστική εμπειρία έχοντας όλες τις λικουδιές σε περίοπτη θέση. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)

### ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

για την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ τιμήθηκε για τέταρτη φορά στις 3 Ιουλίου με το Certificate του Diamonds of the Greek Economy 2018, ως μια από τις υγιέστερα αναπτυσσόμενες εταιρείες της χώρας. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1985 με όραμα την ανάπτυξη του κλάδου ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια. Έκτοτε, η εταιρεία διαγράφει συνεχή πορεία ανάπτυξης βασιζόμενη στις θεμελιώδεις αξίες της: ποιότητα και πρωτοπορία σε ιδέες, προϊόντα και υπηρεσίες, πάντα με σεβασμό και συνέπεια στις ανάγκες των επαγγελματιών του κλάδου. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### MELLA BRIOCHE IREKS: ΓΛΥΚΑ & ΑΛΜΥΡΑ ΜΠΡΙΟΣ ΠΟΥ ΣΥΝΑΡΠΑΖΟΥΝ

από την **LAOUDIS FOODS ΑΕΒΕ**

Οι πρώτες ύλες για δημιουργία μπριός πρέπει να είναι από τις πιο ευέλικτες του εργαστηρίου, καθώς καλούνται να μετέχουν σε πλήθος διαφορετικών χρήσεων και συνταγών. Συγκεκριμένα, να δημιουργούν από γλυκά σνακ, με κρέμες ζαχαροπλαστικής, φρούτα κ.α. έως αλμυρές λικουδιές με τυριά, αλλαντικά και ό,τι άλλο! Στη φετινή IBA 2018 η IREKS παρουσίασε μια νέα πρόταση, για λαχταριστά μπριός, που καλύπτουν όλες τις παραπάνω απαιτήσεις σε υπέρτατο βαθμό! Μόνο με νερό, μαγιά και το νέο προϊόν MELLA BRIOCHE θα μπορούσατε να δημιουργείτε εύκολα αφράτα, γλυκά ή αλμυρά μπριός με υπέροχη γεύση και αξιολύγιστη διατηρησιμότητα! Θα το βρείτε σε σάκο 12.5 κιλών. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



# Multiseed Bread Mix

## για Πολύσπορο Αρτοσκεύασμα

### Με Γλυκαιμικό Δείκτη 54\*



\* Πιστοποίηση Πανεπιστημίου Oxford Brookes, School of Life Sciences, Nutrition and Food Science Group, UK

Τρόφιμα με	Γλυκαιμικός Δείκτης
• Χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη	≤55
• Μέτριο γλυκαιμικό δείκτη	56-69
• Υψηλό γλυκαιμικό δείκτη	≥70

Πηγή: Harvard Health Publications – Harvard Medical School

Γλυκαιμικός Δείκτης: Ο ρυθμός αύξησης της γλυκόζης στο αίμα μετά από γεύμα.



✓ Υπέροχη Γεύση

✓ Πηγή Εδώδιμων Ινών

Από τον φούρνο της γειτονιάς σας!



Ένα βήμα μπροστά!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433  
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr) • [info@stelioskanakis.gr](mailto:info@stelioskanakis.gr) • Find us on





**ΠΑΡΟΥΣΙΑ  
ΣΤΗΝ IBA 2018**  
για την **KONTA AEBE**

Εκπρόσωποι της KONTA AEBE παρευρέθηκαν στα περίπτερα των προμηθευτών της εταιρείας στη Διεθνή Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής IBA και υποδέχθηκαν τους Έλληνες επισκέπτες! Συγκεκριμένα βρισκόταν στο χώρο των γερμανικών εταιρειών SIEBIN & AGRANO, καθώς και στην κορυφαία εταιρεία προζυμιών Ernst Böcker GmbH & Co KG. Πολλοί Έλληνες επαγγελματίες επισκέφθηκαν τα περίπτερα, όπου οι εκπρόσωποι της εταιρείας τους κάλεσαν να δοκιμάσουν τις νέες εφαρμογές των προϊόντων, τους έδειξαν τις νέες ιδέες καθώς και τα νέα προϊόντα των εταιρειών, και συνομίλησαν εκτενώς μαζί τους σχετικά με τις εξελίξεις στη διεθνή αγορά.  
[www.konta.gr](http://www.konta.gr)



**ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ  
ΣΤΗΝ IBA 2018**  
από την **LAOUDIS FOODS AEBE**



Η IBA είναι η μεγαλύτερη εμπορική έκθεση για ψωμί και σνακ σε μια αγορά όπως η γερμανική, όπου η αρτοποιία αποτελεί έναν από τους πιο σημαντικούς βιομηχανικούς κλάδους. Η LAOUDIS FOODS τίμησε όλους τους παραγωγούς που αντιπροσωπεύει επίσημα στην ελληνική αγορά και οι οποίοι συμμετείχαν σε αυτό το μεγάλο ευρωπαϊκό event, με την παρουσία μιας πολυμελούς ομάδας που αποτελούνταν από ανώτερα διοικητικά στελέχη και εκπροσώπους των επιμέρους τμημάτων, μάρκετινγκ, τεχνικό, πωλήσεων κλπ. Συγκεκριμένα, εκπρόσωποι της εταιρείας βρισκόταν στα περίπτερα της IREKS (πρώτες ύλες αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής), DOBLA (διακοσμητικά από σοκολάτα), SILIKOMART (φόρμες σιλικόνης), ALCAS (πλαστικές συσκευασίες) και DREIDOPPEL (αρωματικές ύλες).  
[www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

**ΝΕΟ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ  
ΡΑΝΤΗΘΕΟΝ ΣΤΗΝ ΠΛΑΚΑ**  
από την **Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**

Ένα ολοκαίνουριο εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο-εστιατόριο έκανε την εμφάνισή του στην καρδιά της Αθήνας, επί της Άγγελου Γερόντου 9, στην Πλάκα, από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Η οικογένεια του Αξιώτη Ανδρέα, αξιοποιώντας την πολυετή εμπειρία της στο χώρο της αρτοποιίας, με σύμμαχο την εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, δημιούργησε με πολλή αγάπη το δικό της Ραντίθιον, έναν πραγματικό ναό των αισθήσεων! Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά το σχεδιασμό οδηγώντας στην καταλληλότερη λύση για το χώρο. Ένα ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον στο οποίο μπορείτε να απολαύσετε όχι μόνο τον καφέ σας και ποιοτικά αρτοποιήματα και γλυκά, αλλά και κουζίνα από το «menu των θεών»!  
[www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



**10<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΑΙΓΙΝΗΣ**  
από την **ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ**

Στο 10<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Φιστικιού Αιγίνης, το οποίο έλαβε χώρα στην Αίγινα από τις 13-16 Σεπτεμβρίου 2018, συμμετείχε η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. Τα μέλη της Λέσχης παρουσίασαν τέσσερις υπέροχες συνταγές με βάση το φιστίκι Αιγίνης: ζελέ φιστικιού (Κος Καρακίδης Φίλιππος & Κος Ζουμής Δημήτρης), φιστικόπιτα (Κος Σχουλής Νίκος & Κα Σχουλής Ελένη), ταρτάκι με κρέμα φιστικιού (Κος Παυλάκης Χρήστος & Κος Μαρμαρινός Ιωάννης) και κέικ φιστικιού (Κος Λασκαρίδης Σωτήρης & Κος Αθανασίου Δημήτρης). Κεντρικός παρουσιαστής ήταν ο κ. Πάνος Μιχάλης. Τα μέλη της Λέσχης ήταν κριτική επιτροπή στο διαγωνισμό σιροπιαστών γλυκών με γέμιση από φιστίκι Αιγίνης.





# Η ΤΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Η δημιουργία μιας πραγματικά επιτυχημένης βασιλόπιτας δεν ήταν ποτέ άλλοτε πιο εύκολη. Σήμερα, υπάρχουν στην αγορά αρκετά κορυφαία προϊόντα, τα οποία σας δίνουν τη δυνατότητα να παράγετε ταχύτητα και αξιόπιστα πολύ εντυπωσιακές και αξιοθαύμαστα γευστικές βασιλόπιτες κέικ! Ποιά είναι όμως τα προϊόντα αυτά και πως μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε προς όφελός σας;

**LAOUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ: 4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΗΣ!

Η LAOUDIS FOODS, σας παρέχει μια ολοκληρωμένη πρόταση από ποιοτικά προϊόντα, τα οποία θα κάνουν τη βασιλόπιτά σας να ξεχωρίζει γευστικά και εμφανισιακά!

### 1 AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS

**ΚΕΪΚ:** Η επιλογή του κέικ με το οποίο θα δημιουργήσετε την επιτυχημένη πίτα σας είναι προφανώς η πιο σημαντική απόφαση που θα πρέπει να πάρετε στην αρχή. Το προϊόν American Style Cake & Muffin, της εταιρείας IREKS, είναι η καλύτερη επιλογή που μπορείτε να κάνετε. Το συγκεκριμένο κορυφαίο μίγμα ζαχαροπλαστικής αλεύρου ξεχωρίζει για την εντυπωσιακή δόγκωση, το λαμπερό αποτέλεσμα και την αγαπημένη γεύση που θα δώσει στο κέικ για τη βασιλόπιτά σας! Ένα ακόμα πάρα πολύ σημαντικό χαρακτηριστικό του, το οποίο θα σας βοηθήσει εάν θελήσετε να διαφοροποιηθείτε από τον ανταγωνισμό, είναι ότι έχει άριστη συμπεριφορά σε κάθε είδους «πειραματισμούς»! Μπορείτε να μεταβάλλετε τη συνταγή, προσθέτοντας διάφορες γεύσεις, καρπούς κ.α. κατά βούληση, παίρνοντας πάντα το ίδιο, σταθερά άριστο, αποτέλεσμα! Με το American Style Cake & Muffin μπορείτε άλλωστε να δημιουργείτε καθημερινά, όλο το χρόνο, πλήθος συνταγών, όπως μάφινς, cookies, πορτοκαλόπιτες, καρυδόπιτες και πολλά ακόμη γευστικά γλυκά φούρνου!

### 2 CHOCOSMART IRCA - COVERCREAM IRCA

**ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ:** Το Chocosmart και το Covercream της IRCA είναι δύο κορυφαία, έτοιμα προς χρήση προϊόντα, με τα οποία, στη λευκή εκδοχή τους, θα μπορέσετε να δώσετε πολύ όμορφη εμφάνιση και υπέροχη σοκολατένια γεύση στη βασιλόπιτα που δημιουργήσατε. Επιλέξτε τη σχετικά σκληρότερη πράσινη λευκής σοκολάτας Chocosmart, εάν επιθυμείτε μια πιο σταθερή επικάλυψη, η οποία θα διευκολύνει το κόψιμο της πίτας. Επιλέξτε το Covercream εάν θέλετε μια πιο λαμπερή και κρεμώδη επικάλυψη λευκής σοκολάτας. Αυτά τα ευέλικτα προϊόντα, εκτός από επικάλυψη μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε σαν γευστικές γεμίσεις σε πλήθος άλλων γλυκών!

### 3 ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA

**ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:** Μια πρωτότυπα διακοσμημένη βασιλόπιτα τραβάει τα βλέμματα από μακριά και ταυτόχρονα δημιουργεί μια θετική ενέργεια σε όλους εκείνους που μπαίνουν στο κατάστημά σας! Κάθε χρόνο η Dobra κυκλοφορεί μια μεγάλη συλλογή από νέα και πανέμορφα εποχιακά διακοσμητικά για το χειμώνα και όλες τις σημαντικές εορτές, Χριστούγεννα, Αγ. Βαλεντίνου, Πάσχα, από γευστική σοκολάτα Βελγίου!

### 4 ΧΡΥΣΟΙ ΔΙΣΚΟΙ MEDORO ALCAS

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τελευταίο βήμα, αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, η συσκευασία της επιτυχημένης βασιλόπιτας! Οι χρυσοί δίσκοι Medoro της Alcas από ποιοτικό πλαστικό, είναι εκείνοι που θα δώσουν όλη την «αίγλη» που χρειάζεται να έχει κάθε αξιόλογη δημιουργία, αλλά και κάθε ξεχωριστό κατάστημα γενικότερα! Είναι διαθέσιμοι σε δύο εντυπωσιακά σχέδια με διαφορετικό μοτίβο, σε δύο σχήματα, στρογγυλοί ή παραλληλόγραμμοι και με προαιρετικά διαθέσιμο υψηλό διάφανο καπάκι, το οποίο επιτρέπει να αναδειχθεί η συσκευασμένη πίτα σας!

fresh  
PASTRY



## ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ: BAKERLUX SHOP.PRO



Ακούραστοι φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων (Bake Off), σε χώρους μαζικής εστίασης όπου ο χρόνος είναι κρίσιμος και ο όγκος τεράστιος, όπως οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα και τα αεροδρόμια, τα σούπερ μάρκετ, καφέ-snack bar και τα καταστήματα λιανικής πώλησης. Εύκολοι, απλοί, γρήγοροι και ανθεκτικοί φούρνοι κυκλοφορίας αέρος. Μία πραγματικά εξαιρετική σειρά με ηλεκτρικούς φούρνους χωρητικότητας για 3 ή 4 ταψιά 46x33 και για 3, 4, 6 και 10 ταψιά 60x40.



### ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

Επιλογή φούρνων με δύο είδη πόρτας:

1. Άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω
2. Άνοιγμα πόρτας στο πλάι

Σε οποιοδήποτε σημείο κι αν τοποθετηθεί ο φούρνος, μπορείτε να επιλέξετε το μοντέλο εκείνο με το άνοιγμα πόρτας που εξυπηρετεί στο χώρο σας.



### 4 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛ

#### ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

**GO:** για τις τυπικές ανάγκες των καφέ-snack bar και των μικρότερων καταστημάτων λιανικής πώλησης, που δεν απαιτείται να ψήνουν ευαίσθητα/delicate προϊόντα.

**LED:** προσθέστε υγρασία κατά τη διάρκεια του ψήσιματος και επιλέξτε την ταχύτητα του βεντιλατέρ. Συνδέστε το φούρνο με θερμοθάλαμο (στόφα) και δημιουργήστε ένα πλήρες σταθμό ψήσιματος.

**TOUCH:** επιπλέον αποθηκεύστε τα δικά σας προγράμματα, δώστε τους το όνομα και τη φωτογραφία που επιθυμείτε. Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP, δυνατότητα σύνδεσης στο internet.

**MASTER:** επιπλέον αυτόματα προγράμματα ψήσιματος ChefUnox, ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων με έως και 10 διαφορετικούς χρόνους MultiTime. Τεχνητή νοημοσύνη: ο φούρνος θα βελτιστοποιήσει τη διαδικασία ψήσιματος, προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας!

### ΜΗΔΕΝΙΚΕΣ ΟΣΜΕΣ. ΟΜΟΡΦΕΣ ΜΥΡΩΔΙΕΣ.

Η χοάνη εξαερισμού με σύστημα ψύξης καπναερίων της Unox, είναι η ιδανικότερη λύση για χώρους που δεν έχουν τη δυνατότητα εξόδου καμινάδας. Αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο, το οποίο αφαιρεί τις οσμές και μειώνει την υψηλή θερμοκρασία των καπναερίων στην έξοδο της καμινάδας του φούρνου.



### BAKING ESSENTIALS, ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΑ!

Η μεγάλη γκάμα ταψιών και σχαρών της Unox είναι το καλύτερο εργαλείο για να εκμεταλλευτείτε πλήρως την τεχνολογία ψησίματος των φούρνων BAKERLUX SHOP.Pro. Κάθε ταψί έχει ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία έχουν σχεδιαστεί και δημιουργηθεί για συγκεκριμένο σκοπό. Για κάθε είδος ψησίματος: από σφολιάτα έως μπισκότα, από κρουασάν έως πίτσα, ψωμί και στοφαρισμένα προϊόντα. Λύση για κάθε είδος ψησίματος, για εξαιρετικά αποτελέσματα.



### ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ. ΙΣΧΥΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ

Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους, πιστοποιημένοι με ENERGY STAR. Μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη θερμοκρασίας και ακρίβεια στη διατήρηση της ενέργειας. Εξοικονόμηση ενέργειας και μονωτικά υλικά υψηλής απόδοσης. 300 δευτερά για επίτευξη της θερμοκρασίας από 60 στους 260°C.



www.varanakis.com

Smart Baking  
Guaranteed Results



### BakerLux SHOP.Pro™

Φούρνοι κυκλοφορίας αέρος, σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων (Bake Off) σε χώρους μαζικής εστίασης, όπου ο χρόνος είναι κρίσιμος και ο όγκος τεράστιος, όπως οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα, τα σούπερ μάρκετ κ.α.



Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα  
Τηλ.: 210 5723111, sales@varanakis.com www.varanakis.com  
FB: A&D Varanakis YOUTUBE: varanakisTV



fresh  
PASTRY



## ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ

Ποιος είπε ότι το τσουρέκι είναι δύσκολη υπόθεση. Το μίγμα της AKTINA υπόσχεται, εύκολα και γρήγορα, ένα γευστικό αποτέλεσμα που θα σας ανταμείψει. Ένα μίγμα με γεύσεις γνώριμες και το μεθυστικό άρωμα της Ανατολής. Μη διστάσετε να το «απογειώσετε» με τις επικαλύψεις που προτείνει η AKTINA.



### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το νέο μίγμα AKTINA για την παρασκευή αφράτου και μυρωδάτου παραδοσιακού τσουρεκιού, προσδίδει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με καλό σχοίλιασμα. Το τελικό προϊόν διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά του, για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποιίας. Στο ψήσιμο παίρνει καλό όγκο σχηματίζοντας έντονες καμπύλες.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Το νέο μίγμα προσφέρει ευκολία στην παρασκευή, καθώς απαιτεί ελάχιστα επιπλέον υλικά. Προσθέτοντας μόνο μαγιά και νερό, μέσα σε ελάχιστο χρόνο, έχουμε τέλειο, σίγουρο και σταθερό αισθητικό και γευστικό αποτέλεσμα, που η ποιότητα όλων των μιγμάτων AKTINA εγγυάται.

### ΠΡΟΤΑΣΗ

Για να απογειώσετε την εμφάνιση των τσουρεκιών σας, μπορείτε να επικαλύψετε με τα νέα Covering Dark-Ganache & Covering White-Ganache AKTINA. Τα Coverings έχουν τέλεια επικαλυπτικότητα αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν, προστατεύοντάς το και χαρίζοντάς του ξεχωριστή σοκολατένια γεύση.

### ΧΡΗΣΗ

Αφήνουμε τα τσουρέκια να κρυσώσουν καλά. Ζεσταίνουμε τα Coverings στους 32-38°C και επικαλύπτουμε. Το προϊόν δε σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει πάνω από τους 25°C, ενώ είναι κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C.

yoiasdesign



PREMIUM QUALITY  
INGREDIENTS  
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ  
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &  
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success  
τα συστατικά της επιτυχίας

fresh  
PASTRY

LAOUDIS  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

## ΔΥΟ ΥΠΕΡΟΧΑ ΚΕΪΚ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ!

Το American Style Cake&Muffin και το Mella Muffin Choco είναι τα δύο κορυφαία προϊόντα της IREKS για τη δημιουργία νόστιμων κέικ, λευκού και σοκολάτας αντίστοιχα! Χάρη στην υψηλή τεχνογνωσία της IREKS και τη σύμπραξη της με το Innovation & Training Center® της Laoudis Foods, με αυτά τα δύο προϊόντα μπορείτε να δημιουργήσετε κυριολεκτικά αμέτρητα υπέροχα γλυκά, ώστε να εμπλουτίσετε εύκολα τη γκάμα του αρτοζαχαροπλαστείου σας!



## ΔΥΟ ΥΠΕΡΟΧΑ ΚΕΪΚ

ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ\*

American Style  
• Cake & Muffin •

Mella  
Muffin Choco

ΛΕΥΚΟ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

### ΛΕΥΚΟ ΚΕΪΚ

Και ως μίγμα-βάση για πορτοκαλόπιτα, ραβανί, καρυδόπιτα κ.α.

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. AMERICAN STYLE  
CAKE&MUFFIN IREKS  
350 γρ. Αυγά  
300 γρ. Ηλιέλαιο  
225 γρ. Νερό

#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ανακατεύουμε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα για 4 λεπτά.

Έχοντας έτοιμο το παραπάνω μίγμα, είτε το χρησιμοποιούμε αυτούσιο για λευκό κέικ, είτε το χρησιμοποιούμε ως βάση για πολλές παραλλαγές, τοποθετούμε τα πρόσθετα υλικά στο μίξερ και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το φτερό σε χαμηλή ταχύτητα, για ακόμα 2'-3' λεπτά.

### ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ, ΡΑΒΑΝΙ

Για περισσότερες συνταγές για πίτες-κέικ, απευθυνθείτε στο Innovation & Training Center® της Laoudis Foods.

#### ΥΛΙΚΑ

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ**  
1.000 γρ. ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ ΚΕΪΚ  
30 γρ. Άρωμα πορτοκάλι ORAPERL DREIDOPPEL  
Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

#### ΡΑΒΑΝΙ

1.000 γρ. ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ ΚΕΪΚ  
80 γρ. Σιμιγδάλι ψιλό  
50 γρ. GREEKYO PASTE MEC3  
20 γρ. CITROPERL DREIDOPPEL  
Ξύσμα από ένα λεμόνι

#### ΨΗΣΙΜΟ, ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ, ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ψήνουμε το κέικ και τις παραλλαγές σε θερμοκρασία 150-160°C για 40-60 λεπτά. Μόλις βγουν από το φούρνο, σιροπιάζουμε με κλιάρο σιρόπι. Για τις πορτοκαλόπιτες, προσθέτουμε στο σιρόπι 30 γρ. ORANGE FLAVOUR DREIDOPPEL ανά κιλό σιροπιού. Διακοσμούμε τα κέικ με έτοιμες κρέμες ζαχ/κης. Πχ. την πορτοκαλόπιτα με CREMIRCA ARANCIO IRCA, το ραβανί με LEMON FEELING DGF και τέλος με σοκολατένια διακοσμητικά DOBLA.

### ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

Με το προϊόν για κέικ σοκολάτας MELLA MUFFIN CHOCO IREKS

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. MELLA MUFFIN  
CHOCO IREKS  
360 γρ. Αυγά  
350 γρ. Ηλιέλαιο  
220 γρ. Νερό

#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ανακατεύουμε με το φτερό στη χαμηλή ταχύτητα για 4-5 λεπτά. Ψήνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία 150-160°C για 35-50 λεπτά. Σιροπιάζουμε το γλυκό ζεστό με κλιάρο σιρόπι, στο οποίο έχουμε προσθέσει 400 γρ. COVERCREAM CACAO IRCA. Όταν κρυώσει, καλύπτουμε με γκανάζ από 400 γρ. βραστό πλήρες γάλα 3,5% και 1.000 γρ. COVERCREAM CACAO IRCA.

\* πορτοκαλόπιτα • κερασόπιτα • ραβανί • carrot κέικ • κέικ banoffee  
κέικ μελιού • μπισκοτόπιτα • σταφιδοκέικ • muffins • αμερικάνικα cookies  
• cantucci • red velvet κέικ • βασιλόπιτα • καρυδόπιτα • σοκολατόπιτα  
σουφλέ σοκολάτας • muffins σοκολάτας • cookies σοκολάτας κ.α.

fresh  
PASTRY



## ΤΟΥΡΤΑ VANILLA SUPREME & RED FRUIT

Μια τούρτα που θα ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Ένα ανάλαφρο παντεσπάνι πάνω στο οποίο απλώνεται γευστικά η αρωματική κρέμα βανίλιας. Στο τέλος, το ζελέ των κόκκινων φρούτων και το γλασάζ ινοίρε με κόκκινα φρούτα «απογειώνουν» θεαματικά το αποτέλεσμα.



### ΓΟΥΡΜΕΤ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΒΑΝΙΛΙΑ

Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα για 2' στην 1η ταχύτητα και 8' στην 3η ταχύτητα. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε στους 180°C-190°C για 35-45' ανάλογα με τον τύπο του φούρνου.

#### ΥΛΙΚΑ

1000γρ. Gourmet Παντεσπάνι Βανίλια  
600γρ. Αυγά  
180γρ. Νερό

### ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ εκτός από την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με το σύρμα για 2' στην 1η ταχύτητα και 4' στη 2η ταχύτητα. Τέλος, όταν η κρέμα είναι έτοιμη προσθέτουμε και την κρέμα γάλακτος που την έχουμε σε παχύρευστη μορφή και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.

#### ΥΛΙΚΑ

700γρ. Γάλα  
300γρ. Νερό  
400γρ. Κρύα Κρέμα Velours  
750γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%

### ΖΕΛΕ ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το 1/3 του πουρέ με την ζάχαρη. Μαλακώνουμε τις ζελατίνες σε κρύο νερό. Ρίχνουμε τις ζελατίνες μέσα τον πουρέ. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον υπόλοιπο πουρέ και το kirsch και ομογενοποιούμε. Τέλος, βάζουμε σε στρογγυλές φόρμες σιλικόνης και καταψύχουμε.

#### ΥΛΙΚΑ

500γρ. Πουρές κόκκινων φρούτων  
50γρ. Ζάχαρη  
20γρ. Ζελατίνη  
20γρ. Kirsch

### ΓΛΑΣΑΖ ΙΝΟΙΡΕ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με τον πουρέ κόκκινων φρούτων. Μαλακώνουμε τις ζελατίνες σε κρύο νερό. Ρίχνουμε τις ζελατίνες στην κρέμα γάλακτος να λιώσουν. Στη συνέχεια κάνουμε γαλακτωματοποίηση με τη σοκολάτα. Τέλος, ομογενοποιούμε με το μπίμπερ το ζελέ που τον έχουμε ζεστάνει στους 60°C και το κόκκινο χρώμα.

#### ΥΛΙΚΑ

Κόκκινο Χρώμα  
460γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%  
130γρ. Πουρέ Κοκκίνων Φρούτων  
400γρ. Ζελέ ουδέτερο Κρύο  
12γρ. Ζελατίνες  
940γρ. Σοκολάτα Λευκή

### ΣΥΝΘΕΣΗ & ΔΙΑΣΚΟΜΗΣΗ

Σε μια οβάλ φόρμα σιλικόνης βάζουμε κρέμα βανίλιας σχεδόν μέχρι τη μέση. Ξεφορμάρουμε ένα κουλί κόκκινων φρούτων και το τοποθετούμε πάνω από την κρέμα βανίλιας. Στη συνέχεια συμπληρώνουμε κρέμα βανίλιας, κλείνουμε με παντεσπάνι και καταψύχουμε. Όταν η τούρτα παγώσει ξεφορμάρουμε και καλύπτουμε με γλασάζ. Γαρνίρουμε με macarons, βατόμουρα και σοκολατένια διακοσμητικά.

Νέα προϊόντα!  
Πρωτότυποι  
συνδυασμοί!



Δημιουργήστε με τη  
σειρά *ζαχαροπλαστικής*:

- Κρύα Κρέμα Velours
- Κρέμα Velours Plus
- Gourmet Παντεσπάνι Vanilla
- Gourmet Παντεσπάνι Choco
- Top Cream Caramel
- Top Cream Lemon



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ  
I. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.



innovart  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ

Γραφεία (Αθήνα): Μεταμόρφωση, τ. 210 28 50 553, φ. 210 28 50 351  
Γραφεία (Θεσσαλονίκη): ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, τ. 2310 723301, φ. 2310 723303  
Εργοστάσιο (Αλεξανδρούπολη): τ. 25510 26259, φ. 25510 31644  
email: axdmills@thracemills.gr www.myloi-thrakis.gr



# ΟΡΘΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι ποιοτικά εφάμιλλα με τα νωπά αρκεί να μην έχει διασπαστεί η ψυκτική αλυσίδα και με την προϋπόθεση ότι έχουν καταψυχθεί άμεσα και σωστά και δεν έχουν αποψυχθεί καθόλου στα ενδιάμεσα στάδια της διακίνησής τους, μέχρι να φτάσουν στον καταναλωτή. Με άλλα λόγια πρέπει να έχει διατηρηθεί απόλυτα η αλυσίδα ψύξης. Οι σύγχρονες μέθοδοι κατάψυξης επιτυγχάνουν τη διατήρηση των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων (γεύση, χρώμα, άρωμα) αλλά και των θρεπτικών τους συστατικών.

Η κατάψυξη είναι μια απλή και υγιεινή μέθοδος συντήρησης. Έχει το πλεονέκτημα, σε σχέση με άλλες μεθόδους συντήρησης, να διατηρεί το προϊόν αμετάβλητο από πλευράς γευστικότητας και θρεπτικότητας. Τα προϊόντα καταψύχονται αμέσως από τις βιομηχανίες κατεψυγμένων τροφίμων με τη μέθοδο της βαθιάς κατάψυξης (<math>-30\text{ }^{\circ}\text{C}</math>) και μεταφέρονται σε συνθήκες συνεχούς ψύξης με σύγχρονα φορτηγά-ψυγεία στους καταψύκτες, στα σημεία πώλησης ή χρήσης όταν πρόκειται για πρώτες ύλες μετέπειτα επεξεργασίας.

## Τι σημαίνει «κατάψυξη»

Η κατάψυξη προέκυψε από το γεγονός ότι κάθε τρόφιμο και οργανισμός περιέχουν νερό. Μοναδικός λόγος, λοιπόν, που χρησιμοποιούμε την κατάψυξη είναι για να παγώσουμε το νερό σε κάθε προϊόν, οπότε να κρατήσουμε τους μικροοργανισμούς σε ύπνωση, να τους αδρανοποιήσουμε. Όταν το νερό φτάσει σε μορφή κρυστάλλωσης, οι μικροοργανισμοί δε μπορούν να βρουν τροφή, ούτε φιλικό περιβάλλον για να κινηθούν και να αναπτυχθούν. Αυτό δε σημαίνει ότι νεκρώνονται, αλλά ότι ανα-

στέλλεται η λειτουργία τους, οπότε η κατάψυξη είναι βακτηριοστατική και όχι βακτηριοκτόνος, γι' αυτό και όταν αποψύξουμε το τρόφιμο, τότε τα μικρόβια θα ζωντανέψουν. Αυτή η απλή μέθοδος έχει μεγάλη εφαρμογή στη συντήρηση των τροφίμων, τη διατήρησή τους και την επιμήκυνση του χρόνου ζωής τους. Αν ένα τρόφιμο παγώσει γρήγορα, τότε οι κρύσταλλοι νερού που θα δημιουργηθούν θα είναι λίγοι και μικροί. Αντίθετα, αν το παγώσουμε αργά, λόγω των μεγάλων συνεκτικών δυνάμεων που έχει το νερό, οι κρύσταλλοι που θα ενώνονται θα δημιουργούν μεγαλύτερους και

Όταν πλησιάζει η ώρα χρήσης, πρέπει να αποφεύγεται η βίαιη απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων (π.χ. κάτω από ζεστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων), διότι υποβαθμίζεται η ποιότητά τους και μειώνεται η γεύση τους.

περισσότερους κρυστάλλους. Το αποτέλεσμα θα είναι μετά, στη διάρκεια της απόψυξης, οι μεγάλοι κρύσταλλοι να εναποτίθενται ανάμεσα στους ιστούς και στα δομικά στοιχεία του προϊόντος και να δεσμεύουν τα υδατοδιαλυτά θρεπτικά συστατικά, που χάνονται πάντα μαζί με το νερό.

Στην πρώτη περίπτωση, τη δουλειά κάνει αυτό που λέμε η «κατάψυξη σοκ» ή «υπερταχεία κατάψυξη», που ξεκινάει από τους  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  και γι' αυτό χρειάζονται ειδικά μηχανήματα που λειτουργούν με εκτόνωση (αποβολή) αδρανών αερίων, όπως άζωτο, αμμωνία ή/και διοξείδιο του άνθρακα. Αυτές είναι οι επαγγελματικές καταψύξεις, όπου χρειάζονται μόνο λίγες ώρες για να καταψυχθεί ένα προϊόν μέχρι την καρδιά του. Τα προϊόντα που έχουν καταψυχθεί με αυτό τον τρόπο έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, γιατί στο απότομο πάγωμα σταματάει γρηγορότερα η ανάπτυξη των σπόρων των βακτηριδίων.

## Πλεονεκτήματα των κατεψυγμένων τροφίμων έναντι των νωπών

Η έντονη ηλιακή ακτινοβολία, η θέρμανση ή η κακή συντήρηση καταστρέφουν συχνά τις βιταμίνες των τροφών, ενώ παράλληλα ενισχύουν την ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Αντίθετα, τα τρόφιμα που καταψύχονται άμεσα παρουσιάζουν μηδαμινές απώλειες θρεπτικών ουσιών εξαιτίας του μειωμένου μεταβολισμού των κατεψυγμένων τροφίμων. Η κατάψυξη είναι η πιο ολοκληρω-

μένη φυσική συντήρηση τροφίμων. Από τη στιγμή που θα καταψυχθεί το προϊόν αναστέλλεται κάθε μικροβιολογική διεργασία ικανή να αλλοιώσει την ποιότητα του τροφίμου. Ο επίπαγος είναι ένα λεπτό στρώμα παγωμένου νερού, το οποίο με τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας ενσωματώνεται στην επιφάνεια του τροφίμου και λειτουργεί ως ασπίδα προστασίας, εμποδίζοντας το τρόφιμο να έρθει σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα (οξυγόνο), γεγονός που σταδιακά προκαλεί αλλοιώσεις. Ο επίπαγος επιτρέπει στο προϊόν να διατηρήσει αναλλοίωτα όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και του διασφαλίζει μεγάλη διάρκεια ζωής. Επιπρόσθετα, λειτουργεί ως θερμομονωτικό σε περιπτώσεις ανεπιθύμητης άμεσης απόψυξης, για παράδειγμα σε περίπτωση που υπάρξει βλάβη του καταψύκτη του σημείου πώλησης. Έχει αποδειχτεί ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα διατηρούν την ίδια θρεπτική αξία, γεύση, χρώμα και άρωμα με τα νωπά, αρκεί να καταψύχονται άμεσα, να αποφεύγεται η επανακατάψυξή τους και να τηρούνται οι σωστοί όροι χρήσης.

## Η συντήρηση των κατεψυγμένων τροφίμων

Η συντήρηση των κατεψυγμένων τροφίμων είναι το κλειδί για ένα ποιοτικό αποτέλεσμα στην παρασκευή των σύνθετων τροφίμων. Κατά την αποθήκευση των κατεψυγμένων τροφίμων, όταν η θερμοκρασία φτάνει στους  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ , τότε η διάρκεια ζωής τους κυμαίνεται από λίγες ημέρες ως δύο εβδομάδες. Όταν η θερμοκρα-

σία φτάνει στους  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , τότε η διάρκεια ζωής τους κυμαίνεται από μερικές εβδομάδες έως μερικούς μήνες ανάλογα και τη φύση του τροφίμου. Όταν η θερμοκρασία φτάνει στους  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ , τότε η διάρκεια ζωής τους είναι μακρά. Η ημερομηνία λήξης που προτείνεται από τον παραγωγό και αναγράφεται στη συσκευασία κάθε προϊόντος, εννοεί τη διατήρηση σε θερμοκρασίες κάτω των  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , ενώ υπάρχει και σχετική νομοθεσία που επιβάλλει κάποια μέγιστη θερμοκρασία ανά κατηγορία τροφίμου.

## Συμβουλές για τη σωστή απόψυξη και χρήση των τροφίμων

Όταν πλησιάζει η ώρα χρήσης, πρέπει να αποφεύγεται η βίαιη απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων (π.χ. κάτω από ζεστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων), διότι υποβαθμίζεται η ποιότητά τους και μειώνεται η γεύση τους. Η απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων θα πρέπει να γίνεται κατά το δυνατόν με ήπιο τρόπο. Ο πιο ασφαλής τρόπος είναι να γίνεται στο ψυγείο (στο θάλαμο συντήρησης στους  $4-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) σιγά-σιγά και όχι απότομα. Ειδικότερα:

- Κατεψυγμένα κρέατα: Όταν θέλουμε να αποψύξουμε ένα κομμάτι κατεψυγμένου κρέατος θα πρέπει, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού, να το τοποθετήσουμε για τουλάχιστον 12 ώρες, πριν το χρησιμοποιήσουμε, στη θερμοκρασία συντήρησης, ώστε να αποψυχθεί σε όλη του τη μάζα ομοιόμορφα. Το πλεονέκτημα της μεθόδου αυτής είναι ότι δεν

**Σε κάθε περίπτωση, δεν πρέπει να επανακαταψύχεται ένα προϊόν που προηγουμένως έχει αποψυχθεί, γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητά του.**



έχουμε μεγάλη απώλεια των υγρών του κρέατος κάτι που οδηγεί σε φύρα στον επαγγελματία. Η απόψυξη του κρέατος σε θερμοκρασία δωματίου συντελεί σε κάποια υποβάθμιση της ποιότητάς του. Ο ίδιος τρόπος απόψυξης ισχύει και για τον κατεψυγμένο κιμά.

- Κατεψυγμένα Αλιεύματα: Η απόψυξη των κατεψυγμένων αλιευμάτων γίνεται κατά τον ίδιο τρόπο με τα κατεψυγμένα κρέατα δηλαδή τοποθετήστε τους σε θερμοκρασία συντήρησης του ψυγείου για χρόνο ανάλογο με το μέγεθος ή την ποσότητα των αλιευμάτων. Στα συσκευασμένα κατεψυγμένα αλιεύματα αναγράφονται συχνά οδηγίες για τη σωστή απόψυξή τους.

- Κατεψυγμένα Λαχανικά: Τα λαχανικά δεν αποψύχονται προτού μαγειρευτούν αλλά χρησιμοποιούνται κατευθείαν. Σε κάθε περίπτωση συμβουλευτείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος.

- Κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης: Ο πιο ασφαλής τρόπος είναι η απόψυξη να γίνεται στο ψυγείο (στο θάλαμο συντήρησης στους 4-5°C) σιγά-σιγά και όχι απότομα. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος που επιλέξατε.

Σε κάθε περίπτωση, δεν πρέπει να επανακαταψύχεται ένα προϊόν που προηγουμένως έχει αποψυχθεί, γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητά του. Άλλωστε, αυτό επισημαίνεται και σε όλες τις συσκευασίες των κατεψυγμένων προϊόντων.

**Βιβλιογραφία**

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου -Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία
2. <http://www.virtuoustriad.com/>
3. <http://www.cold.org.gr/>



**ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**  
Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιολόγηση φυσικών προϊόντων



**ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ**  
SHOP FITTINGS

**TOUCH,  
FEEL,  
ENJOY!**



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



**Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.**  
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

**Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.**

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα  
Τ 210 3463133 F 210 3460388 E info@drakoulakis.gr  
[www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)





## ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ενώ η παγκόσμια αγορά κατεψυγμένων προϊόντων αρτοποιίας τρέχει με μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 8,5% περίπου και αναμένεται να ξεπεράσει τα 30 δις US\$ μέχρι το 2025, η κατάσταση στην Ελλάδα αρχίζει να βελτιώνεται, διορθώνοντας τις απώλειες που έφερε η κρίση και η ύφεση.

*Οι ιδιαίτερα ενισχυμένες και σημαντικές προοπτικές εξαγωγικής ανάπτυξης των ελληνικών κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, φέρνουν ολοένα και περισσότερα χαμόγελα στους Έλληνες επιχειρηματίες.*

### Βασικά στοιχεία αγοράς

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα στον εν γένει και μέσα στο πλαίσιο της γενικής τάσης υποχώρησης πωλήσεων των FMCG προϊόντων στον κλάδο του λιανεμπορίου, ξεχώρισαν αρνητικά. Είναι πλέον ξεκάθαρο ότι το θετικό πρόσημο του 2015 που σημειώθηκε στη γενική κατηγορία, οφειλόταν κυρίως στην πολιτική προσφορών και εκπτώσεων που έντονα εφαρμόστηκε αλλά και στη μαζική αποθεματοποίηση από τους καταναλωτές, υπό το φόβο κατάρρευσης της οικονομίας. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την κατά περίπτωση 11% πτώση πωλήσεων το 2016, που διορθώθηκε το 2017 (περίπου 4,5%) και συνεχίζει οριακά το 2018.

### Λιανεμπόριο

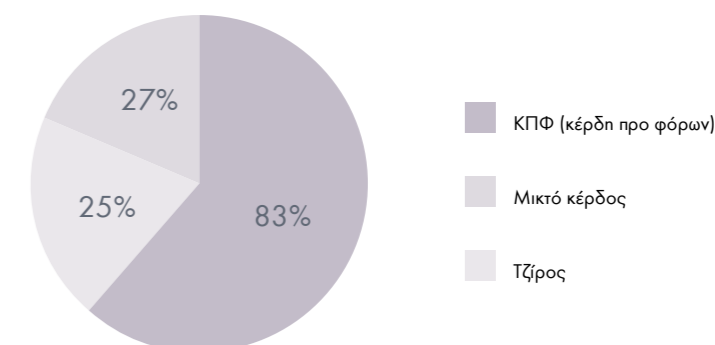
Όσον αφορά στην κατηγορία της Κατεψυγμένης Ζύμης στο λιανεμπόριο, ο όγκος πωλήσεων κινήθηκε το 2016 πτωτικά, ενώ το 2017 διορθώσε μέρος των απωλειών που είχε υποστεί. Η μείωση του 2016 διαπιστώθηκε τόσο στα επώνυμα όσο και στα PL, με βασικότερο λόγο την αποδυνάμωση της Μαρινόπουλος, που είχε βαρύνον μερίδιο στα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. Η εικόνα του 2017 έδειξε σαφή σημάδια ανάκαμψης τόσο στα επώνυμα όσο και στα PL, σκορπώντας χαμόγελα αισιοδοξίας για το 2018. Το μερίδιο των

προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας στην κατηγορία της κατεψυγμένης ζύμης έχει ξεπεράσει το 50% με μεγάλη γκάμα κωδικών, αντικατοπτρίζοντας την ωριμότητα του κλάδου και αναμένεται να ενισχύσει τη δυναμική των βασικών παιχτών των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας.

### Χονδρεμπόριο

Κάμψη πωλήσεων λόγω της μειωμένης εγχώριας ζήτησης, κατέγραψε το 2016 και ο Επαγγελματικός Κλάδος (B2B) της Κατεψυγμένης Ζύμης, με παράλληλες ισχυρές πιέσεις τιμών, λόγω του ολοένα και εντονότερου ανταγωνισμού. Παρά το γεγονός ότι αρκετές τιμές πρώτων υλών ανατιμήθηκαν, οι εταιρείες – με ελάχιστες εξαιρέσεις – διατήρησαν σταθερές τις τιμές των προϊόντων τους, συμπεριφέροντας το κόστος της εμπορικής και διοικητικής λειτουργίας τους. Το 2017 η εικόνα ήταν σαφώς βελτιωμένη και ο κλάδος της αρτοποιίας παρουσίασε για πρώτη φορά μετά από 6 συνεχή χρόνια σταθεροποίηση με οριακές μεταβολές, που συνεχίστηκαν ακόμα περισσότερο και το 2018. Η σημαντική αύξηση του τουρισμού ενίσχυσε σημαντικά τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε τουριστικούς προορισμούς και αποτελεί σημαντικό παράγοντα ανάπτυξης του κλάδου. Οι μεγαλύτερες ωστόσο επιχειρήσεις ενίσχυσαν τις εξαγωγές τους με εντονότερη συμμετοχή στις διεθνείς εκθέσεις και με

Οι τέσσερις μεγαλύτερες εταιρείες



Από την ανάλυση 25 εταιρειών του κλάδου για το 2016, προέκυψε ότι οι 4 μεγαλύτερες εταιρείες κάνουν το 25% του Τζιρου, το 27% του Μικτού Κέρδους και το 83% των ΚΠΦ.

**Καινοτομία και εξωστρέφεια είναι το δίπολο που πρέπει να ενσωματωθεί στον τρόπο σκέψης και στην κουλτούρα όλων των στελεχών και να εμπεδωθεί ως κύριο και διαρκές χαρακτηριστικό.**

συνεχείς επισκέψεις στο βασικό πελατειακό ιστό σε όλη την υφήλιο.

### Οικονομικά μεγέθη

Από την ανάλυση 25 εταιρειών του κλάδου για το 2016, προέκυψαν Έσοδα 438 εκ.€, Μικτό Κέρδος 132 εκ.€ ή 30,1% και ΚΠΦ 16 εκ.€ ή 3,7%.

Τέσσερις βασικοί παίχτες αποτελούν το 25% του Τζίρου, το 27% του Μικτού Κέρδους και το 83% των ΚΠΦ των 25 εταιρειών του κλάδου.

Είναι προφανές ότι ένας σημαντικός αριθμός εταιρειών σημειώνει οριακά αποτελέσματα. Η προτεραιότητα -πέραν της ανάπτυξης του τζίρου -εσιάζεται στο νοικοκύρεμα των δαπανών που γίνονται πλέον δυσανάλογες του τζίρου, χωρίς να ληφθούν υπόψη οι επιπρόσθετες επιβαρύνσεις των επιχειρήσεων που επιφέρουν οι μνημονιακές υποχρεώσεις της Ελλάδας προς τους δανειστές της.

### Εξαγωγικές προοπτικές

Οι ιδιαίτερα ενισχυμένες και σημαντικές προοπτικές εξαγωγικής ανάπτυξης των ελληνικών κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, φέρνουν ολοένα και περισσότερα χαμόγελα στους Έλληνες επιχειρηματίες. Διευρυμένες είναι οι πωλήσεις των ανάλογων προϊόντων ζύμης σε χώρες της Ευρώπης, όπως η Δανία, η Γερμανία, η Ελβετία, η Αυστρία, η Πορτογαλία και το Βέλγιο.

Ωστόσο, οι μεγαλύτερες αγορές όπου εκδηλώνεται ενδιαφέρον για τα ελληνικά προϊόντα είναι οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και η Αυστραλία, εκεί δηλαδή όπου ο απόδη-

μος ελληνισμός είναι πολύ μεγάλος. Κινητήριοι μοχλοί της αυξημένης ζήτησης από το εξωτερικό είναι οι γρήγοροι ρυθμοί ζωής, η αναζήτηση πρωτότυπων και εξωτικών γεύσεων, οι ανταγωνιστικές τιμές τους και η αυξημένη απήχσή τους στην ελληνική ομογένεια.

Πιο συγκεκριμένα ο Καναδάς, είναι η αγορά με τις μεγαλύτερες προοπτικές ανάπτυξης εξαγωγών για τις ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου, καθώς εμφανίζει αύξηση εισαγωγών στα συγκεκριμένα προϊόντα 100% τα τρία τελευταία χρόνια, από 3 εκ. δολάρια Καναδά το 2012 σε 6 εκ. το 2015. Πέρα από την μεγάλη ομογενειακή κοινότητα, τα ελληνικά προϊόντα ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους, την αυθεντική τους γεύση, αλλά και τις ανταγωνιστικές τιμές, καθώς οι εξαγωγές των ελληνικών επιχειρήσεων πραγματοποιούνται σε χαμηλότερες τιμές. Τα εν λόγω προϊόντα, έχουν καταφέρει να έχουν σταθερή παρουσία σε εθνικά καταστήματα, σε μεγάλες καναδικές αλυσίδες σούπερ μάρκετ, ενώ τοποθετούνται και σε καταστήματα delicatessen.

Πλέον, οι υψηλές προοπτικές ανάπτυξης εξαγωγών ευνοούνται και από την αύξηση των καταναλωτών που ζουν μόνοι τους και των μονογονεϊκών οικογενειών που αναζητούν διευκόλυνση στην καθημερινότητά τους, επιδρώντας θετικά στη ζήτηση ανάλογων προϊόντων. Συνεπώς, η αγορά των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, αντιστέκεται στην οικονομική ύφεση με ενίσχυση των εξαγωγών στις χώρες της Ευρώπης, της Αμερικής και της Αυστραλίας. Λαμβάνοντας κανείς υπόψη και το σύγχρονο τρόπο ζωής που γίνεται όλο και πιο

έντονος και απαιτητικός, δεν είναι δύσκολο να προδιαγράψει την αυξανόμενη εξαγωγική ζήτηση και τις μεγάλες προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου.

### Εξωστρέφεια

Η εξωστρέφεια αρκετών εταιρειών του κλάδου προς τις αγορές του εξωτερικού, προσφέρει διαφυγή από τα αδιέξοδα της εγχώριας αγοράς. Οι εξαγωγές είναι το μέλλον για την ελληνική επιχείρηση και αποτελεί βασική κινητήριο δύναμη για τη βιώσιμη ανάπτυξή της.

### Καινοτομία

Η καινοτομία στον κλάδο, που δεν περιορίζεται μόνο στα προϊόντα αλλά και σε επενδύσεις μηχανολογικού εξοπλισμού και σε νέες συσκευασίες, είναι σημαντικός παράγοντας ανάπτυξης και αναχαίτισης των επιπτώσεων της ύφεσης. Καινοτομία και εξωστρέφεια είναι το δίπολο που πρέπει να ενσωματωθεί στον τρόπο σκέψης και στην κουλτούρα όλων των στελεχών και να εμπεδωθεί ως κύριο και διαρκές χαρακτηριστικό.

Photo designed by Valeria\_aksakova / Freepik

**ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΔΑΣΟΠΟΥΛΟΣ**  
Chem & Proc Eng  
Partner/Market Analyst

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρινών



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοποιημάτων



Ταχυζυμωτήρια



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή παραγωγή κουλουριών, Βουτηγμάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής



Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ  
ΜΗΧΗΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠ.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ  
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr



## ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΖΥΜΗ ΠΟΙΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ;

Το φρέσκο ψωμί έχει μικρό χρόνο ζωής. Πολύ γρήγορα χάνεται η φρεσκάδα, η τραγανή υφή της κόρας, η δομή της ψίχας, το χαρακτηριστικό άρωμα, ενώ η πολύωρη προετοιμασία του με τον παραδοσιακό τρόπο, δυσχεραίνει την αυξημένη κάλυψη των αναγκών. Αντίθετα, η παρασκευή ψωμιού από κατεψυγμένη ζύμη, καθιστά την όλη διαδικασία πιο απλή και γρήγορη, εξοικονομεί χρόνο, χώρο, κόστος εξοπλισμού και εργατικών χεριών, διευκολύνει τις μικρές επιχειρήσεις, οι οποίες μπορούν έτσι να διαθέτουν μια μεγάλη ποικιλία ψωμιού.

Πολλά συστατικά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ψωμιού με κυριότερα το αλεύρι, το νερό και τη μαγιά.

### Η επίδραση της κατάψυξης στη μαγιά

Η ποιότητα του ψωμιού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη σταθερότητα της μαγιάς για όσο χρόνο η ζύμη διατηρείται στην κατάψυξη. Ο χρόνος ξεκούρασης πριν την κατάψυξη, η ταχύτητα κατάψυξης και απόψυξης της ζύμης, ο χρόνος παραμονής της ζύμης στην κατάψυξη και οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι παράγοντες που μετριάζουν την δραστηριότητα της μαγιάς. Δρώντας μεμονωμένα ή συνεργικά, μειώνουν το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα και προκαλούν ζημιά στο πλέγμα της γλουτένης. Αποτέλεσμα είναι η σταδιακή

απώλεια της δύναμης της ζύμης, η περιορισμένη συγκράτηση διοξειδίου του άνθρακα και η μέτρια όψη του ψημένου ψωμιού. Για την αντιμετώπιση του προβλήματος, αυξάνεται η περιεκτικότητα της ζύμης σε μαγιά, ενώ έχει αναφερθεί και η χρήση στελεχών ζύμης με αυξημένη αντοχή στην κατάψυξη. Λύση μπορεί να αποτελέσει και η τροποποίηση της διαδικασίας παρασκευής. Η χαμηλή θερμοκρασία της ζύμης (γύρω στους 20°C - επιτυγχάνεται με την χρήση νερού σε χαμηλή θερμοκρασία) σε συνδυασμό με το σύντομο χρόνο μεταξύ της ανάμειξης και της κατάψυξης (ιδανικά όχι πάνω από 30'), αυξάνει την αντίσταση της μαγιάς κατά τη διάρκεια της κατάψυξης. Υποστηρίζεται ότι το στάδιο της ξεκούρασης της ζύμης σε αυτήν την περίπτωση πρέπει να παραλείπεται, ή το πολύ να διαρκεί 8 - 10 λεπτά. Κατά την

ανάμειξη των υλικών προτείνεται η προσθήκη της μαγιάς τελευταίας, ώστε να μειωθεί ο χρόνος δράσης της πριν την κατάψυξη.

### Άλλα συστατικά και πρόσθετα

Το αλεύρι είναι το βασικότερο συστατικό του ψωμιού. Η πρωτεΐνη που περιέχεται στο ενδοσπέρμιο του σιταριού, η γλουτένη, δημιουργεί ένα συνεκτικό και ελαστικό πλέγμα κατά την παρασκευή του ψωμιού. Χάρη στις ιξώδοελαστικές ιδιότητες της γλουτένης, το πλέγμα αυτό προσδίδει ελαστικότητα στο ζυμάρι, συμβάλλει στην αύξηση του όγκου και στη διατήρηση του σχήματος του ζυμαριού. Κατά τη διατήρηση της ζύμης στην κατάψυξη μέρος του πλέγματος της γλουτένης καταστρέφεται, γι' αυτό είναι απαραίτητη η επιλογή αλεύρου σίτου



με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (12 - 14%).

Η περιεκτικότητα του ζυμαριού σε νερό, σε συνδυασμό με την ταχύτητα κατάψυξης, παίζουν σημαντικό ρόλο στη δομή της ζύμης. Η ταχεία κατάψυξη της ζύμης ευνοεί το σχηματισμό μικρότερων κρυστάλλων, τόσο στο εσωτερικό των κυττάρων των ζυμομυκήτων, όσο και εξωκυτταρικών κρυστάλλων. Έτσι οι συνέπειες στη δομή της ζύμης είναι μικρότερες. Η παραγωγή ζύμης με λιγότερο νερό (2 - 4 %) είναι ενδεδειγμένη.

Η απώλεια της αντοχής της ζύμης εν μέρει αποδίδεται στην απελευθέρωση αναγωγικών ουσιών από νεκρά κύτταρα μαγιάς, κυρίως γλουταθειόνης, που διασπά τους δισουλφιδικούς δεσμούς στο πλέγμα της γλουτένης. Η προσθήκη αντιοξειδωτικών σε μεγαλύτερο ποσοστό, χημικών (π.χ. ασκορβικό οξύ), ή φυσικών (π.χ. L-κυστεΐνη), βελτιώνουν τη ρεολογία της ζύμης, συμβάλλουν στη δημιουργία μιας πιο δυνατής ζύμης, με μεγαλύτερη ελαστικότητα.

### Διατήρηση της ζύμης στην κατάψυξη

Σημαντικός παράγοντας στην καλή διατήρηση της κατεψυγμένης ζύμης είναι και η συσκευασία. Τα υλικά συσκευασίας που συνήθως χρησιμοποιούνται είναι το πλαστικό και το αλουμίνιο. Η συσκευασία θα πρέπει να προστατέψει τη ζύμη από το περιβάλλον, να απορροφήσει τις καταπονήσεις από την μεταφορά και την αποθήκευση, να αντέχει στις διακυμάνσεις της σχετικής υγρασίας και τέλος να ελαχιστοποιήσει την

απώλεια της υγρασίας του προϊόντος. Υπάρχουν δύο είδη κατεψυγμένης ζύμης ανάλογα με το χρόνο διατήρησης στην κατάψυξη. Αυτές που διατηρούνται ένα μήνα, έχουν πιο αυθεντική γεύση και άρωμα, η αίσθηση της μαγιάς στη γεύση είναι μικρότερη και βρίσκουν εφαρμογή στις περιπτώσεις όπου δεν απαιτείται μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις. Η δεύτερη κατηγορία είναι αυτές που διατηρούνται τρεις ως έξι μήνες. Έχουν διαφοροποιημένη γεύση λόγω της μακράς συντήρησής τους στην κατάψυξη και τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε μαγιά. Για την παραγωγή τους απαιτείται η χρήση αλεύρου, πιο ακριβού, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε πρωτεΐνες, ενώ παράλληλα περιέχουν περισσότερα βελτιωτικά. Το πλεονέκτημα αυτών είναι η δυνατότητα μεταφοράς σε μεγάλες αποστάσεις.

Η κατεψυγμένη ζύμη είναι πολύ ευπαθής και εύκολα αλλοιώνεται κάτω από ακατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διακίνησης ή διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά το χειρισμό της. Όσο πιο χαμηλή είναι η θερμοκρασία συντήρησης, τόσο μικρότερος θα είναι ο ρυθμός αλλοίωσης και υποβάθμισης της ποιότητας.

Photo designed by Freepik



**ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ**  
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

**Σημαντικός παράγοντας στην καλή διατήρηση της κατεψυγμένης ζύμης είναι και η συσκευασία. Η συσκευασία θα πρέπει να προστατέψει τη ζύμη από το περιβάλλον, να απορροφήσει τις καταπονήσεις και να ελαχιστοποιήσει την απώλεια της υγρασίας του προϊόντος.**



**foodconsultant.gr**  
for quality & safety

## Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

### Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

### Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

### Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

### Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό
- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο  
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

Επισκεφτείτε μας στο [www.foodconsultant.gr](http://www.foodconsultant.gr)

# ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

**Μπορεί η οικονομική κρίση να είναι μια πραγματικότητα ωστόσο πολλοί είναι εκείνοι που αψηφούν τις δυσκολίες και τολμούν επιχειρηματικές κινήσεις. Μια από τις επιχειρήσεις που αρκετοί προτιμούν είναι τα αρτοποιεία. Παρακάτω θα βρείτε μερικές χρήσιμες συμβουλές για το πώς μπορείτε να ξεκινήσετε να δραστηριοποιείστε στο συγκεκριμένο κλάδο.**

## Επιλέξτε το είδος αρτοποιείου που θέλετε να ανοίξετε

Μια από τις πρώτες αποφάσεις που θα πρέπει να πάρετε είναι το είδος του καταστήματος που θέλετε να ανοίξετε. Για να γίνει αυτό, πρέπει να αξιολογήσετε τα ταλέντα σας, τον προϋπολογισμό και τους στόχους σας. Βεβαιωθείτε ότι δεν παίρνετε αυτήν την απόφαση βεβιασμένα. Είναι επίσης σημαντικό να κάνετε μια έρευνα αγοράς για να καταλάβετε πώς οι τάσεις θα επηρεάσουν αυτή σας την κίνηση.

## Καταστρώστε ένα επιχειρηματικό σχέδιο

Μόλις βρείτε τι είδους αρτοποιείο θέλετε να ανοίξετε, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα επιχειρηματικό σχέδιο. Αυτό θα σας οδηγήσει στο να δείτε την επιχείρησή σας από κάθε γωνία. Θα σας βοηθήσει να ορίσετε την επιχείρησή σας, να ορίσετε στόχους, να βρείτε τρόπους να

δημιουργήσετε έσοδα, να καταγράψετε τα έξοδα, να προσδιορίσετε την πελατειακή σας βάση και να εξετάσετε τον ανταγωνισμό σας.

## Αξιολογήστε τα κεφάλαια εκκίνησής σας

Το κυριότερο μέρος του επιχειρηματικού σας σχεδίου είναι τα οικονομικά. Ένας από τους υπολογισμούς που θα πρέπει να κάνετε είναι το κόστος εκκίνησης. Θα χρειαστεί να συγκεντρώσετε έναν κατάλογο εξοπλισμού από συσκευές, όπως φούρνους και ψυγεία, αλλά και από μικρότερα αντικείμενα, όπως σκεύη και κουζίνα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε δημιουργήσει μια πλήρη λίστα εργαλείων. Να γνωρίζετε ότι δε θα κάνετε κέρδη εν μία νυκτί, οπότε πρέπει να καθίσετε και να υπολογίσετε πότε θα φτάσετε στο break even και πόσα χρήματα θα χρειαστείτε για να «επιβιώσετε» μέχρι εκείνη τη στιγμή.

## Βρείτε υποστήριξη

Ένα σύστημα υποστήριξης είναι ζωτικής σημασίας για την επιχείρησή σας. Το άνοιγμα μιας επιχείρησης είναι χρονοβόρο. Ο χρόνος που δαπανάται για το ψήσιμο είναι μόνο το ήμισυ της όλης προσπάθειάς σας. Θα χρειαστεί να πουλάτε, να κάνετε παραγγελίες στους προμηθευτές σας, να μιλάτε με τους πελάτες σας και να εκτελείτε μια σειρά διοικητικών εργασιών.

## Να προσπαθείτε να είστε μοναδικοί και γνήσιοι

Αυτές οι δύο λέξεις μπορεί να φαίνονται σαν γενικές συμβουλές, αλλά για να επιβιώσετε, δε μπορείτε να είστε ένα αντίγραφο των ανταγωνιστών σας. Μάθετε τι είδους ανταγωνισμό έχετε στην περιοχή που δραστηριοποιείστε και κάνετε κάτι για να ξεχωρίσετε.

*Βεβαιωθείτε ότι δεν παίρνετε την απόφαση να ανοίξετε ένα αρτοποιείο βεβιασμένα. Είναι επίσης σημαντικό να κάνετε μια έρευνα αγοράς, για να καταλάβετε πώς οι τάσεις θα επηρεάσουν αυτή σας την κίνηση.*

## Ετοιμαστείτε να διαθέσετε στο εμπόριο το προϊόν σας

Μπορείτε να περάσετε όλη την ημέρα και τη νύχτα στην κουζίνα δημιουργώντας το επόμενο εντυπωσιακό προϊόν σας, αλλά αν κανείς δεν το γνωρίζει, δεν έχει σημασία. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο πρέπει να αφιερώσετε χρόνο και χρήματα για να προωθήσετε τα προϊόντα σας.

Ακολουθούν μερικές ιδέες χαμηλού κόστους ή δωρεάν μάρκετινγκ:

- **Δημιουργήστε ένα blog:** Για να προωθήσετε την επιχείρησή σας, χρησιμοποιήστε αυτό που δίνεται άπλετο και δωρεάν, το ίντερνετ. Δημιουργήστε το δικό σας ιστοχώρο και παρουσιάστε στο κοινό τα προϊόντα σας.
- **Χρησιμοποιήστε τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:** Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να προωθήσετε την επιχείρησή σας. Επιλέξτε αυτά που σας αρέσουν και επικοινωνήστε τη δουλειά σας.
- **Συμμετέχετε σε ομάδες:** Όπως συμβαίνει με κάθε επιχείρηση, η δικτύωση μπορεί να φέρει περισσότερους πελάτες. Συμμετέχετε σε τοπικές επιχειρηματικές ομάδες, όπως το εμπορικό σας επιμελητήριο ή ενώσεις μικρών επιχειρήσεων και δημιουργήστε σχέσεις.

## Εστιάστε στους πελάτες σας

Οι πελάτες σας είναι το κλειδί για την επιτυχία σας. Οι ευτυχείς πελάτες γί-

νονται επαναλαμβανόμενοι πελάτες. Δουλέψτε ώστε κάθε εμπειρία να μείνει στον πελάτη αξέχαστη. Ζητήστε την άποψή τους, μιλήστε μαζί τους και ζητήστε να σας κάνουν τις δικές τους προτάσεις.

## Ποικιλία

Τα αρτοποιεία έχουν περισσότερη δουλειά κατά τους ζεστούς μήνες. Οι άνθρωποι βγαίνουν από τα σπίτια τους περισσότερο, οπότε είναι πολύ πιο πιθανό να αναζητήσουν κάποιο φούρνο για ένα σνακ.

Για να εξομαλύνετε τη ροή εσόδων σας, μπορείτε να εξετάσετε τη διαφοροποίηση της επιχείρησής σας. Φυσικά, η προσθήκη προϊόντων θα μπορούσε να αυξήσει τα έσοδά σας αλλά και να αλλάξει τη ροή εργασίας σας, οπότε βεβαιωθείτε ότι ζηγίζετε όλες τις επιλογές σας εάν σκοπεύετε να ενσωματώσετε νέα προϊόντα.

## Προσλάβετε προσωπικό

Όταν οι παραγγελίες συσσωρεύονται και χρειάζεστε περισσότερα χέρια στην κουζίνα, θα πρέπει να κάνετε την πρώτη σας μίσθωση.

Ωστόσο μη βιαστείτε και μη προσλάβετε αμέσως. Δοκιμάστε τους επίδοξους βοηθούς σας και βεβαιωθείτε για την αξιοπιστία τους και τη δυνατότητά τους να ακολουθήσουν τη γραμμή που εσείς έχετε χαράξει.

## Μην αμελήσετε το μάρκετινγκ

Οι αρχικές στρατηγικές σας μάρκετινγκ θα οδηγήσουν, ενδεχομένως, σε μια σταθερή ροή επαναλαμβανόμενων πελατών, αλλά αυτό δε σημαίνει ότι θα πρέπει να βασίσετε όλες τις προσπάθειές σας στο μάρκετινγκ. Δοκιμάστε νέες στρατηγικές. Αγοράστε διαφημίσεις σε κοινωνικά μέσα, συμμετέχετε σε εκδηλώσεις φιλανθρωπίας και εκδώστε επαγγελματικές κάρτες. Θα πρέπει πάντα να ψάχνετε νέους τρόπους για να «χτίσετε» και να συντηρήσετε το όνομά σας.

## Σχέδιο αποταμίευσης

Όταν ξεκινάτε για πρώτη φορά, σκέφτεστε το break even, δηλαδή τη στιγμή που τα έσοδα θα εξισωθούν με τα έξοδα. Η αποταμίευση είναι συνήθως χαμηλά στη λίστα των προτεραιοτήτων, αλλά είναι κάτι που δεν πρέπει να το αφήσετε εκτός. Μόλις η επιχείρησή σας μπει σε μια ροή, θα πρέπει να συζητήσετε με έναν οικονομικό σύμβουλο για αποταμίευση. Ως ιδιοκτήτης επιχείρησης, είναι δική σας ευθύνη να κάνετε μακροπρόθεσμα οικονομικά σχέδια.

*\* Για το κείμενο αντλήθηκαν πληροφορίες από το Bakery Business Startup Guide της ιστοσελίδας [bplans.com](http://bplans.com).*

# ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: MR XAVIER PUIGARNAU

Η εταιρεία FAMA Food Service συνεχίζει σταθερά τα τελευταία χρόνια να αναπτύσσει στρατηγικές συνεργασίες με μεγάλους οίκους του εξωτερικού, επενδύοντας στην ποιότητα των προϊόντων και την εξυπηρέτηση του πελάτη. Έτσι με χαρά ανακοινώνει την έναρξη της συνεργασίας της, στην αγορά της σοκολάτας, με την καταξιωμένη ισπανική εταιρεία Norte-Eurocao.



Η εταιρεία Norte-Eurocao, μέλος του ομίλου Holdfood Group, δραστηριοποιείται στο χώρο από το 1974 προσφέροντας στους πελάτες της μία μεγάλη γκάμα σε προϊόντα σοκολάτας όπως αυθεντική σοκολάτα, απομίμηση σοκολάτας, επικαλύψεις σοκολάτας, πραλίνες, κακάο, διακοσμητικά σοκολάτας κλπ.

Δέσμευση της εταιρείας αποτελεί η παροχή καινοτόμων προϊόντων υψηλής ποιότητας μέσα από συνεχή έρευνα και ανάπτυξη, παραμένοντας παράλληλα πιστή στην παράδοση και την ευελιξία που της δίνει η φύση της επιχείρησής της.

Μέσα στο επόμενο διάστημα οι 2 εταιρείες θα διοργανώσουν από κοινού Ημέρες Σοκολάτας, όπου οι σεφ της Norte-Eurocao θα έχουν τη δυνατότητα να παρουσιάσουν στους επαγγελματίες φρέσκιες σοκολατένιες δημιουργίες.

Ο Διευθυντής Εξαγωγών της Norte-Eurocao, κ. Xavier Puigarnau παραχώρησε συνέντευξη στον «αρτοποιό», μιλώντας τόσο για την ιστορία της εταιρείας όσο και για τη συνεργασία με τη FAMA Food Service.

**Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία της Norte-Eurocao;**

Ξεκινήσαμε την εταιρεία μας το 1974 με σκοπό να εισέλθουμε στην αγορά ημικατεργασμένων προϊόντων για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Από τότε έχουμε αυξήσει το χαρτοφυλάκιό μας προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα με ανταγωνιστικές τιμές σε όλο τον κόσμο.

**Ποια είναι η φιλοσοφία της Norte-Eurocao;**

Η φιλοσοφία μας είναι να παρέχουμε επαγγελματικές λύσεις στον επαγγελματία δίνοντας τα καλύτερα καινοτόμα προϊόντα σε ανταγωνιστικές τιμές.

“Βρήκαμε στην FAMA Food Service έναν εξαιρετικό συνεργάτη για να επεκτείνουμε τα προϊόντα της Eurocao στην Ελλάδα προωθώντας προϊόντα σοκολάτας και κακάου με την καλύτερη επαγγελματική προσέγγιση στον ελληνικό αρτοποιό και ζαχαροπλάστη”.



**Ποια είναι τα δυνατά σημεία της Norte-Eurocao που την κάνουν να ξεχωρίζει στον κλάδο της;**

- Ευέλικτος συνεργάτης.
- Πολλαπλές οικογένειες προϊόντων.
- Εξαιρετική ποιότητα προϊόντων και υπηρεσιών.
- Ανταγωνιστικές τιμές.
- Ευελιξία και προσαρμογή στις ανάγκες του επαγγελματία.
- Εκπαιδευμένο προσωπικό.

**Ποιος είναι ο λόγος που αποφασίσατε να συνεργαστείτε με την FAMA Food Service;**

Βρήκαμε στην FAMA Food Service έναν εξαιρετικό συνεργάτη για να επεκτείνουμε τα προϊόντα της Eurocao στην Ελλάδα προωθώντας προϊόντα σοκολάτας και κακάου με την καλύτερη επαγγελματική προσέγγιση στον Έλληνα αρτοποιό και ζαχαροπλάστη.

**Ποιες οι προσδοκίες σας από αυτήν τη συνεργασία;**

Θα θέλαμε να δώσουμε την ευκαιρία σε όλους τους Έλληνες επαγγελματίες να χρησιμοποιούν τα προϊόντα μας και να απολαμβάνουν τα οφέλη τους.

**Τι είδατε στη FAMA Food Service που σας έκανε να επιθυμείτε μια συνεργασία;**

Είδαμε μια εταιρεία, η οποία, τα τελευταία χρόνια επενδύει σταθερά στην ποιότητα των προϊόντων που προσφέρει, παρέχοντας στους πελάτες της λύσεις που ικανοποιούν τις ανάγκες τους με το βέλτιστο τρόπο.

**Προϊοντικά, τι είναι αυτό που θα προκύψει και θα κάνει τη διαφορά μέσα σε ένα περιβάλλον ανταγωνισμού;**

Προσπαθούμε πάντα να δίνουμε αξία στα προϊόντα μας χαρίζοντας το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που επιζητούν οι πελάτες μας.

**Πως επηρεάζουν οι τάσεις τις αποφάσεις σας για νέα προϊόντα και συνεργασίες;**

Παρακολουθούμε στενά τις διεθνείς εξελίξεις και με τη συμβολή του τμήματος R&D της εταιρείας, επενδύουμε στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και νέων συνταγών σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών, στην κάθε χώρα που δραστηριοποιούμαστε.

**Ποια τα οφέλη των προϊόντων σας στους επαγγελματίες που τα προτιμούν;**

Σε συνεργασία με την FAMA Food Service, προσφέρουμε ένα χαρτοφυλάκιο προϊόντων, το οποίο καλύπτει και συμβαδίζει με τις γεύσεις και τις προτιμήσεις του ελληνικού καταναλωτικού κοινού.

\*Ο κ. Xavier Puigarnau είναι μέλος Δ.Σ. και Διευθυντής Εξαγωγών της Norte-Eurocao

# Η SIGEP ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΑ 40<sup>Α</sup> ΤΗΣ ΓΕΝΕΘΛΙΑ

**Σαράντα χρόνια επιτυχίας για τα βιοτεχνικά είδη ζαχαροπλαστικής, σαράντα χρόνια SIGEP. Από τις 19 έως τις 23 Ιανουαρίου 2019, στο εκθεσιακό κέντρο Rimini, η παλική εκθεσιακή ομάδα θα γιορτάσει την εκδήλωση μαζί με τους βασικούς παράγοντες του μεγάλου ιταλικού και διεθνούς εμπορίου προϊόντων και τεχνολογίας για παγωτό, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και καφέ.**

Μετά από τα ρεκόρ της προηγούμενης έκθεσης (με 135.746 Ιταλούς αγοραστές και 32.202 ξένους αγοραστές από 180 χώρες), η SIGEP είναι έτοιμη να επιταχύνει περισσότερο, σύμφωνα με τις αναπτυξιακές στρατηγικές που περιγράφονται στο πενταετές βιομηχανικό σχέδιο της IEG. Ένα σχέδιο υπό την αιγίδα των επενδύσεων στις δομές, την καινοτομία και τη διεθνή δραστηριότητα, προκειμένου να επιβεβαιώσει το ρόλο της ως ο σημαντικότερος διεθνής κόμβος για το δίκτυο διανομής τροφίμων.

## Κορυφαίες εκδηλώσεις

Η SIGEP θα φιλοξενήσει την 5η έκδοση του Παγκοσμίου Πρωταθλήματος Ζαχαροπλαστικής Junior, με τη συμμετοχή 12 από τους καλύτερους, κάτω των 23, σεφ ζαχαροπλαστικής, από πέντε ηπείρους. Όσον αφορά στο παγωτό, στο SIGEP Gelato d'Orto, οι φιναλίστ των 9 προγραμματισμένων ραντεβού κατά τη διάρκεια του έτους στην Ιταλία, θα διαγωνιστούν ώστε να επιλεγεί η ομάδα που θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο Παγκόσμιο Κύπελλο IX Gelato 2020.

## Πρεσβευτής των ιταλικών προϊόντων παγκοσμίως

Η SIGEP προωθεί ποικίλα ραντεβού σε όλο τον κόσμο για να διαδώσει τα ιταλικά προϊόντα του τομέα και να δημιουργήσει επιχειρηματικές σχέσεις, προκειμένου να αυξήσει περαιτέρω το διεθνές προφίλ της έκθεσης. Συγκεκριμένα, η έκθεση υποστηρίζει και προωθεί δύο μεγάλες εκδηλώσεις: το Φεστιβάλ Gelato, το οποίο μετά τις πρώτες ιταλικές ημερομηνίες (στη Φλωρεντία, τη Ρώμη, το Τορίνο και το Μιλάνο) τον Ιούνιο και τον Ιούλιο θα κινηθεί γύρω από την Ευρώπη (Βερολίνο, Βαρσοβία, Λονδίνο και Βιέννη) στη συνέχεια, μεταξύ Αυγούστου και Οκτωβρίου στις ΗΠΑ (Τζέρσεϊ Σίτι, Ντένβερ, Σικάγο, Ουάσιγκτον, Λος Άντζελες, Ντάλλας, Σκοτστέιλ και Τούσον).

Επιπλέον, η έκθεση Barista & Farmer, αφιερωμένη στον κόσμο του καφέ, θα είναι επίσης στο Άμστερνταμ τον Ιούνιο και στο Βελό Horizonte το Νοέμβριο.

Τα βασικά διεθνή γεγονότα των εκδηλώσεων ζαχαροπλαστικής θα διοργανωθούν σε Μανίλα και Gurgaon (Ινδία), το Σεπτέμβριο και στη Λυών, τον Οκτώβριο.

## Μια συμμαχία για τις επιχειρήσεις

Η SIGEP αντιμετωπίζει τα επόμενα χρόνια με τη δύναμη της σταθερότητας της και την αναγνωρισμένη παγκόσμια ηγετικότητά της. Έχοντας αυτό υπόψη, αξίζει να θυμηθούμε την πρόσφατη τετραετή ανανέωση των συμφωνιών με την Acomag και την AIIPA, αντίστοιχα, την Εθνική Ένωση Κατασκευαστών Μηχανημάτων Gelato, Decog and Equipment της Ιταλίας, η οποία αντιπροσωπεύει τους 14 σημαντικότερους Ιταλούς κατασκευαστές μηχανημάτων και βιτρίνες / μετρητές παγωτού (των οποίων τα μηχανήματα καλύπτουν το 90% της παγκόσμιας παραγωγής) και η Ιταλική Ένωση Βιομηχανιών Προϊόντων Τροφίμων, η Gelato Products Group, ένας από τους κυριότερους βιομηχανικούς οργανισμούς της χώρας, μέλος της Confindustria, 25 είναι μέλη του ομίλου Artisan Gelato.

SIGEP 2019  
Ημερομηνίες: 19 - 23 January 2019;  
Διοργανωτές: Italian Exhibition Group SpA; Ώρες: 9:30 am - 6:00 pm, τελευταία ημέρα 9:30 am - 3:00 pm (3:00 - 5:00 pm μόνο με εισιτήρια που κρατήθηκαν μέσω διαδικτύου)

# Η νέα πρόταση στη σοκολάτα!

Αποκλειστική διάθεση από την



**ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:** Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 57022 Τ. +30 2310 569570 F. +30 2310 569571  
**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ:** 7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ. , Άνω Λιοσίων, Αττική, Τ.Κ. 13341 Τ. +30 210 4834533 F. +30 210 2484732  
**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ:** 3ο χλμ. Ηράκλειου - Μαλάδων, Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ. Αποθ. 3 Ηράκλειο Κρήτης, Τ.Κ. 71500 Τ. +30 2810 311156

✉ info@fama.gr 🌐 <http://www.fama.gr> 📱 /famafoodservice 📺 /company/fama-food-service-sa/



## ΓΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΑΠΟ ΤΟΝ CYRIL VENIAT

Η ζαχαροπλαστική στα καλύτερά της!



Ένα σεμινάριο βασισμένο στη γαλλική ζαχαροπλαστική θα μπορέσουν να παρακολουθήσουν οι Έλληνες ζαχαροπλάστες & αρτοποιοί, στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, στις 19-21/11/2018, με έναν από τους πλέον αξιόλογους ζαχαροπλάστες της γενιάς μας, τον Γάλλο, Cyril Veniat.

Ο Cyril Veniat γεννήθηκε στο Denain, της βόρειας Γαλλίας, το 1978. Σπούδασε ζαχαροπλαστική, με έμφαση στη σοκολάτα. Σε ηλικία 27 ετών αποφάσισε να μεταβεί στην Ιαπωνία για να διδάξει ζαχαροπλαστική στη σχολή Le Cordon Bleu Japan Kobe, υπό την καθοδήγηση του Bruno Lederf MOF. Το 2013 έγινε τεχνικός διευθυντής του Cordon Bleu Kobe, ενώ το 2014 επέστρεψε στη Γαλλία ως δάσκαλος στη Διεθνή Σχολή Gastronomicom και ταυτόχρονα ως σύμβουλος σε διάφορες χώρες (Κίνα, Ιαπωνία, Ισπανία). Το 2016, έφυγε για την Κίνα και έγινε διευθυντής και Head Chef στη Changsha και Hangzhou Belle Vie School. Έχοντας κερδίσει αρκετούς διαγωνισμούς είναι πλέον μέλος της ελίτ των Γάλλων αρτοποιών, έχοντας το δίπλωμα MOF 2018.

Ο Cyril Veniat θα μοιραστεί με τους σπουδαστές όλα τα μυστικά και τις τεχνικές της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, σε ένα μοναδικό τριήμερο hands-on σεμινάριο. Θα παρουσιάσει καινοτόμες Ιδέες, τεχνικές δημιουργίας γλάσων και κρεμών για γεμίσεις, τεχνικές διακόσμησης και πολλές μονα-

δικές, απολαυστικές και πάνω από όλα σύγχρονες συνταγές!

Το σεμινάριο απευθύνεται σε chefs, pastry chefs, αρτοποιούς, υπαλλήλους αρτοποιείων και λοιπούς εργαζόμενους του κλάδου τροφίμων, οι οποίοι είτε διαθέτουν εμπειρία, είτε έχουν λάβει επαγγελματική κατάρτιση. Το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο ώστε οι σπουδαστές να αναπτύξουν περαιτέρω την τεχνογνωσία στη ζαχαροπλαστική, στη σοκολάτα και να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις των καιρών μας. Θα αποκτήσουν μια σφαιρική εικόνα γύρω από τη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και θα αποκτήσουν τη γνώση που χρειάζεται προκειμένου να μπορούν να εντάξουν στην παραγωγή τους μοναδικές χειροποίητες δημιουργίες.

Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας έχει στόχο να προσφέρει ολοκληρωμένα και ταχύρρυθμα σεμινάρια αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, οικονομικής διαχείρισης και μάρκετινγκ αρτοποιείου, ζαχαροπλαστικού, προκειμένου να βοηθήσει ουσιαστικά τον επαγγελματία να διακριθεί.

## Πρόγραμμα

Β΄ δμήνου Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας  
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2018

Ιταλική Αρτοποιία

Ezio Marinato | 14/15/16 Σεπτεμβρίου 2018 | 600 €

Σύγχρονες Τάσεις σε Μπισκότα, Κριτσίνια & Μπάρες Δημητριακών  
Δημοσθένης Ασημάκος | 24/25/26 Σεπτεμβρίου 2018 | 370 €

Επιχειρησιακές Λειτουργίες, Οργάνωση & Διοίκηση Αρτοποιείου, Ζαχαροπλαστικού,  
Door Training | 01/02/03 Οκτωβρίου 2018 | 300 €

Σύγχρονες Τάσεις σε Τούρτες & Μικρά Γλυκά

Δημήτρης Χρονόπουλος | 09/10/11 Οκτωβρίου 2018 | 520 €

Ψωμιά & Αρτοσκευάσματα Υψηλής Διατροφικής Αξίας  
με Εναλλακτικές Α΄ Ύλες

Τάσος Κανελάς | 29/30/31 Οκτωβρίου 2018 | 370 €

Ζαχαροπλαστική Αρτοποιείου

Παναγιώτης Τσιάβος | 05/06/07 Νοεμβρίου 2018 | 370 €

Σάντουιτς: Βάσεις Ψωμιού &

Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα Γεύματα / Σαλάτες

Δημήτρης Χρηστάκης | 12/13/14 Νοεμβρίου 2018 | 370 €

Γαλλική Ζαχαροπλαστική

Cyril Veniat | 19/20/21 Νοεμβρίου 2018 | 600 €

Δείτε περισσότερες λεπτομέρειες στο site της σχολής [www.greekbakingschool.gr](http://www.greekbakingschool.gr)  
Ακολουθήστε μας στο Facebook & Instagram, Greek Baking School.



# IBA 2018: ΡΕΚΟΡ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΩΝ

Κάθε τρία χρόνια διοργανώνεται στο Μόναχο η Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής IBA. Εδώ και πολλά χρόνια η IBA θεωρείται ένα από τα πιο σημαντικά γεγονότα της βιομηχανίας. Ο συνεχώς αυξανόμενος αριθμός των εκθετών και επισκεπτών μετέβαλε αυτήν την έκθεση σε «παγκόσμια αγορά της βιομηχανικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής».



Με 11 επιχειρήσεις συμμετείχε η Ελλάδα, σημειώνοντας ρεκόρ συμμετοχής, στη Διεθνή Έκθεση Μηχανημάτων και Αρτοποιίας, IBA, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Μόναχο, από τις 15 μέχρι τις 20 Σεπτεμβρίου.

Συγκεκριμένα, στην έκθεση έλαβαν μέρος οι ελληνικές επιχειρήσεις: Artsteel SA, EBAK Kyriakos Zoutoumidis & CO, ELIN SA Food Processing Machinery, FOODLine Co. - The Modern Flour Mills Food Industry Engineering & Consulting - Bakery Ingredient Solutions, Gatzelakis K. & Sons SA, Giatsis Pack SA, KARDASIS M. & E. LTD, Lappas J. Ltd,

SUGART - Cake Decoration, Technomix Roumtsios N Stavridou G O.E. και Timiplast Industrial & Commercial SA. Στην IBA 2018 συγκεντρώθηκαν συνολικά 1.373 εκθέτες και 76.800 επαγγελματίες επισκέπτες από 164 χώρες.

Η έκθεση IBA, η οποία διοργανώνεται κάθε τρία χρόνια από τον Εκθεσιακό Οργανισμό του Μονάχου, θεωρείται ένα από τα πιο σημαντικά γεγονότα της βιομηχανίας αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Στην έκθεση παρουσιάζεται ένα ευρύτατο φάσμα προϊόντων από μηχανήματα, εξαρτήματα και εξοπλισμό, αλλά και υπηρεσίες, logistics, συσκευα-

σία, καθαρισμό, συντήρηση, καθώς και νέες τεχνολογίες και συστήματα εξοικονόμησης ενέργειας.

Η επόμενη έκθεση θα λάβει χώρα από τις 23 έως τις 28 Οκτωβρίου 2021.

Το Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο, επίσημος αντιπρόσωπος του Εκθεσιακού Οργανισμού του Μονάχου στην Ελλάδα και Κύπρο, αναφέρει ότι κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί για περισσότερες πληροφορίες να ανατρέξει στην ιστοσελίδα [www.iba.de](http://www.iba.de) και στην ειδική ιστοσελίδα του Επιμελητηρίου για τις εκθέσεις: [www.german-fairs.gr](http://www.german-fairs.gr) ή να επικοινωνήσει στο 210 64 19 037.

# HOFMANN MERKURIA

## Επενδύστε στην ποιότητα

### ΤΟ ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΗΣ HOFMANN - MERKURIA RE 24 (ΔΥΟ ΜΙΞΕΡ 60 & 30 ΛΙΤΡΩΝ ΣΕ ΕΝΑ)

- Εισάγεται από φέτος στην Ελληνική αγορά
- Το γνωστό σας διπλό επαγγελματικό μίξερ της HOFMANN-MERKURIA διατίθεται τώρα και με το νέο σύστημα INVERTER. (Πλήρης αναλογικός έλεγχος της ταχύτητας σε όλο το φάσμα των στροφών)
- Με ισχυρό μοτέρ 2,2 kw - 3hp
- Διατηρεί όλο τον εξοπλισμό και τα εξαρτήματα του RE 22N.
- Εξοικονόμηση ηλεκτρικής ενέργειας 40 έως 50%.



RE 24

## Θαύματα στην πράξη

### ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΔΙΔΥΜΟ ΣΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ (ΔΥΟ ΜΙΞΕΡ 60 & 30 ΛΙΤΡΩΝ ΣΕ ΕΝΑ)

- Επαγγελματικό Μίξερ υψηλής ποιοτικής κατασκευής, με μοτέρ 3kW (4hp) για σκληρότερη χρήση και μεγαλύτερη αντοχή.
- Δυνατότητα διπλής χρήσεως με εύκολη εναλλαγή κάδων 30 και 60 λίτρων και με δυνατότητα επιλογής τριών ταχυτήτων.
- Πλήρης κάλυψη ανταλλακτικών και service με την εγγύηση αντιπροσωπείας σε ολόκληρη την Ελλάδα.
- Πρόσθετο κοπτικό μηχανήμα για ξηρούς καρπούς, φρούτα, λαχανικά, τρίψιμο τυριού, φρυγανιάς κ.α.
- Πρόσθετο κοπτικό μηχανήμα κρέατος για παραγωγή κιμά.



RE 22N

**CLIMACOM**  
Κολιόπουλος Π. Ευάγγελος και ΣΙΑ ΙΚΕ

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ ΕΜΠΟΡΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ  
Αγ. Ιωάννου Ρέντη 104 Τ.Κ. 182 33 Ρέντης, Τηλ.: 210 3456601, 210 3456700, 210 3477479,  
Fax: 210 3459347, email: [info@climacom.com.gr](mailto:info@climacom.com.gr)



# Η Βαθιά κατάψυξη των προϊόντων ζύμης

**Από τον τόπο παραγωγής οποιουδήποτε φαγώσιμου προϊόντος, μέχρι τον καταψύκτη και τον τόπο της τελικής κατανάλωσης, μεσολαβούν διάφορα στάδια και τα προϊόντα περνάνε μία σειρά από αλλαγές. Οι αλλαγές αυτές, θα μπορούσαν να οδηγήσουν στην υποβάθμιση της ποιότητας, αν κάτι πάει στραβά και ξεφύγει από τους κανόνες κάποιος από τους παράγοντες που καθορίζουν την τελική ποιότητα.**

## Περίληπτική περιγραφή των μεθόδων παραγωγής κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης

Ο μεγάλος συμπαραστάτης των παραγωγών προϊόντων ζύμης είναι η βαθιά και γρήγορη κατάψυξη που θα εξασφαλίσει τη μακρόχρονη, ασφαλή και υγιεινή διατήρησή τους. Η βαθιά κατάψυξη είναι το τελευταίο από τα στάδια της βιομηχανικής παραγωγής.

Για την παραγωγή κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης επιλέγεται θερμοκρασία διαδικασίας -45°C, η θερμοκρασία στον πυρήνα των προϊόντων προδιαγράφεται -25°C και τελικά τα προϊόντα αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης κατεψυγμένων στους -18°C για 12 μήνες, όπως καθορίζουν οι Κανονισμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η θερμοκρασία -25°C είναι απόλυτα

απαραίτητη, επειδή σ' αυτή κρυσταλλοποιούνται ταυτόχρονα το νερό, οι χυμοί, το γάλα, το βούτυρο, το τυρί, τα αλλαντικά και όλα γενικά τα υλικά που συνθέτουν τα προϊόντα ζύμης. Αυτή η ταυτόχρονη κρυσταλλοποίηση στις συνθήκες βαθιάς κατάψυξης έχει ακόμη σαν αποτέλεσμα τη διατήρηση του χρώματος, των αρωμάτων, και της εξαιρετικής εμφάνισης των προϊόντων, κάτι πολύ σημαντικό για την εμπορευσιμότητα που θα ακολουθήσει.

Για την παραγωγή των κατεψυγμένων προϊόντων σε συνθήκες βαθιάς και γρήγορης ψύξης, χρησιμοποιούνται ειδικοί ψυκτικοί θάλαμοι χαμηλών θερμοκρασιών, πολύ καλά μονωμένοι, με εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες εσωτερικές επιφάνειες, που επικράτησε να ονομάζονται «Φούρνοι βαθιάς κατάψυξης» και τους συναντούμε σε

δύο μεγάλες κατηγορίες, που είναι: -οι «φούρνοι» συμβατικής (μηχανικής) ψύξης και -οι «φούρνοι» κρουγενικής ψύξης, σε μικρότερο ποσοστό.

## Οι «φούρνοι» συμβατικής (μηχανικής) ψύξης

Είναι εξοπλισμένοι με διβάθμια ψυκτικά μηχανήματα, που είναι φτιαγμένα γ' αυτές ακριβώς τις περιπτώσεις. Τα προϊόντα εισάγονται στους φούρνους αυτούς και παραμένουν εκτεθειμένα σε ένα ισχυρό και ψυχρό ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας -45°C και παραμένουν σ' αυτό μέχρι η θερμοκρασία στον πυρήνα τους να φθάσει τους -25°C. Ο χρόνος που χρειάζεται εξαρτάται από το είδος του προϊόντος, το μέγεθός του και ιδιαίτερα το πάχος του.

**Για την παραγωγή των κατεψυγμένων προϊόντων σε συνθήκες βαθιάς και γρήγορης ψύξης, χρησιμοποιούνται ειδικοί ψυκτικοί θάλαμοι χαμηλών θερμοκρασιών, πολύ καλά μονωμένοι.**

Ο εύκολος χειρισμός των ηλεκτρονικών ρυθμίσεων, η απόλυτα ακριβής ρύθμιση και διατήρηση της θερμοκρασίας, η γρήγορη ψύξη και ο συνεχής καθαρισμός των εξαρτημάτων που λειτουργούν κατά τη διαδικασία παραγωγής είναι και αυτοί οι παράγοντες που εξασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Οι παράγοντες αυτοί πρέπει να εξασφαλίζονται από το στάδιο της μελέτης της εγκατάστασης.

**Για μικρές παραγωγές, μέχρι 200kg/h** Χρησιμοποιούνται φούρνοι απλής κατασκευής, που ονομάζονται box (=κουτί). Τα προϊόντα απλώνονται πάνω σε σχάρες, που τοποθετούνται σε καροτσάκια, σε μικρές αποστάσεις η μία κάτω από την άλλη. Με τα καροτσάκια μπαίνουν στο «φούρνο» και με αυτά βγαίνουν στο τέλος της διαδικασίας.

**Για παραγωγές πάνω από 500 kg/h και μέχρι 2.000 kg/h**

Χρησιμοποιούνται «φούρνοι» που ονομάζονται «Σήραγγες (Tunnel) συνεχούς ροής». Είναι ένας πολύ καλά μονωμένος ψυκτικός θάλαμος, με ανοξείδωτες εσωτερικές επιφάνειες, μέσα στον οποίο στεγάζονται οι αεροψυκτήρες, που παράγουν και ανακυκλοφορούν το ψυχρό ρεύμα του αέρα, τοποθετημένοι σε μία θέση, σωστή και σχολαστικά προεπιλεγμένη. Μέσα στο θάλαμο υπάρχει ακόμη

μία ανοξείδωτη μεταφορική ταινία (conveyor) μεγάλου μήκους, ρυθμιζόμενης ταχύτητας, που κινείται συνέχεια (ατέρμονας) μέσα στο θάλαμο και έξω από αυτόν. Ανάλογα με το ύψος της απαιτούμενης ωριαίας παραγωγής, το μήκος αυτής της ανοξείδωτης μεταφορικής ταινίας μπορεί να φθάσει και τα 300m. και όπως εύκολα μπορεί να καταλάβει κανείς το μήκος αυτό περιορίζεται μέσα στο ψυκτικό θάλαμο, που το μήκος του δεν ξεπερνά τα 8m, διαγράφοντας σπειροειδή κίνηση, που έδωσε και το όνομα στο φούρνο αυτό (spiral tunnel) «σήραγγα με σπείρες» και φαίνεται στο σχήμα 1. Ο αριθμός των σπειρών καθορίζει το μήκος της μεταφορικής ταινίας και τη δυνατότητα της ωριαίας παραγωγής.

Τα προϊόντα τοποθετούνται πάνω στην κινούμενη μεταφορική ταινία, έξω από το φούρνο, μπαίνουν μέσα σ' αυτόν και είναι εκτεθειμένα συνέχεια στο κρύο ρεύμα αέρα των αεροψυκτήρων, που το εκτοξεύουν με μεγάλη ταχύτητα πάνω στα προϊόντα, ανάμεσα στις σπείρες της ταινίας. Επαναλαμβάνουμε, ότι η ταινία κινείται συνέχεια με σταθερή, ρυθμιζόμενη και προεπιλεγμένη ταχύτητα.

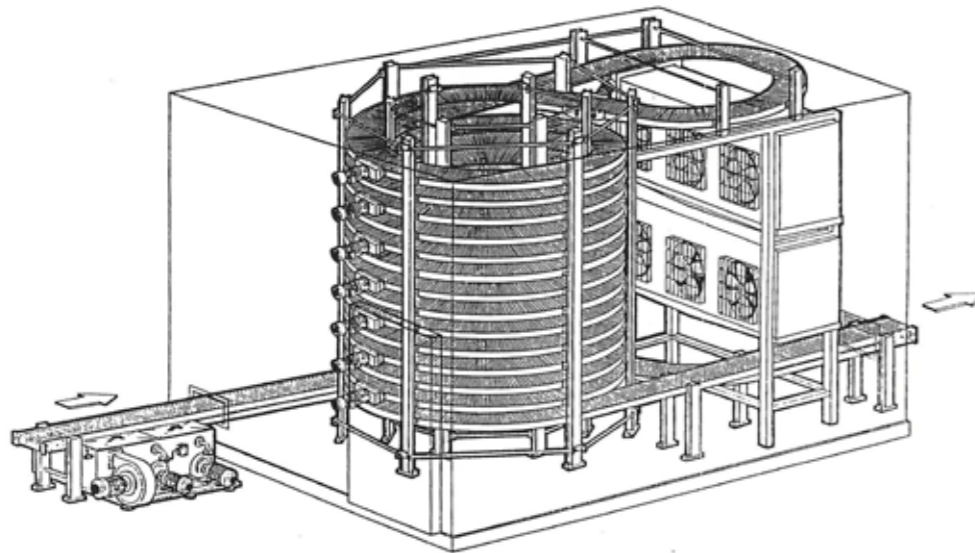
Όταν τα προϊόντα φθάσουν στην έξοδο του φούρνου, η θερμοκρασία στον πυρήνα τους έχει φθάσει το επιθυμητό -25°C, που το εξασφαλίζουν η θερμοκρασία της διαδικασίας (-45°C) και ο χρόνος παραμονής μέσα στο φούρνο, που είναι συνάρτηση της ταχύτητας ροής της μεταφορικής ταινίας.

Η μεταφορική ταινία διαιρείται σε δύο ζώνες ψύξης, που η μία είναι συνέχεια της άλλης. Στην πρώτη ζώνη, ψύχονται γρήγορα οι εξωτερικές επιφάνειες των προϊόντων. Για να μη κολλάνε τα προϊόντα μεταξύ τους, η ταινία κάνει κάποιες μικροκινήσεις, αισθητές σαν τραντάγματα, που συνοδεύονται και από μικροκινήσεις των ιδίων των προϊόντων, που τις πραγμα-

τοποιούν ωθούμενα από ειδικά περύγια. Στη δεύτερη ζώνη, που είναι η ζώνη βαθιάς κατάψυξης, τα προϊόντα ψύχονται μέχρι την επιθυμητή τελική θερμοκρασία του πυρήνα (-25°C). Το μήκος της ταινίας κάθε ζώνης εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως το είδος του προϊόντος, το μέγεθος, ο απαιτούμενος χρόνος ψύξης, ο απαιτούμενος χρόνος κατάψυξης, που σημαίνει τελικά ο χρόνος παραμονής πάνω στη μεταφορική ταινία.

Η ταχύτητα ροής της μεταφορικής ταινίας του tunnel μπορεί να ευθυγραμμίζεται με την ταχύτητα ροής της μηχανής παραγωγής του προϊόντος ζύμης, ώστε να γίνεται αυτόματη τροφοδοσία του φούρνου κατάψυξης. Το ίδιο όμως μπορεί να γίνει και στην έξοδο των προϊόντων, ώστε με κάποια βοηθητική μεταφορική ταινία, με ταχύτητα ευθυγραμμισμένη με την ταχύτητα ροής της ταινίας του tunnel να οδηγούνται τα έτοιμα προϊόντα στο χώρο συσκευασίας και στο θάλαμο συντήρησης κατεψυγμένων για αποθήκευση στους -18°C, πριν πάρουν το δρόμο τους για την αγορά. Έτσι με τον τρόπο αυτό προκύπτει κάποια αξιοπρόσπεκτη οικονομία εργατικού κόστους με την αυτοματοποιημένη διακίνηση των φούρνων προς το φούρνο και προς την αποθήκευση και μάλιστα σε μία εποχή μεγάλου ανταγωνισμού και με σχετικά μειωμένο κέρδος.

Μέχρι αυτό το σημείο, έγινε λόγος για παραγωγές μέχρι 200 kg/h που τις ονομάσαμε «μικρές» και για παραγωγές από 500-2000 kg/h, που τις θεωρήσαμε «μεγάλες». Τι γίνεται όμως με τις παραγωγές από 200-500 Kg/h; Για αυτές τις «μέσες» παραγωγές μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι φούρνοι box, με ό,τι αυτό συνεπάγεται με το εργατικό κόστος. Είναι μία λύση ανάγκης, αν κάποιος παραγωγός θέλει να αποφύγει την απαιτούμενη επένδυση (έστω θεωρινά), για την κατασκευή tunnel. Θα πρέπει εν τούτοις να αναφέρουμε, ότι κατασκευάζονται φούρνοι συνεχούς ροής,



Σχήμα 1  
Φούρνος συμβατικής ψύξης  
«Σήραγγα συνεχούς ροής»

με σπείρες, για τέτοιες παραγωγές, που παραδίδονται έτοιμοι, προσυναρμολογημένοι μέσα σε ένα container. Η αγορά τους είναι μία μέση επένδυση και κατά συνέχεια μία λύση, αφού βάζουν στην παραγωγική τους διαδικασία μία σπειροειδή σήραγγα συνεχούς ροής. Για τις παραγωγές που ξεπερνούν τα 2.000 kg/h ή για επιχειρήσεις που προγραμματίζουν την ταυτόχρονη παραγωγή δύο διαφορετικών προϊόντων, σε περιόδους αιχμής κατασκευάζονται οι «δίδυμοι» tunnel. Οι «φούρνοι» αυτοί είναι σήραγγες συνεχούς ροής, εξοπλισμένοι με δύο ανεξάρτητες ανοξειδωτες μεταφορικές ταινίες, που η μία κινείται αντίθετα με την άλλη, δηλαδή όταν η μία ανεβαίνει τις σπείρες ή άλλη κατεβαίνει. Οι ταχύτητες των δύο ταινιών ρυθμίζονται ανεξάρτητα, η καθεμία για το δικό της προϊόν και το δικό της χρόνο. Οι ταινίες μπαίνουν στο tunnel από διαφορετικές θέσεις και βγαίνουν εκεί που βολεύει την παραγωγική διαδικασία.

### Οι φούρνοι κρυογενικής ψύξης

Είναι και αυτοί ανοξειδωτοι ψυκτικοί θάλαμοι με ισχυρή θερμομόνωση και κατασκευάζονται με την ίδια φιλοσοφία με εκείνους της συμβατικής (μηχανικής) ψύξης, που περιγράψαμε παραπάνω. Το χαρακτηριστικό τους γνώρισμα είναι ότι

δεν είναι εξοπλισμένοι με τη συμβατική ψυκτική εγκατάσταση με τα διβάθμια ψυκτικά μηχανήματα.

Στη θέση τους χρησιμοποιείται μια πολύ απλή ψυκτική εγκατάσταση κρυογενικής ψύξης με άζωτο. Δεν είναι καθόλου υπερβολή να αναφέρουμε, ότι η κρυογενική ψύξη αγοράζεται «έτοιμη» και «κονσερβαρισμένη» σε ειδικές δεξαμενές σε μορφή υγροποιημένου αερίου, που είναι συνήθως το άζωτο, επειδή είναι πιο φθηνό από άλλα αέρια, είναι αδρανές και ασφαλές στη χρήση του.

Οι απαιτούμενοι χρόνοι κατάψυξης των προϊόντων μειώνονται σημαντικά, επειδή η θερμοκρασία της διαδικασίας μπορεί να κατέβει μέχρι τους  $-196^{\circ}\text{C}$ , αντί του  $-45^{\circ}\text{C}$  της συμβατικής ψύξης, οπότε η θερμοκρασία του πυρήνα των προϊόντων μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιοδήποτε επίπεδο με όριο τους  $-150^{\circ}\text{C}$ .

Τα προϊόντα τοποθετούνται πάνω στη μεταφορική ταινία του κρυογενικού tunnel, ψεκάζονται με ατμούς υγρού αζώτου, και σε πολύ μικρό χρόνο φθάνουν στις θερμοκρασίες που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Τα πιο σημαντικά πλεονεκτήματα των κρυογενικών φούρνων είναι το χαμηλό κόστος συντήρησης, η υψηλή παραγωγικότητα και το χαμηλό κόστος της εγκατάστασης. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι κρυογενικοί φούρνοι μπορούν να ενοικιαστούν από τις εταιρείες παραγωγής

αερίων, οπότε μειώνεται σημαντικά και το απαιτούμενο ύψος της αρχικής επένδυσης.

Μαζί με τα πλεονεκτήματά του, πρέπει να αναφέρουμε και το μεγάλο μειονέκτημα του κρυογενικού φούρνου, που είναι το υψηλό λειτουργικό κόστος, λόγω των τιμών των κρυογενικών αερίων. Αυτό το υψηλό λειτουργικό κόστος ανεβάζει φυσικά και το κόστος ανά κιλόγραμμο του παραγόμενου προϊόντος. Φαίνεται όμως ότι αρκετές βιομηχανίες παραγωγής κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, λαχανικών, προϊόντων κρέατος και θαλασσινών του εξωτερικού, ιδιαίτερα της Αγγλίας, της Ολλανδίας και της Ιταλίας έχουν λύσει αυτό το πρόβλημα, γιατί όλο και πιο πολλοί από αυτούς χρησιμοποιούν κρυογενικούς φούρνους, ενώ πριν από κάποια χρόνια τους χρησιμοποιούσαν μόνο σαν εφεδρικούς, κυρίως για τις περιόδους αιχμής της παραγωγής τους.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΕΝΕΦΑΚΗΣ  
Μηχανολόγος Μηχανικός



## Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

Το freshbakery ανανεώθηκε και γίνεται το απαραίτητο εργαλείο σου. Μπες και δες! Τα πάντα για τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό.

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”



# freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

## ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

Fresh  
Bakery  
ON LINE

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχάνημα
- Εύρεση εργασίας
- Τεχνικοί σύμβουλοι

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του", [freshbakery.gr](http://freshbakery.gr).

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

[www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr)

SHAPE®

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ  
Τ. 2102723628, 2102718583  
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS  
EXPO MANAGEMENT  
CREATIVE MARKETING

INFO@SHAPE.COM.GR  
WWW.SHAPE.COM.GR

22-25  
ΦΕΒ  
2019

METROPOLITAN EXPO



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ  
ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ &  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

16η  
artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται ...Το μέλλον!

ΟΡΓΑΝΩΣΗ: FORUM AE ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, 173 42 ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΤΗΛ.: +30 210 5242100, FAX: +30 210 5246581 • info@forumsa.gr • www.artoza.com



# ΝΤΟΝΑΤΣ

Ένα από τα πιο γνωστά και ευρέως διαδεδομένα γλυκίσματα παγκοσμίως, είναι το ντόνατ. Οι Άγγλοι το γράφουν *doughnut*, οι Αμερικάνοι το αναφέρουν ως *donut* και οι Γερμανοί ως *berliner* (στρογγυλό και γεμιστό με μαρμελάδες ή κρέμες).

Ο λόγος που αγαπήθηκαν από όλη την υφήλιο είναι η γλυκιά και νόστιμη γεύση τους, η αφράτη δομή τους αλλά και οι πολλές επιλογές στα σχήματα, τα μεγέθη, τις επικαλύψεις, τα χρώματα και τις γεμίσεις τους.

Στη βιβλιογραφία πρωτοαναφέρονται σε βιβλία συνταγών από τις αρχές του 18ου αιώνα ακόμα, ενώ αποτελούν το πιο σύνθηρες συνοδευτικό του καφέ ή άλλων ροφημάτων μέχρι τις μέρες μας, ειδικά στη δυτική πλευρά του Ατλαντικού.

## Τύποι ντόνατς

Η ζύμη των ντόνατς περιέχει κατά βάση αλεύρι, γι' αυτό και σαν προϊόν ανήκει στην κατηγορία των γλυκών αρτοποιίας, ή πιο ορθά, στη γκάμα της ζαχαροπλαστικής αλεύρου.

Ανάλογα με τον τύπο του ντόνατ, η ζύμη μπορεί να είναι σχετικά συνεκτική και ελαστική (ντόνατς μαγιάς - yeast doughnuts) ώστε να μπορεί να περάσει από μηχανήματα εξέλασης και να μορφοποιηθεί με κουπά ή με τα χέρια, ενώ

στα ντόνατς τύπου κέικ (cake doughnuts) η ζύμη είναι αρκετά ρευστή και χρησιμοποιείται η μηχανή τύπου Belsaw Type K για την απόθεσή τους στη φριτζα.

## Συνταγή

Στα συστατικά των ντόνατς εκτός από αλεύρι, συναντάμε επίσης νερό, μαγιά ή χημικά διογκωτικά, αυγά, γάλα, ζάχαρη, λιπαρά, αρώματα, καθώς και κάποια βελτιωτικά όπως κόμμα, υδροκολλοειδή, γαλακτωματοποιητές κλπ.

Μια τυπική συνταγή για ντόνατς με μαγιά (yeast doughnuts) είναι η εξής:

### ΥΛΙΚΑ

50% Αλεύρι Μαλακό Ζαχαροπλαστικής  
50% Αλεύρι Έξτρα Ζαχαροπλαστικής  
10% Λιπαρά  
10% Ζάχαρη  
2% Αλάτι  
5% Αυγά  
7% Γάλα  
7% Μαγιά  
0,2% Εκχύλισμα βανίλιας  
30-33% Νερό κρύο

Μια τυπική συνταγή για ντόνατς τύπου κέικ (cake doughnuts) είναι η εξής:

### ΥΛΙΚΑ

75% Αλεύρι μαλακό Ζαχαροπλαστικής  
25% Αλεύρι έξτρα Ζαχαροπλαστικής  
40% Ζάχαρη  
10% Κρόκοι αυγών  
7% Λιπαρά  
7% Αποβουτυρωμένο γάλα σκόνη  
3,5% Baking powder  
2% Αλάτι  
2% Δεξτρόζη  
0,4% Εκχύλισμα βανίλιας  
0,3% Μοσχοκάρυδο τριμμένο  
105% Νερό

Εκτός από τις παραπάνω ενδεικτικές συνταγές, στην αγορά των επαγγελματικών προϊόντων υπάρχουν και έτοιμα προμείγματα ζαχαροπλαστικής για παρασκευή ντόνατς, με τα οποία μπορεί ο επαγγελματίας να φτιάξει εύκολα ένα επιτυχημένο και σταθερό τελικό προϊόν.

Μετά την ανάμιξη και τον ανάλογο χρόνο ωρίμανσης, το ντόνατ μορφοποιείται σε διάφορα σχήματα. Το πιο

γνωστό και καθιερωμένο είναι το δακτυλίδι (στρογγυλό με τρύπα στη μέση). Άλλα συχνά σχήματα είναι το ορθογώνιο, οι μπαλίτσες (που προκύπτουν από τις τρύπες - doughnut holes), επίπεδο στρογγυλό, στριφτό, σαλίγκαρος κλπ.

Το τηγάνισμα γίνεται σε άοσμο λάδι (ηλιέλαιο, σογιέλαιο, κραμβέλαιο κλπ) αλλά υπάρχει και η τάση για ντόνατς που ψήνονται στο φούρνο, για να αποφευχθεί η προσρόφηση λιπαρών από το τηγάνισμα, συμβάλλοντας έτσι σε ένα πιο healthy προφίλ.

Πέρα από τα κλασικά στρογγυλά ντόνατς (λουκουμάδες), τα συναντάμε επίσης και γεμιστά με διάφορες κρέμες (πραλίνα, Βαναίσια, λεμόνι, σοκολάτα, βανίλια) ή μαρμελάδες (μύρτιλο, βατόμουρο, φράουλα, βύσσινο) κομμάτια μήλο και άλλα.

Αυτό όμως που τα κάνει και ξεχωρίζουν στην προθήκη των αρτο-ζαχαροπλαστέων και προσελκύουν τα παιδιά, είναι η πλουμιστή εμφάνισή τους με τα κάθε λογής γλάσα και toppings: πολύχρωμα γλάσα, σιρόπι σφενδάμου (marle syrup), άχνη ζάχαρη, κανέλλα με κρυσταλλική ζάχαρη, ινδοκάρυδο, τριμμένα reapsuts, τρούφες πολύχρωμες, μέχρι και βουτυρόκρεμες.

Με μια βιτρίνα λοιπόν στολισμένη από διάφορα ντόνατς, ελκύονται οι πελάτες στο αρτο-ζαχαροπλαστείο. Έτσι, με σιγουριά μπορούμε να πούμε πως οι καταναλωτές θα λατρεύουν τη γεύση και την υφή τους, ενώ οι αρτοποιοί θα αγαπήσουν τη συνεπή απόδοση και τις πετυχημένες πωλήσεις.

### ΝΤΟΝΑΤ με μίγμα Deli Mix

#### ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Μίγμα για Deli Mix Ντόνατ  
400 γρ. Αλεύρι Τ70%  
100 γρ. Αλεύρι Αμερικής  
420 γρ. Νερό παγωμένο  
40 γρ. Μαγιά

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

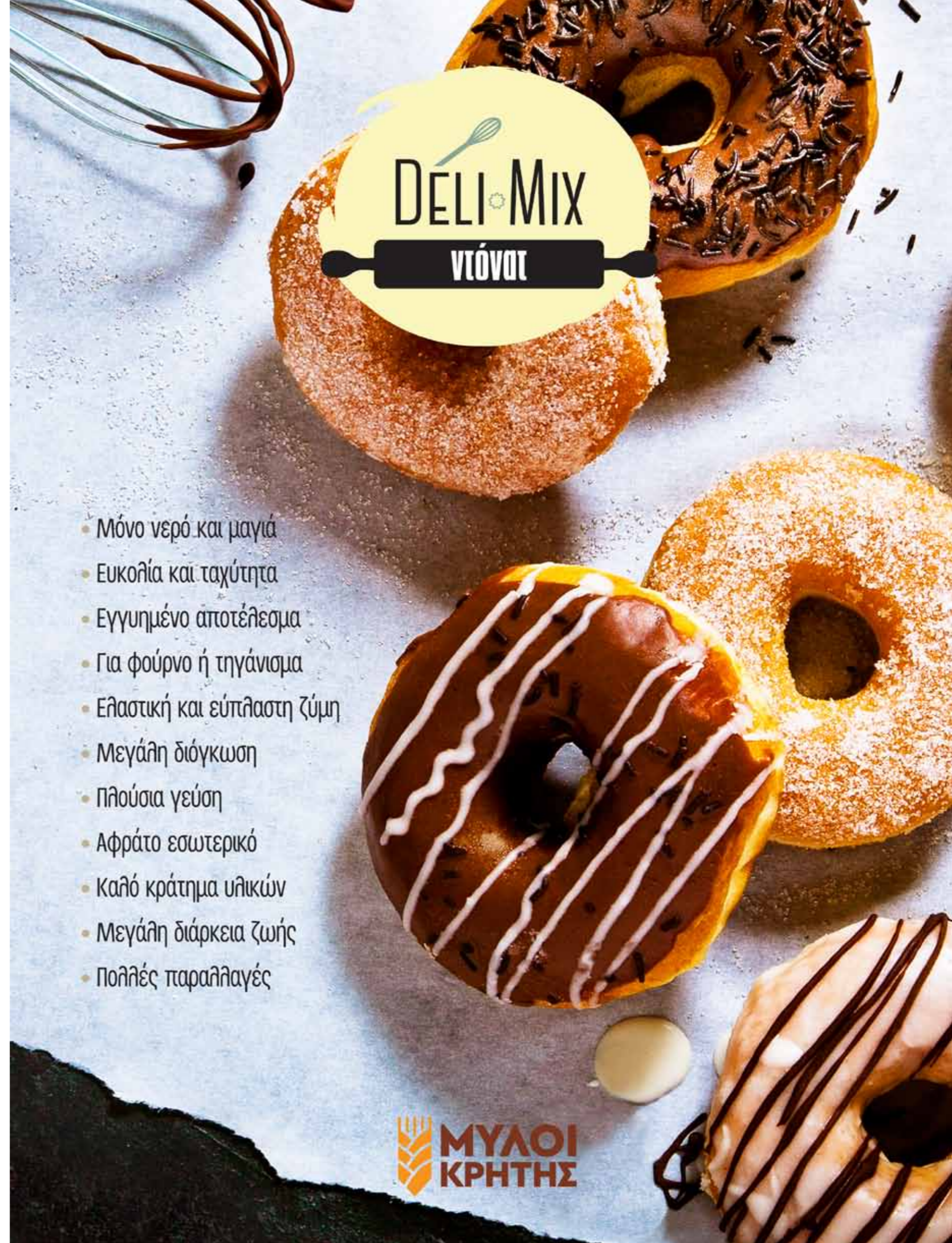
Ζυμώνουμε τα υλικά μας στην αργή ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το ζυμάρι. Συνεχίζουμε το ζύμωμα στη γρήγορη ταχύτητα για άλλα 6 λεπτά μέχρι να ξεκολλάει από τα πλαϊνά του μίξερ και να σχηματιστεί ελαστική ζύμη. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 25°C. Ξεκουράζουμε τη ζύμη σκεπασμένη για 10 λεπτά ή την τοποθετούμε στο ψυγείο. Τεμαχίζουμε στα βάρη και μορφοποιούμε στα μεγέθη που θέλουμε. Τοποθετούμε για ωρίμανση στη στόφα σε θερμοκρασία 35°C και υγρασία 70% για 35-40 λεπτά.

Για τηγαντά: αφήνουμε για 5 λεπτά εκτός στόφας και τηγανίζουμε στους 195°C για 5 λεπτά (2,5 λεπτά την κάθε πλευρά). Για φουρνιστά: ψήνουμε σε φούρνο (8 λεπτά στους 180°C σε αερόθερμο ή 12 λεπτά στους 200°C σε τελαρωτό) έως ότου να ροδίσουν από πάνω. Μόλις ξεφουρνίσουμε, τα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο και βάζουμε ό,τι επικάλυψη θέλουμε (ζάχαρη, γλάσο κλπ).



**ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ**  
Τεχνολόγος Τροφίμων,  
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης  
και Τεχνικής Υποστήριξης  
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

**Η ζύμη των ντόνατς περιέχει κατά βάση αλεύρι, γι' αυτό και σαν προϊόν ανήκει στην κατηγορία των γλυκών αρτοποιίας, ή πιο ορθά, στη γκάμα της ζαχαροπλαστικής αλεύρου.**



- Μόνο νερό και μαγιά
- Ευκολία και ταχύτητα
- Εγγυημένο αποτέλεσμα
- Για φούρνο ή τηγάνισμα
- Ελαστική και εύπλαστη ζύμη
- Μεγάλη διόγκωση
- Πλούσια γεύση
- Αφράτο εσωτερικό
- Καλό κράτημα υλικών
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Πολλές παραλλαγές



# ΚΙΑΒΑΤΤΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Αλεύρι 70% δυνατό  
20 γρ. αλάτι  
20 γρ. ξύδι  
20 γρ. ζάχαρη  
20 γρ. μαγιά  
750 γρ. νερό  
50 γρ. ελαιόλαδο

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε 4' στην πρώτη ταχύτητα, και 10' στη δεύτερη, μέχρι να έχουμε μία ομοιογενή και εύπλαστη ζύμη. Ξεκουράζουμε για 60-90'. Απλώνουμε τη ζύμη σε αλευρωμένο πάγκο και κόβουμε στο επιθυμητό βάρος σε σχήμα τετράγωνο ή μακρόστενο. Στοφάρουμε για 30' μέχρι να διπλασιαστεί το μέγεθός τους. Στη συνέχεια ψήνουμε με ατμό, σε προθερμασμένο φούρνο 220°C για 35'.

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΓΕΜΙΣΗ

**ΥΛΙΚΑ:** 1 κ.σ. ελαιόλαδο, 3 φλ. πολύχρωμες πιπεριές κομμένες κύβους, 2 φλ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες, 450g μοσχαρίσιος κιμάς, 1 1/2 φλ. σάλτσα ντομάτας, 1/2 φλ. τσένταρ τριμμένο.

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Σοτάρουμε τις πιπεριές για 5'. Στη συνέχεια, ρίχνουμε τα μανιτάρια, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να μαλακώσουν. Τα μεταφέρουμε σε απορροφητικό χαρτί και στο τηγάνι ρίχνουμε τον κιμά και λίγο νερό. Στη συνέχεια τα λαχανικά και τη σάλτσα ντομάτας και μαγειρεύουμε για λίγα λεπτά ακόμα. Μόλις κρυσώσει προσθέτουμε το τυρί.



# ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ 'CLUB SANDWICH'

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Αλεύρι 70% δυνατό  
500 γρ. Αλεύρι κίτρινο τύπου Μ  
650 γρ. νερό  
5 γρ. μαγιά  
200 γρ. προζύμι  
22 γρ. αλάτι  
10 γρ. μέλι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, έως ότου έχουμε μία εύπλαστη ζύμη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί περίπου για 90', πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα, ξεκουράζουμε πάλι για 40' περίπου, και ψήνουμε στους 230°C για 50'-60'.



## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΓΕΜΙΣΗ

Club sandwich, το όνομα του προέρχεται από το Union Club της Νέας Υόρκης. Με περισσότερες από δύο φέτες ψωμιού όπου πολλές φορές μπορεί να κόβεται σε τέταρτα και με διάφορες γεμίσεις από αλλαντικά, κοτόπουλο, γαλοπούλα, τομάτα, σαλάτα.

**ΥΛΙΚΑ:** βούτυρο, 12 φέτες ψωμιού, μαγιονέζα, 12 φέτες τομάτα, 4 φέτες Έμμενταλ, 4 φέτες ζαμπόν βραστό, 4 τμχ αυγά τηγανιτά, 4 τμχ φιλέτο μπούτι κοτόπουλο βρασμένο, 8 φέτες μπέικον ψημένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλα γαλλικής σαλάτας

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Αλείφουμε με βούτυρο τις φέτες του ψωμιού και από τις 2 πλευρές και ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Αλείφουμε με μαγιονέζα. Στην πρώτη τοποθετούμε το ζαμπόν, το έμμενταλ, την τομάτα και καλύπτουμε με την δεύτερη φέτα. Από πάνω τοποθετούμε το μαρούλι, το κοτόπουλο, το αυγό και το μπέικον και καλύπτουμε με την τρίτη φέτα. Βάζουμε διαγώνια οδοντογλυφίδες και κόβουμε σε τρίγωνα.



# ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

320 γρ. Βούτυρο 82%  
1200 γρ. Γάλα  
40 γρ. Αλάτι  
40 γρ. Ζάχαρη  
40 γρ. Μαγιά  
2000 γρ. Αλεύρι 70% Δυνατό

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε 4' στην πρώτη ταχύτητα, και 10' στη δεύτερη, μέχρι να έχουμε μία ομοιογενή και εύπλαστη ζύμη. Ξεκουράζουμε για 45' και στη συνέχεια κόβουμε σε τεμάχια 140 γρ. Πλάθουμε σε φρατζολάκια και στοφάρουμε για 30' μέχρι να διπλασιαστεί το μέγεθός τους. Στη συνέχεια ψήνουμε με ατμό, σε προθερμασμένο φούρνο για 25'.

## Προτεινόμενη γέμιση

**ΥΛΙΚΑ:** 1 κονσέρβα τόνου σε λάδι, 6 ελιές κομμένες σε λωρίδες, 1 μικρό ξερό κρεμμύδι, 2 μαρουλόφυλλα, μερικά αγγουράκια τσουρσί, 1 κουταλιά μαγιονέζα (προαιρετικά).

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Στραγγίζουμε τον τόνο από το πολύ λάδι. Δεν χρησιμοποιούμε τόνο σε νερό για να είναι λίγο πιο ζουμερό το σάντουιτς. Κόβουμε και τοποθετούμε όλα τα υλικά ανάμεσα στις φέτες του ψωμιού και προσθέτουμε αν θέλουμε ελάχιστη μαγιονέζα. Λίγο καλαμπόκι θα ανεβάσει τη γεύση, αλλά δεν είναι και απαραίτητο για να είναι νόστιμο.



# BAQUETTE

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

25 γρ. μαγιά νωπή  
630 γρ. νερό  
1 kg αλεύρι δυνατό  
22 γρ. αλάτι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε τα υλικά μας μέχρι να πάρουμε μια σφιχτή ζύμη. Καλύπτουμε και αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της. Πλάθουμε, δίνοντας ανάλογο σχήμα και αφήνουμε να διπλασιάσει τον όγκο της. Ψεκάζουμε με νερό, χαράζουμε και ψήνουμε σε φούρνο 230°C για 45-60 λεπτά.

## Μπαγκέτα

Λεπτή και μακριά φραντζόλα που διακρίνεται από το μήκος και την τραγανή κρούστα, όπως ορίζεται και προστατεύεται από την γαλλική νομοθεσία. Με διάμετρο περίπου 5-6 εκατοστών και μήκος περίπου 65 εκατοστών, αν και μια μπαγκέτα μπορεί να έχει μήκος έως και ένα μέτρο. Σύμβολο του γαλλικού πολιτισμού που χρονολογείται από την εποχή του βασιλιά Λουδοβίκου XIV.

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΓΕΜΙΣΗ

**ΥΛΙΚΑ:** 1 τμχ μπαγκέτα κομμένη στη μέση, στήθος μόσχου (ψημένο) κομμένο σε ψιλές φέτες, 8 φέτες μπέικον, 8 φέτες ζαμπόν βραστό, μοτσαρέλα σε φέτες, 4 τμχ αυγά βραστά, 12 φέτες τομάτας, μαγιονέζα, αλάτι, πιπέρι, μαρούλι, ελιές.

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Ανοίγουμε τη μπαγκέτα, την αλείφουμε με την μαγιονέζα και τοποθετούμε το μαρούλι. Γαρνίρουμε διαδοχικά με το κρέας και τα υπόλοιπα υλικά. Κλείνουμε και κόβουμε σε τεμάχια.



αρτοποιός  
**ΓΕΥΣΕΙΣ  
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ**

Το αμπολιαστό είναι ένα παραδοσιακό ψωμί της Κρήτης, με κρέας και τυριά, που συνηθιζόταν στα ορεινά χωριά της και το παρασκεύαζαν την περίοδο των γιορτών, λίγο μετά τα Χριστούγεννα ή το Πάσχα. Η γεύση του μας φέρνει στο νου την κρητική «κρεατότουρτα», δηλαδή την κρητική κρεατόπιτα. Κατά βάση είναι ένα εορταστικό έδεσμα, αφιερωμένο σε όλους τους αγαπημένους που γευμάτιζαν στο γιορτινό τραπέζι. Γι αυτό και το όνομά του «Αμπολιαστό», αφιερωμένο σε σένα.





## ΨΩΜΙ “ΑΜΠΟΛΙΑΣΤΟ”

Όπως είναι γνωστό, στην κρητική γαστρονομική παράδοση το σουβλιστό αρνί εμφανίζεται μόνο τις τελευταίες δεκαετίες. Παραδοσιακά το κρητικό εορταστικό τραπέζι περιελάμβανε αντικριστά, ψητά φούρνου (με διάφορους τρόπους) και βραστά αρνιά. Το αμπολιαστό ψωμί, ως παραλλαγή της χανιώτικης κρεατότουρτας, γεμίζεται κατά βάση με βραστό ή ψητό κρέας αρνί, που ψήνουμε επί τούτου ή μας έχει περισσέψει από το εορταστικό τραπέζι.

Η απαγόρευση κατανάλωσης ζωικών προϊόντων για όλη την περίοδο της προεορταστικής περιόδου (θρησκευτικής νηστείας) επιβάλλει το ζύμωμα ψωμιών στα οποία κυριαρχούν τα μέχρι τότε απαγορευμένα κρέας και γάλα, (γάλα με τη μορφή γιαουρτιού ή τραχανά). Επίσης, αρκετές συνταγές περιέχουν στάκα στη γέμιση ή έστω στακοβούτυρο. Συχνά, αντί για νερό χρησιμοποιείται ο ζωμός από το βραστό κρέας για επιπλέον ένταση στη γεύση του ζυμαριού.

Όπως όλες όμως οι παραδοσιακές συνταγές, έτσι και η συνταγή του αμπολιαστού ψωμιού συναντάται σε διάφορες παραλλαγές. Κάθε περιοχή και κάθε σπίτι έχει και τη δική του συνταγή για ζύμη, άλλοτε με μαγιά και άλλοτε με προζύμι, άλλοτε εμπλουτισμένο με γιαούρτι και άλλοτε με ξινό τραχανά. Κοινός τόπος όμως όλων των συνταγών είναι η ανάμειξη κρέατος με κρητικά τυριά.

Στη συγκεκριμένη συνταγή, επιλέγουμε στη γέμιση καπνιστό κρέας απάκι, ξινομηζύθρα και ξινό τραχανά. Τα άλευρα που χρησιμοποιούμε για το ζυμάρι είναι κυρίως από σκληρό σιτάρι τύπου Μ και κριθάρι, αντιπροσωπευτικά της ελληνικής παραδοσιακής αρτοποιίας.

Το ίδιο ψωμί το συναντάμε να παρασκευάζεται και σε περιοχές της Ηπείρου, σε χωριά της Ηγουμενίτσας, όπου το κρέας της συνταγής προέρχεται από το σουβλιστό αρνί που περισσεύει από την Κυριακή του Πάσχα.

### Εκτέλεση

- Ζύμωμα 9' στην αργή ταχύτητα, 1' - 2' στη γρήγορη.
- Ξεκουράζουμε 30', κόβουμε σε τεμάχια 500 γρ., και πλάθουμε με δίπλωμα όπου ενσωματώνουμε τη γέμιση και τοποθετούμε σε μεταλλικές φόρμες.
- Στοφάρουμε με λίγη υγρασία και ψήνουμε στους 220°C για 40'-50' με ατμό πριν το φούρνισμα.
- Πριν το ψήσιμο χαράσσουμε ελαφρώς την επιφάνεια για να «σκάσει» και να φαίνεται η γέμιση.
- Κόβουμε σε χοντρές φέτες και σερβίρουμε.
- Συνοδεύεται ιδανικά με μία πράσινη σαλάτα ως πλήρες γεύμα. Φυσικά, είναι πολύ ωραίο και για μπουφέ.

Καλή επιτυχία!

### Υλικά

1500 γρ. Αλεύρι κίτρινο ψιλό  
 1500 γρ. Αλεύρι κίτρινο χονδρό  
 1500 γρ. τ.70% δυνατό  
 500 γρ. Κριθάλευρο  
 500 γρ. Τραχανάς ξινός  
 120 γρ. Αλάτι  
 1000 γρ. Προζύμι (450 γρ. νερό+450 γρ. αλεύρι +100 γρ. «μάννα» προζυμιού, 12 ώρες ξεκούραση)  
 30 γρ. Ξύδι  
 100 γρ. Ελαιόλαδο  
 Μαγιά νωπή  
 Ξινομηζύθρα  
 Καπνιστό κρέας Απάκι  
 Λίγο Δυόσμο  
 Νερό

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ  
 Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας

## ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

**5-7**

**Market Expo**  
{Εκθεση τροφίμων, ποτών και delicatessen, Αθήνα}  
[www.marketexpo.gr](http://www.marketexpo.gr)

**21-25**

**SIAL** {Διεθνής Έκθεση Φαγητού, Παρίσι}  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

## ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

**9-11**

**HOTELIA** {Διεθνής Έκθεση για τους κλάδους των ξενοδοχείων, της εστίασης και της καφεστίασης, Θεσσαλονίκη}  
[www.hotelia.hellexpo.gr](http://www.hotelia.hellexpo.gr)

**17-20**

**GLUTEN FREE** {Διεθνής Έκθεση για την Αγορά και τα Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη, Ρίμινι}  
[www.en.glutenfreexpo.eu](http://www.en.glutenfreexpo.eu)

## ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

**19-23**

**SIGEP** {Διεθνής Έκθεση παγωτού, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και καφέ}  
[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

## ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

**22-25**

**ARTOZA** {Η μεγαλύτερη έκθεση Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής στα Βαλκάνια, Αθήνα}  
[www.artoza.com](http://www.artoza.com)



# Από το σάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

- Τεχνολογία αρτοποιήσης
- Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά
- Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
- Συνταγές αρτοποιίας
- Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



<http://eshop.freshbakery.gr>

# αρτοποιός

**freshbakery.gr**

online  
ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "αρτοποιός" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά εγγραφείτε στο newsletter του.

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet, PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας. Παράλληλα θα λαμβάνετε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τα νέα στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.



**SHAPE**

SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS  
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ

T. 2102723628  
[WWW.SHAPE.COM.GR](http://WWW.SHAPE.COM.GR)

<https://freshbakery.gr/>



# QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστήματά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.



ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ  
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPoulos  
shop fittings - design