Κωδ. Εντύπου: 016287

20 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2015

Τεύχος 84

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ
Τ.Υ. Γ' Δ/νσης
Α.Δ.Ο.Α. ΑΘΗΝΩΝ
ΑΘΗΝΑ 1-2-3
1830/01

ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πρωτοκόλλου Ποιότητας

TÜV NORD

TÜV HELLAS

Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

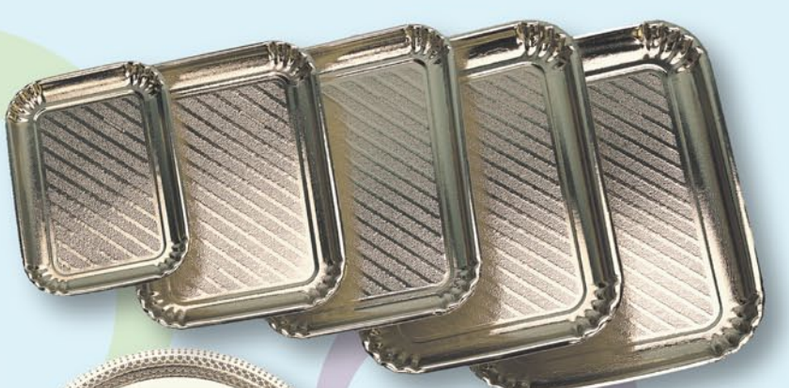
pandecor®
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Ζαχαρόπαστα
Συσκευασία 5kgs
Συσκευασία 1kg

Κύπελλα βάπτισης

Επισκεφθείτε το site
www.pandecor.gr

Φόρμες cup cakes



Ειδικές φόρμες ψησίματος κέικ

Χάρτινοι δίσκοι & Δαντέλες

Θεσσαλονίκης 107, ΒΙ.ΠΕ. Μοσχάτου
Τηλ.: 210-4810305/6 - Fax: 210-4831732 - email: pandecor@pandecor.gr - http://www.pandecor.gr

TWIN CHOCO

Σοκολατόπιτα

Θα ταράξει τις γλυκές μας συνήθειες...

Sefco Zeelandia
www.sefcozeelandia.gr
Τηλ. κέντρο: 210 6633663

Like us on Facebook

Drakoulakis

SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα. **T** 210 3463133 **F** 210 3460388 **E** info@drakoulakis.gr **www.drakoulakis.gr**

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.

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:

Like us on facebook

kissavos®

από το 1958

Cream Cheese kissavos®

*Φτιαγμένο με 100% **Ελληνικό** φρέσκο γάλα*
και κρέμα γάλακτος.

γνωρίζουμε καλύτερα το cream cheese
*γιατί **εμείς** το παράγουμε.*

Ενδεικτική τιμή Λιανικής
δεν περιλαμβάνουν φπα

Cream cheese kissavos® 42% στερεά 4,50 €/kg

Ζητούνται Αντιπρόσωποι

ΚΙΣΣΑΒΟΣ®
Χρ. Χασιώτης & Σια Ο.Ε. Αγ. Γεωργίου 28 - 15123 - Μαρούσι - Τηλ.: 210 68 40 380
www.kissavos.com email: info@kissavos.com

QUALITY DESIGN

QUALITY SERVICE

Η εμπειρία 30 χρόνων, το πάθος και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα και την συνέπεια στις υπηρεσίες και τα πιστοποιημένα προϊόντα μας, καθιέρωσαν την εταιρία Differ στο χώρο του εξοπλισμού για χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία,αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries, cafe-bars.
Δημιουργούμε σχέσεις εμπιστοσύνης, ώστε να κατανοήσουμε απόλυτα και να ικανοποιήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις εξατομικευμένες ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες του χώρου για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

- με έμφαση στην άριστη προβολή, αλλά και συντήρηση των προϊόντων
- με μεγάλη γκάμα επιλογών, που καλύπτει κάθε ανάγκη
- με λύσεις εξαιρετικής σχέσης ποιότητας-τιμής
- με τεχνική υποστήριξη που παρέχεται με συνείδηση, τεχνογνωσία, συνέπεια.

LIKE us on facebook

Χρήστος Χατζηαϊβάζογλου - 22ο χλμ. ΕΟ Θεσσαλονίκης / Μουδανιών

QUALITY PRODUCTS

TECHNOLOGY OF REFRIGERATION WITH DESIGN THAT DIFFERS

Τεχνολογία στην ψύξη μόνο από την Differ!
Νέα, πρωτοποριακή σειρά ψυγείων Hyper View. Διαμόρφωση ιδανικής θερμοκρασίας και υγρασίας, για άριστη συντήρηση των προϊόντων, σε συνδιασμό με μέγιστες αποδόσεις.

- Άριστη λειτουργία ψυξης από +2°C έως +5°C σε όλα τα επίπεδα
- Χαμηλή στάθμη θορύβου και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης αφής με λειτουργία ECO
- Συναγερμός ανοιχτής πόρτας
- Εσωτερικός φωτισμός τελευταίας τεχνολογίας Led 24V
- Κρύσταλλα extra clear για ιδανική προβολή.

EN ISO 9001 : 2008 CE

DIFFER

www.differ.gr - tel: 2392 0 91577 - fax: 2392 0 91651 e-mail: info@differ.gr

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ αγοράς
20 Η αγορά προτείνει
28 Fresh Pastry
30 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

38 Οι Μύλοι Λούλη εξαγοράζουν την KENFOOD
42 Βούτυρο: Νομοθεσία & ποιοτικά χαρακτηριστικά

ΤΕΧΝΙΚΑ

46 Το ψωμί σίκαλης και τα διατροφικά του πλεονεκτήματα
50 Η νομοθεσία για τα κυλικεία
54 Ψύξη και κατάψυξη στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

62 Η διατροφή στο σχολείο

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

64 Fresh & Green
66 Προζυμένιο ψωμί από βασιλικό
70 Μπαγκέτες για σάντουιτς
74 Ψωμί φόρμας με σνίτσελ και αυγό
75 Ψωμί του τοστ με τόνο και καλαμπόκι
76 Τούρτα αμυγδάλου με κρέμα πατισερί και λευκό παντεσπάνι

Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}

Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}

Γ. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Ειδικός σε θέματα Αρτοποιίας - Ζαχ/κής}

Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}

Χ. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}

Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}

Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαροπλάστης}

Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}

Χ. ΡΕΓΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Msc}

Γ. ΧΑΪΝΑΣ
{Barista, Μάγειρας}

Γ. ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano.

Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, 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 αντιπρόσωποί 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 COMMUNICATION LTD. 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 ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΑΛΕΥΡΙ **ΒΡΩΜΗΣ**

Με την αγορά
κάθε 25κιλου σάκου
αλεύρου βρώμης
ΔΩΡΟ
Νιφάδες Βρώμης 2kg
(έως 30/11/2015)

Συνταγές με το νέο αλεύρι **βρώμης**

ΨΩΜΙ
με αλεύρι **ΒΡΩΜΗΣ**

ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
με αλεύρι **ΒΡΩΜΗΣ**

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

Αναζητήστε τις συνταγές στο **www.loulismills.gr**
www.facebook.com/loulismills.gr

{Editorial}

Μετά την ολοκλήρωση της θερινής περιόδου, η οποία χαρακτηρίστηκε από πολλές εξελίξεις στη χώρα μας, το φθινόπωρο είναι η εποχή που σηματοδοτεί την αρχή της νέας επιχειρηματικής περιόδου. Στόχος αυτού του τεύχους του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» είναι να βοηθήσει στη δυναμική επιστροφή των επαγγελματιών, με τις προκλήσεις που τη συνοδεύουν, επιστρατεύοντας όλη τη γνώση και την πληροφόρηση για τα νέα από τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Το «Ρεπορτάζ Αγοράς» αυτού του τεύχους είναι αφιερωμένο στους φούρνους bake off, μία δυνατή τάση στην αγορά τα τελευταία χρόνια, γνωστή και ως «ζεστή γωνιά». Εδώ θα βρείτε μία παρουσίαση των πιο καινοτόμων και σύγχρονων μηχανημάτων της αγοράς, στην κατηγορία του bake off, από τους μεγαλύτερους παραγωγούς και διανομείς στη χώρα μας.

Επιπλέον, στο τεύχος αυτό θα βρείτε όπως πάντα τις ενότητες «Η αγορά προτείνει» και «Fresh Pastry», μαζί με όλα τα νέα από τον κλάδο των αρτοποιών, ενώ παράλληλα με τις πρωτότυπες και γευστικές συνταγές που όπως σε κάθε τεύχος σας παρουσιάζουμε, εγκαινιάζεται και μία νέα ενότητα με συνταγές ζαχαροπλαστικής, ξεκινώντας από τις πλέον βασικές και απαραίτητες γνώσεις για τον κάθε επαγγελματία και συνεχίζοντας σε πιο ολοκληρωμένες και προχωρημένες, «γλυκές» προτάσεις.

Το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» εύχεται σε όλους, να έχετε μία δημιουργική αρχή με αρωγό την ενημέρωση, τις ιδέες και τις συνταγές που σας παρέχει, ορίζοντας τη δική σας επαγγελματική διαδρομή για τη νέα σεζόν.

Καλό Φθινόπωρο!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ
Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ
Μ. Αρκουλής, Α. Ασλάνογλου,
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης,
Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,
Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε.
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ — Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ — Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ — Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€

fullbox

alfa

...για στα χέρια σας!

Μοναδικό Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα!

Ένα ακόμα ξεχωριστό προϊόν μπαίνει δυναμικά στην ομάδα της alfa: Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα, με το υπέροχο και ελαφρύ cream cheese και τη φρέσκια ντομάτα να συναντούν τη μοναδική αφράτη ζύμη τύπου μπριος, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα. Το μοναδικό Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένο με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Άλλη μια καινοτομία της alfa που ωθεί την επιχείρησή σου να ανέβει κατηγορία!

50 χρόνια

Μοναδικά προϊόντα από μία μεγάλη ομάδα

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

GMO FREE ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΝΕΤΙΚΩΣ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

trans fat free ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

alfapastry.com

facebook.com/AlfaPastryGreece

Κοζάνη: 24610 42103 | Αθήνα: 210 2447690 | Θεσσαλονίκη: 2310 785765 | Ιωάννινα: 26510 57957 | Ηράκλειο: 2810 333144

Φούρνοι Bake Off

Οι φούρνοι bake off, που είναι γνωστοί και ως "ζεστή γωνιά", αποτελούν τα τελευταία χρόνια μία τάση της αγοράς η οποία ήρθε για να μείνει. Η μεγάλη ανταπόκρισή τους βασίζεται κυρίως στη δυνατότητα που δίνουν στους καταναλωτές να βρίσκουν φρεσκοψημμένα και ζεστά προϊόντα, οποιαδήποτε στιγμή μέσα στην ημέρα και όχι πλέον μόνο σε αρτοποιεία, αλλά και σε άλλα σημεία εστίασης όπως είναι τα κυλικεία και τα πρατήρια άρτου. Στο ρεπορτάζ αγοράς που ακολουθεί, θα βρείτε μία αναλυτική παρουσίαση των πιο καινοτόμων και σύγχρονων μηχανημάτων στην κατηγορία του bake off, ώστε να επιλέξετε εκείνο που ταιριάζει στην επιχείρησή σας και τις ανάγκες της.

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΝΕΑ ΥΒΡΙΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ

KENTAVROS hybrid+

info

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΨΗΣΗΣ

8-22 m^2

ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ

15-53 kw

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

50% της ισχύος

ηλεκτρικού/ων ορόφου/ων

Ανεξάρτητη λειτουργία ηλεκτρικών ορόφων με αυτόνομο σύστημα ατμοδότησης.

Δυνατότητα λειτουρίας τελευταίου κυκλοθερμικού ορόφου με 20% χαμηλότερη θερμοκρασία

ΕΥΕΛΙΞΙΑ στη λειτουργία

Δυνατότητα χρήσης πετρελαίου / αερίου / πέλλετ + ηλεκτρικό ρεύμα.
Διακοπτόμενη λειτουργία καυστήρα με χρονοκαθυστέρηση
+ Αυτόματο τάμπερ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ στη χρήση

4-5 όροφοι
8-15 τελάρα
160 - 240 cm βάθος
17 - 21cm ύψος ορόφου

ποικιλία σε **ΜΕΓΕΘΗ**

συνδυασμοί ορόφων

3+1

3+2

4+1

πλεκτρικός

κυκλοθερμικός

Clivanexport STEFANOU S.A.

κάθε πρωί μαζί!

Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | TEL : 24210-95217 | FAX : 24210-95262 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr

FRENZYPROJECTS.COM

Ι. ΛΑΠΠΑΣ

{Αερόθερμος Φούρνος DIBAS της WIESHEU}

Υπερσύγχρονη τεχνολογία για εύκολο, καθημερινό ψήσιμο

Η LAPPAS παρουσιάζει τους νέους Φούρνους της Γερμανικής εταιρίας Wiesheu. Αερόθερμοι και ταμπανωτοί, αποτέλεσμα της πάνω από 40 χρόνια εμπειρίας και καινοτομίας της εταιρίας, με εντελώς νέα πρότυπα στο χειρισμό, το σχεδιασμό, την ενεργειακή απόδοση και την αποδοτικότητα, είναι από τους καλύτερους φούρνους In Store ψησίματος στον κόσμο.

Κορυφαίο μοντέλο ο αερόθερμος, αυτοκαθαριζόμενος και με χωνευτή πόρτα Dibas. Ο Dibas είναι η ναυαρχίδα στα συστήματα ψησίματος της Wiesheu. Κατά το άνοιγμα, η πόρτα, εξαφανίζεται απλά στην πλευρά του περιβλήματος, αφήνοντας εντελώς ελεύθερο το χώρο μπροστά από τον φούρνο. Διαθέτει πλήρως αυτόματο, εύχρηστο και ασφαλές σύστημα αυτοκαθαρισμού, με αυτόματο πλύσιμο, ξέβγαλμα και στη συνέχεια στέγνωμα.

Σε πιο απλή έκδοση υπάρχει ο Euromat, ο κλασικός αερόθερμος. Με πρωτοποριακή τεχνολογία ψησίματος και εκλεπτυσμένο design, οι αερόθερμοι Euromat είναι η τέλεια λύση για τις ιδιαίτερες απαιτήσεις σας. Ένας αερόθερμος σε συνδυασμό με ένα ταμπανωτό φούρνο , μια στόφα και μια έξυπνη χοάνη απαγωγής, δημιουργούν μια γωνιά ψησίματος που ικανοποιεί τις υψηλότερες απαιτήσεις και μπορεί να ενσωματωθεί αρμονικά στη συνολική εμφάνιση του χώρου πώλησης.

Οι φούρνοι είναι εξοπλισμένοι με υπερσύγχρονη έγχρωμη οθόνη αφής με ελληνικό μενού πολύ εύκολο στη χρήση. Όταν θέλετε να ψήσετε ψωμάκια, κουλούρια ή κρουασάν, απλώς πατήστε το εικονίδιο του προϊόντος και ξεκινά το πρόγραμμα. Αυτό εξοικονομεί χρόνο και μειώνει τον κίνδυνο λάθους. Προσφέρει επίσης πολλές χρήσιμες λειτουργίες για το καθημερινό ψήσιμο, 32 προγράμματα, αυτόματη εκκίνηση, εβδομαδιαίο προγραμματισμό, αποθήκευση ιστορικού χρήσης, σύνδεση Ethernet και είσοδο USB. Οι φούρνοι της Ι. ΛΑΠΠΑΣ δουλεύουν με μεγάλη επιτυχία σε πάρα πολλά σημεία ανά την Ελλάδα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ. & ΣΙΑ Ο.Ε. "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

{Φούρνος SLIM 9T + MODUL DECK}

Οικονομία και ευελιξία,
με σεβασμό προς το περιβάλλον

Σε συνεργασία με τον Ιταλικό Οίκο MONDIAL FORNI, η εταιρία ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ. & ΣΙΑ Ο.Ε. παρουσιάζει ένα νέο μοντέλο φούρνου, απόλυτης οικονομίας και ευελιξίας, φιλικό προς το περιβάλλον. Ο φούρνος είναι ηλεκτρικός και συνδυάζει τη χρήση λαμαρινών στο ψήσιμο (8, 9 ή 10) και έναν όροφο MODUL, δηλαδή ψήσιμο σε πλάκα για τα προϊόντα που έχουν πιο απαιτητικό ψήσιμο. Επιπλέον, μπορεί να συνδυαστεί, αντί του ορόφου με πλάκα, με στόφα ή θέσεις λαμαρινών. Είναι κατασκευασμένος για να προσφέρει ευελιξία και οικονομία, καθώς επίσης είναι ιδανικός για να τοποθετηθεί στο χώρο της πώλησης, λόγω του design του.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Φούρνος ITES}

Για έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα, εύκολα και γρήγορα

Ο φούρνος ITES φέρνει την επανάσταση στον τρόπο προετοιμασίας έτοιμων κατεψυγμένων τροφίμων,στον κλάδο του Food Service. Είναι η ιδανική λύση για πρατήρια, καταστήματα εστίασης, σχολεία, εστιατόρια, καφετέριες, supermarkets κ.α. Ένα σημαντικό πλεονέκτημά του είναι η αυτόματη λειτουργία και έτσι η μείωση του φόρτου εργασίας. Δε χρειάζεται να παρακολουθείτε το προϊόν. Το προσωπικό σας θα τοποθετεί τα κατεψυγμένα προϊόντα πάνω στην ταινία και με ένα πάτημα στην οθόνη αφής, θα αρχίζει το πρόγραμμα έψησης. Επομένως το προσωπικό μπορεί να απασχολείται κάπου αλλού, την ώρα που αυτός ο φούρνος θα αποψύχει και ύστερα θα ψήνει τα προϊόντα σας. Η ταινία σπρώχνει αυτόματα το προϊόν εκτός ταινίας με την ολοκλήρωση της διαδικασίας. Χαρακτηριστικός είναι ο εργονομικός σχεδιασμός του φούρνου ITES ο οποίος διατίθεται σε τρία μεγέθη ώστε να επιλέξετε αυτό που ταιριάζει στο χώρο και τις απαιτούμενες ανάγκες σας. Η εξοικονόμηση ενέργειας είναι ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά των μηχανημάτων της WP Bakery Group και ο φούρνος ITES δεν αποτελεί εξαίρεση. Το μεγαλύτερο μοντέλο ITES καταναλώνει 20 amps. Και επειδή ο ITES αποψύχει και ψήνει, δεν χρειάζεστε φούρνο μικροκυμάτων, άρα εξοικονομείτε ακόμη περισσότερο ενώ εξαλείφεται και το πρόβλημα έλλειψης χρόνου απόψυξης όπως και το πρόβλημα του να ξεμείνετε από προϊόντα σε περίπτωση που υπάρχει μεγαλύτερη κατανάλωση. Επιπλέον, ο ITES παράγει έτοιμα-προς-κατανάλωση προϊόντα, πολύ γρήγορα ακόμα και σε ώρες αιχμής και δίνει στους πελάτες σας ένα φρέσκο προϊόν χωρίς αναμονή, πετυχαίνοντας την καλύτερη εξυπηρέτηση προς τους πελάτες σας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

LAPPAS

Dough, Baking & Beyond

Συνδυασμός ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ και ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΥ φούρνου

COMBI OVEN - ECO

- Τελλαρωτός Κυκλοθερμικός κλίβανος με Ηλεκτρικούς ορόφους διαφόρων συνδιασμών 3-4-5-6 ορόφων
- ECO σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας
- Απόλυτη ομοιομορφία
- Πλάκες ψησίματος υψηλής ποιότητας
- Ανοξείδωτη κατασκευή

MERCEDOR... για μια ζωή

dibas SM

dibas gs nostalgic

dibas ebo

ebo sml nostalgic

minimat ML

www.jlappas.com

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ - ΕΚΘΕΣΗ - ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Λεβέντη 5, 121 32 Περιστέρι, Αθήνα, τηλ.: 210 57 45 811 - 14, fax: 211 800 57 15, e-mail: jlappas@jlappas.gr

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

{Νέες σειρές αρθρωτών και στατικών ηλεκτρικών αρτοκλιβάνων}

Ιδανικοί για καταστήματα Bake Off και μικρά σημεία παραγωγής και πώλησης

Η εταιρία ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. παρουσιάζει τις νέες σειρές αρθρωτών (modular) αρτοκλιβάνων καθώς και τους στατικούς ηλεκτρικούς αρτοκλίβανους που απευθύνονται σε καταστήματα BAKE OFF και μικρά σημεία παραγωγής και πώλησης. Οι αρθρωτοί αρτοκλίβανοι βασίζονται στη λειτουργία και τις προδιαγραφές του ηλεκτρικού αρτοκλίβανου της εταιρίας, σε μικρότερες διαστάσεις, αλλά με όλα τα χαρακτηριστικά που τον κάνουν επιτυχημένο, όπως οι κεραμικές αντιστάσεις και το σύστημα διαχείρισης ενέργειας. Μέσα από τη μεγάλη γκάμα διαστάσεων και χωρητικότητας, η ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. μπορεί να συνθέσει ακριβώς τον αρτοκλίβανο ανάλογα με το χώρο και τις ανάγκες του κάθε πελάτη. Οι στατικοί ηλεκτρικοί αρτοκλίβανοι είναι χωρητικότητας πέντε λαμαρινών και λειτουργούν με επαγωγή της θερμότητας, όπως όλοι οι ταμπανωτοί αρτοκλίβανοι και όχι με αέρα. Στο εσωτερικό τους διαθέτουν πέντε πλάκες έψησης διαστάσεων 40x60 για ψήσιμο είτε με λαμαρίνα, είτε κατευθείαν πάνω στην πλάκα. Αυτό δίνει τη δυνατότητα να ψηθεί το ψωμί έχοντας το ίδιο αποτέλεσμα με έναν μεγάλο αρτοκλίβανο. Επειδή η λειτουργία του δεν στηρίζεται στη μεταφορά της θερμότητας με τον αέρα, μπορούμε να επιλέξουμε με πόσα ταμπάνια θα δουλέψουμε την κάθε φορά, ελέγχοντας με αυτό τον τρόπο την κατανάλωση του αρτοκλιβάνου.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ι. ΛΑΠΠΑΣ

{Ταμπανωτός Φούρνος EBO της WIESHEU}

Απαραίτητο στοιχείο για μια γωνιά ψησίματος που ικανοποιεί τις υψηλότερες απαιτήσεις

Η LAPPAS παρουσιάζει τους νέους Φούρνους της Γερμανικής εταιρίας Wiesheu. Αερόθερμοι και ταμπανωτοί, είναι από τους καλύτερους φούρνους In Store ψησίματος στον κόσμο. Κατασκευασμένοι από τη γερμανική Wiesheu, με πάνω από 40 χρόνια εμπειρίας και καινοτομίας, έχουν εντελώς νέα πρότυπα στο χειρισμό τους, στο σχεδιασμό, την ενεργειακή απόδοση και την αποδοτικότητά τους.

Ο ταμπανωτός φούρνος EBO, δίνει άριστα αποτελέσματα ψησίματος σε κάθε είδους μικρά και μεγάλα αρτοποιήματα. Με ένα ειδικό μηχανισμό μπορεί να καθαρίζεται εύκολα και από τις δύο πλευρές της γυάλινης πόρτας, ακόμα και αμέσως μετά το ψήσιμο. Ένας αερόθερμος σε συνδυασμό με ένα ταμπανωτό φούρνο , μια στόφα και μια έξυπνη χοάνη απαγωγής, είναι αρκετά για να δημιουργήσουν μια γωνιά ψησίματος που ικανοποιεί τις υψηλότερες απαιτήσεις και μπορεί να ενσωματωθεί αρμονικά στη συνολική εμφάνιση του χώρου πώλησης.

Οι φούρνοι είναι εξοπλισμένοι με υπερσύγχρονη έγχρωμη οθόνη αφής με ελληνικό μενού, πολύ εύκολο στη χρήση του. Όταν θέλετε να ψήσετε ψωμάκια, κουλούρια ή κρουασάν, απλώς πατήστε το εικονίδιο του προϊόντος και ξεκινά το πρόγραμμα. Αυτό εξοικονομεί χρόνο και μειώνει τον κίνδυνο λάθους. Προσφέρει επίσης πολλές χρήσιμες λειτουργίες για το καθημερινό ψήσιμο, 32 προγράμματα, αυτόματη εκκίνηση, εβδομαδιαίο προγραμματισμό, αποθήκευση ιστορικού χρήσης, σύνδεση Ethernet και είσοδο USB.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Φούρνος Backcombi}

Μία νέα πρόταση στο bake off

Η ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει το μοντέλο Backcombi ως τη νέα της πρόταση στο bake off. Το συγκρότημα αποτελείται από αερόθερμο φούρνο MIWE Econo EC 6.0604, χωρητικότητας 6 λαμαρινών 40x60, από κάτω έναν ταμπανωτό Condo 1.0604 χωρητικότητας, 1 λαμαρίνα 40x60 και από κάτω τροχήλατη στόφα θερμοθάλαμο ή απλή σχαριέρα κατ' επιλογήν του πελάτη. Οι φούρνοι διαθέτουν ηλεκτρονικό πίνακα λειτουργιών με 30 προγράμματα και 5 στάδια ανά πρόγραμμα. Επίσης διαθέτει μετρητή νερού για ίδια ποσότητα ατμού, ανεξαρτήτου πιέσεως δικτύου.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΘΩ ΒΑΡΔΑΚΗΣ

{UNOX: Ζεστή Γωνιά}

Καλύπτει τις απαιτήσεις κάθε επιχείρησης

Ολοκληρωμένα συστήματα για τις «ζεστές γωνιές» σε super market, αλυσίδες καταστημάτων, ζαχαροπλαστεία, εργαστήρια κατεψυγμένων προϊόντων κ.λπ. Οι συνθέσεις μπορούν να αποτελούνται από φούρνο, θερμοθάλαμο, ή/και ουδέτερο ερμάριο, χοάνη με ενσωματωμένο σύστημα απαγωγής προϊόντων καύσης και εξάλειψης οσμών, ανάλογα με το χώρο και τις απαιτήσεις της κάθε επιχείρησης. Διατίθεται σε μοντέλα χωρητικότητας 4-6-10 ταψιών 60x40cm.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

αρτοκλιβανοι & μηχανηματα αρτοποιιας

basas

συνεχίζουμε ... απο γενιά σε γενιά !!!

Ηλεκτρικοί
Modular Αρτοκλίβανοι

Στατικοί Ηλεκτρικοί
Αρτοκλίβανοι με πλάκα

Στόφες Ψυγεία

Πρέσσες Διαίρεσης

Ταχυζυμωτήρια
Σταθερά ή Ανατρεπόμενα

Συγκρότημα Χειροκίνητης
Προστόφας Πλαστικής

Μίξερ με INVERTER

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας

Λ. Τατοΐου 344 Αχαρναί Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818

www.basas.gr e-mail: info@basas.gr

edit 210 572.360

Clivanexport ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ

{Ηλεκτρικός Κλίβανος Clivan-Mod}

Νέοι αρθρωτοί ηλεκτρικοί κλίβανοι πρατηρίου

Η νέα σειρά ηλεκτρικών κλιβάνων πρατηρίου Clivan-Mod είναι σχεδιασμένοι για το ποιοτικό ψήσιμο όλων των ειδών άρτου, αρτοσκευασμάτων, κατεψυγμένων προϊόντων (Bake off), ειδών ζαχαροπλαστικής, φαγητών, κλπ. Μοιράζονται την ίδια τεχνολογία και φιλοσοφία κατασκευής με τους ηλεκτρικούς τελαρωτούς κλίβανους, έχοντας όμως πολύ μικρότερες διαστάσεις, καθιστώντας τους πολύ ευέλικτους και προσαρμόσιμους σε κάθε χώρο. Είναι ιδανικοί επομένως για αρτοποιία (ως βοηθητικοί), ζαχαροπλαστεία, πιτσαρίες, Fast Food, πρατήρια άρτου και θερμές γωνιές (Bake off).Το κάθε πάτωμα είναι πλήρως αυτόνομο και ανεξάρτητο, με ενσωματωμένο ηλεκτρολογικό πίνακα, χειριστήριο και γεννήτρια ατμού, με αποτέλεσμα να μπορούν οποιαδήποτε στιγμή να προστεθούν ή να αφαιρεθούν πατώματα εύκολα και γρήγορα. Με ένα σύστημα ομαλής κίνησης, οι πόρτες κλείνουν εντελώς αθόρυβα, χωρίς να ενοχλούνται εργαζόμενοι και πελάτες καθώς και με μηδενική πιθανότητα θραύσης του κρυστάλλου. Ακόμη, η ηλεκτροστατική βαφή σε οποιοδήποτε επιθυμητό χρώμα, στην ανοξείδωτη πρόσοψη αλλά και στα καλύμματα του κλιβάνου, μπορεί να δώσει ένα προσωπικό στυλ εμφάνισης που να ταιριάζει με την αισθητική του χώρου του πωλητηρίου του εκάστοτε καταστήματος.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{TORERO STORE OVEN}

Η καλύτερη λύση για το ψήσιμο διαφορετικών ειδών αρτοποιίας

Αερόθερμος Φούρνος Πρατηρίου της Werner & Pfleiderer, εξ' ολοκλήρου Γερμανικής Κατασκευής. Η τεχνολογία και η στιβαρή κατασκευή των κλιβάνων της WP είναι πλέον διαθέσιμη και για τους φούρνους πρατηρίου, μιας και οι ηλεκτρικοί κλίβανοι TORERO STORE® δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από τους μεγάλους κλιβάνους! Τα πλεονεκτήματά τους είναι η ευκολία στη χρήση λόγω των αποθηκευμένων προγραμμάτων, η υψηλή απόδοση συστήματος παραγωγής ατμού, το δυνατό σύστημα εξαγωγής ατμού και οι πόρτες με διπλά τζάμια με ειδική επικάλυψη για εξοικονόμηση ενέργειας. Οι ηλεκτρικοί κλίβανοι TORERO STORE® δίνουν τη δυνατότητα για εργονομικό έλεγχο μέσω πίνακα λειτουργίας και άμεση εναλλαγή θερμοκρασιών με απαράμιλλη ευελιξία. Διαθέτουν θάλαμο έψησης σύμφωνο με τους όρους υγιεινής, ανεμιστήρα για την εισαγωγή ατμού και φωτισμό στο θάλαμο εψήσεως.Άλλα χαρακτηριστικά των ηλεκτρικών κλιβάνων είναι το WP Smart Control, δηλαδή ο έξυπνος και εργονομικός έλεγχος προγραμμάτων και κατάστασης όλου του φούρνου μέσω οθόνης αφής. Το WP Green Energy για εξοικονόμηση ενέργειας με την καινούργια τεχνολογία της WP και με αποδεδειγμένα μειωμένη κατανάλωση καυσίμου. Το WP Intelligent Energy Control , το κατ' επιλογήν σύστημα για ακόμα χαμηλότερη κατανάλωση με δυνατότητα sleep mode ανάμεσα στους χρόνους προθέρμανσης, έψησης και στάσης ανάμεσα στη φόρτωση και εκφόρτωση του φούρνου. Τέλος, το WP Baking Quality δίνει αδιαπραγμάτευτα εξαιρετικά αποτελέσματα ομοιομορφίας εψήσεως.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Φούρνος KWIK-CO}

Ψήσιμο κορυφαίας ποιότητας

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει το νέο μοντέλο φούρνου KWIK-CO του εργοστασίου SALVA Ισπανίας. Ο ανανεωμένος φούρνος Kwik-co είναι η κατάλληλη πρόταση για καταστήματα Bake Off, αναψυκτήρια και πρατήρια. Συνδυάζει κορυφαίας ποιότητας ψήσιμο, αξιοπιστία, σε λογικές τιμές. Ο φούρνος βγαίνει σε δύο τύπους χωρητικότητας 5 και 9 λαμαρινών 40x60 cm. Είναι εντυπωσιακός διότι προορίζεται στο να είναι ορατός στον πελάτη.

Διαθέτει απλό καθώς και πλήρως αυτοματοποιημένο σύστημα χειρισμού που προσφέρει απόλυτο προγραμματισμό με τα 100 προγράμματα μνήμης και τα 10 διαφορετικά στάδια ρυθμίσεων σε κάθε πρόγραμμα. Πωλείται με θερμοθάλαμο – στόφα από κάτω ή και σκέτος.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

SKAROS GROUP

{Αερόθερμος στατικός ηλεκτρικός φούρνος για λαμαρίνες 40-60 ή 50-70}

Ομοιομορφία ψησίματος σε οποιοδήποτε αρτοσκεύασμα

Με ηλεκτρονικό και εύχρηστο πάνελ, εγγυάται την εύκολη λειτουργία στη μέγιστη απόδοση, με τη χαμηλότερη κατανάλωση και εξοικονόμηση ενέργειας. Χαρίζει απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος με απόσταση λαμαρίνας 11 πόντους που επιτρέπει το ψήσιμο οποιουδήποτε αρτοσκευάσματος (ψωμί 1/2 κιλού, τσουρέκι, κουλούρια κλπ). Παραγωγικότητα σε μισόκιλα, 36kg η φουρνιά για λαμαρίνα 40-60. Με εξαιρετικά μικρές διαστάσεις. Κατασκευάζεται για 12, 10, 8 και 5 λαμαρίνες.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Συγκρότημα Bake off

Αποτελείται από φούρνο αερόθερμο MIWE Γερμανίας τύπος Econo EC 6.0604 χωρητικότητας 6 λαμαρινών 40x60 με ταμπανωτό Condo 1.0604 χωρητικότητας 1 λαμαρίνα 40x60 και από κάτω στόφα θερμοθάλαμο.

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Κων. Κατάρα 10, Αχαρναί 136 78, τηλ.: 210 82 34 828, 210 82 23 428, 210 82 29 980, fax: 210 82 28 303
www.petridis.com.gr, e-mail: info@petridis.com.gr

Από το 1954 με συνέπεια

{Η αγορά προτείνει}

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΑΕ

{Νέο Αλεύρι Βρώμης}

Για προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας

Η Μύλοι Λούλη επιδιώκοντας να καλύψει τόσο τις ανάγκες του επαγγελματία αρτοποιού όσο και του τελικού καταναλωτή, λανσάρει στην αγορά το νέο αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης. Εντυπωσιάστε τους πελάτες σας που αναζητούν προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με ψωμί και τραγανά μπισκότα βρώμης, πλούσια σε γεύση και άρωμα.

ΑΛΕΥΡΑ

SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Casa cream UHT – Κρέμα γάλακτος μακράς διαρκείας}

Ιδανική για κάθε χρήση στην αρτοζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία

Η Sefco Zeelandia εμπλουτίζει τη γκάμα των προϊόντων της με το νέο προϊόν CASA CREAM UHT. Πρόκειται για την υψηλής ποιότητας κρέμα γάλακτος, μακράς διαρκείας, από φρέσκο γάλα με 35% λιπαρά. Είναι ιδανική για κάθε χρήση στην αρτοζαχαροπλαστική, στην patisserie και στη γαστρονομία. Διατίθεται σε συσκευασία X/K 12 lt (12x1 lt).

Α' ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΩΡΙΚΟΝ Α.Ε. - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΑΕ.

{Μετσοβίτικη Τυλιχτή}

Γιατί τα Ελληνικά τυριά είναι τα καλύτερα

Όταν η ζύμη σφολιάτας συναντά ένα καπνιστό τυρί, σε συνδυασμό με τριμμένο Ελληνικό κεφαλοτύρι στην επιφάνειά της, η γεύση απογειώνεται! Τυρόπιτα με soft ζύμη σφολιάτας σκεπαστή, τυλιγμένη περίτεχνα στο χέρι, με γέμιση καπνιστού τυριού Μετσοβόνε που λιώνει στο στόμα και τραγανή τυρένια κρούστα στη ζύμη.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΦΟΙ ΝΙΩΤΟΙ ΟΕ

{Κουτιά χωρίς επωνυμία}

Με vintage σχέδιο που ξεχωρίζει

Η εταιρία παράγει και διαθέτει κουτιά χωρίς φίρμα με vintage σχέδιο, πλαστικοποιημένα εσωτερικά ή με αδιάβροχο. Διαθέσιμοι κωδικοί Νο 2, 4, 6, 8, 10, 15, 28, 30, 35, κορμός και σε χαμηλό: 8x, 10x, 15x, 28x. Τα κουτιά διατίθενται και αποστέλλονται σε όλη την Ελλάδα.

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ABEE

{Επώνυμες πλακέτες DISNEY}

Ιδανική λύση για γλυκά βαπτίσεων και cupcakes

Πλακέτες βάφλας Disney σε μικρές διαστάσεις 4,5x7cm και διάφορα σχέδια, κατάλληλες για να διακοσμήσετε γλυκά βαπτίσεων, καθώς και για να τα συνδυάσετε για στολισμό cupcakes, muffins και ατομικών γλυκών. Είναι ιδιαίτερα εξυπηρετική λύση τόσο για εσάς όσο και για τους πελάτες σας.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

{Σφολιάτες Βουτύρου}

Άρωμα αυθεντικού βουτύρου

Ήρθαν οι νέες σφολιάτες βουτύρου της ΙΩΝΙΚΗΣ φτιαγμένες με μεράκι και αγνά υλικά, σε 4 μοναδικές γευστικές προτάσεις. Ζαμπόν και τυρί Γκούντα, Φέτα, Μέλι και Σουσάμι, Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης και Μπέικον με Τυρί. Με πλούσια γεύση και άρωμα αυθεντικού βουτύρου θα ενθουσιάσουν ακόμη και τον πιο απαιτητικό πελάτη σας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ - OSCAR

{Πυραμίδα σοκολάτα-πραλίνα}

Κλασσική αξία με μοναδική γεύση

Πρόκειται για ένα γλύκισμα με παραδοσιακή συνταγή και αγνά υλικά. Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία των 3 κιλών και με χρυσό περιτύλιγμα ενώ υπάρχει η δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί και χαρτί του πελάτη. Στα πλεονεκτήματα του προϊόντος είναι η μεγάλη διατηρησιμότητα στη συντήρηση.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

NIKIFORIDIS FOODS

{Ημιέτοιμα προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής}

Η διαφορά στην ποιότητα

Ανακαλύψτε τις δυνατότητες που σας προσφέρει η NIKIFORIDIS FOODS, μέσα από την πλούσια γκάμα της σε ημιέτοιμα προϊόντα σφολιάτας και ζαχαροπλαστικής και κάντε τη διαφορά στην ποιότητα.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

kitchen.was

ioniki
AUTHENTIC GREEK TASTES

Σφολιάτες βουτύρου. Με πλούσια γεύση και άρωμα αυθεντικού βουτύρου!

- Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης
- Φέτα, μέλι και σουσάμι
- Ζαμπόν και τυρί γκούντα
- Τυρί και μπέικον

join us
facebook youtube twitter pinterest
www.ioniki.com

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: T: 2310 788120, E: info@ioniki.com, ΑΘΗΝΑ: T: 210 6640462
E: athens@ioniki.com, ΚΡΗΤΗ: T: 2810 381629, E: kriti-ioniki@ioniki.com

ALFA

{Νέα Ρουμελιώτικη τυρόπιτα}

Ένας εκρηκτικός γευστικός συνδυασμός, φτιαγμένος με αγνά υλικά

Η ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως τη νέα Ρουμελιώτικη τυρόπιτα! Τα ελληνικά τυριά συναντούν την τραγανή ζύμη κουρού-σφολιάτας, δημιουργώντας έναν εκρηκτικό γευστικό συνδυασμό. Η Ρουμελιώτικη τυρόπιτα με μυζήθρα και λευκό αγελαδινό τυρί, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά ενώ ταυτόχρονα είναι σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

{Φαρτσιτούρες και Μιρουάρ Νέας Γενιάς INTER }

Ποιότητα και φρεσκάδα με εξαιρετικά αποτελέσματα

Η ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. έχει συνδέσει το όνομά της με τη δημιουργία και εδραίωση προϊόντων υψηλής ποιότητας, με άριστη σχέση ποιότητας-τιμής, που συνδυάζουν αρμονικά την παράδοση με την καινοτομία, υπερέχοντας σε γεύση, ποικιλία και ευκολία εφαρμογής. Στα πλαίσια της ιστορίας της δημιούργησε τη Νέα σειρά Φαρτσιτούρων και Καθρεπτών Επικάλυψης "INTER". Η ποιότητα, η φρεσκάδα και το τελικό αποτέλεσμα, αλλά κυρίως η τέχνη και η εμπειρία σας, αντανακλώνται στις δημιουργίες σας που προκαλούν τους πελάτες σας να τις δοκιμάσουν. Υπέροχη ποικιλία γεύσεων σε πολύ βολικές συσκευασίες Δ/2,5 κιλά.

Α' ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

A.D. FOODS SUPPLIES

{Uldo Sauer}

Εξασφαλίζει γεύση και άρωμα φυσικής οξύτητας

Το Uldo Sauer είναι εξαιρετικό οξύ ψησίματος σε πάστα (1-4% επί του αλεύρου) για όξυνση της ζύμης, με βάση φυσικά οξέα. Το Ξυνό Αρτοποιίας είναι μια τέλεια αντικατάσταση των παραδοσιακών οξέων ψησίματος, διασφαλίζοντας την αναπαραγωγή αρτοποίησης υψηλής ποιότητας λόγω της μεγάλης σταθερότητας που προσφέρει. Εξασφαλίζει γεύση και άρωμα φυσικής οξύτητας, επεκτείνει τη φρεσκάδα του ψωμιού και διατηρεί τη σωστή υγρασία στη ζύμη. Κυκλοφορεί σε υγρό σε πλαστικό δοχείο 1x11 kg και σε πάστα 1x13 kg, σε σίκαλη (ξανθό) και σίκαλη μαζί με κριθάρι (σκούρο).

Α' ΥΛΕΣ

KENFOOD

{Νέες μπάρες δημητριακών}

Για ένα χορταστικό γεύμα, πλούσιο σε ενέργεια

Ένα νέο και πρωτοποριακό προϊόν έρχεται από την KENFOOD ώστε να μπορείτε να προσφέρετε εύκολα και γρήγορα νόστιμες και τραγανές μπάρες δημητριακών. Η μπάρα ENERGY, είναι πλούσια σε ηλεκτρολύτες και πηγή ενέργειας για όσους κάνουν αθλήματα αντοχής. Από την άλλη η μπάρα SNACK, παρέχει ένα χορταστικό γεύμα για όσους βιάζονται και έχουν ένα πολυάσχολο πρόγραμμα. Για να δοκιμάσετε τις μπάρες δημητριακών ζητήστε δείγμα από τους πωλητές της KENFOOD!

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

NIKIFORIDIS FOODS

{Παραδοσιακές δίπλες}

Με αγνά υλικά ανώτερης ποιότητας

Οι παραδοσιακές δίπλες παρασκευάζονται από τη NIKIFORIDIS FOODS με αγνά υλικά ανώτερης ποιότητας, όπως αλεύρι, αυγό, μέλι και καρύδι. Η πολυετής εμπειρία της εταιρίας στο χώρο της παραγωγής, στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, είναι ο κύριος παράγοντας που δίνει στα προϊόντα της ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΑΡΩΝΗ ΑΝ. ΚΑΙ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΘ.- ΗΔΙΣΤΟΝ

{Γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί, σάλτσες}

Με φρέσκα φρούτα από πιστοποιημένα, ελληνικά αγροκτήματα

Τα προϊόντα της εταιρίας ΗΔΙΣΤΟΝ είναι χειροποίητα και παρασκευάζονται σε μικρές δόσεις, χωρίς συντηρητικά, χρωστικές και γλυκόζη. Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται είναι φρέσκα από πιστοποιημένους παραγωγούς, από ελληνικά αγροκτήματα και επιλέγονται όταν είναι ώριμα και ζουμερά, την ιδανική στιγμή της συγκομιδής τους. Το κάθε καζάνι έχει την προσωπική φροντίδα της εταιρίας, χρησιμοποιώντας ελαφριά σιρόπια, για να διατηρηθεί η φρεσκάδα του φρούτου. Κέντρο της φιλοσοφίας της ΗΔΙΣΤΟΝ επί 16 χρόνια, είναι η ποιότητα και η διαφάνεια ώστε να βλέπουν οι καταναλωτές τα φυσικά χρώματα των γλυκών της. Με το σκεπτικό αυτό έγινε και η επιλογή της ετικέτας της.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

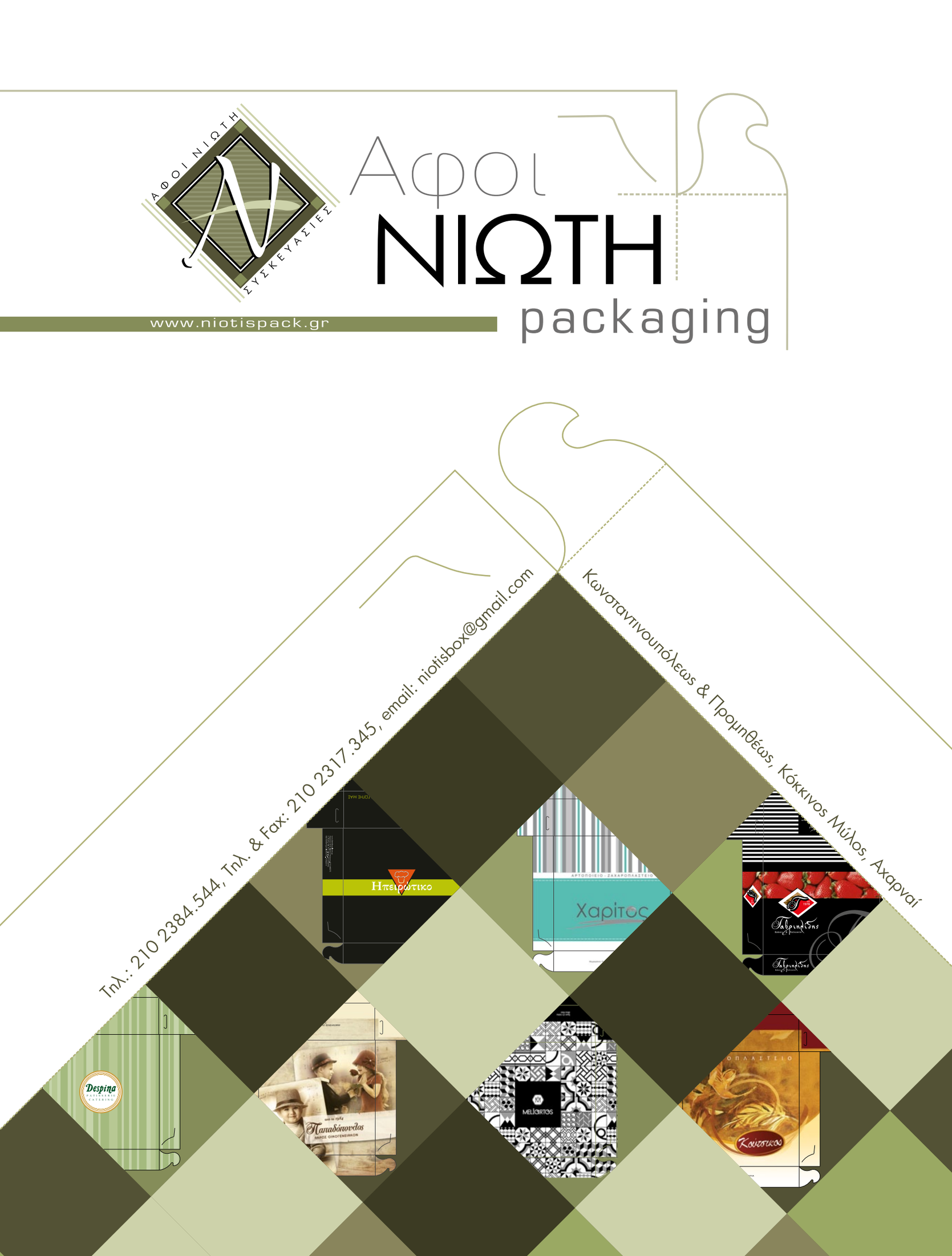
Αφοι ΝΙΩΤΗ

packaging

www.niotispack.gr

Τηλ.: 210 2384.544, Τηλ. & Fax: 210 2317.345, email: niotisbox@gmail.com

Κωνσταντινουπόλεως & Προμηθέως, Κόκκινος Μύλος, Αχαρναί



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ

{Προστοφαρισμένα κρουασάν}

Με τη σφραγίδα ανώτερης ποιότητας και γεύσης

Η γκάμα των προϊόντων της εταιρίας ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ εμπλουτίζεται με εξελιγμένες γεύσεις που έχουν σαν στόχο να υποστηριχτεί ακόμη περισσότερο ο κλάδος των επαγγελματιών στο χώρο της εστίασης με προϊόντα που ξεχωρίζουν! Τώρα, έτοιμα λαχταριστά κρουασάν, απ' το ψυγείο απευθείας στο φούρνο, χωρίς τη χρήση της χρονοβόρας στόφας. Γιατί ο χρόνος του επαγγελματία, είναι πολύτιμος.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

A.D. FOODS SUPPLIES

{Μείγμα Φλωρεντίνας}

Για προιόντα που διατηρούν την τραγανή υφή και το άρωμά τους

Μείγμα Φλωρεντίνας με πραγματικό μέλι (όχι άρωμα), κατάλληλο για παρασκευή Φλωρεντίνας, μπάρας δημητριακών, τραγανό παστέλι κλπ.Τα προιόντα διατηρούν την τραγανή υφή και το άρωμά τους για μεγάλο χρονικό διάστημα ανεξαρτήτως καιρικών συνθηκών. Συνδυάζεται τέλεια με το Μούσλι Special, το Μούσλι Special Cranberry, το Μούσλι Orange & Choco, όπως επίσης και με δημητριακά τύπου Corn Flakes, Rice Crispies, Rice& Rice, Slim Flakes, για παραγωγή μπάρας δημητριακών για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Κυκλοφορεί σε κιβώτιο 5 κιλών (10x0.500,1x5) και σε σακί 10 κιλών για μαλακή υφή μπάρας.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

{Νέα Λευκή Σοκολάτα EUROCAO "MIRAVET"}

Τέλεια ισορροπία σε γεύση και άρωμα

Η ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. προσθέτει ακόμη ένα προϊόν στην ολοκληρωμένη συλλογή προϊόντων σοκολάτας του οίκου EUROCAO, τη Λευκή Σοκολάτα, σε γαλέτες, "MIRAVET". Η MIRAVET διακρίνεται για την υψηλή ποιότητα, την τέλεια ισορροπία σε γεύση και άρωμα, την εξαιρετική ρευστότητα και το τέλειο αποτέλεσμα, που χαρακτηρίζει όλα τα προϊόντα του γνωστού οίκου. Επικαλύψεις, γκαναζ, γεμίσεις και χιλιάδες άλλες εφαρμογές, αποκτούν άλλη διάσταση. Διατίθεται σε συσκευασίες Κ/10 κιλά.

Α' ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΚΤΙΝΑ

{Μείγμα για Ραβανί}

Παραδοσιακή, πλούσια γεύση με ελάχιστα υλικά

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει ένα ακόμα νέο καινοτόμο μίγμα για την παρασκευή Ραβανί, παραδοσιακού τύπου, το οποίο φτιάχτηκε για να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό σας πελάτη δίνοντας καλό όγκο, καλή απορροφητικότητα και κράτημα στο σιρόπι, αφράτη - συνεκτική δομή και πλούσια γεύση. Εύκολο στη χρήση του, απαιτεί την προσθήκη ελάχιστων υλικών και δίνει σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά. Σερβίρεται μόνο του ως επιδόρπιο ή συνδυάζεται ιδανικά με κρέμες ή παγωτό. Διατίθεται σε συσκευασία 2kg.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

Η επιχείρηση **A.D. Food supplies** δραστηριοποιείται στο χώρο της μαζικής εστίασης αρτοποιείου και ζαχαροπλαστείου και food service. Στόχος μας είναι η τροφοδοσία της συγκεκριμένης αγοράς με εξειδικευμένα προϊόντα υψηλής ποιότητας στη σωστή τιμή.

Με αυτό το γνώμονα αντιπροσωπεύουμε στην Ελληνική αγορά καταξιωμένους οίκους του εξωτερικού με μακρόχρονη πορεία στο χώρο του τροφίμου.

Φλωρεντίνα με μέλι (3 συσκευασίες)

Μίγμα για ψωμί με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη GI 49

Ξυνό αρτοποιΐας σε πάστα και σε υγρό, ξανθό και σκούρο

Μίγμα για ψωμί με σπόρους Chia, με υψηλή περιεκτικότητα σε Ω3 & Ω6

Πολύσπορο ψωμί ισορροπημένης διατροφής BALANZA -FAMILNY

Cookies με τρίμα σοκολάτας

Μίγμα για ψωμί Dinkel

Jogo κέικ & jogo choco κέικ με μεγάλη διατηρισιμότητα

Μούσλι με δημητριακά, φρούτα, ξηρούς καρπούς, cranbery, πορτοκάλι, σοκολάτα

Cookies με ελάχιστη προσθήκη ζάχαρης

Cookies Βρώμης

A. D. FOOD SUPPLIES - Εισαγωγή & εμπορία ειδών διατροφής
Παλαιάς Καβάλας 64 Αιγάλεω, 122 42 - Αθήνα • τηλ: 210 5912405 - 210 5320765, 694 432 0201, 697 205 6621, www.adfoods.gr • email: info@adfoods.gr

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ

{Παραδοσιακό σταρένιο προζύμι}

Για μοναδικά παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά

Μια πρωτοποριακή πρόταση από τις ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ. Το μοναδικό υγρό προζύμι της αγοράς από 100% σιτάρι. Ένα καινοτόμο προϊόν που ανταποκρίνεται στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή για πιο ποιοτικά και νόστιμα ψωμιά. Παράλληλα αποτελεί ένα εργαλείο στα χέρια του αρτοποιού για να φτιάξει μοναδικά παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά και μεγάλη ποικιλία μεσογειακών αρτοσκευασμάτων.

Α' ΥΛΕΣ

NIKIFORIDIS FOODS

{Τριγωνάκι κέλυφος}

Η συνταγή της επιτυχίας

Η εταιρία NIKIFORIDIS FOODS παρουσιάζει το τριγωνάκι κέλυφος, ένα γλύκισμα με εξαιρετική, τραγανή υφή και απίστευτη γεύση.
Το τριγωνάκι κέλυφος παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας και σιρόπι και αποτελεί τη βάση για τη συνταγή της επιτυχίας στα χέρια του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη. Κυκλοφορεί σε συσκευασίες των 100 τεμαχίων.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

KENFOOD

{Ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη LOW G.I. από την Kenfood}

Πηγή φυτικών ινών, με βιταμίνες Β και ιχνοστοιχεία

Η KENFOOD λανσάρει στην αγορά το νέο ψωμί Low G.I. χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη<54, σε μορφή έτοιμου μείγματος για την εύκολη και σίγουρη παρασκευή του. Το ψωμί Low G.I. είναι πηγή φυτικών ινών, εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β και ιχνοστοιχεία. Βάσει της κλινικής μελέτης που διεξήχθη από το Διαβητολογικό Αθηνών, το ψωμί Low G.I. πρέπει να καταναλώνεται μέσα στα πλαίσια μιας υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής κατάλληλη για διαβητικούς. Σας προτείνουμε να εντάξετε το Low G.I. στην γκάμα των προϊόντων σας, για να καλύψετε τις ολοένα και αυξανόμενες ανάγκες των πελατών σας που αναζητούν προϊόντα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη. Για να δοκιμάσετε το ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη ζητήστε δείγμα προϊόντος από τους πωλητές της KENFOOD.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

ΑΤΤΙΚΗ - ΠΙΤΤΑΣ

{Smart Pack ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ και ΦΙΝΟ - PET}

Πρακτικές & μοντέρνες συσκευασίες, ιδανικές για μαθητές

Το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ έρχεται να χαρίσει στους μαθητές την πιο γλυκιά απόλαυση, να τους γεμίσει ενέργεια και να τους στηρίξει στις δραστηριότητές τους. Απόλυτα αγνό και φυσικό, δίνει γεύση στην καθημερινότητά τους, ενώ παράλληλα τους προσφέρει άμεσα ενέργεια και δύναμη. Η πρωτότυπη, πρακτική, μοντέρνα και βραβευμένη συσκευασία Smart Pack ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ και Smart Pack ελληνικό μέλι δάσους ΦΙΝΟ, κλείνει μέσα της όλο το άρωμα, τη γεύση και τις θρεπτικές ουσίες του αγαπημένου μας ελληνικού μελιού. Είναι μοναδική συσκευασία γιατί δίνει τη δυνατότητα για το πιο υγιεινό και θρεπτικό σνακ, χωρίς να λερώνεται η σχολική τσάντα και τα βιβλία. Τώρα όλοι, μικροί αλλά και μεγάλοι, μπορούν να «γλυκαίνονται» κάθε στιγμή, όπου και αν βρίσκονται, χωρίς να χάνουν ούτε μια σταγόνα από το θρεπτικό και εκλεκτό μέλι. Αλλά και οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας, χρησιμοποιήστε τη συσκευασία PET «μελισσάκι», για να ετοιμάσετε ένα σωστό και πλήρες πρωινό ή ένα θρεπτικό σνακ, για όλη την οικογένεια. Η πρωτοποριακή συσκευασία PET, η οποία έχει βραβευτεί για την καινοτομία της καθώς έχει ειδικό πώμα σιλικόνης για ρύθμιση ροής, ώστε να μην χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε κουτάλι ή μαχαίρι και έτσι δε χάνετε σταγόνα από την πολύτιμη κι εκλεκτή γεύση του ΑΤΤΙΚΗ και του ΦΙΝΟ.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ – OSCAR

{Παστάκια διάφορα}

Η ποιότητα και η διαχρονικότητα στα τυλιχτά κεράσματα

Παστάκια με κρέμα βουτύρου και επικάλυψη σοκολάτας. Διατίθενται σε συσκευασία των 3 κιλών και άνω, με περιτύλιγμα διαφόρων χρωματικών επιλογών. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε πολλές γεύσεις όπως σοκολάτα, λευκή κρέμα, μενελίκ, κεράσι, πορτοκάλι, φράουλα και καραμέλα. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί χαρτί του πελάτη. Στα πλεονεκτήματα του προϊόντος είναι η μεγάλη διατηρησιμότητα στη συντήρηση για 90 ημέρες.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Farina Doro}

Ιδανικό για χωριάτικο ψωμί, μπαγκέτες και χωριάτικο παραδοσιακό φύλλο

Οι ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ παρουσιάζουν το Farina Doro, ένα αλεύρι κίτρινο, ψιλό, ειδικής άλεσης, από την καρδιά σκληρών σιταριών. Έχει μεγάλη απορροφητικότητα, ιδιαίτερη γεύση και χρυσαφένιο χρώμα. Farina Doro χρησιμοποιείται είτε μόνο του για αρτοσκευάσματα ιδιαίτερης εμφάνισης και ποιότητας, είτε σε ανάμιξη με άλλα κίτρινα και τ. 70% άλευρα. Είναι κατάλληλο για χωριάτικο ψωμί με προζύμι ή όχι, μπαγκέτες, χωριάτικο παραδοσιακό φύλλο, ζυμαρικά, ciabatta κ.α. Διατίθεται σε συσκευασίες των 25 κιλών.

ΑΛΕΥΡΑ

twice.gr

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Εμπορική και Βιομηχανική Ανώνυμος Εταιρεία
10ο χλμ Αττικής Οδού, Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387, E-mail: zymes@zymes.gr
www.zymes.gr

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
Δίνουμε ζωή στο ψωμί

LESAFFRE GROUP

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

SERIN

Ιδέες και λύσεις για τον απαιτητικό επαγγελματία

Η CREDIN, πιστή στην παράδοση και γνώστης των τάσεων και των αναγκών των επαγγελματιών της εποχής μας, προτείνει τη δημιουργία γευστικών πειρασμών με το ΣΕΡΙΝ.
Το μόνο με σιμιγδάλι, γνωστό για την κορυφαία ποιότητα και την άριστη γεύση του, εμπνέεται από την παράδοση και σας προσφέρει χιλιάδες ιδέες που θα δελεάσουν τους πελάτες σας και θα απογειώσουν τις πωλήσεις σας.

Τούρτα Βυζαντινό

ΣΥΝΤΑΓΗ

Ραβανί Σοκολάτα

Υλικά	
1.000 γρ.	ΣΕΡΙΝ
600 γρ.	Σπορέλαιο
400 γρ.	Νερό
90 γρ.	Κακάο

Εκτέλεση

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο φτερό για 5΄ λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Ψήνουμε για 55΄ περίπου στους 170°C (Αερόθερμος 160°C).

Για το σιρόπι

Υλικά	
4.000 γρ.	Νερό
3.500 γρ.	Ζάχαρη
1.100 γρ.	Γλυκόζη
1 φέτα	Λεμόνι

Εκτέλεση

Βράζουμε όλα τα υλικά έως τα 29°(γράδα). Σιροπιάζουμε και κόβουμε με χλιαρό σιρόπι όσο το ραβανί είναι ακόμη ζεστό.

Συνταγή για την επικάλυψη

Υλικά	
700 γρ.	CHOCO COVER
500 γρ.	Γάλα
70 γρ.	Μέλι ή Γλυκόζη

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το CHOCO COVER σε Μπεν Μαρί ή στα μικροκύματα μέχρι να ρευστοποιηθεί. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το γάλα και στο τέλος τη γλυκόζη ή το μέλι. Ομογενοποιούμε και τοποθετούμε κατά βούληση στην επιφάνεια του γλυκού.

Προϊόντα συνταγής

SERIN
CHOCO COVER

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Σερίν

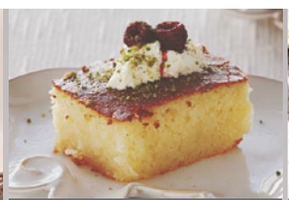
Το μόνο με σιμιγδάλι

καρυδόπιτα

Πιστοί στην παράδοση... με πρωτοτυπίες!

Κορυφαία ποιότητα. Υπέροχη γεύση.

ραβανί σοκολάτα



ραβανί

καρυδάτο

βυζαντινό

τούρτα καρυδάτο

πορτοκαλάτο

Τεράστια ποικιλία εφαρμογών.

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής
Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082, www.credin.gr

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο "Village Bakery" στο Λαύριο από τη Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Το νέο αρτοζαχαροπλαστείο "Village Bakery" άνοιξε τις πόρτες του στο κέντρο του Λαυρίου, επί της Ηρώων Πολυτεχνείου 68. Η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ επιμελήθηκε την πλήρη μελέτη και τον σύγχρονο εξοπλισμό του καταστήματος του κου Ρίστα. Το ξύλο στην απόχρωση της καρυδιάς σε συνδυασμό με τους μαύρους τεχνογρανίτες, οι φωτισμοί led στις βιτρίνες και τα ιδιαίτερα γραφιστικά στους τοίχους, αναδεικνύουν μοναδικά τα καθημερινά αρτοσκευάσματα. Ξεχωριστή θέση στο κατάστημα έχει το πόστο του καφέ, ενώ ξεχωρίζουν και οι βιτρίνες panorama για τα σιροπιαστά στο κέντρο του καταστήματος.

Η Sefco Zeelandia συνεργάζεται με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ

Η Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη αποτελεί βασική παράμετρο της επιχειρηματικής δραστηριότητας της Sefco Zeelandia και έχει ενταχθεί εδώ και χρόνια στον στρατηγικό σχεδιασμό της. Εκφράζεται με προγράμματα, πρωτοβουλίες και καθημερινές πρακτικές που στοχεύουν στο σεβασμό των ανθρώπινων δικαιωμάτων, στην προστασία του περιβάλλοντος και στην κοινωνική προσφορά. Ανταποκρινόμενη στις απαιτήσεις των καιρών, η Sefco Zeelandia υλοποιεί πρόγραμμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης με σκοπό να σταθεί στο πλευρό όσων έχουν ανάγκη. Στο πλαίσιο αυτό, συνεργάζεται με την ομάδα του «ΜΠΟΡΟΥΜΕ» η οποία αποτελεί μια Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία που καταπολεμά τη σπατάλη του περισσευούμενου φαγητού και δρα υπέρ της αξιοποίησής του για κοινωφελή σκοπό σε όλη την Ελλάδα. Σε συνεργασία με το «ΜΠΟΡΟΥΜΕ» διέθεσε προϊόντα που υπολογίζονται σε 15,642 μερίδες, σε φορείς που φροντίζουν ευπαθείς ομάδες στην Αττική. Συγκεκριμένα, προσφέρθηκαν τα προϊόντα Mama's Cake, Mousse, Cherry filling, Φρουτοζελέ και Croq 'n' Roll για γλυκίσματα, ατομικά γλυκά, επιδόρπια καθώς και αλμυρές κροκέτες στους παρακάτω αποδέκτες:

- Κοινωνική Υπηρεσία Νέας Μάκρης
- Ίδρυμα για το Παιδί "Η Παμμακάριστος"
- Σύλλογος Γονέων και Κηδεμόνων Νοητικά Στερούμενων Ατόμων "Οι Άγιοι Ανάργυροι"
- Κέντρο Ειδικών Ατόμων "Η ΧΑΡΑ"
- Σύλλογος Γονέων & Κηδεμόνων Αυτιστικών Ατόμων "Άγιος Νικόλαος"
- Κοινωνική Υπηρεσία Σπάτων-Αρτέμιδος

Η Sefco Zeelandia πιστή στη φιλοσοφία της αλληλεγγύης, της υποστήριξης και της ενότητας αναγνωρίζει και στηρίζει το έργο και τις προσπάθειες της ομάδας του «ΜΠΟΡΟΥΜΕ» και υπόσχεται να βρίσκεται πάντα δίπλα σε όσους έχουν ανάγκη.

1η Εβδομάδα Εθελοντισμού Εργαζομένων της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.

Για πρώτη φορά φέτος, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ δημιούργησε ένα θεσμό– την εβδομάδα εταιρικής υπευθυνότητας και εθελοντισμού- με στόχο τη μεγιστοποίηση της προσφοράς των εργαζομένων της. Από τις 29 Ιουνίου έως τις 3 Ιουλίου 2015, 75 εργαζόμενοι της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ένωσαν τις δυνάμεις τους, προωθώντας τον εθελοντισμό και επωφελήθηκαν ιδιαίτερα από αυτή την εβδομάδα, καθώς ανέπτυξαν το πνεύμα της προσφοράς, της εθελοντικής προσωπικής εργασίας και της συνεισφοράς στους αναξιοπαθούντες συμπολίτες. Τέλος, ανακοινώθηκε και η ίδρυση τράπεζας αίματος για τους εργαζόμενους της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και ξεκίνησε η λειτουργία της.

«Έφυγε» ο Θεόδωρος Ι. Μπερτζελέτος, ιστορικό στέλεχος της ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Ο Θεόδωρος Ιωάννη Μπερτζελέτος γεννήθηκε το 1925 στον Πύργο Ηλείας. Καταγόταν από παλαιά εμπορική οικογένεια και ασχολήθηκε ενεργά στην οικογενειακή επιχείρηση από πολύ νεαρή ηλικία και μόλις 19 ετών ανέλαβε τα ηνία της. Ήταν ένας χαρισματικός άνθρωπος με έμφυτο επιχειρηματικό δαιμόνιο, ιδιαίτερα διορατικός με σπάνιες γνώσεις, ο οποίος χαρακτηριζόταν από ακεραιότητα, δημιουργικότητα και ταυτόχρονα εγκαρδιότητα και ανθρώπινη ευαισθησία. Η προσήλωση στις αξίες και στους στόχους της επιχείρησης τον χαρακτήριζε σε ολόκληρη την πορεία της επαγγελματικής του πορείας. Συμμετείχε στην ίδρυση και στη διοίκηση του Ομίλου «ΔΗΜ. Θ. ΜΠΕΡΤΖΕΛΕΤΟΣ & ΑΦΟΙ» και της «ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.». Διετέλεσε Πρόεδρος της FEDIMA HELLAS. Επί σειρά ετών υπήρξε μέλος του «Εμπορικού & Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Πειραιώς» και της «Ανώτατης Επιτροπής Τελωνειακών Αμφισβητήσεων». Έφυγε πλήρης ημερών στις 31/7/2015. Έχαιρε εκτίμησης όχι μόνον από το προσωπικό της εταιρείας, αλλά και από όλους τους παράγοντες της αγοράς, οι οποίοι και τον τίμησαν με την παρουσία τους στην εξόδιο ακολουθία.

Κουλούρι
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
γεμιστό

Γεύση από την πόλη που αγαπάμε!

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

www.elzymi.gr

ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ 1η ΟΔΟΣ ΒΙ.ΠΕ.Θ., Τ.Θ. 1238, Τ.Κ. 570 22, ΣΙΝΔΟΣ
Τ: 2310 723440, F: 2310 795351, E: info@elzymi.gr

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ ΛΕΩΦ. ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, ΘΕΣΗ ΣΑΛΟΥΡΙ - ΑΓ. ΣΩΤΗΡΑ,
Τ.Θ. 130, Τ.Κ. 194 00, ΚΟΡΩΠΙ, Τ: 210 6620834, F: 210 6620837

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΒΟΥΝΟΠΛΑΓΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, Τ.Κ. 455 00, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, Τ: 26510 94701, F: 26510 94309

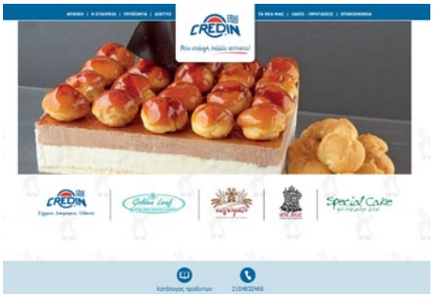
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΠΑΤΡΩΝ ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΤΡΩΝ, Τ.Κ. 265 00, Τ: 2610 993233, F: 2610 993544

Ελληνική Ζύμη. Προμηθευτής του Ελληνικού Πρωϊνού

greek breakfast www.greekbreakfast.gr

HOTELS
HELLENIC CHAMBER OF HOTELS

Η CREDIN HELLAS παρουσιάζει με πολύ μεγάλη χαρά, τη νέα ιστοσελίδα CREDIN: www.credin.gr



Αντανακλά την νέα εποχή CREDIN. Είναι μοντέρνα, διαδραστική σε προκαλεί να περιηγηθείς στον κόσμο της ποιότητας και της γεύσης και να βρεις προτάσεις και γευστικές ιδέες για προϊόντα και εφαρμογές.

Ανανεώνεται συνεχώς και στην πρώτη σελίδα θα εμφανίζονται διαρκώς ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ, ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ και ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.
Επισκεφθείτε την!

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο από την ΧΡΗΣΤΟΣ ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ-DIFFER

Ένα νέο αρτοζαχαροπλαστείο στο κέντρο της Καστοριάς άνοιξε με την επιμέλεια της ΧΡΗΣΤΟΣ ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ – DIFFER. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν κυρίως ειναι μαύρος γρανίτης antique, έπιπλα από ξύλο δρυός και μεταλλικές λεπτομέρειες σε μαύρο ματ χρώμα ηλεκτροστατικής βαφής.

Europain & Intersuc 2016: Γαλλική πινελιά και διεθνής υπεροχή στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

Η μεγαλύτερη έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στον κόσμο κάνει τη μεγάλη επιστροφή της στο Παρίσι από την Παρασκευή, 5 Φεβρουαρίου έως την Τρίτη, 9 Φεβρουαρίου 2016. Η έκθεση Europain & Intersuc είναι μια μοναδική έκθεση στο είδος της που απευθύνεται αποκλειστικά σε επαγγελματίες από τον χώρο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, της παγωτοποιίας, της σοκολατοποιίας και των ζαχαρωτών. Πρόκειται για μια κορυφαία εκδήλωση όπου θα συναντηθούν όλοι οι υπεύθυνοι του «French Touch» στην αρτοποιεία και τη ζαχαροπλαστική και θα αποκαλύψουν την εξαιρετική παραδοσιακή ή βιομηχανική τεχνογνωσία τους.

26η DETROP BOUTIQUE & 7η ARTOZYMA, 26 - 29 Φεβρουαρίου 2016 στη Θεσσαλονίκη

Την ενίσχυση και περαιτέρω προβολή του εξωστρεφούς κλάδου των τροφίμων, έχει δρομολογήσει η ΔΕΘ-Helexpo, προγραμματίζοντας τη διοργάνωση στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης από τις 26 έως τις 29 Φεβρουαρίου 2016 της 26ης DETROP BOUTIQUE, παράλληλα με την πραγματοποίηση της 7ης ARTOZYMA.
Η εκ νέου υλοποίηση της Διεθνούς Έκθεσης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Πρώτων Υλών, Εξοπλισμού & Έτοιμων Προϊόντων ARTOZYMA σε διετή χρονική βάση έρχεται να απαντήσει στις αυξανόμενες ανάγκες των εγχώριων επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, προκειμένου να ανοίξουν διαύλους συνεργασίας με τις γειτονικές χώρες των Βαλκανίων.

Η ARTOZYMA θα αξιοποιήσει τη δυναμική της DETROP, η οποία στην τελευταία διοργάνωση της μαζί με την OENOS από τις 26 Φεβρουαρίου έως την 1η Μαρτίου 2015, κατέγραψε συνολική αύξηση επισκεψιμότητας κατά 23%, ενώ ο αριθμός των ξένων εμπορικών επισκεπτών διευρύνθηκε κατά 40%. Την DETROP-OENOS στηρίζουν φορείς του κλάδου τροφίμων-ποτών, όπως ο ΕΝΟΑΒΕ και ο ΣΕΛΕΤΡΟΠΕ.
Στο πλαίσιο αυτό, όπως και στη DETROP, έμφαση θα δοθεί στην προσέλκυση ξένων εκθετών και εμπορικών επισκεπτών, καθώς μεσοπρόθεσμα στόχος είναι η ARTOZYMA να καθιερωθεί ως η μεγαλύτερη έκθεση του κλάδου στη Ν.Α. Ευρώπη.
Έτσι, το εκθεσιακό δίδυμο DETROP BOUTIQUE και ARTOZYMA το 2016 θα καλύψει τις ανάγκες, τόσο της οικοδόμησης εμπορικών επαφών και συνεργασιών με επιχειρήσεις από την ευρύτερη περιοχή, όσο και με την εσωτερική αγορά.
Ακόμη, οι δύο εκθέσεις θα λάβουν το χαρακτήρα γαστρονομικής γιορτής της Θεσσαλονίκης και ήδη για το σκοπό αυτό η διοίκηση της ΔΕΘ-Helexpo έχει ξεκινήσει σχετικές επαφές με φορείς της πόλης με στόχο τη διοργάνωση πλήθους παράλληλων εκδηλώσεων με αντικείμενο τη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.
Η ARTOZYMA θα πραγματοποιηθεί με την υποστήριξη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης και της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης.

Καλφας

Η Σωστή Επένδυση
που προωθεί τις πωλήσεις σας

"Ο Φούρνος του Ψωμά" Κατάστημα Τσελέπη Κυριακή, Νέος Μαρμαράς Χαλκιδικής

Καλφας

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ

ΝΕΑ ΜΗΧΑΝΙΩΝΑ Τ.Κ. 570 04 ΤΘ20 • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 23920 31104, 23920 35280, FAX: 23920 31098
e-mail: **info@kalfas.com.gr • www.kalfas.com.gr**

«Φούρνος Μιτάφη» στη Ν. Αρτάκη από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ακόμη ολοκαίνουριο κατάστημα «Φούρνος Μιτάφη» εγκαινιάστηκε στη Ν.Αρτάκη Ευβοίας με την ολική επιμέλεια της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο ιδιοκτήτης, κ.Παππάς Αντώνιος, συνεχίζει την πολυετή συνεργασία του με την εταιρεία, καθώς είναι το πέμπτο κατάστημα που εμπιστεύεται στην Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και το αποτέλεσμα τον δικαίωσε πλήρως. Industrial design με ακατέργαστα υλικά, τεχνοτροπίες σκουριάς, εμφανές μπετόν, φυσικό ξύλο, ιδιαίτερος αρχιτεκτονικός φωτισμός, υπερσύγχρονες βιτρίνες σε ευθείες γραμμές, όλα συνθέτουν ένα άκρως εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο - café που σας περιμένει να απολαύσετε τα θελκτικά και ποιοτικά προϊόντα του από κοντά ενώ διατίθεται και ειδικά διαμορφωμένος χώρος – café, με τραπεζοκαθίσματα.

Συμμετοχή της εταιρίας ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ στην ANUGA 2015

Η ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ θα δώσει το παρόν για μία ακόμη χρονιά στη έκθεση ANUGA, από τις 10 έως τις 14 Οκτωβρίου, στην Κολωνία της Γερμανίας, η οποία αποτελεί τη μεγαλύτερη και πιο σημαντική έκθεση τροφίμων και ποτών σε παγκόσμια κλίμακα και την επισκέπτονται κάθε χρόνο χιλιάδες επαγγελματίες από όλο τον κόσμο. Hall 4.1 Stand A66

Νέο κατάστημα στη Θεσσαλονίκη με την επιμέλεια της Κάλφας Δημήτριος & Υιός Ο.Ε.

Την επιμέλεια και κατασκευή του εξοπλισμού του καταστήματος του Φίλιππου Γαβανά στη Θεσσαλονίκη, ανέλαβε και πραγματοποίησε η εταιρία Κάλφας Δημήτριος & Υιός Ο.Ε. Το κατάστημα βρίσκεται επί της Μάρκου Μπότσαρη και Δελφών. Την κατασκευή και διαμόρφωση του καταστήματος χαρακτηρίζουν το μασίφ, αναπαλαιωμενο ξύλο με αμμοβολή, ο φυσικός γρανίτης, τα κρύσταλλα 12 και 16 χιλιοστών, οι οικολογικές βαφές και τα βερνίκια νερού, ο πλήρης φωτισμός LED και οι επενδύσεις τμημάτων από μαυροπίνακα.

Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ φέτος εξέδωσε την πρώτη έκθεση εταιρικής υπευθυνότητας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα GRI G4. Στην έκθεση καταγράφονται όλες οι ενέργειες και οι δράσεις που έχει υλοποιήσει η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ για τη μέριμνα και εκπαίδευση των εργαζομένων, τη στήριξη της κοινωνίας, την ενίσχυση της αγοράς και την προστασία του περιβάλλοντος. Πέραν της ευαισθητοποίησης σε κοινωνικά και περιβαλλοντικά θέματα η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ τηρεί τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα για εκθέσεις αειφορίας

Βραβείο Ανώτερης Γεύσης 2015 για 7 προϊόντα της Délifrance

Η Délifrance, μία από τις ηγετικές εταιρείες παραγωγής αρτοσκευασμάτων στην Ευρώπη, παρευρέθηκε στις Βρυξέλλες στις 4 Ιουνίου 2015 για τα Βραβεία Ανώτερης Γεύσης του International Taste & Quality Institute. Επτά διαφορετικά προϊόντα της Délifrance στις κατηγορίες ψωμί, κρουασάν, αλμυρά σνακ και γλυκά απέσπασαν βραβεία. Μια επιτροπή από 120 σεφ, βράβευσε και φέτος τα καλύτερα προϊόντα. Τα προϊόντα αναλύθηκαν, δοκιμάστηκαν και αξιολογήθηκαν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια: πρώτη οπτική εντύπωση, υφή, μυρωδιά, εμφάνιση και γεύση. Τα προϊόντα νικητές βραβεύθηκαν στη συνέχεια με ένα ή περισσότερα χρυσά αστέρια, ανάλογα με τη βαθμολογία τους: καλό (1 αστέρι), αξιοσημείωτο (2 αστέρια) και εξαιρετικό (3 αστέρια). Το εκλαίρ σοκολάτας της Délifrance κέρδισε 3 αστέρια, ενώ τεράστια επιτυχία είχαν και τα κρουασάν Délifrance Héritage με 3 χρυσά αστέρια το καθένα. Το κρουασάν σοκολάτας Délifrance Héritage κέρδισε το βραβείο ITQI και τα παραδοσιακά ψωμάκια Délifrance κέρδισαν 2 χρυσά αστέρια το καθένα. Την επιτροπή κέρδισε επίσης η μπαγκέτα Délifrance Héritage Poolish και το Πολύσπορο Ψωμί French Burger ενώ τέλος, η Φωλιά Σολωμός & Κρέμα Γάλακτος κέρδισε 2 χρυσά αστέρια.

Ανακαλύψτε τα νέα premium snacks

Γαλλική σφολιάτα βουτύρου με 3 γνήσια τυριά

The Secret Selection

Επικάλυψη σπόρων παπαρούνας

Χωρίς πρόσθετα ή ενισχυτικά γεύσης

Ελαφριά, τραγανή σφολιάτα με 100% βούτυρο

37% γέμιση με Ελληνική φέτα Π.Ο.Π., Ιταλική Ρικότα & Μοτσαρέλα

La boulangerie inspirée

Délifrance

Délifrance Hellas A.E.
Τηλ.: +30 210 42 51 130
www.delifrance.gr

Συνεργασία ΔΕΘ - Helexpo και Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, στα πλαίσια της 7ης ARTOZYMA

Συμφωνία συνεργασίας με επίκεντρο τη διοργάνωση της 7ης ARTOZYMA, υπέγραψαν η ΔΕΘ - Helexpo και η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί στις 26-29 Φεβρουαρίου 2016. Οι δυο φορείς θα ενώσουν τις δυνάμεις τους και μέσω της τεχνογνωσίας που διαθέτουν, θα αποτυπώσουν το δυναμισμό της εγχώριας αγοράς σε ένα εξειδικευμένο κοινό του κλάδου αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Καθοριστικό ρόλο θα παίξουν οι παράλληλες εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν με τη συμβολή της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, κατά τη διάρκεια της έκθεσης όπως, η σύνοδος των σωματείων των ανά την Ελλάδα αρτοποιών, αλλά και το πανευρωπαϊκό forum του κλάδου.

Η ΟΠΤΙΜΑ μπαίνει στο χώρο της ζαχαροπλαστικής

Η ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε., η μεγαλύτερη Ελληνική εταιρία εμπορίας τυροκομικών προϊόντων, με πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη επιτυχημένων και μακροχρόνιων συνεργασιών με οίκους του εξωτερικού, καθώς και στην ανάπτυξη μαρκών και δικτύων διανομής, εισέρχεται τώρα σε ένα νέο για αυτήν χώρο, αυτόν της Ζαχαροπλαστικής.
Εδώ και λίγους μήνες, η OPTIMA PASTRY, ξεχωριστό τμήμα της εταιρίας, ξεκίνησε τις πρώτες συνεργασίες με μεγάλους οίκους του εξωτερικού που παράγουν πρώτες ύλες για τη Ζαχαροπλαστική και την παρασκευή Παγωτού. Στόχος της είναι να καλύψει, σταδιακά, όλο το φάσμα των πρώτων υλών του χώρου αυτού. Η πρώτη συνεργασία της είναι με την CasaLuker, τη μεγαλύτερη βιομηχανία σοκολάτας της Κολομβίας.

Ένα ακόμα OPEN DAY της εταιρίας CSM Hellas ολοκληρώθηκε με επιτυχία

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε ένα ακόμα OPEN DAY της εταιρίας CSM Hellas! Οι πελάτες της εταιρίας είχαν την δυνατότητα να ενημερωθούν για όλα τα νέα προϊόντα και τις νέες τάσεις της αγοράς. Παρουσιάστηκαν όλες οι σύγχρονες τάσεις στο χώρο των εστιατορίων-café, ενώ για την αρτοποιία-ζαχαροπλαστική δεν έλειψαν οι καινούργιες ιδέες από την τεχνική ομάδα της CSM Hellas. Παράλληλα, πραγματοποιήθηκαν ζωντανά show για την παρασκευή sandwich.

OSCAR
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σοκολατάκια

Κεράσματα τυλιχτά

Μ. ΠΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Κύπρου 77, Αχαρναί Τ.Κ. 136 73
τηλ.: 2102403608 - 2102462836 • Fax: 210 2462008
www.oscar-sweets.gr • e-mail: info@oscar-sweets.gr

Αποστολή σε όλη την Ελλάδα

Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr
Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Rj Ergon Constructions
Γεωργιος Χατζηαγγελιδης, Τηλ.: 6977 974111

www.tech-cool.gr

TechCool Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Οι Μύλοι Λούλη εξαγοράζουν την εταιρία KENFOOD

Συνέντευξη με τον Νίκο Λούλη

Πρόσφατα, η Μύλοι Λούλη Α.Ε., μία από τις μακροβιότερες ελληνικές εταιρίες με ιστορία από το 1782 και με στόχο τη συνεχή ανάπτυξη και τη βελτίωση των προϊόντων της, προχώρησε στην απόκτηση της εταιρίας KENFOOD.

Η KENFOOD ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΑΒΕΕ ξεκίνησε τη δράση της το 1996 στο χώρο των τροφίμων με κύριο αντικείμενο τα μείγματα και τις πρώτες ύλες για την αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, παραγωγή σφολιάτας, ζυμαρικών κ.τ.λ. Μέχρι σήμερα έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη των πελατών της και έχει βάλει τη σφραγίδα της στο χώρο, με ένα ισχυρό δίκτυο αντιπροσώπων σε όλη την Ελλάδα, επεκτείνοντας τις πωλήσεις της και σε διάφορες χώρες του εξωτερικού.

Στη συνέντευξη που ακολουθεί ο κος Λούλης Νίκος, Πρόεδρος της Μύλοι Λούλη, απαντά στις ερωτήσεις του «Αρτοποιού» και παρουσιάζει τη νέα ταυτότητα της KENFOOD.

Ποιοι ήταν οι λόγοι που οδήγησαν τη Μύλοι Λούλη να προχωρήσει στην εξαγορά της KENFOOD ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΑΒΕΕ?

Η αγορά της αρτοποιίας συνεχώς εξελίσσεται και μεταβάλλεται. Πλέον, ένα σύγχρονο αρτοποιείο παράγει εκατοντάδες προϊόντα ταυτόχρονα και έχει σαν στόχο να καινοτομεί συνεχώς για να μπορεί να παραμένει ανταγωνιστικό. Για αυτό το λόγο, οι εταιρίες που παράγουν μείγματα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, όπως και άλλες πρώτες ύλες αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, έχουν πλέον γίνει απαραίτητες στον επαγγελματία αρτοποιό.

Εμείς στη Μύλοι Λούλη, δε βλέπουμε την εταιρία μας απλά σαν ένα μύλο, αλλά σαν μια εταιρία που έχει αποστολή να εξυπηρετεί τον αρτοποιό έτσι ώστε να μπορεί να δημιουργεί εύκολα και παραγωγικά τα προϊόντα που επιθυμεί και που επιτάσσει η εποχή. Απορροφώντας λοιπόν την KENFOOD, διευρύνουμε την γκάμα των προϊόντων μας, βελτιώνοντας έτσι κατά πολύ την «πρόταση» μας προς τον πελάτη για επιλογές σε προϊόντα. Σκοπός μας είναι KENFOOD και Μύλοι Λούλη να «λύνουν» τα χέρια του επαγγελματία και να του δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργεί τέλεια προϊόντα με τον ελάχιστο κόπο. Στόχος μας είναι να είμαστε η πρώτη επιλογή του επαγγελματία στις πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μην ξεχνάμε άλλωστε ότι και οι δύο εταιρίες καλύπτουν την ίδια ανάγκη του πελάτη: Να δημιουργήσει ένα υψίστης ποιότητας τελικό προϊόν.

Πως η φιλοσοφία της Μύλοι Λούλη ταυτίζεται με τη φιλοσοφία της KENFOOD?

Η φιλοσοφία των δύο εταιριών ταυτίζεται πάρα πολύ και αυτό έκανε αυτή την κίνηση ιδιαίτερα εύκολη. Και οι δύο εταιρίες είναι Ελληνικές, και οι δύο εταιρίες έχουν δημιουργηθεί από οικογενειακό ιδρώτα και αγάπη (οικογένεια Πιερακέα – Οικογένεια Λούλη), και οι δύο εταιρίες έχουν αποκλειστικό στόχο την ποιότητα και την υγιεινή, και οι δύο εταιρίες έχουν στόχο την εξέλιξη και να είναι στην κορυφή του κλάδου τους, ενώ και οι δύο εταιρίες έχουν στόχο την εξυπηρέτηση του πελάτη. Και αυτά που αναφέρω είναι μόνο λίγες από τις αξίες και αρχές που οι δύο εταιρίες μοιράζονται. Η Μύλοι Λούλη και η KENFOOD δεν ανταγωνίζονται η μία την άλλη ούτε στα προϊόντα ούτε στη φιλοσοφία, αλλά και στα δύο συμπληρώνουν η μία την άλλη. Για αυτό το λόγο, αυτή η συνεργασία φυσιολογικά αμέσως λειτούργησε. Είναι άλλωστε σημαντικό να αναφερθεί ότι η KENFOOD συνεχίζει να λειτουργεί με τον ίδιο πυρήνα ανθρώπων που την τρέχουν με αγάπη και πάθος τα τελευταία 20 χρόνια και με τους βασικούς ιδρυτές της KENFOOD κ. Λεωνίδα Πιερακέα (R&D, Ποιοτικά θέματα) και τον κ. Παναγιώτη Πιερακέα (Πωλήσεις, Υποστήριξη Πελατών) να παραμένουν ενεργοί στις θέσεις τους και στο μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας ως μειοψηφία.

Με ποιο τρόπο η Μύλοι Λούλη έχει εντάξει στο πεδίο των δραστηριοτήτων της το αντικείμενο της KENFOOD?

Θεωρούμε ότι η Μύλοι Λούλη μπορεί να υποστηρίξει την KENFOOD σε πολλά επίπεδα, όμως σε καμία περίπτωση δεν θέλουμε να επηρεάσουμε τις σχέσεις μας με τους πελάτες και την εμπειρία συνεργασίας που έχουν μαζί μας. Σε πρώτο βαθμό, η Μύλοι Λούλη παρέχει υποστήριξη στη KENFOOD σε επίπεδο διοίκησης και οργάνωσης (Marketing, Οικονομική Διαχείριση κλπ). Για αυτό το λόγο και το δίκτυο πωλήσεων και διανομής παραμένει ανεξάρτητο από τους Μύλους Λούλη. Προχωρώντας θα κοιτάμε όλο και περισσότερο να δούμε στοιχεία και δραστηριότητες που μπορούν να ενοποιηθούν με αποκλειστικό στόχο τη βελτίωση της ποιότητας και της συνεργασίας μας με τους πελάτες μας. Σε κάθε περίπτωση στόχος είναι να παραμείνουν οι δύο εταιρίες ανεξάρτητες σε επίπεδο λειτουργίας και να πετύχουμε τον μέγιστο βαθμό συνεργασίας μεταξύ των δύο.

Ποια είναι τα στοιχεία καινοτομίας που επιθυμείτε να φέρετε στην εταιρία?

Η εταιρία KENFOOD ήταν πάντοτε ιδιαίτερα καινοτόμα, για αυτό άλλωστε έχει καταφέρει τόσα χρόνια και ανταγωνίζεται επάξια εταιρίες του εξωτερικού, οι οποίες έχουν επενδύσει συγκριτικά με την KENFOOD, πολύ μεγαλύτερα ποσά στον τομέα της έρευνας και ανάπτυξης.

Θεωρώ πως η Μύλοι Λούλη με την τεράστια εμπειρία που έχει στο αλεύρι, το οποίο είναι και βασική πρώτη ύλη των μειγμάτων και με τις άρτιες εγκαταστάσεις της σε ποιοτικό έλεγχο, αίθουσες αρτοποίησης, σχολή αρτοποίησης και τεχνικής υποστήριξης, δίνει τη δυνατότητα στην KENFOOD να αναπτύξει ακόμη περισσότερο νέα και καινοτόμα προϊόντα. Θα έλεγα μεταφορικά – και σε όρους αρτοποίησης - ότι η KENFOOD είναι η μαγιά και η Μύλοι Λούλη η στόφα η οποία θα επιτρέψει στη μαγιά να αποδώσει τα μέγιστα.

Με αιχμή του δόρατος την καινοτομία, η KENFOOD είμαι σίγουρος πως θα συνεχίσει να εκπλήσσει ευχάριστα τους πελάτες μας με νέα, καινοτόμα και ποιοτικά προϊόντα.

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Πρόσφατα παρουσιάσατε τη νέα εταιρική ταυτότητα της KENFOOD μαζί με το νέο της λογότυπο, μιλήστε μας λίγο για αυτό.

Η KENFOOD έχει ένα όνομα πολύ εδραιωμένο στην Ελληνική αγορά μαζί με ένα λογότυπο το οποίο το συνοδεύει τα τελευταία 20 χρόνια. Έχοντας μεγάλο σεβασμό στο παλιό λογότυπο θέλαμε να σχεδιάσουμε κάτι το οποίο θα προσδίδει την εξέλιξη και την ανανέωση της KENFOOD πάντα σεβόμενοι το παρελθόν. Έτσι, κρατήσαμε το μπλε χρώμα, το οποίο και είναι εδραιωμένο στους πελάτες μας σαν το χρώμα της KENFOOD και επ' αυτού δουλέψαμε. Το σήμα που καταλήξαμε είναι αρκετά μοντέρνο, με απλές γραμμές. Αυτό που μας αρέσει ιδιαίτερα είναι ότι «παίζει» με το μυαλό του πελάτη και μπορεί να ερμηνευτεί με διάφορους τρόπους. Αν το κοιτάξει κάποιος προσεκτικά, μπορεί να διακρίνει από muffins μέχρι σκούφο μαγειρικής, ψωμί του τοστ, το άπειρο των λύσεων που προσφέρουμε αλλά και την ένωση των διαφορετικών υλικών που οδηγούν σε ένα τέλειο αποτέλεσμα. Το σήμα θέλαμε να είναι απλό και όμορφο, για αυτό και το όνομα KENFOOD είναι γραμμένο με απλή γραμματοσειρά και από κάτω υπογράφουμε με την ουσία της δραστηριότητας μας: «NUTRITION & BAKING SOLUTIONS", δηλαδή ότι δίνουμε λύσεις στους πελάτες μας για την αρτοποιία, την ζαχαροπλαστική και τη διατροφή.

Που πιστεύετε ότι η KENFOOD υπερτερεί έναντι του ανταγωνισμού της;

Πρώτον επιτρέψτε μου να πω πως σέβομαι τον ανταγωνισμό της KENFOOD και πως υπάρχουν πραγματικά αρκετές εταιρίες του χώρου μας οι οποίες είναι πραγματικά αξιόλογες. Θεωρώ όμως πως η KENFOOD φέρνει μερικά χαρακτηριστικά στον επαγγελματία πελάτη τα οποία είναι μοναδικά και τα οποία αρκετοί ανταγωνιστές μας δεν μπορούν να τα διεκδικήσουν. Καθώς είναι αρκετά, θέλω να αναφερθώ σε 3 βασικά.

Πρώτον, η KENFOOD είναι μια Ελληνική εταιρία, γεννημένη στη χώρα μας και με βασική μετοχική σύνθεση Ελλήνων μετόχων. Σε καμία περίπτωση δεν θέλουμε πίσω από την Ελληνική μας ταυτότητα να διεκδικήσουμε πωλήσεις – καθώς μόνο μέσω της ανώτερης ποιότητας και εξυπηρέτησης μπορείς να διεκδικήσεις τον πελάτη – απλά η KENFOOD είναι μια εταιρία που λόγω της ελληνικότητας της μπορεί να κάνει περήφανο κάθε Έλληνα επαγγελματία που χαίρεται να βλέπει Ελληνικές εταιρίες να προχωρούν μπροστά.

Δεύτερον, η KENFOOD έχοντας την παραγωγή της στην Ελλάδα είναι πάρα πολύ γρήγορη και ευέλικτη στο να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις των πελατών μας. Καθώς στο χώρο της KENFOOD δημιουργούνται αρκετά ειδικά προϊόντα για πελάτες με σεβαστούς όγκους, η KENFOOD έχει τη δυνατότητα να

Εργοστάσιο παραγωγής της KENFOOD στη Θήβα

παράγει και να παραδώσει ειδικό προϊόν μέσα σε μόλις 2 μέρες από παραγγελία. Αυτό ενδυναμώνεται περαιτέρω καθώς οι εκπρόσωποι πωλήσεων της εταιρίας είναι και τεχνικοί αρτοποίησης με αρκετή εμπειρία, οπότε μπορούν κατά την επίσκεψη τους να αξιολογήσουν το προϊόν που ζητάει ο πελάτης και επί τόπου να μιλήσουν με το εργοστάσιο παραγωγής, έτσι ώστε να δρομολογηθεί η σωστή παραγωγή.

Τρίτον, λόγω και της Μύλοι Λούλη, η KENFOOD είναι πολύ κοντά στις ελληνικές γεύσεις και απαιτήσεις των Ελλήνων καταναλωτών, οπότε μπορούμε γρήγορα και ουσιαστικά να αναπτύσσουμε προϊόντα που απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή και στην ελληνική γεύση. Βλέπουμε πληθώρα προϊόντων στην αγορά που δημιουργήθηκαν για διαφορετικούς λαούς, τα οποία πολλές φορές κυκλοφορούν ακόμη και με ξένα ονόματα, ενώ υπάρχει έλλειψη παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων. Η KENFOOD θέλει να δημιουργήσει καινοτόμα και εύγεστα προϊόντα που θα απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή και στην Ελληνική παράδοση.

Ποια είναι η προσέγγιση της εταιρίας σας όσον αφορά τη δραστηριότητα και την επέκταση της KENFOOD στις αγορές του εξωτερικού?

Τα προϊόντα της KENFOOD είναι ιδιαίτερα εξαγωγικά και σίγουρα περισσότερο από ότι είναι το αλεύρι καθώς πρόκειται για προϊόντα με προστιθέμενη αξία. Ήδη η KENFOOD εξάγει σε Ρωσία, Καζακστάν και Κύπρο έχοντας πολύ καλή παρουσία στις εν λόγω αγορές. Θα συνεχίσουμε να προσπαθούμε να αναπτύξουμε το κομμάτι της εξαγωγής στο μέλλον και είμαι σίγουρος πως θα πετύχουμε ιδιαίτερα ικανοποιητικά αποτελέσματα με βάση την ποιότητα μας.

Η «Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας» είναι αυτή τη στιγμή υπό σύσταση και μάλιστα τα πρώτα πιλοτικά σεμινάρια έχουν ξεκινήσει. Μιλήστε μας για το σκεπτικό με το οποίο δημιουργήσατε τη σχολή, τους μελλοντικούς σας στόχους και τη σχέση της Σχολής με τη Μύλοι Λούλη.

Καθώς είμαστε μέσα στο χώρο των αλεύρων και των πρώτων υλών, λαμβάναμε καθημερινά μηνύματα από τους πελάτες μας πως δεν υπάρχουν στην Ελλάδα επαρκείς σχολές οι οποίες να προσφέρουν τη δυνατότητα στους επαγγελματίες, γρήγορα και στοχευμένα, να αποκτούν γνώσεις πάνω σε συγκεκριμένα θέματα που αφορούν τη δουλειά τους. Αυτό το κενό φαινόταν ιδιαίτερα στα νέα παιδιά τα οποία πολλές φορές αναγκάζονται να πάνε στο εξωτερικό για να παρακολουθήσουν μαθήματα σε σχολές εκεί, με ιδιαίτερα υψηλό κόστος. Αυτή λοιπόν η «δίψα» για περαιτέρω εκπαίδευση πάνω στην αρτοποιία, σε συνδυασμό με τις τεράστιες αλλαγές και εξελίξεις που υπάρχουν στον κλάδος της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής τα τελευταία χρόνια, μας οδήγησε στο να δημιουργήσουμε τη σχολή.

Στη σχολή θα δίνονται σεμινάρια διάρκειας 8 - 14 ωρών το καθένα, τα οποία θα έχουν πολύ στοχευμένες ενότητες. Σκοπός είναι το επίπεδο να είναι υψηλό και να απευθύνεται σε επαγγελματίες κυρίως. Τα μαθήματα-σεμινάρια θα χωρίζονται σε τρεις βασικούς πυλώνες, την Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική, πρακτικά και θεωρητικά μαθήματα γύρω από ενότητες όπως τα προζυμένια ψωμιά, η γαλλική αρτοποιία, η αργή ωρίμανση κλπ, τη διοίκηση επιχειρήσεων αρτοποιείου, όπου θα παραδίδονται σεμινάρια όπως το marketing, κοστολόγηση κ.α. και τέλος την τεχνολογία τροφίμων, όπου θα παραδίδονται σεμινάρια όπως η διαχείριση Α' υλών και τα συστήματα ποιότητας.

Όντως, έχουμε ήδη ξεκινήσει τα πρώτα πιλοτικά σεμινάρια και σκοπός μας είναι από τον Ιανουάριο του 2016, να ανοίξουμε για το κοινό. Να σημειώσω πως κοινό της σχολής είναι όλοι όσοι εργάζονται στην παραγωγή ή στις πωλήσεις της βιοτεχνικής και βιομηχανικής αρτοποιίας. Το κόστος συμμετοχής στα σεμινάρια θα είναι το ελάχιστο δυνατό, με στόχο να καλύψει τα βασικά έξοδα της σχολής.

Τέλος, να πω ότι στόχος μας είναι, η σχολή να είναι ανεξάρτητη από τους Μύλους Λούλη και ο αποκλειστικός στόχος της είναι να ανεβάσει το θεωρητικό και πρακτικό επίπεδο της ελληνικής αρτοποιίας.

Άλλωστε η σχολή έχει μη κερδοσκοπικό χαρακτήρα, καθώς 50% των όποιων κερδών υπάρχουν, θα δίδονται σε φιλανθρωπικούς σκοπούς και το υπόλοιπο 50% θα επανεπενδύεται στη σχολή για αγορά εξοπλισμού και ανάπτυξή της.

KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Οι επιτυχημένες συνεργασίες εξελίσσονται...

KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | **T.** 210 56 15 410 | **F.** 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com

Βούτυρο: Νομοθεσία & ποιοτικά χαρακτηριστικά

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, email: info@foodconsultant.gr}

Εδώ και πάνω από 4.000 χρόνια το βούτυρο παίζει σημαντικό ρόλο στη διατροφή μας. Εκλεκτό τρόφιμο, πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες, μπορεί να καταναλωθεί με πολλούς διαφορετικούς τρόπους. Αναντικατάστατο στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, δίνει ξεχωριστή γεύση και απαλή υφή.

Photo by https://lanafit.wordpress.com

Οι προϋποθέσεις της νομοθεσίας για το βούτυρο

«Το βούτυρο ή βούτυρο γάλακτος αναφέρεται στο προϊόν το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μείγματος αυτών, είτε ως έχουν, είτε μετά από οξίνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο». Αυτός είναι ορισμός που δίνει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών για το βούτυρο.

Θα πρέπει να έχει τουλάχιστον 80% λιπαρά, υγρασία ως 16% και η ξηρή μη γαλακτική ύλη να είναι 2%. Την περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά θα τη δείτε στη συσκευασία, τις άλλες δύο παραμέτρους θα τις βρείτε στις προδιαγραφές του προϊόντος, που πρέπει πάντα να ζητάτε για όποιο τρόφιμο προμηθεύεστε. Το αλάτι δεν περιέχεται φυσικά στο βούτυρο. Σε κάποιες χώρες, σε παλαιότερες εποχές, προστέθηκε ως συντηρητικό και έκτοτε πέρασε στις συνήθειες του λαού και διατηρήθηκε σαν πρακτική. Στις περιπτώσεις που το βούτυρο έχει αλάτι, θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία. Το βούτυρο αυτό παράγεται από αγελαδινό γάλα και βρίσκει πολλές εφαρμογές, στη ζαχαροπλαστική, στην κουζίνα, στο πρωινό μας.

Το βούτυρο που έχει λιπαρά πάνω από 90% και μέγιστη υγρασία ως 1% είναι το παραδοσιακό τηγμένο βούτυρο γάλακτος. Παρασκευάζεται από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα και χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική σε παραδοσιακές συνταγές. Σε αυτό το προϊόν η αφαίρεση του επιπλέον νερού είχε ως σκοπό την αύξηση της διατηρησιμότητας του προϊόντος στα παλαιότερα χρόνια.

Υπάρχουν και άλλα προϊόντα, με μικρότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά που φέρουν διαφορετικές ονομασίες και όλα μαζί βρίσκονται κάτω από τη γενική κατηγορία των γαλακτικών λιπαρών υλών.

Είδη βουτύρου	
Αλατισμένο νωπό βούτυρο	σε αυτό προστίθεται «δια μαλάξεως» μαγειρικό αλάτι σε ποσοστό μέχρι 2%
Ημιαλατισμένο	περιέχει μαγειρικό αλάτι μέχρι 1%.
Τετηγμένο νωπό βούτυρο ή μαγειρικό βούτυρο	προϊόν που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου σε χαμηλή θερμοκρασία, έχει απαλλαγεί από την υγρασία και τις πρωτεϊνικές ύλες (1%)
Διορθωμένο βούτυρο	είναι βούτυρο ακατάλληλο για κατανάλωση λόγω ελαφριάς αλλοίωσης και το οποίο έγινε κατάλληλο μετά από ενδεδειγμένη επεξεργασία. Η επεξεργασία και η διάθεση στην κατανάλωση του διορθωμένου βουτύρου γίνεται πάντοτε υπό αγορανομικό έλεγχο.
Τυροβούτυρο ή τετηγμένο βούτυρο ή βούτυρο τυρογάλατος	λαμβάνεται από την πίεση του θερμού πήγματος του τυρού το οποίο είναι απαλλαγμένο από νερό και από πρωτεϊνικές ύλες και το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά χαρακτηριστικά με το τετηγμένο βούτυρο γάλατος

Μέθοδος παραγωγής και ποιοτικά χαρακτηριστικά

Για την παρασκευή του βουτύρου, το γάλα ή η κρέμα υποβάλλονται σε έντονο και παρατεμένο χτύπημα (απόδαρση), ώστε τα λιποσφαίρια να συνενωθούν προς μεγαλύτερους σχηματισμούς και τελικά να συσσωματωθούν σε στερεά μορφή.

Κατά την παρασκευή του βουτύρου γίνεται αναστροφή του αρχικού γαλακτώματος από «λίπος σε διασπορά σε συνεχή υδατική φάση» σε « νερό σε διασπορά σε συνεχή λιπαρή φάση».

Έτσι παρασκευάζεται το βούτυρο χωρίς οξίνιση. Το βούτυρο αυτό ονομάζεται sweet cream butter και είναι δημοφιλές στην Αμερική. Έχει ανεπιτήδευτο άρωμα και ελαφριά γεύση.

Στην Ευρώπη το βούτυρο παρασκευάζεται από κρέμα η οποία έχει υποστεί οξίνιση πριν την απόδαρση με την επίδραση καλλιέργειας και ονομάζεται sour cream butter ή cultured butter.

Κατά την διαδικασία αυτή παράγεται μεταξύ άλλων διακετύλιο που δίνει στο τελικό προϊόν ένα χαρακτηριστικό έντονο άρωμα. Επίσης παράγεται γαλακτικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η πικάντικη (tangy) γεύση του. Η καλλιέργεια που περιέχει βοηθάει στην πέψη. Το βούτυρο αυτό μπορεί να έχει μεγαλύτερο χρόνο ζωής από το προηγούμενο.

Ποια ποιοτικά χαρακτηριστικά πρέπει να προσέξουμε στο προϊόν που προμηθευόμαστε

Τα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του βουτύρου είναι η υφή του (texture), η σκληρότητα, το χρώμα, το άρωμα και η γεύση. Πολύ σημαντικό ρόλο για την ποιότητα του βουτύρου παίζει η περιοχή, οι κλιματολογικές συνθήκες, η εποχή, η διατροφή και οι συνθήκες διαβίωσης των παραγωγικών ζώων. Το βούτυρο από γάλα που προέρχεται από ζώα ελευθέρας βοσκής έχει πολύ μεγάλη διαφορά σε σχέση με αυτό που παράγεται από σταβλισμένα ζώα.

Το γάλα που παράγεται όταν τα ζώα τρέφονται με πράσινη τροφή, δηλαδή κατά την θερινή περίοδο και εφόσον πρόκειται για ζώα που βόσκουν ελεύθερα, έχει διαφορετική σύσταση ως προς τα λιπαρά του σε σχέση με αυτό που προέρχεται από ζώα που τρέφονται με ξηρή τροφή, δηλαδή σταβλισμένα ζώα και κατά τους χειμερινούς μήνες. Έτσι το θερινό γάλα δίνει βούτυρο πιο μαλακό ως προς την υφή του.

Το χρώμα του βουτύρου κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο μέχρι ζωηρό κίτρινο χρώμα και εξαρτάται κυρίως από την διατροφή των ζώων. Αγελάδες που βόσκουν ελεύθερα στο λιβάδι θα δώσουν πιο κίτρινο βούτυρο από σταβλισμένα ζώα. Το χρώμα αυτό οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα του προϊόντος σε β-καροτένιο (είναι η προβιταμίνη Α) που βρίσκεται στα πράσινα φυτά. Σε κάθε περίπτωση το χρώμα θα πρέπει να είναι ομοιόμορφο και χωρίς κηλίδες.

Το βούτυρο από αγελαδινό γάλα όταν είναι φρέσκο έχει υπέροχο άρωμα. Δυστυχώς είναι ένα προϊόν που μπορεί να έχει μεγάλο χρόνο ζωής, ιδίως όταν έχει περάσει και από την διαδικασία της κατάψυξης.

Ζητήστε να μάθετε από τον προμηθευτή σας την ημερομηνία παραγωγής (δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή της επί της συσκευασίας) και εξασφαλίστε πιο φρέσκο προϊόν. Θα διαπιστώσετε την διαφορά.

Η σύσταση του βουτύρου

Το βούτυρο στοχοποιήθηκε, συνδέθηκε με καρδιαγγειακά νοσήματα και αντικαταστάθηκε από ανάλογα φυτικά προϊόντα

Μέση σύσταση βουτύρου ανά 100 γραμμάρια		
Ενέργεια	3.060kJ/ 744kcal	
Λιπαρά εκ των οποίων	82,2 g.	
- κορεσμένα	68,68 g.	
- μονοακόρεστα	20,91 g.	
- πολυακόρεστα	2,83 g.	
- trans λιπαρά	2,87 g.	
- χοληστερόλη	0,21 g.	
- φυτοστερόλη	4 mg.	
Υδατάνθρακες	0,6 g.	
Σάκχαρα	0,6 g	
Πρωτεΐνη	0,6 g.	
Αλάτι	0,02 g. (το ανάλατο)	
Βιταμίνη A	958 μg.	120% της ΗΠΠ[1]
Βιταμίνη D	0,9 mg.	18% της ΗΠΠ
Βιταμίνη E	1,85 mg.	15% της ΗΠΠ
Ιώδιο	38 μg.	25% της ΗΠΠ

[1] Ημερήσια Προσλαμβανόμενη Ποσότητα

Οι παραπάνω τιμές είναι μέσες τιμές από δείγματα βουτύρου Μεγ. Βρετανίας, Ιρλανδίας, Γαλλίας, Νέας Ζηλανδίας και προέρχονται από το αρχείο «The Composition of Foods integrated dataset», Food Standard Agency της Μεγάλης Βρετανίας.

λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του σε κορεσμένα λιπαρά οξέα. Όμως το βούτυρο είναι μια θρεπτική τροφή που αν καταναλωθεί με μέτρο μπορεί να προσφέρει στον οργανισμό μας ωφέλιμα στοιχεία.
Το βούτυρο περιέχει απαραίτητα λιπαρά οξέα, δηλαδή λιπαρά που ο οργανισμός χρειάζεται, αλλά δεν μπορεί να τα βιοσυνθέσει και χρειάζεται να τα πάρουμε από την διατροφή μας. Είναι τα ω-3 και ω-6 λιπαρά, γνωστά σε όλους μας για τις ευεργετικές τους ιδιότητες. Περιέχει συζευγμένο λινολεϊκό οξύ που συμβάλλει στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού και στο οποίο αποδίδουν αντικαρκινικές ιδιότητες. Επίσης περιέχει μικρό ποσοστό φυτοστερολών, που μειώνουν την χοληστερόλη στο αίμα. Αποτελεί καλή πηγή βιταμίνης D, E και Ιωδίου, ενώ έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη A.

Μικρές συμβουλές:

- Ζητήστε από τον προμηθευτή σας την προδιαγραφή.
- Ρωτήστε την ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος που θα προμηθευτείτε.
- Ενημερωθείτε για τη χώρα προέλευσης και τις συνθήκες διαβίωσης των γαλακτοπαραγωγών ζώων.
- Το βούτυρο απορροφά εύκολα οσμές από το περιβάλλον, για αυτό διατηρείστε το καλά κλεισμένο σε ψυκτικό θάλαμο απαλλαγμένο από ξένες και δυσάρεστες οσμές.

foodconsultant.gr

for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση

σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για την 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 επιχείρησης σας στον 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 κα ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά την 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 στον 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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΤΕΧΝΙΚΑ

Το ψωμί σίκαλης και τα διατροφικά του πλεονεκτήματα

Γεώργιος Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη Μελέτη Και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων}

Στο σάντουιτς του πρωινού, στο σνακ του γραφείου, στο απογευματινό σας γεύμα, δοκιμάστε λίγο ψωμί σίκαλης. Ο λόγος; Σύμφωνα με σουηδούς ερευνητές, το ψωμί σίκαλης στη διατροφή φέρνει το αίσθημα κορεσμού. Η εξήγηση γι' αυτό, είναι ότι η σίκαλη είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, δημιουργώντας πιο αργούς ρυθμούς στην πέψη. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την καταπολέμηση της πείνας και κατ' επέκταση τη χαμηλότερη πρόσληψη θερμίδων.

Η σίκαλη είναι σιτηρό και πιστεύεται ότι προέρχεται από την κεντρική Ασία από άγρια χόρτα ή από μία άγρια σίκαλη που βρέθηκε στη Συρία, την Αρμενία και το Ιράν. Η σίκαλη είχε θεωρηθεί ως ένα κατώτερο σιτηρό και εξετάσθηκε από τον ρωμαίο συγγραφέα και φιλόσοφο Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, ο οποίος ισχυριζόταν ότι ήταν τρόφιμο που απλά απέτρεπε την πείνα. Οι σπόροι σικάλεως έχουν το ίδιο σχήμα με τους σπόρους του σιταριού και μπορούν να χρησιμοποιούνται ολόκληροι, σπασμένοι ή αλεσμένοι, όπως η βρώμη, αλλά γενικά όταν αλεστούν το αποτέλεσμα μοιάζει με το αλεύρι.

Το αλεύρι σίκαλης κυκλοφορεί σε διάφορες ποικιλίες. Η ανοικτόχρωμη σίκαλη έχει υποστεί επεξεργασία κατά την οποία αφαιρείται το πίτουρο. Η σκουρόχρωμη σίκαλη διατηρεί τα περισσότερα από τα πίτουρα και τα φύτρα. Είναι μια καλή πηγή μαγνησίου, ιχνοστοιχείων, φολικού οξέος, θειαμίνης και νιασίνης. Το αλεύρι σίκαλης διατηρεί περισσότερο τα θρεπτικά του συστατικά από το αλεύρι σιταριού.

Η χρησιμότητα της σίκαλης

Μεγάλο μέρος της παγκόσμιας παραγωγής σίκαλης χρησιμοποιείται για τη διατροφή των ανθρώπων, γιατί από το αλεύρι της παράγεται ψωμί. Το ψωμί της σίκαλης ή αλλιώς βρίζας, είναι βαρύ, έχει χρώμα σκούρο και υπόπικρη γεύση, είναι όμως πολύ θρεπτικό και αρεστό από πολλούς. Συχνά παρασκευάζεται ψωμί από μίγμα αλεύρου σίκαλης και αλεύρου σιταριού (σε αναλογία 25-50%). Το ψωμί από σίκαλη χρησιμοποιείται πολύ από τους διαβητικούς.

Εκτός από το ψωμί, το αλεύρι σίκαλης χρησιμοποιείται, πολλές φορές αυτούσιο, για την παρασκευή μπισκότων, νιφάδων και άλλων σκευασμάτων. Ο καρπός της σίκαλης χρησιμοποιείται επίσης για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών, όπως μπύρα, ουίσκι, κ.ά.

Σημαντικό μέρος της παγκόσμιας παραγωγής σίκαλης χρησιμοποιείται για τη διατροφή των ζώων, αναμεμιγμένος με καρπούς άλλων σιτηρών, σε συνηθισμένη αναλογία 1:3, επειδή είναι άγευστος και δύσκολος στη μάσηση.

Το άχυρο της σίκαλης έχει μικρή θρεπτική αξία και χρησιμοποιείται κυρίως για στρωμνή των ζώων. Ολόκληρα τα στελέχη της χρησιμοποιούνται για την κατασκευή υδατοστεγών στεγάστρων ποιμνιοστασίων και άλλων χωρικών κατασκευών, γιατί δε σαπίζουν εύκολα λόγω της σύστασής τους και μπορεί να διατηρηθούν για μακρύ χρονικό διάστημα.

Τα θρεπτικά συστατικά της σίκαλης

Η σίκαλη είναι πλούσια σε φυτικές ίνες (περιέχει 4 φορές περισσότερες φυτικές ίνες από το λευκό ψωμί) που βοηθούν στην καλή λειτουργία του εντέρου, στη μείωση των επιπέδων της χοληστερόλης καθώς και στη διατήρηση σταθερών επιπέδων σακχάρου στο αίμα.

Επίσης περιέχει τη διπλάσια ποσότητα μαγνησίου από το λευκό ψωμί, το οποίο σύμφωνα με έρευνες έχει αντικαταθλιπτική δράση. Είναι επίσης μια πολύ καλή πηγή φωσφόρου, μαγγανίου και πρωτεϊνών. Είναι επίσης πλούσια πηγή φυτοοιστρογόνων τα οποία δρουν ως αντιοξειδωτικά. Τέλος, είναι πλούσια σε σίδηρο, ψευδάργυρο, ασβέστιο καθώς και βιταμίνες της ομάδας Β.

Μια συνοπτική ανάλυση των θρεπτικών συστατικών μπορεί να βρεθεί σε μια Διατροφική Βάση Δεδομένων, όπου το τρόφιμο αυτό μπορεί να προστεθεί σε ένα σχεδιασμό διαιτολογίου. Στον πίνακα 1 φαίνεται η θρεπτική αξία ανά 100 γραμμάρια σίκαλης.

Πίνακας 1: Θρεπτική αξία Σίκαλης

Συστατικά Σίκαλης	Θρεπτική αξία (ανά 100 γρ.)
Ενέργεια	1414 kj (338 kcal)
Υδατάνθρακες	75,86 γρ
Φυτικές ίνες	75,86 γρ
Λίπος	1,63 γρ
Πρωτεϊνη	10,34 γρ
Βτιαμίνη Α	11 IU
Θειαμίνη (Β1)	0,316 mg
Ριβοφλαβίνη (Β2)	0,251 mg
Νιασίνη (Β3)	4,270 mg
Παντοθενικό οξύ (Β5)	1,456 mg
Βιταμίνη Β6	0,294 mg
Φολικό οξύ (Β9)	38 μg
Βιταμίνη Ε	0,85 mg
Βιταμίνη Κ	5,9 μg
Ασβέστιο	24 mg
Σίδηρος	2,63 mg
Μαγνήσιο	110 mg
Φώσφορος	332 mg
Κάλιο	510 mg
Νάτριο	2 mg
Ψευδάργυρος	2,65 mg
Μαγγάνιο	2,577 mg

Τα οφέλη της σίκαλης στην υγεία

Σίκαλη για τη Μείωση της Χοληστερόλης: Σε μια μελέτη διάρκειας 4 εβδομάδων από 18 άνδρες και 22 γυναίκες που κατανάλωναν τυχαία ψωμί από σίκαλη και σιτάρι, βγήκε το συμπέρασμα ότι το ψωμί σικάλεως στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες είναι μια αποτελεσματική και πρακτική μέθοδος για τη μείωση των επιπέδων της LDL χοληστερόλης στους άνδρες. Μια άλλη μελέτη έδειξε ότι τα επίπεδα χοληστερόλης ήταν σημαντικά υψηλότερα μετά από μια δίαιτα χαμηλή σε φυτικές ίνες από ότι μετά από μια δίαιτα υψηλή σε φυτικές ίνες.

Σίκαλη για πρόληψη των καρδιαγγειακών παθήσεων: Η κατανάλωση ψωμιού από σίκαλη ή αλλιώς ψωμιού σικάλεως σχετίζεται με χαμηλότερο κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακής

νόσου και η υψηλότερη πρόσληψη δημητριακών για πρωινό συνδέεται με χαμηλότερο κίνδυνο καρδιακής ανεπάρκειας. Έχει επίσης παρατηρηθεί, ότι οι ηλικιωμένοι αυξάνοντας την κατανάλωση διαιτητικών ινών στα δημητριακά πρωινού έχουν χαμηλό κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακής νόσου.

Σίκαλη για πρόληψη του καρκίνου: Η σίκαλη στη διατροφή σχετίζεται με αυξημένη εντερολακτόνη πλάσματος, το οποίο αποτελεί εντερολιγνάνη (λιγνάνες θηλαστικών) που σχηματίζεται από την εντερική μικροχλωρίδα μετά την κατανάλωση λιγνάνων φυτών. Οι λιγνάνες (lignans) είναι φυσικά συστατικά των φυτών που βρίσκονται στη σίκαλη και σε άλλα τρόφιμα, όπως ο λιναρόσπορος. Η εντερολακτόνη μπορεί δυνητικά να μειώσει τον κίνδυνο ορισμένων μορφών καρκίνου. Η εντερολακτόνη και η εντεροδιόλη, μια άλλη λιγνάνη που προέρχεται από τη σίκαλη και άλλα τρόφιμα, έχει αποδειχθεί ότι μειώνουν τις πιθανότητες ανάπτυξης μαστικών όγκων, όγκων του παχέος εντέρου αλλά και αναστέλλει την ανάπτυξη των καρκινικών κυττάρων. Οι φυτικές ίνες στη σίκαλη μπορούν επίσης να μειώσουν τον κίνδυνο καρκίνου του παχέος εντέρου λόγω της βελτίωσης της λειτουργίας του εντέρου.

Σίκαλη για το διαβήτη: Τα προϊόντα σικάλεως παράγουν, κατά κανόνα, θετικό προφίλ της γλυκόζης του αίματος μετά από ένα γεύμα, με χαμηλή και σταθερή την ανταπόκριση της γλυκόζης του αίματος. Τα προϊόντα σικάλεως επίσης, μπορούν να προκαλέσουν μείωση της ανταπόκρισης στην ινσουλίνη σε σύγκριση με το λευκό σιτάρι, προκαλούν υψηλό κορεσμό μετά το γεύμα και μείωση της ενεργειακής πρόσληψης σε μεταγενέστερο γεύμα. Σε μια μελέτη στο Τμήμα Κλινικής Διατροφής στη Φινλανδία, μεταγευματικά (ο χρόνος μετά από κάθε γεύμα) η ανταπόκριση της ινσουλίνης στην κατανάλωση ψωμιού σικάλεως ήταν σημαντικά χαμηλότερη από την ανταπόκριση στο εξευγενισμένο ψωμί ολικής αλέσεως. Το πλάσμα της γλυκόζης και της ινσουλίνης είναι χαμηλότερο μετά από μια υψηλή διατροφή φυτικών ινών σε σύγκριση με μια δίαιτα χαμηλή σε φυτικές ίνες.

Σίκαλη για την εμμηνόπαυση: Οι λιγνάνες ενεργούν ως φυτοοιστρογόνα (χημικές ουσίες των φυτών που μιμούνται τα οιστρογόνα) καθώς επίσης και ως αντιοξειδωτικά. Λόγω της οιστρογονικής ιδιότητας των λιγνανών, βοηθούν στη μείωση της έξαψης και της κολπικής ξηρότητας σε μεμμηνοπαυσιακές γυναίκες και σε κάποιο βαθμό μπορεί να αναστείλουν την οστεοπόρωση. Επίσης, η διατροφική πρόσληψη φυτικών ινών στα δημητριακά και στα ολικής αλέσεως προϊόντα συνδέεται με λιγότερη ανάπτυξη της στεφανιαίας αθηροσκλήρωσης σε μεμμηνοπαυσιακές γυναίκες με στεφανιαία νόσο.

Σίκαλη για την υγεία του πεπτικού συστήματος: Τρόφιμα ολικής αλέσεως, όπως προϊόντα με σίκαλη παρέχουν σημαντικά οφέλη για την υγεία του πεπτικού συστήματος. Οι φυτικές ίνες από τη σίκαλη φαίνεται να είναι πιο αποτελεσματικές από ότι το σιτάρι, στη γενική βελτίωση της υγείας του πεπτικού συστήματος. Μια μελέτη σε ζώα έχει δείξει «υγρά περιττώματα και σημαντική ενίσχυση της παραγωγικότητας του εντέρου» με μια

δίαιτα πλούσια σε σίκαλη, σε αντίθεση με μια διατροφή σιταριού. Πλήρες γεύμα με ψωμί σικάλεως έχει αποδειχθεί ότι αυξάνει σημαντικά την παραγωγή κοπράνων και τη συχνότητα περιττωμάτων σε σύγκριση με ψωμί ολικής αλέσεως τόσο στις γυναίκες όσο και στους άνδρες.

Σίκαλη για την απώλεια βάρους: Μελέτες δείχνουν ότι τα προϊόντα σικάλεως προωθούν υψηλότερο αίσθημα κορεσμού μετά το γεύμα, και προκαλούν μείωση της ενεργειακής πρόσληψης σε μεταγενέστερο γεύμα.

Σάντουιτς με ψωμί σίκαλης

Το σάντουιτς με ψωμί σίκαλης είναι ένα ιδανικό και υγιεινό σνακ που θα πρέπει να διαθέτουν στη γκάμα των προϊόντων τους όλοι οι επαγγελματίες. Ειδικά αν συνδυαστεί με τυρί χαμηλών λιπαρών όπως είναι το ανθότυρο και με διάφορα λαχανικά (μαρούλι, τομάτα, καρότο κ.λ.π.) το αποτέλεσμα είναι ένα γευστικό, θρεπτικό, χορταστικό και υγιεινό, με πολλαπλά οφέλη για τον οργανισμό, κολατσιό.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία **2.** Ewa Pejcz, Zygmunt Gil, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Małgorzata Półtorak, Aleksandra Romanowska. Effect of technological process on the nutritional quality of naked barley enriched rye bread. Journal of Cereal Science, Volume 65, September 2015, Pages 215-219 **3.** www.diatrofi.gr

design kinks

Μετσοβίτικη Τυλιχτή

Τυρόπιτα με soft ζύμη σφολιάτας σκεπαστή, τυλιγμένη περίτεχνα στο χέρι, με γέμιση καπνιστού τυριού Μετσοβόνε Π.Ο.Π. που λιώνει στο στόμα και τραγανή τυρένια κρούστα στη ζύμη.
Γιατί τα Ελληνικά τυριά είναι τα καλύτερα!

Δωρικόν
προϊόντα ζύμης
από το 1970

Τηλ. Κέντρο: 210 99 59 940

www.dorikon.gr

Μεγ. Αλεξάνδρου 4 & Παρμενίωνος 8, 174 56 Άλιμος, info@dorikon.gr | exports@dorikon.gr

ISO 22000 TÜV NORD TÜV HELLAS SYSTEM CERTIFICATION

Η νομοθεσία για τα κυλικεία

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, email: info@foodconsultant.gr}

Συνήθως ο χώρος εργασίας των κυλικείων είναι περιορισμένος. Όμως οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για διάθεση ασφαλών τροφίμων είναι αυτές που ισχύουν για όλους τους χώρους μαζικής εστίασης. Γίνεται δε ειδική αναφορά στα σχολικά κυλικεία. Η διασφάλιση της υγιεινής μπορεί να γίνει απλή υπόθεση αν τηρηθούν κάποια βασικά βήματα.

Photo by http://www.talcmag.gr

1) Όροι και προϋποθέσεις για τη λειτουργία βάσει της υγειονομικής διάταξης 96967/2012

Τα κυλικεία κατατάσσονται στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, που είναι «…όλες οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε πελάτες κάθε είδους τρόφιμα ή ποτά…». Υποχρεούνται να έχουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις διαδικασίες της ΥΔ96967/2012. Οφείλουν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαραίτητη ευελιξία όπως προβλέπεται από το άρθρο 5, παράγραφος 5 του Κανονισμού 852/2004, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.

Βάσει του εν λόγω άρθρου, τα κυλικεία ανήκουν στην 1η κατηγορία, δηλαδή επιχειρήσεις στις οποίες λαμβάνουν χώρα μόνο χαμηλού κινδύνου απλές διεργασίες, ενώ απευθύνονται σε μικρό μέρος πληθυσμού. Στις επιχειρήσεις αυτές η ανάγκη τήρησης αρχείων περιορίζεται στα ουσιώδη για την ασφάλεια των τροφίμων. Πρέπει να εξασφαλίζεται η διενέργεια της απαραίτητης επιτήρησης (και όπου είναι δυνατόν η τήρηση αρχείων) όταν π.χ. πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα. Στην περίπτωση αυτή ουσιαστικής σημασίας είναι η επιτήρηση των θερμοκρασιών και όπου χρειάζεται, ο έλεγχος της ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού ψύξης. Στην περίπτωση διαδικασιών οπτικής επιτήρησης υπάρχει η δυνατότητα περιορισμού της ανάγκης τήρησης αρχείου μόνο για μέτρηση όπου διαπιστώνεται μη συμμόρφωση (π.χ. αδυναμία του εξοπλισμού να τηρεί τη σωστή θερμοκρασία). Τα αρχεία μη συμμόρφωσης πρέπει να περιλαμβάνουν τις διορθωτικές ενέργειες.

2) Ικανοποίηση απαιτήσεων κανόνων υγιεινής βάσει του Κανονισμού 852/2004

2.1 Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής

Το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα είναι δυνατόν να αποτελεί μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και για αυτό θα πρέπει να εκπαιδευτεί σε κανόνες υγιεινής. Η εκπαίδευση του προσωπικού, πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση (Κοινή Υπ.Απόφαση 486/ΦΕΚ 1219 Β' 4.10.2000), αυξάνει την υπευθυνότητα στην εργασία.

2.2 Κανόνες υγιεινής

Βασική αρχή είναι η καθαριότητα. Εκτός του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης που πρέπει να εφαρμόζεται και να παρακολουθείται. Επιπλέον, η υποδομή θα πρέπει να είναι κατάλληλη έτσι ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικός καθαρισμός (διαρρύθμιση και υλικά κατασκευής). Για τον σκοπό αυτό η τακτική συντήρηση των χώρων και του εξοπλισμού είναι απαραίτητη. Η σωστή οργάνωση του χώρου και της εργασίας σας, βοηθάει όχι μόνο στην απρόσκοπτη ροή των εργασιών αλλά και στην τήρηση της τάξης και της καθαριότητας. Τα καθαριστικά και απολυμαντικά να φυλάσσονται σε ξεχωριστά ερμάρια.

Οι χώροι τροφίμων σχεδιάζονται και κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών και ζώων. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισης τους. Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται η είσοδος κατοικίδιων ζώων. Εξαίρεση αποτελούν οι σκύλοι - συνοδοί ατόμων με ειδικές ανάγκες.

Οι χώροι παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών κατά την επεξεργασία των τροφίμων. Η ύπαρξη φυσικού ή μηχανικού εξαερισμού είναι απαραίτητη όχι μόνο για την επίτευξη του σκοπού αυτού, αλλά και για την απομάκρυνση οσμών, καπνών, ατμών και υγρασίας. Είναι απαραίτητο να υπάρχει νιπτήρας, αν είναι δυνατόν ποδοκίνητος ή με φωτοκύτταρο, με παροχή κρύου, αλλά και ζεστού νερού, με υγρό σαπούνι με απολυμαντικό και δυνατότητα για το σκούπισμα των χεριών .

Τα απορρίμματα τροφίμων και άλλα απορρίμματα να απομακρύνονται όσο το δυνατόν πιο συχνά και σε κάθε περίπτωση στο τέλος της εργάσιμης ημέρας. Οι περιέκτες στους οποίους εναποτίθενται μέχρι την απομάκρυνση τους θα πρέπει να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα.

Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση, οφείλει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου. Το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το πόσιμο νερό. (Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986).

Για το προσωπικό απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, ενώ είναι υποχρεωτικό όλοι όσοι ασχολούνται με τα τρόφιμα να έχουν προμηθευτεί βιβλιάριο υγείας. Οποιοσδήποτε εργαζόμενος πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα, απέχει από την εργασία του.

Τέλος, το κάθε τρόφιμο φυλάσσεται στη σωστή θερμοκρασία. Τα είδη ψυγείου στους 1-5°C και τα ζεστά έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα σε θερμοκρασία άνω των 60°C.

Αυτά είναι μόνο κάποια από τα απαραίτητα μέτρα για την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

Τα ευπαθή τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση που βρίσκονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 5ºC και 60ºC:	
Αν παραμείνουν:	Τότε πρέπει:
Έως 2 ώρες	Να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο
Από 2 έως 4 ώρες	Να καταναλωθούν άμεσα (απαγορεύεται η ψύξη τους)
Πάνω από 4 ώρες	Να απορρίπτονται (απαγορεύεται να καταναλωθούν ή να ψυχθούν)

3) Αρχεία επιχειρήσεων τροφίμων

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών βάσει του κανονισμού ΕΕ 852/2004:

• Αρχείο προσωπικού: περιέχει αντίγραφα κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας και εκπαίδευσης προσωπικού κ.ά.

• Αρχείο νερού: περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται, αποτελέσματα δειγματοληψίας.

• Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης: περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά.

• Αρχεία απεντόμωσης μυοκτονίας: περιέχει το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, κάτοψη της επιχείρησης όπου απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί, κ.ά.

• Αρχείο θερμοκρασιών: περιέχει όλα τα στοιχεία παρακολούθησης ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων.

• Αρχείο πρώτων υλών και προμηθευτών: αναφέρονται οι προμηθευτές της επιχείρησης, απαιτούμενα στοιχεία για την ιχνηλασιμότητα, κ.άλ.

Τρόφιμα που επιτρέπεται να προσφέρονται στα σχολικά κυλικεία
Σάντουιτς και τοστ με τυρί. Η προσθήκη φρέσκου βουτύρου και εποχιακών λαχανικών (ντομάτα, μαρούλι) είναι προαιρετική.
Ψωμί και απλά αρτοσκευάσματα (φρυγανιές, αρτίδια, κουλούρια, φραντζολάκια, λαγάνες, παξιμάδια).
Σταφιδόψωμο σε ατομική συσκευασία.
Τυρόπιτα ή σπανακόπιτα.
Τυριά.
Γάλα σε ατομική συσκευασία.
Γιαούρτι "παντός" τύπου (χωρίς συνθετικές, γλυκαντικές και χρωστικές ύλες). Επιτρέπονται με φρούτα, φρυγανιές, δημητριακά και ξηρούς καρπούς.
Φρούτα εποχής πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.
Φυσικοί χυμοί φρούτων με περιεκτικότητα χυμού 100%.
Ξηροί καρποί σε μικρή συσκευασία.
Τσάι και λοιπά αφεψήματα.
Καφές (μόνο για το προσωπικό του σχολείου).

4) Σχολικά κυλικεία – Ιδιαιτερότητες

Η ασφάλεια των τροφίμων αποκτά ιδιαίτερη σημασία όσον αφορά τις πιο ευαίσθητες ομάδες του πληθυσμού, όπως είναι τα παιδιά. Η νομοθεσία που διέπει τη λειτουργία των κυλικείων είναι η Κοινή Υπ.Απόφαση 487 (ΦΕΚ1219Β, 4-10.2000) σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, η Υγειονομική Διάταξη Α1β/8577/83 (ΦΕΚ 526/83 τ.Β') και η Υπουργική Απόφαση Α2Ε/οικ. 1653 (ΦΕΚ 563/98τ.Β΄). Από τον ΕΦΕΤ έχει εκπονηθεί οδηγός υγιεινής ειδικά για τα σχολικά κυλικεία. Οι υπεύθυνοι για τις υπηρεσίες διατροφής στα σχολικά κυλικεία οφείλουν τα τηρούν σχολαστικά όλες τις απαιτήσεις.

Πέραν αυτών, έχει καταρτιστεί κατάλογος των τροφίμων που επιτρέπεται να προσφέρονται στα σχολικά κυλικεία. Στόχος είναι η υιοθέτηση από τα παιδιά σωστών διατροφικών επιλογών για την καταπολέμηση της παιδικής παχυσαρκίας και την καλυτέρευση της Δημόσιας Υγείας. Και αυτό, διότι οι κοινωνίες θα πρέπει να ξεκινούν όλες τους τις δράσεις και πολιτικές στρατηγικές από το κομμάτι τους που βρίσκεται στην αφετηρία της και αυτό είναι τα παιδιά. Με την καθιέρωση του καταλόγου αυτού επιτυγχάνεται:

• Προσθήκη τροφίμων με προδιαγραφές και έμφαση σε μειωμένο κορεσμένο λίπος και αλάτι.

• Περιορισμό των trans λιπαρών και των θερμίδων.

• Αφαίρεση κατά το δυνατόν προσθέτων, γλυκαντικών και χρωστικών.

NIKIFORIDIS FOODS

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ

ΤΗΛ. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ 210-2409159

ΚΥΠΡΟΥ 59 ΑΧΑΡΝΑΙ (www.nikiforidisfoods.com)

Εφαρμογές ψύξης και κατάψυξης στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική αλεύρου

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική αλεύρου είναι ένας τομέας που βρίσκει μεγάλη εφαρμογή στη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών, τόσο για την παράταση της ζωής των προϊόντων της, όσο και για την επιμήκυνση της φρεσκότητας αυτών. Αυτό όμως που επισημαίνεται είναι ότι, για να σχεδιαστεί αυτή η χρήση των χαμηλών θερμοκρασιών, πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν κάποιες ιδιαιτερότητες που παρουσιάζονται.

Οι ιδιαιτερότητες αυτές σχετίζονται με:
α. τη σύνθεση των προϊόντων
β. τη δομή των προϊόντων
γ. τον τρόπο παρασκευής τους
δ. παραμέτρους οι οποίοι σχετίζονται με την εξέλιξη διάφορων φυσικοχημικών αλλαγών
Στους πίνακες 1 και 2, φαίνεται αντίστοιχα η διάρκεια ζωής προϊόντων σε ψύξη και η διάρκεια ζωής προϊόντων σε κατάψυξη.

Προϊόντα αρτοποιίας που διογκώνονται με μαγιά

Η χρησιμοποίηση χαμηλών θερμοκρασιών στην αρτοποιία αναδεικνύεται όλο και περισσότερο σε ένα σπουδαίο εργαλείο για τους αρτοποιούς. Ειδικά για τα προϊόντα μαγιάς έχουν αναπτυχθεί σημαντικές τεχνολογικές εφαρμογές, όπως αυτή της διακεκομμένης ωρίμανσης. Η διακεκομμένη ωρίμανση των ζυμαριών μαγιάς μπορεί να επιτευχθεί με την εφαρμογή δύο διαφορετικών τεχνολογιών: με την τεχνολογία της διακεκομμέ-

νης ωρίμανσης με χρήση ψύξης (ζυμάρια μαγιάς) και με την τεχνολογία της διακεκομμένης ωρίμανσης με χρήση κατάψυξης (ζυμάρια μαγιάς).

Τεχνολογία διακεκομμένης ωρίμανσης με χρήση ψύξης (ζυμάρια μαγιάς)

Η ανάπτυξη της τεχνολογίας της διακεκομμένης ωρίμανσης των ζυμαριών με ψύξη πριν από το τελικό φούσκωμα έχει σκοπό την ελαχιστοποίηση (ή και απαλοιφή) της ανάγκης για νυχτερινή εργασία τόσο στα βιοτεχνικά, όσο και στα βιομηχανικά αρτοποιεία. Σημαίνει δηλαδή θεαματική βελτίωση των συνθηκών εργασίας, αλλά και μείωση του κόστους.

Σύμφωνα με την παραπάνω τεχνολογία, τα ζυμάρια, μετά την παρασκευή τους με κάποια από τις συνήθεις τεχνικές αρτοποίησης και την τοποθέτησή τους σε φόρμες, λαμαρίνες ή τελάρα για το τελικό φούσκωμα, εισάγονται σε ειδικούς ψυκτικούς θαλάμους (retarders) με μεγάλη ψυκτική ικανότητα (τα ζυμάρια πρέπει να φθάσουν στη θερμοκρασία διατήρησης υπό αναστολή της ζύμωσης μέσα σε μιάμιση ώρα), υψηλή (~85%) και σταθερή υγρασία και καλή κυκλοφορία αέρα με περιφερειακή κίνηση για να μη ξεραίνεται η επιφάνεια των ζυμαριών.

Για μικρά κομμάτια ζυμαριών, όπως αυτά που προορίζονται για ψωμάκια, η θερμοκρασία θαλάμου πρέπει να είναι 1° - 4°C, ενώ σε μεγάλα κομμάτια ζυμαριών (500 - 1000 γρ.), η ταχεία και έγκαιρη μείωση της θερμοκρασίας τους στο επίπεδο όπου αναστέλλεται η ζύμωση, απαιτεί έναρξη με χαμηλή θερμοκρασία θαλάμου (-5°C) και αύξηση σταδιακά μέχρι τους 0°C (αποθήκευση μέχρι 24 ώρες). Η κατασκευή ψυκτικών θαλάμων που λειτουργούν σε τόσο χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς να έχουν μειωμένη ικανότητα ρύθμισης της σχετικής υγρασίας στο επιθυμητό υψηλό επίπεδο, επιτρέπει την εφαρμογή της αναστολής της ζύμωσης σε ζυμάρια για μισόκιλα ψωμιά με πολύ καλά αποτελέσματα. Στα ψωμιά του ενός κιλού όμως χρειάζεται προσοχή, ώστε τα ζυμάρια να έχουν μακρόστενα σχήματα με σχετικά μικρή διαφορά από τα ζυμάρια που προορίζονται για μισόκιλα ψωμιά (ως προς την εγκάρσια τομή).

Η ψύξη των ζυμαριών στη θερμοκρασία αναστολής σε διάρκεια μιάμισης ώρας (που είναι απαραίτητη για την παραγωγή ψωμιών που διαθέτουν μεγάλο όγκο και λεπτόυφη ψίχα), απαιτεί πάχος ζυμαριών ≤5,1 (Dowling 1983).

Η διάρκεια παραμονής των ζυμαριών μέσα στον ειδικό ψυκτικό θάλαμο δεν πρέπει να ξεπερνά τις 18 ώρες, όταν οι θερμοκρασία του είναι 1ο - 4°C και τις 30 ώρες όταν είναι -5°C έως -0°C. Μακρύτεροι χρόνοι παραμονής επηρεάζουν δυσμενώς την ποιότητα (όγκο - υφή ψίχας) των παραγόμενων ψωμιών. Αυτό οφείλεται στο ότι η αναστολή της ζυμωτικής δράσης της μαγιάς εντός του ψυκτικού θαλάμου δεν είναι ολοκληρωτική ακόμη και στους -5°C.

Όταν εφαρμόζεται η τεχνολογία της διακεκομμένης ωρίμανσης με τη διαδικασία της ψύξη, έχει παρατηρηθεί ότι το ψωμί που παράγεται με την βραδεία αρτοποίηση υστερεί ποιοτικά κατά πολύ από το ψωμί εκείνο που παράγεται από τα ίδια τα άλευρα με τη μέθοδο της ταχείας αρτοποίησης ή με τη μεικτή μέθοδο αρτοποίησης (με χρήση προζύμης ή και μαγιάς). Η χειροτέρευση της ποιότητας που παρατηρείται στη συγκεκριμένη περίπτωση, οφείλεται στη διαφορετική σύσταση που παρατηρείται στα αέρια και στις κυψελίδες συσσώρευσης αερίου, που υπάρχουν στη μάζα των ζυμαριών.

Κατά την ανάμειξη συγκρατείται μέσα στα ζυμάρια αέρας με μορφή λεπτών φυσαλίδων, που είναι 4-5% κατ' όγκον (για τη βραδεία αρτοποίηση με χρήση συμβατικών αναμεικτήρων βραδείας ανάμειξης), ενώ κατά την ταχεία αρτοποίηση με χρήση ταχυζυμωτηρίων η κατ' όγκον αναλογία του εγκλωβιζόμενου αέρα είναι περίπου 7,5%. Ο διαμερισμός του αέρα που συγκρατείται μέσα στα ζυμάρια είναι πιο λεπτός όσο πιο έντονη είναι η ανάμειξη. Επιπλέον, το οξυγόνο του αέρα που ενσωματώνεται στα ζυμάρια καταναλώνεται ταχέως από την μαγιά, έτσι ώστε κατά το τέλος της ανάμειξης οι πυρήνες συσσώρευσης αερίου να μην περιέχουν καθόλου οξυγόνο και το περιεχόμενο αέριο να αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από άζωτο. Το CO_2, που παράγεται στην υγρή φάση των ζυμαριών από την μαγιά

Πίνακας 1. Διάρκεια ζωής προϊόντων υπό ψύξη

Προϊόν	Διάρκεια ζωής	Θερμοκρασία °C	Υγρομετρική κατάσταση
Γάλα νωπό	2-6 ημέρες	+2 +6	
Βούτυρο	1-4 μήνες	+2 +4	75-85
Μαργαρίνη ζωϊκή	10 μήνες	-2 +2	75-85
Μαργαρίνη φυτική	12 μήνες	+4 +8	75-85
Αυγά	6 μήνες	-0,5 +0,5	86-90
Κρέμα γάλακτος	10 ημέρες	0 +4	75-85
Μαγιά νωπή	1 μήνας	+0 +2	65-80
Μαγιά ξηρή	6 μήνες	0 +4	65-70
Ξηροί καρποί	12 μήνες	+5 +10	70-75
Χυμοί φρούτων	6 μήνες	-1 +2	- (χωρίς συντηρητικό)
Χυμοί φρούτων	12 μήνες	-1 +2	- (Με συντηρητικά)
Φράουλες	15 ημέρες	-1 +1	85-90
Κεράσια	10 ημέρες	0 +2	85-90
Μήλα	7 μήνες	0 +4	85-90
Αχλάδια	6 μήνες	-1 +1	85-90
Σταφύλια	30 ημέρες	-1 +7	85-90
Μπανάνες	10 ημέρες	+11 +15	85-90
Πάστες - Τούρτες	10-12 ημέρες	+2 +5	75-80
Ζελέδες	10-12 ημέρες	+4 +6	75-80
Μους	4-6 ημέρες	+4 +6	75-80

Πίνακας 2. Διάρκεια ζωής προϊόντων υπό κατάψυξη

Προϊόν	Διάρκεια ζωής	Θερμοκρασία °C	Υγρομετρική κατάσταση
Γάλα	12 μήνες		
Βούτυρο	4 μήνες		75-85
Κρέμα γάλακτος (αχτύπητη)	9 μήνες		70-75
Ζυμάρια με μαγιά	6-8 μήνες		75-80
Ζυμάρια με μαγιά	2-6 εβδομάδες		75-80
Προϊόντα με baking powder			
Μηλόπιτες	12-14 μήνες	-10 -15	75-80
Κέικ άψητα	4 μήνες	-10 -15	75-80
Κέικ ψημένα	6 μήνες	-10 -15	80-85
Βουτήματα	12 μήνες	-8 -10	65-70
Ντόνατς	1 μήνας	-10 -15	75-80
Πάστες - Τούρτες	3-6 μήνες	-10 -18	80
Πουτίγκες	6-7 μήνες	-10 -18	80

και που διαχέεται μέσα στους πυρήνες συσσώρευσης του αερίου διογκώνοντάς τους, αραιώνει το άζωτο.

Στις ταχείες τεχνικές αρτοποίησης, όπου ο χρόνος που μεσολαβεί από το τέλος της ανάμειξης μέχρι την εισαγωγή των ζυμαριών στον ψυκτικό θάλαμο είναι σύντομος (≤ 30 λεπτά), η παραγωγή CO_2 είναι περιορισμένη και έτσι το αέριο περιέχει 25-50% άζωτο και 50-75% CO_2. Στην τεχνική της βραδείας αρτοποίησης, όμως, ο χρόνος που έχουν στη διάθεσή τους οι ζύμες είναι πολύ μεγαλύτερος (60-100 λεπτά) και η αραίωση του αζώτου είναι και αυτή αντίστοιχα πιο μεγάλη (5-10% άζωτο: 90-95% CO_2). Με το συνήθως εφαρμοζόμενο (ενδιάμεσα) πλάσιμο, απομακρύνεται από τα ζυμάρια μεγάλο μέρος του περιεχόμενου αερίου, από το οποίο αναπληρώνεται μόνο το CO_2. Αν υπάρχει καθυστέρηση στο διάστημα που μεσολαβεί από την φάση των εργασιών (που περιλαμβάνει το κόψιμο, το ζύγισμα και το πλάσιμο) μέχρι την εισαγωγή στο ψυκτικό θάλαμο, η περιεκτικότητα του αερίου σε άζωτο σχεδόν μηδενίζεται. Ενώ όμως το άζωτο έχει πολύ χαμηλή διαλυτότητα σε νερό 28°C (14 cm^3/l), που αυξάνεται ελάχιστα όταν η θερμοκρασία του νερού μειωθεί στους 0°C (23 cm^3/l), δεν συμβαίνει το ίδιο με το CO_2 που είναι πολύ πιο διαλυτό και στις δύο θερμοκρασίες (650 cm^3/l στους 28°C και 1650 cm^3/l στους 0°C, περίπου 46 και 72 φορές δηλαδή πιο διαλυτό από το άζωτο για κάθε μία από τις δύο θερμοκρασίες). Τα ζυμάρια μετά το πλάσιμο περιέχουν περίπου 300 cm^3 CO_2/kgr, που είναι λίγο περισσότερο από το CO_2 που μπορεί να διαλυθεί στους 28oC. Δεδομένου λοιπόν ότι τα ζυμάρια περιέχουν περίπου 400 ml νερού/kgr και το CO_2 που είναι διαλυτό σε αυτή την ποσότητα είναι 260 cm^3 στους 28°C και 660 cm^3 στους 0°C, είναι φανερό ότι κατά την ψύξη των ζυμαριών στον ειδικό ψυκτικό θάλαμο διακεκομμένης ωρίμανσης, το σύνολο του περιεχομένου αερίου CO_2 διαλύεται στο νερό. Έτσι, στα ζυμάρια που έχουν παραχθεί με την τεχνική της βραδείας αρτοποίησης, η αναστολή της διόγκωσης με ψύξη προκαλεί θεαματική σμίκρυνση των κυψελίδων συσσώρευσης αερίου ή και εξαφάνιση πολλών από αυτές ανάλογα με την συγκέντρωση, ελάχιστη ως μηδενική, του εναπομείναντος αζώτου. Συνέπεια αυτού πως, κατά το τελικό φούσκωμα, παρατηρείται διόγκωση μόνο των ολιγάριθμων κυψελίδων που έχουν διασωθεί και τα παραγόμενα ψωμιά υστερούν σε όγκο και σε υφή της ψίχας. Αντίθετα, κατά την ταχεία αρτοποίηση, τα ζυμάρια περιέχουν στις κυψελίδες τους υψηλή αναλογία αζώτου, με αποτέλεσμα η (λόγω της ψύξεως) συρρίκνωσή τους να μην καταλήγει στη μείωση του αριθμού τους και την επιδείνωση της ποιότητας των παραγόμενων ψωμιών. Συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι η τεχνολογία της διακεκομμένης ωρίμανσης με τη χρήση ψύξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επιτυχώς, όταν η αρτοποίηση είναι ταχεία, με τη χρήση μαγιάς. Με βάση τις απόψεις των Shumer (1981), Douling (1985), Collins (1985), Π. Ματσούκας (2001) και άλλων εργαστηριακών μελετητών, η εφαρμογή της συγκεκριμένης τεχνολογίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί επιτυχώς και όταν η αρτοποίηση ακολουθήσει την μεικτή μέθοδο (προζύμης - μαγιάς). Προτείνεται μάλιστα χρήση της προζύμης μέχρι 20% επί του συνόλου του αλεύρου και μαγιάς 0,8%, λιπαρού 2,6%, προσθήκη βελτιωτικών ουσιών όπως μονοδιγλυκεριδίων, ασκορβικό οξύ, L-cysteine cloride, πρωτεϊνικά συμπυκνώματα σόγιας, πρωτεΐνες γάλακτος ή ορρός γάλακτος, data σε συνδυασμό με πυροφωσφορικό νάτριο (E450a) ή ορθοφωσφορικά άλατα ασβεστίου (E341). Επιπλέον συνιστάται αποφυγή περιττών καταπονήσεων, ώστε να μην έχουμε διαφυγή αερίων πριν την εισαγωγή των ζυμαριών στον ψυκτικό θάλαμο και χρήση του προγραμματιζόμενου ψυγείου

- στόφας (rerarders - provers) που πλεονεκτεί έναντι του απλού ψυκτικού θαλάμου διακεκομμένης ωρίμανσης με τη χρήση ψύξης. Το πλεονέκτημα των ψυγείων στόφας είναι ότι ο προγραμματισμός επιτρέπει πλήρη έλεγχο της αναστολής της διόγκωσης του ζυμαριού, της φάσης ανάκτησης της πλήρους δραστηριότητας της μαγιάς και του τελικού φουσκώματος, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επιτυχία της αρτοποίησης. Επιπρόσθετα, ο χώρος που καταλαμβάνει το ψυγείο - στόφα είναι μόλις το 1/3 του χώρου που καταλαμβάνει ο ψυκτικός θάλαμος αναστολής και η στόφα. Τέλος, κατά τις συνήθεις εργάσιμες ώρες, το ψυγείο - στόφα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κοινή στόφα. Η ροή της διακεκομμένης ωρίμανσης με χρήση ψύξης για τα προϊόντα της μαγιάς (ταχεία αρτοποίηση) αναλύεται στον πίνακα 3.

Τεχνολογία διακεκομμένης ωρίμανσης με τη χρήση της κατάψυξης (ζυμάρια μαγιάς)

Κατάλληλο για συντήρηση με κατάψυξη είναι μόνο το ζυμάρι εκείνο στο οποίο έχει γίνει η ελάχιστη δυνατή ενεργοποίηση της μαγιάς. Η ανάμειξη των υλικών πρέπει να γίνεται σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες 20° - 25°C και σε σύντομο χρόνο (πλήρης αυτοματοποίηση). Όλα τα στάδια δηλαδή της αρτοποίησης που μεσολαβούν μέχρι την εισαγωγή στο θάλαμο κατάψυξης (ζύγισμα, τεμαχισμός, πλάσιμο), πρέπει να γίνονται πολύ γρήγορα, ώστε να μην προλαβαίνει να δραστηριοποιηθεί η μαγιά. Η ικανότητα παραγωγής CO_2 του κατεψυγμένου ζυμαριού (ταχεία κατάψυξη στους -25°C συντήρηση στους -25°C), αμέσως μετά την κατάψυξη και για δύο εβδομάδες, βρέθηκε ότι ήταν μειωμένη κατά 14%. Κατά τις επόμενες δύο εβδομάδες παρατηρήθηκε νέα μείωση κατά 15% περίπου, ενώ κατά την 5η και 6η εβδομάδα η μείωση του παραγόμενου CO_2 ήταν μικρή. Στην ίδια μελέτη βρέθηκε ότι η αύξηση του χρόνου που απαιτείται

ΖΑΓΟΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΟ ΞΥΛΕΙΑΣ

Η ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΡΤΟΠΟΙΟ

Η εταιρεία μας διαθέτει όλο τον χρόνο μεγάλο απόθεμα Pellet σε ασυναγώνιστες τιμές.
Δεν έχετε παρά να επικοινωνήσετε μαζί μας.

Λεωφ.Δημοκρατίας 191
Πέραμα
210 44 10 183
210 44 11 858
info@zagorianakos.gr

www.zagorianakos.gr

Πίνακας 3. Ροή διακεκομμένης ωρίμανσης με χρησιμοποίηση ψύξης (ταχεία αρτοποίηση) για προϊόντα μαγιάς

Υλικά που χρησιμοποιούνται		
Αλεύρι Δυνατό Αλεύρι Πρωτ. περ.: 12,5-13,5% Υγρή γλουτένη περ. 35% Sediment value: 35-40 Αριθμός πτώσης: 300 Maltose value: 1,5-2,0	**Μαγιά** Φρέσκια μαγιά με μεγάλη αρτοποιητική δύναμη Δεν χρησιμοποιούμε ξηρή μαγιά	**Βελτιωτικό** Χρήση ενζυματικού βελτιωτικού που να περιέχει μονοδιγλυκερίδια και φωσφορικά άλατα

Σχηματισμός ζύμης
Ποσότητα ζύμης: Όχι πολύ μεγάλα κομμάτια Θερμοκρασία: Κρύα 23° - 25°C Απόδοση ζύμης: Μειώνεται κατά 1-2% σε σχέση με την απ' ευθείας Ποσότητα μαγιάς: 2-3% μέθοδο επί αλεύρου προστίθεται στην αρχή της ανάμειξης Χρόνος ανάμειξης: 1-2 λεπτά μεγαλύτερος χρόνος ανάμειξης σε σχέση με την απ' ευθείας μέθοδο Ποσότητα αλατιού: Προστίθενται στην αρχή της ανάμειξης 1,8% επί αλεύρου

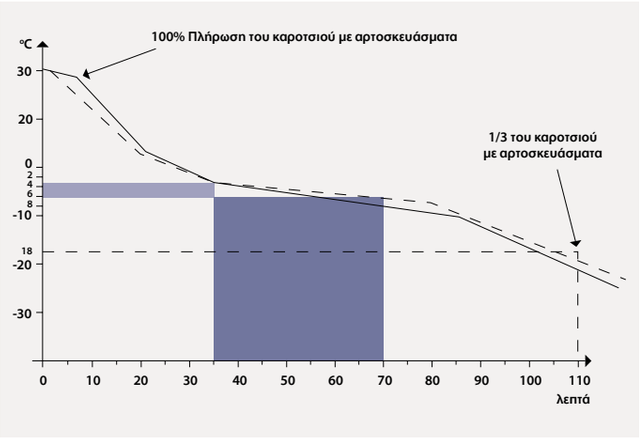
Πλάσιμο	
Χειροποίητο πλάσιμο:	Χωρίς ξεκούραση (ωρίμανση) επιτάχυνση της ζύμωσης 2% μαγιά περίπου 20 λεπτά 4% μαγιά περίπου 15 λεπτά
Μηχανικό πλάσιμο:	Περίπου 5 - 10 λεπτά ξεκούραση (ωρίμανση)

Ψύξη
Χρόνος αποθήκευσης: Πάνω από 24 ώρες Θερμοκρασία αποθήκευσης: 0°C Ταχεία ψύξη των ζυμαριών αν είναι δυνατόν στους -5°C αυξάνοντας προς κάλυψη των ζυμαριών με πλαστική συσκευασία για προστασία απ' την ξήρανση της επιδερμίδας και αποθήκευση στους 0°C

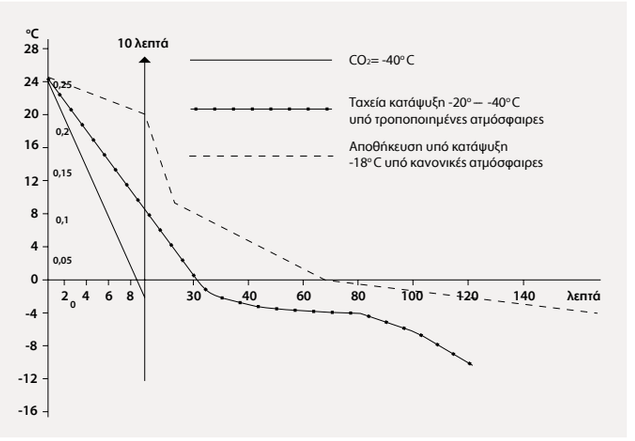
Προετοιμασία Ψησίματος
Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται εάν τα ζυμάρια τοποθετηθούν 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά την τοποθέτηση σε στόφα Θερμοκρασία 30° - 35°C και υγρασία στόφας 70%. Εάν για τα στοφαρισμένα ζυμάρια ακολουθηθεί η προηγούμενη διαδικασία, τότε δεν θα παρουσιαστεί το φαινόμενο της υγρής κολλώδης επιφάνειας.

Ψήσιμο στους 220° - 230°C

για το τελικό φούσκωμα του ζυμαριού σε σταθερό ύψος μετά την απόψυξή του (θερμοκρασία στόφας 40°C), δεν ήταν ανάλογη της μείωσης της ικανότητας παραγωγής CO_2 (τουλάχιστον για τις δύο πρώτες εβδομάδες συντήρησης του ζυμαριού στην κατάψυξη). Έτσι, ενώ στο νωπό ζυμάρι η διάρκεια του τελικού φουσκώματος ήταν περίπου 30 λεπτά, στο κατεψυγμένο ζυμάρι 1-2 εβδομάδων το τελικό φούσκωμα διαρκούσε 75 λεπτά. Προφανώς, η διαφορά οφείλεται στην χαμηλή θερμοκρασία του αποψυχθέντος ζυμαριού, μέρος, ωστόσο, του επιπλέον χρόνου πρέπει να οφείλεται στην μείωση της ικανότητας παραγωγής CO_2. Η αύξηση του χρόνου που απαιτείται για το τελικό φούσκωμα πέρα από την 2η εβδομάδα ακολουθεί πορεία αντιστρόφως ανάλογη της μειώσεως της ικανότητας παραγωγής CO_2, για να φθάσει κατά την 12η εβδομάδα σε χρόνο αυξημένο κατά 80% περίπου έναντι της 2ης εβδομάδας. Σύμφωνα με τα παραπάνω, η παρασκευή ζυμαριού με ελάχιστη δραστηριοποίηση της μαγιάς, η προσθήκη γλουτένης 2-8% ειδικών γαλακτωματοποιητών και υδροκολοειδών, προϊόντων γάλακτος και σόγιας, ειδικών σακχάρων, εγγυώνται ότι το κατεψυγμένο ζυμάρι θα έχει περίπου την ίδια μεταβολή απαιτήσεων σε διάρκεια τελικού φουσκώματος με αυτή που αναφέρθηκε πιο πάνω. Συγκεκριμένα, η γλουτένη (που είναι μία φυσική πρωτεΐνη του σιταριού), ενδυναμώνει το ζυμάρι, διευκολύνει το χειρισμό του, βελτιώνει τον όγκο (καλύτερη συγκράτηση CO_2) και, τέλος, συγκρατεί περισσότερη υγρασία (αύξηση της απορροφητικότητας). Τα προϊόντα γάλακτος περιέχουν ασβέστιο και πρωτεΐνη με αμινοξέα (όπως λυσίνη, μεθειονίνη, τρυπτοφάνη) που αυξάνουν την απορρόφηση του νερού και επιβραδύνουν την απώλεια υγρασίας. Από όλα τα προϊόντα γάλακτος, οι πρωτεΐνες ορού γάλακτος θεωρούνται από τις πιο αποτελεσματικές και οικονομικές πηγές ενίσχυσης των πρωτεϊνών στο ζυμάρι καθώς προστατεύουν το πλέγμα της γλουτένης και αυξάνουν την αντοχή των κατεψυγμένων ζυμαριών στη διακύμανση της θερμοκρασίας. Τα προϊόντα σόγιας (όπως άλευρα, πρωτεϊνικά συμπυκνώματα και



Εικ. 1 Πορεία κατάψυξης προϊόντων μαγιάς με ελεγχόμενα στάδια (βήματα) (interrupted fermentation)



Εικ. 2 Πορεία κατάψυξης προϊόντων μαγιάς βάρους 55 γρ. με τροποποιημένη ατμόσφαιρα (CO_2)

πρωτεϊνικά υπερσυμπυκνώματα) διαθέτουν αυξημένη περιεκτικότητα σε μεθειονίνη, κυστεΐνη, θρεονίνη, λυσίνη και προκαλούν βελτίωση των λειτουργικών χαρακτηριστικών του ζυμαριού (συγκράτηση υγρασίας, βελτίωση της υφής, του χρώματος και καλύτερη κατανομή των κυψελών αέρα). Προϊόντα όπως ειδικά σιρόπια υψηλής φρουκτόζης, ινβερτοζάχαρο, τρεχαλόζη, ασκούν προστατευτική δράση στο πλέγμα της γλουτένης, ειδικά όταν συνδυάζονται με προσθήκη κάποιας λιπαρής ύλης σε ποσοστό 2-3%. Γαλακτωματοποιητές - σταθεροποιητές που συνήθως βοηθούν στην προστασία του πλέγματος της γλουτένης ζυμαριών σε κατάψυξη, είναι τα E338, E339, E340, E341, E412, E450a, E450b, E471, E472a, E472e, E481, E482, E636, E300. Ένας άλλος παράγοντας που βοηθά στην κατάψυξη των ζυμαριών της μαγιάς είναι το είδος του sacharomyces cerevisiae που περιέχει η χρησιμοποιούμενη μαγιά. Βρέθηκε ότι τα στελέχη FRI 413 και FRI 869 έδωσαν την δυνατότητα παρασκευής κατεψυγμένου ζυμαριού με ακόμη μεγαλύτερη διάρκεια εμπορικής ζωής. Το στέλεχος FRI 501 της ζύμης Kluyveromyces thermotolerans αποδείχτηκε ότι δεν χάνει την αντοχή του στην κατάψυξη, έστω κι αν δραστηριοποιηθεί για χρονικό διάστημα μέχρι 180 λεπτά. Το στέλεχος αυτό δίνει τη δυνατότητα παραγωγής κατεψυγμένου ζυμαριού διογκωμένου, έτοιμου για ψήσιμο αμέσως μετά την απόψυξη. Η αντοχή του FRI 501 στην κατάψυξη φαίνεται να συνδέεται με την ύπαρξη υψηλών συγκεντρώσεων τρεχαλόζης στο εσωτερικό των κυττάρων της ζύμης. Αυτό που πρέπει ιδιαίτερα να τονισθεί είναι ότι η κατάψυξη των ζυμαριών μαγιάς πρέπει να γίνει όσο το δυνατό γρηγορότερα, ιδίως στην περιοχή θερμοκρασιών από -5°C έως -10°C. Με τον τρόπο αυτό οι παγοκρύσταλλοι που σχηματίζονται μέσα στα κύτταρα των ζυμών έχουν πιο μικρό μέγεθος και ο τραυματισμός των κυττάρων είναι όσο το δυνατόν μικρότερος. Για μεγάλα κομμάτια ζυμαριού (μισόκιλα ψωμιά) συνίσταται υπερταχεία κατάψυξη με έντονο ρεύμα αέρα (-32°C, ταχύτητα αέρα ≥6m/sec, blast freezing). Για μικρά κομμάτια ζυμαριού (π.χ. ψωμάκια για σάντουιτς) συνίσταται η υπερταχεία κατάψυξη, αλλά αν αυτή δεν υπάρχει, αρκεί και η ταχεία κατάψυξη (-23°C, ταχύτητα αέρα περίπου 1,6 m/sec). Η ροή της διακεκομμένης ωρίμανσης με τη χρήση κατάψυξης αναλύεται στον πίνακα 4, ενώ η πορεία κατάψυξης προϊόντων μαγιάς με ελεγχόμενα στάδια και η πορεία κατάψυξης των προϊόντων μαγιάς (βάρους 55 γραμμάρια με τροποποιημένη ατμόσφαιρα CO_2) παρουσιάζονται στις εικόνες 1 και 2 αντίστοιχα.

Προϊόντα αρτοποιίας που διογκώνονται με χημικά διογκωτικά

Η χρήση χαμηλών θερμοκρασιών για την συντήρηση των προϊόντων που διογκώνονται με χημικά διογκωτικά (όπως π.χ. το baking powder, η αμμωνία, η σόδα), δεν παρουσιάζει σημαντικές ιδιαιτερότητες σαν κι αυτές που παρουσιάζονται σε προϊόντα που διογκώνονται με τη χρήση της μαγιάς. Η επιλογή του κατάλληλου baking powder είναι ένας σημαντικός παράγοντας. Προτείνεται η χρήση "διπλής ενέργειας" baking powder εμπλουτισμένου με φωσφορικά άλατα π.χ. έχουμε, Sapp (Na2H2P2O7), Salp (NaH14 AL3 (PO4)8), DCP. DI (3CaHPO4 • 2H2O).

Η προσθήκη στα ζυμάρια μας ορισμένων βελτιωτικών ουσιών (όπως λεκιθίνη σόγιας, εστέρες προπυλενογλυκόζης, εστέρες σορβιτάνης, εστέρες σακχαρόζης, μονοδιγλυκερίδια των λιπαρών οξέων, πρωτεΐνες σόγιας, γάλακτος, ειδικά σιρόπια - όπως ινβερτοζάχαρα, σιρόπια υψηλής φρουκτόζης, μαλτοδεξτρίνες CMC, ειδικά τροποποιημένα άμυλα, πολυόλες, σογιάλευρο πλήρους λίπους) διευκολύνουν τις αλληλεπιδράσεις λίπους και πρωτεΐνης, καθώς και την ενσωμάτωση αέρα μέσα στη μάζα. Επιπλέον, βοηθούν στην ταχύτερη διαμόρφωση της δομής χάρη στο σχηματισμό μικρότερων παγοκρυστάλλων και ενισχύουν την αντοχή του ζυμαριού σε θερμικά σοκ (κατάψυξης - απόψυξης). Η εύκολη διασπορά των ουσιών αυτών στο υδατικό σύστημα των ζυμαριών βοηθάει στην καλύτερη συγκράτηση των αρτοποιητικών αερίων από την μάζα των προϊόντων κατά το ψήσιμο (Dubois 1979, Rusch 1981). Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί, τέλος, στη χρήση των σακχάρων, καθώς παρουσιάζουν επιβραδυντικές τάσεις κατά του μέτωπου της κατάψυξης.

Παρατηρήσεις

Τα προϊόντα αρτοποιίας - αρτοζαχαροπλαστικής (αυτά που περιέχουν είτε μαγιά, είτε χημικά διογκωτικά, είτε αυτά που δεν περιέχουν τίποτε από αυτά τα δύο - π.χ. σφολιατοειδή), στα οποία θα εφαρμοσθούν χαμηλές θερμοκρασίες για να αυξηθεί η δραστηριότητά τους, απαιτείται να έχουν:

Ειδική σύνθεση. Για τη σύνθεση των προϊόντων έχουμε μιλήσει εκτενώς τόσο για τα ζυμάρια μαγιάς όσο και για τα ζυμάρια με χημικά διογκωτικά.

Ειδική συσκευασία. Η συσκευασία των προϊόντων (όπως π.χ. η εύκαμπτη, η χάρτινη, του αλουμινίου), τα οποία πρόκειται να υποβληθούν σε αρκετά χαμηλές θερμοκρασίες, είναι απαραίτητη ώστε να αποφευχθούν:

Πίνακας 4. Ροή διακεκομμένης ωρίμανσης με χρησιμοποίηση κατάψυξης (ταχεία αρτοποίηση) για προϊόντα μαγιάς

Υλικά που χρησιμοποιούνται			
Αλεύρι		**Μαγιά**	**Βελτιωτικό**
Δυνατό Αλεύρι Πρωτ. περ.: 12,5-13,5% Υγρή γλουτένη περ.: 35%	Sediment value: 35-40 Αριθμός πτώσης: 300 Maltose value: 1,5-2,0	Φρέσκια μαγιά με μεγάλη αρτοποιητική ικανότητα Δεν χρησιμοποιούμε ξηρή μαγιά	Χρήση ενζυματικού βελτιωτικού που να περιέχει μονοδιγλυκερίδια και φωσφορικά άλατα

Σχηματισμός ζύμης	
Ποσότητα ζύμης: Όχι πολύ μεγάλα κομμάτια Θερμοκρασία: Κρύα 23° - 25° C Απόδοση ζύμης: Μειώνεται κατά 1-2% σε σχέση με την απ' ευθείας μέθοδο Ποσότητα μαγιάς: Για κατάψυξη πάνω από 72 ώρες: 4-5% επί αλεύρου Χρόνος ανάμειξης: 1-2 λεπτά περισσότερο από την απ' ευθείας μέθοδο	Ποσότητα αλατιού: 1,8 επί αλεύρου Για σύντομο χρόνο αποθήκευσης μέχρι 1 εβδομάδα, προστίθεται απ' την αρχή της. Για μεγαλύτερους χρόνους αποθήκευσης (μερικές εβδομάδες) το αλάτι προστίθεται στο τελευταίο τρίλεπτο της ανάμειξης.

Πλάσιμο	
Χειροποίητο πλάσιμο:	Χωρίς ξεκούραση (ωρίμανση) επιτάχυνση της ζύμωσης 4-5% μαγιά περίπου 15 λεπτά 6% μαγιά περίπου 10 λεπτά
Μηχανικό πλάσιμο:	Περίπου 5 - 10 λεπτά ξεκούραση (ωρίμανση)

Κατάψυξη	
Χρόνος αποθήκευσης: Πάνω από 72 ώρες και 6-8 εβδομάδες Θερμοκρασία αποθήκευσης: -10° C και -18° C **Συμβατική κατάψυξη** **α.** Αποθήκευση πάνω από 72 ώρες. Ταχεία κατάψυξη με σοκ ή επιβραδυντή πάνω από -10° C (θερμ. κέντρου) Τα ζυμάρια να είναι καλυμμένα με πλαστική συσκευασία **β.** Αποθήκευση για 6-8 εβδομάδες Ταχεία κατάψυξη με σοκ πάνω από τους -18° C (θερμ. κέντρου)	Τα ζυμάρια να είναι καλυμμένα με πλαστική συσκευασία. Κατάψυξη CO_2 Θερμοκρασία κατάψυξης: -40° C Διάρκεια κατάψυξης 15 λεπτά Τα ζυμάρια να είναι καλυμμένα με πλαστική συσκευασία και να αποθηκευτούν στους -10° C και -18° C αντίστοιχα.

Η θερμοκρασία κατάψυξης να παραμένει σταθερή.

Ξεπάγωμα - Προετοιμασία Ψησίματος		
Κατά τη διάρκεια μεταξύ ξεπαγώματος και ψησίματος, καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνουμε χρησιμοποιώντας ελεγχόμενα σταδιακά βήματα.		
Αποθήκευση: -10° C Ξεπαγωμα σε στόφα: **α' στάδιο:** 3-5 ώρες από -10° C στους 10° C **β' στάδιο:** στους 30° C μέχρι πλήρους γινώματος	**Αποθήκευση: -18° C** Ξεπάγωμα σε στόφα: **α' στάδιο:** 6-8 ώρες από -18° C στους 10° C	**β' στάδιο:** 3 ώρες από 0° C ως 15° C **γ' στάδιο:** στους 30° C μέχρι πλήρους γινώματος

Αν το σταδιακό πρόγραμμα απόψυξης είναι αδύνατον, τότε μπορούμε να ξεπαγώσουμε τα ζυμάρια σε 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου και να γίνει στοφάρισμα στους 30° - 35° C και υγρασία στόφας 70%. Σε βιομηχανικές παραγωγές είναι δυνατόν τα ζυμάρια, να φυλάσσονται μετά το ξεπάγωμα υπό επιβραδυντική φάση (+15° C) για ορισμένες ώρες και να οδηγούνται μετά σε στοφάρισμα και ψήσιμο.

Ψήσιμο στους 220° - 230° C

α. Έγκαυμα κατάψυξης: είναι ένα φαινόμενο με δυσάρεστα ποιοτικά αποτελέσματα και οφείλεται στην αφυδάτωση της επιφάνειας των προϊόντων από το μέτωπο της κατάψυξης.
β. Κηλίδες - εφίδρωση: οφείλεται σε συμπύκνωση υδρατμών από τη διαφορά θερμοκρασίας προϊόντος και ψυκτικού μέσου.
γ. Καταστροφή της δομής: αυτό γίνεται όταν στο ψυγείο που βρίσκονται τα αρτοσκευάσματα υπάρχει πολύ χαμηλή θερμοκρασία (σοκ) με χρήση τροποποιημένης ατμόσφαιρας CO_2. Τότε το CO_2 δημιουργεί, λόγω υψηλής πίεσης, πόρους στην επιδερμίδα των προϊόντων και με τον τρόπο αυτό καταστρέφεται η δομή τους. Εδώ, εκτός από τη συσκευασία των προϊόντων, προτείνεται μείωση της υγρασίας της ζύμης, τροποποιημένη ατμόσφαιρα (80%) CO_2 και 20% N2, προσθήκη κάπου υδροκολοειδούς -που θα μπορούσε να επιφέρει καλύτερα αποτελέσματα- και, τέλος, χρησιμοποίηση ειδικού βεντιλατέρ δίπλα στη βαλβίδα εκτόνωσης του CO_2 -που θα διασκορπίζει το CO_2 ώστε να διαχέεται προς όλες τις κατευθύνσεις και όχι να πέφτει με ορμή στα προϊόντα.

Σταθερή θερμοκρασία - σχετική υγρασία. Η σταθερή θερμοκρασία και η σταθερή σχετική υγρασία είναι από τους παράγοντες που διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην τελική ποιότητα των προϊόντων. Οι τιμές τους μετρώνται στους ψυκτικούς θαλάμους με ειδικά όργανα, τα θερμόμετρα και τα υγρασιόμετρα.

ufi Approved Event

Detrop Boutique | 2016 |

25η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Artozyma 2016

7η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2016

- Το μεγαλύτερο εκθεσιακό δίδυμο στο κέντρο της Νοτιοανατολικής Ευρώπης
- 7 Εκθεσιακά Περίπτερα
- Όλη η αγορά των Βαλκανίων παρούσα
- Φιλοξενία μεγάλου αριθμού αγοραστών από το εξωτερικό
- Πάνω από 3.000 προκαθορισμένα επιχειρηματικά ραντεβού
- Απόλυτα στοχευμένη διαφημιστική προβολή στις γειτονικές βαλκανικές χώρες

26-29 02/2016 | ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Detrop Boutique

Υπό την αιγίδα: Ελληνική Δημοκρατία, Υπουργείο Εσωτερικών & Διοικητικής Ανασυγκρότησης

Χορηγός: Skyserv

Επίσημη τραπέζα: Εθνική Τράπεζα

Artozyma

Υπό την αιγίδα: Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

Με την υποστήριξη: Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης "Προφήτης Ηλίας"

Διοργάνωση: ΔΕΘ HELEXPO

ΕΘΝΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΚΘΕΣΕΩΝ, ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΩΝ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ

Η διατροφή στο σχολείο

Χριστίνα Μακρατζάκη {Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου / email:ninamakr@otenet.gr}

Ο Σεπτέμβριος είναι η εποχή που τα ψέματα τελειώνουν και κάθε κατεργάρης επιστρέφει στον πάγκο του. Η σχολική χρονιά ξεκινά και οι ανέμελες ώρες φτάνουν στο τέλος τους. Ένα συνεχές τρέξιμο αρχίζει για γονείς και παιδιά, από το σχολείο στο φροντιστήριο και τις δραστηριότητες και έπειτα ξανά πίσω στο σπίτι.

Photo by http://kalyterizoi.gr

Είναι μια περίοδος, όπου οι ανάγκες είναι αυξημένες λόγω της πνευματικής κούρασης, της σωματικής δραστηριότητας και του στρες. Φυσικά, ανάλογα με την ηλικία, είναι διαφορετικές και οι απαιτήσεις αλλά σε γενικές γραμμές το παιδί και ο έφηβος χρειάζεται να καλύψουν τις ανάγκες τόσο της ανάπτυξής τους όσο και της απόδοσής τους στο σχολείο.

Αυτές οι ηλικίες είναι σημαντικές, επειδή το άτομο μπορεί να διδαχτεί αλλά και να δημιουργήσει τη δική του διατροφική συμπεριφορά. Η επίδραση του οικογενειακού και του σχολικού περιβάλλοντος είναι οι πιο σημαντικοί παράγοντες στη διαπαιδαγώγηση του ατόμου.

Μερικά χαρακτηριστικά της σχολικής ηλικίας που πρέπει να λαμβάνονται υπόψιν είναι τα παρακάτω:

- Αυξάνονται οι επιρροές από τρίτα πρόσωπα, όπως οι συνομήλικοι και οι δάσκαλοι.
- Μειώνονται οι επιρροές από το σπίτι.
- Τα παιδιά διαθέτουν περισσότερα χρήματα (δυνατότητα αγοράς σνακ και fast food).

• Αυξάνεται ο αριθμός των παιδιών που μεγαλώνουν μόνα τους επειδή οι γονείς εργάζονται και δεν είναι σπίτι για να τα ελέγχουν.
• Οι ώρες όπου τα παιδιά μένουν στο σπίτι μειώνονται λόγω του απαιτητικού προγράμματος.
• Τα παιδιά γίνονται πιο επιλεκτικά στα τρόφιμα που επιθυμούν.
• Τα παιδιά μπορούν επίσης να γίνουν πιο απαιτητικά και να φτάσουν σε σημείο να μείνουν νηστικά προκειμένου να πάρουν αυτό που θέλουν.
• Στη συγκεκριμένη ηλικία τα παιδιά αισθάνονται πιο ανεξάρτητα με το να λένε όχι στο φαγητό.

Τι συμβαίνει όμως με τη διατροφή των παιδιών στη σημερινή εποχή; Δυστυχώς παρατηρούνται κάποια αρνητικά σημεία όπως φαίνεται παρακάτω.

• Αρκετά παιδιά φεύγουν από το σπίτι χωρίς να φάνε πρωινό και το πρώτο τους γεύμα συνηθίζεται στο 1ο διάλλειμα.
• Παρατηρείται αύξηση της κατανάλωσης:
  - Γευμάτων έξω από το σπίτι.
  - Του ποσοστού θερμίδων από τα σνακ.
  - Των τηγανητών και φτωχών σε θρεπτικά συστατικά τροφών.
• Των ζαχαρούχων αναψυκτικών.
• Αύξηση των μερίδων.
• Μείωση της κατανάλωσης γαλακτοκομικών, πλούσιων σε φυτινές ίνες τροφίμων, φρούτων και λαχανικών.
• Χαμηλή πρόσληψη μικροθρεπτικών συστατικών.
• Υψηλή πρόσληψη αλατιού.

Συνειδητοποιεί κανείς ότι η προσέγγιση αυτού του θέματος δεν είναι τόσο απλή. Στόχος δεν είναι να εκπαιδευτούν μόνο τα παιδιά, αλλά και ολόκληρη η οικογένεια. Μερικοί στόχοι που μπορούν να τοποθετηθούν είναι:

• Να καλλιεργηθούν σωστές διατροφικές συνήθειες, οι οποίες:
  - Θα ελαχιστοποιούν τον κίνδυνο εμφάνισης χρόνιων ασθενειών
  - Θα παρέχουν τις απαραίτητες ποσότητες θρεπτικών συστατικών
  - Θα βοηθούν στην αύξηση της σχολικής επίδοσης και στην προσήλωση την ώρα των μαθημάτων
• Οι γονείς να αποτελούν παράδειγμα για τα παιδιά τους. Τα παιδιά μπορεί να μην το δείχνουν αλλά κατά βάθος παρακολουθούν τους γονείς τους. Αυτοί δεν πρέπει να χάνουν την ευκαιρία να συζητάνε μαζί με τα παιδιά τους και να εξηγούν τον λόγο για τον οποίο επιλέγουν συγκεκριμένα τρόφιμα.
• Είναι σημαντικό να υπάρχουν οικογενειακά γεύματα. Εκεί χτίζεται η σωστή σχέση του παιδιού με τα τρόφιμα. Είναι η στιγμή όπου οι γονείς μπορούν να επηρεάσουν τα παιδιά τους.
• Είναι απαραίτητο να υπάρχει εύκολη και γρήγορη πρόσβαση σε υγιεινά τρόφιμα όπως τα φρούτα, μέσα στο σπίτι
• Η σωματική άσκηση πρέπει να γίνει τρόπος ζωής του παιδιού. Εκεί οι γονείς οφείλουν να δίνουν όσο γίνεται περισσότερο το παρόν, είτε κάνοντας γυμναστική μαζί με τα παιδιά τους, είτε με την προσωπική τους παρουσία στα διάφορα αθλήματα που αγωνίζονται.

Επιλογές ισορροπημένης διατροφής

• Η διατροφή των παιδιών πρέπει να περιέχει τρόφιμα από όλες τις ομάδες των τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα:
  - 2-3 μερίδες γαλακτοκομικών την ημέρα.
  - Κρέας 2-3 φορές την εβδομάδα. Τόσο το λευκό, όσο και το κόκκινο. Αποφύγετε τα πολύ λιπαρά κομμάτια.
  - Φρούτα, λαχανικά, ολικής αλέσεως δημητριακά καθημερινά.
  - Όσπρια και γενικά λαδερά, 2-3 φορές την εβδομάδα.
  - Λιπαρά τρόφιμα όπως το ελαιόλαδο, οι ελιές, τα ψάρια, το ταχίνι, το αβοκάντο και οι ξηροί καρποί πρέπει να υπάρχουν σε κάποια μορφή καθημερινά στο διαιτολόγιο.
  - Μην παραμελείτε το αβγό.
• Μερικοί από τους βασικούς κανόνες της σωστής διατροφής προτείνουν διατροφή:
  -Χαμηλή σε trans λιπαρά.
  -Χαμηλή σε πρόσθετη ζάχαρη και αλάτι. Από γλυκαντικά επιλέξτε μέλι, πετιμέζι, μελάσα ενώ από αλάτι προτιμήστε το χοντρό, θαλασσινό αλάτι.
• Θέλουμε διατροφή επαρκή, αλλά όχι υπερεπαρκή σε θερμίδες.
• Μικρά και συχνά γεύματα.
• Το πρωινό είναι απαραίτητο.

Για ποιο λόγο όμως το πρωινό συστήνεται τόσο έντονα;

• Τα άτομα που καταναλώνουν πρωινό φαίνεται ότι έχουν μειωμένες πιθανότητες να γίνουν παχύσαρκα.
• Φαίνεται επίσης ότι τα άτομα που καταναλώνουν πρωινό έχουν πιο ισορροπημένη διατροφή κατά τη διάρκεια της ημέρα.
• Τα παιδιά που καταναλώνουν πρωινό δείχνουν να έχουν πιο βελτιωμένες επιδόσεις στο σχολείο λόγω της πιο αυξημένης συγκέντρωσης και εγρήγορσης.

Προτεινόμενα πρωινά:

• 1 φλιτζάνι γάλα με βρώμη, ξηρούς καρπούς και 1 φρούτο.
• 1 αβγό, 1-2 φέτες ψωμί, λίγο τυρί και 1 φρούτο.
• 1 φλ γάλα, ½ κουλούρι και 1 φρούτο.
• 1 φλ γάλα, 1-2 φέτες ψωμί, μαργαρίνη, μέλι και χυμό ή φρούτο.
• 1 τοστ με γαλοπούλα και τυρί και 1 φρούτο.

Ένα άλλο σημαντικό γεύμα είναι το ενδιάμεσο σνακ. Στο σπίτι γενικά είναι πιο ελεγχόμενο, αλλά στο σχολείο πραγματικά χάνεται ο έλεγχος μιας και το παιδί δεν είναι υπό την επίβλεψη των γονέων. Εκεί μία πρόταση είναι να δίνετε φαγητό από το σπίτι. Κάποια παιδιά όμως ντρέπονται να τρώνε «από το σπίτι» και επιλέγουν να αγοράζουν από το κυλικείο. Η αλήθεια είναι ότι ενώ υπάρχει σχετική νομοθεσία με τα τρόφιμα στα κυλικεία, δεν ακολουθούν όλα τα κυλικεία τη νομοθεσία αυτή. Για το λόγο αυτό πρέπει οι γονείς να εκπαιδεύσουν σωστά τα παιδιά τους. Σαν γενική σύσταση πάντως, το σνακ πρέπει να περιέχει σύνθετους υδατάνθρακες και να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι.

Μερικά παραδείγματα για σνακ είναι:

• Τοστ: Ψωμί ολικής αλέσεως, γαλοπούλα, κασέρι και λαχανικά.
• Τοστ με ταχίνι και μέλι.
• Σουσαμένιο κουλούρι σκέτο ή γεμιστό με τυρί.
• Σπιτική πίτα (100γρ): χορτόπιτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα (ελαιόλαδο κι όχι βούτυρο).
• Φρούτα και ξηροί καρποί.

Αν παρόλα αυτά, το παιδί δεν παίρνει φαγητό από το σπίτι, κάποιες υγιεινές επιλογές από το κυλικείο, σύμφωνα με τη νομοθεσία, είναι οι παρακάτω:

• Σάντουιτς με τυρί ή κασέρι από μαύρο ψωμί.
• Κουλούρι.
• Ξηρά φρούτα.
• Τυρόπιτες με καλό τυρί.
• Σάντουιτς/ τοστ με τυρί και προαιρετική προσθήκη μαργαρίνης και εποχιακών λαχανικών.
• Σπανακόπιτα.
• Σταφιδόψωμο σε ατομική συσκευασία.
• Φρυγανιές σε ατομική συσκευασία.
• Γάλα παστεριωμένο ατομικό.
• Γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη ή άλλες προσμίξεις).
• Φρούτα εποχής σε σελοφάν.
• Φυσικοί χυμοί χωρίς ζάχαρη.
• Ξηροί καρποί σε μικρή συσκευασία.

Καλή σχολική χρονιά σε όλους!

Fresh & Green

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}
Χριστίνα Μακρατζάκη
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}

Αχλάδια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, Καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό, Βιτ Κ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
K, Ca, Mg, P, Fe, Χαλκός, Mn

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, σάκχαρα, Χολίνη, Βεταΐνη, Φλαβονόλες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
57kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
παντζάρι, μπλε τυριά, προσούτο, χουρμάδες, σύκα, φουντούκια

Κολοκύθα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, A, καροτένια, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό,E, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Χαλκός, K, Mn, Mg, P, Zn. Se

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, σάκχαρα, Χολίνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
Ωμή 26kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
βούτυρο, γάλα, παρμεζάνα, φουντούκια, κάρυ, βρώμη, αμαρέτο (ποτό)

Σταφύλια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, B6, Φυλλικό, A, Καροτένια, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mh, Se, F

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, Βεταΐνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
69kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
παρμεζάνα, καρύδια πεκάν, δεντρολίβανο, κοτόπουλο, συκώτι πάπιας, πάπια, αντίδια

Κυδώνια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, νιασίνη, παντοθενικό, B6, Φυλλικό, A,

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Se

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Φλαβονοειδή

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
57kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
σελινόριζα, χουρμάδες, μέλι, ουίσκι, σύκα, κοτόπουλο, σιρόπι σφενδάμου

Μήλα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, B6, Φυλλικό, A, Καροτένια, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – ζεοξανθίνη, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, F

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Χολίνη, Φλαβονόλες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
52kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
κάστανα, μπέϊκον, κανέλλα, σελινόριζα, κεράσια, τυρί τσένταρ, φυστικοβούτυρο, χοιρινό, ρύζι, μαύρη ζάχαρη

EUROPAIN & INTERSUC PARIS

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ -ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΠΑΓΩΤΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

5-9 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016 | PARIS-NORD VILLEPINTE | ΓΑΛΛΙΑ

ΕΝΙΣΧΥΣΤΕ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΣ ΔΥΝΑΜΗ!

- 804 εκθέτες και επώνυμα σήματα
- Οι τελευταίες **καινοτομίες**
- Ο,τι καλύτερο από **French Touch**
- 2 διεθνείς **διαγωνισμοί**
  - Το παγκόσμιο κύπελλο αρτοποιίας
  - Διεθνής διαγωνισμός ζαχαροπλαστικής τέχνης
- **Νέες ημερομηνίες**, νέες μέρες:

Από **Παρασκευή** 5 έως **Τρίτη** 9 Φεβρουαρίου

ΔΩΡΕΑΝ ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΟ europain.com **με τον κωδικό** PPRTP

SAATCHI & SAATCHI + duxle RCS Lyon 380 552 976 - Photo credit: George Doyle; Nemanja Sekulic / Getty Images; X... - July 2014

Made by GL events

EKIP les équipementiers du goût

Για περισσότερες πληροφορίες:
PROMOSALONS HELLAS
Τηλ. 210 32 38 690, prs@ath.forthnet.gr

Follow Europain

europain.com

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Προζυμένιο από βασιλικό

Οδυσσέας Ιστορικός {Τεχνικός Αρτοποιίας / email:istorikos@gmail.com}

Δοκιμάζοντας αυτό το υπέροχο ψωμί, σίγουρα θα σταθούμε στο εξαιρετικό του άρωμα με μια απαλή και ευχάριστη γεύση προζυμιού. Κατάλληλο για μαζική αλλά και βασική παραγωγή στο αρτοποιείο μας, μπορεί να αντικαταστήσει το κλασσικό χωριάτικο ψωμί και να δώσει άνοδο στις πωλήσεις μας, με το μικρότερο δυνατό κόστος.

Προζυμένιο από βασιλικό

Σαν βάση έχουμε ένα αλεύρι τύπου Τ. 70% και ελάχιστο αλεύρι τύπου Μ κίτρινο. Στο μίγμα αυτό προσθέτουμε προζύμη από βασιλικό. Η παραγωγή είναι εύκολη και απροβλημάτιστη, και η διατηρησιμότητα του φτάνει τις 4 ημέρες.

Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

Προετοιμάζουμε το νερό που θα ζυμώσουμε με τον εξής απλό τρόπο. Παίρνουμε 2 κιλά νερό και εμβαπτίζουμε μέσα σε αυτό 1 κλαράκι από ανθισμένο βασιλικό κατά προτίμηση.
Το αφήνουμε 8 ώρες και μετά σουρώνουμε καλά. Με αυτό το νερό ξεκινάμε τη συνταγή μας.
Την πρώτη μέρα παίρνουμε 2 κιλά Τ.70% από μαλακό στάρι και προσθέτουμε 2 κιλά νερό.
Το αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη για δύο εικοσιτετράωρα.
Μετά προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Τ. 70% και 1 κιλό νερό, και το αφήνουμε για άλλες εικοσιτέσσερις ώρες να γίνει.
Στη συνέχεια μπορούμε να κρατήσουμε τη μισή ποσότητα για να δουλέψουμε με το ψωμί και το υπόλοιπο να το αναπιάνουμε ισόποσα δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη προσθέτουμε στο ανάπιασμα 2 κιλά αλεύρι και 1 κιλό νερό.
Με αυτό τον τρόπο θα έχουμε καθημερινά επαρκή ποσότητα προζύμης για χρήση, αλλά και ικανοποιητική ποσότητα για να μπορούμε να αναπιάνουμε.
Σε ημέρες που μπορούμε να προβλέψουμε μεγαλύτερη παραγωγή ή ακόμα και διπλάσια, τότε 2 μέρες νωρίτερα φροντίζουμε με την μέθοδο που περιγράψαμε να έχουμε διαθέσιμο και το ανάλογο προζύμι.
Αν η παραγωγή μας είναι κλειστή για 1 ή 2 μέρες, τότε τους καλοκαιρινούς μήνες ακολουθούμε δυο πρακτικές:
Α. Βάζουμε την προζύμη στο ψυγείο
Β. Αν δεν υπάρχει η παραπάνω δυνατότητα τότε κάνουμε τη ζύμη της προζύμης όσο το δυνατό πιο σφιχτή ρίχνοντας λιγότερο νερό στο ανάπιασμα, χρησιμοποιούμε παγωμένο νερό και αποθηκεύουμε το ζυμάρι στο πιο δροσερό σημείο του εργαστηρίου.

1

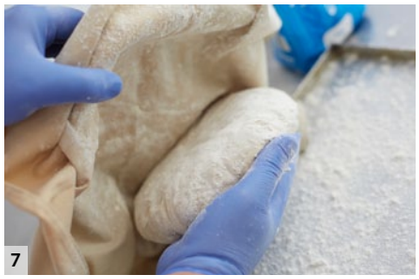
2

3

4

5

6


7

8

9

Συνταγή για το ψωμί μας

Υλικά
8 κιλά 80% αλεύρι Τ. 70% μαλακό, 2 κιλά 20% αλεύρι τύπου Μ κίτρινο, 3 κιλά 30% προζύμη από βασιλικό, 140 γρ. 1,4% αλάτι, 50 γρ. 0,5 μαγιά, 100 γρ. 1% ελαιόλαδο, 6,6 κιλά 66% νερό κρύο

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε κατά προτίμηση σε αργό ζυμωτήριο για 30 με 35 λεπτά.
Ρίχνουμε κατά προτίμηση το αλάτι 10 λεπτά πριν σταματήσουμε το ζύμωμα.
Θα πρέπει κανονικά να έχουμε ένα κολλώδες ζυμάρι, που όταν πέσει το αλάτι να το μαζέψει και μετά να αποκτήσει μια φυσιολογική συμπεριφορά.
Έπειτα από δικές μου δοκιμές είδα ότι αν ρίξουμε το αλάτι κανονικά από την αρχή, αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψωμί ίσα ίσα μπόρεσα να προβλέψω καλύτερα και την τελική απορροφητικότητα σε νερό.
Η θερμοκρασία της ζύμης δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 24 με 25 βαθμούς για το λόγο ότι ακολουθούν μεγάλα διαστήματα ξεκούρασης και θα πρέπει να δώσουμε το περιθώριο στη ζύμη μας να αναπτύξει τα επιθυμητά αρώματα, αυτό το στοιχείο δηλαδή που κάνει αυτό το ψωμί τόσο ξεχωριστό.
Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας μέσα στον κάδο για 45 λεπτά.
Σκεπάζουμε με καθαρό άσπρο σεντόνι να μην πετσιάσει το ζυμάρι.
Τεμαχίζουμε κατά προτίμηση φραντζόλες του κιλού και τα αραδιάζουμε στον πάγκο με τη σειρά, να ξεκουραστούν άλλα 20 λεπτά.
Πλάθουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με αλεύρι Τ. 70%.
Στοφάρουμε για 60 λεπτά περίπου στους 30 βαθμούς και υγρασία 75%.
Αν θέλουμε μια πιο παραδοσιακή εμφάνιση και πιο τραγανή κόρα εξωτερικά, τότε έχουμε τη στόφα μας σβηστή και επιμηκύνουμε λίγο το χρόνο παραμονής σε αυτή.
Ψήνουμε στους 210 βαθμούς περίπου για μια ώρα με χρήση ελάχιστου ατμού στην αρχή.
Επίσης το ψωμί αυτό είναι κατάλληλο και για επεξεργασία στην πάσα με πανιά και φούρνισμα σε ξυλόφουρνο. Τότε τα αποτελέσματα είναι θεαματικά.

Καλή επιτυχία!

Key to Markets

www.ibatech.com.tr

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBATECH

Διεθνής Εμπορική Έκθεση για την Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική, τους Εξοπλισμούς, το Παγωτό, τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες

14 - 17 APRIL 2016

Istanbul Fair Center CNR Expo, Yesilkoy - Istanbul - Turkey
Hall 1 - 2 - 3 - 4

Supporters

EKMADER

GIDAKAT

KOSGEB

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.
Tekstilkent A - 11 Blok No: 50 - 51 Esenler 34235 Istanbul, TURKEY Tel / Phone : + 90 212 284 11 10 Fax : + 90 212 284 10 01

" THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπαγκέτες για σάντουιτς

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Ο Σεπτέμβριος είναι ο μήνας που σηματοδοτεί το τέλος των καλοκαιρινών μας διακοπών και την έναρξη της σχολικής χρονιάς. Η διατροφή στο σχολείο είναι, επομένως, ένα ζήτημα που απασχολεί ιδιαιτέρως τους γονείς αυτή την περίοδο και κατά συνέπεια και τους επαγγελματίες που θέλουν να προσφέρουν ότι πιο υγιεινό και διατροφικά ολοκληρωμένο στο καταναλωτικό τους κοινό. Τα σάντουιτς από μπαγκετάκια είναι ιδανική επιλογή για φαγητό στο σχολείο καθώς -ανάλογα με τη γέμισή τους- μπορούν να αποτελέσουν ένα πλήρες γεύμα. Παρακάτω σας παρουσιάζουμε δύο προτάσεις για ψωμί πολύσπορο και σικάλεως που μπορεί να χρησιμοποιηθούν για το σκοπό αυτό.

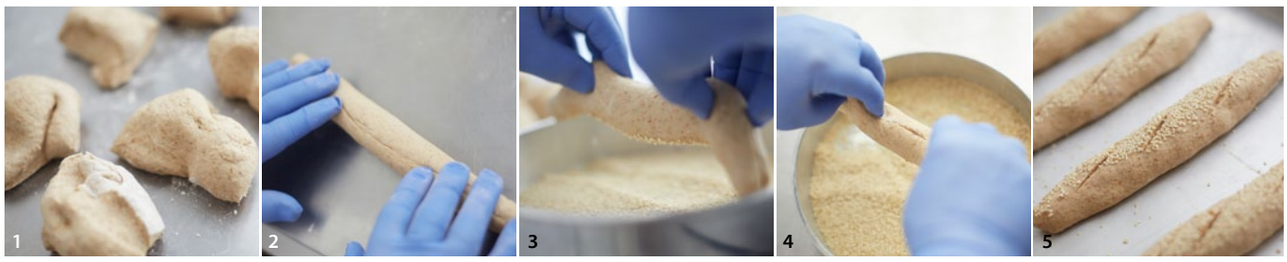
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπαγκετάκι σίκαλης για σάντουιτς

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Υλικά

50% Αλεύρι σίκαλης, 25% Αλεύρι τ.Μ κίτρινο, 25% Αλεύρι τ.55%, 1,8% Αλάτι, 4% Μαργαρίνη μαλακή
2% Μαγιά νωπή, 55% Νερό, 2% Ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε 5΄στην αργή ταχύτητα και 5΄στη γρήγορη. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10΄-15΄. Κόβουμε, πλάθουμε και στοφάρουμε για 35΄περίπου. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο για 20΄περίπου.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπαγκετάκι πολύσπορο για σάντουιτς

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Υλικά

50% Πολύσπορο αλεύρι, 25% Αλεύρι τ.Μ κίτρινο, 25% Αλεύρι τ55%, 1% Αλάτι, 2% Ελαιόλαδο
2% Μαγιά νωπή, 4% Μαργαρίνη μαλακή, 55% Νερό

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε 5΄στην αργή ταχύτητα και 5΄στη γρήγορη. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10΄-15΄. Κόβουμε, πλάθουμε και στοφάρουμε για 35΄περίπου. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο για 20΄περίπου.

Η τέχνη της ιταλικής γεύσης στον κόσμο

SIGEP

ufi Approved Event

Gambarini&Muti

PIMINI Ιταλία
23-27 Ιανουαρίου
2016

green core RiminiFiera business space

sigep.it

YouTube

Caravaggio (Merisi, Michelangelo 1571-1610): Young Bacchus. Florence, Uffizi Gallery. Oil on canvas, © 2015. Scala Archives, Florence - under licence from the Ministry of Cultural Assets and Activities

ONLINE TICKET

Have you received an **INVITATION** or **DISCOUNT COUPON?**
Mandatory registration on **www.sigep.it**

PROFESSIONALS ONLY

Sigep RIMINI

37ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Together with:

RHEX RIMINI HORECA EXPO

Εκδήλωση Αρτοποιίας

BREAD IN THE CITY INTERNATIONAL BAKERY CONTEST

Σε συνεργασία με:

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν VIP CARD μπορείτε να απευθύνεστε στο: Italian-Hellenic Chamber of Commerce in Salonicco - Betty Makri - K.Karamanli, 47 – 54639 THESSALONIKI (GRECIA) - Τηλ. 0030 2310947744/ 947844 - Fax 0030 2310951542 - betty@italchamber.gr - www.italchamber.gr

Ψωμί φόρμας με σνίτσελ και αυγό

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Για ένα πλήρες γεύμα, συνδυάστε το σνίτσελ με μία πράσινη σαλάτα της επιλογής σας, που θα περιέχει σίγουρα τυρί φέτα. Θερμίδες τοστ 490

Υλικά:

100 γρ. μοσχαρίσιο σνίτσελ, 2 κ.σ. κάπαρη ψιλοκομμένη, 2 κ.σ. αγγουράκι κορνισόν ψιλοκομμένο, ½ κ.γ. κρεμμυδάκι πολύ ψιλοκομμένο, 1 κ.γ. μουστάρδα Dijon, 1 αυγό, 2 φέτες ψωμί φόρμας

1

2

3

4

5

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε την κάπαρη, το αγγουράκι κορνισόν και το κρεμμυδάκι και τα ανακατεύουμε με τη μουστάρδα Dijon. Σωτάρουμε το σνίτσελ σε δυνατή φωτιά για 1 λεπτό και ύστερα τηγανίζουμε και τα αυγά. Φρυγανίζουμε τις 2 φέτες και απλώνουμε στη μία την κάπαρη με τη μουστάρδα και το κορνισόν. Προσθέτουμε από πάνω το μοσχάρι, το αυγό και σκεπάζουμε με την άλλη φέτα.

Διατροφική ανάλυση

Μοσχάρι σνίτσελ	Κάπαρη	Αγγουράκι κορνισόν	Κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο	Μουστάρδα	Αυγό	Ψωμί
Βιταμίνες: B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, B12, A, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn **Λοιπά:** Κορεσμένο λίπος, πρωτεΐνες, χολίνη	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, A, Καροτένιο, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Zn, Cu **Λοιπά:** Χολίνη, φλαβονόλες	**Βιταμίνες:** Φυλλικό, A, Καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, E, K **Στοιχεία:** Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Zn, Se **Λοιπά:** Χολίνη	**Βιταμίνες:** C, Φυλλικό, Καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, K **Στοιχεία:** Ca, Mg, P, K **Λοιπά:** Φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** B καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, E, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Se **Λοιπά:** Σάκχαρα, πρωτεΐνες, μονοακόρεστα, πολυακόρεστα, χολίνη, φυτοστερόλες	**Βιταμίνες:** A, D, E, K, B2, B6, Φυλλικό, B12, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Se, F **Λοιπά:** Κορεσμένα, Μονοακόρεστα, ω-3, ω-6, Χοληστερίνη, πρωτεΐνη, Χολίνη, Βεταΐνη	**Βιταμίνες:** B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se, F **Λοιπά:** Άμυλο

Ψωμί του τοστ με τόνο και καλαμπόκι

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Συνδυάστε ιδανικά το τοστ με τον τόνο με μία ομελέτα με πιπεριά και ένα ποτήρι κατσικίσιο γάλα και δημιουργήστε έτσι ένα πλήρες και ολοκληρωμένο διατροφικά γεύμα. Θερμίδες τοστ 500

Υλικά:

3 φέτες ψωμί του τοστ, 2 κ.σ. καλαμπόκι, ½ ντομάτα, 2 φύλλα σαλάτας, 1 κ.σ. μαγιονέζα, 1κ.γ. μουστάρδα

Εκτέλεση

Κόβουμε τη ντομάτα σε ψιλό καρεδάκι και την αφήνουμε να στραγγίξει. Ανακατεύουμε τον τόνο με τη μαγιονέζα και τη μουστάρδα και στρώνουμε τη μισή ποσότητα σε μία φέτα ψωμί. Προσθέτουμε λίγο καλαμπόκι και ντομάτα. Βάζουμε τη δεύτερη φέτα ψωμιού και αλείφουμε με τον υπόλοιπο τόνο. Προσθέτουμε το υπόλοιπο καλαμπόκι, ντομάτα και λίγη σαλάτα.

Διατροφική ανάλυση

Ψωμί τοστ	Τόνος	Καλαμπόκι	Ντομάτα	Σαλάτα	Μουστάρδα	Μαγιονέζα
Βιταμίνες: Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Β6, Φυλλικό, Ε, Κ **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se, F **Λοιπά:** Άμυλο	**Βιταμίνες:** Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό,Β6, Β12, Α, Ε, Κ **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Se **Λοιπά:** Πολυακόρεστα λιπαρά, πρωτεΐνες, χολίνη	**Βιταμίνες:** Καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, C, Β1, Νιασίνη, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn **Λοιπά:** Σάκχαρα, πρωτεΐνη, χολίνη, φυτικές ίνες	**Βιταμίνες:** Α, Καροτεινοειδή, Λυκοπένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, Ε, Κ, C, Β6, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Φθόριο **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, φυτοστερόλες, νερό	**Βιταμίνες:** C, Φυλλικό, Καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, Κ **Στοιχεία:** P, K, Mn, Se **Λοιπά:** Φλαβονοειδή, χολίνη	**Βιταμίνες:** Β καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, Ε, Κ, Β1, Β2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Se **Λοιπά:** Σάκχαρα, πρωτεΐνες,μονοακόρεστα, πολυακόρεστα, χολίνη, φυτοστερόλες	**Βιταμίνες:** καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, Ε, Κ **Στοιχεία:** Mg, P, K, Na **Λοιπά:** Σάκχαρα, Κορεσμένα

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Τούρτα αμυγδάλου με κρέμα πατισερί και λευκό παντεσπάνι

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Στις σελίδες αυτές του Αρτοποιού φιλοδοξούμε να σας παρουσιάσουμε τους τρόπους παρασκευής βασικών στοιχείων της ζαχαροπλαστικής όπως είναι η κρέμα πατισερί, η βασική συνταγή για παντεσπάνι και πολλά άλλα που αποτελούν τις βάσεις για τη δημιουργία κλασσικών αλλά και πιο μοντέρνων γλυκισμάτων.

Η τούρτα αμυγδάλου αποτελεί μία σταθερή αξία για τη ζαχαροπλαστική. Είναι ένα κλασσικό γλυκό που αρέσει σε όλους και στη διαδικασία παρασκευής του περιλαμβάνει κάποιες από τις πιο βασικές αρχές της ζαχαροπλαστικής, οι οποίες παρουσιάζονται αναλυτικά στις συνταγές που ακολουθούν.

Κρέμα Πατισερί

Υλικά

50 γρ. κορν φλάουρ, 50 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 50 γρ. ζάχαρη καστανή κρυσταλλική, 500 γρ. γάλα νωπό, 1τμχ. βανίλια στικ, 2 τμχ. αυγά, 15 γρ. βούτυρο 82%, ½ τμχ πορτοκάλι ξύσμα προαιρετικά

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά με ακρίβεια και βάζουμε το γάλα με τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά να ζεσταθούν καλά. Σε μια μπασίνα κοσκινίζουμε το κορν φλάουρ μαζί με το αλεύρι, ρίχνουμε τα αυγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα έως ότου ενωθούν καλά όλα τα υλικά. Μόλις το γάλα ζεσταθεί καλά, ρίχνουμε λίγο στο μίγμα των αυγών και ανακατεύουμε καλά για να λιώσουν τα υλικά (να μην έχει σβώλους το μίγμα). Προσθέτουμε το μίγμα των αυγών στο υπόλοιπο γάλα μαζί με τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού και ξαναβάζουμε στη φωτιά ανακατεύοντας καλά με σύρμα, μέχρι να βράσει καλά η κρέμα και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους. Μόλις κατεβάσουμε την κρέμα από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να το απορροφήσει καλά η κρέμα. Στο τέλος, προσθέτουμε τον κιγιέ ζεστό στη ζεστή κρέμα (ακολουθεί η συνταγή για τον κιγιέ).

Κιγιές και καραμέλα 142°C

Υλικά μαρέγκας

250 γρ. νερό, 15 γρ. αλπουμίνη, 40 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, 130 γρ. νερό, 500 γρ. ζάχαρη, 130 γρ. γλυκόζη

Υλικά καραμέλας

130 γρ. νερό, 500 γρ. ζάχαρη, 130 γρ. γλυκόζη

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα, το νερό με την αλπουμίνη στη 2η ταχύτητα, έως ότου γίνουν μία σφιχτή μαρέγκα. Βάζουμε στη φωτιά τα υλικά της καραμέλας (όλα μαζί) και τα αφήνουμε να βράσουν έως ότου φτάσουν στους 142°C. Μόλις είναι έτοιμη η καραμέλα, βάζουμε το μίξερ στην 3η ταχύτητα για να φουσκώσει καλά η μαρέγκα και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Μόλις η ζάχαρη ενωθεί με τη μαρέγκα, βάζουμε το μίξερ στην 1η ταχύτητα και ρίχνουμε την καραμέλα σιγά-σιγά. Μόλις το μίγμα απορροφήσει όλη την καραμέλα βάζουμε το μίξερ στη 2η ταχύτητα και χτυπάμε τον κιγιέ έως ότου σφίξει καλά. Αφού είναι έτοιμος ο κιγιές, τον βάζουμε σε μία μπασίνα και τον προσθέτουμε στη ζεστή κρέμα πατισερί σταδιακά.

Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το νερό με την αλπουμίνη στη μαρέγκα με 250 γρ φρέσκα ασπράδια. Μεγάλη προσοχή θέλει το βράσιμο της καραμέλας. Στην ενσωμάτωσή της καραμέλας με τη μαρέγκα, πρέπει να ρίξουμε την καραμέλα σιγά-σιγά για να μη χάσει τον όγκο της η μαρέγκα.

1

2

3

4

5

6

Παντεσπάνι λευκό

Υλικά

450 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 320 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, 15 γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι , 5 γρ. αμμωνία, 8 τμχ. αυγά, 300 γρ. νερό

Εκτέλεση

• Κοσκινίζουμε το αλεύρι, ζυγίζουμε όλα τα υλικά με ακρίβεια και τα χτυπάμε όλα μαζί, εκτός από το βελτιωτικό παντεσπανιού, στο μίξερ με το σύρμα στη 2η ταχύτητα.

• Μόλις το μίγμα φουσκώσει λίγο και δεν έχει σβώλους, προσθέτουμε το βελτιωτικό και ξαναχτυπάμε έως ότου το μίγμα φουσκώσει αρκετά.

• Μόλις το μίγμα είναι έτοιμο, το στρώνουμε σε τσέρκια της αρεσκείας μας στα 2/3 του ύψους τους και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C, για 60 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο.

• Μόλις το παντεσπάνι κρυώσει καλά, το βάζουμε στη συντήρηση (στους 0-5°C) για μία μέρα, να υγρασιάσει και να το χρησιμοποιήσουμε την επόμενη μέρα.

Σε περίπτωση που θέλουμε να κάνουμε παντεσπάνι σοκολάτας, αφαιρούμε ποσότητα αλεύρου και προσθέτουμε ίση ποσότητα κακάο.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Τούρτα αμυγδάλου

Υλικά και εργαλεία

Κρέμα πατισερί έτοιμη με τον κιγιέ, 2 τμχ. φύλλα παντεσπάνι λευκό, τσέρκι για τούρτα 25 cm , σιρόπι για παντεσπάνι (νερό 500 γρ - ζάχαρη 600 γρ - γλυκόζη 150 γρ), αμύγδαλο σκούρο καβουρδισμένο (για τη γέμιση), αμύγδαλο φιλέ λευκό (για τη διακόσμηση), σαντιγύ χτυπημένη σφιχτά

Εκτέλεση

- Ετοιμάζουμε την κρέμα πατισερί και προσθέτουμε τα αμύγδαλα καβουρδισμένα και σπασμένα ελαφρά.
- Στρώνουμε ένα φύλλο παντεσπάνι και το σιροπιάζουμε καλά.
- Βάζουμε μέχρι τη μέση κρέμα αμυγδάλου και στη συνέχεια βάζουμε άλλο ένα φύλλο παντεσπάνι, καλά σιροπιασμένο.
- Γεμίζουμε μέχρι επάνω με την κρέμα αμυγδάλου και βάζουμε την τούρτα στην κατάψυξη να παγώσει καλά.
- Μόλις η τούρτα παγώσει καλά, αφαιρούμε το τσέρκι και καλύπτουμε όλη την τούρτα με τη σαντιγύ και στη συνέχεια με το αμύγδαλο φιλέ.
- Φτιάχνουμε ροζέτες στην επιφάνεια της τούρτας και στολίζουμε με φρούτα επιλογής μας.

Η τούρτα μπορεί να διατηρηθεί έως 6 μέρες στη συντήρηση (στους 0-5°C).

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Νοέμβριος

4-6 **RESTAURANT FOOD EXPO** {Διοργάνωση για Εστιατόρια και Επιχειρήσεις Εστίασης. Κίεβο, Ουκρανία}
http://www.rest-hotel.kiev.ua/

4-6 **GASTROFOOD 2015** {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Κρακοβία, Πολωνία}
http://www.targi.krakow.pl/pl/strona-glowna/targi/targi/23-miedzynarodowe-targi-wyposazenia-hoteli-i-gastronomii/strona-glowna-2.html

6-8 **CAKE INTERNATIONAL** {Διοργάνωση για τη ζαχαροπλαστική και τη διακόσμηση γλυκών. Μπέρμιγχαμ, Ηνωμένο Βασίλειο}
http://www.cakeinternational.co.uk/birmingham/2014/

11-14 **INTERFOOD & DRINK** {Έκθεση για όλα τα είδη επεξεργασίας τροφίμων, μηχανήματα συσκευασίας, υλικά, συστήματα και προϊόντα. Σόφια, Βουλγαρία}
http://food-exhibitions.bg/en/interfood-and-drink

11-15 **SALON ENVIES CULINAIRES** {Έκθεση Γαστρονομίας. Lille, Γαλλία}
http://www.envies-culinaires.com/

14-17 **GLUTEN FREE EXPO** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Προϊόντων χωρίς γλουτένη. Ρίμινι, Ιταλία}
http://www.glutenfreeexpo.eu/

Δεκέμβριος

1- 3 **AGROFOOD WEST AFRICA** {Διεθνής Έκθεση για τη Γεωργία και τη Κτηνοτροφία, τα Τρόφιμα, τα Ποτά και την Τεχνολογία Συσκευασίας Τροφίμων και Ποτών. Ghana, Δυτική Αφρική}
http://www.agrofood-westafrica.com/agrofoodwa.html

3 - 5 **HONG KONG INTERNATIONAL BAKERY EXPO** {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία. Hong Kong, Κίνα}
http://www.verticalexpo.com/eeditor/index.php?expo_id=11

5/12-4/01 **FOIRE GOURMANDE DE NOËL 2015** {Χριστουγεννιάτικη Έκθεση Γαστρονομίας. Meaux, Γαλλία}
http://www.meauxetmerveilles.com/foire-gourmande-de-noel/village-gastronomique

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του
online ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο www.freshbakery.gr

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.

Από το στάρι στο ψωμί

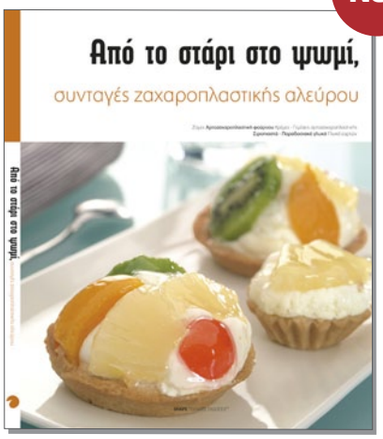
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας

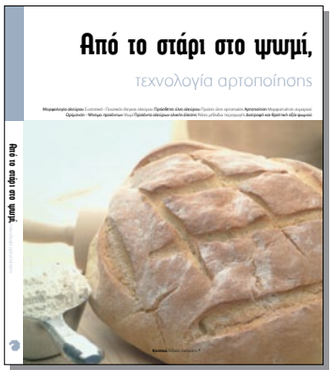
Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΤΙΜΗ: 40€

Νέο



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες
ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΤΙΜΗ: 40€

Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες
ΤΙΜΗ: 40€

Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποίηση και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά
ΤΙΜΗ: 40€

HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό
ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!

SHAPE®
SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ, Τ. 2102723628, 2102718583, F. 2102798487, INFO@SHAPE.COM.GR, WWW.SHAPE.COM.GR
freshbakery.gr

QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά 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 standard (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

ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΩΝ 163 | 124 61 ΧΑΪΔΑΡΙ | ΑΘΗΝΑ | τηλ.: 2105810977 | φαξ: 2105813363 | www.antonopoulos.com.gr