



αρτοποιός

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2019 / Τεύχος 104

fresh
pastry



Best Cake Red Velvet
Τόσο νόστιμο όσο και εντυπωσιακό!



www.kenfood.com





Συμμετέχουμε!
artoza
22-25 ΦΕΒ 2019
METROPOLITAN EXPO

Νέο!



**Τραγανά και αφράτα
κρουασάν βουτύρου!**

με αλεύρι
για κρουασάν

Εγγύηση επιτυχίας για τα πιο λαχταριστά κέικ

34



14



92



55

fresh
pastry

100



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 16** Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση προϊόντων για γλυκές γεύσεις
30 Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ
34 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
106 Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμμένο χωριάτικο ψωμί από τη Θήβα

ΘΕΜΑΤΑ

- 14** Αφιέρωμα στις γλυκές γεύσεις
46 Έκθεση SIGEP 2019
66 Ημερίδα της ΟΑΕ με θέμα «Οι Αρτοποιοί παρόντες στις νέες προκλήσεις»
76 Στρατηγική Ανάλυση Κόστους στη Βιοτεχνική Αρτοποιία
80 Συνέντευξη από τον Μιλτιάδη Καππάτο

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 72** Αιθέρια έλαια στη Ζαχαροπλαστική
84 Τα είδη της ζάχαρης
92 Παντεσπάνι, το ανάλαφρο κέικ των «αγγέλων»

fresh
pastry

FRESH PASTRY

- 56** Fruit Fillings Bakbel, τα πιο λαχταριστά φρούτα σε ζελέ από την KONTA AEBE
58 Κορυφαία προϊόντα IREKS για πολύ γευστικά μπριός που ξεχωρίζουν από την LAOUDIS FOODS AEBE
60 Συνταγές Brioche από την AKTINA AE
62 Η νέα πρόταση στην σοκολάτα από την FAMA FOOD SERVICE AE
64 Επαγγελματικό πολυμπχάνημα Cremagel από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 96** Ψωμάκια μπανάνας
98 Γλυκό προζυμμένο με χυμό βύσινο και σταφίδες
100 Coffee cake
102 Σταφιδόψωμο φρυγανισμένο με κακάο
104 Φρουτόψωμο

{ **freshbakery.gr**



Premium Baker's Select Crème Cake Base

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



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Νέα χρονιά, νέες συνεργασίες, νέοι στόχοι. Το 2019 φέρνει έναν ανανεωμένο αέρα στο περιοδικό αφού από «αρτοποιός» μετονομάζεται σε «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ» και πλέον αποτελεί το επίσημο περιοδικό της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας. Μια συνεργασία που χαιρετίζουν με ιδιαίτερο ενθουσιασμό αμφότερες οι πλευρές καθώς τα σωματεία της ΟΑΕ ανά την Ελλάδα θα έχουν τη δική τους φωνή και το δικό τους χώρο προκειμένου να προβάλλουν τα νέα και τις δράσεις τους.

Κεντρικό αφιέρωμα του τεύχους 104 είναι οι γλυκές γεύσεις. Μια κατηγορία που έχει σταθερή απήχηση στο καταναλωτικό κοινό τόσο για τα προϊόντα όσο και γι' αυτό που πρεσβεύει. Την ευχαρίστηση, την παρέα, τη γιορτή και την έκφραση των συναισθημάτων. Μέσα από το εκτενές ρεπορτάζ της αγοράς θα βρείτε προτάσεις για γλυκές δημιουργίες, μέσα από μια μεγάλη ποικιλία από γλυκά, πρώτες ύλες, μίγματα, επικαλύψεις, άλευρα, σφολιάτες και προϊόντα για βάσεις γλυκών. Επίσης, θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξορισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέα της αγοράς και οι τάσεις του κλάδου. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα άρθρα που αφορούν στη ζάχαρη και στα αιθέρια έλαια στη ζαχαροπλαστική. Μεταξύ άλλων μπορείτε να διαβάσετε και για τη στρατηγική ανάλυση του κόστους στη βιοτεχνική αρτοποιία και γιατί αποτελεί το βασικότερο δείκτη των στρατηγικών πλεονεκτημάτων ή μειονεκτημάτων μιας επιχείρησης.

Στο τεύχος 104 φιλοξενούμε συνέντευξη του Μιλτιάδη Καπάτου, Γενικού Διευθυντή της CSM στην Ελλάδα και τα Βαλκάνια, ο οποίος μιλά αποκλειστικά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ.

Τέλος, βρείτε μοναδικές συνταγές για γλυκά ψωμάκια, τα οποία θα δώσουν μια γλυκιά νότα στο αρτοποιείο-αρτοζαχαροπλαστείο σας.

Καλή ανάγνωση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόσβλητα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύσει 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 σκεπκόμενων στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE PO. 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.



ΕΚΔΟΣΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλής
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπουσδίκος
Μ. Νανάπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλλάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίτας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη,
CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκανδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 30€.
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.

Κρήτης 13, 142 31 Ν.
Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628.
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

• Όλα τα νέα προϊόντα και οι φημισμένες ύλες των μεγαλύτερων παραγωγών από Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία κ.α.



• Συνεχόμενες επιδείξεις νέων εφαρμογών Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού, από προσκεκλημένους Ευρωπαίους σεφ!



• Εντυπωσιακό περίπτερο 420 τετρ. μέτρων, με διαφορά το πιο μεγάλο της Artoza 2019, ώστε να δοκιμάσετε και να δείτε τα πάντα!



Η καρδιά των παγκόσμιων εξελίξεων του κλάδου, χτυπάει στο μεγαλύτερο περίπτερο της ARTOZA 2019



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr



www.laoudis.gr

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ



Με εφελτήριο την πρώτη επιχειρηματική μας ημερίδα, αρχίζουν οι δράσεις του 2019, με περιφερειακές συγκεντρώσεις που θα πραγματοποιηθούν σε συνεργασία με τις εταιρείες του κλάδου μας.

Αγαπητοί φίλοι, συνεργάτες, αναγνώστες του νέου μας περιοδικού, η παρούσα έκδοση αποτελεί το 1ο τεύχος της νέας συνεργασίας της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος με το περιοδικό «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ», με κοινό τίτλο και λογότυπο, «ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ» - «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ».

Ξεκινήσαμε τη νέα χρονιά με την Ημερίδα της 27ης Ιανουαρίου 2019 με θέμα: **Επιχειρείν στην Αρτοποιία και Αρτοζαχαροπλαστική «Οι αρτοποιοί παρόντες στις νέες προκλήσεις».**

Μία Ημερίδα στην οποία ανταποκρίθηκαν οι εκπρόσωποι όλων σχεδόν των Εταιρειών που προσκλήθηκαν και τους ευχαριστώ προσωπικά για τη συμμετοχή τους.

Μία Ημερίδα, η οποία ήταν η πρώτη του είδους στο χώρο μας, που ελπίζω ότι θα «ενώσει» αυτήν την οικογένεια. Τη μεγάλη οικογένεια της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας.

Ο σύγχρονος αρτοποιός αντιμετωπίζει νέες προκλήσεις, ανταγωνισμό με την βιομηχανία, μείωση επισκεψιμότητας, νέες συνθήκες που επικρατούν στην αγορά και που επιτάσσουν την περαιτέρω εγρήγορσή μας, την επιπλέον κατάρτισή μας καθώς και απόκτηση επικοινωνιακών δυνατοτήτων, ώστε να έχει καλύτερη επαφή με τον καθημερινό καταναλωτή.

Συνεπώς, πρέπει και επιβάλλεται να χρησιμοποιήσει τα «εργαλεία» που ήδη διαθέτει... Τα έντυπά μας και τις εκθέσεις μας. Τα δύο εργαλεία που είναι σε θέση να μας ενημερώσουν, να μας

προβάλλουν καινοτόμες τεχνικές και να μας βοηθήσουν να ανταπεξέλθουμε στις απαιτήσεις της εποχής.

Οι κανόνες της αγοράς αλλάζουν και αυτές οι αλλαγές καθορίζουν το παρόν αλλά και προκαθορίζουν το μέλλον μας...

Άλλωστε, το αρτοποιείο ως επιχειρηματική μονάδα άλλαξε ριζικά τα τελευταία 30 χρόνια και ως προς την γκάμα των προϊόντων που διαθέτει, αλλά και ως προς τη δομή και εμφάνισή του.

Με εφελτήριο την πρώτη επιχειρηματική μας ημερίδα, αρχίζουν οι δράσεις του 2019, με περιφερειακές συγκεντρώσεις που θα πραγματοποιηθούν σε συνεργασία με τις εταιρείες του κλάδου μας.

Η επόμενη συνάντησή μας θα είναι στην 16η ΑΡΤΟΖΑ (22-25/2/2019), στα πλαίσια της οποίας θα διεξαχθεί η ετήσια συγκέντρωση των προέδρων των σωματείων-μελών της Ομοσπονδίας μας, καθώς και η τακτική συνέλευση των μελών του Διοικητικού μας συμβουλίου.

Θα περιμένω να σας ξαναδώ όλους εκεί, στο περίπτερο της Ομοσπονδίας μας, ευχόμενος να έχουμε όλοι μας πλούσια συγκομιδή σε ιδέες και εμπειρίες με τη λήξη της και να καθορίσουμε από κοινού τις δράσεις του 2019.

Εύχομαι καλή χρονιά, με υγεία και πολλές επαγγελματικές και προσωπικές επιτυχίες.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ

*Έρχεται τα
vegan!*

Μια γκάμα προϊόντων που ανταποκρίνεται ακριβώς στις απαιτήσεις vegan (συστατικά χωρίς ζωικές ουσίες):

- Σε 3 διαφοροποιημένες και πρωτότυπες γεύσεις: κρέμα αμυγδάλου, λεμόνι & τζίντζερ, μαρμελάδα μύρτιλλο
- Πλούσια σε φυτικές ίνες χάρη στους σπόρους και τα δημητριακά που περιέχουν
- Ζύμη με μαργαρίνη χωρίς φοινικέλαιο

Délifrance
feel good



shop fittings



D ifferent
un I que
manu F acturing
F asanating
t E chnology
R esponsibility
...Since 1983

i
n
n
o
v
a
t
i
o
n



design



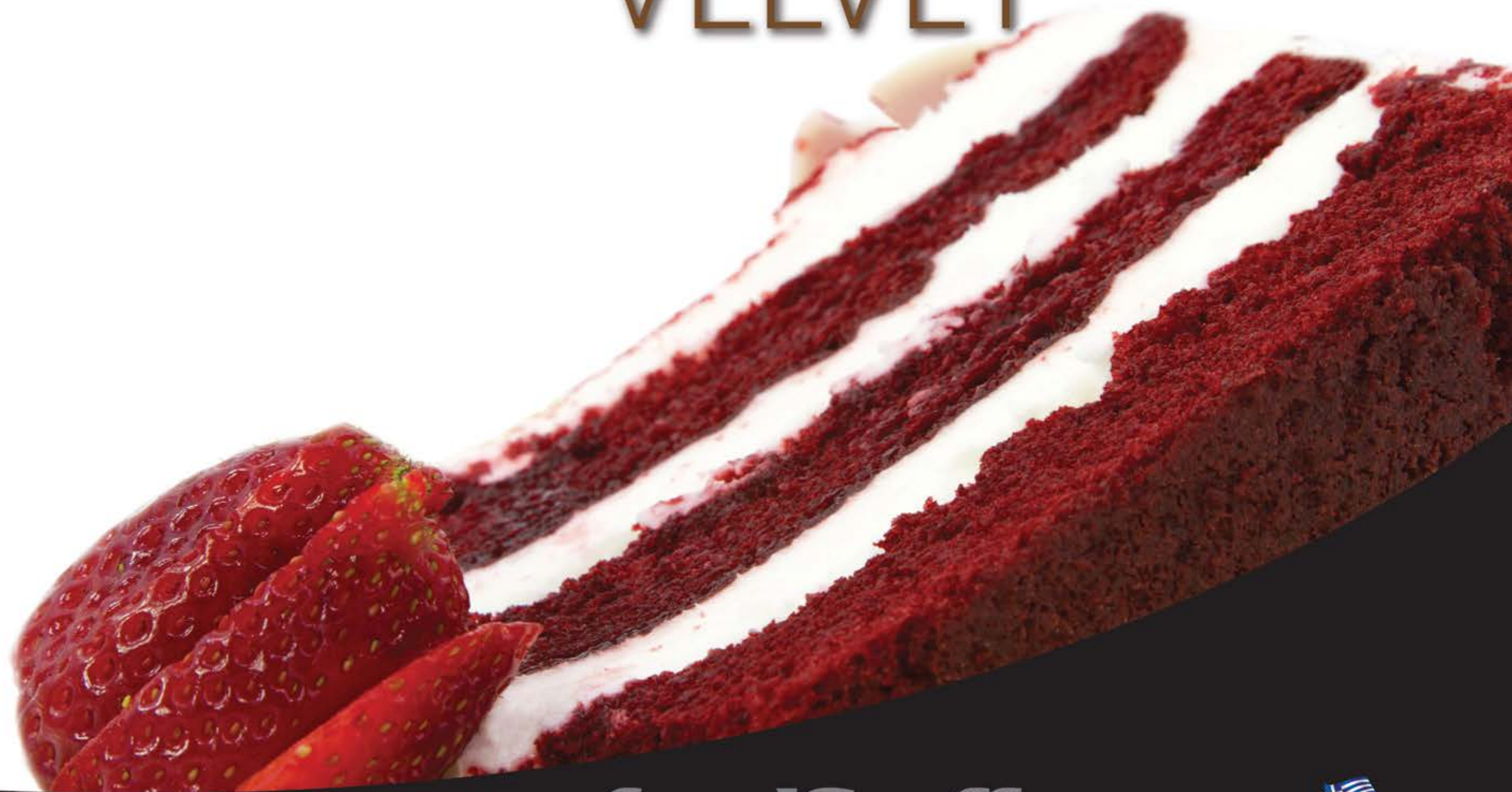
Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης, παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας.

Differ-Χατζηαϊβάζογλου
22ο χλμ. ΕΟ Θεσσαλονίκης / Μουδανιών
www.differ.gr - tel: 2392 0 91577

DIFFER
shop fittings - design - innovation

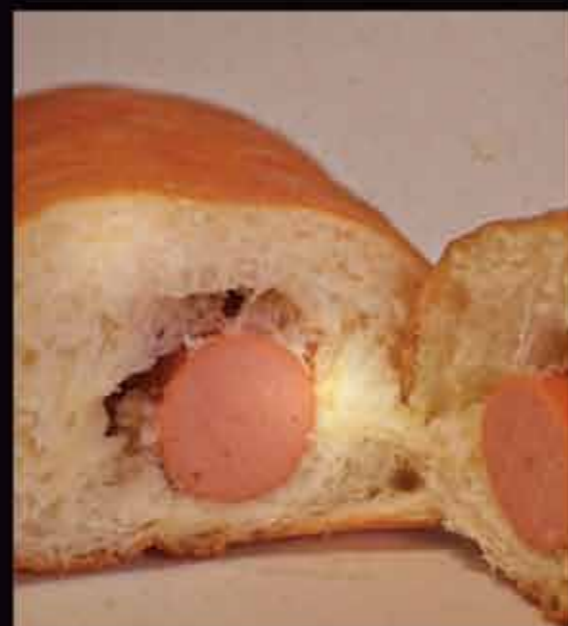
Θέλεις το καλύτερο...

Red VELVET



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ 

ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε. 
ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
0.1 χλμ. Λεωφ. Σπατών-Πικερμίου, Σπάτα Αττικής Τ.Κ. 19004
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr
www.foodstuff.com.gr




Andria's Donuts


Τα Andria's Donut's παρασκευάζονται από αγνά υλικά & παραδίδονται στην πόρτα του μαγαζιού σας!

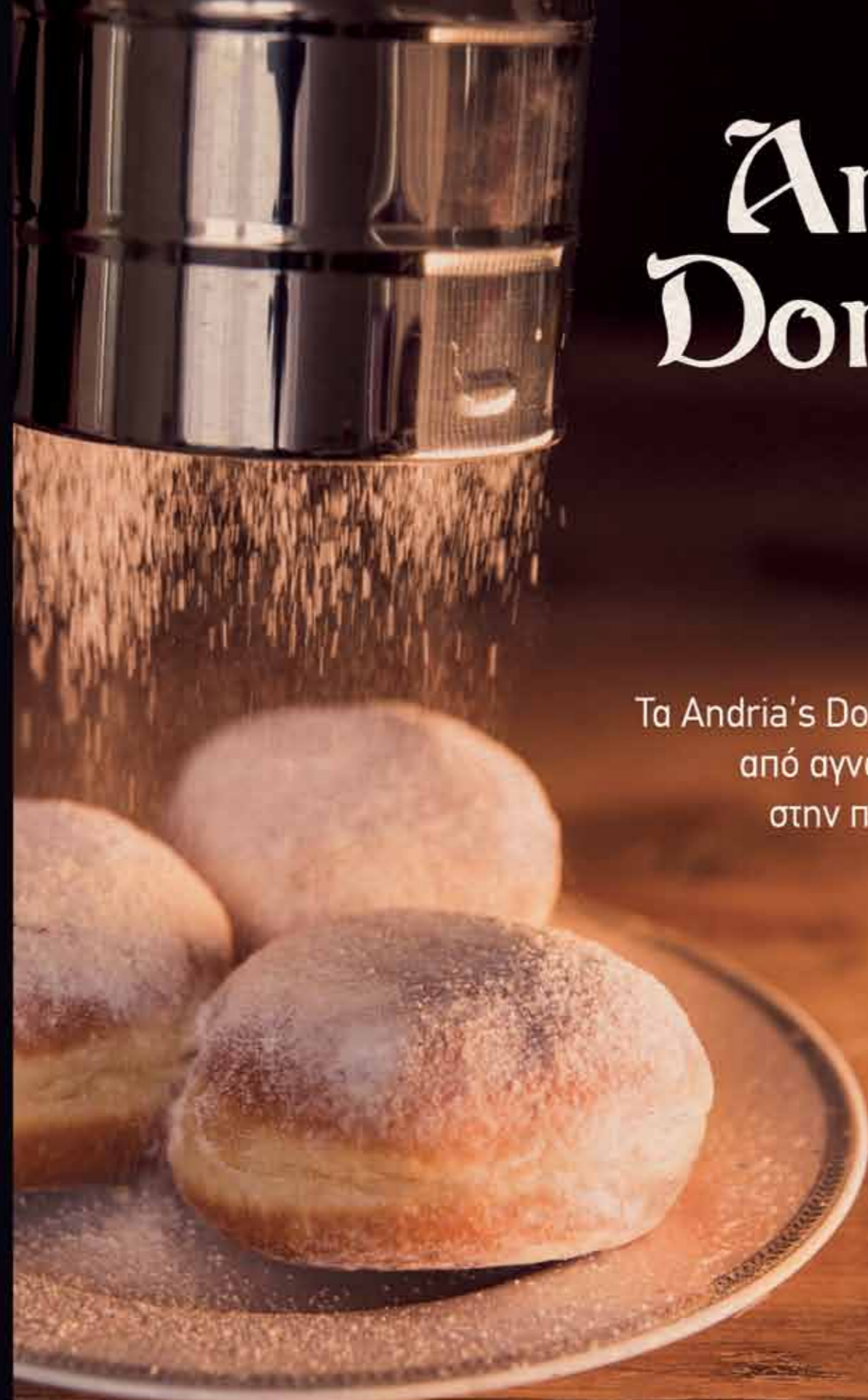
Γιατί να μας επιλέξετε:

- ΠΟΙΟΤΗΤΑ ✓
- ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ✓
- ΠΟΙΚΙΛΙΑ ✓
- ΠΑΡΑΓΩΓΗ ✓

 210 7703233

 info@andriasdonuts.gr

 www.andriasdonuts.gr



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Τα γλυκά αποτελούν μια προσπλή πολυτέλεια για τους καταναλωτές, την οποία δε στερούνται, παρά την οικονομική κρίση και τον περιορισμό των εξόδων τους. Πλέον η γκάμα που μπορεί να συναντήσει κανείς σε ένα αρτοποιείο-ζαχαροπλασείο είναι μεγάλη και για όλες τις προτιμήσεις, από τις κλασσικές μέχρι πιο σύνθετες γεύσεις και επιλογές. Το γλυκό έχει ιδιαίτερη σημασία, πέρα από την προφανή, που είναι η ικανοποίηση της επιθυμίας. Το γλυκό σημαίνει γιορτή, χαρά, κοινωνική συνεύρεση, παρέα, αλλά και έκφραση συναισθημάτων.



Το παλιό είναι πάντα νέο

Μπορεί οι νέες τάσεις στην αρτοζαχαροπλαστική-ζαχαροπλαστική να μεταβάλλονται, να εμπλουτίζονται και να αναδιαμορφώνονται, ωστόσο η επιλογή ενός κλασσικού γλυκίσματος είναι κάτι που προτιμούν πολλοί καταναλωτές. Από ένα απλό αλλά γευστικό κέικ μέχρι βουτήματα, κρουασάν, τάρτες, πάστες, σιροπιαστά και πολλά άλλα. Η δικαίωση για τις παραδοσιακές γλυκές απολαύσεις μάλιστα έρχεται σε μια περίοδο που ξενόφερτες τάσεις κατακλύζουν πολλές επιχειρήσεις και δεν είναι λίγες οι φορές που «απειλήσαν» καθιερωμένα γλυκά πολλών δεκαετιών. Μπορεί οι εντυπωσιακοί συνδυασμοί του μοντέρνου να μαγνητίζουν τη ματιά, ωστόσο η γεύση της παράδοσης είναι αυτή που μένει αλησμόνητη, που αποτυπώνεται στα κύτταρά μας και καταγράφεται στους γευστικούς μας κάλυκες. Βέβαια αυτό δεν είναι καταδικαστικό για νέες ιδέες και μοντέρνες συνταγές, με το αποτέλεσμα να αποκτά μεγάλο ενδιαφέρον όταν το παλιό συνδυάζεται με το καινούργιο.

Ποιότητα και επιλογές

Όποιο και να είναι το προϊόν το μόνο σίγουρο είναι ότι ο επαγγελματίας πρέπει να δίνει την απαραίτητη προσοχή στην ποιότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, καθώς, κυρίως αυτές, θα καθορίσουν το τελικό γευστικό αποτέλεσμα. Κάτι που είναι εξίσου σημαντικό είναι ο καταναλωτής να έχει το δικαίωμα της επιλογής. Οι νέες τάσεις δείχνουν

ότι πλέον υπάρχει μια στροφή προς το υγιεινό, κάτι που βρίσκει την εφαρμογή του και στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Φυσικά τα κλασσικά γλυκίσματα δε χάνουν τη θέση τους, ωστόσο γλυκά σνακς, όπως μπάρες δημητριακών, γλυκά με βάση το ταχίνι, τη μαύρη σοκολάτα, την απουσία ζάχαρης και γλουτένης κερδίζουν όλο και περισσότερους υποστηρικτές. Οι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη προσοχή σε ό,τι περιέχεται μέσα στα προϊόντα που καταναλώνουν ώστε να μπορέσουν να πάρουν όσο πιο σωστές αποφάσεις γίνεται σχετικά με ότι αγοράζουν. Είναι σημαντικό να παρασκευάζονται προϊόντα που προσφέρουν απλούστερες και πιο καθαρές ετικέτες, που οι καταναλωτές μπορούν εύκολα να τις καταλάβουν και που εξακολουθούν να ικανοποιούν τις προσδοκίες τους για γεύση και ποιότητα.

Επιπρόσθετα, τα τοπικά συστατικά είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Στην πραγματικότητα, τα τοπικά προϊόντα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη αξία σε σχέση με τα βιολογικά προϊόντα ή τα «φυσικά» προϊόντα. Ένα κατάστημα που προσφέρει προϊόντα φτιαγμένα από τοπικά υλικά επηρεάζει την επιλογή του καταναλωτή και τις προτιμήσεις του.

Τέλος, είναι σημαντικό τα αρτοζαχαροπλαστικά και ζαχαροπλαστικά να επαναδημιουργούν αγαπημένα παιδικά επιδόρπια. Προσφέροντας κλασσικά γλυκίσματα της παιδικής ηλικίας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να προσελκύουν τόσο τους καθιερωμένους όσο και τους νέους πελάτες, όλων των ηλικιών.

Photo designed by Freepik

Τα παραδοσιακά γλυκίσματα κερδίζουν ολοένα και μεγαλύτερο έδαφος στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και ενσωματώνονται άριστα σε μοντέρνα γλυκά, κερδίζοντας μια θέση στην καρδιά μας.



Photo designed by Freepik

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για γλυκές δημιουργίες μέσα από μια μεγάλη γκάμα από γλυκά, πρώτες ύλες, μίγματα, επικαλύψεις, άλευρα, σφολιάτες και προϊόντα για βάσεις γλυκών. Επίσης, θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

BEST CAKE RED VELVET

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας παρουσιάζει το προϊόν Best Cake Red Velvet, ένα μείγμα για τη δημιουργία λαχταριστού και εντυπωσιακού Red Velvet κέικ, με το πιο βαθύ κόκκινο χρώμα. Δίνει ένα νόστιμο, ζουμερό και αφράτο προϊόν με πλούσια γεύση, εύκολο, σταθερό και γρήγορο στη παραγωγή του. Εσείς χρειάζεται να προσθέσετε μόνο νερό και λάδι.
www.kenfood.com



ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Μετά από πολλούς μήνες δοκιμών και έρευνας η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ δημιούργησε για πρώτη φορά ένα ειδικό αλεύρι από μαλακά σιτηρά πολυτελείας, για την παραγωγή αυθεντικού γαλλικού Croissant Βουτύρου, χωρίς να απαιτείται η ανάμειξη με άλλο αλεύρι. Το συγκεκριμένο αλεύρι παράγει πολύ δυνατές ζύμες με μεγάλη ελαστικότητα, ικανές να αντέξουν μεγάλη μηχανική καταπόνηση και πολλά προστιθέμενα υλικά, για ένα εξαιρετικά γευστικό τελικό προϊόν με άρτια διόγκωση. Αποτελεί την ιδανική επιλογή για την παρασκευή λαχταριστών κρουασάν, τόσο προστοφαιρισμένων όσο και κατεψυγμένων. Ένα πραγματικά μοναδικό προϊόν για αφράτα και τραγανά κρουασάν, γαλλικού τύπου, με πολύ καλό όγκο, πολύ καλή κυψέλωση και ωραίο χρώμα.
www.loulismills.gr





EXTRA MOIST CAKE
από την **APTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.**

Νέα σειρά EXTRA MOIST CAKE σε δύο γεύσεις: Βανίλια και Σοκολάτα. Πολυχρηστικό μίγμα από την APTIZAN για την παρασκευή αυθεντικών muffins, κέικ και αμερικάνικου τύπου cream cakes. Έχει πλούσια γεύση, απαλή κρεμώδη υφή και πολύ καλή διατηρησιμότητα. Η νέα σειρά EXTRA MOIST CAKE αποτελεί έμπνευση για προϊόντα υψηλής ποιότητας. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΙΞΕΡ ΑΠΟ 5-30 ΛΙΤΡΑ
από την **SKAROS GROUP**

Η εταιρεία SKAROS GROUP διαθέτει μια ευρεία γκάμα από επαγγελματικά μίξερ, ικανά να καλύψουν τις ανάγκες των επιχειρήσεων. Το επαγγελματικό μίξερ για ζαχαροπλασείο αποτελεί βασικό και αναπόσπαστο εργαλείο πρόσμιξης και ανάδευσης υλικών, προκειμένου να επιτευχθεί ένα τέλειο και ομοιογενές αποτέλεσμα. Μίξερ από 5- 30 LT με προστατευτικό κάλυμμα, ινβέρτερ, χωρίς γρανάζι, απολύτως αθόρυβο. Διαθέτουν τρεις ταχύτητες και τρία εξαρτήματα, με ανοξείδωτο κάδο, μονοφασικής ή τριφασικής μορφής. Ισχύς: 1,5 KW/260 /380 /520. Διαστάσεις: 36 Χ47 Χ97. Βάρος: 78 κιλά www.skarosgroup.gr



ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ
σοκολάτα
ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

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



Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
ή στο netsales@chocolategraphics

SPRAY ZELLE
από την **A. ΜΑΝΙΚΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**

Η εταιρεία ΜΑΝΙΚΑ σας παρουσιάζει ένα νέο προϊόν, το SPRAY ZELLE. Είναι ένα πολυχρηστικό εργαλείο, μικρό σε μέγεθος και με πολλές δυνατότητες. Ο ψεκαστήρας που διαθέτει μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζεστά και για κρύα υγρά. Ο ψεκαστήρας δίνει ομοιόμορφη κατανομή του προϊόντος εξοικονομώντας χρόνο και υλικό. Είναι ασφαλές στη χρήση και εύκολα πλενόμενο. www.amank-manikas.gr



Κρέμες
από την



Ανακαλύψτε την ειδικά σχεδιασμένη για ζαχαροπλαστική χρήση σειρά κρεμών ION



ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

Ελ. Βενιζέλου 69, 185 47 Ν. Φάληρο, Πειραιάς / Τ: 210 48 14 971 / Φ: 210 48 38 560 / Ε: info@ion.gr / www.ion.gr



ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ SOUFFLE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Το Μίγμα για Σουφλέ ΑΚΤΙΝΑ αποκτά κατά το ψήσιμο συμπαγή δομή εξωτερικά, ενώ εσωτερικά υπάρχει καρδιά πλούσιας σοκολάτας που ρέει με το βύθισμα του κουταλιού. Το μίγμα είναι εύκολο στην παρασκευή του και μπορεί να διατηρηθεί τόσο στην ψύξη όσο και την κατάψυξη.

Ακόμα και μετά την απόψυξη δίνει εξαιρετικής ποιότητας, γευστικά και αισθητικά, αποτελέσματα.
www.aktinafoods.com



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ



Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ παρουσιάζει το νέο γεμιστικό ζαχαροπλαστικής ΒΑΚΟΝ Ολλανδίας, τύπος SATELLITE. Είναι σχεδιασμένο να γεμίζει διάφορες κρέμες, γεμίσεις, muffin batter, cake batter, κλπ. Με ρυθμιζόμενη ποσότητα γέμισης από 10-1100ml ανά παλμό. Λειτουργεί με πιστόλι ή σταθερό ακροφύσιο. Ανάλογα τον τύπο διαθέτει έως 50 προγράμματα γέμισης με παραμέτρους προϊόντων, ρυθμίζεται ηλεκτρονικά το ύψος του ή μπορεί να μπει σε γραμμή παραγωγής για τούρτες.
www.petridis.com.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ (ΠΑΣΤΑ-ΤΟΥΡΤΑ) "I-COUNTER"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ δημιούργησε και παρουσιάζει την πρωτοπόρο πανευρωπαϊκά, νέα σειρά βιτρινών "I-COUNTER". Για πρώτη φορά συνδυάζεται η μινιμαλιστική σχεδίαση με τελειώς νέα χαρακτηριστικά, με γνώμονα την άριστη προβολή των προϊόντων, με την ιδανική λειτουργία. Επικλινής πρόσοψη με full κάλυψη διπλών κρυστάλλων, με σύστημα easy clean (ανάκλιση μπροστινού κρυστάλλου). Η συγκεκριμένη σειρά διατίθεται εναλλακτικά και σε λειτουργία semifredo (από μόνη της καινοτόμος) για θερμοκρασίες ρυθμιζόμενες από +2°C έως -8°C για τη μεγαλύτερη διατηρησιμότητα των προϊόντων (πάστα-τούρτα κλπ). Προσφέρεται σε πολλά μεγέθη, παρέχοντας την δυνατότητα παρουσίασης σε δύο ή περισσότερα επίπεδα.
www.drakoulakis.gr



CREMA FENIX BITTER: ΥΓΡΗ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΤΗΣ NORTE EUROCAO

από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE εισάγει για 1η φορά στην ελληνική αγορά, υγρή απομίμηση σοκολάτας, Crema Fenix Bitter Filling, της Norte Eurocao. Με φανταστική γεύση σοκολάτας, σκούρο, λαμπερό χρώμα και έντονο άρωμα σοκολάτας. Είναι κατάλληλη για γεμίσεις και χρήσεις ζαχαροπλαστικής, όπως προφιτερόλ, επικάλυψη σε τούρτες και πάστες, κωκ, εκλαίρ, ρίπλα σε παγωτά, ενώ ανακατεύεται αρμονικά με φυτική κρέμα και κρέμες ζαχαροπλαστικής. Διατίθεται σε πλαστική συσκευασία 6kg.
www.fama.gr



kitchenxmas



ΒΙ.ΠΕ. Θεσσαλονίκης
Γ φάση / ΟΤ 48Α / ΔΑ 8
Τ.Κ. 57 022
Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τ. 2310 798687
φ. 2310 723131

info@vrettos.gr
www.vrettos.gr

Facebook Instagram Βρεττός Σιροπιαστά



ΠΑΡΑΔΟΘΕΙΤΕ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ.



Εδώ και **25 χρόνια**, στην ελληνική εταιρεία **Βρεττός** γράφουμε... ιστορία με γλυκές δημιουργίες που στάζουν **μεράκι**, **τέχνη** και δεκάδες μυστικά απόλαυσης! Ακολουθώντας τη **μακρά παράδοση** των αυθεντικών σιροπιαστών γλυκών και μπολιάζοντάς την με **νέες ιδέες** και μια αστείρευτη όρεξη για **δημιουργία**, παρουσιάζουμε μια μεγάλη γκάμα λαχταριστών γλυκισμάτων, στα οποία είναι απλά αδύνατο να αντισταθείς.



**ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑ
REDUCED SUGAR**

από την AD FOODS SUPPLIES

Η κλασική Φλωρεντίνα μας παρουσιάζεται στη νέα, πιο ελαφριά της εκδοχή, με 80% λιγότερη ζάχαρη, 33% λιγότερες θερμίδες, αλλά πάντα με το ίδιο εξαιρετικό αποτέλεσμα και την ίδια φανταστική γεύση. Ήρθε για να εξυπηρετήσει ακόμα και τις πιο "απαιτητικές" σύγχρονες διατροφικές ανάγκες.
www.adfoods.gr



**ΜΟΝΑΔΙΚΗ
PASTA CACAO**

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ



Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει τη νέα μοναδική PASTA CACAO της ιταλικής εταιρείας CAFFAREL. Χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά της σε κακάο (40%) είναι σίγουρο πως θα εντυπωσιάσει με την πλούσια γεύση και το υπέροχο άρωμά της, ακόμα και τους πιο απαιτητικούς επαγγελματίες! Είναι ιδανική για την παρασκευή εξαιρετικών γκανάζ, για γεμίσεις, μους, σοκολατάκια κ.α. Μπορεί ακόμα να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή απίστευτα γευστικού παγωτού σοκολάτα. Διατίθεται σε δοχείο των 5 κιλών.
www.konta.gr

ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το Αλεύρι για Παντεσπάνι των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ είναι ένα πολύ λευκό, φίνο, εξαιρετικά λεπτόκοκκο, σαν πούδρα, αλεύρι με μεγάλο αμυλούχο ποσοστό και μικρό πρωτεϊνικό περιεχόμενο. Χρησιμοποιώντας ένα τέτοιο αλεύρι ο επαγγελματίας επιτυγχάνει γευστικό και αφράτο παντεσπάνι, με καλή δυνατότητα απορρόφησης των σιροπιών. Επιπλέον, το παντεσπάνι που παράγεται είναι ελαστικό για χρήση σε απαιτητικά παρασκευάσματα, είναι εύκολο στην κοπή, χωρίς θρυμματισμούς και φύρες και δίνει μεγάλης διάρκειας ζωής στα τελικά προϊόντα.
www.mills.gr



ΝΕΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΙΤΑ ΜΕ COVER HAZELNUT

από την ΦΟΥΝΤΙΣΤΑΦ ΕΠΕ

Νέο μίγμα για λαχταριστή νόστιμη ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΙΤΑ, με φρεσκοψημένο φουντούκι σε πούδρα και εκλεκτές ποικιλίες κακάο, από τη FOODSTUFF. Συνδυάστε την με τη μοναδική SAUCE-επικάλυψη φουντουκιού COVER HAZELNUT για εντυπωσιακές δημιουργίες και μοναδικά γλυκίσματα, με τη γεύση και το άρωμα που όλοι αγαπούν! Ένας μοναδικός απολαυστικός συνδυασμός φουντουκιού και σοκολάτας.
www.foodstuff.com.gr



Φλωρεντίνα Reduced Sugar

Η Ad Food Supplies μέσα από την πολυετή εξειδίκευση και ανταποκρινόμενη στις ανάγκες του καταναλωτή, παρουσιάζει στην αγορά:

Φλωρεντίνα Reduced Sugar

το γνωστό σας προϊόν σε μία νέα εκδοχή: 80% λιγότερη ζάχαρη, 33% λιγότερες θερμίδες, με εξίσου απολαυστική γεύση και εξαιρετικό αποτέλεσμα.

Μπάρες Soft + Cookies Soft

έτοιμο μίγμα για την παραγωγή μπάρας δημητριακών και cookies soft σε τρεις διαφορετικές γεύσεις.

Βρώμης: 37% νιφάδες βρώμης, πλούσιο σε φυτικές ίνες.

Σοκολάτας: Με πραγματική βέλγικη σοκολάτα σε τρίμμα για μοναδική γεύση και άρωμα που διαρκεί.

Όλικής άλεσης: Πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες.

PlusTip: Ένα μίγμα, δύο προϊόντα!



Βρώμης



Σοκολάτας



Όλικής άλεσης



**ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
MADELEINES**

από την **DÉLIFRANCE HELLAS A.E.**

Η DÉLIFRANCE λανσάρει μια νέα σειρά απολαυστικών ατομικών γλυκών snacks. Αντλώντας έμπνευση από την παραδοσιακή madeleine, τα νέα snacks έρχονται σε πρωτότυπο σχήμα αστεριού, με απολαυστικές γεμίσεις και επικαλύψεις και την αυθεντική συνταγή madeleine με γαλλικό βούτυρο, αυγά και γάλα. Οι νέες madeleines DÉLIFRANCE είναι απλά ακαταμάχητες!
www.delifrance.gr



**BS CHOUX PASTEMIX:
1 ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Για αυθεντικά γαλλικά εκλαίρ και απίθανα σου εμπιστευθείτε το BS CHOUX PASTEMIX της BAKELS. Είναι το ιδανικό προϊόν για να παρασκευάσετε εξαιρετική βάση για εκλαίρ και σου, που θα αναδειχθεί με τις ανάλογες γεμίσεις. Επίσης, θα δημιουργήσετε με το ίδιο προϊόν εξαιρετικά Προφιτερόλ, Paris Brest και Religieuse που θα εμπλουτίσουν τη βιτρίνα σας. Το BS CHOUX PASTEMIX είναι ιδιαίτερα εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται μια πολύ σταθερή και ανθεκτική, στην επεξεργασία, ζύμη και εξασφαλίζει σταθερά άψογο αποτέλεσμα.
www.stelioskanakis.gr

**ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝΟΜΗΧΑΝΗ CROISTAR
ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ Η ΧΩΡΙΣ**

από την **A.N.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.**

Καινούργια κρουασανομηχανή CROISTAR, κατάλληλη για κρουασάν με γέμιση ή χωρίς, εξ' ολοκλήρου ιταλικής κατασκευής. Κατάλληλη και για την παραγωγή μίνι κρουασάν. Παραγωγικότητα από 1.500 έως 6.000 τμχ/ώρα. Εργονομικό μέγεθος, κατάλληλη και για τοποθέτηση σε μικρά εργαστήρια. Πολύ παραγωγική και με πολύ ποιοτικό αποτέλεσμα. Το τύλιγμα των τριγώνων των κρουασάν γίνεται με ήπιο τρόπο, εξασφαλίζοντας την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Επιλογή από δύο είδη τυλικτικών μονάδων. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο: A.N.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.
www.ankostopoulos.gr



ΨΥΓΕΙΟ ΓΛΥΚΩΝ QUATTRO

από την **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**

Η σωστή συντήρηση και προβολή των γλυκών είναι πάντα ένα θέμα που απασχολεί τους επαγγελματίες του χώρου. Η εταιρία Αντωνόπουλος με εμπειρία 56 ετών, θέτοντας υψηλά στάνταρντ στην ποιότητα κατασκευής, προτείνει το ψυγείο QUATTRO. Διαθέτει 4 επίπεδα προβολής, 2ηλά θερμομονωτικά κρύσταλλα, φωτισμό led και σχεδιασμό που ενθουσιάζει. Η διάταξη εσωτερικά των ραφιών του επιτρέπει την άνετη θέαση των προϊόντων από τον πελάτη. Οι διαστάσεις του προσαρμόζονται στις απαιτήσεις του πελάτη, ενώ υπάρχει πληθώρα υλικών και προτάσεων για την επένδυσή του.
www.antonopoulos.com.gr

24ΩΡΗ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ
ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ
ΦΟΥΡΝΩΝ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Skaros
από το 1936 **GROUP**

**Αρτοκλίβανοι
Μηχ. Αρτοποιίας
Κατασκευές
Εισαγωγές**



ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ
ΦΟΥΡΝΟΣ



ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ



ΜΙΞΕΡ 5 - 120 LT

ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΜΕ
ΕΝΑΛΛΑΣΟΜΕΝΑ
ΤΕΛΑΡΑ



ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ



ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
(ΤΥΠΟΥ MODULAR)



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ & ΑΕΡΙΟΥ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ



ΑΥΤΟΜΑΤΟ
ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ
ΜΗΧΑΝΗΜΑ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟ
Ή ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ Ή ΜΕ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ
ΜΕ ΨΥΧΟΜΕΝΟ
ΚΑΔΟ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα

Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρνάι,

Τηλ.: 213 0242000 - 697 48 98 914, email: skarosgroup@hotmail.com • www.skarosgroup.gr



ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΟ ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙ

από την ΒΡΕΤΤΟΣ

Ζουμερο μπλοπιτάκι από την εταιρεία «ΒΡΕΤΤΟΣ». Η αφράτη σφολιάτα αγκαλιάζει τα κομμάτια μήλου, πασπαλισμένη με άχνη και κανέλλα. Διατίθεται σε επαγγελματική συσκευασία 2,5 κιλών σε φρέσκο ή κατεψυγμένο προϊόν. Μεγάλη ποικιλία σε νησίσιμα προϊόντα. www.vrettos.gr

ΜΕΛΛΑ-DINKEL HT IREKS ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΝΤΙΝΚΕΛ

από την LAOUDIS FOODS AEBE



Γνωρίζετε πιθανόν ότι ντίνκελ και IREKS είναι δύο έννοιες ταυτόσημες, καθώς η παράδοση της κορυφαίας παραγωγού στο συγκεκριμένο τύπο αλεύρου ξεκινά από τον προπερασμένο αιώνα, δηλαδή πριν από το 1900! Και βέβαια μέχρι σήμερα τα προϊόντα αρτοποιίας της με ντίνκελ, όπως τα DinkelBerger Vollkorn, DinkelMalz Kruste κ.α. έχουν κυρίαρχο μερίδιο στην παγκόσμια και την ελληνική αγορά. Τώρα η IREKS σας παρουσιάζει ένα νέο καινοτόμο προϊόν, το "ΜΕΛΛΑ-DINKEL HT" (σάκος 12,5 κιλά), συμμετοχής 100% για σταθερή παραγωγή εξαιρετικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής αλεύρου από ντίνκελ. Όπως και τα υπόλοιπα προϊόντα της IREKS θα μπορέσετε να το δοκιμάσετε στην ARTOZA, στο περίπτερο της LAOUDIS FOODS (Hall 3, Stand C02-D01). www.laoudis.gr

ΜΟΝΑΔΙΚΑ DONUTS ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΜΠΙΣΚΟΤΟ

από την ANDRIA'S DONUTS

Η αμιγώς ελληνική επιχείρηση ANDRIA'S DONUTS κάνει τη δική της γευστική πρόταση με τα λαχταριστά donuts, με γέμιση πραλίνα φουντουκιού και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος και μπισκότου. Διατίθενται φρέσκα αλλά και κατεψυγμένα. Η Andria's Donuts δραστηριοποιείται στην παραγωγή donuts τα τελευταία 15 χρόνια παράγοντας υψηλής ποιότητας προϊόντα με στόχο τη μέγιστη ικανοποίηση των πελατών της αλλά και του τελικού καταναλωτή. Εξυπηρετεί επιχειρήσεις σε όλη την Αττική αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα με το δίκτυο συνεργατών επαρχίας που διαθέτει. www.andriasdonuts.gr



ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΗ

από την ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε - CRONUS

Η εταιρεία Α. ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε - CRONUS, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά, τον στρωτήρα σοκολάτας του ιταλικού οίκου Gapi, την ιδανική μηχανή για είδη ζαχαροπλαστικής. Ανοξείδωτη κατασκευή, πολύ εύκολη στη χρήση, συνεχούς λειτουργίας. Καζάνι 25 kg με ενσωματωμένο αναδευτήρα, ώστε να κρατάει τη σοκολάτα ρευστή και πλήρως ομογενοποιημένη. Η εξαγωγή του αναδευτήρα διευκολύνει τον γρήγορο καθαρισμό για την αλλαγή σοκολάτας στον κάδο. Προσαρμόζοντας το φυσητήρα και το τραπέζι δόνησης, είναι δυνατή η επικάλυψη προϊόντων σοκολάτας ανάλογα με την κάθε ανάγκη. Δυνατότητα με τα κατάλληλα αξεσουάρ για πλήρη ή μερική επικάλυψη. www.cronusequip.gr



Ζωντανά Προζύμια από τη Lesaffre

Η οικογένεια που θα αγαπήσετε!



Crème de Levain

Το πρώτο υγρό ζωντανό προζύμι από σίκαλη & σιτάρι ιδανικό για παραδοσιακά προζυμμένα φωμιά.



LVBD3000

Το μοναδικό υγρό ζωντανό προζύμι από σκληρό σιτάρι ιδανικό για τσουρέκια και όλα τα γλυκά ζυμάρια.



Φαγόπυρος

Το νέο υγρό ζωντανό προζύμι από φαγόπυρο για χωριάτικα φωμιά και αρτοσκευάσματα με τις ευεργετικές ιδιότητες του φαγόπυρου.

Made by www.shape.com.gr



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

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

Find Us On



ΑΞΕΠΕΡΑΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗ FABBRI

Τα προϊόντα του κορυφαίου ιταλικού οίκου FABBRI 1905 διακρίνονται παγκοσμίως εδώ και έναν αιώνα για την αξεπέραστη ποιότητα, την καινοτομία και την τεράστια ποικιλία τους. Προσφέρουν σταθερό αποτέλεσμα με εξαιρετικό κράτημα, φυσικές λαχταριστές γεύσεις και ευκολία στην παραγωγή ενώ χαρίζουν άψογο οπτικό αποτέλεσμα που μαγνητίζει τα βλέμματα. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια, προσφέρει ευρεία γκάμα πρωτοποριακών προϊόντων της FABBRI, συναρπαστικές ιδέες για παγωτό και γλυκό και τεχνική υποστήριξη.



Πηκτικά - Γαλακτωματοποιητές - Σταθεροποιητές: Η σειρά περιλαμβάνει ηχητικά για ζεστή ή κρύα μέθοδο, ηχητικά για γρανίτες και σταθεροποιητές για παρφέ και σεμιφρέντο. Προσφέρουν σταθερό αποτέλεσμα, πολύ καλή διόγκωση, εξαιρετικό κράτημα και δεν αλλοιώνουν τις γεύσεις που προστίθενται.



Παγωτά σε σκόνη: Κατάλληλα για πρόσμειξη με νερό ή γάλα, είναι ιδανικά για παγωτό, γρανίτα, σορμπέ αλλά και για ζαχαροπλαστική χρήση. Διατίθενται σε πολλές υπέροχες γεύσεις.



Simplé Gelato System: Πλήρεις βάσεις για αυθεντικό ιταλικό gelato. Κάποιες γεύσεις είναι επίσης ιδανικές για γρανίτα, σεμιφρέντο, σορμπέ, μπαβαρούαζ.



Delipaste - Πάστες για παγωτό και ζαχαροπλαστική: Οι τέλειες πάστες παγωτού, σε τεράστια ποικιλία γεύσεων, για ένα εξαιρετικά κρεμώδες και εύγευστο τελικό προϊόν. Επίσης ιδανικές για να δώσουν γεύση σε δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ, πραλίνες, σοκολατάκια κ.ά.



Βαριεγκάτο για παγωτό και ζαχαροπλαστική: Χαρίζουν ξεχωριστή εμφάνιση στο παγωτό καθώς και έντονες γευστικές αντιθέσεις. Στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούνται ως γεμίσεις σε διάφορα γλυκίσματα. Διατίθενται σε πολλές απίθανες γεύσεις. Επίσης, η σειρά Βαριεγκάτο Nutty, βασισμένη στην αγαπημένη γεύση πραλίνας φουντουκιού, εγγυάται συναρπαστικούς συνδυασμούς και δημιουργίες.



Ναπάζ & Γλασάζ: Έτοιμες προς χρήση επικαλύψεις (Amarena, Φράουλα και Σοκολάτα) κατάλληλες και για κατάψυξη, που δίνουν τέλεια γυαλάδα και γεύση στο τελικό προϊόν.

Η πλήρης γκάμα προϊόντων της FABBRI συμπληρώνεται ιδανικά με τις ακόλουθες κατηγορίες:
AMARENA FABBRI: Το αυθεντικό, εξαιρετικής ποιότητας ολόκληρο φρούτο σε σιρόπι, για διακόσμηση ή γέμιση στη ζαχαροπλαστική και στο παγωτό.
AMARENA COLATA: Υπέροχη μαρμελάδα Amarena με πλούσια γεύση, ιδανική για ψήσιμο.
ΣΙΡΟΠΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ: Για παγωτό ή topping σε επιδόρπια, σε πολλές υπέροχες γεύσεις.



Ένα βήμα μπροστά!

Πρώτες Ύλες Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής



LANCÉ

Ιταλική Παράδοση, Ασυναγώνιστη Γεύση!

- Κορυφαία ποιότητα από το 1905
- Εγγυημένα άψογο αποτέλεσμα
- Συναρπαστικές ιδέες για παγωτό & γλυκό



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



Photo designed by Freepik

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΘΕΜΑ "ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ"

με την υποστήριξη της LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Πλήθος επαγγελματιών βιοτεχνών αρτοποιών παρακολούθησε την ημερίδα, με θέμα Προζύμια – Τεχνικές Αρτοποιήσεως – Διατροφικές Τάσεις, που έλαβε χώρα την Τετάρτη 16 Ιανουαρίου, στο Ξενοδοχείο Porto Rio. Η εκδήλωση ξεκίνησε με χαιρετισμό του αντιπροέδρου του Επιμελητηρίου Αχαΐας κ. Άρη Τηλιγάδα και συνεχίστηκε με την ομιλία του κ. Μιχάλη Ορεσιτίδη, Τεχνολόγου Τροφίμων. Το εκπαιδευτικό μέρος έκλεισε με την ομιλία του κ. Γιάννη Σμαρνάκη, προέδρου της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων. Υπό την αιγίδα των: Επιμελητηρίου Αχαΐας, Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων, Συντεχνίας Αρτοποιών Πάτρας, Συντεχνίας Αρτοποιών Αιγίου, εταιρείας Οικογένεια Μασσαρά και LESAFFRE ΕΛΛΑΣ. www.lesaffre.gr



ΕΤΗΣΙΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ

από την Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Κιλκίς «Ο Προφήτης Ηλίας»

Το ετήσιο ημερολόγιό της παρουσίασε η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Κιλκίς «Ο Προφήτης Ηλίας». Η Συντεχνία ευχαριστεί θερμά τους συνεργάτες και προμηθευτές της, που με τις χορηγίες τους μπόρεσε να εκδώσει το ημερήσιο ημερολόγιό του 2019: ΑΦΟΙ Γ.ΛΑΛΙΩΤΗ, ΡΟΥΜΕΛ, ΝΟΥΣΙΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ (ΝΤΟΝΑΤΣ), ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ ΑΡΧΕΛΑΟΣ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΕ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, ΜΑΡΙΑΔΗΣ, DELNET, ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ, ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ, ΒΙΟΛΙΤΣΗΣ, ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΣΕΡΡΩΝ, ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΕΙΔΗΣΕΙΣ, ΟΡΕΣΤΗΣ ΠΙΛΑΤΟΣ, ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΔΗ, ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ, ΜΥΛΟΙ ΝΙΤΣΙΑΚΟΥ, ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΗ ΚΙΛΚΙΣ, ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, ΕΥΘΥΜΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΚΑΚΗ ΚΑΙ ΚΙΟΣΣΗ ΔΗΜΗΤΡΙΟ



10.000 ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

από το Σ. ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΒΟΛΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
"Η ΔΗΜΗΤΡΑ"

Περίπου 10.000 κομμάτια βασιλόπιτας, που επιμελήθηκε το Σωματείο Αρτοποιών Βόλου και Περιχώρων «Η Δήμητρα», μοιράστηκαν στους επισκέπτες που βρέθηκαν στο «Χωριό του Αν Βασιλίου», στο Βόλο. Το Σωματείο με χαρά συμμετείχε σε αυτή την εκδήλωση του θεματικού πάρκου της πόλης. Στα κομμάτια της βασιλόπιτας υπήρχαν 20 μεγάλα δώρα φλουριά από διάφορες επιχειρήσεις της Μαγνησίας. Στον ακροστολισμό της βασιλόπιτας συμμετείχαν, εκτός από τα μέλη του Σωματείου, παιδιά και εθελοντές.

ΟΡΟΙ ΑΜΟΙΒΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

για τους εργαζομένους
στα Αρτοποιεία

Στην υπ' αριθμόν 10/2018 Διαπεπτική Απόφαση του ΟΜΕΔ υπάγονται οι εργαζόμενοι των αρτοποιείων, μόνο στα καταστήματα των οποίων λειτουργεί τμήμα κουζίνας, καφετέριας, πισαρίας, εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και λοιπών ή συναφών τοιούτων και ειδικότερα του ψήστη κουζίνας, του τεχνίτη πισαρίας, του τεχνίτη ζαχαροπλαστικής και του βοηθού, του μπουφετζή και του σερβιτόρου. Τα αρτοποιεία στα οποία λειτουργούν τα παραπάνω τμήματα, θα πρέπει να προβούν σε σύμβαση με τους εργαζομένους τους σύμφωνα με τους όρους της Διαπεπτικής Απόφασης, για βασικούς μισθούς, επιδόματα και άλλες διατάξεις.



ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ- ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

από την ΟΑΕ και το περιοδικό
«ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ»

Ημερίδα με θέμα «Οι Αρτοποιοί παρόντες στις νέες προκλήσεις» διοργανώθηκε την Κυριακή 27 Ιανουαρίου 2019, στο Athens Marriott Hotel, με πρωτοβουλία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και του περιοδικού «Αρτοποιός – Βιοτεχνική Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική». Το παρόν έδωσαν εκπρόσωποι σωματείων από όλη την Ελλάδα καθώς και εταιρειών, με σκοπό να ανταλλάξουν απόψεις για την ισχύουσα κατάσταση και για το μέλλον του κλάδου. Η συμμετοχή ήταν μεγάλη σε μια ημερίδα που κυριάρχησε το κλίμα της ομόνοιας αλλά και της αισιοδοξίας για ένα αύριο καλύτερο και πιο ελπιδοφόρο.

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΟ 2019

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Το ημερολόγιό του για το 2019 εξέδωσε το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Πειραιώς. Το Σωματείο ευχαριστεί θερμά τους συνεργάτες και προμηθευτές του, οι οποίοι με τις χορηγίες τους βοήθησαν στο να εκδοθεί το ημερολόγιο: ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ, ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ Α.Ε., ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΖΥΜΗ Κ. ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΗ & ΣΙΑ Ε.Ε, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ Ι. ΚΑΤΣΑΡΗ Α.Ε., ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε., ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ, ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΙΣ, CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ, LESAFFRE ΕΛΛΑΣ, ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ Α.Ε., ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε., ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN, ΖΑΝΑΕ, ΜΥΛΟΙ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΟΥ, FAMGLIA DI PASTA ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΔΗ, ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ, KENFOOD ΚΑΙ ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ.



ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΜΟΥΣΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ

ΣΕ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ

Σε ζεστή οικογενειακή ατμόσφαιρα και με την ευκαιρία της ολοκλήρωσης των εκπαιδευτικών σεμιναρίων στα οποία μετείχαν, οι εργαζόμενοι στα ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΜΟΥΣΙΟΥ έκοψαν την πρωτοχρονιάτικη πίτα τους, ανταλλάσσοντας ευχές για υγεία και ευόδωση των προσωπικών και εταιρικών στόχων για το 2019.



Της κοπής της πρωτοχρονιάτικης πίτας προηγήθηκε η ολοκλήρωση του κύκλου των σεμιναρίων και της πρακτικής εξάσκησης σε παραδοσιακά προζυμμένα ψωμιά της Ελλάδας από τους masterbakers της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, Δημήτρη Φραγκογιάννη και Όττο Φρίκερ και στην εξυπηρέτηση πελατών από τον σύμβουλο επιχειρήσεων, Γιάννη Τζαβλόπουλο.

Για την επιχείρηση των Αφών Μούσιου η εκπαίδευση του προσωπικού των τριών

αρτοποιείων τους στη Λάρισα (Ηρ. Πολυτεχνείου 102, 28ης Οκτωβρίου & Οικονόμου εξ Οικονόμων και Ιουστιανού 14 & Παναγούλη) είναι επένδυση, άρρηκτα δεμένη με τη σωστή παροχή υπηρεσιών και την επιτυχή πορεία της στον κλάδο της αρτοποιίας. Κι αυτό γιατί θεωρεί πως το ανθρώπινο δυναμικό είναι κεφάλαιο για την επιχείρηση και η συνεχής κατάρτισή του μέσα από ένα σωστό και αποτελεσματικό πρόγραμμα εκπαίδευσης μπορεί να συμβάλει στην προ-

σφορά των καλύτερων υπηρεσιών, στην κατανόηση των σύγχρονων αναγκών του καταναλωτή και στην προσαρμογή στα σύγχρονα τεχνολογικά δεδομένα. Μετά την ολοκλήρωση των σεμιναρίων έγινε η κοπή της βασιλόπιτας από τους κ.κ. Μιχάλη και Δημήτρη Μούσιο και στη συνέχεια η επιχείρηση παρέθεσε γεύμα στο προσωπικό και τις οικογένειές τους, ενώ μοιράστηκαν δώρα στα παιδιά. Οι ευχές όλων για τη νέα χρονιά έκλεισαν τη ζεστή οικογενειακή γιορτή.



Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Νέα Γενιά Μηχανημάτων

40
Χρόνια

Μονάδες Ψύξης-Κατάψυξης-Shock Freezer-Στόφες-Ψυγεία Στόφες της KOMA κατάλληλες για όλων των ειδών Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής.



WP

Τέλεια ομοιόμορφο ψήσιμο. Με χαμηλότερη κατανάλωση καυσίμου 25%! Καινούργια πλάκα περιστροφής με 30% υψηλότερο φορτίο κατάλληλο για 450kg.



RHEON

Η απόλυτη μηχανή! Κατάλληλη για γεμιστά και αγέμιστα προϊόντα. Με συνεχόμενη ή διακεκομμένη λειτουργία για διαφορετικά βάρη και είδη. Ταχύτητα έως 100 τμχ/λεπτό.





Photo designed by Freepik

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

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

ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Πραγματοποιήθηκε στις 5-9 Νοεμβρίου ταχύρρυθμο σεμινάριο αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στις εγκαταστάσεις των Τεχνικών Σχολών του Επιμελητηρίου Ηρακλείου, σε σύγχρονο, πλήρως εξοπλισμένο χώρο, που δημιουργήθηκε με τη σύμπραξη των Μύλων Κρήτης. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε από τον master baker, Tobias Pfaff και τον βοηθό του, Hansjorg Walter, της σχολής Württembergische Bäckerfachschule Akademie Deutsches Bäckerhandwerk της Στουτγκάρδης και με τη βοήθεια των τεχνολόγων τροφίμων, Διαμαντί Παπαπαναγή και Αντώνη Αλεξανδρίδη. Η θεματολογία περιλάμβανε: Αρτοσκευάσματα και Ειδικά Ψωμιά, Σνακ φούρνου, Γλυκά αρτοσκευάσματα με μαγιά, Δανέζικα / Σφολιάτες / Κρουασάν, Κέικ, Γλυκίσματα, Cookies και Βουτήματα.

www.mills.gr



ΔΩΡΕΑ ΣΤΗΝ ΚΙΒΩΤΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

από την PURATOS ΕΛΛΑΣ

Μιας και η κοινωνική προσφορά είναι μέρος της φιλοσοφίας της εταιρείας, για φέτος αποφάσισε το ποσό που θα διέθετε για Χριστουγεννιάτικα δώρα στους πελάτες της, να το δωρίσει σε ένα ίδρυμα που τα τελευταία χρόνια προσφέρει τεράστιο κοινωνικό έργο. Η Κιβωτός του Κόσμου και τα παιδιά της στην Πωγωνιανή της Ηπείρου θα έχουν τη δυνατότητα να επωφεληθούν από το "δώρο" της προς αυτά.

Η PURATOS ανά τον κόσμο, πάντα είναι αρωγός σε προσπάθειες που αφορούν τις καλύτερες συνθήκες διαβίωσης των παιδιών.

www.puratos.gr



Detrop

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






7η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ



2-4 | 3 | 2019

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Η ΖΩΝΗ ΤΩΝ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΩΝ

-  ΧΩΡΟΣ
ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ
-  WORKSHOP
ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΩΝ
-  ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΟΙΝΟΥ
ΚΑΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ



detrop.helexpo.gr



**ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΣΚΕΥΩΝ:
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ,
ΤΕΛΕΙΟ ΠΛΥΣΙΜΟ**

από την **Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**

Πλυντήριο σκευών RIVER 297 με διπλά τοιχώματα και ειδικό αντικραδασμικό σύστημα που εξασφαλίζει αθόρυβη λειτουργία. Κατασκευή υψηλής ποιότητας με πρεσαριστούς οδηγούς και κάδο, πόρτα με διπλά τοιχώματα και ανοξειδωτες αντιστάσεις στον κάδο & στο boiler. Με 11 προγράμματα πλυσίματος από 2 έως 12 λεπτά και συνεχής πλύση. Πρόγραμμα SELF CLEAN για τον αυτοκαθαρισμό του κάδου και του θαλάμου. Πατενταρισμένο σύστημα ERT ξεβγάλματος με αντλία αναρρόφησης που μας εξασφαλίζει έως και 20% οικονομία στην κατανάλωση νερού, απορρυπαντικού & γυαλιστικού! Με καλάθι 70x70cm και εσωτερικό ωφέλιμο ύψος έως 85cm. www.varanakis.com



**NIB SUGAR: ΙΔΑΝΙΚΗ
ΖΑΧΑΡΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ**
από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**



Για αφεγάδιαστη διακόσμηση σε τσουρέκια, βουτήματα, μπισκότα, μπιριές, κρουασάν και δανέζικα, εμπιστευτείτε τη Nib Sugar 3000 της ARCTOS CREME, που παραμένει τραγανή κατά το ψήσιμο χωρίς να κάνει τη μορφή και τη γυαλάδα της. Η τέλεια ζάχαρη για ψήσιμο στο φούρνο είναι πλέον διαθέσιμη και στην ελληνική αγορά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ! Διατίθεται σε σακί 10 κιλών. www.stelioskanakis.gr

**Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΡΙΑ
ΣΤΑ GREEK EXPORTS AWARDS 2018**

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, συμμετέχοντας για πρώτη φορά στο θεσμό των Greek Export Awards, που πραγματοποιήθηκε για 7η συνεχή χρονιά, υπό την αιγίδα της Ένωσης Διπλωματικών Υπαλλήλων Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων (ΕΝΔΥ ΟΕΥ) του Υπουργείου Εξωτερικών, με τη συνεργασία της Ethos Awards και την ψήφο του κοινού, αναδείχθηκε η Κορυφαία Εξαγωγική Μεταποιητική Επιχείρηση-Χρυσό Βραβείο. Παράλληλα βραβεύτηκε ως 2η Κορυφαία Εξαγωγική Επιχείρηση, Ασημένιο Βραβείο, ως 2η Κορυφαία Καινοτόμος Εξαγωγική Επιχείρηση-Ασημένιο Βραβείο καθώς και ως 3η με το Διεθνώς αναγνωρισμένο εταιρικό σήμα - Χάλκινο Βραβείο. www.drakoulakis.gr



ΝΕΑ CAKE FREE ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ
από την **ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ**

Η ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ πάντα πρωτοπόρος σε προϊόντα ιδιαίτερης αξίας παρουσιάζει για πρώτη φορά μια σειρά από μίγματα ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΖΑΧΑΡΗ. Κέικ FREE Βανίλια, Κέικ FREE Σοκολάτα αλλά και FREE Ολικής άλεσης, όλα λαχταριστά, γευστικά με μεγάλο όγκο και διατηρησιμότητα και εύκολα στην παραγωγή. Μείνετε ενήμεροι γιατί η σειρά FREE εμπλουτίζεται συνεχώς με ΝΕΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ. Για ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ επικοινωνήστε με την εταιρεία. www.foodstuff.com.gr



Clivanexport
S T E F A N O U





ΝΕΟ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 8ΚΓ ΖΥΜΗΣ

από την SKAROS GROUP

Η εταιρεία SKAROS GROUP σας παρουσιάζει τα ταχυζυμωτήρια νέας γενιάς για μικρά βάρη και μεγάλες δυνατότητες.

Κατάλληλα για πισαρίες - ζαχαροπλαστική - αρτοποιία και ζύμες σκληρές (όπως τσουρέκι) που το μίξερ δε μπορεί να ζυμώσει και το μεγάλο ζυμωτήριο δεν πιάνει. Με ηλεκτρικό πάνελ, ινβέρτερ χωρίς γρανάζια, απολύτως αθόρυβο. Ισχύς: 1,1 KW

Ταχ. ζυμώματος: 240-128 R/MN

Διαστάσεις: 50x89x103

Βάρος: 100 κιλά

Τεχνολογία 2019

www.skarosgroup.gr

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΙREKS

από την LAOUDIS FOODS AEBE



Η κορυφαία ΙREKS παρουσίασε στην πρόσφατη IBA πλήθος νέων προϊόντων αρτοποιίας! Σύντομα θα έχετε την ευκαιρία να τα δοκιμάσετε όλα σε πλήθος διαφορετικών συνταγών στην ARTOZA 2019, στο περίπτερο της LAOUDIS FOODS στο Hall 3, Stand C02-D01. Πρόκειται για τα: "Mella Brioché" προϊόν για αλμυρά και για γλυκά μπριός, "Castanoce" για παραδοσιακό ψωμί των Άλπεων με κάστανο, καρύδι και φαγόπυρο, "Craft-Malz" μίγμα από βύνες και λυκίσκο εμπνευσμένο από τη μεγάλη επιτυχία της μικροζυθοποιίας, "Protein Bread" για ψωμί πρωτεΐνης, "Το Σπιτικό - Home Cake" λαδιού και "Mella Dinkel HT" για ζαχαροπλαστική με αλεύρι ντίνκελ!

www.laoudis.gr

ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΜΑΧΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική και εντυπωσιακή ανακαίνιση προχώρησε ο κύριος Μάχας στο κατάστημά του, στα Άνω Ιλίσια. Το κατάστημα άνοιξε πρόσφατα με λαμπερά εγκαίνια. Το αρτοζαχαροπλαστικό ανέλαβε να εξοπλίσει με επιτυχία η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με βιτρίνες και ψυγεία υψηλής ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Λεπτομέρεια που ξεχωρίζει, το πόστο του καφέ που έχει τη δική του γωνιά. Οι μελετημένες εργονομικές λύσεις σε κάθε σημείο του καταστήματος αναδεικνύουν όλα τα προϊόντα και προσδίδουν μια οικεία εικόνα, στοιχεία τα οποία έχουν ήδη κερδίσει τις θετικές εντυπώσεις των καταναλωτών.

Στη φωτογραφία ο κύριος Στάθης Αντωνόπουλος με την οικογένεια Μάχα, τη βραδιά των εγκαίνιων, που συγκέντρωσε πελάτες, φίλους και συνεργάτες της επιχείρησης.

www.antonopoulos.com.gr



ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2019

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Συνεπής στο ραντεβού με τους επαγγελματίες του κλάδου, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ συμμετέχει στην ΑΡΤΟΖΑ 2019. Επισκεφτείτε το περίπτερο της εταιρείας (Hall 4, A02/B01), για να γνωρίσετε νέα πρωτοποριακά προϊόντα, δημοφιλείς τάσεις και μοναδικές εφαρμογές. Το Τεχνικό Τμήμα της Εταιρείας, μαζί με εξέχοντες Chef του εξωτερικού, το Τμήμα Πωλήσεων καθώς και οι Αντιπρόσωποι της Εταιρείας από όλη την Ελλάδα θα είναι κοντά σας για να σας ενημερώσουν σχετικά με πρωτότυπες δημιουργίες και εξειδικευμένες εφαρμογές προσαρμοσμένες στις ατομικές σας ανάγκες.

www.stelioskanakis.gr



Κλείνοντας 40 ολόκληρα χρόνια δυναμικής παρουσίας στην ελληνική αγορά και με γνώμονα την αξιοπιστία και την απόλυτη ικανοποίηση των πελάτων μας, σας παρουσιάζουμε υπερήφανα 2 νέες και αποκλειστικές συνεργασίες με τους κορυφαίους οίκους στον χώρο.



20ο Χλμ
Θεσ/νίκης - Βασιλικών
T +30 23960 24022
T +30 23960 23780
E info@cronusequip.gr
www.cronusequip.gr



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΠΡΑΛΙΝΕΣ

από την KENFOOD

Η KENFOOD διαθέτει μια πλούσια συλλογή από πραλίνες, κατάλληλες για τη γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής σας. Απογειώνουν τις δημιουργίες σας τόσο σε γεύση όσο και σε εμφάνιση καθιστώντας τις ακαταμάχητες. Επιλέξτε την Praline Crème Forno για τη γέμιση των κρουασάν, την Praline Crème Extra για επικάλυψη κέικ ή την Schoko creme για το προφιτερόλ σας. Ανακαλύψτε και τις υπόλοιπες γεύσεις στο site της εταιρείας. www.kenfood.com.



EXTRA RUSTIC

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

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



JOGGING BREAD-TO ΨΩΜΙ ΤΩΝ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

από την FAMA FOOD SERVICE AE

Η FAMA FOOD SERVICE προτείνει το μίγμα υγείας Jogging Bread της ULDO Backmittel. Το Jogging Bread είναι ένας τέλειος συνδυασμός από δημητριακά, τα οποία αποτελούν την πηγή πολύτιμων θρεπτικών συστατικών, όπως φυτικών ινών, που απαιτούνται για τη σωστή λειτουργία του οργανισμού και την ευημερία. Τώρα οι επαγγελματίες έχουν τη δυνατότητα με ένα μόνο μίγμα να παρασκευάσουν πληθώρα από αρτοποιήματα, όπως κρισίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης, κράκερ, bagels κ.α., προσφέροντας στους πελάτες τους υγιεινές επιλογές για κάθε στιγμή της ημέρας. www.fama.gr



ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE ΕΛΛΑΣ προσφέρει σήμερα στον επαγγελματία αρτοποιό ένα νέο, υγρό, ζωντανό προζύμι από φαγόπυρο, για να δημιουργήσετε ψωμιά με φρουτώδη αρώματα, νότες προζυμιού, τραγανή χρυσαφένια κόρα και όλα τα οφέλη του φαγόπυρου. Ένας πολύτιμος καρπός που καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά πριν από 6.000 χρόνια στη Ν.Α. Ασία, πολύ πλούσιος σε πρωτεΐνες, αμινοξέα, σίδηρο, ψευδάργυρο και σελήνιο. Σε δοχείο 5 κιλών. www.lesaffre.gr

Φούρνοι MIWE Γερμανίας



Κορυφαίοι ταμπανωτοί φούρνοι MIWE Γερμανίας

Αξεπέραστος περιστρεφόμενος φούρνος MIWE Γερμανίας



Ταχυζυμωτήριο DIOSNA Γερμανίας

Από το 1954 με συνέπεια

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ



ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ SOFT COOKIES

από την **KONTA AEBE**

Δημιουργήστε πεντανόστιμα Soft Cookies με το νέο προϊόν COOKIE MIX της SIEBIN. Πολύ εύκολο στην παρασκευή, απλά προσθέτετε βούτυρο και νερό για cookies με απίθανη γεύση και τέλεια υφή. Μπορεί να συνδυαστεί τέλεια με ξηρούς καρπούς, σταγόνες σοκολάτας, σταγόνες φυτικόβούτυρου, cranberries ή να προστεθεί κακάο σε σκόνη για τα πιο γευστικά Cookies σοκολάτας. Σε σακί των 15 κιλών. www.konta.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ FAMA FOOD SERVICE ΣΤΗΝ 40^Η SIGEP EXPO

από την **FAMA FOOD SERVICE AE**



Την ευκαιρία να δείξουν το ενδιαφέρον τους για την ελληνική αγορά είχαν οι εταιρείες FAMA FOOD SERVICE και Torronalba SRL κατά τη διάρκεια της 40ης διεθνούς έκθεσης Sigep. Με ένα εντυπωσιακό περίπτερο, η Torronalba παρουσίασε τις προτάσεις της ενόψει της νέας σεζόν. Από τη μεριά της η FAMA FOOD SERVICE είχε την ευκαιρία να ενημερώσει τους Έλληνες επισκέπτες για τις νέες γεύσεις καθώς και για το υψηλό επίπεδο Α' υλών παγωτού που διαθέτει. Οι 2 εταιρείες ανανέωσαν το ραντεβού τους για τις αρχές Μαρτίου όπου έχει προγραμματιστεί παρουσίαση των νέων προϊόντων στη Θεσσαλονίκη. www.fama.gr

ΒΡΑΒΕΙΟ TRUE LEADER

για τη **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Την Πέμπτη 20 Δεκεμβρίου η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ βραβεύτηκε για τέταρτη συνεχόμενη φορά στην απονομή του θεσμού των βραβείων True Leaders από την ICAP. Η ICAP Group, η μοναδική εταιρεία αναγνωρισμένη ως Rating Agency από την Επιτροπή Κεφαλαιαγοράς και την European Securities and Markets Authority (ESMA), αναγνώρισε για 8η συνεχή χρονιά, τις 61 Εταιρείες και τους 9 Ομίλους -Ηγέτες, βασιζόμενη σε τέσσερα μετρήσιμα και αντικειμενικά κριτήρια, σύμφωνα με τα δημοσιευμένα αποτελέσματά τους. Η λαμπρή τελετή τελετή πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Divani Caravel Athens και σε αυτή συμμετείχαν 300 Ανώτατα Στελέχη της ελληνικής αγοράς. Οι επιχειρήσεις που διακρίθηκαν αξίζουν πολλών συγχαρητηρίων αφού κάλυψαν ταυτόχρονα πολλαπλά και δύσκολα κριτήρια, κόντρα στο γενικότερο δυσμενές οικονομικό περιβάλλον για την οικονομία της χώρας μας. Το βραβείο παρέλαβε ο κ. Νίκος Φωτόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. www.loulismills.gr



RYE SAUER

από την **AD FOODS SUPPLIES**

Ανενεργό προζύμι σίκαλης σε πάστα αλλά και σε υγρή μορφή. Προσφέρει εξαιρετική γεύση άρωμα και κόρα. Έχει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, με πολύ χαμηλό κόστος. Λόγω της μικρής δόσολογίας και της χαμηλής τιμής, γίνεται το καθημερινό εργαλείο του αρτοποιού. Διατίθεται σε συσκευασίες των 13 κιλών πάστα και των 7 κιλών υγρό. www.adfoods.gr

Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

... και το καλό στο ψωμί έχει υπογραφή ZANAE!

Στη ZANAE, τη μοναδική ελληνική εταιρεία στον χώρο της μαγιάς, προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο, μέσα από έναν συνδυασμό παράδοσης και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής!

www.blenderskg.gr



Η ΜΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ



ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

είναι η μόνη ελληνική ζύμη που προσφέρει άριστο όγκο, πλούσιο άρωμα, ευχάριστη γεύση και ιδανική κυψέλωση

ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ελληνική ζύμη για αρτοσκευάσματα με υψηλό ποσοστό ζαχάρων (25-40%) και υψηλά λιπαρά (10-20%)



VELTIZAN SUPER

για αρτοσκευάσματα πολυτελείας



VELTIZAN CLASSIC PLUS

για χωριάτικα αρτοσκευάσματα



VELTIZAN BEST

για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων



VELTIZAN FROST

για παραγωγή κατεψυγμένων ζυμαριών



ΥΓΡΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΝΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

για αρτοσκευάσματα



από το 1930

ΒΙ.ΠΕ.Θ ΣΙΝΔΟΥ | Τηλ.: 2310 796360 | Fax: 2310 723597 | e-mail: info@zanae.gr

ΑΓ. ΦΑΝΟΥΡΙΟΥ 8 - ΙΛΙΟΝ | Τηλ.: 210 5711353-4 | Fax: 210 5711301 | e-mail: sales.athens@zanae.gr

www.zanae.gr



DOUGHNUT MIX
από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Η ΑΚΤΙΝΑ προσθέτει στη γκάμα της ένα ακόμη ποιοτικό προϊόν. Το Doughnut Mix είναι κατάλληλο για γλυκές και αλμυρές γεμίσεις και μπορεί να ετοιμαστεί τόσο στο τηγάνι όσο και στο φούρνο, έχοντας πάντα το σταθερό αποτέλεσμα που προσφέρουν τα προϊόντα ΑΚΤΙΝΑ. Το νέο προϊόν έχει φινό άρωμα, αξεπέραστη γεύση, αφράτη και συνεκτική δομή, διατηρώντας τη φρεσκάδα του για πολύ χρόνο. Δεν απορροφά λάδι κατά το τηγάνισμα.
www.aktinafoods.com

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΤΑ BRAVO SUSTAINABILITY AWARDS 2018

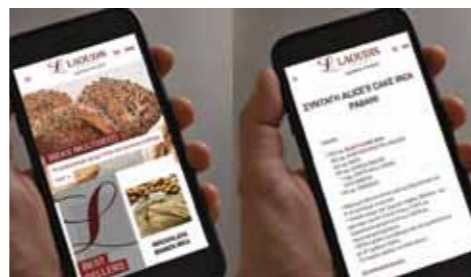
από την ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.»



Η εταιρεία «ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.» διακρίθηκε στα Bravo Sustainability Awards 2018 την Τρίτη 11 Δεκεμβρίου 2018 στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, στον Πυλώνα Bravo in Action, με τη δράση «Οι Μύλοι Θράκης υποστηρίζουν τους αγρότες της Θράκης σε συνεργασία με το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης». Η εταιρεία συγκαταλέχθηκε ανάμεσα στις 100 υποψηφιότητες της επιχειρηματικής κοινότητας που συγκέντρωσαν την υψηλότερη βαθμολογία μέσα από τη διαδικασία Διαλόγου του Θεσμού, με τη συμμετοχή 9.250 Ενεργών Πολιτών και 130 Κοινωνικών Εταίρων στις Επιτροπές Αξιολόγησης.
www.mylai-thrakis.gr

NEO LAOUDIS.GR ME KAINOYRΓΙΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ
από την LAOUDIS FOODS AEBE

Μια νέα online εμπειρία γεννήθηκε από την LAOUDIS FOODS AEBE και εδώ και λίγες μέρες είναι διαθέσιμη μέσω της γνώριμης διεύθυνσης laoudis.gr! Προσανατολισμένο στον πελάτη και τα προϊόντα, το νέο laoudis.gr χτίστηκε με λογική e-shop και δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες του να εστιάσουν πολύ εύκολα στο προϊόν που τους ενδιαφέρει, να δουν άμεσα νέες παραλαβές, προϊόντα με εποχιακό ενδιαφέρον, συνδυασμούς προϊόντων, εναλλακτικές προτάσεις του προϊόντος που βλέπουν μια δεδομένη στιγμή και άλλα πολλά! Φυσικά, όλα τα παραπάνω είναι διαθέσιμα σε κάθε επισκέπτη. Πρόσθετα, οι πελάτες της εταιρείας με τη "ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗ" έχουν δυνατότητα πρόσβασης σε όλες τις ενημερωμένες "ΣΥΝΤΑΓΕΣ" του τεχνικού κέντρου και προσθήκη προϊόντων στο "ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΟΡΩΝ" για να στέλνουν εύκολα μια προπαραγγελία στον υπ. πωλήσεων που τους εξυπηρετεί, από Η/Υ, Tablet ή Smart Phone οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας!
www.laoudis.gr



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΟΙΚΟΥΣ
από την ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε -CRONUS

Η εταιρεία Α. ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε -CRONUS, κλείνει τα 40 χρόνια λειτουργίας της και με αφορμή την έκθεση της Αρτόζας, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά, 2 νέες αποκλειστικές συνεργασίες με τους πιο κορυφαίους οίκους στο χώρο: Zucchelli Forni & Salva. Ελάτε στην Αρτόζα από 22-25/02/2019, στο HALL3, περίπτερο Β16/С16, να γνωρίσετε από κοντά τα νέας προϊόντα και να συζητήσετε τις ανάγκες σας.
www.cronusequip.gr



ΝΕΟΣ BAKE OFF ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΑΤΗΡΙΟΥ
από την Ι.ΛΑΠΠΑΣ ΕΠΕ

Σουπδική υπεροχή με απόλυτη ομοιομορφία και δυνατό ψήσιμο. Ιδανικός για μικρά ποιοτικά ψησίματα με Στρογγυλό Θάλαμο Ψησίματος και Πτυσσόμενη Πόρτα. Με το στρογγυλό σχέδιο και τα σύγχρονα θερμομωτικά απαιτείται ο ελάχιστος χώρος εγκατάστασης. Η πτυσσόμενη γυάλινη πόρτα προσφέρει άνεση στην παραγωγή και ασφάλεια. Επίσης εξασφαλίζει πλήρη ορατότητα και άμεσο έλεγχο καθ' όλη τη διάρκεια ψησίματος. Το νέο σύστημα ατμού χρειάζεται λιγότερο νερό και η συνολική κατανάλωση ενέργειας είναι ελάχιστη.
Δυνατότητα συνδυασμού με στόφα.
www.lappas.eu

FARINA D'ORO ΚΑΙ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ "ΧΡΥΣΑΦΕΝΙΕΣ" ΛΑΓΑΝΕΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ ΑΒΕΕ

Το FARINA D'ORO των ΜΥΛΩΝ ΑΣΩΠΟΥ, ένα δοκιμασμένο προϊόν σταθερής αξίας, το έχουν ήδη εμπιστευτεί οι αρτοποιοί καθώς είναι αλεσμένο με μεράκι και γνώση από επιλεγμένα εγχώρια σκληρά σιτάρια που προσδίδουν πλούσια αρώματα και γεύσεις παράδοσης στο τελικό προϊόν. Το FARINA D'ORO αποτελεί την ιδανική λύση και για την παρασκευή αυθεντικής χωριάτικης λαγάνας με φίνα τραγανή κόρα, πλούσια αρώματα, έντονο χρυσαφένιο χρώμα ψίχας, εξαιρετική κυψέλωση και μοναδική γεύση. Δοκιμάστε το για την παρασκευή παραδοσιακού χωριάτικου άρτου και σε αρτοποιασμάτα που απαιτούν συμμετοχή κίτρινου αλεύρου υψηλής ποιότητας.
www.asorosmills.gr



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΟΥ ΠΑΧΟΥΣ ΦΕΤΑΣ
από την CLIVANEXPORT - ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.

Η νέα μηχανή κοπής ψωμιού σε φέτες ρυθμιζόμενου πάχους, με 1 μαχαίρι κοπής, για όλους τους τύπους ψωμιού, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή με την εγγύηση της Clivanexport.
• Φέτες πάχους 4-14mm
• Εύκολη λειτουργία και επιλογή πάχους με 1 κίνηση
• Χρήση και ως self-service
• Δυνατότητα κοπής ψωμιού στη μέση (σε 2 τεμάχια)
www.clivanexport.gr



ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΟΥ ΟΙΚΟΥ SALVA
από την ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε -CRONUS

Ο περιστρεφόμενος φούρνος Sirocco είναι ένας φούρνος υψηλών απαιτήσεων όπου εκτός από την απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος, τη δυνατή και συνεχόμενη ατμοδότηση, προσφέρει και εξαιρετική οικονομία στην κατανάλωση καυσίμου, καθώς συμπεριλαμβάνει το σύστημα αδράνειας όταν ο φούρνος έχει ώρα να χρησιμοποιηθεί. Εύκολος προγραμματισμός λειτουργίας μέσω του touch control πίνακα ελέγχου, ο οποίος διατίθεται σε 2 τύπους: Με 10 και με 100 προγράμματα. Διατίθεται στα παρακάτω μοντέλα: ηλεκτρικός, πετρελαίου & αερίου και σε 3 εκδόσεις: 80x46, 80x60, 100x80cm.
www.cronusequip.gr



**Η SIGEP επιβεβαιώνει
το ρόλο της
στη σκηνή της παγκόσμιας
επιχειρηματικότητας
ικανοποιώντας για
άλλη μια χρονιά τους
συμμετέχοντες.**

Η 40η επετησιακή έκθεση ικανοποίησε πλήρως τους Ιταλούς και ξένους επιχειρηματίες που συμμετείχαν, εστιάζοντας συνεχώς σε επιχειρηματικές συναντήσεις, με εξειδικευμένους εμπορικούς επισκέπτες, ωθούμενες από την αυξανόμενη ζήτηση και χάρη στην ψηφιακή πλατφόρμα της SIGEP. Η SIGEP εξασφάλισε 10.000 προγραμματισμένες συναντήσεις με αγοραστές, πρόσβαση σε στοιχεία αγοράς με τη μεγαλύτερη ανάπτυξη και την εξερεύνηση νέων τομέων για λογαριασμό πολλών επενδυτών, οι οποίοι δίνουν μεγάλη σημασία σε μια τόσο δυναμική παγκόσμια αγορά.

Η SIGEP επιβεβαιώνει το ρόλο της στη σκηνή της παγκόσμιας επιχειρηματικότητας, συνδέοντας τις πέντε αλυσίδες προϊόντων-κλειδιά, με αυξανόμενη εκπροσώπηση - αρχίζοντας από τις χώρες προέλευσης - και με αλληλοσυμπλήρωση. Μια διοργάνωση για το εμπόριο, μια συνάντηση των μεγαλύτερων επαγγελματιών διεθνώς, μια συγκέντρωση τεχνολογικών καινοτομιών στην υπηρεσία της δημιουργικότητας και της ποιότητας των ιταλικών προέλευσης γλυκών εδεσμάτων. Τα highlights της ατελείωτης σειράς εκδηλώσεων περιελάμβαναν το Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής Νέων, το οποίο κέρδισε η Ιταλία που κατατάχθηκε πάνω από Γαλλία και Σιγκαπούρη, το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψησίματος Καφέ, το οποίο

έλαβε χώρα στη SIGEP για την 40η επέτειο της εκδήλωσης, το SIGEP Gelato d'Orto, στο οποίο η ιταλική ομάδα επιλέχθηκε για το Παγκόσμιο Κύπελλο Παγωτού (για το οποίο, στη SIGEP 2020, θα αντιμετωπίσει 12 άλλες εθνικές ομάδες), το διεθνές πρόγραμμα για περιοχές ανάπτυξης Καφέ και Κακάο, το οποίο η SIGEP παρουσίασε μαζί με το IILA (International Italo Latin-American Institute) με θεσμικούς προσκεκλημένους και επιχειρήσεις από το Εκουαδόρ, το Ελ Σαλβαδόρ, τη Βενεζουέλα και την Ονδούρα. Η SIGEP δεν τελειώνει μετά από τις πέντε ημέρες έκθεσης. Οι ημερομηνίες του Φεστιβάλ Παγωτού έχουν ανακοινωθεί και στους προσεχείς μήνες θα λάβουν χώρα στην Ευρώπη, στις ΗΠΑ και στην Ιαπωνία. Μαζί με τις επιχειρήσεις, το Ιταλικό Εκθεσιακό Κέντρο, παρέχει σταθερά επιχειρηματικές ευκαιρίες, οι οποίες είναι επωφελείς για όλες τις αλυσίδες προϊόντων.

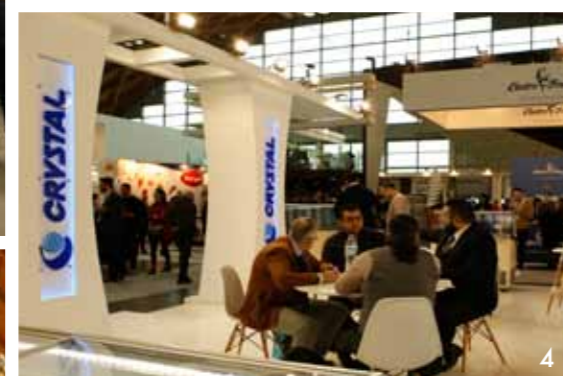
Η Ιταλία κέρδισε το παγκόσμιο κύπελλο ζαχαροπλαστικής νέων

Στην 40η SIGEP του Ιταλικού Εκθεσιακού Κέντρου, η Ιταλία κέρδισε το Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής Νέων. Οι αστέρες της επιτυχίας αυτής, οι οποίοι φέρνουν τον τίτλο πίσω στην Ιταλία, μετά τη νίκη της Ιαπωνίας στη SIGEP πριν δυο χρόνια, είναι οι δύο, κάτω των 23 ετών, σεφ ζαχαροπλαστικής Filippo Valsecchi (Iccco) και Vincenzo Donnapomma (Nάπολη). Μαζί τους, ο προπονητής τους, σεφ Davide Malizia. Πίσω από την Ιταλία κατατάχθηκαν Γαλλία και Σιγκαπούρη. Είναι αξιοσημείωτη η εξαιρετική δουλειά των νεαρών Ιταλών, οι οποίοι επικράτησαν σχεδόν σε όλα τα ατομικά τεστ και επιλέχθηκαν στη SIGEP 2018 να εκπροσωπήσουν την Ιταλία και να εκπαιδευτούν για ένα έτος στην Cast Alimenti. Στην Αρένα Ζαχαροπλαστικής που στίθηκε στο Εκθεσιακό

Κέντρο του Ρίμινι, διαγωνίστηκαν έντεκα νέοι, κάτω των 23 ετών, κατά το πρώτο διήμερο της SIGEP. Οι διαγωνιζόμενοι ήταν ομάδες από Αυστραλία, Κίνα, Κροατία, Φιλιππίνες, Γαλλία, Ινδία, Ιταλία, Ρωσία, Σιγκαπούρη, Σλοβενία και Ταϊβάν. Το Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής Νέων είχε ως κεντρικό θέμα το "Πέταγμα" και κάθε διαγωνιζόμενος, με την υποστήριξη της αντίστοιχης ομάδας, επέδειξε τεχνική και δημιουργικότητα στα επτά προβλεπόμενα τεστ. "Ένας κορυφαίος διαγωνισμός, με καλά προετοιμασμένους νέους. Πριν από δέκα χρόνια, όταν ξεκινήσαμε, αυτού του είδους οι δεξιότητες δεν υπήρχαν", σχολιάζει ο Roberto Rinaldini, Master pastry chef και δημιουργός του Παγκόσμιου Κυπέλλου Ζαχαροπλαστικής Νέων. "Ο συναγωνισμός πάντα βοηθάει στην ανάπτυξη, ειδικά στην περίπτωση των νέων", σχολιάζει ο Master pastry chef Iginio Massari. "Το να συναγωνίζεσαι και να μοιράζεσαι τη γνώση βοηθάει πάρα πολύ. Αυτή ήταν μια πολύ ωραία διοργάνωση του Κυπέλλου και αξίζουν συγχαρητήρια σε όλους όσους πέτυχαν κάτι τέτοιο. Το σημαντικό είναι να παραμείνουμε στενά ενωμένοι για την προώθηση των ιταλικών προϊόντων, τα οποία διαθέτουν ό,τι χρειάζεται για να κατακτήσουν τον κόσμο." Ο Kanjigo Mochizuki, ένας αληθινός αστέρας της ιαπωνικής ζαχαροπλαστικής, επικεφαλής μιας ομάδας από 60 pastry chefs και Πρόεδρος της Επιτροπής στη SIGEP είναι ενθουσιώδης: "Είμαι ευγνώμων που προσκλήθηκα στη SIGEP, σε ένα παγκόσμιο επίπεδο εκθεσιακό γεγονός. Ήταν ένας διαγωνισμός με εξαιρετικά ταλέντα ζαχαροπλαστικής - διέκρινα αφοσίωση και δεξιότητες και το αποτέλεσμα ήταν εντυπωσιακό." ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ 1 η θέση: Ιταλία - 2η θέση: Γαλλία - 3η θέση: Σιγκαπούρη Ειδικά Βραβεία: Καλύτερο επιδόρπιο παγωτό σε ποτήρι: Σιγκαπούρη - Καλύτερα σερβιρισμένο επιδόρπιο καφέ: Ιταλία - Καλύτερα ψημένο Petit four: Ιταλία - Καλύτερο κέικ σοκολάτας: Ιταλία - Καλύτερη παρουσίαση τραπέζιου: Ιταλία.

ΜΙΑ ΑΚΟΜΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ SIGEP

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε για ακόμα μία χρονιά η SIGEP, η Διεθνής Έκθεση Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Καφέ. Η 40η SIGEP, φιλοξένησε συνολικά 200.000 επισκέπτες, από τους οποίους 32.848 ήταν ξένοι αγοραστές από 185 χώρες. Η Γερμανία και η Ισπανία ήταν οι χώρες από τις οποίες έφτασε ο μεγαλύτερος αριθμός επισκεπτών. Ακολούθησαν η Γαλλία, η Πολωνία και η Αγγλία. Υπήρξε επίσης σημαντική συμμετοχή από μεγάλες αγορές όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες, η Ρωσική Ομοσπονδία και η Κίνα.



1. ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ: Κωνσταντίνος Κατσάνος - Τμήμα Πωλήσεων Βορείου Ελλάδος, Θεόδωρος Καλύβας - Διεύθυνση Εξαγωγών & Gelato Division, Ιωάννης Γιδάς - Υπεύθυνος Πωλήσεων Βορειοδυτικής Ελλάδος
 2. ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ: Γιώργος Μακρόπουλος (Τεχν. Σύμβουλος), Σπύρος Μπαμαλίκης (Υπευθ. Πωλήσεων), Θεόδωρος Λαούδης (Πρόεδρος ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ και Sales Director), Πολυξένη Λαούδη (Marketing Dep.), Παναγιώτης Παυλίδης (Τεχν. Σύμβουλος).
 3. Α & Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ: Ανδρέας Βαρανάκης, Γιάννη Ραεαε, Θεοδώρα Βαρανάκη, Νίκος Βαρανάκης, Χρήστος Βαρανάκης
 Ο κος Γιάννη είναι ο "director of customer experience" της εταιρίας UNOX
 4. CRYSTAL FREEZERS & COOLERS S.A.: Χρύσανθος Αναγνωστόπουλος, Μαυρίδης Βαγγέλης Τσακλίδης Κλήμης.
 5. FAMA Food Service ΑΕ: Αντώνιος Ξανθόπουλος - C.E.O. της FAMA Food Service ΑΕ, Μαυρο Βοηγιονάννη - ιδιοκτήτης της Τορτοπαλα, Κων/νος Κουτσούκωστας - Διευθυντής Marketing της FAMA Food Service ΑΕ.
 6. GELATEC
 7. ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ: Σεραφεύμ Καλλιαντάσης - Υπεύθυνος Υποκ/ματος Βορείου Ελλάδος ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Στέλιος Κανάκης - Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Nicola Fabbri - CEO, FABBRI, Γιώργος Κόσσιουτσουκ - Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Γρηγόρης Τσατάς - Υπ/ντίης Πωλήσεων ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
 8. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε.: Κουρλαμπάς Βασίλης, Raffaele Ingrisano (Mecnosud)
 9. Κ.Χ. ΚΥΡΙΑΚΟΥ GP
 10. MASTER MARTINI ΕΛΛΑΣ: Νικόλαος Μακρής, Δημήτρης Δημοπουλος, Λεωνίδα Φάκαλος, Αθηνά Παλαιπούλου, Σπύρος Σκουρλής, Μάνθος Χολίδης

11. PRIME PASTRY, ΜΠΑΚΡΗΣ ΑΕ: PRIME PASTRY Κώστας Μπακρής - Prime Pastry, ΜΠΑΚΡΗΣ ΑΕ, Βασίλης Μπακρής - Prime Pastry, ΜΠΑΚΡΗΣ ΑΕ), Roberto Veronesi - Export manager Fugar, Κωνσταντίνος Κολιόπουλος - Prime Pastry
 12. ΜΩΡΑΪΤΗΣ Γ. ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΜΕΤΡΟΡΑΚ: Dr. Francesco Galvagno - Elenka SpA Presidente, Μωραΐτης Στέλιος, Ανν. Angelo Mortellaro
 13. OLYMPIC FOODS ΑΕΒΕ: Massimo de Luca - Prodotti Stella, Νίκος Παπαδόπουλος - Olympic Foods
 14. PERNIGOTTI - OPTIMA FG: Σταμάτης Αλάμπης - Πωλητής OFG, Cosimo Piscioneri - Export Director Pernigotti, Γιάννης Τριάλωνης - Προϊστάμενος Τμήματος Ζαχαροπλαστικής OFG Μιχάλης Τυράκης - Export Manager Pernigotti, Βαλάντης Κεφαλούρος - Market Developer Ζαχαροπλαστικής OFG, Νίκος Κυριαός - Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής OFG
 15. PASTRY GELL: Γιαννίκος Ανδρέας, Γιαννίκος Χρήστος
 16. PREGEL ΕΛΛΑΔΟΣ: Κατερίνα Σεϊμένη - Διοικητική Υπηρεσία, Αυγέρης Τσίτσας - Διευθυντής Υποκαταστήματος, Κώστας Σαμαράς - Chef, Γιώργος Τσούρας - Τεχνολόγος Τροφίμων, Γεωργία Παναγάκου - Υποστήριξη Πωλήσεων
 17. "Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ: Alessandro Caraglio - Export Area Manager της ιταλικής εταιρείας Mondial Forni SpA, Ευγενία Στάση - Υπεύθυνη πωλήσεων της εταιρείας Δημήτριος Στάσης & ΣΙΑ Ο.Ε., Σπύρος Στάσης - Υπεύθυνος πωλήσεων της εταιρείας Δημήτριος Στάσης & ΣΙΑ Ο.Ε.
 18. ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ: Πέτρος Κανάκης - Τεχνικός Σύμβουλος, Στέλιος Γιαννίκας - Πρόεδρος & Γενικός Διευθυντής, Χαράλαμπος Πολυκατέρος - Τεχνικός Σύμβουλος, Αντώνης Κομνηνάκης - Πωλητής
 19. ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ - ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΑΒΕΕ: Κώστας Χρυσομαλλίδης - Υπεύθυνος Ανάπτυξης Πωλήσεων της εταιρείας Υδροψυκτική Παπαθανασίου, Gianna Mantese - Customer Service Esmach Spa



Καφές ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ
ΑΠΟ ΤΟ 1928



Ελληνικός καφές



Καφές φίλτρου

**Μοναδικός
όπως και εσείς...**



Έδρα: Λάκκωμα Χαλκιδικής, ΤΚ 63080 • Τ: 23990 51132 • Φ: 23990 51133
Υποκατάστημα: Ανατολικής Θράκης 62, Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη, ΤΚ 54453 • Τ: 2310 913180 • Φ: 2310 920807
www.ouzounoglou.gr • www.ouzounoglou.com

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΜΑΝΚ



ΦΟΥΡΝΟΙ BAKE OFF



● ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ



● ΣΤΟΦΕΣ ΦΟΥΡΝΩΝ



ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ • ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ • ΟΝΟΜΑ ΕΥΘΥΝΗΣ

● ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ - ΠΑΣΤΕΡΙΟΤΕΣ ΑΜΑΝΚ



● GEL-MATIC ΜΗΧΑΝΗ ΧΩΝΑΚΙ

ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟ ΠΛΕΥΡΟ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

● ΜΙΞΕΡ DYNASTY ΑΠΟ 7 - 120 LT



● ΜΙΞΕΡ ΑΜΑΝΚ ΑΠΟ 30 - 120 LT



● ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΣΠΙΡΑΛ ΑΠΟ 30 - 290 LT



50 ΧΡΟΝΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΡΤΙΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΤΟ ΣΙΓΟΥΡΟ ΜΕΛΛΟΝ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΑΜΑΝΚ

● ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΕΣ - ΣΤΡΟΤΗΡΕΣ



● ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΕΣ



● ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ



● ΑΝΟΣΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



● ΦΛΟΓΙΣΤΡΑ



● ΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΕΣ



● ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ



● ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ HOONVED



● ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ DE DANIELI



● ΨΥΓΕΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ - ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



AMANK ΑΦΟΙ ΜΑΝΙΚΑ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΚΘΕΣΗ - ΓΡΑΦΕΙΑ - ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: ΑΓΙΑΣ ΛΑΥΡΑΣ ΤΕΡΜΑ - 190 11 ΜΑΛΑΚΑΣΑ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΤΗΛ.: 22950 98488-9, FAX: 22950 98830
<http://www.amank-manikas.gr>, e-mail: a_amank@otenet.gr



2^ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Το 2^ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν οι Έλληνες Αρτοποιοί στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, στις 1, 2 και 3 Απριλίου 2019. Ένα σεμινάριο με έμφαση στα φυσικά προζύμια και στα γερμανικά ψωμιά, από δύο σπουδαίους αρτοποιούς του χώρου, τον Beesham Soogrim και τον Gerard Hardeman.

Στόχος της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας είναι οι αρτοποιοί μέσα από την τριβή με επαγγελματίες αρτοποιούς από διαφορετικές χώρες να μπορέσουν να διευρύνουν τους ορίζοντες τους και να αποκομίσουν νέες καινοτόμες ιδέες στη αρτοποιία και στη τεχνολογία των προζυμιών.

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 3 ημέρες, στις οποίες οι αρτοποιοί θα φτιάξουν μοναδικά ψωμιά. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να γνωρίζουν και να εφαρμόζουν διαφορετικές τεχνικές παρασκευής προζυμιού, ζυμώματος και ωριμάνσεων. Επίσης θα έχουν αποκομίσει όλη την θεωρητική και πρακτική γνώση πίσω από τις τεχνικές που θα παρουσιαστούν, προκειμένου να σπρίξουν αντίστοιχες παραγωγές.

Το πρόγραμμα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας είναι δομημένο επάνω στους πυλώνες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας εξειδίκευση σε μεθόδους και τεχνικές αρτοποιήσεως, σε όλα τα είδη αλεύρων και



δημητριακών και τις ιδιότητές τους. Παρέχει ενημέρωση στις τεχνολογίες παραγωγής ζύμης, σφολιάτας και άλλων ζυμαριών που έχουν ως βάση το αλεύρι. Επίσης παρέχει ενημέρωση όσον αφορά την οικονομική διαχείριση και προώθηση του σύγχρονου αρτοποιείου.



Παρακάτω μπορείτε να δείτε το νέο πρόγραμμα επαγγελματικών σεμιναρίων της σχολής για το Α΄ όμιλο του 2019.

Δείτε περισσότερες λεπτομέρειες στο www.greekbakingschool.gr

Πρόγραμμα

Α΄ όμιλου Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας
ΜΑΡΤΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2019

Viennoiserie και Πρωινά Αρτοποιείου

Kamel Saci | 04/05/06 Μαρτίου 2019 | 370 €

Σύγχρονες Τεχνικές Παρασκευής Παγωτού

Νίκος Χρηστογέωργος | 18/19/20 Μαρτίου 2019 | 550 €

2^ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας

Beesham Soogrim, Gerard Hardeman | 01/02/03 Απριλίου 2019 | 600 €

Νέες Τάσεις σε Τάρτες και Γλυκά Ταξιδιού

Ευγένιος Βαρδακαστάνης | 08/09/10 Απριλίου 2019 | 370 €

Προζυμμένα Ψωμιά, Τεχνικές Ωρίμανσης
και Τεχνολογία Προζυμιών

Χάρης Παπαλίτσας | 06/07/08 Μαΐου 2019 | 370 €

Διοίκηση Αρτοποιείου

Door Training | 20/21/22 Μαΐου 2019 | 370 €

Σάντουιτς: Βάσεις Ψωμιού &

Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα Γεύματα / Σαλάτες

Χάρης Παπαλίτσας | 03/04/05 Ιουνίου 2019 | 370 €

Σύγχρονη Γαλλική Ζαχαροπλαστική

Nikolas Pierot | 14/15/16 Ιουνίου 2019 | 600 €

Δείτε περισσότερες λεπτομέρειες στο site της σχολής www.greekbakingschool.gr
Ακολουθήστε μας στο Facebook & Instagram, Greek Baking School.



Από το στάρι στο ψωμί

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

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



<http://eshop.freshbakery.gr>

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh
pastry



FRUIT FILLINGS BAKBEL ΤΑ ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΖΕΛΕ

Η ΒΑΚΒΕΛ εξειδικεύεται στην παραγωγή προϊόντων με βάση τα φρούτα. Η διαλογή των εκλεκτότερων καρπών γίνεται προσεκτικά στην αρχή κάθε περιόδου συγκομιδής, με βάση τη γεύση, την ποιότητα και τη χώρα προέλευσης τους. Τα φρούτα σε ζελέ της ΒΑΚΒΕΛ έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, είναι σταθερά σε ψήσιμο και κατάψυξη, δε χρωματίζουν και δίνουν σίγουρο αποτέλεσμα στο τελικό προϊόν. Είναι ιδανικά για τούρτες, cheesecake, πάστες, τάρτες, κέικ, μπλόπιτες, coffee cakes κ.α. Η γκάμα FRUIT FILLING DELUXE 70% περιλαμβάνει: Μαυροκέρασο, Κόκκινο Κεράσι, Μήλο και Ρόδι, ενώ η FRUIT FILLING CLASSIC 50%: Φράουλα και Φρούτα του Δάσους.



CHEESECAKE ME FRUIT FILLING DELUXE 70% ΜΑΥΡΟΚΕΡΑΣΟ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

120 γρ. Βούτυρο 82%
120 γρ. Ζάχαρη
120 γρ. Αλεύρι Μαλακό
80 γρ. Αμύγδαλο Σκόνη
2 γρ. Αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ GOURMET CREME CHEESE

500 γρ. Gourmet Cream Cheese Filling IAS-BUNGE FOODS
500 γρ. Κρέμα Γάλακτος CANDIA PRO 35%
60 γρ. Fond Royale
60 γρ. Νερό (ζεστό)

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ: Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και δημιουργούμε μια ελαφρώς σπυρωτή ζύμη. Τοποθετούμε σε τσέρκι και ψήνουμε στους 160°C για 30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ GOURMET CREME CHEESE: Μαλακώνουμε το Gourmet Creme Cheese Filling στο μίξερ με το σύρμα στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Διαλύουμε το Fond Royale στο νερό. Προσθέτουμε σταδιακά το Gourmet Creme Cheese μαζί με την κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Γεμίζουμε τη βάση με τη γέμιση Gourmet Creme Cheese και παγώνουμε. Τέλος, απλώνουμε στην επιφάνεια Fruit Filling Deluxe 70% Μαυροκέρασο ΒΑΚΒΕΛ ή όποιο άλλο Fruit Filling ΒΑΚΒΕΛ επιθυμούμε.

Bakbel
Our fruits Your passion



BAKBEL FRUIT FILLINGS

Με τη δύναμη της φύσης!

Απογειώστε τις δημιουργίες σας με τα απολαυστικά **Fruit Fillings** (φρούτα σε ζελέ) της ΒΑΚΒΕΛ, που ξεχωρίζουν χάρη στη **μοναδική γεύση** και την **άψογη εμφάνισή** τους. Επιλέξτε ανάμεσα σε λαχταριστά μαυροκέρασα, διαλεχτά κόκκινα κεράσια, τραγανά μήλα, θρεπτικό ρόδι, απολαυστικές φράουλες ή εκλεκτά φρούτα του δάσους. Τα Fruit Fillings είναι **εξαιρετικά σταθερά στο ψήσιμο και στην κατάψυξη**, με **τέλεια συμπεριφορά** και **μεγάλη διάρκεια ζωής** στα τελικά προϊόντα. Ιδανικά για επικάλυψη, γέμιση και διακόσμηση σε τούρτες, πάστες, cheesecake, τάρτες, κέικ, πιάστα φιλώρα, σφολιάτες, δανέζικα και τούρτες παγωτό, για δημιουργίες χωρίς όρια!



CODA

KONTA AEBE

Α' Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ IREKS ΓΙΑ ΠΟΛΥ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΜΠΡΙΟΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ!

Η ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS ΑΕΒΕ σας παρουσιάζει δύο ολοκαίνουργια προϊόντα της κορυφαίας παραγωγού IREKS τα οποία είναι άμεσα διαθέσιμα στην ελληνική αγορά και θα μπορέσετε να τα δοκιμάσετε στο περίπτερο της εταιρείας στην Αρτόζα 2019. Με τις παρακάτω παραγωγικές συνταγές θα δημιουργήσετε δύο πολύ νόστιμα μπριός, που θα αποτελέσουν τη βάση για ποικίλους αλμυρούς ή γλυκούς συνδυασμούς!



MELLA-DINKEL-HT IREKS

Σήμερα, τα προϊόντα ντίνκελ έχουν κατακτήσει ένα σημαντικό μερίδιο στην αρτοποιία. Τώρα, με το αυτό το νέο και επαναστατικό προϊόν της IREKS, το ντίνκελ εισέρχεται και στη ζαχαροπλαστική! Με την παρακάτω βασική συνταγή για μπριός, καθώς και με μικρές διαφοροποιήσεις της στις οποίες θα σας κατευθύνουν οι τεχνικοί σύμβουλοι του Innovation & Training Center® της Laoudis Foods, θα μπορέσετε να δημιουργήσετε πλήθος παραλλαγών για νόστιμα γλυκά με ντίνκελ!

ΜΠΡΙΟΣ ΝΤΙΝΚΕΛ ΜΕ MELLA-DINKEL-HT IREKS

ΥΛΙΚΑ

10,000 κιλά
MELLA-DINKEL-HT IREKS
1,000 κιλά Βούτυρο 82%
1,000 κιλά Αυγά
0,300 κιλά Ζάχαρη
0,700 κιλά Μαγιά
2,700 λίτρα Νερό

Συνολικό βάρος
15,700 κιλά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χρόνος ανάμιξης (σε λεπτά):
5' αργά + 3' γρήγορα, με το σπирάλ
Θερμοκρασία ζύμης: 26°C - 28°C
Ξεκούραση ζύμης: 20' λεπτά
Βάρος τεμ.: επιθυμητό
Στοφάρισμα: 60' λεπτά
(θερμοκρασία 32°C, υγρασία 70%)
Θερμοκρασία ψψίματος: 200°C
Χρόνος ψψίματος: 12'-13' λεπτά
Οδηγίες: Στα ¾ του στοφάρισματος
αλείφουμε τα μπριός με αυγό και τα
αφήνουμε να στεγνώσουν σε θερμο-
κρασία δωματίου. Πριν φουρνίσουμε,
τα αλείφουμε ξανά.

MELLA-BRIOCHE IREKS

Η νέα ολοκληρωμένη πρόταση της IREKS για κλασικό μπριός, λέγεται MELLA-BRIOCHE. Το νέο προϊόν δίνει ένα πολύ νόστιμο τελικό αποτέλεσμα, με μεγάλη διατηρησιμότητα. Μπορεί να συνδυαστεί εξίσου καλά με αλμυρές ή γλυκές επιλογές! Οι τεχνικοί σύμβουλοι του Innovation & Training Center® της Laoudis Foods, μπορούν να σας δώσουν πλήθος ιδεών με αυτό, ώστε με μικρές παραλλαγές στην παρακάτω βασική συνταγή να παρουσιάσετε στο κατάστημά σας πλήθος εντυπωσιακών προϊόντων!

ΜΠΡΙΟΣ ΣΙΤΟΥ ΜΕ MELLA-BRIOCHE IREKS

ΥΛΙΚΑ

10,000 κιλά
MELLA BRIOCHE IREKS
0,500 κιλά Μαγιά
4,500 λίτρα Νερό

Συνολικό βάρος
15,000 κιλά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χρόνος ανάμιξης (σε λεπτά):
2' αργά + 10' γρήγορα
Θερμοκρασία ζύμης: 26°C - 27°C
Βάρος τεμ.: επιθυμητό
Στοφάρισμα: 50'-60' λεπτά
(θερμοκρασία 32°C, υγρασία 70%)
Θερμοκρασία ψψίματος:
200°C-220°C
Χρόνος ψψίματος: 8'-10' λεπτά



Mella BRIOCHE

Ένα υπέροχο προϊόν, για πολλή
γλυκά και αλμυρά μπριός!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

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



www.laoudis.gr





ΣΥΝΤΑΓΕΣ BRIOCHE

Νόστιμα αφράτα ψωμάκια, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν με πολλούς τρόπους. Ο λόγος για τα μοναδικά brioche, μια απόλαυση για μικρούς και μεγάλους. BRIOCHE CHOCOLATE MARRON με κρέμα κάστανου, BRIOCHE ΠΡΑΛΙΝΑΣ που δε χρειάζεται συστάσεις και ΓΛΥΚΕΣ ΦΩΛΙΕΣ BRIOCHE με βανίλια και ζελέ φρούτων είναι τρεις δυναμικές επιλογές οι οποίες δε θα αφήσουν κανέναν ουρανίσκο ασυγκίνητο.



BRIOCHE CHOCOLATE MARRON

Ακολουθούμε τη βασική συνταγή ζύμης Brioche.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε πλάτος περίπου 25cm. Με παλέτα αλείφουμε την επιθυμητή ποσότητα Κρέμας Κάστανου AKTINA και προσθέτουμε Σταγόνες Σοκολάτας Delight Bake Stable σε μέγεθος της επιλογής μας. Τυλίγουμε τη ζύμη σε ρολό και κόβουμε σε κομμάτια 4cm. Τοποθετούμε στη λαμαρίνα και αφήνουμε στη στόφα για 30-40m. Κάνουμε επάλειψη με αυγό και ψήνουμε για 15-20m στους 180°C.

BRIOCHE ΠΡΑΛΙΝΑΣ

Ακολουθούμε τη βασική συνταγή ζύμης Brioche.

Ανοίγουμε τη ζύμη Brioche σε λωρίδες περίπου 12x40cm και πάχους περίπου 5mm Απλώνουμε Πραλίνα Ψηνόμενη AKTINA και προσθέτουμε Σταγόνες Σοκολάτας Delight Bake Stable σε μέγεθος της επιλογής μας. Καλύπτουμε με αντίστοιχου μεγέθους κομμάτι ζύμης ή κόβουμε τη ζύμη σε δίκτυ, καλύπτουμε και τοποθετούμε στη στόφα για 30-40m. Περνάμε τη ζύμη με άλειμμα αυγού σε αναλογία 1 αυγό/50 γρ. νερό. Χρόνος ψησίματος περίπου 15m στους 180°C.

ΓΛΥΚΕΣ ΦΩΛΙΕΣ BRIOCHE

Ακολουθούμε τη βασική συνταγή ζύμης Brioche.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 5mm. Με κουπάτ διαστάσεων περίπου 9x9cm κόβουμε τη ζύμη και σχηματίζουμε φωλιές. Έπειτα γεμίζουμε με Κρέμα Jolly Βανίλια και Φρούτα σε Ζελέ AKTINA της επιλογής μας και τοποθετούμε στη στόφα για 30-40m. Περνάμε τη ζύμη με άλειμμα αυγού και ψήνουμε για 20-25m στους 170°C.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ BRIOCHE

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο και αναμιγνύουμε στην αργή ταχύτητα για 3' και στην γρήγορη ταχύτητα για 7'. Θερμοκρασία ζύμης 25-26°C. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10'. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, δίνουμε σχήμα και τοποθετούμε στην στόφα για περίπου 50'. Συνθήκες στόφας 37°C, 75% RH. Κάνουμε επάλειψη με αυγό (μίγμα αυγό/νερό 1/1). Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 12' για τεμάχια 80 γρ.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Brioche mix
400 γρ. Νερό
50 γρ. Βούτυρο ή Μαργαρίνη (προαιρετικά)
40 γρ. Μαγιά

NEO ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΓΑΛΛΙΚΟ

Brioche



Έχει φίνο, ισορροπημένο άρωμα & γεύση, αξεπέραστη γυαλάδα μετά το ψήσιμο και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα.



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ PREMIUM QUALITY
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ INGREDIENTS
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ & FOR PASTRY & BAKERY
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



Η ΝΕΑ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Έχοντας μπει δυναμικά στην αγορά της αυθεντικής σοκολάτας με την συνεργασία της Ισπανικής εταιρείας Norte Eurocao, η εταιρεία FAMA Food Service προτείνει 5 μοναδικές επιλογές σε αυθεντικές σοκολάτες. Σοκολάτες Υγείας, Ebanoo 52%, Haya 60%, Wengue 70%, σοκολάτα γάλακτος Marga Milk και λευκή σοκολάτα White Miravet οι οποίες προσφέρουν μία σύνθετη ποικιλία γεύσεων και εφαρμογών που μπορούν να διαφοροποιήσουν τον επαγγελματία με καινοτόμες ιδέες και εφαρμογές και να του προσφέρουν το ανταγωνιστικό πελόνεκτημα που χρειάζεται την σύγχρονη εποχή.



ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Για την μους: Βράζουμε την κρέμα γάλακτος Lowicz 36% με το γάλα και προσθέτουμε τις σοκολάτες. Στην συνέχεια, προσθέτουμε την φυτική κρέμα Emillie 28% όταν το μίγμα βρίσκεται στους 40°C

Για την σάλτσα σοκολάτας: Βράζουμε το γάλα με την ζάχαρη και το άμυλο καλαμποκιού. Προσθέτουμε τον κρόκο αυγού και την σοκολάτα υγείας Wengue 70% Eurocao.

Έπειτα προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης αφού τα έχουμε μουλιάσει. Γεμίζουμε τις φόρμες και αφήνουμε να κρυσώσει

Μοντάρισμα: Παίρνουμε μία φόρμα σιλικόνης και την γεμίζουμε μέχρι την μέση με την μους που έχουμε φτιάξει. Τοποθετούμε στην μέση την σάλτσα σοκολάτας και τελειώνουμε με την μους, γεμίζοντας μέχρι πάνω την φόρμα. Παγώνουμε και στην συνέχεια επικαλύπτουμε με πάστα σοκολάτας Gregal Chocolate Eurocao, με 11% αυθεντική σοκολάτα. Ντεκοράρουμε με διακοσμητικά σοκολάτας που έχουμε φτιάξει με premium απομιμήσεις σοκολάτας Zafiro Bitter Eurocao και Zafiro White Eurocao.

ΥΛΙΚΑ

Για την μους:

150 γρ. Σοκολάτα γάλακτος Marga Milk Eurocao

380 γρ. Σοκολάτα υγείας Haya 60% Eurocao

200 γρ. Γάλα

300 γρ. Κρέμα Γάλακτος Lowicz 36%

500 γρ. Φυτική κρέμα Emillie 28%

Για την σάλτσα σοκολάτας:

400 γρ. Γάλα

400 γρ. Σοκολάτα υγείας Wengue 70% Eurocao

100 γρ. Κρόκος αυγού

60 γρ. Ζάχαρη

60 γρ. Άμυλο Καλαμποκιού

16 γρ. Φύλλα ζελατίνης

ΠΑΣΤΑΚΙΑ GOLDEN CHOCO

Χτυπάμε τα αυγά με το νερό στην 1η ταχύτητα στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό μέχρι να ενσωματωθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα Parisien Choco Sponge mix και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα για 5-6 λεπτά. Αδειάζουμε το μίγμα σε τσέρκια ή λαμαρίνες και ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 160°C για 30-35 περίπου λεπτά ή σε προθερμασμένο τελαρωτό φούρνο στους 200°C (πάνω) και 180°C (κάτω) για 35-40 λεπτά.

Για τη μους σοκολάτας: Τοποθετούμε το μίγμα για μους (Μους σοκολάτα Top chef) μαζί με το γάλα στο μίξερ και χτυπάμε στην γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά αναλόγως το πόσο σφιχτή επιθυμούμε.

Μοντάρισμα: Σε ένα τετράγωνο τσέρκι τοποθετούμε στην βάση το παντεσπάνι που έχουμε κόψει σε φύλλα στην ίδια διάσταση με το τσέρκι μας. Έπειτα, προσθέτουμε την μους σοκολάτας και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία άλλη μια φορά. Τέλος, κλείνουμε καλά πατώντας την μους με την παλέτα και καταψύχουμε. Όταν παγώσουν τα παστάκια τα κόβουμε σε μεγέθη της αρεσκείας μας και επικαλύπτουμε με πάστα σοκολάτας Gregal Chocolate Eurocao, με 11% αυθεντική σοκολάτα. Ντεκοράρουμε με σοκολάτα υγείας Haya 60% και χρυσό χρώμα ζαχαροπλαστικής.

ΥΛΙΚΑ

1κ Parisien Choco Sponge mix (μίγμα για παντεσπάνι κακάο)

600 γρ. ολόκληρα αυγά

200 γρ. νερό

Για την μους σοκολάτας:

1000 γρ. Μους σοκολάτα Top chef

2250 γρ. γάλα 3,5%

NORTE EUROCAO



Haya 60%

60% σ.σ. κακάο, 100% απόλαυση!

Απακλειστική διάθεση από την



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

Info@fama.gr http://www.fama.gr /famafoodservice famafoodservice /company/fama-food-service-sa/



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ CREMAGEL

Το ιδανικότερο μηχάνημα για εργαστήρια, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, gelaterie, bistro, delicatessen και καταστήματα λιανικής πώλησης, αφού λειτουργεί και ως βραστήρας ζαχαροπλαστικής και ως μηχανή παγωτού & όχι μόνο!

ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΣΕ ΜΟΛΙΣ 0,30m²

Τα combi μηχανήματα CREMAGEL παρασκευάζουν όλα τα είδη κρεμών και προϊόντων ζαχαροπλαστικής, παστεριώνουν και παγώνουν, ζεσταίνουν, μαγειρεύουν και διατηρούν, αυτοματοποιώντας & επιταχύνοντας όλες τις χειρονακτικές εργασίες που απαιτούν προσπάθεια/κόπο και χρόνο. Εξασφαλίζουν σταθερή ποιοτική επεξεργασία και υγιεινή.

Μοντέλα υδρόψυκτα ή αερόψυκτα:

- CREMAGEL 5 με χωρητικότητα κάδου έως 5lt και κύκλο εργασίας 15÷30 λεπτά.
- CREMAGEL 10 με χωρητικότητα κάδου έως 10lt και κύκλο εργασίας 8÷40 λεπτά.



ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΚΑΘΕΤΟΣ ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ που μας δίνει την δυνατότητα να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων (ξηροί καρποί, σοκολάτα, φρούτα κ.α.) και διαφόρων συστατικών ανά πάσα στιγμή κατά την διάρκεια της παρασκευής.
- "ΧΤΥΠΗΣΤΕ" επιλέγοντας αργή ή γρήγορη ή με ενδιάμεσες παύσεις ταχύτητα ανάδευσης.
- COMBI CYCLE για ζεστή παρασκευή-παστερίωση-πάγωμα με έναν μόνο κύκλο εργασίας.
- RECALL αυτόματη επανάκληση & επανάληψη του τελευταίου κύκλου εργασίας, σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος.
- ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ το τελικό προϊόν στην σωστή θερμοκρασία, όπως για παράδειγμα την κρέμα ζαχαροπλαστικής με απόκλιση ±2°C από την θερμοκρασία που έχετε θέσει, για έως και 999 λεπτά!

VARIOFILL

ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΡΟΗΣ



Επαγγελματικό μηχάνημα για το γέμισμα δοχείων και κυπέλων με παγωτό, το οποίο μπορεί και να περιέχει κομμάτια φρούτων-ξηρών καρπών-σοκολάτας κ.α. με διάμετρο έως Ø8mm. Εύκολο και απλό στην χρήση του με πεντάλ για ποδοκίνητο χειρισμό. Ιδανικό για παραγωγούς παγωτού που ετοιμάζουν συσκευασμένα δοχεία διαφόρων μεγεθών.

- Κανόνι χωρητικότητας έως 15lt.
- Ρύθμιση της ταχύτητας της δόσης & της πίεσης.
- Σύστημα πλυσίματος για τον καθαρισμό του κυλίνδρου και του στομίου.



Ευρύ φάσμα χρήσεων αφού το VARIOFILL λειτουργεί με προϊόντα που έχουν διαφορετική πυκνότητα και με μερίδες από min.50gr έως max 1000gr.

- Ενδεικτική παραγωγή 500τμχ. των 100gr / ώρα.

TELME



CREMAGEL

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ, ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΑ, ΠΑΓΩΤΟ



Αναμιγνύει | Ομογενοποιεί
Ζεσταίνει | Ψύχει | Διατηρεί
Παγώνει | Παστεριώνει
Αποστειρώνει | Μαγειρεύει



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



Οι αρτοποιοί είναι όντως παρόντες στις νέες προκλήσεις. Αυτό έδειξε η μεγάλη συμμετοχή, αλλά και η εποικοδομητική συζήτηση κατά τη διάρκεια της ημερίδας.

ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Δυναμικό παρόν από το σύνολο του κλάδου της αρτοποιίας δόθηκε στην ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στις 27 Ιανουαρίου 2019, με πρωτοβουλία της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος και του περιοδικού Αρτοποιός - Βιοτεχνική Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική. Εκπρόσωποι σωματείων από όλη την Ελλάδα, καθώς και εταιρειών βρέθηκαν στο Athens Marriott Hotel και ανταλλάξαν απόψεις για την παρούσα κατάσταση αλλά και για το μέλλον του κλάδου.

Οι αρτοποιοί είναι όντως παρόντες στις νέες προκλήσεις. Αυτό έδειξε η μεγάλη συμμετοχή, αλλά και η εποικοδομητική συζήτηση, που έλαβε χώρα κατά τη διάρκεια της πρώτης μεγάλης συνάντησης των εκπροσώπων του κλάδου, σε μια ημερίδα που σημαδεύτηκε από το κλίμα ομόνοιας και ελπίδας για ένα καλύτερο αύριο. Το καλωσόρισμα απύθυνο ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, κ. Μιχάλης Μούσιος ευχαριστώντας τόσο τους συναδέλφους του αρτοποιούς όσο και τους εκπροσώπους των εταιρειών προϊόντων αρτοποιίας για την παρουσία τους στην ημερίδα, ως δείγμα εμπιστοσύνης προς την Ομοσπονδία και του κοινού πνεύματος συνεργασίας για τη βελτίωση του κλάδου.

Στην εισαγωγική αυτή ομιλία του, ο κ. Μούσιος τόνισε πως τα έντυπα μέσα αποτελούσαν και αποτελούν το μεγαλύτερα εργαλεία στα χέρια των αρτοποιιών, προσφέροντας την πληροφόρηση και την προβολή που χρειάζεται η κάθε επιχείρηση για να επικοινωνήσει τα προϊόντα της. Κάνοντας μια σύντομη αναδρομή στην πολυετή πορεία του στο χώρο της αρτοποιίας και στην ηγεσία της Ομοσπονδίας, ο κ. Μούσιος σημείωσε πως μέχρι και πριν λίγα χρόνια, υπήρχαν αρτοποιοί δύο ταχυτήτων, στην Αθήνα και στην επαρχία, οι σημερινές συνθήκες, όμως, απαιτούν εγρήγορση, εξέλιξη και προσαρμογή στις ανάγκες της νέας πραγματικότητας. «Δε μπορούμε να ζούμε με τις αναμνήσεις του τι γίνονταν κάπο-

τε στα μαγαζιά μας», είπε χαρακτηριστικά. «Πρέπει να δούμε ποιοι είναι οι ανταγωνιστές μας. Η βιομηχανία, το κατεψυγμένο ψωμί και οι αλυσίδες εξαπολύουν καθημερινά έναν ακήρυχτο πόλεμο με αθέμιτα μέσα. Για να επιβιώσουμε σαν επιχειρηματίες, πρέπει να παλέψουμε απέναντι σε αυτό τον πόλεμο». Στη συνέχεια, τον λόγο πήρε ο κ. Γιώργος Σηφροστρατουδάκης, εκδότης του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ - ΒΑΖ, ο οποίος ευχαρίστησε την Ομοσπονδία για την εμπιστοσύνη που έδειξε επιλέγοντας το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ως επίσημη έκδοσή της και κάλεσε τους εκπροσώπους των αρτοποιιών να υποστηρίξουν τις κοινές ενέργειες για τη στήριξη του κλάδου.

Οι παρευρισκόμενοι σχολίασαν και αντάλλαξαν απόψεις τόσο για την παρούσα κατάσταση στον κλάδο όσο και για τις δράσεις που πρέπει να γίνουν από όλους για την ανάπτυξή του.



Ακολούθησε η ομιλία του κ. Νίκου Λούλη, αντιπροέδρου του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων, ο οποίος εξήρε τη σημασία της επιχειρηματικότητας ενός αρτοποιείου, αναγνωρίζοντας, πάντως, την πολυπλοκότητα της δουλειάς. Ο επιχειρηματίας αρτοποιός ασχολείται από τα οικονομικά και εργατικά ζητήματα της επιχείρησης μέχρι την παραγωγή και τον ίδιο τον καταναλωτή, οι καταναλωτές αλλάζουν και εξελίσσονται ραγδαία, επομένως ο αρτοποιός έχει μια ακόμη υποχρέωση: να επικοινωνεί μαζί τους.
Ο κ. Σταύρος Σεργιάτος, εκπρόσωπος της FEDIMA HELLAS, που βρέθηκε αμέσως μετά στο βήμα του ομιλητή, σχολίασε, μεταξύ άλλων, το ενδιαφέρον των καταναλωτών για το προζυμμένο ψωμί, γεγονός που σπιντίζει τα αρτοποιεία και δημιουργεί

πρόσφορο έδαφος για την ανάπτυξη της σχέσης εμπιστοσύνης με τους καταναλωτές. Ακολούθως, ο κ. Στέλιος Κανάκης, πρόεδρος του ΣΠΕΤ, τόνισε πως «το σημαντικότερο απ' όλα είναι να προσφέρουμε ποιότητα στον καταναλωτή» και πρότεινε τη δημιουργία μιας σχολής αρτοποιιών, στην οποία οι νέοι θα εκπαιδεύονται σωστά για να βγουν στην αγορά ως σύγχρονοι αρτοποιοί, ενώ τον πρώτο κύκλο των ομιλιών έκλεισε ο κ. Γρηγόρης Κωνσταντινίδης, πρόεδρος της KAMEZA, λέγοντας πως η αβεβαιότητα είναι η λέξη που χαρακτηρίζει την ψυχολογία της αγοράς.
Το δεύτερο μέρος ξεκίνησε με τον πρόεδρο της ΟΑΕ, κ. Μούσιο να σχολιάζει και να ανταλλάσσει απόψεις με τους παρευρισκόμενους τόσο για την παρούσα κατάσταση στον κλάδο όσο και για

τις δράσεις που πρέπει να γίνουν από όλους για την ανάπτυξή του, ενώ οι δύο τελευταίες ομιλίες βράβηκαν με το χρώμα της ελπίδας για ένα πιο βιώσιμο επιχειρηματικό μέλλον. Ο κ. Γιάννης Τζαβλόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας UPGRADE και ο κ. Γιάννης Καλογεράκης, Εκπαιδευτής Στελεχών Επιχειρήσεων παρουσίασαν θεωρητικές αλλά και πρακτικές μεθόδους ανάπτυξης μιας επιχείρησης με γνώμονα το συμφέρον τόσο του ίδιου του αρτοποιού όσο και των συνεργατών του, των υπαλλήλων, αλλά και των καταναλωτών.
Τέλος, τα θετικά του σχόλια για την ημερίδα, τη νέα συνεργασία ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ-ΒΑΖ καθώς και τις ευχές του για το 2019 εξέφρασε μέσω επιστολής του ο τ. Πρόεδρος ΟΑΕ, Ν. Νούσιος.

The Octopussy Concept

Snacking Lavash
Fillo Pitta
Baklava Breadsticks
Kataifi Pizza
Bourek Tortilla

Multitasking lines by

LAPPAS

Dough, Baking & Beyond

Just Dough it

Artisan Bread Pizza
Baguette Croissant
Cake Rolls / Buns
Ciabatta Freestanding Multi Product Line Toast / Tin Bread

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2019



ΘΕΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ / ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ*
Παγωτό: The ABC of Gelato Βασική εκπαίδευση	Marco Bruno Maestro Gelatiere της Casa Optima (Italy)	Τρίτη 26 έως Πέμπτη 28 Μαρτίου 2019 3ήμερο	650 €
Παγωτό: Advanced Course in Gelato Making Προχωρημένη εκπαίδευση	Marco Bruno Maestro Gelatiere της Casa Optima (Italy)	Τρίτη 2 έως Πέμπτη 4 Απριλίου 2019 3ήμερο	850 €
Ζαχαρόπαστα: Wedding Cakes Trends Μέση εκπαίδευση	Cecilia Campana Cake Designer, 1η νικήτρια διεθνών διαγωνισμών ζαχ/στας.	Τρίτη 14 έως Τετάρτη 15 Μαΐου 2019 2ήμερο	280 €
Ζαχαρόπαστα: Wedding Cakes Pro Προχωρημένη εκπαίδευση	Cecilia Campana Cake Designer, 1η νικήτρια διεθνών διαγωνισμών ζαχ/στας.	Πέμπτη 16 έως Παρασκευή 17 Μαΐου 2019 2ήμερο	300 €

*Οι αναγραφόμενες τιμές ΔΕΝ περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

Σε όλα τα σεμινάρια της Laoudis Chef Academy, σας παρέχονται:

Δωρεάν διατροφή: coffee breaks και μεσημεριανό φαγητό κάθε ημέρα, για όλη τη διάρκεια κάθε σεμιναρίου.

Άμεση μετάφραση: από τα Αγγλικά στα Ελληνικά, από ειδικευμένο τεχνικό σε όλα τα σεμινάρια της Ακαδημίας με ξενόγλωσσους εισηγητές.

Δωρεάν μεταφορά: Για τους σπουδαστές εκτός Αθηνών, από το συνεργαζόμενο ξενοδοχείο προς τις εγκαταστάσεις της Ακαδημίας.

Υλικό σεμιναρίου: όλοι οι σπουδαστές λαμβάνουν κατά την έναρξη, ντοσιέ με τις σημειώσεις στα Ελληνικά, τσάντα σεμιναρίου, μπρελόκ και προσωπική ποδιά εργασίας με το σήμα της Ακαδημίας.

Δίπλωμα επαγγελματικής κατάρτισης: υπογεγραμμένο από το διάσημο εισηγητή κάθε σεμιναρίου.

Επικοινωνήστε άμεσα με τη γραμματεία της Ακαδημίας, για να κατοχυρώσετε τη συμμετοχή σας στα παραπάνω σεμινάρια!
Διαθέσιμες μόλις 8 θέσεις ανά σεμινάριο, για 100% πρακτική εξάσκηση, ένας προς ένα με τον εισηγητή!

ΕΠΙΚΟΙΝΩΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΣΧΟΛΗ

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Μοράνη 7, 19009 Πικέρμι
Τηλ.: **210 60 38 002** (εσωτ. 114)
Γραμματεία: κ. Γιάννα Τσαμπά

e-mail: academy@laoudis.gr



LAOUDIS CHEF ACADEMY

Μάθετε δίπλα στους κορυφαίους!



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ 2019

Βιοτεχνικό Παγωτό

Δύο επαγγελματικά σεμινάρια, σε συνεργασία με την πιο φημισμένη Ιταλική Σχολή Gelato!

Εάν κάνετε τώρα τα πρώτα βήματα στην παραγωγή χειροποίητου βιοτεχνικού παγωτού, το σεμινάριο "The ABC of Gelato" θα σας δώσει όλες εκείνες τις πρακτικές και θεωρητικές γνώσεις που πρέπει να έχετε για μια πετυχημένη έναρξη! Απευθύνεται επίσης σε όσους θέλουν να ενισχύσουν τις βασικές γνώσεις τους και να βελτιώσουν τη gelateria και το μενού τους.

Το δεύτερο σεμινάριο "Advanced Course in Gelato Making" απευθύνεται στους ήδη μυημένους με την τέχνη του παγωτού και έχει σκοπό να τους δώσει μια πιο επιστημονική οπτική για τα υλικά, ώστε να μπορούν να δημιουργούν δικές τους πολυσύνθετες συνταγές με εναλλακτικές τεχνικές (πχ. γαστρονομικά παγωτά κ.α.) και το κυριότερο, να διορθώνουν τα όποια προβλήματα προκύπτουν στην παραγωγή βιοτεχνικού παγωτού στο εργαστήριό τους.

Μια διεθνής σχολή στην Ελλάδα!

Μάθετε τα πάντα για το χειροποίητο βιοτεχνικό παγωτό δουλεύοντας επί τρεις ημέρες δίπλα στους καλύτερους τεχνίτες του gelato, τους Maestri Gelatiere της ιταλικής Casa Optima (πρώην Scuola Internazionale Di Gelato). Η φημισμένη σχολή προσφέρει τεχνικά επαγγελματικά σεμινάρια παγωτού σε κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς του κόσμου, όπως σε Νέα Υόρκη, Μαϊάμι, Μονακό, Ντουμπάι, Σαν Κλεμέντε κ.α. και βέβαια στη Ελλάδα, σε συνεργασία με την Laoudis Chef Academy!

Αυτό τον Μάρτιο έχετε την ευκαιρία να αποκτήσετε τώρα στη χώρα μας μοναδικές τεχνικές γνώσεις, αντίστοιχες με εκείνες από τις καλύτερες σχολές του εξωτερικού!

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ 2019

Πάστα Ζάχαρης

Σεμινάρια για γαμήλιες τούρτες, με την κορυφαία Ιταλίδα δημιουργό Cecilia Campana!

Το πρώτο σεμινάριο ζαχαρόπαστας "Wedding Cakes Trends" απευθύνεται σε όλους εκείνους που έχουν ξεκινήσει την ενασχόλησή τους με την πάστα ζάχαρης και θέλουν τώρα να προχωρήσουν στη δημιουργία μιας απόλυτα επαγγελματικής πολυώροφης γαμήλιας τούρτας που θα εντυπωσιάσει! Το δεύτερο, το "Wedding Cakes Pro" απευθύνεται σε έμπειρους ζαχαροτέχνες ή σε όσους έχουν ολοκληρώσει το πρώτο και περιλαμβάνει προχωρημένες τεχνικές που θα κάνουν τις γαμήλιες τούρτες σας ακόμη πιο φαντασμαγορικές!

Η πολυβραβευμένη δημιουργός!

Και ποιος καλύτερος τρόπος να μυηθείτε στις τούρτες γάμου, από την παρακολούθηση ενός πρακτικού σεμιναρίου με την κορυφαία σε αυτόν το τομέα, την πολυβραβευμένη Ιταλίδα δημιουργό, Cecilia Campana! Η πληρότητα, η ακρίβεια και η ισορροπία των διακοσμητικών στοιχείων είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των δημιουργιών της Cecilia, τα οποία δίνουν μοναδικότητα στα εντυπωσιακά έργα της. Η Cecilia έχει αναπτύξει μοναδικές τεχνικές για πάστα ζάχαρης και αυτή η πολύχρονη προσπάθειά της επιβραβεύεται σε όλους τους διεθνείς διαγωνισμούς που παίρνει μέρος, όπως πχ. - 1η θέση στο Shaki Cake International 2017, 1η θέση στο Cake Design Italian Festival 2016, 1η θέση στο Shaki Cake International 2016, 1η θέση στο Cake Design Italian Festival 2015 κ.α. Αυτό τον Μάιο, η Cecilia Campana θα βρεθεί στην Laoudis Chef Academy για να μιήσει και τους Έλληνες ζαχαροτέχνες στα σπουδαία επαγγελματικά μυστικά της! Κλείστε τώρα μια από τις λίγες διαθέσιμες θέσεις!

A close-up photograph of several golden-brown cinnamon rolls, each topped with a dusting of white powdered sugar. The rolls are arranged in a shallow, light-colored woven basket. The background is a rustic wooden surface, and a piece of light blue and white striped fabric is visible behind the basket.

ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Αν έχετε απολαύσει το άρωμα ενός τριαντάφυλλου, τότε έχετε σίγουρα νιώσει τις ευχάριστες, αρωματικές ιδιότητες των αιθέριων ελαίων. Τα αιθέρια έλαια χρησιμοποιούνται εδώ και χιλιάδες χρόνια σε διάφορους πολιτισμούς για ιατρικούς σκοπούς. Πρόκειται για φυσικές, πηχτικές, αρωματικές ουσίες που παραλαμβάνονται από διάφορα μέρη ενός φυτού, από τον ανθό, τον καρπό, τα φύλλα του, το κουκούτσι του ή από το φλοιό του.

Η μέθοδος παραλαβής των αιθέριων ελαίων ποικίλλει, με την πιο διαδεδομένη να είναι η απόσταξη (με νερό ή/και ατμό και υδρατμούς). Εξίσου συχνά χρησιμοποιούνται όμως και οι μέθοδοι της σύνθλιψης (για ξηρούς καρπούς) και εκχύλισης (για άνθη). Τα αιθέρια έλαια είναι αποστάγματα αρωματικών φυτών και βοτάνων. Λαμβάνονται από διάφορα μέρη του φυτού: τα άνθη, τα φύλλα, τους καρπούς ή τη ρίζα. Είναι 100% αγνά και καθαρά, χωρίς προσμείξεις. Αν και η πιο γνωστή τους χρήση είναι καλλυντική, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στη ζαχαροπλαστική. Συγκεντρώνουν συμπυκνωμένο το άρωμα κάθε φυτού και μπαίνουν στο φαγητό άφοβα, αλλά σε μικρές ποσότητες λόγω του υψηλού αρωματικού αποτελέσματος. Στην αγορά μπορεί κανείς να βρει αιθέρια έλαια από τριαντάφυλλο, πορτοκάλι, λεβάντα, γκρέιπφρουτ, περγαμόντο, γιασεμί, δεντρολίβανο, βασιλικό, κανέλα, μαντζουράνα, μέντα, φασκόμυλο κ.ά. Ορισμένα αιθέρια έλαια είναι πολύ ακριβά, όπως το ροδέλαιο, που εξάγεται με απόσταξη από τα πέταλα του τριαντάφυλλου.

Λόγω του υψηλού κόστους παραγωγής του, αραιώνεται έπειτα σε φυτικά έλαια, όπως το αμυγδαλέλαιο, ώστε να μειωθεί το κόστος λιανικής. Ωστόσο, λίγα το αναγράφουν στη συσκευασία τους.

Χρήση αιθέριων ελαίων στη ζαχαροπλαστική

Τα αιθέρια έλαια δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιούνται αδιάλυτα. Μπαίνουν πάντα στο τέλος της παρασκευής του γλυκού, απευθείας στο μείγμα ή διαλυμένα σε βούτυρο, γάλα ή ελαιόλαδο. Έχουν δυνατό, συμπυκνωμένο άρωμα και γι' αυτό δε χρειάζονται παρά 2 - 3 σταγόνες για να αρωματιστεί γλυκό 1 κιλού. Με αιθέρια έλαια μπορούν να αρωματιστούν σοκολατάκια, κέικ, κρέμες, παγωτό, μους. Επίσης λόγω της μορφής τους ενσωματώνονται πολύ καλά στα μείγματα, στα οποία προστίθενται και προσδίδουν λουλουδάτο άρωμα. Για να διατηρηθεί αναλλοίωτο το άρωμα των αιθέριων ελαίων, θα πρέπει να φυλάσσονται σε δροσερό μέρος, μακριά από φως.

Κατά τη προμήθεια των αιθέριων ελαίων πρέπει να διασφαλίζεται ότι αυτά είναι βρώσιμα. Για το σκοπό αυτό ελέγχεται η επικέτα με τα περιεχόμενα για τυχόν συστατικά που δεν είναι βρώσιμα. Στην αγορά υπάρχουν προσμείξεις που αποκαλούνται αιθέρια έλαια, χωρίς να είναι 100% αγνά αποστάγματα. Περιέχουν συνήθως και άλλες ουσίες, χημικές κατά βάση και προτείνονται για αρωματισμό χώρου. Ως εκ τούτου, η χρήση τους είναι απαγορευτική για τη ζαχαροπλαστική και το φαγητό. Για να διατηρηθεί αναλλοίωτο το άρωμά του, το φυλάσσουμε σε δροσερό μέρος, μακριά από φως.

Αρώματα ή αλλιώς flavors

Τα αρώματα είναι αποστάγματα, αραιωμένα σε έλαια ή εκχυλίσματα φυτών και βοτάνων, σε λάδι ή νερό. Κάποια περιέχουν, επιπλέον, οινόπνευμα και γλυκόζη. Στη δεύτερη περίπτωση, ακολουθούνται διάφορες μέθοδοι εκχύλισης, π.χ. εκχύλιση υπό τον ήλιο ή σε εργαστήριο. Στην αγορά συναντώνται διάφο-

{ freshbakery.gr

Τα αιθέρια έλαια δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιούνται αδιάλυτα. Μπαίνουν πάντα στο τέλος της παρασκευής του γλυκού, απευθείας στο μείγμα ή διαλυμένα σε βούτυρο, γάλα ή ελαιόλαδο.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop

ρες γεύσεις, όπως βανίλια, αμύγδαλο, λεμόνι, καρύδα κ.ά. Τα αρώματα αποτελούν πιο οικονομική επιλογή από τα αιθέρια έλαια, καθώς δεν είναι καθαρά αποστάγματα ενώ ταυτόχρονα έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής από τα αιθέρια έλαια. Κάθε εταιρεία αναγράφει στο μπουκαλάκι ή στη συσκευασία εάν το αρωματικό προστίθεται κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή στο τέλος. Όσον αφορά στην ποσότητα που θα προστεθεί, μιας και δεν υπάρχει ενδειγμένη δοσολογία, προστίθενται αρχικά πολύ λίγες σταγόνες. Στη συνέχεια και αν δεν ικανοποιεί το άρωμα, προστίθενται σταδιακά λίγες σταγόνες επιπλέον, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Αρωματικά νερά

Τα αρωματισμένα νερά είναι ιδιαίτερα δημοφιλή στην παραδοσιακή ζαχαροπλαστική και μαγειρική της Μέσης Ανατολής. Στην αγορά συναντώνται ως ανθόνερο, ροδόνηρο, μαστιχόνερο και πορτοκαλόνηρο. Καθώς έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, είναι πιο οικονομικά από τα αιθέρια έλαια και τα αρώματα. Ωστόσο, έχουν πιο αδύναμο άρωμα και γι' αυτό χρειάζεται να προστεθεί μεγαλύτερη ποσότητα στο γλυκό. Τα αρωματικά νερά προστίθενται στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής ενός γλυκού. Αν είναι κέικ ή μπισκότα, ραντίζονται αφού ψηθούν, ενώ, αν πρόκειται για κρέμες, προστίθενται στο τέλος του μαγειρέματος. Με αυτό τον τρόπο δεν εξατμίζονται και δε χάνε-

ται το άρωμά τους. Τέλος πρέπει να αποφεύγεται η χρήση τους σε παρασκευές με σοκολάτα ή σε σοκολατάκια, καθώς αλλάζουν τη σύσταση του γλυκού και «νερώνουν» το μείγμα. Κάθε παραγωγός χρησιμοποιεί διαφορετική περιεκτικότητα αρωματικής ουσίας, γι' αυτό ενδέχεται ορισμένα νερά να έχουν πολύ πιο ισχυρό ή αδύναμο άρωμα από άλλα. Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες της εκάστοτε συνταγής.

Τα οφέλη των αιθέρων ελαίων

Πολλά αιθέρια έλαια έχουν αντιμικροβιακές ιδιότητες ή ενισχύουν το ανοσοποιητικό, ενώ άλλα προλαμβάνουν τις ημικρανίες ή βοηθούν στην αντιμετώπιση ορμονικών διαταραχών. Τα κυριότερα αιθέρια έλαια με σημαντικά οφέλη για την υγεία είναι:

Αιθέριο έλαιο λεβάντας. Το έλαιο αυτό βοηθά στο άγχος και στην ημικρανία. Είναι το έλαιο που έχει μελετηθεί στο μεγαλύτερο βαθμό από τους επιστήμονες. Μειώνει το αίσθημα του άγχους, βελτιώνει τη διάθεση, προωθεί τη χαλάρωση και μπορεί ακόμη και να βοηθήσει στην αντιμετώπιση της ενοχλητικής ημικρανίας.

Αιθέριο έλαιο δεντρολίβανου. Έχει πολλαπλά οφέλη καθώς είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά και δεσμεύει τις ελεύθερες ρίζες, προλαμβάνοντας πολλές ασθένειες, όπως είναι καρδιοπάθειες, όγκοι κλπ.

Αιθέριο έλαιο μέντας. Το αιθέριο έλαιο μέντας προλαμβάνει το σύνδρομο ευε-

ρέθιστου εντέρου, ενώ καταπολεμά τη κεφαλαλγία και τους μυϊκούς πόνους. Έχει έντονη αντιφλεγμονώδη δράση.

Αιθέριο έλαιο πορτοκαλιού. Σε περιόδους έντονης ψυχολογικής πίεσης ή καταπόνησης, η μυρωδιά των εσπεριδοειδών μπορεί βοηθήσει στη βελτίωση της διάθεσης.

Αιθέριο έλαιο φασκόμηλου. Το Φασκόμηλο βοηθάει στις ορμονικές διαταραχές, τη δυσφορία λόγω περιόδου, και στην κακή κυκλοφορία. Περιέχει φυτικά οιστρογόνα επομένως βοηθά στην εξορρόπηση των ορμονών στο γυναικείο οργανισμό. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση πονοκεφάλου, κοιλιακής κράμπας ή στομαχόπνου λόγω περιόδου. Επίσης, μελέτες δείχνουν ότι το έλαιο φασκόμηλου βελτιώνει και την κυκλοφορία του αίματος ώστε να αποφευχθεί το μούδιασμα και η κατακράτηση υγρών στα άκρα.

Βιβλιογραφία

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου - Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία
2. <https://el.wikipedia.org>

Photo designed by Freepik



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



Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΣΤΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ

Η σωστή ανάλυση κόστους αποτελεί το βασικότερο δείκτη των στρατηγικών πλεονεκτημάτων ή μειονεκτημάτων μιας επιχείρησης, κυρίως γιατί εστιάζει στα κόστη της επιχείρησης σε σχέση με τους ανταγωνιστές. Στην ανάλυση κόστους συγκρίνουμε τα κόστη της επιχείρησης, δραστηριότητα με δραστηριότητα, με τα αντίστοιχα κόστη των σημαντικότερων ανταγωνιστών της, από την αγορά των πρώτων υλών μέχρι την τιμή (πώλησης) που πληρώνει ο τελικός πελάτης.



Στρατηγική Ανάλυση Κόστους

Τα μειονεκτήματα κόστους διακρίνονται σε εσωτερικά, τα οποία η επιχείρηση οφείλει να διορθώσει άμεσα και εξωτερικά, για τα οποία η επιχείρηση υποχρεούται να παρακολουθεί τις εξελίξεις.

Η Στρατηγική Ανάλυση Κόστους δείχνει ποιες εσωτερικές δραστηριότητες είναι πηγές πλεονεκτήματος κόστους ή μειονεκτήματος, σε σχέση με τους ανταγωνιστές και την αγορά. Παράλληλα επιτρέπει στην επιχείρηση να εντοπίσει ποιες ακριβώς δραστηριότητες δημιουργούν μειονεκτήματα κόστους και να τις διορθώσει το συντομότερο δυνατόν.

Μειονεκτήματα Κόστους

Τα μειονεκτήματα κόστους διακρίνονται σε εσωτερικά, τα οποία η επιχείρηση οφείλει να διορθώσει άμεσα και εξωτερικά, για τα οποία η επιχείρηση υποχρεούται να παρακολουθεί τις εξελίξεις, εάν δεν θέλει να βρεθεί στο περιθώριο αυτών.

Τα εσωτερικά μειονεκτήματα κόστους αντιμετωπίζονται με την αύξηση παραγωγικότητας του υφιστάμενου προσωπικού - στα πλαίσια πάντα της λογικής - και των εγκαταστάσεων, την εξάλειψη δραστηριοτήτων υψηλού κόστους και τον περιορισμό των δαπανών. Η απλοποίηση της παραγωγής, η επένδυση σε νέες τεχνολογίες, το άνοιγμα προς νέες κατηγορίες που ικανοποιούν περισσότερες καταναλωτικές ανάγκες και η ανάθεση δραστηριοτήτων σε τρίτους (συνέργειες) ενισχύουν σημαντικά τη δυναμική μείωσης κόστους της επιχείρησης.

Όσον αφορά στα εξωτερικά μειονεκτήματα, οι επιχειρηματίες αρτοποιοί πρέπει να παρακολουθούν τις εξελίξεις και να ενημερώνονται για κάθε μεταβολή ή αλλαγή που επηρεάζει άμεσα ή έμμεσα τη δουλειά τους.

Αρκετές φορές όμως διαπιστώνουμε ότι αρκετές προβληματικές δραστηριότητες στον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας και ειδικότερα αυτών που τροφοδοτούν πρατήρια και άλλα σημεία λιανικής, βρίσκονται εκτός της μητρικής επιχείρησης και τελούν εν αγνοία των βιοτεχνών αρτοποιιών.

Σύγχρονο Εργαλείο Κοστολόγησης

Για όλους λοιπόν αυτούς τους λόγους έχουμε διαμορφώσει, μέσα από ένα σύγχρονο εκπαιδευτικό εργαλείο, τον οδικό χάρτη με τη βασική μεθοδολογία, τις αρχές, τις τεχνικές και τα εργαλεία κοστολόγησης που απαιτούνται για το Φούρνο της Γειτονιάς στο σημερινό ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Ξεκινώντας από το ρόλο της αποτελεσματικής κοστολόγησης για τη δική σας επιχείρηση, σας αναλύουμε τους λόγους για τους οποίους πρέπει να αναβαθμίσετε την κοστολογική παιδεία και κουλτούρα σας, απλοποιώντας όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε προκειμένου να επιλέξετε την καλύτερη για την επιχείρησή σας μέθοδο κοστολόγησης, τις παραμέτρους και τα στάδια που θα ακολουθήσετε στην ανάλυση του κοστολογίου.

Επιπροσθέτως σας ενημερώνουμε για όλες τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο, τις τάσεις και προτιμήσεις που διαμορφώνονται, έτσι ώστε να διατηρείτε πάντα τον έλεγχο της επιχείρησής σας και να διαχειρίζεστε την πελατειακή εμπιστοσύνη και να εστιάζετε στην επίτευξη ισορροπίας μεταξύ καταναλωτικών και επιχειρηματικών αναγκών.

Σας προφυλάσσουμε από τα συνήθη λάθη και παραλείψεις και σας καθοδηγούμε στο πως θα αποφύγετε τις παγίδες και θα διαφυλάξετε τα μυστικά σας.

Στόχος μας είναι να σας δώσουμε ιδιαίτερα χρήσιμες γνώσεις και τα απαραίτητα εφόδια που αναβαθμίζουν τις επαγγελματικές σας προοπτικές και καλλιεργούν τις δεξιότητές σας για μία καλύτερη και αποτελεσματικότερη διαχείριση των επιχειρήσεών σας.

Photo designed by Freepik

ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΔΑΣΟΠΟΥΛΟΣ
Chem & Proc Eng
Partner/Market Analyst



ΤΡΙΑ ΝΕΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΨΩΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD

Η Kenfood σας παρουσιάζει τρία νέα, καινοτόμα προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, από τη συλλογή Nutri Line Selection, για να προσφέρετε στους πελάτες σας ψωμί και αρτοσκευάσματα με διατροφικά οφέλη για τον οργανισμό τους.



VOLCANO BREAD PREMIX με ενεργό άνθρακα

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα, δίνει ένα μαύρο ψωμί με υπέροχη χαρακτηριστική μεστή γεύση.

Διατρεί τη φρεσκάδα του για πολλές ημέρες, προσφέροντας στον οργανισμό μας τα απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του, ενεργό άνθρακα & Ω3 λιπαρά οξέα.

Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 2 γρ. ενεργό άνθρακα, δηλαδή το σύνολο της απαιτούμενης δόσης ανά γεύμα και το 40% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης σε Ω3 λιπαρά οξέα της μορφής ALA.

NAPOLEON BREAD MIX με παντζάρι & ξηρούς καρπούς

Μείγμα για την παραγωγή ψωμιού με παντζάρι & ξηρούς καρπούς.

Δίνει ένα κόκκινο, θρεπτικό και νόστιμο ψωμί, με ιδιαίτερη, υπόγλυκη γεύση που περιέχει παντζάρι, εκχύλισμα από ιβίσκο, ξηρούς καρπούς & φρούτα. Το παντζάρι αποτελεί ένα «φάρμακο» της φύσης, που βοηθά εναντίον πολλών παθήσεων και είναι ευεργετικό για την υγεία μας. Τα παντζάρια είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, νιτρικά άλατα, μαγνήσιο, σίδηρο, κάλιο, νάτριο, βιταμίνη C και φυτοθρεπτικά συστατικά όπως η βετανίνη και η βουλογξανθίνη.

Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια, ψωμί του τοστ ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 32 γρ. χυμό από παντζάρι και 0,06 γρ. εκχύλισμα από ιβίσκο.

SLIM BREAD PREMIX με γλυκομαννάνη

Συμπύκνωμα 40% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με πρωτεΐνες γάλακτος και γλυκομαννάνη, δίνει ένα ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας, ανοιχτόχρωμο, νόστιμο και πικάντικο. Παραμένει φρέσκο για αρκετές ημέρες και εφοδιάζει τον οργανισμό με τις απαραίτητη ποσότητα πρωτεϊνών που χρειάζεται για τους διαρθρωτικούς και λειτουργικούς σκοπούς του. Επιπλέον, περιέχει γλυκομαννάνη που βοηθά στην απώλεια βάρους, στα πλαίσια μιας δίαιτας μειωμένων θερμιδών.

Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια, ψωμί του τοστ ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 24% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης πρωτεΐνης και 1/3 της συνιστώμενης δόσης γλυκομαννάνης.



Volcano Bread Premix
με ενεργό άνθρακα.
Μια νέα διατροφική εμπειρία!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@louisgroup.com



www.kenfood.com



"Όλα τα προϊόντα της APTIZAN είναι πιστοποιημένα και έχουν υποστεί τους απαραίτητους ποιοτικούς ελέγχους, ώστε να διασφαλίζεται η άριστη κατάστασή τους"

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ ΚΑΠΠΑΤΟΣ

Στηριζόμενη σε μια πλούσια κληρονομιά εμπειριών και τεχνογνωσίας, η APTIZAN αποτελεί την ηγέτιδα εταιρεία διάθεσης πρώτων υλών λιπαρών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και κατεψυγμένων προϊόντων στην ελληνική αγορά.



Η APTIZAN διαθέτει μια εξαιρετικά ευρεία προϊοντική γκάμα, καταξιωμένη στο διεθνές χώρο, που στηρίζεται στην εξειδίκευση και τεχνογνωσία των ανθρώπων της. Κινητήριος δύναμή της, η υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση των πελατών της και η πρωτοπορία στα προϊόντα της. Και φυσικά στηρίζει τους πελάτες της με διαρκή και αποτελεσματική τεχνική κάλυψη, από το έμπειρο τεχνικό επιτελείο της.

Κάθε επιπλέον χρόνο, θέτει τα standards ποιότητας στην ελληνική αγορά και μένει πιστή στη διασφάλιση της ανάπτυξης και βελτιστοποίησης των προϊόντων της.

Οι συνεργάτες της στο διεθνές δίκτυο της εξασφαλίζουν πρόσβαση σε γνώσεις και ιδέες από όλες τις αγορές, τις οποίες μεταφέρει στους πελάτες της, ώστε να τους καταστήσει ανταγωνιστικούς.

Ο κ. Μιλτιάδης Καππάτος, Γενικός Διευθυντής της CSM στην Ελλάδα και τα Βαλκάνια, μιλάει σε μια ενδιαφέρουσα συνέντευξη στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, για το πως ξεκίνησε η APTIZAN, τί άλλαξε από το 2000, όταν δηλαδή εξαγοράστηκε από τη CSM, για την πρωτοπορία των προϊόντων της APTIZAN, τις τάσεις του κλάδου, τα μελλοντικά σχέδια της εταιρείας αλλά και το τρίπτυχο της επιτυχίας, κάτι που όπως φαίνεται γνωρίζουν πολύ καλά.

Πως ξεκίνησε η APTIZAN, ποια είναι η θέση της και τι συμβολίζει στην ελληνική αγορά;

Η ιστορία μας ξεκινά το 1956 από την ΕΛΑΪΣ και τη ΦΥΤΙΝΗ. Το 1982, η ΕΛΑΪΣ κάνει τα πρώτα βήματα για τη δημιουργία της APTIZAN, το πρώτο οργανωμένο επαγγελματικό τμήμα στην Ελλάδα στο χώρο της Αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής και λανσάρει τις πιο ισχυρές εμπορικές επωνυμίες όπως ΦΡΕΣΚΟ, SOL και ΜΑΡΦΥΛ. Στηριζόμενη σε μία πλούσια κληρονομιά εμπειριών και τεχνογνωσίας, η

APTIZAN αποτελεί σήμερα την ηγέτιδα εταιρεία διάθεσης πρώτων υλών λιπαρών, αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και κατεψυγμένων προϊόντων στην ελληνική αγορά.

Τι άλλαξε από το 2000, όταν δηλαδή η CSM εξαγόρασε την APTIZAN;

Το 2000, η CSM, εξαγοράζει την APTIZAN και η επόμενη 20ετία διαγράφει τη μετέπειτα πορεία της εταιρείας. Η CSM Hellas S.A., ως μέλος πλέον ενός πολυεθνικού ομίλου με περισσότερα από 8 εργοστάσια παραγωγής στην Ευρώπη, καταφέρνει να διακριθεί για την ποιότητα και την καινοτομία των προϊόντων της. Η CSM από το 2000 και έπειτα καταφέρνει, μέσα σε λίγα χρόνια, να απολαμβάνει ηγετική θέση στη διάθεση πρώτων υλών λιπαρών, αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και κατεψυγμένων προϊόντων στην ελληνική αγορά, ενώ ταυτόχρονα έχει διεθνή παρουσία με εξαγωγική δραστηριότητα στα Βαλκάνια.

Παγκόσμια δύναμη με τοπική παρουσία. Μπορείτε να μας πείτε πως μεταφράζεται αυτό;

Η APTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε. δραστηριοποιείται στην Ελλάδα και ταυτόχρονα έχει διεθνή παρουσία με εξαγωγική δραστηριότητα στην Κύπρο και στα Βαλκάνια. Η εστίαση της προσοχής μας τόσο στην ελληνική όσο και τη βαλκανική αγορά σημαίνει σταθερότητα, στενές σχέσεις με τους πελάτες μας και ποιότητα για τους πελάτες μας. Η ικανοποίηση των πελατών της εταιρείας τόσο στο εγχώριο περιβάλλον όσο και στο

εξωτερικό περιβάλλον αποτελεί την κύρια αποστολή της, παρέχοντας σε αυτούς ποιότητας προϊόντα και υπηρεσίες.

Τι πρωτοποριακό έχουν τα προϊόντα της APTIZAN και γιατί κάποιος να τα προτιμήσει;

Τα γνωστά σήματα όπως ΟΚΤΑΣΠΟΡΟ, MARGUERITE, BAKER&BAKER, ULMER SPATZ, CROEXSA, τα αυθεντικά αμερικάνικα muffins και donuts, τα ιδιαίτερα ψωμιά και γλυκά, τα flapjacks και τα ελληνικά χειροποίητα σφολιατοειδή ολοκληρώνουν το κορυφαίο χαρτοφυλάκιο της εταιρείας. Συνεχίζουμε σταθερά να λανσάρουμε στην αγορά προϊόντα που καλύπτουν κάθε επαγγελματία, προσφέροντας σε εκείνους που μας εμπιστεύονται τον ιδανικό συνδυασμό υψηλής ποιότητας, γεύσης και εμφάνισης. Η πρωτοποριακή γκάμα προϊόντων της APTIZAN σε συνδυασμό με τη μακρόχρονη ιστορία και τεχνογνωσία της είναι οι λόγοι που την οδήγησαν στην επιτυχία και την αποδοχή της εταιρείας από τους επιτυχημένους επαγγελματίες.

Πως διασφαλίζεται και πιστοποιείται η ποιότητα των προϊόντων;

Όλα τα προϊόντα της APTIZAN είναι πιστοποιημένα και έχουν υποστεί τους απαραίτητους ποιοτικούς ελέγχους, ώστε να διασφαλίζεται η άριστη κατάστασή τους. Επίσης, η εταιρεία επικεντρώνεται καθημερινά και ακολουθεί τις προδιαγραφές στο κυρίαρχο στοιχείο της διασφάλισης της ποιότητας των προϊόντων της, όπου είναι η σωστή συλλογή τους κατά την ώρα της παραγωγής όσο και η κατάλληλη συσκευασία

και διακίνησή τους. Με το ολοκληρωμένο σύστημα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων που εφαρμόζει η εταιρεία και τα εργοστάσιά της, διασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα στα προϊόντα της αλλά και σε κάθε κομμάτι της δραστηριότητάς της.

Πόσο συγχρονισμένη είναι η APTIZAN με τις εκάστοτε τάσεις του κλάδου και κατά πόσο συμμετέχει στη διαμόρφωσή τους;

Η APTIZAN εστιάζει στην κατάρτιση των πελατών της και στην εξασφάλιση της πρόσβασής τους σε γνώσεις και ιδέες από όλες τις αγορές και τις ανάγκες των καταναλωτών. Με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες της δίνει την ευκαιρία στους συνεργάτες της να μαθαίνουν πρώτοι τις τάσεις της αγοράς και τους τρόπους που θα αποκτίσουν εντυπωσιακή και ανταγωνιστική παρουσία στην αγορά. Η APTIZAN κάθε χρόνο ανεβάζει τις προδιαγραφές ποιότητας και καινοτομίας στη διάθεση των προϊόντων της, λαμβάνοντας υπόψη τις τάσεις της αγοράς, τις οικονομικές συνθήκες και τις ανάγκες των καταναλωτών. Ως αποτέλεσμα πάντοτε κεντρίζει το ενδιαφέρον των πελατών της, των επιχειρηματιών και των επαγγελματιών του κλάδου.

Ποιο είναι το τρίπτυχο της επιτυχίας;

Η APTIZAN καταξιωμένη στο διεθνές χώρο στηρίζει την επιτυχία της στην εξειδίκευση και την τεχνογνωσία των ανθρώπων της. Κινητήριος δύναμη για την APTIZAN αποτελεί η υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση των πελατών της και

"Το μυστικό της επιτυχίας μας είναι ότι θέτουμε τα standards ποιότητας στην ελληνική αγορά και μένουμε πιστοί στη διασφάλιση της ανάπτυξης και βελτιστοποίησης των προϊόντων μας"



η πρωτοπορία στα προϊόντα της. Στόχος της εταιρείας είναι να στηρίζει και να εκπαιδεύει τους πελάτες της με διαρκή και αποτελεσματική τεχνική κάλυψη. Η εταιρεία επικεντρώνεται στην καινοτομία και την υπέρβαση των προσδοκιών των πελατών της. Το μυστικό της επιτυχίας μας είναι ότι θέτουμε τα standards ποιότητας στην ελληνική αγορά και μένουμε πιστοί στη διασφάλιση της ανάπτυξης και βελτιστοποίησης των προϊόντων μας.

Ποια είναι τα μελλοντικά σχέδια της ARTIZAN;

Το 2017, η CSM Hellas S.A. και η CSM Turkey εξαγοράστηκαν από την SwitzGroup. Η Switzgroup δραστηριοποιείται στα τρόφιμα και κυρίως στις κατηγορίες του bakery, των αυγών, στις πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, όσον αφορά στο B2B, στα επώνυμα μπισκότα, στο κρουασάν και στις κατεψυγ-

μένες ζύμες, όσον αφορά στο B2C και τέλος σε αλυσίδες retail, όπως ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία. Έχει έδρα το Ντουμπάι και διατηρεί παρουσία σε εννέα χώρες.

Η ARTIZAN πάντα στοχεύει να είναι ένας αξιόπιστος συνεργάτης που εμπιστεύονται οι πελάτες κάθε χρόνο και στηρίζουν τα βήματά της. Μαζί με τους συνεργάτες μας μπορούμε να κάνουμε περισσότερα και να επιτύχουμε ακόμα καλύτερα αποτελέσματα. Δέσμευση της ARTIZAN είναι να διατηρήσει αναλλοίωτη την κληρονομιά των προϊόντων της. Από τη γέννηση της ARTIZAN μέχρι σήμερα, άλλαξαν πολλά. Η αγάπη και η εμπιστοσύνη τόσο των επαγγελματιών στον κλάδο των τροφίμων αλλά και των καταναλωτών στο όνομα της ARTIZAN παραμένουν σταθερές και αναλλοίωτες στο χρόνο.

thedesignbox.gr



Με Χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη



Γεύση και υγεία με τον μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων



Αβέρωφ 34Α | 142 32 | Νέα Ιωνία | Αθήνα
T +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | [/artizanhellas](#)





ΣΑΚΧΑΡΟΖΗ, Η ΑΛΛΙΩΣ ΖΑΧΑΡΗ

Η σακχαρόζη, ή αλλιώς ζάχαρη, είναι ένας απλός υδατάνθρακας. Περιέχεται φυσικά στα φρούτα και τα λαχανικά, τα οποία μέσω της φωτοσύνθεσης μετατρέπουν την ηλιακή ενέργεια σε τροφή, δηλαδή σε ζάχαρη. Τα ζαχαρότευτλα και το ζαχαροκάλαμο περιέχουν τις μεγαλύτερες ποσότητες σακχαρόζης, γι' αυτό και αποτελούν τις καλύτερες πηγές για την εξαγωγή ζάχαρης.

Ο στόχος της διαδικασίας παραγωγής ζάχαρης είναι η εκχύλιση της σακχαρόζης από τα ζαχαρότευτλα, τα οποία αρχικά τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια.

Σήμερα, η ζάχαρη συμπεριλαμβάνεται στα «κακά» τρόφιμα. Και ενώ πρέπει να αποφεύγουμε τα γλυκά, όλοι οι ζωντανοί οργανισμοί χρειάζονται ζάχαρη για να επιβιώσουν. "Το βιολογικό σύμπαν είναι επικαλυμμένο με σάκχαρα", δήλωσαν ο Samuel M. Levi και ο Qiuhua Li, μεταπτυχιακοί φοιτητές στο Τμήμα Χημείας και Χημικής Βιολογίας του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ. "Τα κύτταρα, τα βακτήρια, οι ιοί και άλλοι οργανισμοί χρησιμοποιούν τα σάκχαρα ως μέσο επικοινωνίας, αναγνώρισης και ακόμη και άμυνας." Η φύση κινείται κυριολεκτικά με σάκχαρα.

Τα βασικά βήματα για την παραγωγή της ζάχαρης

Στην Ευρώπη, τα ζαχαρότευτλα είναι η κύρια πρώτη ύλη για την παραγωγή ζάχαρης. Ο στόχος της διαδικασίας παραγωγής ζάχαρης είναι η εκχύλιση της σακχαρόζης από τα ζαχαρότευτλα, τα οποία αρχικά τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια. Ακολουθεί το στάδιο της εκχύλισης με θέρμανση περίπου στους 70°C, από όπου προκύπτει χυμός με περιεκτικότητα 15% σε ζάχαρη και άλλα φυσικά συστατικά του ζαχαρότευτλου, τα οποία απομακρύνονται με τη διαδικασία του καθαρισμού. Η κλασική μέθοδος για τον καθαρισμό περιλαμβάνει προσβεστώση, κυρίως ασβεστώση, με προσθήκη ασβεστογάλακτος, κορεσμό και φιλτράρισμα, που μας δίνει έναν αραιό χυμό. Ο χυμός αυτός συμπυκνώνεται με εξάτμιση (άσκηση υψηλής πίεσης και θερμοκρασίας), ώστε να οδηγηθεί στην κρυστάλλωση ένας πυκνός χυμός (σιρόπι). Η ζάχαρη διαχωρίζεται από το μητρικό σιρόπι με φυγοκέντρηση. Ακολουθεί πλύση, ξήρανση και κοσκίνισμα. Έτσι παραλαμβάνουμε την καθαρή κρυσταλλική ζάχαρη. Όμως η επεξεργασία που υφίσταται η λευκή ζάχαρη, την απογυμνώνει από όλα τα ικνοστοιχεία που περιέχει και τα οποία είναι απαραίτητα για την πέψη της.

Πέρα από την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη που όλοι γνωρίζουμε, υπάρχουν αμέτρητες εναλλακτικές

Όλοι οι τύποι ζάχαρης παράγονται από την πρώτη εξαγωγή χυμού ζάχαρης από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο και μέσω ελαφρών προσαρμογών στη διαδικασία καθαρισμού, κρυστάλλωσης και ξήρανσης της ζάχαρης, καθώς και μεταβολής του επιπέδου της μελάσας. Το μέγεθος των κρυστάλλων της σακχαρόζης, η περιεκτικότητα σε μελάσα και η υγρασία μας δίνουν διαφορετικά είδη ζάχαρης για ξεχωριστές εφαρμογές.

Καστανή ζάχαρη

Η γνωστή σε όλους καστανή ζάχαρη που έχει κατακτήσει την αγορά και έχει πάρει τη θέση της λευκής σε πολλές εφαρμογές, αφαιρείται από την επεξεργασία λίγο πριν αυτή ολοκληρωθεί. Έτσι καλύπτεται από ένα λεπτό στρώμα μελάσας. Επίσης μπορεί να παρασκευαστεί από λευκή κρυσταλλική ζάχαρη, στην οποία προστίθεται μελάσα. Διακρίνεται σε ανοιχτή καστανή ζάχαρη και σκούρα, με αντίστοιχα ποσοστά μελάσας να κυμαίνονται από 3.5% ως 6.5%. Εύκολα αντικαθιστά τη λευκή κρυσταλλική ζάχαρη σε πολλές συνταγές, αλλά δεν αποτελεί εναλλακτική για όσους θέλουν ανεπεξέργαστη ζάχαρη. Τα χαμηλά ποσοστά ικνοστοιχείων που περιέχονται στην εναπομένουσα μελάσα δεν αποτελούν αξιόλογη πηγή για τον οργανισμό.

Ακατέργαστη ζάχαρη

Ζάχαρη όπως η demerara, η muscovado, και η turbinado, έχουν βάθος γεύσης και αρώματα που δεν τα βρίσκεις στην λευκή ζάχαρη. Παρόλο που τα τρία παραπάνω είδη ζάχαρης κατατάσσονται στην ακατέργαστη ζάχαρη, ωστόσο έχουν υποστεί επεξεργασία σε κάποιο βαθμό. Η Demerara μερικώς επεξεργασμένη, παρασκευάζεται από την πρώτη κρυστάλλωση κατά τη διάρκεια της επεξε-

Η ζάχαρη που προστίθεται στα τρόφιμα είναι ένα σημαντικό κομμάτι στο παζλ της επιστήμης των τροφίμων, δεδομένων των διαφόρων λειτουργιών της στα τρόφιμα.

γασίας του χυμού ζαχαροκάλαμου σε κρυστάλλους ζάχαρης. Σε αντίθεση με την καστανή ζάχαρη, η οποία έχει την πρόσθετη γεύση μελάσας, η Demerara έχει μια φυσική γεύση σαν καραμέλα. Είναι αρκετά χοντρόκοκκη, με κεχριμπαρένιο χρώμα. Η προέλευσή της είναι από την Γουιάνα, μια αποικία που παλαιότερα ονομαζόταν Demerara. Μπορεί να αντικαταστήσει την καστανή ζάχαρη. Η τραγανή της υφή την καθιστά δημοφιλή στη ζαχαροπλαστική. Η **Turbinado**, το όνομα της οποίας σχετίζεται με τον τρόπο επεξεργασίας, είναι η λιγότερο επεξεργασμένη. Η μελάσα που περιέχει της δίνει ένα άρωμα καραμέλας. Έχει πολλές από τις ίδιες ιδιότητες που συναντάμε στην Demerara, η μεγάλη όμως διαφορά μεταξύ των δύο είναι το μέγεθος των κρυστάλλων. Η Demerara έχει μεγαλύτερους κρυστάλλους από τη Turbinado, πράγμα που σημαίνει ότι η ζάχαρη Turbinado διαλύεται πιο γρήγορα. Αντικαθιστά τη λευκή ζάχαρη, όμως θα πρέπει κατά την παρασκευή να υπολογίσετε ότι περιέχει περισσότερη υγρασία. Επίσης θα πρέπει να λάβετε υπ' όψιν σας ότι θα δώσουν στο τελικό προϊόν διαφορετική γεύση και χρώμα. Η **Muscovado** ή αλλιώς Khandsari ή khand, είναι μερικώς επεξεργασμένη ζάχαρη με υψηλή περιεκτικότητα σε μελάσα που της δίνει νοτισμένη υφή και έντονη γεύση μελάσας. Έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχεία, έτσι είναι κατά κάποιο τρόπο πιο υγιεινή. Βρίσκει εξαιρετική εφαρμογή σε αλμυρά πιάτα, μπάρμπεκιου σάλτσες, μαρι-

νάδες, καθώς και στην ζαχαροπλαστική και την ποτοποιεία. **Sucanat**, είναι μια είναι πραγματικά ακατέργαστη ζάχαρη που διατηρεί το υψηλότερο ποσοστό μελάσας από κάθε άλλη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Η έντονη γεύση της, την κάνει ιδανική για κέικ με κανέλλα, γαρούφαλλο, μπαχάρι, πιπερόριζα ή μοσχοκάρυδο και κουλουράκια με πιπερόριζα (ginger). Η **Jaggery**, παράγεται με παραδοσιακή μέθοδο στην Ινδία, με συμπύκνωση από το χυμό ζαχαροκάλαμου, ή από συγκεκριμένο είδος φοίνικα, παραλείποντας το στάδιο του διαχωρισμού της μελάσας από τους κρυστάλλους. Μετά την εκχύλιση περιέχει 50% ζάχαρη, 20% ιμβερτοσάκχαρα, 20% υγρασία και άλλα υπολείμματα από αδιάλυτες ουσίες. Το χρώμα της κυμαίνεται από χρυσό έως σκούρο καφέ, έχει έντονη γεύση, ενώ διατίθεται σε μορφή κέικ ή κώνου. Αποτελεί εναλλακτική λύση στην χρήση της καστανής ζάχαρης. **Piloncillo**, η μοναδική ακατέργαστη ζάχαρη από το Μεξικό, συναντάται και με τα ονόματα Rapocha ή Panela. Παρασκευάζεται από χυμό ζαχαροκάλαμου με βρασμό και εξάτμιση. Διακινείται σε πιεσμένα μπλοκ ή κώνους. Παρόλο που είναι πολύ σκληρή και για να την χρησιμοποιήσετε θα πρέπει πρώτα να τη σπάσετε, λιώνει εύκολα. Έχει δυνατό άρωμα μελάσας, στοιχεία μελιού και καπνού και αποτελεί το μυστικό συστατικό σε πολλές σάλτσες και σουπες. Πέρα από την αναντικατάστατη γεύση που προσφέρει η ζάχαρη στα γλυκά και

τα φαγητά, έχει και πολλές λειτουργικές ιδιότητες. Επηρεάζει την υφή του τελικού προϊόντος, συμβάλλει την ενίσχυση και την ισορροπία της γεύσης, την μικροβιακή σταθερότητα και τη διάρκεια του χρόνου ζωής, κ.ά. Όμως σύμφωνα με τις συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας θα πρέπει οι θερμίδες που παίρνουμε από τα ελεύθερα σάκχαρα να είναι λιγότερες από το 5% των συνολικά θερμίδων που προσλαμβάνουμε συνολικά. Οι Kara R.Goldfein και Joanne L.Salvin δηλώνουν: "Συνολικά, η σύσταση για τη δημόσια υγεία σχετικά με τα «προστιθέμενα σάκχαρα» πρέπει να εξισορροπηθεί με την πραγματικότητα ότι η ζάχαρη που προστίθεται στα τρόφιμα είναι ένα σημαντικό κομμάτι στο παζλ της επιστήμης των τροφίμων, δεδομένων των διαφόρων λειτουργιών της στα τρόφιμα. Όχι μόνο μπορεί μια κουταλιά ζάχαρης να βοηθήσει το φάρμακο να πάει κάτω, αλλά μπορεί επίσης να βοηθήσει τα φρούτα, τα λαχανικά και οι ίνες «να πάνε κάτω»." (https://books.google.gr/books?id=_ODKZdQyHy8C&pg=PA175&lpg=PA175&dq=sugar&source=bl&ots-XPU62ZvCbX&sig=wQxNdHoqo2pCzK161HJzllQj7o0&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwigrbDrinFAhUKPF-AKHcv7DIG4HhDoATABegQICBAb#v=onepage&q=sugar&f=false) (https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1541-4337.12151)

Photo designed by Valeria_aksakova / Freepik



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.
- Εκπαίδευση του προσωπικού:**
- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr
Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

Fresh
Bakery
ON LINE

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

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

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

www.freshbakery.gr

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

SHAPE®



Καταστημα GFG BAKERY,
Hoboken USA

Στόχος μας η υπεροχή σας και πάθος μας η κατασκευή.

- 30 χρόνια εμπειρίας στον χώρο της μαζικής εστίασης.
- Ολοκληρωμένες λύσεις, από την μελέτη έως την υλοποίηση.



ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - SHOP FITTINGS

8ο Χλμ. Ν.Ε.Ο. ΠΑΤΡΩΝ - ΠΥΡΓΟΥ, ΠΑΤΡΑ
Τ: +30 2610 528400, +30 2610 524940, F: +30 2610 527027
e-mail: psicto@otenet.gr • www.psictothermiki.gr



ARTOZA 2019: Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΠΙΟ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟ ΠΟΤΕ!

Η 16η ARTOZA θα συσπειρώσει και πάλι το σύνολο της προμηθευτικής αγοράς και του κλάδου της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, καταρρίπτοντας κάθε προηγούμενο δικό της ρεκόρ, μέσα στις τρεις δεκαετίες της ιστορίας της.



Από τις 22 έως τις 25 Φεβρουαρίου, η καρδιά του κλάδου θα χτυπάει στο Metropolitan Expo. Περισσότεροι από 270 εκθέτες υποδέχονται δεκάδες χιλιάδες επαγγελματίες σε μια πραγματικά μεγάλη, ανανεωμένη και σύγχρονη έκθεση που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες σας σε Α' Ύλες, Εξοπλισμό, Μηχανήματα και Υπηρεσίες για τους

κλάδους Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Σοκολατοειδών Προϊόντων.

Με τη συμμετοχή περίπου 270 εκθετών ανάμεσα τους οι κορυφαίες εταιρείες του κλάδου της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, τα περίπου 27.000 τ.μ και με 40.000

επισκέπτες επαγγελματίες όχι μόνο από κάθε γωνιά της χώρας, αλλά και από την Κύπρο και τις όμορες χώρες των Βαλκανίων, αλλά και την καθολική στήριξη των θεσμικών φορέων του κλάδου, θα επιβεβαιώσει για ακόμα μία φορά τον τίτλο της ως ο απόλυτος εκθεσιακός θεσμός και η πιο λαμυρή γιορτή του κλάδου.



Σημαντικές παράλληλες εκδηλώσεις με κορυφαίους chefs και εισηγητές

Πλήθος από παράλληλες εκδηλώσεις έχουν σχεδιαστεί με στόχο να αναδείξουν όλο το σύγχρονο φάσμα των προϊόντων, των τάσεων και των υπηρεσιών που έχει στη διάθεσή του ο σύγχρονος αρτοποιός και ζαχαροπλάστης, τόσο σε επίπεδο δημιουργίας και τεχνογνωσίας, όσο και σε επίπεδο οργάνωσης και αναβάθμισης της επιχειρησής του. Συγκεκριμένα:

Masterclasses: Οι καλύτεροι του κλάδου στο main stage της έκθεσης

Για μια ακόμα διοργάνωση της ARTOZA, το main stage θα φιλοξενήσει τα δημοφιλή MASTERCLASSES. Έναν καταξιωμένο θεσμό, που υποδέχεται κορυφαίους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, αναγνωρισμένους από το χώρο. Πρόκειται για πολύπειρους pastry chefs και bakers, που κατέχουν θέσεις επι-

κεφαλής σε σημαντικές εταιρείες του κλάδου, σε πολυτελή resorts ή έχουν δικές τους επιχειρήσεις. Οι επαγγελματίες-εισηγητές των masterclasses θα παρουσιάσουν συνταγές και προτάσεις για γλυκά παραγωγής, παγωτό, σοκολάτα, επιδόρπια εστιατορίου, veggie γλυκά, σύγχρονες παραλλαγές σε παραδοσιακά γλυκίσματα και πολλές ακόμα εφαρμογές. Για τον επαγγελματία επισκέπτη τα MASTERCLASSES αποτελούν μια σπουδαία ευκαιρία για επιμόρφωση. Επίσης, μία ολόκληρη μέρα, η Δευτέρα, 25/02, θα είναι αφιερωμένη στα νέα λαμπερά ταλέντα από το χώρο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής. Δημοιουργοί που δεν έχουν φτάσει ακόμα τα 30 τους χρόνια θα παρουσιάσουν την πρωτοπόρα δουλειά τους στο main stage των masterclasses στο Hall 2 του εκθεσιακού κέντρου και αναμένεται να κερδίσουν το χειροκρότημα από παλιούς και νέους συναδέλφους τους. Παράλληλα, στο ίδιο Hall, σε ένα ειδικά διαμορφωμένο χώρο δίπλα από το main stage, η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών θα πραγματοποιήσει πλήθος επιδείξεων, ανεβάζοντας στη σκηνή έμπειρα αλλά και νεότερα μέλη της.

Business Lab: Θεωρητικά σεμινάρια πωλήσεων, marketing & διοίκησης

Καταξιωμένοι εισηγητές διαφόρων ειδικοτήτων θα «στελεχώσουν» το BUSINESS LAB της 16ης ARTOZA, μία σειρά από παρουσιάσεις και ομιλίες που θα πραγματοποιηθούν στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα στο Hall 2. «Διδακτέα ύλη» θα είναι σεμινάρια πάνω σε θέματα όπως η αποτελεσματική διοίκηση προσωπικού, οι τρόποι αύξησης των πωλήσεων, η διαχείριση παραπόνων, η διεύρυνση υπηρεσιών προς τον πελάτη, η αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, η σύγχρονη εξυπηρέτηση, η κοστολόγηση, η έξυπνη, ουσιαστική προώθηση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης κ.ά. Τέλος, καθώς ο καφές αποτελεί ένα δελεαστικό προϊόν και πλέον, βασική πηγή αύξησης του τζίρου στα αρτοζαχαροπλαστεία, θα υπάρχει και μία σειρά σεμιναρίων γύρω από τις ποικιλίες, βασικές παρασκευές, έξυπνα μυστικά για καλύτερο αποτέλεσμα, καθώς και συμβουλές για σωστό καθαρισμό και συντήρηση του εξοπλισμού.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΤΟ ΑΝΑΛΑΦΡΟ ΚΕΪΚ ΤΩΝ «ΑΓΓΕΛΩΝ»

Η ονομασία «παντεσπάνι» προέρχεται από την ιταλική φράση «pan di Spagna» που σημαίνει «το ψωμί της Ισπανίας». Ο μύθος θέλει να πήρε αυτή την ονομασία όταν ένας Γενοβέζος σεφ τον 17ο αιώνα πήγε στην Ισπανία και για να τιμήσει τη χώρα που επισκέφθηκε έφτιαξε το ομώνυμο κέικ. Σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες το συναντάμε με την ονομασία sponge cake όταν περιέχουν ολόκληρο αυγό, ή angel food cake όταν χρησιμοποιούνται μόνο τα ασπράδια και καθόλου λιπαρά.



Τα αυγά παίζουν αναπόσπαστο ρόλο στη δομή του παντεσπανιού αφού βοηθούν στη δημιουργία και τη διατήρηση του όγκου στο κέικ.

Τι είναι το παντεσπάνι

Το παντεσπάνι αποτελεί ένα είδος πολύ ανάλαφρο κέικ που το χαρακτηρίζει η διόγκωση με πολύ μικρές και ομοιόμορφα κατανεμημένες κυψελίδες αέρα, η αφρατάδα και η ελαστικότητα.

Έχει την ιδιότητα να απορροφά και να συγκρατεί υγρά (σιρόπι, κρέμες κλπ) από το γλύκισμα που παράγουμε, με αποτέλεσμα την καλύτερη δομή και διατηρησιμότητά του.

Αποτελείται βασικά από πολύ καλά κτυπημένα αυγά (ή μόνο ασπράδια), ζάχαρη και αλεύρι. Σε αυτού του τύπου κέικ, ο αέρας διασπείρεται στην υδατική φάση κατά την έντονη ανάδευση με σύρμα, όπου οι φυσαλίδες του αέρα σταθεροποιούνται από τις πρωτεΐνες (αλμπουμίνη αυγού).

Τα λιπαρά είναι υδρόφοβα και έτσι είναι εχθρός των υδατικών αφρών, αλλά αν πρέπει να εισαχθούν έστω σε μικρό ποσοστό, θα πρέπει να γίνει πολύ προσεκτικά. Εναλλακτικά, ο κρόκος αυγού έχει σημαντική συνεισφορά σαν λιπαρό στη συνταγή.

Υλικά

Αυγά / ασπράδι αυγών

Τα αυγά παίζουν αναπόσπαστο ρόλο στη δομή του παντεσπανιού. Αποτε-

λούνται από πρωτεΐνες, με πιο σημαντική την αλβουμίνη, που έχουν την ιδιότητα να βοηθούν στη δημιουργία και τη διατήρηση του όγκου στο κέικ.

Κατά την ανάμιξη με το σύρμα ενσωματώνεται αέρας στο ασπράδι, καθώς και μεταωσιώνονται οι πρωτεΐνες έτσι ώστε να δημιουργηθούν λεπτότερα μόρια πρωτεΐνης.

Η ενσωμάτωση του αέρα οδηγεί στη δημιουργία αφρού και ανάπτυξη του αρχικού όγκου των ασπραδιών που μπορεί να κυμαίνεται από 500% ως 800%.

Αυτό σημαίνει ότι το κτύπημα 100ml ασπραδιών θα έχει ως αποτέλεσμα 500-800 ml μαρέγκας.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιούμε ολόκληρα αυγά (με τους κρόκους), το αποτέλεσμα δε θα είναι τόσο ανάλαφρο μιας και θα έχει χαμηλότερη ικανότητα αφρισμού απ' ό,τι τα ασπράδια αυγών.

Η μαρέγκα είναι ένας τύπος γαλακτώματος αέρα σε υδατικό διάλυμα. Για να επιτευχθεί σωστή δομή και να μην έχουμε την τάση επανένωσης των φυσαλίδων του αέρα με επακόλουθο τον διαχωρισμό του γαλακτώματος, συνήθως προστίθεται κάποιο οξύ (κυμώς λεμονιού, ή καλύτερα κρεμόριο που έχει πιο ουδέτερη γεύση) προκειμένου να ρυθμιστεί το pH και να έχουμε πιο σταθερό αφρό.

Αλεύρι

Το αλεύρι παίζει σημαντικό ρόλο στη δομή, την υφή και την ελαστικότητα του παντεσπανιού. Όταν οι πρωτεΐνες του αλεύρι αναμιχθούν παρουσία νερού, σχηματίζεται το πλέγμα της γλουτένης. Αν και στο παντεσπάνι συνήθως δεν προστίθεται νερό, η γλουτένη σχηματίζεται από το νερό που υπάρχει στο ασπράδι του αυγού και ενισχύει ελαφρώς τη δομή και την ελαστικότητα της ζύμης.

Εντούτοις η γλουτένη δεν είναι το κρίσιμο στοιχείο στην παραγωγή παντεσπανιού. Πιο σημαντικό ρόλο παίζει το ποσοστό αμύλου που περιέχει το αλεύρι, μιας και κατά τα πρώτα στάδια

του ψησίματος ξεκινάει η ζελατινοποίηση η οποία είναι αυτή που θα συμβάλει στη σταθεροποίηση της ζύμης και την ελαστικότητά του.

Για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί κατάλληλα άλευρα με μεγάλο αμυλούχο ποσοστό, μεγάλη καθαρότητα, χαμηλή κοκκομετρία και μικρό πρωτεϊνικό περιεχόμενο.

Ειδάλλως θα πρέπει κανείς να προσθέσει σημαντικό ποσοστό αμύλου στη συνταγή του για να μπορέσει να αντισταθμίσει τα οφέλη. Ενίοτε ενδείκνυται και η προσθήκη προζελατινοποιημένου αλεύρι, το οποίο έχει την ιδιότητα να αυξάνει την απορρόφηση και το ιξώδες του κυλού, βοηθώντας έτσι να συγκρατηθούν καλύτερα οι φυσαλίδες αέρα στη μάζα κατά τους χειρισμούς της ζύμης.

Ζάχαρη

Η ζάχαρη εδώ, πέρα από γλυκαντικό, δρα ως σταθεροποιητής. Λόγω πολύ χαμηλής περιεκτικότητας του παντεσπανιού σε λιπαρά, λειτουργεί και σαν παράγοντας αφρατάδας, αρκεί να προστίθεται σταδιακά στη μαρέγκα ώστε να υπάρχει χρόνος να διαλυθεί ομοιόμορφα στην υγρασία από τα ασπράδια.

Το ποσοστό της ζάχαρης επίσης παίζει σημαντικό ρόλο, μιας και υψηλά ποσά ζάχαρης θα δώσουν αρκετά σφικτή μαρέγκα, και το αντίστροφο.

Υψηλά ποσοστά ζάχαρης επίσης καθυστερούν τη ζελατινοποίηση του αμύλου, ώστε αυτή να συμβαίνει στους 80°C ή ψηλότερα.

Τέλος, συμβάλλει στο χρώμα της κόρας, λόγω της αντίδρασης Maillard.

Εναλλακτικά συστατικά

Για λόγους μείωσης κόστους, υπάρχει η επιλογή χρήσης αφυδατωμένου ή κατεψυγμένου ασπραδιού. Εξαιτίας όμως ποιοτικών διακυμάνσεων από παρτίδα σε παρτίδα, ενίοτε είναι απαραίτητη η χρήση πρόσθετων επιφανειοδραστικών ουσιών που βελτιώνουν την ικανότητα κρεμοποίησης, ή και οξέων (οξικό, τρυγικό, κιτρικό) για τη ρύθμιση του pH.

Πιο σημαντικό ρόλο παίζει το ποσοστό αμύλου του αλευριού, αφού στα πρώτα στάδια του ψησίματος ξεκινάει η ζελατινοποίηση που θα συμβάλλει στη σταθεροποίηση της ζύμης.



Συνταγή για Παντεσπάνι

ΥΛΙΚΑ

1.400 γρ. Αυγά
850 γρ. Ζάχαρη
1.000 γρ. Αλεύρι για Παντεσπάνι
5 γρ. Βανίλια
20 γρ. Baking powder
Για παντεσπάνι σοκολάτας: αντικαθιστούμε 100 γρ. αλεύρι με 100 γρ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Διαχωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια σε σφικτή μαρέγκα προσθέτοντας σταδιακά λίγη από τη ζάχαρη. Χτυπάμε σε άλλο κάδο τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε σταδιακά τη μαρέγκα στο μίγμα με τους κρόκους και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι κοσκι-

νισμένο με το baking powder (ή και το κακάο) και συνεχίζουμε την ανάδευση με απαλές κινήσεις μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι και να έχουμε μια λεία κρέμα. Αδειάζουμε το χυλό σε λαμαρίνα, στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί και στρώνουμε καλά την επιφάνεια. Ψήνουμε στους 180°C περίπου για 30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει καλά πριν το κόψουμε με μεγάλο οδοντωτό μαχαίρι σε λεπτές φέτες, οριζόντια. Ιδανικά, το καλύπτουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο μερικές ώρες πριν το κόψουμε.



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



- Γευστικό • Αφράτο
- Απορροφητικό
- Ελαστικό • Εύκολη κοπή
- Χωρίς φύρες • Διάρκεια ζωής





Pain Aux Bananes

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Γαλλική συνταγή, ψωμάκι με μπέικιν και όχι με μαγιά, πλούσιο σε βούτυρο, εμπλουτισμένο με πουρέ από μπανάνες, και ξηρούς καρπούς.

ΥΛΙΚΑ

- 550 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 250 γρ. βούτυρο 82%
- 440 γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 τμχ. αυγά
- 110 γρ. καρύδια πεκάν
- 200 γρ. σταφίδες
- 550 γρ. μπανάνες
- 5 γρ. αλάτι
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αναμειγνύουμε σε γρήγορη ταχύτητα, σε μίξερ, το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη και το αλάτι. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τα αυγά και συνεχίζουμε την ανάμιξη. Τέλος συμπληρώνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής μας και ανακατεύουμε ελαφρά. Γεμίζουμε φόρμες ή μικρά ατομικά φορμάκια και ψήνουμε στους 170°C για μία ώρα περίπου.



ΓΛΥΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΜΕ ΧΥΜΟ ΒΥΣΙΝΟ & ΣΤΑΦΙΔΕΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι μαλακό 70%
500 γρ. αλεύρι κίτρινο τ. «Μ»
400 γρ. προζύμι
25 γρ. αλάτι
5 γρ. μαγιά
300 γρ. νερό
200 γρ. χυμό βύσινο
200 γρ. σταφίδες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από τις σταφίδες, για 10' στην αργή ταχύτητα και 5' στη γρήγορη. Τέλος προσθέτουμε και τις σταφίδες. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 90' περίπου, το πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα, το τοποθετούμε στη στόφα για ακόμα 40' και φουρνίζουμε στους 240°C για 55' περίπου.

Γαλλική συνταγή, ψωμάκι με μπέικιν και όχι με μαγιά, πλούσιο σε βούτυρο, εμπλουτισμένο με πουρέ από μπανάνες, και ξηρούς καρπούς.



COFFEE CAKE

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής



ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι
120 γρ. γάλα πλήρες
60 γρ. ζάχαρη άχνη
40 γρ. μαγιά
10 γρ. αλάτι
180 γρ. βούτυρο 82%
4 αυγά
2 γρ. βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της συνταγής, για 3' στην αργή ταχύτητα και για 12' ακόμη στη γρήγορη. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας σε μία μπασίνα για 30' περίπου και στη συνέχεια κόβουμε σε τεμάχια βάρους 100γρ, μορφοποιούμε σε φιτίλια τα οποία τα γεμίζουμε με ψηνόμενη πραλίνα, και τα πλάθουμε ανά τρία σε πλεξούδα. Χαράζουμε την επιφάνειά τους με σκοπό να διακρίνεται η γέμιση και τοποθετούμε σε μακρόστενες φόρμες. Περνάμε ελαφρώς με αυγό και ψήνουμε για 25' στους 190°C..

Ζύμη τύπου μπριός, πλασμένη σε πλεξούδα από φιτίλια γεμιστά με σοκολάτα, ψημένο σε ατομική φόρμα κέικ. Προτείνεται, όπως προδίδει και η ονομασία του, ως συνοδευτικό του καφέ.

Σταφιδόψωμο ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
270 γρ. νερό
20 γρ. μαγιά
10 γρ. αλάτι
20 γρ. ζάχαρη
200 γρ. σταφίδες κορινθιακές
30 γρ. βούτυρο 82%
20 γρ. κακάο σκόνη
70 γρ. σοκολάτα
(τεμαχισμένη σε κομματάκια)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της συνταγής μας, εκτός από τις σταφίδες και τη σοκολάτα, για 3' στην αργή ταχύτητα και για 8' ακόμη στη γρήγορη. Τέλος, ενσωματώνουμε στη ζύμη μας τις σταφίδες και τα κομματάκια σοκολάτας ζυμώνοντας ελαφρά για 1' με τα χέρια. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20' περίπου, και στη συνέχεια πλάθουμε και τοποθετούμε σε καλάθι ξύλινο. Αφού ξεκουραστεί για ακόμη μία ώρα περίπου, ξεφορμάρουμε και τουμπαρούμε σε ταψάκι. Ψήνουμε στους 230°C για 30' περίπου.

Μετά το ψήσιμο αφήνουμε το ψωμάκι μας να κρυώσει και μπορούμε αν θέλουμε να το κόψουμε σε φετούλες και να τις φρυγανίσουμε για 15' στους 190°C.

Κλασικό ψωμάκι με σταφίδες, αυτή τη φορά με πλούσια γεύση κακάο, πλασμένο σε καλάθι, κομμένο σε φέτες και φρυγανισμένο. Ένα ελαφρύ σνακ για κάθε στιγμή της ημέρας.

Ψωμακι τύπου
μπριος, εμπλουτισμένο
με διάφορα κομματάκια
φρούτων (δαμάσκηνα,
σύκα, βερύκοκα, σταφίδες),
πλασμένο σε μεταλλική φόρμα,
διακοσμημένο
μετά την έψηση με άχνη
ζάχαρη.



ΦΡΟΥΤΟΨΩΜΟ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι
120 γρ. γάλα πλήρες
60 γρ. ζάχαρη άχνη
40 γρ. μαγιά
10 γρ. αλάτι
180 γρ. βούτυρο 82%
4 αυγά
5 γρ. κανέλλα
50 γρ. αμύγδαλα αλεσμένα
100 γρ. φρούτα
σε μικρά κομματάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της συνταγής, εκτός των φρούτων και των αμυγδάλων, για 3' στην αργή ταχύτητα και για 12' ακόμη στη γρήγορη. Τέλος προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε για 1' ακόμη στην αργή ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας σε μία μπασίνα για 30' περίπου και στη συνέχεια κόβουμε σε τεμάχια βάρους 350γρ, πλάθουμε σε φρατζόλες μικρές και τοποθετούμε σε μεταλλικές φόρμες. Ψήνουμε για 25' στους 190°C.

αρτοποιός
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Με την παράδοση στην καλή γεύση στα παραδοσιακά προϊόντα η Θήβα δε θα μπορούσε να υστερήσει σε αυτό το παραδοσιακό ψωμί. Φτιαγμένο με μεράκι και καλή γνώση των προζυμιών ο συνδυασμός τόσο των αλεύρων από ντόπιους μύλους όσο και του καλού προζυμιού δίνουν ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα.





ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΗΒΑ

Ξεκινώντας από την προζύμη φτιάχνουμε και αναπιάνουμε σε καθημερινή βάση όλη αυτή τη γεύση που κάνει αυτό το ψωμί τόσο διαφορετικό.

Για να ξεκινήσουμε το προζύμι παίρνουμε δυο κιλά αλεύρι από σκληρό στάρι και 200 γραμμάρια πιπυρούχο αλεύρι. Σε καθαρή λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι και προσθέτουμε δυο κιλά νερό. Πριν το ανακατέψουμε για να γίνει ο κυλός, ρίχνουμε 100 γρ. μέλι και το χυμό από ένα λεμόνι.

Ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για δυο μέρες (48 ώρες) να ξινίσει. Την 3η μέρα βάζουμε μέσα στη λεκάνη 4 καθαρισμένα κρεμμύδια κομμένα στη μέση. Τα αφήνουμε για άλλες 24 ώρες και στη συνέχεια αφού αφαιρέσουμε τα κρεμμύδια, ρίχνουμε στο προζύμι μας ένα κιλό αλεύρι ακόμα για να σφίξει. Από τη στιγμή που το προζύμι μας αρχίζει και φουσκώνει περίπου σε 12 ώρες, τότε και είναι έτοιμο προς χρήση. Το αναπιάνουμε καθημερινά, κρατώντας πάντα ένα μέρος πέρα από αυτό που θα χρησιμοποιήσουμε στο ψωμί μας, για να μπορούμε να έχουμε πάντα την ίδια σταθερή γεύση.

Το ανάπιασμά του γίνεται σε ισόποσες αναλογίες με αλεύρι. Δηλαδή έχουμε για παράδειγμα 1 κιλό προζύμι, προσθέτουμε 1 κιλό αλεύρι τύπου Μ κίτρινο χοντρό και 500 γραμμάρια νερό.

Για να τονώνουμε σε τακτά χρονικά διαστήματα δηλαδή ανά 30 ημέρες, ή κάνουμε τη διαδικασία από την αρχή, ή προσθέτουμε την ώρα του αναπιάσματος 100 γρ. μέλι τη φορά μαζί με το φυσικό χυμό από 1 λεμόνι.

Η χρήση αυτού του προζυμιού στο ψωμί κυμαίνεται από 10 έως 20% επί του αλεύρου της δόσης μας. Γίνεται σε όλα τα χωριάτικα παραδοσιακά ψωμιά καθώς και σε εκείνα τα ολικής αλέσεως. Ενδεικτικά σας παρουσιάζουμε μια συνταγή έτσι όπως την είδαμε.

Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε ελάχιστα σε αργή ταχύτητα μέχρι που το ζυμάρι να δέσει.
- Ξεκουράζουμε για 45 λεπτά.
- Τεμαχίζουμε σε μισόκιλα και κιλά.
- Ξεκουράζουμε τα τεμάχια μέσα σε αλεύρι για άλλα 10 λεπτά.
- Πλάθουμε απαλά μέσα σε αλεύρι και τοποθετούμε σε λαμαρίνες.
- Το χαράσσουμε με βαθειά χαρακιά σχετικά αγίνωτο και το αφήνουμε για άλλα 15 λεπτά στη στόφα πριν το φουρνίσουμε.
- Ο συνολικός χρόνος στη στόφα είναι περίπου 60 λεπτά.
- Φουρνίζουμε στους 220 βαθμούς με χρήση ελάχιστων ατμών.
- Όταν το ψωμί μας κρυώσει μπορούμε να απολαύσουμε τη θαυμάσια γεύση του στο καθημερινό μας τραπέζι.
- Η διατηρησιμότητά του αγγίζει τις 3 ημέρες και σίγουρα θα ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό σας πελάτη.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

7 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο
2,5 κιλά αλεύρι Τ. 70% δυνατό
500 γρ. καλαμποκάλευρο
2500 γρ. προζύμι
180 γρ. αλάτι
150 γρ. μαγιά
6,5 λίτρα νερό

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

22-25

ARTOZA {Η μεγαλύτερη έκθεση Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής στα Βαλκάνια, Αθήνα}
www.artoza.com

ΜΑΡΤΙΟΣ

2-4

DETROP-OENOS {Έκθεση ποτών, τροφίμων, μηχανημάτων, εξοπλισμού & συσκευασίας, Θεσσαλονίκη}
www.detrop.helexpro.gr

7-10

IBAKTECH ANKARA {Έκθεση για το ψωμί, τη Ζαχαροπλαστική, το παγωτό, τη σοκολάτα και τις τεχνολογίες}
www.ibatechankara.com

12-15

MODERN BAKERY MOSCOW {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής, Μόσχα}
www.modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com

15-19

INTERNORGA {Διεθνής επίσημη έκθεση για Ξενοδοχεία, εστιατόρια, εφοδιαστική αλυσίδα, αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, Αμβούργο}
www.internorga.com

28-30

GASTROPAN {Έκθεση για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τις υπηρεσίες τροφίμων, Αрад, Ρουμανία}
www.gastropan.ro

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

21-24

SÜDBACK 2019 {Εμπορική Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής}
www.messe-stuttgart.de/suedback/en



αρτοποιός

online
ΕΚΔΟΣΗ

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

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



αρτοκλίβανοι & μηχανήματα αρτοποιίας
basas

Γαυρεύουμε την παράδοση
με την εξέλιξη!



Ηλεκτρικός Αρτοκλίβανος Petra



- Περιμετρική επένδυση του θαλάμου έψησης με πυριμαχί πέτρα
- Πιο σταθερή θερμοκρασία έψησης
- Καλύτερη κατανομή του ατμού
- Δυνατότητα έψησης σε μεγάλες θερμοκρασίες
- Ακόμα μεγαλύτερη οικονομία στην λειτουργία



Hall 4
A09

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας
Λ. Τατοΐου 78 Αχαρνάι Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818
www.basas.gr e-mail: info@basas.gr



QUALITY

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



ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPoulos
shop fittings - design