ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

Μάρτιος - Απρίλιος 2019 / Τεύχος 105

fresh pastry

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Πασχαλινό τσουρέκι από εκλεκτά υλικά, ζυμωμένο με τέχνη και μεράκι!

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

με αλεύρι Super Τσουρεκιού

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr

Drakoulakis
SHOP FITTINGS

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

www.drakoulakis.gr | "Like" us on facebook.com/drakoulakis.gr

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ: ORION

TÜV AUSTRIA HELLAS EN ISO 9001:2015

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ | Λεωνίδου 102, 10435 Αθήνα | T: 210 3463133 | F: 210 3460388 | : info@drakoulakis.gr

fyllostar
Pastry Products

50 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία

Φύλλο Κρούστας - Βηρυττού - Κανταΐφι και... ειδικό φύλλο για γαλακτομπούρεκο

Φύλλο κρούστας και Βηρυττού
12 & 6 κιλών

Τώρα και νέα συσκευασία φύλλου σε πλάκα 6 κιλών

Διαθέτουμε βιολογικό φύλλο

Φύλλο κανταΐφι
2,5 & 5 κιλών

Εξυπηρετούμε καθημερινά με φρέσκα προϊόντα όλη την Αττική
και με συνεργάτες πολλές περιοχές της περιφέρειας

athens Fyllo factory

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ Μ.ΙΚΕ
31ο χλμ Λ. Αθηνών Λαυρίου Τ.Κ. 19003 Μαρκόπουλο - Αττικής, τηλ επικοινωνίας: 22990 22688, 22990 24022
www.athensfyllo.com - email: info@athff.gr

10

14

70

57

92

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

14 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση προϊόντων για παγωτό
28 Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ
34 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
98 Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο ψωμί από τα Δερβενοχώρια

ΘΕΜΑΤΑ

10 Αφιέρωμα στο παγωτό
32 Συνέντευξη από τον Λάμπρο Κόγια, πρ. Σωματείου Αρτοποιών Ν. Τρικάλων
54 Έκθεση ARTOZA 2019
66 Συνεδρίαση της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
74 Όσοι δεν σκέφτονται... συσκέπτονται
76 Συνέντευξη από τον Βασίλη Σκαρλάτο, διευθυντή ΕΠΑΣ Μαθητείας ΟΑΕΔ, Γαλάτσι

ΤΕΧΝΙΚΑ

70 Κατηγορίες και ποιοτικά χαρακτηριστικά γάλακτος
80 Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι στο παγωτό
84 Τσουρέκι, το γλυκό ψωμί των εορτών

FRESH PASTRY

58 Συνταγές γλυκών με προϊόντα AROMITALIA
60 Απαράμιλλη ποιότητα «Made in Italy» με την υπογραφή ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ
62 PRIMO POSTO, η πρώτη θέση στη γεύση

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

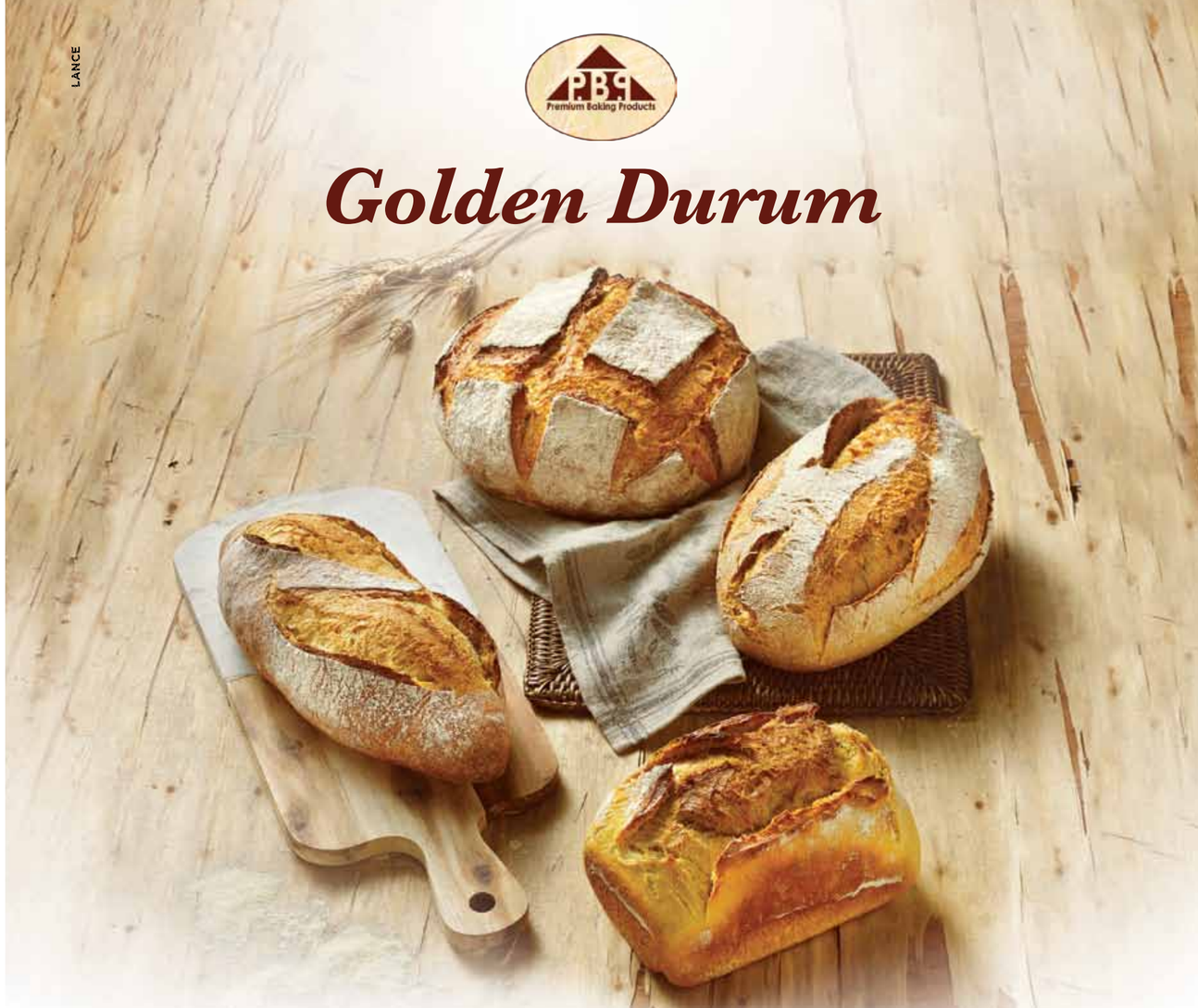
88 Κουλούρια Πασχαλινά
90 Πασχαλόπιτα με red velvet cake & πραλίνα ψηνόμενη
92 Βαρύ προζυμένιο σικάλεως με ολόκληρο κάστανο
94 Ψωμάκια πολύσπορα με χαρούπι και χαρουπόμελο
96 Ψωμί τριών δημητριακών με προζύμι φαγόπυρου

freshbakery.gr

LANCE

PBP Premium Baking Products

Golden Durum



Φυσικό προζύμι και μαγιά σε ένα προϊόν

- Η πιο εύκολη λύση για τα πιο νόστιμα ψωμιά
- Πλούσιο άρωμα προζυμιού
- Λαχταριστή εμφάνιση με ωραίο χρώμα στην κόρα και δυνατή ψίχα με ανοιχτή δομή
- Διατήρηση φρεσκάδας για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Δημιουργία πολλών συνταγών με την ίδια βάση

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Οι προτιμήσεις του καταναλωτή αλλάζουν όπως οι εποχές. Και αφού διανύουμε ήδη την άνοιξη και μετράμε αντίστροφα για το καλοκαίρι ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ έρχεται με το τεύχος 105 και κεντρικό αφιέρωμά του το παγωτό. Παγωτό όπως ανεμελιά, γλυκός εθισμός, απόλαυση!

Η θεματολογία ευρεία συμπεριλαμβανομένης μιας γκάμας προτάσεων καταξιωμένων εταιρειών του χώρου για παγωτό, συστατικά παγωτού, βάσεις, μίγματα, πηκτικά, πρώτες ύλες αλλά και για τεχνικό και τεχνολογικό εξοπλισμό, που θα βοηθήσει ιδιαίτερα την επιχείρησή σας. Φυσικά, ενόψει Πάσχα σας προτείνουμε ιδέες για πασχαλινά τσουρέκια, κέικ και πολλά άλλα.

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

Στη στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος μπορείτε να ενημερωθείτε για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ σε όλη την Ελλάδα.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα τεχνικά άρθρα που αφορούν στις κατηγορίες και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά γάλακτος και στους μικροβιολογικούς κινδύνους του παγωτού.

Στο τεύχος 105 φιλοξενούμε συνέντευξη από το διευθυντή της ΕΠΑΣ Μαθητείας ΟΑΕΔ, στο Γαλάτσι, κ. Βασίλη Σκαρλάτο, καθώς και από τον Πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Τρικάλων, κ. Λάμπρο Κόγια.

Στις σελίδες του ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ θα διαβάσετε τον απολογισμό της ARTOZA 2019 και όσα έλαβαν χώρα σε ένα επιτυχημένο τετραήμερο εκθέσεων και εκδηλώσεων.

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

Καλή ανάγνωση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης

Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
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. Μποσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη,
CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 30Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.

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

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

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

Τσουρέκι Mix
Για παραδοσιακό, πολίτικο τσουρέκι πιο εύκολα από ποτέ!

Pastry SELECTION

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@loulisgroup.com

www.kenfood.com

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί φίλοι, αναγνώστες, συνάδελφοι και συνεργάτες...

Με μεγάλη επιτυχία στέφθηκε η 16η ΑΡΤΟΖΑ, η οποία άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις, όχι μόνο στους επαγγελματίες συναδέλφους μας που την επισκέφθηκαν, αλλά και στους συνεργάτες εκθέτες που έλαβαν μέρος.
Πράγματι, η ΑΡΤΟΖΑ, ως θεσμός έχει καθιερωθεί ως η «γιορτή του κλάδου της βιοτεχνικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής». Και δεν είναι τυχαίος αυτός ο χαρακτηρισμός, αφού όχι μόνο αποκομίζουμε όλοι οι συμμετέχοντες οφέλη από τις καινοτομίες που παρουσιάζονται, αλλά έχουμε και την ευκαιρία για συνάντηση όλων των εμπλεκομένων με την αρτοποιία, ακόμα και από το πιο απομακρυσμένο μέρος της χώρας μας.
Όπως δόθηκε λοιπόν η ευκαιρία στους χιλιάδες επαγγελματίες του χώρου να την επισκεφθούν και να συνομιλήσουν με όλους τους εκθέτες και συνεργάτες, έτσι δόθηκε και σε εμένα η ευκαιρία να συναντήσω, να συνδιαλλαγώ και να αποτυπώσω τα θέματα του κλάδου που εκπροσωπώ, με όλους τους παραπάνω.
Με τους αρτοποιούς συναδέλφους που πέρασαν από το περίπτερο της Ομοσπονδίας, με τους προέδρους- μέλη των σωματείων της ΟΑΕ που ήρθαν για την ετήσια συγκέντρωση των μελών μας αλλά και με τον αναπληρωτή Υπουργό Ανάπτυξης, κ. Στέργιο Πιτσιόρλα, ο οποίος εγκαινίασε την έκθεση.
Είχα λοιπόν την ευκαιρία, στα πλαίσια του χαιρετισμού μου στα εγκαίνια και παρουσία πολλών προσκεκλημένων, να θέσω υπ' όψιν του Υπουργού την έκθεση του ΚΕΠΕ που αφορά στις επιπτώσεις της εργαλειοθήκης του ΟΟΣΑ ανά κλάδο.
Πιο συγκεκριμένα, έγινε από μέρους μου λεπτομερής καταγραφή και αναφορά στο σημείο της έκθεσης που αναλύει τα δυσμενή αποτελέσματα της εκχώρησης του ονόματος «Φούρνος», «Αρτοποιείο» και «Αρτοποιός» στα καταστήματα έψησης κατεψυγμένου ψωμιού, δηλαδή τα καταστήματα που ψήνουν ακόμα και στο τελευταίο στάδιο.
Τα τρία βασικότερα που αναφέρθηκαν ήταν:
- Ο αθέμιτος ανταγωνισμός στα αρτοποιεία
- Η αύξηση των εισαγωγών κατεψυγμένου ψωμιού κατά το διάστημα 2015-2017 και το ΒΑΣΙΚΟΤΕΡΟ:
- Η κατάφωρη παραπλάνηση των καταναλωτών, αφού με την εκχώρηση του ονόματος δεν έχουν πλέον τη δυνατότητα να διαχωρίσουν το φρέσκο από το κατεψυγμένο ψωμί ή τον φούρνο που παράγει με την παραδοσιακή μέθοδο, από το κατάστημα που προβαίνει μόνο σε έψηση. Δυσμενές αποτέλεσμα για τον καταναλωτή; Η κατανάλωση προϊόντων αρτοποιίας αμφιβόλου ποιότητας και η εξομοίωση του κατεψυγμένου ψωμιού με το φρέσκο.
Η ποιότητα, το μεράκι και το ήθος χαρακτηρίζει τον συνάδελφο αρτοποιό, και όντας σίγουρος πως όλα αυτά τα έχουμε, λάβαμε ως κλάδος τη δέσμευση του Υπουργού, το επόμενο διάστημα, να δούμε όλο το θέμα εκ νέου.
Από την ΑΡΤΟΖΑ μέχρι και σήμερα, είχα

την ευκαιρία να επισκεφθώ πολλά σωματεία της χώρας. Οι συναντήσεις μου πολλές. Από τους αρτοποιούς, μέλη των σωματείων, μέχρι τους συνεργάτες μας ανά πόλη. Τα αποτελέσματα της ημερίδας μας «επιχειρείν», παραπάνω από θετικά.
Στόχος και ζητούμενο; Εντατικότερη συνεργασία όλων μας για την υλοποίηση τέτοιων ημερίδων σε όλη την Ελλάδα. Με την ελπίδα της σύντομης υλοποίησης αυτού, εύχομαι καλή περιήγηση στις σελίδες του νέου μας περιοδικού και δικές σας πρωτοβουλίες και προτάσεις για τα θέματα που μας απασχολούν...

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ

Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τα τσουρέκια σας, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα.** Σε δύο **λαχταριστές γεύσεις,** κρέμα κακάο ή κρέμα λευκή με βούτυρο κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη και διακόσμηση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι επίσης ιδανικές για κέικ, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια** με ένα απλό ζέσταμα και έχουν **μεγάλη σταθερότητα** σε υψηλές θερμοκρασίες. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, θα χαρίσετε στα τσουρέκια σας την επικάλυψη που τους αξίζει!

CODA

KONTA AEBE
Α΄Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • **www.konta.gr**

Siebin

CROKKY
Παστέλι από τραγανά καραμελωμένα αμύγδαλα!
Ένα προϊόν για χρήση ως γεύση και ως ρίπλα.

BACIO 500
Ένας υπέροχος συνδυασμός παγωτού με κακάο και καβουρδισμένο φουντούκι!

PECAN PIE
Εμπνευσμένο από τη φημισμένη αμερικάνικη πίτα Πεκάν!
Ένα προϊόν για χρήση ως γεύση και ως ρίπλα.

KIT MISS PURPLE
Ένα νέο γαστρονομικό trend! Η μώβ πατάτα Περού!
Περιλαμβάνει: 12 x 1,05 κιλά Miss Purple Paste
• 72 x βρώσιμα διακοσμητικά από ζαχαρόπαστα
• 1 x sticker• 1 x επιτραπέζιο προωθητικό σταντ

KIT UNICORN
Ο αγαπημένος Μονόκερος απέκτησε το δικό του παγωτό!
Περιλαμβάνει: 3 κιλά Pink + 3 κιλά Blue Unicorn Paste
• 84 x βρώσιμα διακοσμητικά από ζαχαρόπαστα
• 1 x sticker • 1 x επιτραπέζιο σταντ

QUELLA® FAMILY: 10 χρόνια επιτυχίας!

10 ANNI di Successi

Σκανάρετε το QR CODE δεξιά ή επισκεφθείτε το Laoudis.gr και μάθετε τα γεγονότα που οδήγησαν στην ανακάλυψη αυτού του εμβληματικού προϊόντος της MEC3. Γιατί η ιστορία δημιουργίας της Quella® είναι ένα βασικό κεφάλαιο της ιστορίας του παγωτού!

Τα νέα παγωτά της MEC3 για το 2019 εντυπωσιάζουν!

MEC3®

QUELLA® G
Η αυθεντική πραλίνα σοκολάτα-φουντούκι για παγωτό Quella® The Original, τώρα σε νέα έκδοση με STEVIA, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, για λιγότερες θερμίδες!

QUELLA® NOCCIOLA PRALINE
Η νέα κρέμα-πραλίνα παγωτού συνδυάζει μοναδικά γεύση ψημένου φουντουκιού με καραμελωμένη πραλίνα.

COOKIES® CARAMEL
Κρέμα με γεύση καραμέλας και τραγανά καραμελωμένα μπισκότα. Για χρήση ως γεύση και ως ρίπλα.

EXTRA RUBY
Ροζ σοκολάτα σορμπέ από κόκκινους σπόρους κακάο της νέας ποικιλίας Ruby, με τη φρουτώδη γεύση και τη μοναδική εμφάνιση!

GRANFRUTTA GELSO
Με 30% φυσικό μούρο στο τελικό παγωτό!

GRANFRUTTA GUAPA
Με 26% φυσική γκουάβα & παπάγια στο τελικό παγωτό!

GRANFRUTTA COCCO
Με 31% φυσική καρύδα στο τελικό παγωτό!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθ. Διάκου 4, 19009 Πικέρμι, Τ: 210.6038001-3, info@laoudis.gr

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΠΑΓΩΤΟ

Το ημερολόγιο έγραφε 13 Δεκεμβρίου 1904, όταν ο Franco Marchioni, παιδί μεταναστών από την Ιταλία, εφηύρε την πρώτη μηχανική συσκευή που παρήγαγε χωνάκια παγωτού, μία εφεύρεση η οποία κατοχυρώθηκε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας και έμελλε να αλλάξει για πάντα τις καλοκαιρινές μας συνήθειες. Στην Ελλάδα το παγωτό χωνάκι έγινε γνωστό μετά το 1934 με τη δημιουργία των πρώτων γαλακτοβιομηχανιών. Χαρακτηριστική εικόνα αυτής της περιόδου ήταν η περιπλάνηση των πλανόδιων παγωτατζήδων, οι οποίοι περιφέρονταν στις γειτονιές της χώρας και πουλούσαν παγωτό.

Για τους περισσότερους το παγωτό σημαίνει καλοκαίρι, ανεμελιά, απόλαυση, αναμνήσεις και συγκινήσεις. Κάτι που ο επαγγελματίας αρτοποιός-ζαχαροπλάστης οφείλει να έχει υπόψιν και να το προσφέρει απλόχερα στον καταναλωτή. Ειδικότερα κατά τους ζεστούς μήνες αποτελεί κορυφαία επιλογή μικρών και μεγάλων.

Ποιότητα και ποικιλία

Προϋπόθεση για ένα επιτυχημένο παγωτό είναι η ποιότητά του. Βασικό υλικό είναι το φρέσκο γάλα αφού προσδίδει στη γεύση και έχει διατροφική αξία. Ο επαγγελματίας είτε επιλέξει να επενδύσει στην τεχνογνωσία και τον εξοπλισμό που απαιτείται για να δημιουργήσει τις δικές του γεύσεις, είτε προτιμήσει να προμηθευτεί έτοιμο παγωτό από κάποιο πιστοποιημένο εργαστήριο, οφείλει να δώσει προσοχή στην ποιότητα του παγωτού και κατ' επέκταση στην ασφάλεια του καταναλωτή, αναλογιζόμενος ότι είναι κάτι που προωθείται και σε παιδιά. Πέραν της ποιότητα βασικό ρόλο στην έξυπνη προώθησή του παίζει και η ποικιλία. Ο καταναλωτής πρέπει να νιώθει ότι του δίνονται πολλές επιλογές ώστε να επιλέξει αυτό που ταιριάζει καλύτερα στις γεύσεις του. Και επειδή οι προτιμήσεις διαφέρουν είναι καλό να υπάρχουν γεύσεις για όλα τα γούστα. Φυσικά δεν είναι μόνο το χύμα παγωτό που πωλείται. Το παγωτό μπορεί να πωληθεί ως τούρτα, παγωτίνια, σοκολατάκια κλπ. Δε θα πρέπει να παραλείπονται και όλα εκείνα τα «αξεσουάρ» που συνοδεύουν ένα παγωτό και το κάνουν να πουλά ακόμα περισσότερο. Πρωτότυπα κυπελάκια και χωνάκια, ξηροί καρποί, τρούφα, σιρόπι, φρούτα κ.ά που ενισχύουν ακόμα περισσότερο την απήχησή του στο καταναλωτικό κοινό. Τέλος, πρόσβαση στο παγωτό θα πρέπει να έχουν και εκείνοι που δε μπορούν να καταναλώσουν ζάχαρη (όπως οι διαβητικοί) ή έχουν κάποια δυσανεξία ή αλλεργία. Το παγωτό έχει την πολυτέλεια να παρασκευαστεί με διάφορους τρόπους ώστε να μπορεί να μην αποτελεί απαγορευμένη απόλαυση για κανέναν.

Σωστός τεχνολογικός εξοπλισμός

Οι εταιρείες εξοπλισμού διαθέτουν πλέον μια ευρεία γκάμα προτάσεων και έτσι ο εκάστοτε επαγγελματίας μπορεί να βρει αυτό που ψάχνει και ανταποκρίνεται στις ανάγκες του. Πριν την τοποθέτηση παγωτού, καλό είναι να προηγηθεί μια λεπτομερής έρευνα αγοράς για την εύρεση του σωστού προμηθευτή αλλά και για το after sales service που εγγυάται.

Σε αυτό το τεύχος μπορείτε να βρείτε, μέσα από ένα εκτενές ρεπορτάζ, όλον εκείνο τον τεχνολογικό εξοπλισμό που θα σας βοηθήσει να συντηρήσετε με τον καλύτερο τρόπο αλλά και να αναδείξετε το παγωτό σας.

Επίσης θα βρείτε γευστικές προτάσεις για παγωτό για να είστε μέσα στις νέες τάσεις και να προσφέρετε στους πελάτες σας το καλύτερο που μπορείτε.

Το παγωτό θυμίζει καλοκαίρι, παραπέμπει στην ανεμελιά των παιδικών μας χρόνων, οι Έλληνες το αγαπούν και οι τουρίστες το τιμούν ιδιαίτερα όταν επισκέπτονται τη χώρα μας.

PUBLI

FABBRI 1905

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ FABBRI 1905

Φέτος κερδίστε τις εντυπώσεις και των πιο απαιτητικών καταναλωτών εμπλουτίζοντας την γκάμα της βιτρίνας παγωτού και προσφέροντας ξεχωριστές γλυκές δημιουργίες με τα νέα υψηλής ποιότητας προϊόντα της κορυφαίας εταιρείας FABBRI, που από το 1905 αποτελεί πρεσβευτή της Ιταλικής αριστείας και δεσμεύεται να παρέχει υψηλού επίπεδου προϊόντα στους πελάτες της παγκοσμίως. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προτείνει για το 2019 στο παγωτό και τη ζαχαροπλαστική, ένα συναρπαστικό ταξίδι στην απόλαυση και τη γεύση με νέους πρωτότυπους συνδυασμούς και εφαρμογές σύμφωνα με τις νέες τάσεις της αγοράς.

Delipaste Αλμυρή Καραμέλα Βουτύρου: Κρεμώδες παγωτό με ξεχωριστή γεύση αλμυρής πλούσιας καραμέλας βουτύρου που υπόσχεται έντονες συγκινήσεις. Το νέο προϊόν θα αναδείξει και τη ζαχαροπλαστική σας, χαρίζοντας αξέχαστη γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ, πραλίνες και σοκολατάκια.

Delipaste Καρύδα και Crockoloso Choco Cocco: Το μοναδικό Delipaste Καρύδα είναι πάστα για εξαιρετικά κρεμώδες και εύγεστο παγωτό με γεύση καρύδας. Ιδανική επίσης για να δώσει γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ, πραλίνες και σοκολατάκια. Την γκάμα με εξωτική γεύση καρύδας συμπληρώνει ιδανικά το Βαριεγκάτο Crockoloso Choco Cocco με σοκολάτα γάλακτος και κομμάτια τριμμένης καρύδας που είναι ιδανικό και για παγωτό και δημιουργίες ζαχαροπλαστικής.

Variegato Μήλο Κανέλα: Για απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις παγωτού που συνδυάζουν τη λαχταριστή γεύση του μήλου με την ευεργετική κανέλα σε μια κορυφαία γευστική εμπειρία. Το Variegato Μήλο Κανέλα θα απογειώσει και τη ζαχαροπλαστική σας αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε τούρτες, πάστες και σεμιφρέντο.

Variegato Ginger & Elderflower: Ginger & Elderflower. Ή αλλιώς Πιπερόριζα & Σαμπούκος. Δυο πανίσχυρα φυτά, γνωστά για τις ποικίλες ευεργετικές ιδιότητές τους, συνδυάζονται με ιδανικό τρόπο στο νέο Variegato, που περιέχει γλασαρισμένα κομμάτια πιπερόριζας και χυμό σαμπούκου. Η πικάντικη πιπερόριζα ισορροπεί με τη διακριτική και γλυκιά γεύση του σαμπούκου σε έναν αρμονικό συνδυασμό που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Variegato Crockoloso Choco Mint: Με έντονη γεύση μέντας και επίγευση σκούρας σοκολάτας, το φίνο Βαριεγκάτο είναι ιδανικό για να ετοιμάσετε παγωτό με ξεχωριστή γεύση Στρατσιατέλα Μέντα. Κατάλληλο επίσης για εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, σε σεμιφρέντο ή ως πλούσια γέμιση σε τούρτες και πάστες.

Simple Black Vanilla: Με εξωτικό μαύρο χρώμα και έντονη γεύση βανίλιας το νέο Simplé Black Vanilla εντυπωσιάζει και εκπλήσσει ευχάριστα. Για ιδιαίτερα εύκολη και γρήγορη παρασκευή παγωτού, σεμιφρέντο και soft gelato. Ακολουθώντας την νέα τάση της αγοράς για μαύρο παγωτό η βιτρίνα παγωτού ξεχωρίζει και κερδίζει τις εντυπώσεις και των πιο απαιτητικών καταναλωτών.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

FABBRI 1905

Πρώτες Ύλες Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής

LANCE

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

Photo designed by Freepik

ΠΑΓΩΤΟ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για παγωτό μέσα από μια μεγάλη γκάμα από παγωτά, συστατικά παγωτού, βάσεις, μίγματα, πηκτικά, πρώτες ύλες. Επίσης θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

ΠΑΓΩΤΟ NOCCIOLA 100% PIEMONTE

από την KONTA AEBE

Δημιουργήστε απίστευτα γευστικό παγωτό με την πάστα NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURO της Ιταλικής CAFFAREL. Αποτελείται από 100% εκλεκτά φουντούκια της περίφημης ποικιλίας Piemonte, τα οποία έχουν καβουρδιστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να δίνουν πλούσιο άρωμα και φίνα γεύση. Χρησιμοποιείται με δοσολογία 80-100 γρ. ανά κιλό βάσης παγωτού. Το παγωτό με τη NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURO είναι σίγουρο ότι θα ξεχωρίσει στη βιτρίνα σας και θα ενθουσιάσει με τη μοναδική γεύση του. Σε δοχείο των 5 κιλών.
www.konta.gr

NEO CROQUANT PASSION TEMPTATION

από την ΑΡΤΙΖΑΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η ΑΡΤΙΖΑΝ γιορτάζει τα 100 χρόνια της MARGUERITE και παρουσιάζει ένα νέο προϊόν της σειράς τραγανών γεμίσεων CROQUANT. Ένας νέος απίθανος συν-δυασμός: Φρούτα του πάθους, Καρύδα, Λευκή Σοκολάτα και τραγανή τριμμένη βάφλα!
Έτοιμη για χρήση, γέμιση κατάλληλη για: τούρτες, σοκολατάκια, γκανάζ, κρέπες, ρίπλα σε παγωτό και ... σε ό,τι άλλο σας παρασύρει η φαντασία σας.
Η νέα γεύση του καλοκαιριού που θα σας ξετρελάνει!

ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ
ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Βιτρίνες Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού

ΤΕΚΝΑ

Νέα Μοντέλα EVO

Αποκλειστικοί Εισαγωγείς για την Ελλάδα

https://ydropsiktiki.gr

CASA DEL TORO

ΤΟ ΠΡΩΤΟ

MAX PERRY

ΑΠΟΛΛΩΝΙΟ

ΒΕΝΕΤΗΣ

1ο Χλμ. Λεωφ. Μαρκοπούλου - Καλυβίων, 190 03 Μαρκόπουλο Μεσογαίας, Τηλ.: 22990 23333 • Fax: 22990 49394
e-mail: info@ydropsiktiki.gr

LIMONE & ZENZERO
από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Νέα μοναδική γεύση παγωτού Aromitalia λεμόνι και Τζίντζερ από την ΑΚΤΙΝΑ, που δεν πρέπει να λείπει από καμία βιτρίνα. Ένας καταπληκτικός συνδυασμός από παγωτό λεμόνι γάλακτος με variegato Ginger, με αναζωογονητική γεύση και δροσερό άρωμα.
www.aktinafoods.com

THE GELATO SELECTION
από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει τη συλλογή "The Gelato Selection".
Μια πλήρης σειρά πρώτων υλών για παγωτό, με κύρια χαρακτηριστικά την ευκολία παραγωγής τους και την πλούσια γεύση.
Επιλέξτε το Gelato Complete για παγωτό σκληρού τύπου, υψηλής ποιότητας, το οποίο διατίθεται σε μια πλήρη παλέτα γεύσεων, όπως βανίλια, κακάο, φιστίκι, φράουλα, μπισκότο, πραλίνα, μαστίχα και μπανάνα.
Στη συλλογή περιλαμβάνονται και πρώτες ύλες για την παραγωγή μαλακού παγωτού μηχανής ή γρανίτας.
www.kenfood.com

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ PT1/2 & ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ GEL
από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

Ο Παστεριωτής PT1/2 της GELITA SK παστεριώνει, ψύχει και διατηρεί το μίγμα με τη μέγιστη αποτελεσματικότητα και με πλήρη σεβασμό στους κανόνες υγιεινής. Προσφέρει χαμηλή-υψηλή παστερίωση, ευκολία στη χρήση και το καθάρισμα. Από 30-120 λίτρα παραγωγής. Συνδυάζεται με την Παγωτομηχανή GEL, ανθεκτική και υψηλής απόδοσης, με παραγωγές από 5-20 λίτρα παγωτού ανά 10λεπτο κύκλο. Η GELITA SK διαθέτει εργονομία και αξιοπιστία στα προϊόντα της, καθώς και την καλύτερη σχέση ποιότητας και ανταγωνιστικής τιμής στην αγορά.
www.dakoronias.gr

ΝΕΟ ΠΑΓΩΤΟ SPECULOOS
από την SEFCO ZEELANDIA

Γνωρίστε τη νέα πάστα παγωτού Speculoos Cookie για εκπληκτικό παγωτό, αλλά και για χρήση σε υψηλές εφαρμογές πατισερί. Βασίζεται σε ένα μίγμα μπαχαρικών με βάση το ginger και την κανέλα και προσφέρει μεστή γεύση, που αναδεικνύει όλα τα γλυκίσματα και φέρνει στο στόμα τη δροσιά του παγωτού και την αίσθηση καλοκαιριού. Συνδυάστε το με το αντίστοιχο variegone Speculoos Cookie για να γίνει το παγωτό πιο τραγανό και να δώσετε μια ελαφρώς πικάντικη γεύση. Διατίθεται σε συσκευασία 3kg.
www.sefcozeelandia.gr

FABBRI VARIEGATO GINGER & ELDERFLOWER
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ginger & Elderflower. Ή αλλιώς Πιπερόριζα & Σαμπούκος, συστατικά γνωστά για τις ποικίλες ευεργετικές ιδιότητές τους. Συνδυάζονται με ιδανικό τρόπο στο νέο Variegato της FABBRI, που περιέχει γλασαρισμένα κομμάτια πιπερόριζας και χυμό σαμπούκου. Η πικάντικη πιπερόριζα ισορροπεί με τη διακριτική και γλυκιά γεύση του σαμπούκου σε έναν αρμονικό συνδυασμό που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες. Φέρει πιστοποιήσεις Vegan OK & Gluten Free. Διατίθεται σε κιβώτιο 3x1,5 κιλά.
www.stelioskanakis.gr

ICE CREAM DISPLAY
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η βραβευμένη εταιρία, στα ESTIA AWARDS και στα RETAIL AWARDS, Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ένα ψυγείο χύμα παγωτού υψηλών προδιαγραφών και τεχνολογίας για το καλοκαίρι του 2019. Το μοντέλο είναι το LUMINA. Είναι Ιταλικό της εταιρίας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο κουρμπαριστό κρύσταλλο στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού, ανοξείδωτη κατασκευή, μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", ψηφιακό θερμοστάτη και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη.
Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ όπως πάντα υποστηρίζει έμπρακτα τους πελάτες της και παρέχει την δυνατότητα για after sales service με το άρτια καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό της.
www.antonopoulos.com.gr

ΝΕΑ ΒΑΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ, BASE PARTY MIX
από την FAMA FOOD SERVICE AE

Νέα βάση παγωτού με αλκοόλ, Base Party mix, από την Torronalba. Μια ευέλικτη ολοκληρωμένη βάση, ιδανική για να δημιουργήσετε αυθεντικές γεύσεις παγωτού, που περιέχουν πραγματική αλκοόλη, διατηρώντας αναλλοίωτη την δομή του παγωτού στη βιτρίνα σας! Το αποτέλεσμα είναι ένα παγωτό ελαφρύ στο στόμα και εξαιρετικό για χρήση με ρούμι, ούζο, μπύρα, ουίσκι κ.α. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 1kg.
www.fama.gr

dakoronias

ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΜΗΧΑΝΕΣ
ΓΙΑ ARTISAN & SOFT ΠΑΓΩΤΟ

Η σειρά διαθέτει Παστεριωτές, μηχανές Παγωτού επιτραπέζιες & επιδαπέδιες, Πολυμηχάνημα με Παστεριωτή & Παγωτομηχανή μαζί, μηχανή Soft Παγωτού καθώς και μηχανή παραγωγής Σαντιγί. Ιδανικές & εύκολες στη χρήση με ευέλικτη παραγωγή, δυνατές και τεχνολογικά προηγμένες. Η Gelita SK διαθέτει εργονομία & αξιοπιστία στα προϊόντα της, καθώς και την καλύτερη σχέση ποιότητας – ανταγωνιστικής τιμής στην αγορά.

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
PTI & PT2

ΜΗΧΑΝΗ
ΠΑΓΩΤΟΥ GEL

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ
ΠΑΓΩΤΟΥ TRT

ΜΗΧΑΝΗ
SOFT ΠΑΓΩΤΟΥ

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ | Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος
τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172, Fax: 210 52 36 255, www.dakoronias.gr - email: info@dakoronias.gr
facebook: Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας

ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Ψυγείο θάλαμος κατάψυξη παγωτού κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα AISI304 18/8-10, με ισχυρές μονώσεις από πολυουρεθάνη πάχους έως 80mm. Delicate Flow: ψύξη με ελαφριά διασπορά του αέρα, που εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Έλεγχος της υγρασίας: μειώνει την απώλεια βάρους των πρώτων υλών. Έξυπνο σύστημα αυτόματης απόψυξης. Αυτόματο σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας: μειώνει την κατανάλωση ενέργειας στις αδρανείς περιόδους. Ανεμιστήρες χαμηλής κατανάλωσης: σταματούν κατά το άνοιγμα της πόρτας. 2 μοντέλα: 700 και 900Lt χωρητικότητας για 28 και 49 λεκάνες 5Lt αντίστοιχα.
www.varanakis.com

ΝΕΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ "EVO"

από την ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Η υψηλής ποιότητας κατασκευή και η αξιοπιστία στη λειτουργία των νέων βιτρινών κατάψυξης "EVO" του ιταλικού εργοστασίου TEKNA Srl., εξασφαλίζουν τις ιδανικές συνθήκες για τη διατήρηση του παγωτού σας. Διατίθενται σε μεγάλη ποικιλία διαστάσεων και χρωμάτων, ώστε να ικανοποιούν τις απαιτήσεις κάθε χώρου. Αποκλειστικοί εισαγωγείς Υδροψυκτική- Παπαθανασίου ΑΒΕΕ.
www.ydropsiktiki.gr

ΤΑ ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ ΤΗΣ MEC3 ΓΙΑ ΤΟ 2019 ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΖΟΥΝ!

από την LAOUDIS FOODS AEBE

Φέτος θα είναι μια υπέροχη χρονιά για το χειροποίητο ιταλικό gelato. Τα νέα trend που παρουσίασε η ιταλική MEC3 εντυπωσιάζουν! Τα νέα παγωτά UNICORN (Μονόκερος), MISS PURLE (Μωβ Πατάτα Περού), COOKIES® CARAMEL, QUELLA® "G" (Stevia & Vegan), QUELLA® NOCCIOLA PRALINE (πραλίνα καραμέλα-φουντούκι), GRANFRUTTA COCCO (σορμπέ καρύδα) και GRANFRUTTA GUAPA (σορμπέ γκουάπα), BACIO 500 (σορμπέ κακάο-φουντούκι), PECAN PIE (αμερ. καρύδι πεκάν), CROKKY (παστέλι καραμελωμένου αμύγδαλου) και το EXTRA RUBY (μοναδική ροζ σοκολάτα σορμπέ, από καρπούς κόκκινου κακάο) ήρθαν για να επιβεβαιώσουν πόσο μπροστά από τον ανταγωνισμό της βρίσκεται η MEC3.
www.laoudis.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά πικτικών για ζεστή και κρύα μέθοδο παρασκευής παγωτού. Τέλειο προϊόν με κρεμώδη υφή και γεμάτη γεύση που δεν πετσιάζει, δεν κρυσταλλώνει και διατηρείται περισσότερο στη βιτρίνα. Συνδυάστε τα με τις μοναδικές γεύσεις και επικαλύψεις από τη FOODSTUFF και δημιουργήστε ξεχωριστά παγωτά με υπέροχη γεύση και εξαιρετική αντοχή σε όλες τις συνθήκες.
www.foodstuff.com.gr

ΤΑ ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ ΤΗΣ GIUSO

από την G&B EXPERTS

Η GIUSO, η ιταλική παραγωγός πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και παγωτού, η οποία αντιπροσωπεύεται επίσημα από την G&B EXPERTS, παρουσίασε πρόσφατα όλα τα νέα παγωτά της για το 2019! Από αυτά ξεχώρισαν η νέα σοκολάτα GUZKO TOTAL NOIR, το νέο μέλος της οικογένειας Cuzko που απαρτίζεται από έτοιμες σοκολάτες παγωτού, τα νέα variegato φρούτων για παγωτό, όπως τα Amarena, Καραμελωμένο Σύκο, Ροδάκινο με κρασί Brachetto κ.α. από τη φημισμένη σειρά της GIUSO AMOR DI FRUTTA και η νέα γεύση GREZZA GOLD με 100% φουντούκι, που διατηρεί ολόκληρα κομματάκια καρπού στο τελικό παγωτό!
www.gnbexperts.gr

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, οι οποίες αναζητούν αξιόπιστες λύσεις στον επαγγελματικό εξοπλισμό. Το επαγγελματικό μίξερ για ζαχαροπλαστείο αποτελεί βασικό και αναπόσπαστο εργαλείο πρόσμιξης και ανάδευσης υλικών, προκειμένου να επιτευχθεί ένα τέλειο και ομοιογενές αποτέλεσμα. Η εταιρεία σας παρουσιάζει λοιπόν τη νέα γενιά μίξερ! Μίξερ από 5- 30 Lt με προστατευτικό κάλυμμα, ινβέρτερ χωρίς γρανάζια, απολύτως αθορυβο. Κατάλληλο για ανάμιξη κρεμών, βουτύρου και μίγματος παγωτού. Διαθέτει τρεις ταχύτητες και τρία εξαρτήματα, με ανοξείδωτο κάδο, μονοφασικής ή τριφασικής μορφής.
www.skarosgroup.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ORION "365"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα εξαιρετικά ευέλικτο μηχάνημα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις και νέες τάσεις της αγοράς. Όπως προδίδει το όνομα του, 365, από τις ημέρες του χρόνου, το μοντέλο αυτό παρέχει το αποκλειστικό προνόμιο να μπορεί να χρησιμοποιηθεί όλη τη διάρκεια του χρόνου, αφού με το πάτημα ενός κουμπιού ο επαγγελματίας μπορεί εύκολα να μετατρέψει τη βιτρίνα παγωτού σε βιτρίνα ζαχαροπλαστικής/deli και αντίστροφα, σε μερικά δευτερόλεπτα. Φυσικά, κάνει χρήση της τελευταίας λέξης της τεχνολογίας στα ψυγεία χύμα παγωτού: θερμομονωτικά και θερμαινόμενα κρύσταλλα, tropicalized μοτέρ, ψηφιακό θερμόμετρο και θερμοστάτης με προγραμματισμένη απόψυξη.
www.drakoulakis.gr

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ– ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ - ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΑΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η εταιρεία Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε. εισάγει στην ελληνική αγορά την πλήρη σειρά παστεριωτών - βραστήρων κρέμας, της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής κρέμας patisserie - ganache με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας, οδηγούν στην παρασκευή άριστου προϊόντος. Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTi είναι κατασκευασμένο ώστε να αντέχει στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων ζαχαροπλαστικής –αρτοποίιας ακόμη και με οριακές ποσότητες, ενώ το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα, χωρίς να καταστρέφονται τα υλικά. Χωρητικότητα κάδου 30 –60 –130 λίτρων.
www.kourlampas.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ
από την TECH-COOL ΚΟΝΔΥΛΗΣ

Η TECH-COOL ΚΟΝΔΥΛΗΣ, ως κατασκευάστρια εταιρεία βιτρινών, θέλοντας να εξυπηρετήσει καλύτερα και με πιο οικονομικό τρόπο τους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες πελάτες της, κατασκεύασε πλέον τη δική της βιτρίνα παγωτού, με αέρα για 12, 18 και 24 γεύσεις. Το design είναι εφάμιλλο οίκων εξωτερικού και οι τιμές απίστευτα προσιτές.
Η βιτρίνα διαθέτει φωτισμό LED, Standard scoop, ημίκλειστου τύπου ψυκτικό μηχάνημα.
www.tech-cool.gr

ΘΑΛΑΜΟΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΜΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ
από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

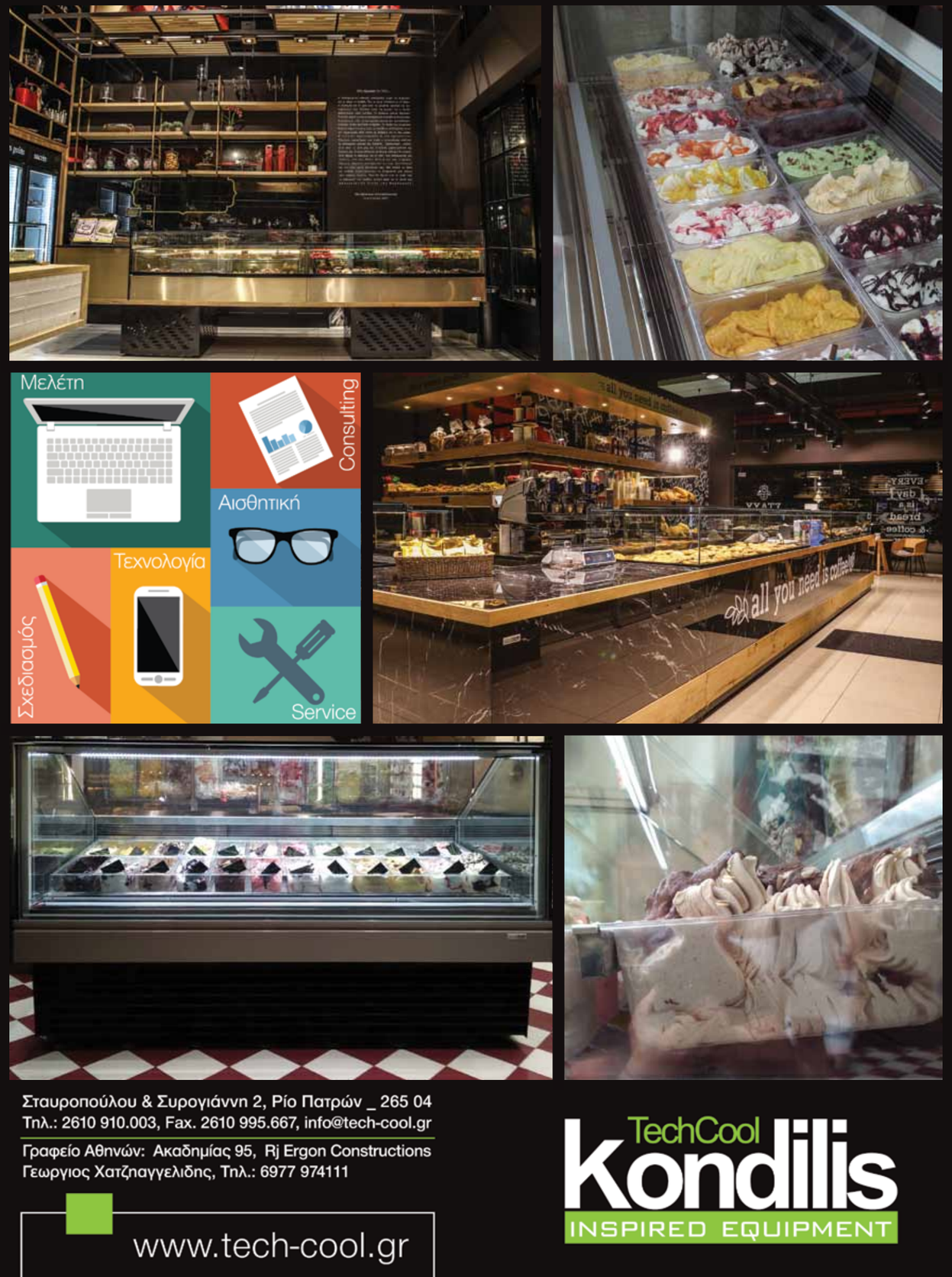
Η Μονάδα Η-80/20, που συνδυάζει θαλάμους ταχείας κατάψυξης με κατάψυξη, είναι αποκλειστικότητα της KOMA Koeltechnische Industrie B.V., της οποίας όλα τα μηχανήματα κατασκευάζονται εξ ολοκλήρου στην Ολλανδία. Στο τμήμα ταχείας κατάψυξης, τα προϊόντα παγώνουν πολύ γρήγορα και αποδοτικά, ενώ αποφεύγεται η δημιουργία μικροκρυστάλλων. Η θερμοκρασία πέφτει στους -38ο C και μαζί με την υψηλή κίνηση του αέρα σφραγίζεται η γεύση και η σύσταση στην καρδιά των προϊόντων και επιμηκύνεται ο χρόνος αποθήκευσής τους έως και 14 ημέρες, σύμφωνα με τις εγκατεστημένες μονάδες της KOMA σε όλο τον κόσμο.
www.ankostopoulos.gr

ARUBA-ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ
από την INTERCOLD

Η βιτρίνα παγωτού Aruba αποτελεί την τελευταία λέξη του design σε ψυγεία παγωτού με λεκανάκια, προσφέροντας συγχρόνως μεγάλη λειτουργική επιφάνεια και άμεση επαφή με τον πελάτη. Το προϊόν είναι με ενσωματωμένο ψυκτικό μηχάνημα και προσφέρεται σε δυο διαστάσεις 1,25 x1,22με 14 λεκανάκια και 2,50x1,22 με 28 λεκανάκια. Υπάρχει και το μικρό με 1,00x0,93 και 1,25 x0,93 με 7 και 10 λεκανάκια αντίστοιχα. Η βιτρίνα ARUBA αποτελεί την απόλυτη επιλογή στο είδος της. Είναι κατασκευασμένη στην Ευρώπη με αποκλειστική διάθεση από την εταιρεία επαγγελματικής ψύξης Intercold.
www.intercold.gr

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ
από την ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε -CRONUS

Κατασκευαστής παγωτού Ιταλίας, μάρκας Innova. Δυνατότητα παραγωγής ανάλογα με το μοντέλο από 20-100 κιλά / ώρα. Ενεργειακής Κλάσης A+, με 2 inverter και 5 χρόνια εγγύηση. Διατίθεται σε μοντέλα: αερόψυκτα/υδρόψυκτα ή με ενσωματωμένο παστεριωτή. Προσφέρει εξαιρετική υφή στο παγωτό ώστε να είναι πάντα κρεμώδης και υψηλής ποιότητας. Σε μόλις 7 λεπτά μετατρέπει το μίγμα σε ένα τέλειο gelato χάρη στο κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας μαχαίρι ανάδευσης με τις «αυτό-επεκτεινόμενες» σπάτουλες. Επίσης εξασφαλίζει πλήρη άδειασμα του κάδου από το προϊόν.
www.cronusequip.gr



PUBLI

μύλοι ΛΟΥΛΗ

ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Και φέτος το Πάσχα, η Μύλοι Λούλη προτείνει το Super Τσουρεκιού, ένα αλεύρι από μαλακό σιτάρι πολυτελείας, ενισχυμένο. Ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού, αφράτου, με χρυσαφένια ψίχα και πλούσιο άρωμα μαστίχας, για να ζυμώσετε με τέχνη και μεράκι!

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ
800 γρ. νερό
800 γρ. αλεύρι **Super Τσουρεκιού**
500 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Για το προζύμι, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μία λεκάνη και τοποθετούμε στη στόφα έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος για περίπου 20 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ
3.500 γρ. αλεύρι **Super Τσουρεκιού**
60 γρ. μαχλέπι σκόνη
25 γρ. μαστίχα κοπανισμένη
15 γρ. κακουλέ σκόνη
20 γρ. αλάτι
650 γρ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
600 γρ. γάλα
1600 γρ. ζάχαρη
800 γρ. αυγά
3 πορτοκάλια ξύσμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
- Ζεσταίνουμε σε μία κατσαρόλα το γάλα, τη ζάχαρη, το βούτυρο, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το κακουλέ, το αλάτι και το ξύσμα πορτοκάλι, έως ότου φτάσει το μείγμα τους 35°C.
- Κατόπιν ρίχνουμε το προζύμι, το αλεύρι, τα αυγά και το μείγμα που έχουμε ζεστάνει στο ζυμωτήριο.
- Ζυμώνουμε πολύ καλά για 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για όσο χρειαστεί στη 2η μέχρι η ζύμη μας να γίνει λεία και γυαλιστερή. Η θερμοκρασία της ζύμης μας θα πρέπει να είναι 30-32°C.
- Ξεκουράζουμε για 45 λεπτά. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος και προπλάθουμε σε σχήμα φιτίλι.
- Ξεκουράζουμε 30-40 λεπτά.
- Πλάθουμε σε σχήμα τσουρεκιού και τοποθετούμε στη στόφα για 45-60 λεπτά.
- Αλείφουμε με αυγό και ρίχνουμε φιλέ αμύγδαλο.
- Φουρνίζουμε 160-170°C με ανοιχτό τάπερ.

Μυρωδάτα κουλουράκια κανέλας, για τη νηστεία και όχι μόνο!

με αλεύρι Ζαχαροπλαστικής

μύλοι ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος 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.

ΝΕΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ SITE
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Πλήρως ανανεωμένο έρχεται στις οθόνες σας το νέο site της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Μέσα από τις σελίδες του μπορείτε να ενημερωθείτε για όλα τα ζητήματα που αφορούν στον κλάδο της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής. Πιο συγκεκριμένα, θα βρείτε πληροφορίες για την Ομοσπονδία, τα μέλη και τα σωματεία της καθώς για τις δράσεις της ΟΑΕ. Επίσης, θα ενημερώνεστε για όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε σχετικά με τους νόμους, τις υπουργικές αποφάσεις, τις συμβάσεις και τις εγκυκλίους. Τέλος αναζητείστε άρθρα, συνταγές, tips και συμβουλές στο blog «Εδώ ζυμώνεται εδώ ψήνεται». www.oae.gr

ΧΟΡΟΕΣΠΕΡΙΔΑ & ΚΟΠΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ ΠΙΤΑΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Η ετήσια χοροεσπερίδα του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Πειραιώς, κατά τη διάρκεια της οποίας έγινε και η κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας του Σωματείου, πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα “Belvedere“. Η εκδήλωση στέφθηκε με μεγάλη επιτυχία, καθώς το παρόν έδωσαν πολλοί αρτοποιοί του Πειραιά με τις οικογένειές τους, φίλοι και συνεργάτες του κλάδου. Τη χοροεσπερίδα έντυσαν μουσικά δημοτικά και νησιώτικα τραγούδια, χαρίζοντας στους παρευρισκόμενους μια αξέχαστη βραδιά. Τέλος, την αισιοδοξία του μπροστά στις νέες προκλήσεις των καιρών εξέφρασε, μεταξύ άλλων, με χαρετισμό του ο Πρόεδρος του Σωματείου, κ. Γεώργιος Τσουκαλάς.

ΕΠΙΣΤΟΛΗ Τ. ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΟΑΕ, Ν. ΝΟΥΣΙΑ

Τις ευχαριστίες του για την πρόσκληση της ΟΑΕ, να παραστεί στην ημερίδα με θέμα «Επιχειρείν στην Αρτοποιία-Αρτοζαχαροπλαστική», που διοργανώθηκε στις 27 Ιανουαρίου, εξέφρασε μέσα από επιστολή του ο τ. Πρόεδρος ΟΑΕ, Ν. Νούσιας. Επίσης ευχήθηκε η νέα συνεργασία για την έκδοση του Περιοδικού της Ομοσπονδίας, ΒΑΖ-ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ, να φέρει αγαθά αποτελέσματα υπέρ του κλάδου και των συναδέλφων. Τέλος, εξέφρασε, μεταξύ άλλων, τις ευχές του για το νέο έτος τόσο στους αρτοποιούς όσο και στους προμηθευτές και κατασκευαστές του κλάδου.

ΕΤΗΣΙΑ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ
του ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ

Η συνέλευση των μελών του Σωματείου Αρτοποιών Κοζάνης πραγματοποιήθηκε, όπως κάθε χρόνο, στα τέλη Ιανουαρίου, με τους συμμετέχοντες να ανταλλάσσουν γνώμες και απόψεις για τα θέματα και τα προβλήματα που απασχολούν τον κλάδο, στην περιοχή της Κοζάνης. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια της ετήσιας αυτής συνέλευσης ανακοινώθηκε η πρωτοβουλία του Σωματείου να ξεκινήσει μια δράση σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ Ιωαννίνων, προκειμένου τα μέλη του Σωματείου που δε διαθέτουν τις υποχρεωτικές βεβαιώσεις εκπαίδευσης από τον ΕΦΕΤ, να συμμετάσχουν στα σεμινάρια που θα πραγματοποιηθούν τον Ιούνιο και να μπορέσουν έτσι να τις αποκτήσουν.

ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΝΑΟΥΣΑΣ

Κοπή βασιλόπιτας πραγματοποίησε η Συντεχνία Αρτοποιών Νάουσας. Στην εκδήλωση παραβρέθηκε σύσσωμο το τοπικό σωματείο, οι χορηγοί που στήριξαν τη γιορτή καθώς επίσης ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, κ. Μιχάλης Μούσιος, οι πρόεδροι της Θεσσαλονίκης, κα Έλσα Κουκουμέρια, Ιωαννίνων, κ. Θεόδωρος Ζίνδρος, Κιλκίς κ. Νίκος Χατζηευφραιμίδης, Κοζάνης, κ. Απόστολος Κυρίνας, Γρεβενών κ. Λεωνίδας Τέντογλου, Καστοριάς, κ. Πέτρος Γιαννάκης, Βέροιας κ. Δημήτρης Κόγιας και Αλεξάνδρειας, κ. Θανάσης Λιολιόπουλος.

ΕΤΗΣΙΑ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ
ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

Σε ένα ιστορικό χώρο της Λέσχης του Ηπειρωτικού Συνδέσμου Πειραιώς, συναντήθηκαν νέοι και βετεράνοι Αρτοποιοί ,Φίλοι και Συνεργάτες και μέσα σε ένα πολύ καλό κλίμα συζήτησαν τα προβλήματα του κλάδου με αναλυτική ενημέρωση για φλέγοντα ζητήματα από τον Πρόεδρο της Ο.Α.Ε, Μιχάλη Μούσιο καθώς και από τους Κ. Κεβρεκίδη και Αν. Παπαϊωάννου, Γ.Γ και Οικονομικό Επόπτη της ΟΑΕ. Ο ΣΑΝΠ ευχαριστεί τους συναδέλφους που τίμησαν με την παρουσία τους την εκδήλωση, καθώς και το Προεδρείο της Συνέλευσης: Α. Δραγάζη, Χ. Τζαμάρας, την Μ. Καλλιπολίτη και την Γ. Βανίλα.

ΕΤΗΣΙΟΣ ΧΟΡΟΣ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Μέλη και συνεργάτες της Συντεχνίας Αρτοποιών Ιωαννίνων παραβρέθηκαν στον ετήσιο χορό, το Σάββατο 16 Μαρτίου. Στην εκδήλωση έδωσαν το παρόν ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, Μιχάλης Μούσιος, ο Γεν. Γραμματέας, Κώστας Κεβρεκίδης, ο αντιπρόεδρος, Παναγιώτης Ράπτης, ο ταμίας, Ανδρέας Παπαϊωάννου και οι πρόεδροι των σωματείων Πειραιά, Τρικάλων, Λάρισας, Αιγιαλείας και Νάουσας. Παρών και ο τ. Πρόεδρος της Ομοσπονδίας, Νίκος Νούσιας. Ο πρόεδρος της Συντεχνίας, Θεόδωρος Σίνδρος, ευχαρίστησε θερμά τους παρευρισκόμενους για τη στήριξή τους.

ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

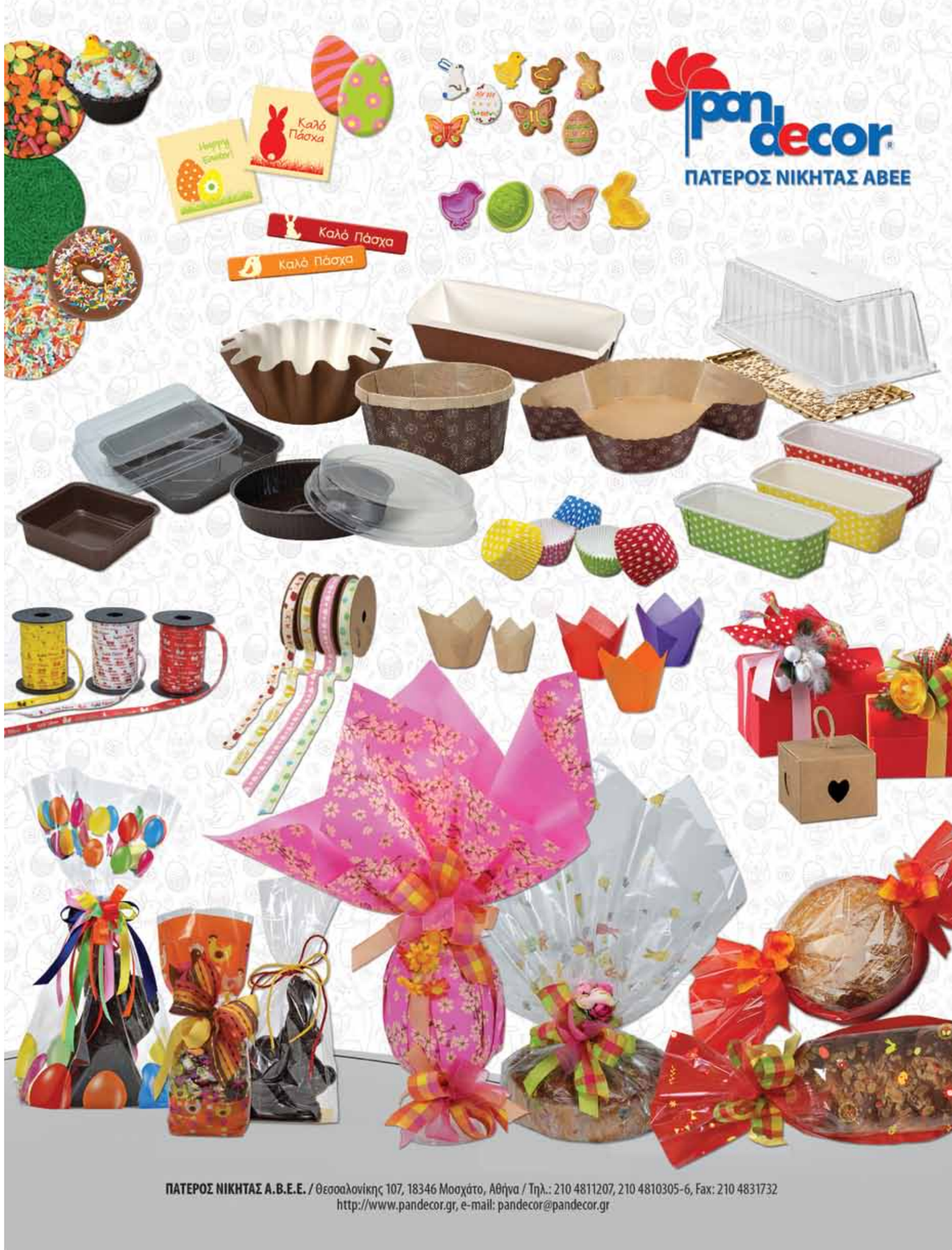
Μέσα σε ένα ζεστό κλίμα και παρόντος του προέδρου της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας Μιχάλη Μούσιου, πραγματοποίησαν την εκδήλωση κοπής της πίτας τους, οι αρτοποιοί των Τρικάλων, το πρωί της Κυριακής, 3 Μαρτίου. Τα μέλη του Δ.Σ. του Σωματείου δεν παρέλειψαν να ευχαριστήσουν τους προμηθευτές και συνεργάτες τους, που ως δείγμα εμπιστοσύνης και κοινού πνεύματος συνεργασίας για τη βελτίωση του κλάδου, δηλώνουν το παρόν κάθε φορά που τους χρειάζονται για να έρθουν εις πέρας όλες οι δράσεις με τον καλύτερο τρόπο.

ΕΤΗΣΙΟΣ ΧΟΡΟΣ ΑΡΤΟΠΟΠΑΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Την Κυριακή 17 Μαρτίου πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία ο ετήσιος χορός του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, στον πολυχώρο Rose Garden, στο Ωραιόκαστρο, όπου οι συνεργάτες αρτοποιοί βρήκαν την ευκαιρία να διασκεδάσουν και να συνομιλήσουν. Το Σωματείο ευχαριστεί θερμά όσους παρευρέθηκαν, καθώς επίσης τον Πρόεδρο της ΟΑΕ, κ. Μούσιο, τον Πρόεδρο του ΒΕΘ, κ. Καπνοπώλη, τον Γ. Γραμματέα της Ο.Β.Σ.Θ, κ. Καραπινίδη, τον Πρόεδρο της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών, κ. Παπαδόπουλο, την κα Νάκου από το Κέντρο Ιστορίας Θεσσαλονίκης, τους Προέδρους των Σωματείων Κιλκίς, Νάουσας, Βέροιας, Καβάλας, Λάρισας και τον κ. Σιδηρόπουλο, από το Σωματείο Υπαίθρου Θεσσαλονίκης.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΙΣΘΟΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Σύμφωνα με τους όρους της Διαπιτικής Απόφασης του ΟΜΕΔ, στη ρύθμιση υπάγεται το πάσης φύσεως προσωπικό των αρτοποιείων, όπου λειτουργεί τμήμα κουζίνας, καφετέριας, πιτσαρίας, εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και λοιπών μικτών ή συναφών τοιούτων και ειδικότερα του Ψήστη, του Τεχνίτη Πιτσαρίας, του Τεχνίτη Ζαχαροπλαστικής και του Βοηθού, του Μπουφετζή και του Σερβιτόρου. Τα κατώτατα όρια των βασικών μηνιαίων μισθών των εργαζομένων των παραπάνω ειδικοτήτων, ορίζονται ως εξής:
Ψήστης 650€, Τεχνίτης πιτσαρίας 650€, Τεχνίτης ζαχαροπλαστικής 650€, Μπουφετζής 650€, Σερβιτόρος 650€, Βοηθός των ανωτέρω 610€.



ΛΑΜΠΡΟΣ ΚΟΓΙΑΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

«Σκοπός του Σωματείου μας είναι ο φούρνος της γειτονιάς να συνεχίσει να υπάρχει με την αναγνωρισιμότητα που του αρμόζει και το σεβασμό που πρέπει να έχει το επάγγελμα» λέει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Τρικάλων, Λάμπρος Κόγιας.

Ποιο θεωρείτε εσείς ότι είναι το σημαντικότερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες του κλάδου σήμερα;
Η βιομηχανία, το κατεψυγμένο ψωμί και οι αλυσίδες εξαπολύουν καθημερινά έναν ακήρυχτο πόλεμο με αθέμιτα μέσα. Η συσκευασία είναι επίσης μεγάλο πρόβλημα, είτε γιατί ο καταναλωτής θα πρέπει να γνωρίζει τα συστατικά του προϊόντος που αγοράζει καθώς και την ημερομηνία παραγωγής του, είτε για λόγους δημόσιας υγείας, αυτό γιατί μπορεί να ταξιδεύουν «γυμνά» και είναι εύκολο να μολυνθούν από οτιδήποτε υπάρχει στα μέσα μεταφοράς, τον κόσμο που κυκλοφορεί ενδιάμεσα από τα ράφια που είναι τοποθετημένα και από την μέθοδο του self service που θα πρέπει να αποφεύγεται. Το ψωμί είναι το μόνο τρόφιμο που δεν πλένεται, δε βράζεται, δεν απολυμαίνεται και μπαίνει στο τραπέζι μας όπως ακριβώς αγοράζεται.

Οι καταναλωτές είναι σήμερα περισσότερο «ψαγμένοι»;
Ναι, είναι ενημερωμένοι και προσέχουν πολύ τι θα βάλουν στο τραπέζι τους. Σίγουρα ζητούν πιο εξειδικευμένα προϊόντα σε σχέση με παλιότερα για αυτό κι ο αρτοποιός ενημερώνεται και με καθημερινό μόχθο, μεράκι κι αγάπη για τη δουλειά του δίνει καθημερινές εξετάσεις, ώστε να προσθέσει όλη αυτή την γκάμα των προϊόντων. Πιστεύω ότι έχουμε προσαρμοστεί στην αγορά σύμφωνα με τις ανάγκες του καταναλωτή και τις απαιτήσεις του και καλύπτουμε τις διατροφικές του ανάγκες.

Είναι σήμερα βιώσιμες επιχειρήσεις τα αρτοποιεία;
Ναι μπορούμε να πούμε ότι είναι βιώσιμες επιχειρήσεις, αλλά βάλλονται από τις απανωτές φορολογίες που έχουμε δεχτεί τα τελευταία χρόνια, όπως άλλωστε όλοι οι Έλληνες πολίτες. Εμείς από την πλευρά μας προσπαθούμε και κρατούμε σταθερές τις τιμές παρόλα αυτά. Πάντως, παρά το γεγονός ότι έχουν γίνει αλλεπάλληλες αυξήσεις στο ρεύμα, στα υλικά που χρησιμοποιούμε κλπ, οι αρτοποιοί καταφέραμε να απορροφήσουμε όλες αυτές τις αυξήσεις και να διατηρήσουμε χαμηλά τις τιμές.

Πόσο σας έχει επηρεάσει η κρίση;
Δεν μπορώ να πω ότι μας επηρέασε τόσο πολύ στο ψωμί, όσο μας επηρέασε στα υπόλοιπα προϊόντα. Έχει μειωθεί η κατανάλωση σε προϊόντα, όπως είναι τα κουλουράκια, τα βουτήματα, τα τυροπιτοειδή. Αυτά έχουν μειωθεί κατά πολύ καθώς οι καταναλωτές έχουν περιορίσει τις επιπλέον αγορές, αλλά διατηρούν ακόμη την κατανάλωση ψωμιού ψηλά.

Οι αρτοποιοί βοηθούν κοινωνικές ομάδες χωρίς να το διαλαλούν;
Εδώ και πέντε χρόνια υποστηρίζαμε όλοι οι αρτοποιοί με προϊόντα το κοινωνικό παντοπωλείο του Δήμου Τρικκαίων, το οποίο φέτος δεν λειτούργησε. Στο πλαίσιο της λειτουργίας του μοιράζαμε ψωμί δύο φορές τη βδομάδα.
Πέραν τούτου, ο κάθε φούρνος στη συνοικία του όλο κάτι δίνει. Κάθε αρτοποιός έχει εντοπίσει τα άτομα που χρειάζονται και προσφέρει προϊόντα και βοηθάει. Υπάρχουν πολλά αρτοποιεία που το συνεχίζουν αυτό και βοηθούν στη συνοικία τους.

Περισσότερες πληροφορίες για το Σωματείο Αρτοποιών Τρικάλων: https://www.facebook.com/artopoioi.trikala

*Συνέντευξη στη Βιβή Μαργαρίτη

thedesignbox.gr

Οκτάσπορο®

Με Χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη

Γεύση και υγεία με τον μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων

Αβέρωφ 34Α | 142 32 | Νέα Ιωνία | Αθήνα
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | /artizanhellas

APTIZAN

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 ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

ΝΕΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ
από την KONTA AEBE

Επικαλύψτε τέλεια τα πασχαλινά σας τσουρέκια με τις νέες κρέμες CHOCOSILK COVER (Κακάο) και WHITE SILK COVER (Λευκό) της SIEBIN. Εφαρμόζουν τέλεια, στεγνώνουν αμέσως και είναι πολύ εύκολες στη χρήση τους, αφού απλά τις ζεσταίνετε και επικαλύπτετε. Προσφέρουν άψογη εμφάνιση στα παρασκευάσματά σας, έχουν εξαιρετική γεύση και είναι ιδανικές για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά όπως κέικ, ρολό, σοκολατόπιτες, μάφινς κ.λ.π. αλλά και για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ, τούρτες κ.α. Σε δοχείο των 6 κιλών.
www.konta.gr

ΚΑΦΕΔΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ BONJOUR
από την ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ

Για τους λάτρεις του καφέ φίλτρου, η εταιρεία "ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ" δημιούργησε τον καφέ φίλτρου Bonjour σε κλασσική γεύση και επιπλέον σε δύο απολαυστικά αρώματα, Bonjour Φουντούκι και Bonjour Καραμέλα.
www.ouzounoglou.gr

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΨΥΞΗ

Intercold
www.intercold.gr

η αληθινή ποιότητα ενάντια στο χρόνο

ARUBA

ARUBA 2

WOJTEK

GELATO

GELATO 2

KAMELEO ICE

INNOVA ICE

INNOVA IS

KAMELEO W

INTERCOLD
ΝΟΤΑΡΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
Επαγγελματική ψύξη - Κλιματισμός - Service
25ης Μαρτίου 34, Αμαλιάδα, τηλ. 26220 22131
κιν.: 6932 40 7648
email: notaras1@otenet.gr

ΛΑΜΠΡΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2019

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ έδωσε δυναμικό παρόν στην 16η ΑΡΤΟΖΑ, με εντυπωσιακό περίπτερο, στο οποίο φιλοξενήθηκαν ο Brand Ambassador της CAFFAREL κος Giancarlo Alosa και ο Τεχνικός Σύμβουλος της BÖCKER, κος Jamie Brown. Οι τεχνικοί σύμβουλοι της Εταιρείας κ.κ. Λάμπρος Σκουλίκας, Γιώργος Θεοδώρου και Απόστολος Δημητρούσης, παρουσίασαν μοναδικές δημιουργίες που κράτησαν αμείωτο το ενδιαφέρον των επισκεπτών.
Οι επισκέπτες ενθουσιάστηκαν με τις νέες εφαρμογές, τις νέες συνεργασίες αλλά και τα νέα προϊόντα που η Εταιρεία λανσάρει, ακολουθώντας πάντοτε τις τάσεις της αγοράς.
www.konta.gr

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, εμπλουτίζοντας τη γκάμα των μιγμάτων τους, παρουσίασαν το Μίγμα για Τσουρέκι. Προσθέτοντας στο Μίγμα μόνο μαγιά και νερό, μπορείτε να φτιάξετε σε σύντομο χρόνο αυθεντικά και λαχταριστά πολίτικα τσουρέκια σαν της μαμάς, τα οποία αναδύουν άρωμα μαστίχας και μαχλεπιού! Χάρη στα εκλεχτά στάρια, την ποιότητα των πρώτων υλών και την τεχνογνωσία των Μύλων Κρήτης, το Μίγμα για Τσουρέκι σχηματίζει μία ομοιογενή και ελαστική ζύμη και τα τσουρέκια σας επιτυγχάνουν χωρίς διακυμάνσεις την επιθυμητή διόγκωση και εξαιρετικό "κορδάρισμα".
www.mills.gr

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

Το TRT της GELITA SK είναι ένα πολυμηχάνημα παραγωγής παγωτού, το οποίο συνδυάζει παστερίωση και παραγωγή παγωτού, μια τεχνολογία που αναπτύχθηκε για την εξοικονόμηση χώρου & χρόνου.
Το TRT συνδυάζει την ανάμιξη, την παστερίωση και την παραγωγή παγωτού, χάρη στους δύο κυλίνδρους με εσωτερική σύνδεση, που εγγυώνται τη μέγιστη υγιεινή του προϊόντος, καθώς επίσης επιτρέπουν τη συνεχή και συγχρονισμένη παραγωγή με 10λεπτους κύκλους παραγωγής.
Ωριαία παραγωγή: 30/50/60/120 λίτρα παγωτού.
Υδρόψυκτες ή αερόψυκτες.
www.dakoronias.gr

VEGAN CAKE

από την KENFOOD

Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο και ...νηστίσιμο! Αυτό είναι το μίγμα Vegan Cake, από την KENFOOD. Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στη παρασκευή του, υπόσχεται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα σε κάθε είδους κέικ. Διατίθεται σε δύο γεύσεις, βανίλια και σοκολάτα, τις οποίες μπορείτε να συνδυάσετε με αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, για έξτρα γεύση και εμφάνιση.
www.kenfood.com

AKTICAKE RED VELVET
από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Η ΑΚΤΙΝΑ προσθέτει στη σειρά κέικ το AktiCake Red Velvet, με χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα και αρώματα φρούτων του δάσους. Μεγάλη φρεσκάδα και διατηρησιμότητα σε όλες τις εφαρμογές του. Κατάλληλο για κέικ, cookies, τόμπους για γρήγορο και σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά.
www.aktinafoods.com

ΑΛΕΥΡΙ SUPER ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

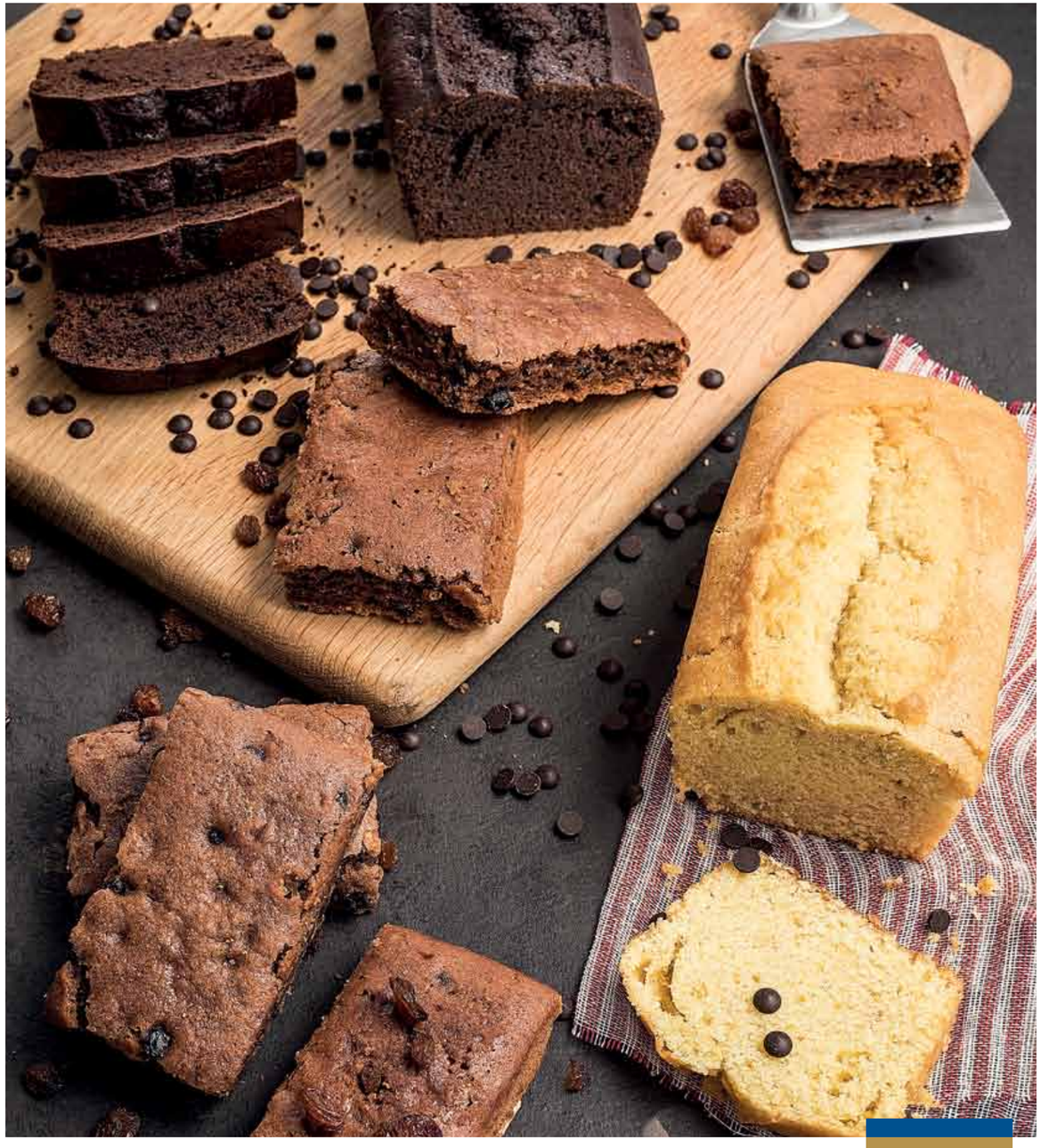
Στρογγυλή ή μακρόστενη πλεξίδα, με ή χωρίς κόκκινο αβγό, το παραδοσιακό τσουρέκι δε λείπει από κανένα αρτοζαχαροπλαστείο. Δημιουργήστε με τέχνη και μεράκι το πιο αφράτο, μαστιχωτό τσουρέκι από εκλεκτά υλικά και με το αλεύρι Super Τσουρεκιού από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα άλευρα. Επιλέξτε το για εγγυημένο αποτέλεσμα στα προϊόντα σας.
www.loulismills.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΙΛΤΟΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ακόμα κατάστημα "Μίλτος" άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή της Καλαμαριάς, στη Θεσσαλονίκη, με την υπογραφή της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ στη μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού. Κατά το σχεδιασμό ο χώρος των περίπου 250m^2 διαμορφώθηκε σε τμήματα με βάση τα προσφερόμενα προϊόντα: τμήματα γλυκού, παγωτού, snack cafe, αρτοποιίας & φαγητού.
Σε όλο το μήκος της αίθουσας ο πελάτης εντυπωσιάζεται από τις πανοραμικές βιτρίνες προβολής των προϊόντων, ενώ στο βάθος τον περιμένει ένα άνετο καθιστικό με θέαση στο εργαστήριο.
www.antonopoulos.com.gr

OPEN DAY GELATO 2019
από την TORRONALBA & την FAMA FOOD SERVICE AE

Εντυπωσίασε η επίδειξη παγωτού "Open day gelato" που πραγματοποίησε η FAMA FOOD SERVICE, σε συνεργασία με την TORRONALBA SRL, στη Θεσσαλονίκη. Οι επαγγελματίες του χώρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από τους ειδικούς για τις νέες τάσεις σε εφαρμογές παγωτού και ζαχαροπλαστικής. Έμφαση δόθηκε στις νέες γεύσεις, όπως οι πάστες φιστικιού και φουντουκιού Pesti, με κομματάκια ξηρών καρπών, τα νέα Crunch variegates, η νέα βάση παγωτού party mix για αλκοολούχο παγωτό και το Angry birds kit. Οι επισκέπτες δοκίμασαν κλασσικούς και πρωτότυπους γευστικούς συνδυασμούς.
www.fama.gr



Vegan Cake
Λαχταριστό, αφράτο και νηστίσιμο κέικ, σε δύο υπέροχες γεύσεις!
cake SELECTION
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@loulisgroup.com
www.kenfood.com

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΣΤΗ 16Η ARTOZA ΜΕ ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ!

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ εμπλουτίζει την ευρεία γκάμα προϊόντων της, με δύο νέα προϊόντα. Το μίγμα Low GI Eu Znv, ειδικό για ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη και το αλεύρι Τύπου 70% Super Δυνατό παρουσιάστηκαν στο ευρύ κοινό, στην Artoza. Σύσσωμη η οικογένεια της Μύλοι Λούλη υποδεχόταν τους πελάτες της καθημερινά, στο περίπτερό της, προσφέροντας ελληνικούς μεζέδες με τη συνοδεία pretzel, με το νέο αλεύρι τύπου 70% Super Δυνατό, κριτσίνια με αλεύρι Πολύκαρπο, μπαγκέτα με Extra Rustic και Extra Ζυμωτό αλλά και νόστιμο ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη με το νέο μίγμα Low GI Eu Znv.
www.loulismills.gr

FABBRI SIMPLÉ BLACK VANILLA

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με εξωτικό μαύρο χρώμα και έντονη γεύση βανίλιας το νέο Simplé Black Vanilla από την FABBRI 1905 εντυπωσιάζει και εκπλήσσει ευχάριστα. Για ιδιαίτερα εύκολη και γρήγορη παρασκευή παγωτού, σεμιφρέντο και soft gelato. Ακολουθώντας τη νέα τάση της αγοράς για μαύρο παγωτό, η βιτρίνα παγωτού ξεχωρίζει και κερδίζει τις εντυπώσεις και των πιο απαιτητικών καταναλωτών. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες. Φέρει πιστοποίηση Gluten Free.
Σε κιβώτιο 8 x 1,4 κιλά.
www.stelioskanakis.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΑΚΤΙΝΑ – AROMITALIA

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Στο ανανεωμένο Τεχνικό Κέντρο της ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία σεμινάριο ζαχαροπλαστικής και παρουσίαση των νέων προϊόντων παγωτού της AROMITALIA 2019.
Το σεμινάριο επιμελήθηκε ο Pastry Chef Massimiliano Aina και παρουσιάστηκε από την ομάδα και τους pastry chefs της ΑΚΤΙΝΑ. Η προσέλευση ήταν μαζική και οι παρευρισκόμενοι έμειναν με τις καλύτερες εντυπώσεις από τις πρωτότυπες δημιουργίες του Ιταλού chef.
www.aktinafoods.com

keepexploring.

από την SEFCO ZEELANDIA

Μια ξεχωριστή συμμετοχή είχε για μια ακόμα φορά η Sefco Zeelandia, στην ARTOZA 2019. Χιλιάδες ήταν εκείνοι που επισκέφθηκαν το εντυπωσιακό περίπτερο 350τμ. της εταιρείας και είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν εντυπωσιακά live με εφαρμογές που έκλεψαν τις εντυπώσεις, αλλά και να γνωρίσουν τα 32 νέα προϊόντα της εταιρείας. Επίσης, είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από εξειδικευμένους συνεργάτες του γκρουπ της Zeelandia για τις σημαντικές κατηγορίες προϊόντων Fruitful, με κέντρο εξειδίκευσης στο Βέλγιο, Water Based Fillings, με κέντρο εξειδίκευσης στην Ισπανία και Release Agents, με κέντρο εξειδίκευσης στην Ολλανδία.
www.sefcozeelandia.gr

24ΩΡΗ
ΥΠΕΥΘΥΝΗ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ
ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ
ΦΟΥΡΝΩΝ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Skaros
από το 1936 GROUP

Αρτοκλίβανοι
Μηχ. Αρτοποιίας
Κατασκευές
Εισαγωγές

Η ΕΤΑΙΡΙΑ SKAROS GROUP ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ
ΤΗ ΝΕΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΕΙΡΑ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΩΝ!

Ηλεκτρικοί - Πετρελαίου ή Αερίου, Κυκλοθερμικοί, Σωληνωτοί, Αερόθερμοι και Στατικοί
στα μεγέθη που εξυπηρετούν τον κάθε επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη.

Κλείστε το ραντεβού σας στο 2130 242 000
για να τους δείτε από κοντά!

Εγγύηση
τα 83 χρόνια μας
στο χώρο!

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα
Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρναί,
Τηλ.: 213 0242000 - 697 48 98 914 , email: skarosgroup@hotmail.com • www.skarosgroup.gr

GREEN MATCHA TEA CAKE
από την SEFCO ZEELANDIA

Η Sefco Zeelandia παρουσιάζει τη νέα τάση, το Green Matcha Tea Cake. Ένα μίγμα για την παρασκευή κέικ με πράσινο τσάι Matcha, το οποίο είναι γνωστό για τα θρεπτικά συστατικά και τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες. Ξεχωρίζει για το υπέροχο άρωμα, την ισορροπημένη γλυκύτητα και την εντυπωσιακή του εμφάνιση. Το Green Matcha Tea Cake δίνει τη δυνατότητα για αμέτρητες εφαρμογές όπως κέικ, cookies, μπάρες, muffin, αλλά και εφαρμογές πατισερί.
Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.
www.sefcozeelandia.gr

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΔΩΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ
από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η Δώρα Γεωργίου έφτασε στην τελική όάδα του πρόσφατου τηλεοπτικού ριάλιτι ζαχαροπλαστικής ανάμεσα από χιλιάδες άλλους υποψήφιους! Εκεί έδειξε μόνο ελάχιστες από τις μεγάλες δυνατότητές της στην τέχνη της ζαχαρόπαστας. Τώρα, στα δύο σεμινάρια για τούρτες γενεθλίων στην Laoudis Chef Academy, θα δείξει σε εκκολαπτόμενους και φιλόδοξους ζαχαροτέχνες, όλα τα μυστικά της μεγάλης επιτυχίας της! Παράλληλα, η γνώριμη και πολυβραβευμένη Ιταλίδα δημιουργός Cecilia Campana επιστρέφει στη σχολή για έναν νέο κύκλο δύο σεμιναρίων για τούρτες γάμου. Για τα αναλυτικά προγράμματα, επικοινωνήστε με τη σχολή.
www.laoudis.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ FABBRI 1905
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και ο Gelato Master Franco Toso της εταιρίας FABBRI 1905, παρουσίασαν τον Μάρτιο στο Athens Center of Gastronomy, τα νέα προϊόντα της FABBRI 1905 και νέους πρωτότυπους συνδυασμούς, νέες εφαρμογές και νέες τάσεις της αγοράς. Δόθηκε έμφαση στη νέα τάση της αγοράς για παρασκευή παγωτού με περιορισμένη χρήση ζάχαρης και παρουσιάστηκαν νέες εφαρμογές βασισμένες στις κλασικές γεύσεις της ζαχαροπλαστικής, όπως τα παγωτά με γεύσεις σοκολατόπιτας, πορτοκαλόπιτας και κωκ, που ενθουσίασαν το ευρύ κοινό των επαγγελματιών που παρακολουθήσαν την επίδειξη.
www.stelioskanakis.gr

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Οι φούρνοι BAKERTOP MIND.Maps™ είναι εύκολοι στη χρήση και εγγυώνται κορυφαία απόδοση! Χρησιμοποιούν τις «έξυπνες» τεχνολογίες για να δώσουν πραγματική υποστήριξη στη δουλειά σας και να προσαρμοστούν σε όλα τα στιλ. Διαθέτουν πάνελ ελέγχου με οθόνη αφής 9,5 ιντσών. Σας δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργήσετε το δικό σας πρόγραμμα ψησίματος. Επιλέγοντας τη ροή του αέρα: βεντιλατέρ 4 ταχύτητων + 4 ημιστατικοί τρόποι ψησίματος, σας επιτρέπουν να ψήσετε ψωμί, κέικ, γλυκά, αλμυρά αρτοσκευάσματα, απαλό ψήσιμο, αφυδάτωση και παστερίωση. Διατίθενται σε ηλεκτρικούς και gas, χωρητικότητας 4, 6, 10 και 16 ταψιά 60x40.
www.varanakis.com

ΤΣΟΥΡΕΚΙ "ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ"

από την FAMA FOOD SERVICE AE

Αυτό το Πάσχα κερδίζει η γεύση!
Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE σας προτείνει το μίγμα τσουρεκιού "Μακεδονικό". Πλήρες μίγμα τσουρεκιού με βούτυρο, μαχλέπι και αρωματική μαστίχα Χίου που συνδυάζει τα αρώματα της Ανατολής με την παράδοση της Ελλάδας. Έχει εξαιρετική γεύση, με αφράτη-μαστιχωτή δομή, έντονες πλεξούδες στο τσουρέκι και μεγάλη διόγκωση για τέλεια αποτελέσματα. Παρασκευάζεται εύκολα με την προσθήκη μόνο νερού και μαγιάς, διατηρώντας αναλλοίωτα τα αρώματα του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Διατίθεται σε σακί των 10 κιλών.
www.fama.gr

ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ IREKS

από την LAOUDIS FOODS AEBE

Η IREKS παρουσιάζει ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE. Με απλή συνταγή, 375 γρ. λάδι και 375 γρ. νερό ανά κιλό προϊόντος, το νέο κέικ δε χρειάζεται προσθήκη αυγών, όντας ένα απόλυτα παραγωγικό προϊόν που θα σας λύσει τα χέρια!
Η ολοκληρωμένη πρόταση της IREKS για λευκά κέικ περιλαμβάνει πλέον το νέο κέικ λαδιού ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE και τα ήδη καταξιωμένα American Style Cake&Muffin, το γνωστό νόστιμο κέικ με τις δεκάδες διαφορετικές συνταγές, το Ireks Cake Sugar-Free με γλυκαντικό μαλτιτόλη, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη και το επίκαιρο Vegan Cake Mix, για νηστίσιμα Vegan-OK προϊόντα, χωρίς ζωικά συστατικά!
www.laoudis.gr

ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΟ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΚΑΚΛΙΔΗΣ» ΣΤΗΝ ΚΟΖΑΝΗ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ επιμελήθηκε εξολοκλήρου τη μελέτη και την κατασκευή του ολοκαίνουριου αρτοζαχαροπλαστείου "Kaklidis Bakery", επί της Παύλου Μελά 10, στην Κοζάνη, ικανοποιώντας τις υψηλές προσδοκίες των ιδιοκτητών και των πελατών. Το κατάστημα κινείται σε Νεο-Βικτωριανό Στυλ (Steampunk Tendancy). Τα μεταλλικά στοιχεία και τα καϊτια στα βιομηχανικά σιδερένια κουφώματα με τις καμάρες, ο χαλκός, οι σωλήνες, τα ρόπτρα, το βιομηχανικό τουβλάκι και η πατητή τσιμεντοκονία σε απόχρωση ώχρας στους τοίχους, το γεωμετρικό πλακάκι στο δάπεδο, όλα συνθέτουν την εικόνα ενός βιομηχανικού χώρου παραγωγής ψωμιού στο τέλος του 19ου αι. Τα αρτοποιήματα και τα γλυκά προβάλλονται άφογα στις, τελευταίας τεχνολογίας, βιτρίνες και τα ψυγεία της εταιρείας Δρακουλάκης.
www.drakoulakis.gr

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ Η FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2019

από την ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

Η FOODSTUFF ξεχώρισε με την παρουσία της στην εκθεση ΑΡΤΟΖΑ, ενώ η προσέλευση των επισκεπτών στο περίπτερό της ξεπέρασε κάθε προηγούμενο. Ήταν όλοι εκεί και με χαρά υποδέχθηκαν πελάτες και συνεργάτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν,να ανταλλαξουν απόψεις αλλα και να δοκιμάσουν γλυκίσματα, αρτοσκευάσματα και παγωτά φτιαγμένα από τους pastry chefs της FOODSTUFF με τα προϊόντα της εταιρείας. Το ραντεβού ανανεώθηκε για την επόμενη ΑΡΤΟΖΑ σε δύο χρόνια!
www.foodstuff.com.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ FREE
από την ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

Η FOODSTUFF καινοτομεί και παρουσιάζει ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων FREE ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ και ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ υλες. Δημιουργήστε Cakes, Σοκολατόπιτες, Γλυκά με κρεμα πατισερί, Παγωτά και Μπάρες βρώμης και εντυπωσιάστε με το αποτέλεσμα. Απολαυστικοί συνδυασμοί χωρίς προσθήκη ζάχαρης μόνο από τη FOODSTUFF.
www.foodstuff.com.gr

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ
από την ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ ΙΚΕ "FYLLOSTAR"

Με ρεκόρ εξαγωγών έκλεισε για το 2018 η ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ (FYLLOSTAR). Η εταιρεία κατάφερε να ξεπεράσει κατά πολύ τις εξαγωγές του 2017 και το 2018 κατάφερε να αυξήσει τις εξαγωγές με το νέο ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΦΥΛΛΟ κρούστας που παράγει. Το προϊόν διατίθεται πλέον και στην Ελληνική αγορά, όπως δήλωσε ο υπεύθυνος της εταιρείας, Βλ. Γεωργάτος.
www.athensfyllo.com

ΜΙΞΕΡ SPAR MOD SP-60HI
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. φέρνει το Μίξερ SPAR SP-60HI. Είναι πολύ ισχυρό με τριφασικό μοτέρ 2 ½ ίππων και τρεις ταχύτητες, ενώ διαθέτει και χρονοδιακόπτη. Διαθέτει υποδοχή για κοπτικό για τυρί, αμύγδαλα, ξηρούς καρπούς και κοπτικό κιμά, αλλά και ειδικό προστατευτικό κάλυμμα. Συνοδεύεται από έναν ανοξείδωτο κάδο και τρία εξαρτήματα (σπάτουλα, μαγκούρα, σύρμα), καθώς επίσης και από ειδικό τροχήλατο καροτσάκι μεταφοράς για την μεταφορά του μίγματος στον πάγκο μετά το πέρας της εργασίας. Διαστάσεις 63 πλάτος x 72 βάθος x 130 εκατοστά ύψος και βάρος 270 κιλά.
www.kourlampas.gr

ΝΕΟ ΣΝΑΚ ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
από την OLIVE BAKES

Τα OLIVE BAKES είναι η νέα πρόταση επηρεασμένη από το αγαπημένο κουλούρι Θεσσαλονίκης! Παραδοσιακή συνταγή με αγάπη και γεύση που διαφέρει! Το παραδοσιακό κουλούρι Θεσσαλονίκης υπήρξε ανέκαθεν για την Ελλάδα αγαπημένο σνακ μικρών και μεγάλων, καθόλη τη διάρκεια της ημέρας.
Έχοντας αυτό σαν οδηγό "παντρεύτηκαν" γευστικά με το ελαιόλαδο και διάφορα ελληνικά μυρωδικά (όπως ρίγανη, πάπρικα, κουρκουμά, ελιά, ντομάτα και διάφορες άλλες γεύσεις). Τα υλικά είναι αγνά, απλά, παραδοσιακά, υγιεινά.
www.olivebakes.com

LIVENDO
MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT !

Ζωντανά Προζύμια
από τη Lesaffre
Η οικογένεια που θα αγαπήσετε!

Crème de Levain

Το πρώτο υγρό ζωντανό προζύμι από σίκαλη & σιτάρι ιδανικό για παραδοσιακά προζυμένια ψωμιά.

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 ψωμιά και αρτοσκευάσματα με τις ευεργετικές ιδιότητες του φαγόπυρου.

Made by www.shape.com.gr

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

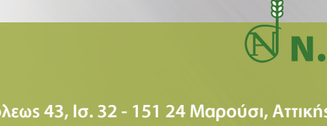
LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ
10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387
e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com
www.lesaffre.gr

Find Us On
YouTube

ΣΕΛΟΦΑΝ ΡΟΛΟ ΣΕ ΝΕΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΣΧΕΔΙΟ

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR

Από την εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR, διατίθεται για τον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη, το γνωστό σελοφάν-ρολό, σε νέο πασχαλινό σχέδιο, με το οποίο μπορείτε να συσκευάσετε τα πασχαλινά τσουρέκια σας σε σχήμα καραμέλας. Επίσης θα βρείτε σελοφάν σε κόλες και ρολά 50 μέτρων σε μια μεγάλη ποικιλία πασχαλινών, αλλά και βασικών σχεδίων.
www.pandecor.gr



MINI REX MULTI, KOENIG MASCHINEN

από την Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ

Η καινοτομία του κοπτοδιαιρετικού Mini Rex Multi χαρακτηρίζεται από μία ευρεία γκάμα βάρους, η οποία οφείλεται στη γρήγορη και χειροκίνητη αλλαγή των τυμπάνων βάρους. Επίσης, σημαντικό είναι ότι η εγκατάσταση, η λειτουργία και ο καθαρισμός γίνονται απλά και εύκολα. Η Mini Rex Multi μπορεί να χειριστεί αρτίδια από 8-330 g. Με την παραγγελία, ο αγοραστής - πελάτης λαμβάνει 2 μεγέθη τυμπάνου βάρους, δικής του επιλογής. Μπορεί να προστεθεί κατά παραγγελία επιπλέον μέγεθος τυμπάνου βάρους.
www.nargyropoulos.gr

SVEBA DAHLEN

S 400 ΦΟΥΡΝΑΚΙ 6, 8 ή 10 λαμαρινών
με περιστρεφόμενο καρότσι,
με θάλαμο ωρίμανσης, ηλεκτρικός ή αερίου

MULTI REX MULTI

SVEBA DAHLEN

ΤΑΜΠΑΝΩΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
1, 2, 3, 4, 5 ορόφων

BAKON FOOD EQUIPMENT

ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ
τύπου BD5

BAKON FOOD EQUIPMENT

ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ
τύπου BD9

BAKON FOOD EQUIPMENT

ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ
τύπου BD3

Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Μητροπόλεως 43, Ισ. 32 - 151 24 Μαρούσι, Αττικής, Τηλ.: 210 8027030 & Fax: 210 6146574, email:info@nargyropoulos.gr • www.nargyropoulos.gr

Γάστρα
ελληνικά | χειροποίητα | προϊόντα

Το απόλυτα χειροποίητο

Χειροποίητες Πίτες • Προϊόντα ζύμης • Πίτσες • Έτοιμα γεύματα

www.gastra-pita.gr

ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ LOGISTICS A.E.

Βιομηχανική Περιοχή Λαμίας Οδός No.5 • Λαμία
Τηλ: 22310 46613-4 • e-mail: gastra@giannitsislogitsics.gr
www.gastra-pita.gr

SELF-SERVICE ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Self-Service φρυγανιέρα, για κοπή τοστ ή ψωμιού από τον πελάτη, με την εγγύηση της CLIVANEXPORT, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.
Χαρακτηριστικά:
- Πολύ εύκολη και ασφαλής χρήση
- Αυτόματη λειτουργία μετά το κλείσιμο του καπακιού
- Αυτόματο άνοιγμα του καπακιού εξόδου, μετά την κοπή
- 5 επίπεδα κοπής, ανάλογα το προϊόν (σκληρό ή μαλακό)

www.clivanexport.gr

ΖΩΝΤΑΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ LIVENDO LVBD3000

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Το ζωντανό υγρό προζύμι LVBD3000 αναδεικνύει και ενισχύει τα αυθεντικά γευστικά χαρακτηριστικά και αρώματα στα παρασκευάσματα από γλυκά ζυμάρια μαγιάς, όπως τσουρέκια, κρουασάν, άρτους, κλπ. Διευκολύνει τη διαδικασία παραγωγής και προσφέρει σταθερό αποτέλεσμα. Σαν καινοτόμο προϊόν, συνεργάζεται ιδανικά με όλα τα έτοιμα μίγματα της αγοράς, προσφέροντας όλα τα πλεονεκτήματα του προζυμιού. Χρησιμοποιήστε το και το αποτέλεσμα θα είναι μοναδικό όπως κι εσείς!
www.lesaffre.gr

ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ 2018

από την ALFA

Αύξηση τζίρου, Αύξηση επενδύσεων, Αύξηση αριθμού εργαζομένων, Αύξηση εξαγωγών και Αύξηση προνομίων προς τους εργαζόμενους είναι τα 5 «Α» της alfa, που σφραγίζουν το 2018 ως μια ακόμη επιτυχημένη, δημιουργική και εποικοδομητική χρονιά. Συνεχίζοντας και το 2018 τη δυναμική της πορεία, η εταιρεία πέτυχε αύξηση 12,11% στον κύκλο εργασιών της, ο οποίος ανήλθε σε €31.741.627, έναντι των €28.312.286 του 2017. Αξίζει να σημειωθεί πως η εταιρεία ολοκλήρωσε, το Μάρτιο, επένδυση ύψους €3.000.000 σε μηχανολογικό εξοπλισμό, ενώ συνεχίζει την υλοποίηση επένδυσης €6.250.000, για επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων και νέο μηχανολογικό εξοπλισμό.
www.alfapastry.com

...γεια στα χέρια σας!

Η ACMON SYSTEMS ΣΤΗΝ ARTOZA

Η ACMON SYSTEMS, πρωτοπόρος εταιρεία κατασκευής ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης πρώτων υλών στο χώρο του Τροφίμου, συμμετείχε για ακόμη μια φορά στην έκθεση ARTOZA, στηρίζοντας το σύγχρονο επαγγελματία στο χώρο της Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Το μοντέρνο περίπτερο της Acmon Systems επισκέφτηκαν συνεργάτες εκτός Αθηνών καθώς και πελάτες που είχαν οι ίδιοι παρουσία στη συγκεκριμένη έκθεση. Συζητήθηκαν νέες προτάσεις ολοκληρωμένων βιομηχανικών λύσεων για τη βέλτιστη διαχείριση των Α' υλών, μέσω καινοτόμων εφαρμογών εργοστασιακού εξοπλισμού, ολοκληρωμένης αυτοματοποίησης και ιχνηλασιμότητας.
www.acmon.gr

{ freshbakery.gr

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

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"

SHAPE
SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://freshbakery.gr/

αρτοποιός
freshbakery.gr

ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΜΙΚΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ESMACH

από την ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Η ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ παρουσιάζει για πρώτη φορά στην Ελλάδα τα μοναδικά εντοιχιζόμενα επαγγελματικά ταχυζυμωτήρια ESMACH 30 και 45 κιλών ζύμης. Διαθέτουν δύο ταχύτητες, χωράνε κάτω από πάγκο και μετακινούνται πολύ εύκολα. Ιδανικό για μικρούς χώρους. Συνδυάζεται τέλεια με το EsmachLab4.
www.ydropsiktiki.gr

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ "ΦΩΛΙΤΣΕΣ" ΚΑΤΑΪΦΙΟΥ

από την ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ LOGISTICS ΑΕ - ΓΑΣΤΡΑ

Τα προϊόντα "Γάστρα" διακρίνονται για τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους, με χειροποίητο φύλλο, εξαιρετικά φρέσκα υλικά και χωρίς συντηρητικά, τα οποία υπερέχουν χάρη στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και την υπέροχη γεύση τους. Οι αλμυρές "φωλίτσες" κανταΐφιού με τυρί και κατίκι Δομοκού, λουκάνικο και κίτρινο τυρί, μπέικον και τυρί Φιλαδέλφεια, σε συνδυασμό με το χειροποίητο φύλλο της "Γάστρας", αποτελούν ένα νέο προϊόν και μια πρωτότυπη ιδέα για catering, εστιατόρια, αναψυκτήρια, πάρτι, κ.α., που κερδίζουν με την εντυπωσιακή τους εμφάνιση και την ασύγκριτη γεύση τους, από την πρώτη μπουκιά.
www.gastra-pita.gr

"CHOCAPISTIKA" CHOCO BITS

από την ΚΟΥΦΕΤΟΠΟΙΙΑ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΗ

Η ΚΟΥΦΕΤΟΠΟΙΙΑ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΗ παρουσιάζει στην αγορά ένα νέο καινοτόμο προϊόν σοκολάτας. Τα Choco Bits Hatziyiannakis είναι μπουκιές σοκολάτας με ολόκληρους ξηρούς καρπούς, πραγματικά φρούτα ή διπλή σοκολάτα και κυκλοφορούν σε 10 διαφορετικές γεύσεις και με stevia! Καβουρδισμένα ολόκληρα αμύγδαλα, πραγματικό κομμάτι πορτοκαλιού και ολόκληρη πραγματική φράουλα ή βύσσινο, βουτηγμένα σε σοκολάτα υγείας με 55% κακάο ή σοκολάτα γάλακτος. Επίσης, για τους αθεράπευτα chocoholics, μοναδικές μπουκιές διπλής σοκολάτας με ιδιαίτερες gourmet γεύσεις, όπως καραμέλα & αλάτι, μήλο & κανέλα ή τιραμισού! Σε μοντέρνα, πρακτική συσκευασία pouch των 100g.
www.hatziyiannakis.gr

ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε ΣΤΗ FOODEXPO

Μεγάλη επιτυχία σημείωσε η παρουσία της ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε. στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών, FoodExpo 2019. Η εταιρεία πραγματοποίησε πολλές σημαντικές συναντήσεις, ενώ πολλοί επαγγελματίες του χώρου δεν έχασαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν προϊόντα από την ευρεία γκάμα που διαθέτει η εταιρεία, με τη σειρά "Pitaki" να είναι αυτή που τελικώς διακρίθηκε ανάμεσα σε άλλα παραδοσιακά δημοφιλή προϊόντα της εταιρείας. Πιο συγκεκριμένα το νέο προϊόν της σειράς, "fraoulopitaki", το οποίο παρουσιάστηκε για πρώτη φορά, κέρδισε τις εντυπώσεις καθώς συγκέντρωσε μεγάλο ενδιαφέρον ιδιαίτερα από τις αγορές του εξωτερικού.
www.fedon.gr

Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

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

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

www.blendersky.gr

Η ΜΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
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

ZANAE
από το 1930
www.zanae.gr

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

PUBLI

artoza

ΡΕΚΟΡ ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ARTOZA 2019

Μετά από δύο χρόνια αναμονής, η ARTOZA επέστρεψε και συγκέντρωσε από τις 22-25 Φεβρουαρίου, όλο τον κόσμο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στο Metropolitan Expo, σε ένα πλούσιο από εμπορικές επαφές και συμφωνίες αλλά και παράλληλες επιμορφωτικές εκδηλώσεις, τετραήμερο.

Μπορεί οι προβλέψεις των μετεωρολόγων να ήταν μην ήταν ενθαρρυντικές, ωστόσο δεν ήταν αρκετές για να επηρεάσουν τους 40.000 επισκέπτες από 19.604 επιχειρήσεις του κλάδου, που τίμησαν την 16η ARTOZA. Βάσει των επίσημων στοιχείων, σημειώθηκε εντυπωσιακή άνοδος επαγγελματιών επισκεπτών, της τάξεως του 20% σε σχέση με τη διοργάνωση του 2017. Κάτι που αυτομάτως σημαίνει και αύξηση της δυναμικής της αγοράς και της αναζήτησης νέων εμπορικών συμφωνιών. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι το 52 % των επισκεπτών προήλθαν από την Αττική και το υπόλοιπο 48% από την επαρχία. Γεγονός που σχολιάστηκε θετικότατα από τους 270 εκθέτες οι οποίοι είδαν τα εντυπωσιακά τους περίπτερα να είναι συνεχώς γεμάτα από δυνητικούς συνεργάτες.

Από την άλλη πλευρά, οι επαγγελματίες του κλάδου που επισκέφτηκαν την ARTOZA 2019, προκειμένου να κάνουν την έρευνα αγοράς τους, προτού προχωρήσουν σε κάποιο νέο επιχειρηματικό deal, είχαν να επιλέξουν ανάμεσα σε μία τεράστια ποικιλία ποιοτικών εκθεμάτων και εκθετών. Αξίζει δε να τονισθεί ότι στο μεγάλο αυτό γεγονός τους κλάδου, κατέφθασαν επαγγελματίες από κάθε γωνιά της χώρας. Ιδιαίτερη αίγλη έδωσε και η παρουσία γνωστών κι έμπειρων σεφ από το εξωτερικό σε πολλά από τα περίπτερα των εκθετών, οι οποίοι μοιράστηκαν τις γνώσεις τους και σαγήνευσαν με τις τεχνικές τους.

Εντυπωσιακές κριτικές από τους επισκέπτες

Η γνώμη των επισκεπτών είναι πάντα σημαντική, τόσο ως προς τον τελικό απολογισμό όσο και ως προς τις μελλοντικές παροχές εκ μέρους της διοργανώτριας εταιρείας. Σε αυτό το πλαίσιο εφαρμόστηκε το καινοτόμο ψηφιακό σύστημα αυτόματης μέτρησης ικανοποίησης κοινού Private Review, στο οποίο ψήφισαν περισσότερα από 5.000 άτομα στα ειδικά μηχανήματα που είχαν τοποθετηθεί στις εξόδους των halls και στους χώρους των special events. Τα αποτελέσματα ήταν ουσιαστικά μία μεγάλη δικαίωση τόσο για την οργανωτική ομάδα της ARTOZA όσο και για τους εκθέτες αλλά και τους ομιλητές. Το εντυπωσιακό ποσοστό του 94% επιβράβευσε την έκθεση για το υψηλό οργανωτικό της επίπεδο και τους εκθέτες για το πλούσιο κι ευφάνταστο περιεχόμενο των περιπτέρων τους, δηλώνοντας ψηφιακά την ικανοποίηση τους. Ακόμα πιο υψηλές... πτήσεις σημείωσαν οι κριτικές του κοινού σχετικά με τις παράλληλες εκδηλώσεις στο Business Lab και στα Masterclasses, όπου οι θετικές ψήφοι ξεπέρασαν το 96%!

Όλη η αφρόκρεμα της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου συμμετείχε στην ARTOZA 2019

Η συμμετοχή 270 εταιρειών, των σημαντικότερων της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου, αποδεικνύει, για ακόμα μια φορά τη διαχρονική τους προσήλωση στην κορυφαία έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της χώρας. Μιας έκθεσης που γιγαντώθηκε χάρη στην άριστη συνεργασία οργανώτριας εταιρείας, συνδικαλιστικών φορέων και αγοράς, αποτελώντας έξοχο, μοναδικό παράδειγμα σύμπνοιας, μεταξύ ιδιωτικής πρωτοβουλίας και συνδικαλιστικών δομών.
Στη 16η ARTOZA συμμετείχαν κορυφαίες εταιρείες από κάθε κατηγορία που ενδιαφέρει άμεσα το σύγχρονο επαγγελματία -α' ύλες αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού, σφολιατοειδή, προϊόντα ζύμης και σοκολατοειδή, μηχανήματα παραγωγής αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού, επίπλωση – εξοπλισμός καταστημάτων, είδη συσκευασίας και διακοσμητικά.

Σημείο συνάντησης και για σημαντικούς φορείς του κλάδου

Την 16η ΑΡΤΟΖΑ επέλεξε η ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων) για να πραγματοποιήσει ημερίδα κατά την οποία αναλύθηκαν οι νέες τάσεις και οι σύγχρονες προκλήσεις του κλάδου. Παράλληλα, η Ετήσια Συγκέντρωση Προέδρων της ΟΑΕ και η Γενική Συνέλευση της ΟΕΖΕ διεξήχθησαν και πάλι στην ARTOZA, επισφραγίζοντας τους άρρηκτους και άριστους ιστορικούς δεσμούς των δύο Ομοσπονδιών με την έκθεση.

Πόλος έλξης οι παράλληλες εκδηλώσεις

Μεγάλη επιτυχία σημείωσαν για ακόμα μία χρονιά τα special events. Κολακευτικότατες κριτικές απέσπασαν μέσω του ψηφιακού συστήματος αξιολόγησης, ένας πολύ σημαντικός αριθμός επαγγελματιών του κλάδου, τα Masterclasses και οι ομιλίες στο Business Lab. Αμφότερα το ειδικά διαμορφωμένο stage αλλά και η αίθουσα των σεμιναρίων, ήταν καθημερινά από νωρίς το πρωί κατάμεστα, προσφέροντας στους εκατοντάδες επισκέπτες πολύτιμες συμβουλές, γνώσεις, τεχνικές και ιδέες αλλά και παρουσιάζοντας τις νέες τάσεις που επικρατούν παγκοσμίως.

Μύρισε Πάσχα...
ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ
...όπως παλιά

Παραδοσιακό
τσουρέκι
με μαχλέπι μαστίχα
και πορτοκάλι!

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

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

fresh pastry

fresh pastry

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΛΥΚΩΝ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ AROMITALIA

Δύο λαχταριστές, γλυκές δημιουργίες με τα εγγυημένα προϊόντα της Aromitalia.
Πρόκειται για ένα γευστικό Red Velvet Cream Cheese, σερβιρισμένο σε ποτηράκι,
και Σφαίρα "Bon Bon al Cocco" που θα σας ανταμείψει με τη γεύση του.

RED VELVET CREAM CHEESE ΠΟΤΗΡΑΚΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το Red Velvet Cake σύμφωνα με τη βασική συνταγή AKTINA. Αφού το ψήσουμε, περιμένουμε να κρυώσει και το τρίβουμε με το χέρι σε κομματάκια. Χτυπάμε το Pronto Sofice Dry στο μίξερ σε αναλογία 1kg Κρέμα γάλακτος + 200g Pronto Sofice. Μόλις σφίξει η κρέμα μας λίγο, προσθέτουμε την γεύση σε σκόνη Quark Mix, σε αναλογία 40g και χτυπάμε για άλλο ένα λεπτό, ώστε να μη σφίξει πολύ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Γεμίζουμε τα ποτηράκια μας με 1 στρώση κομματάκια Red Velvet, στη συνέχεια αφού γεμίσουμε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με την κρέμα μας γεμίζουμε τα ποτηράκια μέχρι τη μέση, επαναλαμβάνουμε μέχρι να δημιουργήσουμε τις επιθυμητές στρώσεις.
Τελειώνουμε στολίζοντας με κομματάκια Red Velvet & την διακόσμηση της αρεσκείας μας.

Θερμοκρασία συντήρησης: -20°C
Θερμοκρασία βιτρίνας/σερβιρίσματος: -10°C

ΥΛΙΚΑ

AktiCake Red Velvet

Pronto Sofice Dry Aromitalia – Μίγμα για Semifreddo

Γεύση παγωτού Aromitalia

Quark Mix
Κρέμα γάλακτος 35%

ΣΦΑΙΡΑ "BON BON AL COCCO"

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναδεύουμε στο μίξερ 1kg κρέμα γάλακτος με 200g Pronto Sofice Dry. Δεν αφήνουμε την κρέμα να σφίξει πολύ σαν σαντιγί, αλλά τη χτυπάμε περίπου 3 λεπτά ώστε να παραμείνει απαλή. Προσθέτουμε 150g Γεύση παγωτού Bon Bon al Cocco και αναδεύουμε για ακόμη 1 λεπτό. Φορμάρουμε τη χτυπημένη κρέμα στο καλούπι σιλικόνης, σε σχήμα σφαίρας και το τοποθετούμε στο shock freezer, ώστε να παγώσει.
Σε ένα μπωλ βάζουμε 500g Λευκό glasage AKTINA και το ζεσταίνουμε στους 35°C. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε 500g Variegato Bon Bon al Cocco και ανακατεύουμε το glasage και το variegato μαζί σε ένα μπωλ, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Βγάζουμε από το sock freezer το καλούπι σιλικόνης, ξεφορμάρουμε τις σφαίρες μας και τις τοποθετούμε σε σχάρα με ταψί για να τις επικαλύψουμε. Περιχύνουμε το μίγμα του glasage με το variegato, κουνάμε απαλά τη σχάρα ώστε να καλύψουμε σωστά τις σφαίρες και τοποθετούμε στο shock freezer για 5 λεπτά. Τελειώνουμε με την επιθυμητή διακόσμηση.

ΥΛΙΚΑ

Γεύση παγωτού Aromitalia
Bon Bon al Cocco

Variegato Aromitalia
Bon Bon al Cocco

Glasage λευκής σοκολάτας AKTINA (κατάψυξης)

Pronto Sofice Dry Aromitalia – Μίγμα για Semifreddo

Κρέμα γάλακτος 35%

Νέα προϊόντα Aromitalia!

yonasdesign

15354 ΓΕΥΣΗ GIANDUIELLA &
15355 ΡΙΠΛΑ PANE & GIANDUIELLA

Το κλασικό ιταλικό κολατσιό σε ένα παγωτό. Λαχταριστή γεύση της διάσημης ιταλικής πραλίνας σε συνδυασμό με μια πρωτότυπη ρίπλα φίνας τζιαντούγιας με τραγανά κομματάκια φρεσκοψημένου ψωμιού.

Δοσολογία γεύσης 110g/kg βάσης

AKTINA
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr **www.aktinafoods.com**

fresh pastry

ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ «MADE IN ITALY» ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Μηχανές παρασκευής παγωτού artigianale για εργαστήρια, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, gelaterie κ.ά.

ΣΕΙΡΑ HBF: ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΜΕ ΟΡΙΖΟΝΤΙΟ ΚΥΛΙΝΔΡΟ

Υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με οριζόντιο κύλινδρο, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μίγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού. Πάνελ αφής με 23 προεγκατεστημένα προγράμματα + 1 ελεύθερο πρόγραμμα που δημιουργείτε κάθε φορά. Απεριόριστα βήματα/φάσεις επεξεργάσιμα για το κάθε πρόγραμμα.

- Εξοπλισμένες με INVERTER
- Δυνατότητα ελέγχου του κομπρεσέρ κατά την εξαγωγή του προϊόντος, έτσι ώστε ο χρήστης να επιλέγει το overrun που επιθυμεί να έχει το παγωτό του!

- Κύλινδρος διαμέτρου Ø300mm
- Περιστροφή κοχλία με 142στροφές το λεπτό
- Μεγαλύτερη φυσική διόγκωση (εξαρτάται πάντα από το μίγμα/την βάση)
- Λιγότερος χρόνος παρασκευής του παγωτού

Ειδικό πρόγραμμα Dry Gelato, καθώς και προγράμματα για ελάχιστη-μέτρια-πλήρη ποσότητα κάδου.

ΜΟΝΤΕΛΑ:

- EXTRAGEL T 50/70 με παραγωγή έως 70Lt/ώρα
- EXTRAGEL T 70/100 με παραγωγή έως 100Lt/ώρα

TELME

ΣΕΙΡΑ ECOGEL T: ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΜΕ ΚΑΘΕΤΟ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΜΕ 2 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΜΟΤΕΡ

Υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες. Ο κάθετος κύλινδρος μας επιτρέπει να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια φρούτων, σοκολάτας, ξηρών καρπών κ.α. στον κάδο, κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού, για την παρασκευή ιδιαίτερων γεύσεων, όπως stracciatella-malaga-al bacio-παρφέ κ.λπ.

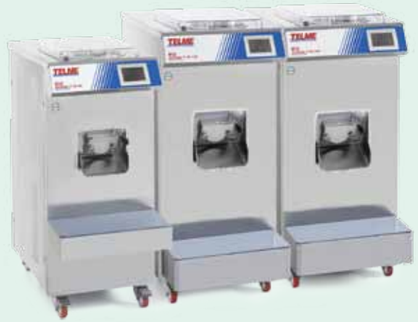
Εξοπλισμένες με 2 ανεξάρτητα μοτέρ.

- Εξοικονόμηση ενέργειας έως 40% χάρη στη δυνατότητα λειτουργίας και με 1 μοτέρ!

Πάνελ αφής με 28 προεγκατεστημένα προγράμματα + 1 ελεύθερο πρόγραμμα που δημιουργείτε κάθε φορά. Απεριόριστα βήματα/φάσεις επεξεργάσιμα για το κάθε πρόγραμμα.

- Εξοπλισμένες με INVERTER
- Δυνατότητα ελέγχου του κομπρεσέρ κατά την εξαγωγή του προϊόντος, έτσι ώστε ο χρήστης να επιλέγει το overrun που επιθυμεί να έχει το παγωτό του!
- Η μοναδική μηχανή στην αγορά που ανά πάσα στιγμή μπορείτε να ανοίξετε το προστατευτικό καπάκι να σταματήσει η λειτουργία & αμέσως μόλις κλείσετε το καπάκι να ξεκινήσει αυτόματα.
- Ομοιόμορφη ψύξη από το επάνω μέχρι το κάτω μέρος του κάδου.

Ειδικό πρόγραμμα Dry Gelato, καθώς και προγράμματα για ελάχιστη-μέτρια-πλήρη ποσότητα κάδου.



ΜΟΝΤΕΛΑ:

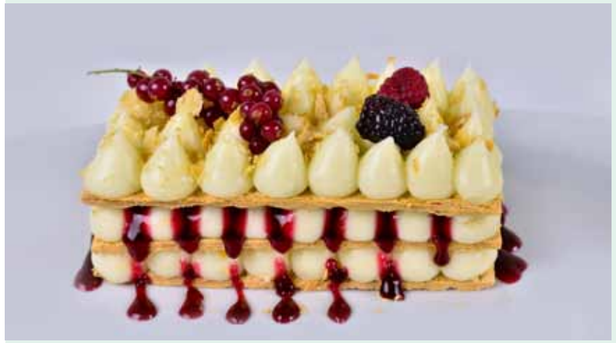
- ECOGEL T 30/90 με παραγωγή έως 90Lt/ώρα
- ECOGEL T 40/120 με παραγωγή έως 120Lt/ώρα
- ECOGEL T 50/160 με παραγωγή έως 160Lt/ώρα

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

fresh pastry

PRIMO POSTO
Η ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ!

Η εταιρεία FAMA Food Service εισάγει στην αγορά των μιγμάτων ζαχαροπλαστικής τη σειρά προϊόντων Primo Posto, η οποία αποτελείται από κέικ και μπισκότα με φρούτα και ξηρούς καρπούς, κρέμες τσηζκέικ, τιραμισού, μιλφέιγ, γαλακτομπούρεκο, σοκολάτα, μίγμα για σοκολατόπιτα, σουφλέ σοκολάτας, μπράουνις κ.α. Διαθέσιμα σε πολυτελή και πρακτική συσκευασία 2kg.



ΜΙΛΦΕΪΓ
ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Έχοντας ετοιμάσει σφολιάτα την ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή σε πάχος 3mm. Την τρυπάμε σε όλη της την επιφάνεια και ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 180-190°C, για περίπου 20-25' (αναλόγως τον φούρνο).
Χτυπάμε την Primo Milleuifeuille Cream με το νερό στο μίξερ, με σύρμα, στη γρήγορη ταχύτητα, για 3-4'.
Αφού κρυώσει η σφολιάτα την κόβουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής τοποθετούμε την κρέμα επάνω στο φύλλο σφολιάτας, δημιουργώντας μπαλίτσες. Στη συνέχεια, επικαλύπτουμε με Φαρτσιτούρα Φρούτα του δάσους fruigel και φρέσκα φρούτα. Ομοίως και στο επόμενο φύλλο, το οποίο τοποθετούμε πάνω στο αρχικό. Στο φινίρισμα μπορούμε να ρίξουμε τριμμένη σφολιάτα ή ένα ακόμα φύλλο με κρέμα μιλφέιγ και φρούτα του δάσους.

ΥΛΙΚΑ

1000γρ. Primo Milleuifeuille Cream (μίγμα για κρέμα μιλφέιγ)

2500γρ. νερό

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ
ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΔΙΠΛΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό στην αργή ταχύτητα για 1'. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα με μία μαρίζ και ξαναχτυπάμε τα υλικά στη μεσαία ταχύτητα για 4'.
Γεμίζουμε μια λαμαρίνα 30x40, αφού προηγουμένως την περάσουμε με βούτυρο και κακάο και ψήνουμε σε προθερμασμένο τελαρωτό φούρνο στους 200°C (πάνω).
Μόλις βγει από το φούρνο, τρυπάμε τη σοκολατόπιτα σε όλη της την επιφάνεια και σιροπιάζουμε με το σιρόπι (1000-1200γρ.) που ετοιμάσαμε, σε μέτρια θερμοκρασία. Αφού κρυώσει επικαλύπτουμε με Nocciola Vela Eurocao και κάνουμε από επάνω γραμμές με Vela Bianca Eurocao, αφού πρώτα τη μαλακώσουμε σε μπαιν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων (σε θερμοκρασία 35-40°C).

ΥΛΙΚΑ

Για το μίγμα:

1000γρ. Primo Chocolate Pie (Μίγμα για σοκολατόπιτα)

350γρ. ολόκληρα αυγά

300γρ. λάδι FAMA Choice

225γρ. νερό

Για το σιρόπι

500γρ. νερό

1000γρ. ζάχαρη

250γρ. γλυκόζη

Για την επικάλυψη

500-600γρ. Nocciola Vela Eurocao

200γρ. Vela Bianca Eurocao

PRIMO POSTO
Η πρώτη θέση στη γεύση

Primo Pomegranate Cake

ΜΕ ΧΥΜΟ ΡΟΔΙΟΥ
ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΒΙΤΑΜΙΝΗ C & ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

karotto

FAMA® food service

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. , 'Ανω 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/

PUBLI

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ο ΔΙΑΣΗΜΟΣ PASTRY ΣΕΦ NICOLA PIEROT ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ο διάσημος pastry σεφ Nicola Pierot δίνοντας μεγάλη έμφαση στην λεπτομέρεια και τη χρήση φρέσκων υλικών θα παρουσιάσει μια σειρά σύγχρονων γλυκών γευστικών απολαύσεων, σε ένα 3ήμερο σεμινάριο 18 ωρών, στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας.

Στις 14,15 και 16 Ιουνίου οι σπουδαστές της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας θα δουν ιδιαίτερες εναλλακτικές προτάσεις από γαλλικά επιδόρπια, γεύσεις προκλητικές για τον κάθε ουρανίσκο και πολλές συνταγές υψηλής ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Ο Nicolas Pierot γεννήθηκε στο Lens της Γαλλίας το 1991. Στην ηλικία των 14 ετών ξεκίνησε τις σπουδές του στη ζαχαροπλαστική, με ειδίκευση στη σοκολάτα. Εργάστηκε σε μεγάλα ζαχαροπλαστεία στο Παρίσι, όπως το Jean Paul Hevin Best Worker, το πολυτελές παλάτι, το George Hotel και το εστιατόριο 3 αστέρων "Hotel le Bristol restaurant Epicure". Έχει συμμετάσχει σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς όπου και κέρδισε διάφορους τίτλους όπως:

1. 2009: Συμμετοχή στο "Best Apprentice of France",
2. 2011: Γαλλικό πρωτάθλημα στο Artistic Raising Coins,
3. 2012: Πρώτο βραβείο στο Nord Pas de Calais Regional Selections of the 42nd Olympiad of the Trades,
4. 2012: Χρυσό Μετάλλιο στο French Champion of the 42nd National Final Olympics,
5. 2013: Ασημένιο μετάλλιο στο vice-world champion at the international finals of the 42nd worldskills leipzig 2013 Olympiads.

Επόμενος του στόχος είναι η νίκη του τίτλου του Meilleur Ouvrier de France.

Το 2016 μετά από πολλά ταξίδια και διεθνείς συνεργασίες, έφυγε από τη Γαλλία και πήγε στην Κίνα ως Επικεφαλής Παρουσιάσεων, Έρευνας και Ανάπτυξης για τη σχολή "Belle vie Ecole Gastronomique Francaise", την πρώτη σχολή γαστρονομικής κατάρτισης στην Κίνα. Όπου και είναι πλέον Αναπληρωτής Διευθυντής.

Μη χάσετε ένα σεμινάριο σύγχρονης Γαλλικής ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Ένα γευστικό ταξίδι στις πιο εξεζητημένες και εκλεπτυσμένες γεύσεις της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής.

Πρόγραμμα

Α΄όμνου 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 €

2ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας
Beesham Soogrim, Gerard Hardeman | 01/02/03 Απριλίου 2019 | 600 €

Νέες Τάσεις σε Τάρτες και Γλυκά Ταξιδίου
Ευγένιος Βαρδακαστάνης | 08/09/10 Απριλίου 2019 | 370 €

Προζυμένια 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, Κωνσταντίνος Κωστάκης | 03/04/05 Ιουνίου 2019 | 370 €

Σύγχρονη Γαλλική Ζαχαροπλαστική
Nicolas 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.

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ARTOZA 2019

Μία εκτενής και εποικοδομητική συζήτηση, μεταξύ του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και των Σωματείων-μελών της από όλη την Ελλάδα, πραγματοποιήθηκε στις 24 Φεβρουαρίου. Η συνεδρίαση έλαβε χώρα στο πλαίσιο της 16η Διεθνούς Έκθεσης Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής «ARTOZA» που φιλοξενήθηκε στο Metropolitan Expo, από τις 22 μέχρι τις 25 Φεβρουαρίου, με τους συμμετέχοντες να ανταλλάσσουν ιδέες και απόψεις.

Ο κ. Μούσιος ανακοίνωσε τη συμφωνία με την εταιρεία LESAFFRE για την υπογραφή συμβολαίου για χορηγία της ΟΑΕ με το ποσό των 15.000 ευρώ το χρόνο, ως μέσο εξεύρεσης πόρων για τις λειτουργικές, διαχειριστικές και επικοινωνιακές ανάγκες της.

Το παρόν στη συνεδρίαση έδωσε η πλειοψηφία των προέδρων των Σωματείων Αρτοποιών της Ελλάδας, με τα θέματα της ημερήσιας διάταξης να ποικίλλουν ανάμεσα στην ενημέρωση και τη λήψη αποφάσεων για τα καίρια ζητήματα του κλάδου, τις προτάσεις προς βελτίωσή του και τον οικονομικό υπολογισμό του προηγούμενου έτους.

Η συζήτηση ξεκίνησε με αναφορά στη Διαιτητική απόφαση του ΟΜΕΔ σχετικά με τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στα Αρτοποιία όλης της χώρας, με τον πρόεδρο της Ομοσπονδίας, κ. Μιχάλη Μούσιο, να επισημαίνει ότι το ζήτημα έληξε με τον καλύτερο τρόπο για τον κλάδο των αρτοποιών, ειδικότερα όσον αφορά στον περιορισμό της απόφασης σε τρία μόνο επαγγέλματα (διαβάστε αναλυτικά στα Νέα της Ομοσπονδίας).

Ο διάλογος στη συνέχεια επεκτάθηκε στο ζήτημα της απώλειας του τζίρου από το ψωμί, που φτάνει στο 10%, με παράλληλη αύξηση στην πώληση άλλων προϊόντων (και τα έξοδα που προκύπτουν από αυτά βέβαια), με την κ. Παλαβρατζή από το Σωματείο της Θεσσαλονίκης να κάνει σχετική τοποθέτηση. Στο σημείο αυτό, ο κ. Μούσιος τόνισε ότι ο Αναπληρωτής Υπουργός Ανάπτυξης, κύριος Πιτσιόρλας, δεσμεύθηκε κατά τη διάρκεια των εγκαινίων της έκθεσης, προκειμένου να υπάρξει μια συνάντηση με την Ομοσπονδία για την επίλυση των ζητημάτων του αθέμιτου ανταγωνισμού.

Στη συνέχεια, ο πρόεδρος του Σωματείου Καβάλας, κ. Δρόσος αναφέρθηκε στο ζήτημα της ανατίμησης του φρέσκου ψωμιού, ως μέσο διαχωρισμού των προϊόντων ενός παραδοσιακού αρτοποιείου με όσα πωλούνται σε super market και θερμές γωνιές. Ως απάντηση σε αυτό, τόσο ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, όσο και η αντιπρόεδρος, κ. Έλσα Κουκουμεριά, αναφέρθηκαν στην Ημερίδα που διοργανώθηκε στα τέλη Ιανουαρίου, σε συνεργασία με το περιοδικός ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, όπου αναδείχθηκε η ανάγκη μιας διαφορετικής, πιο σύγχρονης προσέγγισης για τη γενικότερη λειτουργία και παρουσία του αρτοποιείου στη σύγχρονη αγορά.

Το λόγο πήραν ο κ. Τηλιγάδης, πρόεδρος του Σωματείου Αιγίου και ο κ. Καπλάνης, μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου, με τον πρώτο να προτείνει τη συνεργασία με τεχνολόγους τροφίμων για την ανανέωση και ανάπτυξη του προϊόντος του αρτοποιείου και τον δεύτερο να σημειώνει το μείζον θέμα της υπερφορολόγησης, που πλήττει τον κλάδο. Από την πλευρά του ο κ. Ντούβας, πρόεδρος της Συντεχνίας Πατρών, τόνισε ότι πρέπει να υπάρχει μια κοινή γραμμή μεταξύ Ομοσπονδίας και Σωματείων, να πιστοποιηθεί η διαδικασία παραγωγής ψωμιού, να καλυφθεί η ανάγκη για νέα, διαφορετικά προϊόντα και τέλος το ψωμί του τοστ να επιστρέψει στους φούρνους.

Ακολούθησε η παρέμβαση του κ. Τσουκαλά, Προέδρου του Σωματείου Πειραιά, ο οποίος απένειμε τα εύσημα στην Ομοσπονδία για την ημερίδα που έγινε προ ημερών, ενώ έθεσε και το ζήτημα του επικουρικού ταμείου και την έλλειψη ενημέρωσης που υπάρχει σχετικά. Στην εξέλιξη της συνεδρίασης, ο κ. Τσούνης, από το Σωματείο Αγρινίου, τόνισε την ανάγκη καλύτερης επικοινωνίας μεταξύ της Ομοσπονδίας και των κατά τόπους Σωματείων με τους αρτοποιούς της κάθε γειτονιάς, προκειμένου να υπάρχει μια σύγκλιση στις πρακτικές που εφαρμόζονται και ανέδειξε το ρόλο του site της Ομοσπονδίας όσο και του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ –ΒΑΖ προς επίτευξη αυτού του στόχου. Τέλος, οι κ.κ. Χατζηευφραιμίδης και Γέρος, πρόεδροι των Σωματείων Κιλκίς και Λιβαδειάς αντίστοιχα, έφεραν στο προσκήνιο ζητήματα που αφορούν στα αρτοποιεία στην περιοχή τους.

Στο μεταξύ, είχε προηγηθεί η ομόφωνη έγκριση του ιδιωτικού συμφωνητικού για την έκδοση του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ και το κάλεσμα του προέδρου της Ομοσπονδίας προς τους προέδρους των Σωματείων για τη στήριξη και προώθησή του. Την ίδια στιγμή, ο κ. Μούσιος ανακοίνωσε την συμφωνία με την εταιρεία LESAFFRE για την υπογραφή συμβολαίου, με θέμα τη χορηγία της ΟΑΕ, με το ποσό των 15.000 το χρόνο, ως μέσο εξεύρεσης πόρων για τις λειτουργικές, διαχειριστικές και επικοινωνιακές ανάγκες της Ομοσπονδίας.

Η συνεδρίαση έκλεισε με την ομόφωνη έγκριση του οικονομικού απολογισμού της Ομοσπονδίας για το Β' εξάμηνο του 2018, μέσα σε ένα κλίμα αισιοδοξίας και ελπίδας για ένα καλύτερο χρόνο στον κλάδο της αρτοποιίας.

PUBLI

ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΑΡΟΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2019

Η ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ συμμετείχε για ακόμα μία χρονιά στην ΑΡΤΟΖΑ (22-25 Φεβρουαρίου, Metropolitan Expo) εγκαινιάζοντας δυναμικά την είσοδό της στον κλάδο της Αρτοποιίας με αρτοσκευάσματα, ψωμιά και σνακς που έκλεψαν τις εντυπώσεις. Το επιβλητικό περίπτερο της εταιρείας υποδέχτηκε εκατοντάδες επισκεπτών του κλάδου της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού για να μοιραστεί μαζί τους την τεχνογνωσία της και και τις νέες προτάσεις της.

Τα άρτια καταρτισμένα στελέχη πωλήσεων της ΑΚΤΙΝΑ ήταν εκεί για να ενημερώσουν τους επισκέπτες για την πληθώρα νέων προϊόντων ΑΚΤΙΝΑ καθώς και για τις νέες κατηγορίες προϊόντων της.

Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις εκπληκτικές δημιουργίες που είχε ετοιμάσει η έμπειρη τεχνική ομάδα της εταιρείας, επιδόρπια, κέικ, σοκολάτες όπως και μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων και σνακς.

Ο Gelatiere, Gabriele Scarponi, παρουσίασε εντυπωσιακές βιτρίνες παγωτού τόσο με τις παραδοσιακές γεύσεις παγωτών AROMITALIA όπως το κλασσικό Bon Bon, αλλά και πολλές νέες συναρπαστικές γεύσεις. Το bar της ΑΚΤΙΝΑ πρόσφερε δροσιστικά και πρωτότυπα cocktails, τα οποία είχε ετοιμάσει ο Barista Trainer, Emiliano Cipolloni, παρασκευασμένα με τις πούλπες και τα σιρόπια για cocktails MISTER MIX.

Κατά την διάρκεια της έκθεσης παρουσιάστηκαν τα νέα προϊόντα που ήλθαν να προστεθούν στη γκάμα των προϊόντων ΑΚΤΙΝΑ, όπως η Crème Brulee και η Κρέμα Τιραμισού στα επιδόρπια, οι νέες γεύσεις πραλινών Buena, Cappuccino, Φράουλα, Μπανάνα και Πραλίνα με λευκό πουράκι. Τη μεγάλη ποικιλία σοκολάτων συμπλήρωσαν τα Delight bake stable sticks και No32 Bake stable sticks 35cm. Στη σειρά των επικαλύψεων προστέθηκαν τα Ganache Σοκολάτας, Γάλακτος και λευκής σοκολάτας, ενώ στο gelato προστέθηκαν 20 εκπληκτικές νέες γεύσεις-προτάσεις μεταξύ των οποίων 4 μονοποικιλιακές σοκολάτες!

Το μεγάλο νέο της έκθεσης είναι η είσοδος της ΑΚΤΙΝΑ στο κομμάτι της ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ με αρτοσκευάσματα, ψωμιά & σνακς που έκλεψαν τις εντυπώσεις.

Η νέα αυτή κατηγορία σχεδιάστηκε με την υψηλή τεχνογνωσία του Τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης της ΑΚΤΙΝΑ, σε συνεργασία με την πολυετή εμπειρία του Τεχνικού Τμήματος και της Παραγωγής και πάντα με άριστης ποιότητας α ύλες για κορυφαίο και σταθερό αποτέλεσμα.

Η νέα σειρά προϊόντων AktiBakery περιλαμβάνει νέα Βελτιωτικά, νέα Μίγματα ψωμιών διαφορετικών τύπων και προζύμια.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το γάλα είναι η βιολογική έκκριση των μαστών των θηλαστικών, που προορίζεται για τη διατροφή των νεογνών τους. Ακριβής ορισμός γι' αυτό δεν υπάρχει, όπως δεν υπάρχει και ακριβής χημικός τύπος, αφού πρόκειται για βιολογική έκκριση, με αποτέλεσμα τις διακυμάνσεις σε ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά που το αποτελούν.

Η κατανάλωση γάλακτος μας προσφέρει πολλά απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την ανάπτυξη του οργανισμού

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες, όπως το είδος του ζώου (αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο κ.λπ.), την τροφή του (το γάλα το Μάιο είναι πιο νόστιμο λόγω του φρέσκου χόρτου), την ώρα που έγινε το άρμεγμα (το πρωινό άρμεγμα δίνει γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά) κλπ.

Κατηγορίες γάλακτος

Το γάλα ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του χωρίζεται σε τέσσερις κατηγορίες. Το ημιαποβουτυρωμένο γάλα περιέχει τα 2/3 των θερμίδων που περιέχει το πλήρες, ενώ το αποβουτυρωμένο μόνο τις μισές. Το γάλα περιέχει πολλά χρήσιμα συστατικά στα λιπαρά στοιχεία του, από τα οποία οι βιταμίνες Α και D είναι λιποδιαλυτές, οπότε τα ποσοστά τους μειώνονται αισθητά κατά την αποβουτύρωση. Το γάλα που παίρνουμε από το ζώο πρέπει να το επεξεργαστούμε πριν το πιούμε, αφού πολλές φορές περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς. Για να γίνει το γάλα ασφαλές για τη διατροφή μας, αφού ελεγχθούν αρκετοί φυσικοχημικοί και μικροβιολογικοί παράγοντες, εφαρμόζουμε κυρίως θερμική επεξεργασία, οπότε έχουμε 4 βασικούς τύπους.

Φρέσκο παστεριωμένο γάλα: Όλα τα γάλατα έχουν υποστεί παστερίωση και έχουν επεξεργαστεί σε θερμοκρασία 72,5 °C για 15 δευτερόλεπτα (ή ισοδύναμο αυτής). Το προϊόν της επεξεργασίας έχει τα μέγιστα ποσοστά σε διατροφική αξία με πολύ μικρή επίδραση στη γεύση, ενώ ταυτόχρονα αυξάνουμε τη διάρκεια ζωής του από 3 έως 7 ημέρες το μέγιστο, στο ψυγείο. Στο πόσιμο γάλα βλέπουμε τη σήμανση Ομογενοποιημένο, που είναι το γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία ώστε το λίπος του να διαχέεται σε όλη τη μάζα του και άρα να είναι περισσότερο εύπεπτο.

Υψηλή παστερίωση: Και εδώ έχουμε παστερίωση αλλά σε υψηλότερη θερμοκρασία που κυμαίνεται από 110°C έως 127°C για 2 δευτερολεπτα. Με την επεξεργασία αυτή έχουμε μια μείωση στη διατροφική αξία του γάλακτος αλλά παράγουμε προϊόν με διάρκεια ζωής μέχρι 30 ημέρες, πολύ σημαντικό για μια μερίδα καταναλωτών. Από τη στιγμή που θα ανοιχτεί, συντηρείται στο ψυγείο για 3 έως 4 ημέρες.

UHT (Ultra Hight Pasteurized – Υπέρ Υψηλή Παστερίωση): Εδώ έχουμε αποστείρωση σε Υπέρ Υψηλή Θερμοκρασία μεγαλύτερη από 135 °C για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Στην περίπτωση αυτή η διάρκεια ζωής του προϊόντος μπορεί να φτάσει τις 365 ημέρες, δηλαδή ένα έτος, αλλά δεν έχουμε τα καλύτερα γευστικά και διατροφικά χαρακτηριστικά.

Συμπυκνωμένο (εβαπορέ ή σακχαρούχο): Έχουμε α) το συμπυκνωμένο σακχαρούχο γάλα, που δεν είναι αποστειρωμένο και β) το εβαπορέ, που είναι αποστειρωμένο. Με τη συμπύκνωση επιτυγχάνουμε το τελικό προϊόν να είναι ελαφρύτερο, να αποθηκεύεται σε φθηνότερους περιέκτες και να μεταφέρεται με λιγότερα έξοδα, καθώς και άλλα οικονομικά οφέλη, αλλά έχει μειωμένη διατροφική αξία.

Επιπλέον, έχουμε και το γάλα σε σκόνη που το μερίδιο στην κατανάλωση είναι αμελητέο.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος

Η κατανάλωση γάλακτος μας προσφέρει πολλά απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την ανάπτυξη του οργανισμού. Ένα ποτήρι 200 ml μας δίνει το 1/3 της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης ασβεστίου. Περιέχει επίσης πρωτεΐνες (καζεΐνες, β-λακτογλοβουλίνη, α-λακτοαλβουμίνη κ.ά.), υδατάνθρακες (σάκχαρα – λακτόζη), βιταμίνες (Α, Β1, Β2, Β6, Β12, νιασίνη, παντοθενικό οξύ, φυλλικό οξύ, C, D, E, K), φώσφορο, ιώδιο, νάτριο, κάλιο, χλώριο, κιτρικό οξύ, μαγνήσιο, ψευδάργυρο, καθώς και αρκετά ιχνοστοιχεία. Πριν από πολλά χρόνια ανακαλύφθηκε ότι μπορεί να διαχωριστεί το γάλα από το λίπος του. Με το πέρασμα του χρόνου και την ανάπτυξη της επιστήμης σε θέματα ιατρικής, διατροφής και διαιτολογίας, αυτό έγινε επιβεβλημένο, αφού τα μισά από τα λιπαρά του γάλακτος ανήκουν στα κορεσμένα λιπαρά οξέα, που έχουν αρνητική επίδραση στην υγεία του σύγχρονου ανθρώπου. Σήμερα το αγελαδινό γάλα έχει την πιο ευρεία κατανάλωση.

Δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία ό,τι το καλής μικροβιακής ποιότητας γάλα παράγεται στο στάβλο, εφόσον φυσικά επικρατούν οι κατάλληλες συνθήκες από πλευράς καθαριότητας και υγιεινής, τόσο στο χώρο διαβίωσης των ζώων, όσο και στο χώρο της άμελξης. Εξίσου όμως σημαντικές, για να διατηρηθεί η καλή ποιότητά του γάλακτος, είναι η σωστή συντήρησή του αμέσως μετά την άμελξη, καθώς και η συλλογή και μεταφορά του σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος, εφόσον η επεξεργασία γίνεται εκτός της κτηνοτροφικής μονάδας. Όταν οι μονάδες επεξεργασίας είναι μικρές και η συλλογή γάλακτος περιορίζεται στα κοντινά αγροκτήματα, οι μικροοργανισμοί μπορούν να κρατηθούν υπό έλεγχο με ελάχιστη ή καθόλου ψύξη, καθώς οι αποστάσεις είναι μικρές και το γάλα συλλέγεται καθημερινά ή ακόμη και δύο φορές τη μέρα. Οι σύγχρονες τάσεις όμως, για τη δημιουργία ολοένα και μεγαλύτερων εργοστασίων και τη μεταφορά γάλακτος από απομακρυσμένα σημεία, την αύξηση της παραγωγής, τη βελτίωση των προϊόντων και τη μείωση του κόστους, επιβάλλουν την εφαρμογή μέτρων και πρακτικών που θα εξασφαλίζουν ότι το γάλα δεν θα υποβαθμίζεται ποιοτικά. Έτσι, και με την ευρεία πλέον χρήση των παγολεκανών, το γάλα παραλαμβάνεται από ειδικό ψυγείο-βυτιοφόρο όχημα κατευθείαν από το αγρόκτημα. Σε περιπτώσεις όμως, που η οδική πρόσβαση είναι δύσκολη ή οι ποσότητες γάλακτος είναι μικρές, η μεταφορά του γάλακτος με βυτίο εί-

Σημαντικές, για να διατηρηθεί η καλή ποιότητα του γάλακτος, είναι η σωστή συντήρησή του αμέσως μετά την άμελξη, καθώς και η συλλογή και μεταφορά του σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος, εφόσον η επεξεργασία γίνεται εκτός της κτηνοτροφικής μονάδας.

ναι γενικά ασύμφορη και προβληματική και είναι προτιμότερο να συγκεντρώνεται το γάλα πρώτα σε σημεία ή σε σταθμούς συλλογής και, στη συνέχεια, να μεταφέρεται από εκεί προς το εργοστάσιο γάλακτος.
Σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο όπως αυτό οριοθετείται από τους Καν. (ΕΚ) 853, 854 & 882/2004: οι έλεγχοι για τα κριτήρια του νωπού γάλακτος μπορεί να γίνονται όχι μόνο στο πλαίσιο του αυτοελέγχου αλλά και στο πλαίσιο ενός εθνικού ή περιφερειακού προγράμματος ελέγχου. Όσες βιομηχανίες διαθέτουν δικό τους αναγνωρισμένο εργαστήριο ή συνεργάζονται με αναγνωρισμένο ιδιωτικό εργαστήριο θεωρούνται αυτοελεγχόμενες. Εργαστήρια τα οποία είναι διαπιστευμένα από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) κατά ISO 17025:2005 σε αντίστοιχες μεθόδους ποιοτικού ελέγχου του νωπού γάλακτος, καταχωρούνται στον κατάλογο των αναγνωρισμένων εργαστηρίων αυτοελέγχου του φορέα.
Ο έλεγχος της ποιότητας του νωπού γάλακτος περιλαμβάνει:
• Έλεγχος της Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας.
- Έλεγχος της Χημικής Σύστασης:
- περιεκτικότητα σε Λίπος
- περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες
- περιεκτικότητα σε Λακτόζη
- περιεκτικότητα σε Στερεά Συστατικά Άνευ Λίπους
• Προσδιορισμός του Σημείου Πήξεως
• Έλεγχος Σωματικών Κυττάρων
• Ανίχνευση παρουσίας αντιμικροβιακών παραγόντων
• Ανίχνευση παρουσίας γίδινου γάλακτος στο πρόβειο
Είναι σημαντικό οι παραγωγοί παγωτού να προμηθεύονται γάλα από ελεγχόμενες βιομηχανίες που τηρούν τα μέτρα αυτοελέγχου, ώστε να υπάρχει σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Παραγωγή Γάλακτος και Παγωτό

Το νωπό γάλα από τη στιγμή που φτάνει στη βιομηχανία και έως ότου αποδοθεί στον καταναλωτή, ως ένα προϊόν έτοιμο προς πόση ή ως πρώτη ύλη παγωτού, υφίσταται τις εξής διεργασίες:
• Καθαρισμό, ο οποίος γίνεται με διήθηση ή με την τεχνική της διαύγασης. Κατά τη διαύγαση το γάλα καθαρίζεται με φυγοκέντρηση και επιπλέον επιτυγχάνεται απόσμηση και απομάκρυνση των σωματικών κυττάρων.
• Τυποποίηση, ώστε τα κύρια συστατικά του (κυρίως το λίπος) να καλύπτουν τις προδιαγραφές της χημικής σύστασης, όπως αυτή ορίζεται από τη νομοθεσία (π.χ. γάλα άπαχο ή μειωμένης λιποπεριεκτικότητας).
• Ομογενοποίηση, ώστε το πόσιμο γάλα να έχει ομοιογενή εμφάνιση χωρίς διαχωρισμό λίπους στην επιφάνεια.
• Θερμική επεξεργασία, ώστε το γάλα που θα αποδοθεί στους καταναλωτές να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους και αλλοιογόνους μικροοργανισμούς.
Το παστεριωμένο γάλα έχει περιορισμένη διάρκεια ζωής (self life), γι' αυτό είναι αναγκαία η ταχεία ψύξη του σε χαμηλές θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 6°C κατά τη διακίνησή του και μέχρι την κατανάλωσή του. Η διάρκεια ζωής του εξαρτάται κυρίως από την ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή τη μικροβιολογική (ολικό φορτίο και σωματικά κύτταρα) και τη χημική (κυρίως μέταλλα και ελεύθερα λιπαρά οξέα) ποιότητα του νωπού γάλακτος και από τον τρόπο επεξεργασίας της πρώτης ύλης (συλλογή, θερμική επεξεργασία, θερμοκρασία αποθήκευσης, έκθεση στο φως, είδος συσκευασίας, επιμολύνσεις μετά την παστερίωση από μέταλλα και μικροοργανισμούς, κ.ά.).
Το μίγμα που χρησιμοποιείται για τη παραγωγή παγωτού κατά βάση περιέχει πλήρες νωπό γάλα παστεριωμένο, στο οποίο προστίθεται κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λίπος 30 – 50 %, ή βούτυρο και σκόνη άπαχου γάλακτος. Είναι σημαντικό οι πρώτες ύλες να είναι φρέσκες και καλής ποιότητας. Ξινισμένο γάλα, κρέμα ή βούτυρο έχουν σαν αποτέλεσμα, μετά την ψύξη του παγωτού, τα φαινόμενα να φαίνονται εντονότερα στη γεύση. Αν προστεθεί κακάο, η ξινή γεύση εξαλείφεται μερικώς, όμως είναι μία πρακτική μη ασφαλής. Αν θέλουμε να συντηρήσουμε κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λίπος 50%, θα πρέπει πριν την είσοδο στο ψυγείο να προστεθεί 10% ζάχαρη (π.χ. σε 1 κιλό κρέμα, βάζουμε 100 γραμμάρια ζάχαρη).
Η γνώση και ο έλεγχος των ποιοτικών χαρακτηριστικών του γάλακτος, συνεπάγεται και ένα ποιοτικό παγωτό από τον επαγγελματία

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

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

Προζυμομηχανές ESMACH

Για τέλειο σταθερό 100% φυσικό προζύμι.
Ελεγχόμενο Ph για ένα τέλειο αποτέλεσμα.
Σταθερότητα, οικονομία και τέλεια απόδοση.
Μοντέλα για 5-10-20-50-100-200 λίτρα

Μίξερ 20lt επιτραπέζιο

Προζυμομηχανή 10lt

Ζυμώνουμε σε 3m² μόνο!

ΝΕΟ

Εντοιχιζόμενο ταχυζυμωτήριο

ESMACH

Εμείς βάζουμε την τεχνολογία εσείς το μεράκι

Αυτόματοι θάλαμοι ωρίμανσης ζύμης

Εύκολη λειτουργία με το "smart control"

με αυτόματο προγραμματισμό.
Διατήρηση ζύμης μέχρι 72 ώρες
Μοντέλα από 1 μέχρι 8 καρότσια

Ταχυζυμωτήρια ESMACH

από 30 κιλά ζύμης μέχρι 300 κιλά ζύμης.

ΔΙΑΘΕΤΟΥΜΕ ΠΛΗΡΗ ΓΚΑΜΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΩΝ

Μίξερ - Ζυγοκοπτικά - Μπαγκετομηχανές - Φούρνοι τελαρωτοί και περιστρεφόμενου καροτσιού

ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.
1ο Χλμ. Λεωφ. Μαρκοπούλου - Καλυβίων, 190 03 Μαρκόπουλο Μεσογαίας, Τηλ.: 22990 23333 • Fax: 22990 49394
e-mail: info@ydropsiktiki.gr • **https://ydropsiktiki.gr**

ΟΣΟΙ ΔΕΝ ΣΚΕΦΤΟΝΤΑΙ... ΣΥΣΚΕΠΤΟΝΤΑΙ

Οι συσκέψεις είναι σήμερα καθημερινότητα στη λειτουργία των οργανισμών και των επιχειρήσεων και έχουν ενσωματωθεί στην κουλτούρα της επιχειρηματικής δραστηριότητας, σε όλο το φάσμα λειτουργίας. Αν και αποτελούν σημαντικό κομμάτι του επιχειρησιακού γίγνεσθαι, η ανταπόδοσή τους παραμένει σε εξαιρετικά χαμηλά επίπεδα, γεγονός το οποίο ανησυχεί ιδιαίτερα τις Διοικήσεις των επιχειρήσεων.

Οι αριθμοί που απεικονίζουν τις συσκέψεις σε χαμένο χρόνο και χρήμα είναι συγκλονιστικοί. Στις ΗΠΑ μόνο, έχει εκτιμηθεί ότι περισσότερες από 11 εκατ. συσκέψεις διεξάγονται καθημερινά και το 70% των επαγγελματιών παρευρίσκονται σε τουλάχιστον 65 συσκέψεις κάθε μήνα.
Το 65% των συσκέψεων αυτών είναι χαμένος χρόνος γιατί όπως οι ίδιοι οι συμμετέχοντες παραδέχονται:
• το 90% αφαιρείται κατά τη διάρκεια της σύσκεψης,
• τουλάχιστον το 30% δεν εμφανίζεται καθόλου και το 65% χάνει μέρος της σύσκεψης,
• το 75% δηλώνει ότι έχει φέρει κατά καιρούς άλλη δουλειά μαζί του,
• και τέλος, το 39% λέει ότι το πήρε ο ύπνος κατά τη διάρκεια της σύσκεψης.

Τι σημαίνουν όμως όλα αυτά σε χαμένο χρόνο και χρήμα;

Εάν υποθέσουμε ότι η κάθε σύσκεψη διαρκεί κατά μέσο όρο 45 λεπτά, οι επαγγελματίες σπαταλούν περισσότερο από μία ολόκληρη εργάσιμη εβδομάδα κάθε μήνα σε μη παραγωγικές και ανούσιες συσκέψεις. Δηλαδή, το 25% του μισθολογικού κόστους μιας επιχείρησης πετιέται κυριολεκτικά στα σκουπίδια.

Η κατάσταση στην Ελλάδα

Δυστυχώς το βλέπουμε σχεδόν καθημερινά στις εταιρείες του ιδιωτικού τομέα αλλά ακόμη περισσότερο στο δημόσιο τομέα, όπου ένας μεγάλος αριθμός συμμετεχόντων συνωστίζεται σε μία αίθουσα για να συσκεφθούν και τελικά, μετά από κάποιες ώρες, συμφωνούν να ολοκληρώσουν τη σύσκεψη την επόμενη φορά που θα ξαναβρεθούν να ξανασυσκεφθούν.
Συσκέπτονται προφανώς, γιατί δεν θέλουν ή δεν μπορούν να σκεφτούν. Και ελπίζουν, είτε πως θα αντλήσουν λίγο φως από τη σκέψη των άλλων που συμμετέχουν στη σύσκεψη, είτε πως θα καταφέρουν να κρύψουν την αδυναμία τους να σκεφτούν, αφού ήδη σκέφτονται γι αυτούς οι υπόλοιποι. Δεν υστερεί βέβαια και ο ιδιωτικός τομέας σε συσκέψεις και meetings (όπως κατά κόρον ονομάζονται) που κοστίζουν χαμένες εργατοώρες, άσκοπες διακοπές στην εργασία, επιπρόσθετο και αχρείαστο βάρος στα χαμηλότερα ιεραρχικά σχήματα και δημιουργία γραφειοκρατίας, με αποτέλεσμα στο τέλος της ημέρας, το top management να επανασυσκέπτεται αναζητώντας τη χαμένη ανταγωνιστικότητα της εταιρείας.

Πόσο εύκολο είναι άραγε να αναζητήσει κανείς τη χρυσή τομή ανάμεσα στο σκέφτομαι και το συσκέπτομαι;

Ίσως οι θέσεις αυτές θεωρηθούν απόλυτες, ακόμη και ακραίες. Μετά από 35 σχεδόν συναπτά χρόνια στη διεθνή επιχειρηματική σκηνή, αυτή δυστυχώς είναι η θλιβερή πραγματικότητα.

Πόσο εύκολο είναι άραγε να αναζητήσει κανείς τη χρυσή τομή ανάμεσα στο σκέφτομαι και το συσκέπτομαι;

Πολύ εύκολο για 4+1 λόγους:
1. Γιατί φαίνεται απίθανο να μετέχει διαρκώς σε συσκέψεις κάποιος, που δεν σκέφτεται ποτέ.
2. Γιατί όταν συσκέπτεσαι, υποχρεωτικά σκέφτεσαι και μοιράζεσαι τις σκέψεις σου με άλλους.
3. Γιατί δείχνεις ανοχή απέναντι στην αντίθετη άποψη.
4. Γιατί κερδίζεις ή χάνεις σ' ένα κονταροκτύπημα ιδεών.
5. Γιατί όταν συσκέπτεσαι, δεν συσκέπτεσαι μόνο, συναποφασίζεις κιόλας και την ευθύνη επωμίζονται όλοι οι συσκεπτόμενοι.

Ποια είναι η εικόνα στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις;

Στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις όπως είναι τα αρτοποιεία, το "σκέφτομαι χωρίς να διαλέγομαι με κανέναν άλλο", αποτέλεσε για αρκετά χρόνια μια στρατηγική απομόνωσης και προσπάθειας αντιμετώπισης των εκάστοτε προβλημάτων. Και μέχρι κάποιο διάστημα, τα πράγματα πήγαιναν καλά.
Όταν όμως τα δεδομένα άλλαξαν και η οικονομική δυσπραγία άρχισε να δημιουργεί δυσεπίλυτες συνθήκες διαβίωσης, τότε οι περισσότεροι αναζήτησαν στηρίγματα αντιμετώπισης των προβλημάτων, αναζητώντας οάσεις συνεισφοράς προκειμένου να αμβλύνουν τη διαρκώς επιτεινόμενη πολυπλοκότητα των προβλημάτων τους. Έτσι οι συσκέψεις και οι συζητήσεις έγιναν κάτι περισσότερο από χρήσιμες. Όταν πρέπει να αντιμετωπίσεις τεράστια και επείγονται προβλήματα που στοιχειοθετούν βασικές και αναγκαίες παραμέτρους επιβίωσης, δεν μπορείς να αναλώνεσαι σε ατέρμονες συσκέψεις επί συσκέψεων και την ίδια ώρα το παιχνίδι να χάνεται και μαζί του κι όλος σου ο κόσμος.
Σκέφτομαι, Αποφασίζω & Υλοποιώ χωρίς χρονοτριβή, είναι το 3πτυχο της επιτυχίας. Ο αείμνηστος Κωνσταντίνος Καραμανλής συνήθιζε να λέει με μια δόση πικρής ειρωνείας: "Στην Ελλάδα συζητάμε πολύ για να μην αποφασίσουμε να κάνουμε τίποτε".
• Μήπως το ίδιο συμβαίνει και σήμερα στη δική σας οργάνωση;
• Μήπως δεν έχετε ακόμη καταλάβει πως "τα πολλά λόγια είναι φτώχια";
• Μήπως με τις ατέρμονες συσκέψεις και συζητήσεις, ακόμα και η ελπίδα που, όπως λέει ο λαός, πεθαίνει πάντα τελευταία, οσονούπω "πνέει τα λοίσθια";
Η DASO διαθέτει σημαντική εμπειρία και τεχνογνωσία πάνω στις θεμελιώδεις αρχές, διαδικασίες και εργαλεία που καθιστούν τις συσκέψεις σας περισσότερο παραγωγικές, σημαντικά αποδοτικότερες, που ενισχύουν την ανταγωνιστικότητά σας, αναδεικνύουν τα συγκριτικά σας πλεονεκτήματα και βελτιώνουν τους οικονομικούς σας δείκτες.

ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΔΑΣΟΠΟΥΛΟΣ
Chem & Proc Eng
Partner/Market Analyst

ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΚΑΡΛΑΤΟΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ο διευθυντής της ΕΠΑΣ Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι, κ. Βασίλης Σκαρλάτος, μιλά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ για τη Σχολή, το αντικείμενο σπουδών, τις δυνατότητες επαγγελματικής αποκατάστασης αλλά και τι συμβουλεύει τους μαθητές του.

Πείτε μας μερικά λόγια για τη σχολή και την ιστορία της.
Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι, λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, οι απόφοιτοι της σχολής μας ανήκουν στο επίπεδο 4. Ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία), που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας (on-the-job training).

Ποιο είναι το κύριο αντικείμενο σπουδών της ειδικότητας Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής στην Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ, στο Γαλάτσι και ποιες τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες μπορεί να αποκτήσει κάποιος;
Το κύριο αντικείμενο σπουδών στην Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι είναι η Τέχνη της Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής και διδάσκεται στους μαθητές πρακτικά και θεωρητικά. Οι μαθητές μας, αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή και Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.

Τι δυνατότητες επαγγελματικής αποκατάστασης έχει κάποιος όταν αποφοιτήσει από το τμήμα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής;
Ο/η απόφοιτος/η της ΕΠΑΣ ΟΑΕΔ Γαλατσίου, της ειδικότητας Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, μπορεί να εργασθεί:
α) ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δική του επιχείρηση για την παρασκευή και πώληση αρτοσκευασμάτων και ειδών ζαχαροπλαστικής,
β) ως ειδικευμένος τεχνίτης σε συνοικιακούς φούρνους και ζαχαροπλαστεία,
γ) σε μικρές επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας,
δ) σε επιχειρήσεις του ξενοδοχειακού και τουριστικού τομέα,
ε) στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου,
στ) σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου,
ζ) σε βιομηχανίες / βιοτεχνίες παρασκευής γλυκισμάτων, αρτοποιημάτων και επεξεργασίας γάλακτος, αλλά και παρασκευής πρώτων υλών.
Γενικά οι απόφοιτοι της σχολής μας έχουν προοπτικές άμεσης επαγγελματικής αποκατάστασης σε ένα ευρύ φάσμα επαγγελματικών δραστηριοτήτων σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Ποια η διαφορά της ΕΠΑΣ Μαθητείας του ΟΑΕΔ σε σχέση με ιδιωτικές σχολές Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής; Γιατί κάποιος να την προτιμήσει;
Για δύο κυρίως λόγους: Κατά πρώτον γιατί η στελέχωση σε εκπαιδευτικό προσωπικό της ΕΠΑ.Σ Μαθητείας του ΟΑΕΔ γίνεται μέσα από διαφανή και αξιοκρατικά κριτήρια. Η επιλογή των εκπαιδευτικών μας διενεργείται μέσω πινάκων μοριοδότησης σε συγκεκριμένα υπάρχοντα προσόντα, διασφαλίζοντας με αυτό τον τρόπο τη συνεργασία της σχολής μας με τους πιο καταξιωμένους, ικανούς και έμπειρους στο χώρο.
Δεύτερο: Γιατί το σύστημα Μαθητείας που εφαρμόζει ο ΟΑΕΔ προσφέρει για δύο έτη Πρακτική Άσκηση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας σε επιχειρήσεις σχετικές με το αντικείμενο σπουδών τους, έτσι ώστε οι μαθητές μας να αποκτήσουν κατάλληλη εργασιακή εμπειρία και να είναι έτοιμοι και ικανοί να εργαστούν, αμέσως μετά τη λήψη του πτυχίου τους.

"Είναι καθήκον μας να σταθούμε αλληλέγγυοι ώστε οι μαθητές να ολοκληρώσουν τις σπουδές τους, να δουλέψουν στο πλαίσιο της Πρακτικής τους Άσκησης και να «καρπωθούν» της επιδοματικής κοινωνικής πολιτικής που παρέχει ο Οργανισμός"

Έχετε δηλώσει σε παλαιότερη συνέντευξή σας ότι σας ενδιαφέρει και η ζωή των μαθητών σας εκτός, καθώς και ότι είσαστε πιο ανεκτικοί στη διαφορετικότητα. Πως ερμηνεύεται αυτό;
Οι μαθητές και οι μαθήτριές μας είναι παιδιά που οι αρνητικές επιπτώσεις της οικονομικής κρίσης έπληξαν περισσότερο αυτά και τις οικογένειές τους. Είναι καθήκον μας, ως δημόσιο σχολείο και μάλιστα σχολείο του ΟΑΕΔ, να σταθούμε αλληλέγγυοι ώστε να ολοκληρώσουν τις σπουδές τους, να δουλέψουν στο πλαίσιο της Πρακτικής τους Άσκησης, να «καρπωθούν» της επιδοματικής κοινωνικής πολιτικής που παρέχει ο Οργανισμός και να τα στηρίξουμε και μετά το πέρας των σπουδών τους.
Έχουμε παιδιά που στερούνται οικογένειας, είτε επειδή δεν τη γνώρισαν, είτε επειδή εγκαταλείφθηκαν. Έχουμε ηθικό χρέος απέναντι σε αυτά τα παιδιά να αμβλύνουμε τη δυστυχία που βιώνουν και να τα στηρίξουμε, όχι κρατώντας τα μόνο στο σχολείο, αλλά βοηθώντας τα παράλληλα κι έξω από αυτό. Υπάρχουν παιδιά που βίωσαν εκφοβισμό και κακοποίηση, παιδιά που γνώρισαν απόρριψη και περιθωριοποίηση. Υπάρχουν ακόμα παιδιά από διαφορετικά περιβάλλοντα και κουλτούρες, με τα οποία οφείλουμε να συνυπάρξουμε και να συνεργαστούμε προάγοντας την πολιτισμική ετερότητα. Αυτά λοιπόν τα παιδιά οφείλουμε να τα «αγκαλιάσουμε» και να τα εμψυχώσουμε.

Τι είναι αυτό που συμβουλεύετε πρωτίστως τους μαθητές σας;
Να κάνουν τα όνειρά τους στόχους και μετά να ξεκινήσουν το ταξίδι για την πραγματοποίησή τους. Σε μια κοινωνία που πρυτάνευσε η λογική της παραίτησης και του ωχαδερφισμού, να αντιπροτάξουν το πάθος τους για ζωή και να μην παραιτηθούν από την επίτευξη των στόχων τους. Προσπαθώ να τους προετοιμάσω για τις δυσκολίες και τις τυχόν αδικίες που θα συναντήσουν στη ζωή τους και ότι θα πρέπει να τις αντιμετωπίζουν με πολύ υπομονή και επιμονή, αλλά και χωρίς εκπτώσεις στις ηθικές τους αξίες.

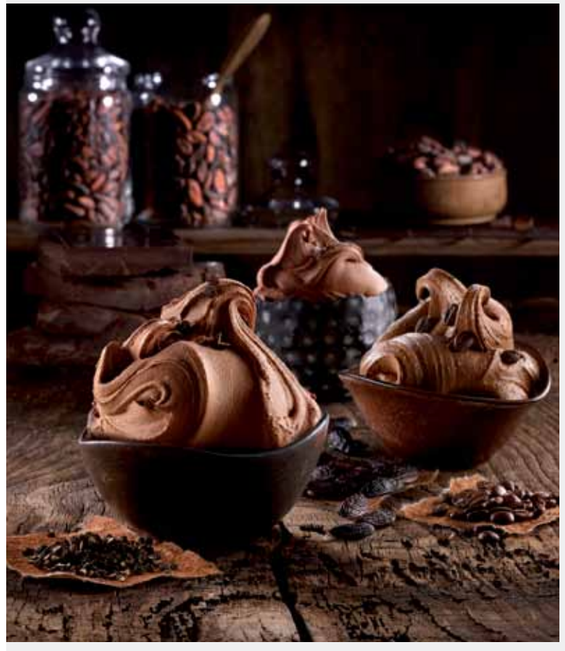
Ποιο θεωρείτε ότι είναι το βασικό κριτήριο με το οποίο επιλέγονται από την ΕΠΑΣ Μαθητείας εκείνοι που θέλουν να σπουδάσουν Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική;
Εκτός από τα προβλεπόμενα, από τον νόμο, κριτήρια είναι η διερεύνηση των κινήτρων επιλογής των υποψηφίων μαθητών για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική. Θεωρώ σημαντικό για να γίνουν σωστοί επαγγελματίες και ευτυχισμένοι άνθρωποι να έχουν πραγματική αγάπη για αυτό που θέλουν να σπουδάσουν και να ακολουθήσουν ως επάγγελμα στη ζωή τους. Είναι κοινά αποδεκτό ότι ένας άνθρωπος πετυχαίνει καλύτερα, αν ασχοληθεί με ό,τι αγαπά και επιδιώκει περισσότερο.

Διατηρείτε κάποια στοιχεία που αφορούν στην απορρόφηση των αποφοίτων από την αγορά;
Ναι! Τα τελευταία χρόνια γίνεται μια προσπάθεια συστηματικής καταγραφής της επαγγελματικής πορείας των αποφοίτων μας στην αγορά εργασίας. Έχουμε δημιουργήσει αρχείο με στοιχεία επικοινωνίας αποφοίτων και εργοδοτών, το οποίο φροντίζουμε να ενημερώνουμε και να αντλούμε στοιχεία της απορρόφησής τους από την αγορά. Αξίζει εδώ να αναφέρουμε ότι βάσει των στοιχείων που έχουμε συλλέξει τα συμπεράσματα είναι ιδιαιτέρως ενθαρρυντικά αφού τα ποσοστά εργασίας, ξεπερνούν κατά πολύ τον μέσο όρο νέων αντίστοιχων ηλικιών.

PUBLI

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ GIUSO

Η ιστορία της GIUSO ξεκινά έναν αιώνα πριν, το 1919, με την εξειδίκευση στις επαγγελματικές μαρμελάδες και τα φρούτα ζαχαροπλαστικής. Μέσα στη δεκαετία του '70 η GIUSO προχώρησε στην ανάπτυξη πρώτων υλών για παγωτό. Και μάλιστα με μια δική της επαναστατική καινοτομία!



Έως τότε τα φρουτένια παγωτά μπορούσαν να δημιουργηθούν μόνο με φρέσκα φρούτα, με τους εποχιακούς και άλλους περιορισμούς που αυτό συνεπάγεται.

Η GIUSO ήταν η πρώτη που έδωσε στους gelatieri τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν διατηρημένα φυσικά φρούτα στο παγωτό όλο το χρόνο! Τα αμέσως επόμενα χρόνια η γκάμα της εμπλουτίστηκε και περιέλαβε όλες τις πρώτες ύλες παγωτού, όπως βάσεις, γεύσεις, ρίπλες, επικαλύψεις κ.α. Με την αρχή της νέας χιλιετίας η GIUSO δεσμεύτηκε σε αυτό που ονόμασε ως "δρόμο της καθαρότητας", δηλαδή την αποκλειστική χρήση φυσικών υλών στα προϊόντα της, χωρίς συντηρητικά, τεχνητά αρώματα και χρώματα!

Μετά από έναν ολόκληρο αιώνα, το αρχικό όνειρο του ιδρυτή της κ. Guido Giuso για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής και παγωτού υψηλής αξίας, συνεχίζεται! Αυτή τη στιγμή η GIUSO παράγει με επιτυχία περισσότερα από 600 διαφορετικά προϊόντα και τα διανέμει σε 35 χώρες σε όλο τον κόσμο! Και βέβαια στην Ελλάδα, μέσω της **G&B EXPERTS, τηλ. 210.6043333.**

GELATO & BAKERY EXPERTS

Ο νέος συνεργάτης σας!

Μια νέα εταιρεία διανομής πρώτων υλών, η G&B EXPERTS ΑΕΒΕ, είναι γεγονός! Με τη δημιουργικότητα και την όρεξη του καινούργιου, αλλά με έμπειρα και γνώριμα στελέχη του κλάδου, η G&B έχει σκοπό να σας δώσει τη μεγάλη προσοχή και τη φιλική συνεργατική επαφή που δε θα βρείτε πουθενά αλλού!

Και βέβαια, τα έμπειρα στελέχη της, γνωρίζοντας καλά το σύγχρονο απαιτητικό περιβάλλον του χώρου, έθεσαν τον πήχη των υπηρεσιών της G&B EXPERTS από τη πρώτη στιγμή πολύ ψηλά! Όπως, άμεση εξυπηρέτηση και παράδοση των παραγγελιών την αμέσως επόμενη ημέρα, πανελλαδική κάλυψη και τεχνική υποστήριξη όλων των επαγγελματιών συνεργατών τους και μια γκάμα άριστων προϊόντων ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού που διαρκώς μεγαλώνει!

Ήδη, η πρώτη μεγάλη συνεργασία της G&B EXPERTS για επίσημη διανομή στην Ελλάδα ήταν με τη γνωστή ιταλική εταιρεία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και παγωτού GIUSO. Επικοινωνήστε σήμερα κιόλας με την G&B EXPERTS ΑΕΒΕ στο τηλ. 210.6043333 για να κανονίσετε μια συνάντηση με έναν εκπρόσωπο πωλήσεων!

Οι εγκαταστάσεις της νέας εταιρείας βρίσκονται στο Πικέρμι Αττικής, καλύπτουν συνολικά 1.100 τ.μ. και περιλαμβάνουν την αποθήκη 900 τ.μ., το τεχνικό κέντρο και τα γραφεία. Αυτή τη στιγμή μπορείτε να ενημερώνεστε για όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας μέσω της σελίδας "gnbexperts" στο

Facebook και πολύ σύντομα μέσω της ιστοσελίδας www.gnbexperts.gr.

Πριν λίγες ημέρες η G&B EXPERTS πραγματοποίησε την πρώτη της παρουσίαση - γευστική δοκιμή. Επί δύο ημέρες οι επισκέπτες gelatieri είχαν τη δυνατότητα να δουν και να δοκιμάσουν όλα τα νέα και κάποια ήδη καταξιωμένα παγωτά της ιταλικής GIUSO. Όπως το GUZKO TOTAL NOIR, το νέο μέλος της οικογένειας Cuzko που απαρτίζεται από έτοιμες σοκολάτες παγωτού, τη MASCOTTA PASTE, συνδυασμός γεύσεων Mascarpone και Riccota σε ρευστή μορφή, την AMOR DI FRUTTA, τη σειρά με όλες τις υπέροχες ρίπλες (variegato) φρούτων για παγωτό που διαθέτει η εταιρεία όπως Amarena, Κεράσι, Strudel, Καραμελωμένο Σύκο, Ροδάκινο με κρασί Brachetto, τις κλασσικές γεύσεις (pastes) για τις οποίες φημίζεται ιδιαίτερα η εταιρεία, όπως Φράουλα, Αμαρένα, Μπανάνα, Καραμέλα κ.α. και τέλος την κορυφαία βάση παγωτού της GIUSO, την COMPLET 100.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE
Αγ. Χριστοφόρου 15, Πικέρμι Αττικής
τηλ.: 210.6043333
email: info@gnbexperts.gr

ΟΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Το παγωτό είναι ένα παγωμένο επιδόρπιο με βάση το γάλα. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε θρεπτικά συστατικά και του ουδέτερου pH αποτελεί καλό υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροβίων. Τα στάδια της παστερίωσης και εν συνεχεία της κατάψυξης μειώνουν αυτόν τον κίνδυνο. Όμως, παρόλα αυτά, υπάρχουν μικροβιολογικοί κίνδυνοι που συνδέονται με το παγωτό. Το μικροβιακό φορτίο του παγωτού αντανακλά σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του, τους χειρισμούς κατά τη διάρκεια της παραγωγής, καθώς και την υγιεινή των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού.

Αρκετοί παράγοντες είναι σημαντικοί για την παραγωγή και διάθεση παγωτού, από την παραλαβή των πρώτων υλών, μέχρι την τοποθέτησή του στα σημεία πώλησης.

Η παραγωγή του παγωτού

Το παγωτό παρασκευάζεται από γάλα, κρέμα γάλακτος, λιπαρές ύλες (10-16%), στερεά γάλακτος εκτός λίπους (9-12%), σάκχαρα (9-12%), νερό (55-64%), γαλακτοματοποιητές και σταθεροποιητές (0,2-0,5%), φρούτα, ξηρούς καρπούς, σιρόπι, αρώματα, και άλλες πρώτες ύλες ανάλογα με το είδος. Διατίθεται είτε συσκευασμένο, είτε χύμα. Οι πρώτες ύλες, αναμιγνύονται και εν συνεχεία το μίγμα παστεριώνεται στους 70^{0}C για 10 – 30 λεπτά. Ακολουθεί η ομογενοποίηση στους 4,1 X 106 Pa (600psi) με 1,7 X 107 Pa (2500psi). Μετά η θερμοκρασία του μειώνεται στους 4^{0}C, όπου το παγωτό συσκευάζεται. Κατά το στάδιο της σκλήρυνσης καταψύχεται στους -30 με -40^{0}C, ενώ συντηρείται σε θερμοκρασία κάτω από τους -18^{0}C. Ακολουθούν τα στάδια της διανομής και της τοποθέτησης στα σημεία λιανικής πώλησης, όπου το παγωτό πρέπει να βρίσκεται συνεχώς κάτω από τους -18^{0}C.

Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που συνδέονται με το παγωτό

Οι σημαντικότεροι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που καταγράφονται στο παγωτό είναι οι Listeria monocytogenes, Salmonella spp. και Bacillus cereus. Listeria monocytogenes είναι ένα gram+, ανθεκτικό αναερόβιο βακτήριο που δεν παράγει σπόρια. Μπορεί να βρεθεί παντού, στο χώμα, το νερό, τον άνθρωπο και η παρουσία του μέσα στην εγκατάσταση είναι πιθανή. Θεωρείται σημαντικός κίνδυνος για το παγωτό διότι για τις ευπαθείς ομάδες πληθυσμού η λοίμωξη μπορεί να αποβεί μοιραία. Το βακτήριο αυτό καταστρέφεται με την παστερίωση. Salmonella spp. είναι gram-, ανθεκτικός αναερόβιος μικροοργανισμός, που δεν παράγει σπόρια. Η πιθανότητα να μολύνει ζωικά προϊόντα είναι μεγάλη και αντιμετωπίζεται κατά το στάδιο της παστερίωσης. Η σαλμονέλωση για κάποιους ανθρώπους μπορεί να αποβεί θανατηφόρα. Bacillus cereus είναι ένα ισχυρό αναερόβιο, gram+, βακτήριο που παράγει σπόρια. Ευρέως διαδεδομένο αλλά μέτριας επικινδυνότητας, βρίσκεται στο περιβάλλον, το νερό, τον άνθρωπο, με αποτέλεσμα η παρουσία του να είναι αναμενόμενη μέσα σε μια μονάδα παραγωγής. Τα βλαστικά κύτταρα θανατώνονται κατά την παστερίωση, όμως τα σπόρια επιβιώνουν με δυνατότητα να βλαστήσουν σε ευνοϊκές συνθήκες. Cl.Botulinum είναι βακτήριο που πολλαπλασιάζεται ταχύτατα και παράγει θερμοάντοχα σπόρια. Μπορεί να ανιχνευτεί στο γάλα. Η παστερίωση το αδρανοποιεί, ενώ η κατάψυξη εμποδίζει τη βλάστηση των σπορίων. Τα βακτήρια Staphylococcus aureus, Escherichia coli., Campylobacter jejuni, Shigella spp. και Yersinia enterocolitica που πιθανώς υπάρχουν αρχικά στο γάλα, αποτελούν κίνδυνο μέτριας επικινδυνότητας και θανατώνονται με την παστερίωση.

Πηγές επιμόλυνσης

Αρκετοί παράγοντες είναι σημαντικοί για την παραγωγή και διάθεση παγωτού υψηλής ποιότητας και συνδέονται με όλα τα στάδια της παραγωγής, από την παραλαβή των πρώτων υλών, μέχρι την τοποθέτησή του στα σημεία πώλησης.
Η ανεπαρκής παστερίωση (θερμοκρασία και χρόνος) αποτελεί το πρώτο και βασικότερο κρίσιμο σημείο ελέγχου, αφού σε αυτή βασίζεται η μείωση του αρχικού μικροβιακού φορτίου του γάλακτος και των υπολοίπων πρώτων υλών. Η θερμοκρασία παστερίωσης σκοτώνει τους παθογόνους μικροοργανισμούς, κυρίως τους gram- και gram+, που δεν παράγουν σπόρια.
Μετά την παστερίωση, κατά τα στάδια της ομογενοποίησης, της συσκευασίας και της σκλήρυνσης, θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή της επιμόλυνσης του παστεριωμένου μείγματος από βακτήρια και κυρίως τα παθογόνα. Τα παθογόνα βακτήρια, αν επιμολύνουν το προϊόν μετά την παστερίωση, μπορούν να επιβιώσουν στο παγωτό για πολλούς μήνες. Το βακτήριο Listeria monocytogenes παρουσιάζει την τάση να προσκολλάται στις επιφάνειες του εξοπλισμού παραγωγής

Η ποιότητα του παγωτού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το χειρισμό του προϊόντος και τις συνθήκες υγιεινής κατά τη διάρκεια της κατάψυξης και της αποθήκευσης

παγωτού με αποτέλεσμα να αυξάνεται η πιθανότητα να επιβιώσει μέσω της διαδικασίας παραγωγής και να επιμολύνει τις εγκαταστάσεις. Καταστρέφεται με την παστερίωση και εφόσον ανιχνευτεί στο τελικό προϊόν, θα πρέπει να έχει υπάρξει επιμόλυνση μετά το στάδιο της παστερίωσης. Αντέχει στους -18^{0}C. Έχει ανιχνευτεί σε παγωτό που διατηρείτο στους -18^{0}C, 5 μήνες μετά την παραγωγή του.

Καθυστέρηση κατάψυξης του μείγματος μετά την παστερίωση εγκυμονεί κίνδυνο ανάπτυξης μικροβιακού φορτίου.

Υπάρχουν κάποιες πρώτες ύλες που προστίθενται στο τελικό στάδιο, όπως φρούτα, ξηροί καρποί, σιρόπι, κ.ά. Το μικροβιακό φορτίο αυτών είναι κρίσιμο. Πηγή μικροβιακού κινδύνου μπορεί να είναι και το νερό που χρησιμοποιείται στην εγκατάσταση, είτε για την παραγωγή, είτε για τον καθαρισμό. Το νερό πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου και να είναι σύμφωνο με την Γ1(δ)/ΓΠ οικ.67322 (ΦΕΚ 3282/τ.Β' 19-09-17) σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

Ο καθαρισμός και η απολύμανση, η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής από το προσωπικό και η εκπαίδευση του προσωπικού αποτελούν σημαντικό παράγοντα. Αποτυχία συμμόρφωσης σε αυτές τις πρακτικές μπορεί να οδηγήσει σε υψηλά επίπεδα βακτηριδίων και πιθανά προβλήματα δημόσιας υγείας. Η καθαριότητα των μέσων μεταφοράς του έτοιμου παγωτού πριν τη συσκευασία είναι κρίσιμη. Έχουν καταγραφεί περιστατικά επιμόλυνσής του με το βακτήριο Salmonella spp. όταν παστεριωμένο μείγμα παγωτού μεταφέρθηκε με περιέκτη, ο οποίος είχε προηγουμένως χρησιμοποιηθεί για την μεταφορά μη παστεριωμένου υγρού αυγού, μολυσμένου με Salmonella enteritidis (Hennessy et al. 1996).

Η συντήρηση του παγωτού στη σωστή θερμοκρασία (κάτω από τους -18^{0}C), στα στάδια της αποθήκευσης και της διανομής, είναι κρίσιμη για τη μικροβιακή χλωρίδα, διότι υπάρχει κίνδυνος οι ψυχρότροποι μικροοργανισμοί που υπάρχουν στο παγωτό να ενεργοποιηθούν.

Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν άλλη μια πιθανή πηγή κινδύνου για το έτοιμο προϊόν. Η προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές, οι σωστοί χειρισμοί, η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, είναι τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή οποιασδήποτε επιμόλυνσης.

Κανονιστικό πλαίσιο

Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1441/2007: περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα αναφέρονται τα ανώτατα επιτρεπτά όρια για τα ακόλουθα:

- **Listeria monocytogenes:** Απουσία σε 25g. πριν το τρόφιμο αποδεσμευτεί από την παραγωγή και μέγιστο επιτρεπτό όριο 100cfu/g. κατά τη διάρκεια της διατήρησης του προϊόντος στην αγορά.
- **Salmonella spp.:** Απουσία σε 25g. κατά τη διάρκεια της διατήρησης του προϊόντος στην αγορά.
- **Enterobacteriaceae:** Μέγιστη τιμή στο τέλος της παραγωγικής διαδικασίας 100cfu/g, ειδάλλως θα πρέπει να γίνουν βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής.

Για την αποφυγή ανάπτυξης μικροβιολογικών κινδύνων

Η ποιότητα του παγωτού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το χειρισμό του προϊόντος και τις συνθήκες υγιεινής κατά τη διάρκεια της κατάψυξης και της αποθήκευσης. Η εφαρμογή των κανόνων του HACCP, μιας συστηματικής προσέγγισης για την αναγνώριση, την εκτίμηση και τον έλεγχο των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων, παρέχει έναν αποτελεσματικό τρόπο για τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων, εστιάζοντας στην αποτροπή των κινδύνων και στη βελτίωση των διαδικασιών. Η αποτελεσματικότητα ενός συστήματος ασφάλειας τροφίμων εξαρτάται από τη σωστή εφαρμογή των 7 αρχών του HACCP, σε συνδυασμό με την τήρηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, όπως η Ορθή Υγιεινή Πρακτική και Ορθή Βιομηχανική Πρακτική. Για έναν επιτυχή έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων, τα προαπαιτούμενα προγράμματα πρέπει να εφαρμοστούν σε συνδυασμό με το HACPP, στα πλαίσια ενός συστήματος ποιότητας των τροφίμων όπως το ISO9001.

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

ΤΣΟΥΡΕΚΙ
ΤΟ ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ ΤΩΝ ΕΟΡΤΩΝ

Το όνομα του τσουρεκιού προέρχεται από την ασιατική λέξη «corek» που σημαίνει ψωμί με ζύμη ανεβατή, με χρήση δηλαδή μαγιάς ή προζύμης. Οι Έλληνες το υιοθέτησαν την περίοδο της Τουρκοκρατίας και για να του δώσουν εορταστική χροιά του πρόσθεσαν ζάχαρη, λιπαρά, γάλα και μυρωδικά. Έτσι, σιγά-σιγά πέρασε στην παράδοση ως εθιμοτυπικό γλυκό ψωμί της ορθοδοξίας για την περίοδο των Χριστουγέννων και ιδιαίτερα του Πάσχα.

Για αυτό άλλωστε ονομάζεται και Λαμπροκουλούρα ή Λαμπρόψωμο, όταν την περίοδο της Λαμπρής οι νοικοκυρές το ετοίμαζαν μέσα στη μεγαλοβδομάδα και το πρόσφεραν στους οικείους μαζί με το κόκκινο αυγό, το οποίο στη συνέχεια ενσωματώθηκε στην πλεξούδα του πασχαλινού τσουρεκιού.

Το συναντάμε επίσης ως παραδοσιακό αρτοσκεύασμα και σε Καυκάσιες χώρες, όπως την Αρμενία και το Αζερμπαϊτζάν.

Στις μέρες μας πλέον το τσουρέκι έχει γίνει - πέρα από το κλασικό γιορτινό γλυκό - ένα καθημερινό προϊόν στη βιτρίνα των αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων, είτε σκέτο, είτε με γεμίσεις, γλάσα, σταφίδες, σοκολάτα, σιρόπι, κρέμες, πραλίνες κλπ. Αποτελεί δε κι ένα νόστιμο σνακ για το σχολείο, το γραφείο, την εκδρομή.

Τι είναι το τσουρέκι

Είναι ενδεχομένως το πιο γλυκό αρτοσκεύασμα (με χρήση μαγιάς) με ποσοστά ζάχαρης που ξεπερνάνε το 30%.

Αποτελείται από πολλά και «πλούσια» υλικά, όπως βούτυρο γάλακτος που μπορεί να είναι αγελαδινό (τ82% ή fermente 99,8%) ή μέρος του να είναι αιγοπρόβειο, γάλα, αυγά, ζάχαρη, μαγιά υψηλής ώσμωσης σε μεγάλο ποσοστό για να μπορέσει να κάνει ζύμωση σε τόσο «βαριά» ζύμη, αρωματικά (ξύσμα πορτοκαλιού, μαχλέπι, κακουλέ, μαστίχα, κανέλα, γλυκάνισο, βανίλια κ.ά.) και φυσικά αλεύρι.

Το αλεύρι πρέπει να είναι πολύ δυνατό, δηλαδή να έχει υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης (μεγαλύτερο από 15%) για να μπορέσει η ζύμη να μας δώσει ισχυρό και πλούσιο πλέγμα γλουτένης που θα συγκρατήσει όλα τα παραπάνω υλικά σε μία αφράτη δομή.

Χρήσιμες συμβουλές

• Επειδή το αλεύρι που απαιτείται είναι υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη (γλουτένη) θα πρέπει το ζύμωμα να είναι εντατικό ώστε να μπορέσει να γίνει σωστά η ανάπτυξή της. Μην μας φοβίζει η ανάπτυξη της θερμοκρασίας της ζύμης μέχρι και τους 37-38^{0}C, μιας και το θερμό περιβάλλον είναι απαραίτητο για τη μαγιά να μπορέσει να φουσκώσει τη ζύμη.

• Μία έξυπνη συμβουλή είναι η αντικατάσταση 10% του πολύ δυνατού αλεύρου της συνταγής μας με ένα πολύ μαλακό και αμυλούχο, όπως το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής. Αυτός ο συνδυασμός, ενός δηλαδή πολύ δυνατού αλεύρου με λίγο μαλακό αλεύρι, θα μας δώσει ακόμα πιο αφράτη δομή, χωρίς να χαλάσει τη διόγκωση.

• Η θερμοκρασία στο στόφα δεν πρέπει να υπερβεί τους 35^{0}C, διότι θα μας λειώσει το βούτυρο της ζύμης και θα χαλάσει η δομή του.

• Το γάλα πρέπει να είναι χλιαρό και τα αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

• Επειδή τα λιπαρά δεν βοηθούν στην ανάπτυξη της γλουτένης, καλό είναι το βούτυρο να μπαίνει προς το τέλος και λιωμένο, έτσι ώστε να έχει προλάβει να αναπτυχθεί καλά η γλουτένη.

• Η ζάχαρη είναι υγροσκοπική και μπαίνει στο τσουρέκι σε υψηλά ποσοστά, που μπορεί να φτάσουν μέχρι και 40% επί του αλεύρου. Για αυτό το λόγο ένα σημαντικό ποσοστό της ζάχαρης της συνταγής μας καλό είναι να μπαίνει προς το τέλος, μαζί ή εναλλάξ με το βούτυρο, αρκεί να της δοθεί ο απαραίτητος χρόνος ανάμιξης για να ενσωματωθεί στη ζύμη. Ένας έξυπνος τρόπος ενσωμάτωσης υψηλών ποσοστών ζάχαρης στη ζύμη είναι να την κάνουμε πρώτα σιρόπι και να την προσθέσουμε προς το τέλος τους ζυμώματος, αφού φυσικά το σιρόπι έχει κρυώσει πρώτα.

• Η μορφοποίηση στα φυτίλια της ζύμης πρέπει να γίνει σε δύο φάσεις και

Στις μέρες μας πλέον το τσουρέκι έχει γίνει, πέρα από το κλασικό γιορτινό γλυκό, ένα καθημερινό προϊόν στη βιτρίνα των αρτοποιείων-ζαχαροπλαστείων.

καλό είναι όσο παραμένουν στον πάγκο μας να είναι προστατευμένα από ρεύματα αέρα και να παραμένουν χλιαρά. Το πλάσιμο σε ανοξείδωτο πάγκο-ψυγείο, που η επιφάνειά του είναι κρύα, δεν ενδείκνυται για αυτό το λόγο.

• Η επάλειψη με αυγό της επιφάνειας του τσουρεκιού πριν το ψήσιμο πρέπει να γίνεται με προσοχή να μην μας «κάτσει» η ζύμη. Για αυτό μπορεί κανείς να τα αυγώσει στο ενδιάμεσο του χρόνου ωρίμανσης.

• Το ψήσιμο πρέπει να γίνει με πολλή προσοχή, επειδή το μεγάλο ποσοστό ζάχαρης καθυστερεί τη ζελατινοποίηση του αλεύρου και σε συνδυασμό με τη μεγάλη παρουσία λιπαρών κινδυνεύει να μας καταρρεύσει τη δομή. Για αυτό καλό είναι να ξεκινάμε το ψήσιμο σε μέτρια θερμοκρασία (π.χ. 180^{0}C σε φούρνο με αέρα) και αμέσως μετά το φούρνισμα να τη ρίχνουμε στους 150-160^{0}C. Έτσι θα υπάρχει αφενός η απαραίτητη θερμοκρασία για να «τινάξει» το τσουρέκι κατά τα πρώτα λεπτά στο φούρνο και αφετέρου να έχει το χρόνο να ψηθεί ομοιόμορφα και αργά στο εσωτερικό του, ώστε να μην πάρει πρόωρα χρώμα εξωτερικά και εσωτερικά να είναι άψητο.

• Όταν ψήνουμε σε τελαρωτό φούρνο, οι παραπάνω θερμοκρασίες μπορεί να είναι 10-15^{0}C υψηλότερες, αλλά θα πρέπει να αποφύγουμε τις κλασικές λαμαρίνες ψωμιού που μπορεί να μας κάψουν από κάτω το τσουρέκι. Καλό είναι να χρησιμοποιήσουμε αλουμινένιες λαμαρίνες.

• Στο ξεφούρνισμα πρέπει επίσης να είμαστε προσεκτικοί, γιατί ένα αρτοσκεύασμα αφράτο και μαλακό όπως το τσουρέκι είναι αρκετά ευαίσθητο όσο είναι ακόμα ζεστό και κινδυνεύουμε να χάσει όγκο, να μας «κάτσει» αν δεν το χειριστούμε με προσοχή.

• Το κόκκινο βρασμένο αυγό καλό είναι να μπαίνει μετά το ψήσιμο και πριν κρυώσει το τσουρέκι, ώστε να μπορέσει να ενσωματωθεί σωστά ανάμεσα στις πλέξεις.

Παραλλαγές στη μορφοποίηση

Υπάρχουν πολλές επιλογές στα βάρη και στους τρόπους πλεξίματος. Από το πιο απλό που είναι ένα στριφτό φυτίλι ή ένας σαλίγκαρος, μέχρι τις πιο πολύπλοκες πλεξούδες με 6 ή και περισσότερα φυτίλια.

Τα πιο συνήθη πλεξίματα που συναντάει κανείς είναι με δύο φυτίλια (ξεκινώντας σε σχήμα σταυρού, που είναι και η πλέον κατάλληλη όταν θέλουμε να κάνουμε γεμιστά τσουρέκια) ή με τα τρία φυτίλια (η λεγόμενη γαλλική πλεξούδα).

Συνταγή για Τσουρέκι

Πέρα από τα επιμέρους υλικά και μυρωδικά που μπορεί να χρησιμοποιήσει κανείς για να φτιάξει τσουρέκι, υπάρχουν αμέτρητες συνταγές και τρόποι παρασκευής.

Επίσης, διατίθενται πλέον στην επαγγελματική αγορά πλήθος μιγμάτων για τη γρήγορη και με λιγότερα ρίσκα αποτυχίας παρασκευή τσουρεκιών.

Εδώ παραθέτουμε μια από τις πολλές συνταγές για την παρασκευή τσουρεκιού:

Υλικά

10 κιλά αλεύρι Τσουρεκιού
750 γρ νωπή μαγιά (χρυσή)
2.500 γρ χλιαρό Γάλα.
50 αυγά (περίπου 3 κιλά)
3.200 γρ ζάχαρη
50 γρ ξύσμα πορτοκαλιών
1.500 γρ βούτυρο λιωμένο
50 γρ αλάτι
10 γρ βανίλια
50 γρ γλυκάνισο
50 γρ μαχλέπι κοπανισμένο
20 γρ μαστίχα κοπανισμένη
Κρόκοι αυγών διαλυμένοι σε λίγο νερό
Αμύγδαλο φιλέ

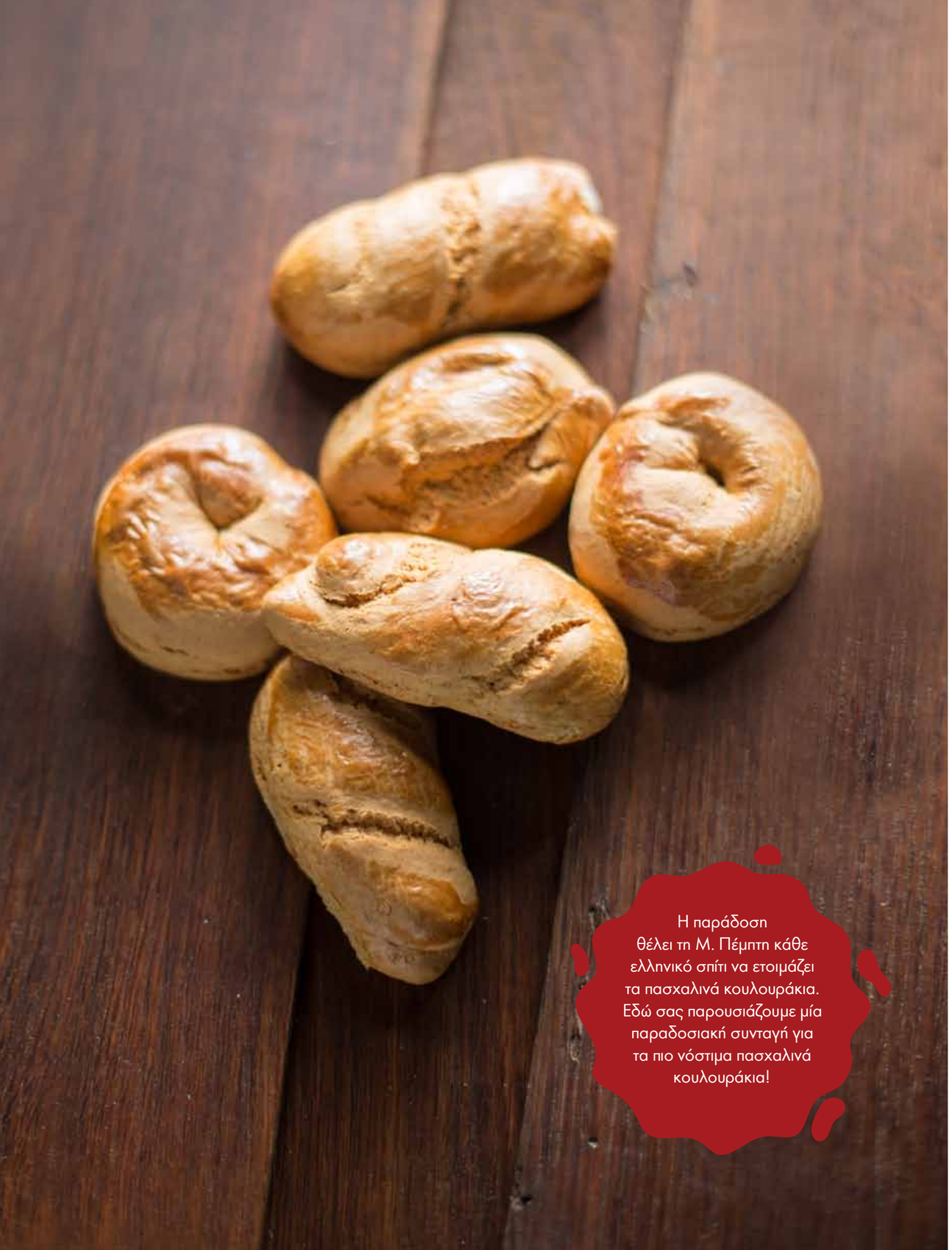
Εκτέλεση

Αρχικά φτιάχνουμε την προζύμη: διαλύουμε τη μαγιά μέσα στο χλιαρό γάλα μαζί με το αλάτι, 500 γρ από τη ζάχαρη και προσθέτουμε περίπου 3.500 γρ. από το αλεύρι. Αφήνουμε την προζύμη να «πιάσει» (για ταχύτερη διαδικασία τη βάζουμε στη στόφα για 30′ στους 35^{0}C). Στη συνέχεια βάζουμε στο μίξερ το υπόλοιπο αλεύρι, την προζύμη (η οποία έχει κάνει τρύπες στην επιφάνειά της) τα αυγά και τα αλεσμένα μυρωδικά.

Ζυμώνουμε για 4′ στην πρώτη ταχύτητα και 10-12′ στη δεύτερη. Λίγα λεπτά πριν το τέλος του ζυμώματος, εφόσον έχει αναπτυχθεί καλά η γλουτένη, προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο και την υπόλοιπη ζάχαρη. Αφήνουμε σκεπασμένο το ζυμάρι να φουσκώσει για 1 ώρα. Το ζυμώνουμε λίγο με τα χέρια και το αφήνουμε άλλα 30 λεπτά. Κόβουμε και πλάθουμε τα τσουρέκια και τα βάζουμε στη στόφα για 40-50′ στους 30^{0}C.

Τέλος αλείφουμε με πολλή προσοχή την επιφάνεια των τσουρεκιών με διάλυμα από κρόκους αυγού, λίγο νερό και λίγη ζάχαρη και ψήνουμε στους 160^{0}C για 50 λεπτά.

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



Η παράδοση
θέλει τη Μ. Πέμπτη κάθε
ελληνικό σπίτι να ετοιμάζει
τα πασχαλινά κουλουράκια.
Εδώ σας παρουσιάζουμε μία
παραδοσιακή συνταγή για
τα πιο νόστιμα πασχαλινά
κουλουράκια!

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ

Μιχάλης Πάνος
Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής
250 γρ. βούτυρο 82%
380 γρ. ζάχαρη
5 αυγά
8 γρ. βανίλια
150 γρ. γάλα νωπό
½ κουτ. γλυκού baking powder
10 γρ. αμμωνία
10 γρ. σόδα
ξύσμα από ½ πορτοκάλι
2 αυγά για το άλειμμα των κουλουριών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το Baking Powder.
Χτυπάμε στο μίξερ, με το φτερό, το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια, έως ότου αφρατέψουν καλά (ασπρίσουν και φουσκώσουν).
Βάζουμε το μίξερ στην 1η ταχύτητα και προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, έως ότου τα απορροφήσει καλά το μίγμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε σε αυτό το γάλα με την αμμωνία και τη σόδα διαλυμένα σε μορφή κορδονιού. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού.
Στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το Baking Powder και ζυμώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι η ζύμη μας να γίνει μαλακή και εύπλαστη.
Πλάθουμε σε σχήμα της αρεσκείας μας (κοτσίδα, βαρκάκι, στρογγυλό) και αλείφουμε με αυγό.
Αφήνουμε τα κουλούρια μας με το αυγό να στεγνώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 30 λεπτά).
Ψήνουμε στους 180°C για 25 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον φούρνο.

ΠΑΣΧΑΛΟΠΙΤΑ

ΜΕ RED VELVET CAKE & ΠΡΑΛΙΝΑ ΨΗΝΟΜΕΝΗ

από τον Κοσμά Αρσένη
Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης / Ακτίνα ΑΕ

ΠΡΟΤΑΣΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑΡΤΑ ΒΑΣΗΣ
1kg αλεύρι ζαχαροπλαστικής
300 γρ. μαργαρίνη
(σε θερμοκρασία δωματίου)
300 γρ. ζάχαρη άχνη
5 τεμ. αυγά
15 γρ. Baking Powder
20 γρ. μαχλέπι
5 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ:
Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Στην συνέχεια τοποθετούμε την ζύμη σε στρογγυλό ή τετράγωνο ταψάκι σε πάχος 0,5cm.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ RED VELVET
1kg μίγμα για Red Velvet
220 γρ. Νερό
300 γρ. ηλιέλαιο
ή άοσμο σπορέλαιο
350 γρ. αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ RED VELVET:
Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Red Velvet Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

ΓΕΜΙΣΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:

Πραλίνα Ψηνόμενη (όσο απαιτείται)
Κόκκινο Κεράσι σε ζελέ (όσο απαιτείται)

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:

Στην τάρτα που ετοιμάσαμε προσθέτουμε την Ψηνόμενη πραλίνα σε πάχος 1cm και τέλος κλείνουμε με τη ζύμη του Red Velvet σε πάχος 0,5cm, διακοσμώντας με κόκκινο κεράσι σε ζελέ ή crumble red velvet. Ψήνουμε στους 160-170°C για ~40min.

ΙΔΑΝΙΚΟ
ΓΙΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΣΕ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ
ΤΡΑΠΕΖΙ

Ψωμί

ΣΙΚΑΛΕΩΣ
ΒΑΡΥ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ
με ολόκληρο κάστανο

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. αλεύρι
Σίκαλης Ολικής άλεσης
300 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
150 γρ. κάστανα βρασμένα
25 γρ. αλάτι
20 γρ. εκχύλισμα βύνης
750 γρ. νερό
5 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά, αναπιάνουμε προζύμι με τα 200 γρ. από το αλεύρι της σίκαλης, τα 150 γρ. από το νερό της συνταγής μας, και καλλιέργεια προζυμιού (μάνα), τουλάχιστον 12 ώρες πριν ξεκινήσουμε το ζύμωμα όλης της συνταγής.
Στη συνέχεια, προσθέτουμε όλα τα υλικά, εκτός από τα κάστανα, και ζυμώνουμε για 5' στην αργή ταχύτητα και για 8' στη γρήγορη, μέχρι να έχουμε μια ζύμη ομοιογενή και συνεκτική. Τέλος, ενσωματώνουμε και τα κάστανα στο ζυμάρι με το χέρι και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε μια μπασίνα για δυο περίπου ώρες. Στη συνέχεια μορφοποιούμε σε καρβελάκια και τοποθετούμε σε ξύλινες φόρμες. Σοφάρουμε για μισή ώρα, ξεφορμάρουμε προσεκτικά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 50', κάνοντας αρκετούς ατμούς.

Ψωμάκια

ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ

ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΧΑΡΟΥΠΟΜΕΛΟ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Εναλλακτική πρόταση
σε πολύσπορο,
με ιδιαίτερη γεύση
και αρώματα
του χαρουπιού

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. αλεύρι κίτρινο Τ.Μ.
300 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
300 γρ. χαρουπάλευρο
50 γρ. σησάμι
50 γρ. λιναρόσπορο
50 γρ. μαυροσήσαμο
20 γρ. χαρουπόμελο
670 γρ. νερό
25 γρ. αλάτι
20 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 4' στην πρώτη ταχύτητα, και για αλλά 6' στη δεύτερη. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20', κόβουμε στο επιθυμητό βάρος και πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε. Σοφάρουμε για 35', και ψήνουμε με ατμούς σε προθερμασμένο φούρνο για 35-49'. Μπορούμε αν θέλουμε να διακοσμήσουμε το ψωμάκι μας με τους σπόρους της συνταγής μας.

Ψωμί

ΤΡΙΩΝ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΦΑΓΟΠΥΡΟΥ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Ο συνδυασμός καλαμποκιού με φαγόπυρο δημιουργεί ένα ψωμί με ήπια, αλλά πολύ ιδιαίτερη γεύση, πρόταση για εορταστικό τραπέζι και όχι μόνο

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. αλεύρι καλαμποκιού
150 γρ. αλεύρι φαγόπυρου
700 γρ. αλεύρι 70%
15 γρ. εκχύλισμα βύνης
20 γρ. αλάτι
4 γρ. μαγιά
720 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αναπιάνουμε προζύμι με το αλεύρι του φαγόπυρου και 150 γρ. από το νερό της συνταγής μας, από την προηγούμενη ημέρα. Στη συνέχεια ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 10' στην πρώτη ταχύτητα, και για άλλα 5' στη δεύτερη.
Ξεκουράζουμε για δυο ώρες, κόβουμε στο επιθυμητό βάρος και πλάθουμε ελαφρά σε καρβέλια. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για ακόμη μια ώρα και ψήνουμε.

αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Με αυτή την παρουσίαση θα σας ταξιδέψουμε στην πραγματική γεύση του χωριάτικου προζυμένιου ψωμιού, με ένα μοναδικό ψωμί από τα Δερβενοχώρια.

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΑ ΔΕΡΒΕΝΟΧΩΡΙΑ

Το ψωμί αυτό μπορείτε να το προετοιμάσετε και με κάποιο έτοιμο ενεργό υγρό προζύμι σε ποσοστό συνήθως 2 έως 5%. Η μέθοδος που σας υποδεικνύουμε δίνει πολύ καλά αρώματα και χαρακτήρα στο ψωμί σας. Επιλέγουμε ένα καλό σκληρό στάρι με γεύση και άρωμα. Αλεύρι Μ. κίτρινο χωριάτικο από ελληνικά σιτηρά 100%.

Υλικά για το προζύμι

10.000 γρ. αλεύρι από σκληρό στάρι
9 λίτρα νερό
50 γρ. σταφιδίνη
5 γρ. φρέσκια μαγιά
ή προζύμι 2 κιλά εφόσον υπάρχει
Σύνολο προζύμης 19 κιλά

Εκτέλεση για το προζύμι

- Ζυμώνουμε για 10 λεπτά σε αργή ταχύτητα και τοποθετούμε σε λεκάνη για 12 έως 16 ώρες σε θερμοκρασία 18 με 25°C.
- Ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι πολύ σημαντικός για την όλη διαδικασία της ωρίμανσης.
- Την επόμενη μέρα προσθέτουμε στο προζύμι μας άλλα 10 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο.

Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε 12 αργό και 5 γρήγορα. Θα έχουμε ένα πολύ μαλακό ζυμάρι. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 25°C.
- Ανάπαυση 60 λεπτά με 90 λεπτά. Τεμαχισμός 1 κιλό έως 1500 γρ.
- Πλάθουμε σε καρβέλι ή φρατζόλα. Πασπαλίζουμε με αλεύρι Μ. κίτρινο.
- Τοποθετούμε σε πανιά ή καλαθάκια μπαμπού. Αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος σκεπασμένα για 60 έως 90 λεπτά.
- Καλό είναι στο τελικό ζύμωμα να αποφύγουμε τη χρήση μαγιάς, ειδικά το καλοκαίρι και να αφήσουμε το ζυμάρι να φουσκώσει αργά, έτσι ώστε να δώσει άρωμα και γεύση με φυσικό τρόπο.
- Είναι σημαντικό να μη γίνει χρήση της στόφας στην όλη διαδικασία. Σε περίπτωση που πρέπει να χρησιμοποιήσουμε για να ακουμπήσουμε τα ψωμιά θα πρέπει να είναι σβηστή. Μπορούμε απλά να σκεπάζουμε τα ψωμιά με πανί ή πλαστικό σκέπασμα για να γίνουν.
- Όταν το ψωμί μας είναι έτοιμο προθερμαίνουμε τον κλίβανο στους 230°C και φουρνίζουμε με χρήση ελάχιστων ατμών. Αν μπορείτε φουρνίστε τουμπαριστά στο φτυάρι ένα-ένα με προσοχή και όχι στο τελάρο.
- Μετά από 20 λεπτά ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 210°C και ψήνουμε για άλλα περίπου 40 λεπτά. Αν χρειαστεί ανοίγουμε τους ατμοσύρτες 10 λεπτά στο τέλος.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

10 κιλά προζύμι
10 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο
250 γρ. αλάτι
6 λίτρα νερό στους 15°C.

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΜΑΪΟΣ

11-13

BIO FESTIVAL {Εκθεση για τα βιολογικά τρόφιμα και το eco living}
www.forumsa.gr/ektheseis/bio-festival

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

14-15

CAKE SENSATION
{Εμπορική έκθεση για κέικ και τούρτες, Γερμανία}
www.cake-sensation.de/en/welcome

21-24

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

28-30

ATHENS COFFEE FESTIVAL
{Φεστιβάλ για τον καφέ και την κουλτούρα του, Αθήνα}
www.athenscoffeefestival.gr/

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

10-13

BAKE & CHOCOLATE FESTIVAL
{Εκθεση ζαχαροπλαστικής, Σουηδία}
www.chokladfestivalen.se

12-14

FOODTECH
{Εκθεση για τη βιομηχανία των τροφίμων, Αθήνα}
www.foodtech.gr

18-22

HOST {Εμπορική έκθεση για την εστίαση, Ιταλία}
www.host.fieramilano.it/en

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

6-10

BULPEK EXHIBITION {Διεθνής έκθεση για την αρτοποιία & ζαχαροπλαστική, Βουλγαρία}
www.food-exhibitions.bg/index.php/en/bulpek

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

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.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

Fresh Bakery ON LINE

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- *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

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αμ. Γ. Γραμματέας: Δημήτρης Κόγιας
Οργ. Γραμματέας: Βασίλειος Ζιάκας
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Θεόδωρος Σίνδρος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Βακάλογλου
Νικόλαος Μάζης
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ
Αλεξούδης Πολυχρόνης
Χρήστος Κούτσικος
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Δημήτριος Θανασούλης
Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγιας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σαχινίδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Μέλος: Στέλλα Αθανασίου
Μέλος: Γεώργιος Τσουκαλάς

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
T: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr
Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Φίλιππος Τσούνης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος:
Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ
Πρόεδρος:
Σωτήριος Καπώνης
Έδρα: Πεντάλοφο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Αθανάσιος Διολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος:
Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ
Πρόεδρος:
Ηλίας Σταυρόπουλος
Έδρα: Αμαλιάδα

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Παντερλής
Έδρα: Κόρθι Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος:
Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Γκαβανίδης
Έδρα: Γιαννιτσά

ΓΡΕΒΕΝΩΝ
Πρόεδρος:
Λεωνίδας Τεντόγλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος:
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος:
Εμμανουήλ Βολανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ηγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ
Πρόεδρος:
Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Θεόδωρος Σίνδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος:
Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος:
Μικές Σουλούνιας
Έδρα: Κάλυμνος,

ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος:
Πετρινιώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος:
Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα1

ΚΕΡΚΥΡΑΣ
Πρόεδρος:
Αλέξανδρος Σουπιώνης
Έδρα: Κέρκυρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ & ΙΘΑΚΗΣ
Πρόεδρος:
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος:
Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος:
Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
Πρόεδρος:
Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος:
Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΞΟΥ
Πρόεδρος:
Μιχάλης Βερνίκος
Έδρα: Γλυνάδα Νάξου

ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ
Πρόεδρος:
Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος:
Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος:
Αθανάσιος Ντούβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος:
Αθανάσιος Κομψελίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΡΕΒΕΖΗΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Σκαμνέλος
Έδρα: Πρέβεζα

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ
Πρόεδρος:
Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΠΥΡΓΟΥ
Πρόεδρος:
Χαράλαμπος Κυριακόπουλος
Έδρα: Πύργος

ΡΕΘΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος:
Χαράλαμπος Σαμψών
Έδρα: Ρέθυμνο

ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Δαλθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΑΜΟΥ
Πρόεδρος:
Φώτιος Σφάντος
Έδρα: Νέο Καρλόβασι

ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΣΥΡΟΥ & ΤΗΝΟΥ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Βαμβακούρης
Έδρα: Ερμούπολη Σύρου

ΤΕΩΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ
Πρόεδρος:
Σαχινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος:
Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Παλαβρατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
Πρόεδρος:
Χριστόπουλος Σαββάνης
Έδρα: Σκριπερό

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος:
Γρηγόριος Τσιτούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος:
Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος:
Αλέκος Αρβανιτάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

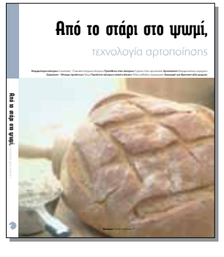
ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος:
Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτη

Από το στάρι στο ψωμί

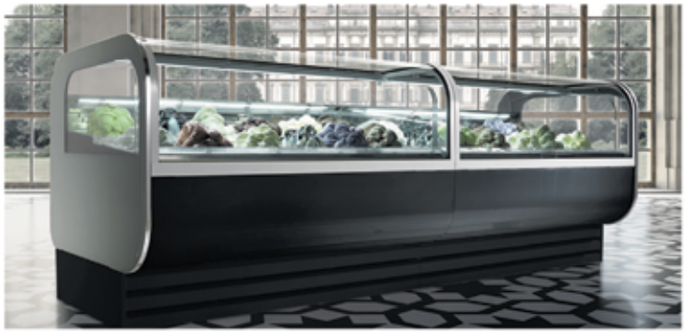
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

- **Τεχνολογία αρτοποίησης**
- **Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά**
- **Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες**
- **Συνταγές αρτοποιίας**
- **Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου**



http://eshop.freshbakery.gr

SHAPE
SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR
https://freshbakery.gr/



Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.
Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2019
56
ΧΡΟΝΙΑ

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ
Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρι / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr