ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2019 / Τεύχος 109

fresh pastry

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Drakoulakis

SHOP FITTINGS

Κορυφαία Ποιότητα
Υψηλή Αισθητική

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ | Λεωνίδου 102 | Αθήνα | 10435 | T: +30 210 3463133 | E: info@drakoulakis.gr | www.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

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
12
86
72
61

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ Αγοράς: Προετοιμασία για τις γιορτές
26 Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ
32 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
92 Γεύσεις από Ελλάδα: Σιμιγδαλένιο ψωμί με κρασί

ΘΕΜΑΤΑ

10 Αφιέρωμα: Προετοιμασία για τις γιορτές
30 Συνεδρίαση της ΟΑΕ στην Κόρινθο
50 Συνέντευξη από τη Managing Director της Europain, Marie-Odile Fondeur

ΤΕΧΝΙΚΑ

68 Γλιστρήματα, σκοντάματα, παραπατήματα & πτώσεις
72 Cranberries: Το χρώμα στα αρτοσκευάσματα
76 Αναγραφή χώρας καταγωγής τροφίμων-Τι ισχύει
80 Βυνοποιημένη ζύμη, το φυσικό βελτιωτικό των ψωμιών

FRESH PASTRY

62 The high-tech magicpot από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ
64 Κόκκινα μελομακάρονα από την ΑΚΤΙΝΑ
66 Βασιλόπιτες από τη FAMA Food Service

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

84 Παραδοσιακό Ιταλικό Πανετόνε με σταγόνες σοκολάτας
86 Αγιορείτικο Χριστόψωμο
88 Προζύμι Βασιλικού
90 Κορμός Σοκολάτας

{ freshbakery.gr

LANCE

KOMPLET

Για αυθεντικό ιταλικό Panettone!

Panettone

- Πλούσια βουτυρένια γεύση, μαστιχωτή υφή, δυνατό άρωμα
- Εξαιρετικά αφράτο, με σταθερά εντυπωσιακή εμφάνιση
- Ανοιχτή ινώδης δομή και άψογη κυψέλωση
- Ευκολία στην παραγωγή, σταθερότητα στο ψήσιμο
- Για ιδανικό αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε τις ειδικές φόρμες για Panettone

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Μπορεί τα μαγαζιά με εποχιακά είδη αλλά και άλλες επιχειρήσεις να στολίζουν από νωρίς με λαμπάκια, αγιοβασίληδες και άλλα γιορτινά, αλλά η πραγματική έλευση των εορτών γίνεται αντιληπτή από... τις μυρωδιές! Όταν τα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία αρχίζουν να φουρνίζουν βασιλόπιτες, μελομακάρονα, κουραμπιέδες και όλα εκείνα που κοσμούν κάθε ελληνικό σπίτι και τραπέζι, τότε ναι! Οι γιορτές είναι στο κατώφλι!
Οι επαγγελματίες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής έχουν ξεκινήσει από νωρίς την προετοιμασία για τις γιορτές, για να είναι έτοιμοι να προσφέρουν στους πελάτες τους όλα εκείνα που θα αναζητήσουν! Έτσι και εσείς! Όλα όσα θα χρειαστείτε, από πρώτες ύλες μέχρι ιδέες για απολαυστικές δημιουργίες, θα τα βρείτε στο τεύχος 109. Προτάσεις για πρώτες ύλες, μίγματα, άλευρα, βάσεις για βασιλόπιτες, έτοιμες δημιουργίες. Επίσης θα βρείτε ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, τα οποία θα αποδειχτούν χρήσιμα για την επιχείρησή σας.
Μέσα από τις σελίδες του τεύχους μπορείτε να διαβάσετε και τα νέα της αγοράς και να ενημερωθείτε διεξοδικά για τις τάσεις του κλάδου της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
Ακόμη θα ενημερωθείτε για όλα τα νέα και τις δράσεις των σωματείων και των συντεχνιών της ΟΑΕ, ανά την Ελλάδα καθώς και για όλα όσα ειπώθηκαν κατά τη διάρκεια της συνέλευσης του ΔΣ της ΟΑΕ, στην Κόρινθο.
Όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό, μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα τεχνικά άρθρα που αφορούν στην αναγραφή της χώρας καταγωγής των τροφίμων, στους κινδύνους που ελλοχεύουν μέσα σε μια επιχείρηση αλλά και στις ευεργετικές επιδράσεις των cranberries στην υγεία.
Ενδιαφέρον παρουσιάζει η συνέντευξη που έδωσε αποκλειστικά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ, η Marie-Odile Fondeur, Managing Director της Europain, τόσο για την έκθεση, όσο και για τις τάσεις που θα επικρατήσουν, τις πολυποίκιλες και εντυπωσιακές παράλληλες δράσεις που θα λάβουν χώρα και πολλά άλλα.
Τέλος, μεταξύ άλλων, μπορείτε να βρείτε γευστικές συνταγές για ψωμί με προζύμη, αγιορείτικο χριστόψωμο, κορμό και panetone.
Καλή ανάγνωση και καλή χρονιά με υγεία και ευτυχία!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ 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 15Ε,
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 ΙΚΕ 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 PO. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!
ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr
www.laoudis.gr
IREKS

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνεργάτες, συνάδελφοι και αναγνώστες,

οι τελευταίες δύο συνεδριάσεις του Δ.Σ της ΟΑΕ πραγματοποιήθηκαν η μία στη Χαλκίδα (Ιούνιος 2019) και η δεύτερη στην Κόρινθο (Οκτώβριος 2019), κατόπιν προσκλήσεως του προέδρου του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Κορινθίας, κου Γιάννη Βακάλογλου.

Εκ μέρους λοιπόν όλων των μελών του Δ.Σ, δράπτομαι της ευκαιρίας να τον ευχαριστήσω για την άψογη διοργάνωση και φιλοξενία, καθώς και για τη συνεργασία του με τη διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ, ώστε να κληθούν όλα τα σωματεία της Περιφέρειας Πελοποννήσου, οι φορείς της τοπικής αυτοδιοίκησης αλλά και τα τοπικά ΜΜΕ.

Η όλη σύσκεψη διεξήχθη σε ένα ιδιαίτερα εποικοδομητικό κλίμα συνεργασίας και συναντίληψης τόσο για τα μείζονα θέματα, όσο και γι' αυτά που αφορούν στην καθημερινότητα του αρτοποιού, ενώ για άλλη μια φορά επισημάνθηκε ότι αυτές οι συσκέψεις αποτελούν την απαρχή για μία περεταίρω προώθηση των ζητημάτων του κλάδου.

Σε αυτό το σημείο και ορμώμενοι από τις νέες τάσεις στην αγορά και ιδιαίτερα στο επάγγελμά μας, το οποίο τα τελευταία χρόνια έχει πληγεί αρκετά, αποφασίσαμε να εκπονήσουμε μία έρευνα για τον κλάδο μας, που θα αποτελέσει ένα επιπλέον εργαλείο στα χέρια μας και στην αρτοποιία αλλά και στους συναδέλφους.

Η έρευνα αυτή θα παρουσιαστεί το επόμενο διάστημα στα περισσότερα σωματεία- μέλη μας, ενώ, στην πορεία, τα στοιχεία της θα αποτελέσουν σημαντικά επιχειρήματα σε αιτήματα του κλάδου αλλά και εναλλακτικό τρόπο επίλυσης μεμονωμένων θεμάτων που αντιμετωπίζει ο κάθε συνάδελφος.

Επί της ουσίας, μέσω αυτής της έρευνας αντιλαμβανόμαστε πρακτικά τι ακριβώς συμβαίνει, ποιο είναι το ηλικιακό γκρουπ που πρέπει να στοχεύσουμε και γιατί, τι επισκεψιμότητα έχει ο φούρνος της γειτονιάς και ποιες είναι οι προτιμήσεις και οι συνήθειες του καταναλωτικού κοινού.

Δεδομένου ότι είμαστε στο στάδιο της μελέτης και της αξιολόγησης των στοιχείων της έρευνας, από τα μέχρι τώρα δεδομένα προκύπτει ότι με κάποιον τρόπο πρέπει να προσεγγίσουμε τη νέα γενιά.

Υπάρχουν μεγάλες διαφοροποιήσεις στις προτιμήσεις, στις ηλικίες 25-34, 35-44, 45-54, 55-64 και άνω των 65.

Και αυτό γιατί από τα αποτελέσματα προκύπτει ότι ναι μεν καταναλώνουν ψωμί και το θεωρούν βασικό στοιχείο της υγιεινής διατροφής αλλά η νέα γενιά:

1. Θεωρεί ψωμί το ψωμί του τοστ, το οποίο το προμηθεύεται, ως επί το πλείστον, από το σούπερ μάρκετ.
2. Υπάρχει δυσκολία αντίληψης σχετικά με το τι είναι φρέσκο, τι κατεψυγμένο-φρεσκοψημένο.
3. Θεωρεί σε μεγάλο ποσοστό ότι η ποιότητα ψωμιού έχει υποβαθμιστεί.

Ένα άλλο στοιχείο που πρέπει να αξιοποιηθεί ανάλογα από τους συναδέλφους είναι οι τάσεις των καταναλωτών σε ποσοστό το οποίο ανέρχεται στο 40%, ως προς την προτίμησή τους σε «ειδικούς τύπους» ψωμιού (ολικής άλεσης, προζύμι, πολύσπορο, σικάλεως κλπ.)

Τέλος, το πιο σημαντικό στοιχείο που προκύπτει και όλοι μας πρέπει να το λάβουμε υπόψη είναι ότι στην αντίληψη του μεγαλύτερου ποσοστού των ερωτηθέντων επικρατεί ο αρτοποιός ως αυτός που ζυμώνει και όχι απλώς ψήνει το ψωμί.

Κλείνοντας, δεσμευόμαστε ως ΟΑΕ να δημοσιοποιήσουμε όλη την έρευνα το προσεχές διάστημα, ώστε από κοινού να δρομολογήσουμε τις κινήσεις μας, με στόχο την ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού και κυρίως της νέας γενιάς.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος Ομοσπονδίας
Αρτοποιών Ελλάδος

Για Βασιλόπιτα...ΠΑΝΤΑ foodStuff

Angel vanilla cake

- *ονειρεμένη γεύση*
- *φανταστική δομή*
- *πολλές εφαρμογές*

ΝΕΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ!

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Για τα αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία σε ολόκληρη τη χώρα, μια επιτυχημένη προετοιμασία για τις γιορτές συνεπάγεται ένα λεπτομερή σχεδιασμό και μια άρτια οργάνωση. Καθώς οι πελάτες θα αναζητήσουν τις αγαπημένες τους λιχουδιές, η σωστή διαχείριση τόσο των προϊόντων που θα πωληθούν όσο και της επιχείρησης ευρύτερα, είναι ζωτικής σημασίας προκειμένου να αποφευχθεί το χάος και ο πανικός!

Σωστός προγραμματισμός

Προκειμένου ο επαγγελματίας αρτοποιός και ζαχαροπλάστης να συμβαδίσει με την αυξημένη ζήτηση, η απόφαση για το τι θα διαθέσει κατά την εορταστική περίοδο πρέπει να παρθεί από νωρίς και να γίνει μια προσεκτική διαδικασία σχεδιασμού.
Η λήψη αυτών των αποφάσεων όσο το δυνατόν νωρίτερα θα βοηθήσει την περίοδο των διακοπών να κυλίσει πιο ομαλά. Η προσεκτική επιλογή, η σωστή ποσότητα, η ποιότητα, ο διαχωρισμός των εργασιών μέσα στην επιχείρηση και η καλή επικοινωνία των εργαζομένων σε αυτή, θα βοηθήσουν την εύρυθμη λειτουργία της και θα συμβάλλουν σημαντικά στο να ανταπεξέλθει στις ανάγκες των ημερών.

Προϊόντα που θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον

Μπορεί τα κλασσικά εορταστικά προϊόντα να είναι σίγουρη επιλογή των καταναλωτών, ωστόσο υπάρχει και μεγάλη μερίδα αυτών που αγαπούν το καινούργιο και το διαφορετικό. Εμπλουτίστε το κατάστημά σας με δημιουργίες που θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον του αγοραστή. Δώστε έμφαση στην ποιότητα αλλά και την εμφάνιση και κάντε τον να θέλει να το αγοράσει. Η εορταστική περίοδος είναι η τέλεια ευκαιρία για να δείτε τι κάνουν οι ανταγωνιστές σας, να επισκεφτείτε αγορές, να εμπνευστείτε και δημιουργήσετε στην επιχείρησή σας. Κρατήστε το παλιό αλλά δώστε και μια ευκαιρία στο καινούργιο να κλέψει τις εντυπώσεις. Φυσικά μην αμελήσετε τη συσκευασία, η οποία παίζει καθοριστικό ρόλο στην επιλογή ενός προϊόντος!

Γιορτινή ατμόσφαιρα

Ένα όμορφο κατάστημα έχει σίγουρα κερδίσει τον καταναλωτή προτού καν μπει μέσα! Οι γιορτές χωρίς στολισμό δεν έχουν τόση αξία. Φροντίστε λοιπόν να έχετε στολίσει το αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο σας κάνοντας τους επισκέπτες να νιώθουν όμορφα σε ένα χώρο που θυμίζει γιορτινό σκηνικό. Τέτοιους χώρους αγαπούν τόσο οι μικροί όσο και οι μεγάλοι. Θυμηθείτε μόνο να αποφύγετε τις υπερβολές!

Κάντε την αναμονή... γλυκιά

Κατά τη διάρκεια της εορταστικής περιόδου το φαινόμενο της αναμονής είναι κάτι συνηθισμένο. Πολλές φορές οι ουρές που σχηματίζονται είναι δύσκολα διαχειρίσιμες. Ωστόσο μπορείτε να κάνετε την αναμονή των πελατών σας πιο γλυκιά, προσφέροντάς τους κάτι από αυτά που έχετε ετοιμάσει. Έτσι θα κερδίσετε λίγο χρόνο μέχρι να τους εξυπηρετήσετε αλλά και θα διαφημίσετε τα προϊόντα σας, τα οποία μετά από μία δοκιμή ίσως γίνουν ανάρπαστα!

Χρησιμοποιείστε τα social media

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για να διαδώσετε τη δουλειά σας και να «πιάσετε» και τα πιο νεανικά κοινά. Αναδείξτε τη δουλειά σας μέσα από αυτά, καθώς μία φωτογραφία ή ένα σχόλιό σας πάνω στο διαφημιζόμενο προϊόν σας θα ανοίξει νέες πόρτες και θα διαδοθεί, κάτι που θα έχει θετικό αντίκτυπο σε εσάς και στο αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο σας.

Photo designed by Freepik

Η προετοιμασία για τις γιορτές έχει τις δυσκολίες της, ωστόσο αν γίνει σωστά και εγκαίρως θα δώσει στην επιχείρησή σας την ευκαιρία να αναδειχτεί και στις δημιουργίες σας να εντυπωσιάσουν!

Photo designed by freepik.com

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για πρώτες ύλες, μίγματα, άλευρα, βάσεις για βασιλόπιτες, έτοιμες δημιουργίες. Επίσης θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

ΒΟΥΤΥΡΟ FERMENTE ΣΠΕΣΙΑΛ - ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Επιτέλους γλυκά που μοσχοβολούν και έχουν πλούσια, υπέροχη γεύση βουτύρου! Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΕ σας προτείνει το αυθεντικό βούτυρο Fermente Special από την Beuralia για τις εορταστικές σας δημιουργίες! Το Fermente Special είναι ένα εξειδικευμένο, υψηλής ποιότητας γαλλικό βούτυρο που αναβαθμίζει όλη τη γκάμα των γλυκισμάτων που το περιέχουν. Με το αυθεντικό βούτυρο Fermente Special, οι κουραμπιέδες, η βασιλόπιτα, τα σιροπιαστά, τα τσουρέκια αλλά και τα κουλούρια αποκτούν πλούσια γεύση και δυνατό ακαταμάχητο άρωμα. Το εξαιρετικό άρωμα και η γεύση του διαρκούν και μετά το ψήσιμο.
www.stelioskanakis.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE

από την ΑΡΤΙΖΑΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ΑΡΤΙΖΑΝ λανσάρει το PRESTIGE. Ένα μίγμα για αυθεντικό Panettone με παραδοσιακή γεύση και υφή. Προσθέστε σακχαρόπηκτα φρούτα ΑΡΤΙΖΑΝ, σταφίδες ή δάκρυα σοκολάτας και θα έχετε ένα πολύ νόστιμο και αφράτο αποτέλεσμα, με πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί των 15 κιλών.
www.artizanhellas.gr

Mama's Cake
Έτοιμοι για λίγη μαγεία

mama's cake

Sefco Zeelandia
T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | /sefcozeelandia

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ
από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Φέτος βάψτε τα Χριστούγεννα κόκκινα με το μοναδικό Μίγμα για Κόκκινα Μελομακάρονα ΑΚΤΙΝΑ. Εντυπωσιάστε τους πελάτες σας με αυτήν τη χριστουγεννιάτικη πρόταση που συνδυάζει την παραδοσιακή συνταγή με γιορτινό χρώμα και εκπληκτική γεύση.
www.aktinafoods.com

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ CHOCOSMART IRCA
από την LAOUDIS FOODS AEBE

Οι επικαλύψεις CHOCOSMART IRCA αντιπροσωπεύουν την ανώτερη ποιότητα και τη μεγαλύτερη ευκολία εφαρμογής που μπορείτε να βρείτε σε μια επικάλυψη για τις γιορτινές, και όχι μόνο, δημιουργίες σας! Είναι διαθέσιμες σε τρεις υπέροχες σοκολατένιες γεύσεις, σκούρα, γάλακτος, λευκή και ιδανικές για επικάλυψη κάθε είδους κέικ, βασιλόπιτας, τσουρεκιού, εκλέρ κ.α. Κόβονται εύκολα, χωρίς να σπάνε και διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους σε οποιαδήποτε αυξομείωση της θερμοκρασίας. Χρησιμοποιούνται ρευστές (32-35°C), απευθείας στο προϊόν. Θα τις βρείτε σε δοχείο των 5 κιλών.
www.laoudis.gr

DAMA KUCHEN
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Ένα γλυκό που θυμίζει γιορτινές μέρες. Εντυπωσιακό στην εμφάνιση και στη γεύση. Αφράτο παντεσπάνι σε πολλές στρώσεις, μαρμελάδα φράουλα και κρέμα σοκολάτας πασπαλισμένο με κομματάκια σοκολάτας και άχνη ζάχαρη. Ένα γλυκό που θα βοηθήσει στο στόλισμα της βιτρίνας σας με την εμφάνισή του και θα ξετρελάνει τους πελάτες σας με τη γεύση του. Μόνο από τον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ.
www.brakopoulos.gr

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΛΟΥΔΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Στολίστε όλα σας τα χριστουγεννιάτικα γλυκά (τσουρέκια, τούρτες, μελομακάρονα, panettone κλπ), με φρεσκοκομμένες φλούδες κάθε είδους σοκολάτας της επιλογής σας. Με επιλογές στο πάχος κοπής της σοκολατένιας φλούδας από 0,1mm έως 3mm, μπορείτε να έχετε για κάθε προϊόν ένα τέλειο, φρέσκο αποτέλεσμα, με την ποιότητας σοκολάτας της επιλογής σας.
www.clivanexport.gr

Twin Choco
Λαχταριστή, ζουμερή και απολαυστικά σοκολατένια

keep**exploring.**

Sefco Zeelandia
T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | f/sefcozeelandia

STRUDEL ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ
από την ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Ζύμη κρουασάν προστοφαρισμένη, πασπαλισμένη με ψίχα καρύδας. Η γέμιση με δύο ροές εκρηκτικής γεύσης: πραλίνα μπανάνα με θεσπέσιο άρωμα, που θα δώσει γιορτινό τόνο στο κατάστημά σας και πλούσια κρέμα σοκολάτα με δάκρυα σοκολάτας. Σχήμα απίστευτα ελκυστικό. Απευθείας από κατάψυξη, έτοιμο σε 25 λεπτά. Δε χρειάζεται θερμοθάλαμο. Tip: Ιδανικό για συνοδευτικό καφέ. Κόψτε μικρές λωρίδες και προσφέρετέ τις με τον καφέ. Διατίθεται κατεψυγμένο σε χαρτοκιβώτια των 20 τεμαχίων.
www.dorikon.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE
από την SEFCO ZEELANDIA

Το Mio Panettone της SEFCO ZEELANDIA είναι μια εξελιγμένη γλυκιά ζύμη για την παρασκευή αυθεντικού ιταλικού panettone. Έχει καταπληκτική γεύση, ιδανική υγρασία και υπέροχη δομή και υφή. Ένα πραγματικό εργαλείο, που θα σας διευκολύνει με την απόδοση και την αποτελεσματικότητά του, ενώ ταυτόχρονα θα σας εντυπωσιάσει με το χρόνο παρασκευής του. Η SEFCO ZEELANDIA κατάφερε να διατηρήσει τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του panettone, βελτιώνοντας το χρόνο παρασκευής σε μόλις 3 ώρες! Διατίθεται σε σακί 15 kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΓΡΗΓΟΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ
από την SKAROS GROUP

Είναι η πιο όμορφη περίοδος του χρόνου! Και η πιο απαιτητική για όλους τους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες. Είναι μία από τις εποχές που χρειάζεστε ένα χέρι βοηθείας για να βγάλετε πιο γρήγορα, εύκολα και κυρίως οικονομικά τις απαιτήσεις της αγοράς! Η εταιρεία σας προτείνει το νούμερο ένα πια, στατικό φούρνο τόσο σαν βοηθητικό όσο και σαν κύριο εργαλείο για γρήγορα και εύκολα ψησίματα κάθε λογής αρτοσκευάσματος και ψωμιού! Δε μοιάζει με κανέναν άλλον στατικό φούρνο της αγοράς και αυτό μπορεί να σας το επιβεβαιώσει το πολύ μεγάλο πελατολόγιο της εταιρείας.
www.skarosgroup.gr

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΠΙΡΑΛ
από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ

Αξιόπιστο στιβαρό μηχάνημα, υψηλών προδιαγραφών, για την απαιτητική δουλειά της αρτοζαχαροπλαστικής, ικανό να δουλέψει με ελάχιστη ποσότητα νερού 50%. Ταχυζυμωτήριο σπιράλ με ανοξείδωτο κάδο, με 2 ανεξάρτητα μοτέρ: ένα για την ανάδευση με 2 ταχύτητες και ένα για την περιστροφή του κάδου. Φτιάξτε εύκολα, πιο γρήγορα και αποτελεσματικά τις ζύμες για το τσουρέκι και το panettone, την τελική ανάδευση στους κουραμπιέδες, το Χριστόψωμο κι άλλα παρόμοια δυνατά ζυμάρια. Επενδύστε σωστά και προετοιμαστείτε για τις γιορτές.
Χωρητικότητα: 130Lt 2V, Ισχύς: 4,25Kw, Τάση: 400V, Κάδος: 68x37cm
Διαστάσεις: 70x112x125cm
www.varanakis.com

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει διάφορες λύσεις για να παρασκευάσετε λαχταριστή βασιλόπιτα, τσουρέκι ή κέικ, ώστε να ευχαριστήσετε τους πελάτες σας με τις δημιουργίες σας!
Η σωστή επιλογή των πρώτων υλών σας εξασφαλίζει σίγουρο και γευστικό αποτέλεσμα, εύκολα και γρήγορα. Δοκιμάστε το Τσουρέκι Mix, το King's Cake και το Family Cake για να δημιουργήσετε νόστιμες βασιλόπιτες με πλούσια αρώματα, που θα καλύψουν τους απαιτητικούς πελάτες σας, που αναζητούν πάντα το καλύτερο!
www.kenfood.com

ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και φέτος στις γιορτές, εμπιστευτείτε την ποιότητα αλεύρων της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ για τις βασιλόπιτες της Πρωτοχρονιάς. Επιλέξτε το Super Τσουρεκιού για βασιλόπιτα τύπου τσουρέκι. Ένα προϊόν από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και ιδανικό για δύσκολα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, όπως τσουρέκια, πανετόνε κ.α. Για βασιλόπιτα τύπου κέικ, επιλέξτε το μείγμα για κέικ, ένα μείγμα αλεύρου με όλα τα απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή κέικ με τη μόνη προσθήκη νερού και λαδιού. Καλές γιορτές από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!
www.loulismills.gr

TIFFANY'S VANILLA CAKE
Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ
από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE προτείνει το μίγμα κέικ Tiffany's Vanilla Cake για μοναδικές βασιλόπιτες. Προσθέστε μόνο νερό και λάδι και θα έχετε μία βασιλόπιτα αφράτη, φρέσκια, αρωματική και πεντανόστιμη με μεγάλη διατηρησιμότητα και εξαιρετικό άρωμα. Το Tiffany' s Vanilla Cake θα σας λύσει τα χέρια και θα σας χαρίσει ένα αποτέλεσμα που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE δίνοντάς σας τη δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας.
www.fama.gr

ΧΡΩΜΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ ΣΕ ΣΠΡΕΪ

από την PANDECOR – ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η PanDecor εμπλουτίζοντας συνεχώς τη γκάμα των προϊόντων της, παρουσιάζει χρώμα με βελούδινο αποτέλεσμα σε σπρέι, με βάση το βούτυρο κακάο.
Ιδανικό για διακόσμηση γλυκών, επιδορπίων, μους, σεμιφρέντο και παγωτών. Δημιουργεί ένα κομψό βελούδινο αποτέλεσμα.
Χωρίς υδρογονοποιημένα λιπαρά.
www.pandecor.gr

ΤΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ RICHCREME CAKE BASE

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Εντυπωσιάστε φέτος τις γιορτές ετοιμάζοντας την πιο αφράτη, λαχταριστή και πεντανόστιμη βασιλόπιτα με το μοναδικό RICHCREME CAKE BASE. Η συγκεκριμένη βάση εγγυάται κέικ με πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, εξαιρετικά κρεμώδη υφή, ιδανική υγρασία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Επιπλέον, η ευκολία στη χρήση και η σταθερότητα της παραγωγής του προϊόντος θα σας διευκολύνουν να ανταποκριθείτε στις απαιτήσεις της εορταστικής περιόδου. Για άψογη λαχταριστή επικάλυψη, προτείνονται οι μοναδικές κρέμες Chocosilk Cover (Κακάο) και White Silk Cover (Λευκό) της εταιρείας SIEBIN.
www.konta.gr

ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ σοκολάτα
ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

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

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ «ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΡΙ ΣΤΟ ΨΩΜΙ»

από την SHAPE ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Οι γιορτές πλησιάζουν και οι ρυθμοί αυξάνονται προκειμένου να είναι όλα έτοιμα εγκαίρως. Πολύτιμοι βοηθοί στις δημιουργίες σας μπορούν να είναι τα βιβλία της σειράς «Από το στάρι στο ψωμί» και να σας δώσουν την ευκαιρία να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας. Μέσα από τις σελίδες των βιβλίων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής θα βρείτε ενδιαφέρουσες προτάσεις τόσο για χριστουγεννιάτικα γλυκά όσο και για ψωμιά, μπισκότα, βουτήματα και πολλά άλλα. Προμηθευτείτε τα βιβλία και αποκτήστε ένα πολύτιμο σύμμαχο στις δημιουργίες σας που το λιγότερο που θα κάνουν είναι να κλέψουν τις εντυπώσεις!
freshbakery.shape.com.gr

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο, Αθήνα / Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732
http://www.pandecor.gr, e-mail: pandecor@pandecor.gr

{ freshbakery.gr

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

νέο ανανεωμένο site

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

LANCE

Dawn®

Η σίγουρη λύση για την πιο λαχταριστή βασιλόπιτα!

Premium Baker's Select "Creme Cake Base Plain"

- Εξαιρετική γεύση, κρεμώδης υφή
- Σταθερά τέλεια εμφάνιση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ευκολία παραγωγής σε μια περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

PUBLI

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΥΠΟΔΕΧΟΜΑΣΤΕ ΓΛΥΚΑ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD!

Μικρές, μεγάλες, τύπου κέικ, τύπου τσουρεκιού, με διάφορες γεμίσεις και επικαλύψεις, οι βασιλόπιτες αυτές τις μέρες πρωταγωνιστούν στις βιτρίνες ζαχαροπλαστείων και φούρνων! Η Kenfood υποδέχεται το νέο έτος με τις πιο νόστιμες, αφράτες και αρωματικές βασιλόπιτες, με τα μείγματα Τσουρέκι Mix, King's Cake και Family Cake!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ FAMILY CAKE

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Family Cake
500 γρ. λάδι (ηλιέλαιο) ή βούτυρο
500 γρ. αυγό
50 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 6 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε το χυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Tip: Εάν θέλουμε προσθέτουμε 150 γρ. καρυδόψυχα ή ζαχαρόπηκτα, ανά κιλό μείγματος.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ KING'S CAKE

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα King's Cake
400 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)
400 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 έως 3 λεπτά στη 1η ταχύτητα. Τοποθετούμε το χυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Προαιρετικά, προσθέτουμε 3 γρ. μοσχοκάρυδο και 150 γρ. καρυδόψιχα, ανά κιλό μείγματος.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Τσουρέκι Mix
300 γρ. νερό
50 γρ. βούτυρο γάλακτος
5 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού
100 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το βούτυρο γάλακτος, για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 15-18 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το βούτυρο γάλακτος 5 λεπτά πριν τελειώσουμε το ζύμωμα. Η έτοιμη ζύμη πρέπει να είναι γυαλιστερή και να έχει θερμοκρασία 28-30°C. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με νάιλον για 20 λεπτά σε ζεστό μέρος.Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και στοφάρουμε στους 35°C και 70% σχετική υγρασία, για περίπου 45-60 λεπτά. Ανάλογα με το βάρος, ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Βασιλόπιτα γεμάτη άρωμα, γεύση και υφές!

Για ολοκληρωμένες προτάσεις διακόσμησης βασιλόπιτας, επιλέξτε προϊόντα Kenfood, Μείγμα κέικ με King's Cake & Διακόσμηση με ζαχαρόπαστα

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

PUBLI

μύλοι ΛΟΥΛΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Τις γιορτινές ημέρες των Χριστουγέννων, οι βιτρίνες σας είναι έτοιμες να υποδεχτούν τις πιο λαχταριστές και εντυπωσιακές δημιουργίες! Εμείς βάζουμε την ποιότητα... εσείς βάζετε την τέχνη!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Βασιλόπιτα τύπου τσουρεκιού, με πολίτικο άρωμα!

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε πολύ καλά το βούτυρο, τα αυγά, τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, τη βανίλια και το ξύσμα. Προσθέτουμε το αλεύρι, το νερό ή το γάλα και τη μαγιά και τα ζυμώνουμε πολύ καλά, για περίπου 15-20 λεπτά. Αφήνουμε μια ώρα να ξεκουραστεί το ζυμάρι μας και μετά κόβουμε σε τεμάχια των 500 γρ.-750 γρ. Τοποθετούμε το φλουρί και πλάθουμε καλά σε στρογγυλό σχήμα και αφήνουμε να ξεκουραστεί ξανά για 10 ακόμα λεπτά. Πατάμε καλά με τα χέρια και στοφάρουμε μέχρι να φουσκώσουν. Ψήνουμε στους 160°C για 35-45 λεπτά. Προαιρετικά, διακοσμούμε με γλάσο κακάο.

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. Αλεύρι Super Τσουρεκιού
400 γρ. βούτυρο
400 γρ. αυγά
600 γρ. άχνη ζάχαρη
100 γρ. γλυκόζη
15 γρ. μαχλέπι
10 γρ. κακουλέ
5 γρ. μαστίχα
λίγη βανίλια
ξύσμα από 1 πορτοκάλι ή 1 λεμόνι
300 γρ. νερό ή γάλα
200 γρ. μαγιά
προαιρετικά, γλάσο κακάο

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Τραγανά από έξω, τέλεια μελωμένα μέσα!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

750 γρ. Ζαχαροπλαστικής
250 γρ. Super Αμερικής
500 γρ. λάδι
200 γρ. χυμό πορτοκάλι
100 γρ. κονιάκ
200 γρ. ζάχαρη
12 γρ. μπέικιν πάουντερ
6 γρ. αμμωνία
3 γρ. σόδα
10 γρ. κανέλα
1 γρ. γαρύφαλλο
ξύσμα από 1 πορτοκάλι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γρ. νερό
1.500 γρ. ζάχαρη
250 γρ. γλυκόζη
2 ξυλάκια κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα άλευρα, για 5' με το φτερό. Ρίχνουμε τα άλευρα και τα ανακατεύουμε σιγά-σιγά για λίγο, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.Πλάθουμε οβάλ κομματάκια και τα πατάμε ελαφρά με το σύρμα. Ψήνουμε στους 180-200°C για 20-24'. Μόλις βγουν από το φούρνο τα ρίχνουμε σε κρύο σιρόπι. Αλείφουμε με μέλι και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι.
Για το σιρόπι: Βράζουμε τα υλικά για το σιρόπι για 10 λεπτά και ρίχνουμε λίγη βανίλια, 100 γρ. κονιάκ, 250 γρ. μέλι και ανακατεύουμε καλά.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΪΚ

Βασιλόπιτα τύπου κέικ με καρύδια και άρωμα κανέλας!

ΥΛΙΚΑ

3.000 γρ. Μείγμα για Κέικ
1.125 γρ. νερό
1.125 γρ. πλιέλαιο
300 γρ. καρύδι ψιλοκομμένο
10 γρ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε στο μίξερ με το φτερό, όλα τα υλικά εκτός από τα καρύδια και την κανέλα, για 2' στην 1η ταχύτητα και 4' στην γρήγορη. Στο τέλος προσθέτουμε και τα άλλα δύο υλικά και ανακατεύουμε για ακόμα 1' σε αργή ταχύτητα, ώστε να ενσωματωθούν όλα μαζί τα υλικά. Γεμίζουμε από 1.000 γρ. μείγματος το κάθε τσέρκι. Ψήνουμε στους 160°C-170°C για 40'-45'. Διακοσμούμε το κέικ όταν κρυώσει, όπως επιθυμούμε.

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.

ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020 Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ

Στη Θεσσαλονίκη, στο πλαίσιο της έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020, αποφασίστηκε να γίνει η επόμενη συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας. Η απόφαση εγκρίθηκε ομόφωνα από το ΔΣ, κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης που διεξήχθη την Κυριακή 13 Οκτωβρίου, στο Βραχάτι Κορινθίας, στο ξενοδοχείο Αλκυών. Η ΑΡΤΟΖΥΜΑ θα λάβει χώρα 22-24 Φεβρουαρίου 2020 και η συνεδρίαση της ΟΑΕ, την Κυριακή 23 Φεβρουαρίου.

Ελληνικός Παραδοσιακός Φούρνος
ΕΟΑ
εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται !!!

"Η Φουρνάρισσα" Francois Millet, 1854

ΕΤΟΣ 2020-ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΗ ΦΟΥΡΝΑΡΙΣΣΑ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ «Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

Με απόφαση του ΔΣ του Σωματείου αποφασίστηκε το 2020 να είναι ένα έτος αφιερωμένο στη φουρνάρισσα. Μέσα από ανάλογες δράσεις, στόχος και σκοπός είναι να τονιστεί η υπεραξία της γυναικείας παρουσίας στο αρτοποιείο, σε όλο το φάσμα της δουλειάς, από την παραγωγή και τη διαχείριση των πελατών μέχρι την προώθηση προϊόντων. Μέσα από αυτή τη δράση θα εκδοθεί ημερολόγιο διανθισμένο με φωτογραφίες φουρναρισσών, θα οργανωθούν ημερίδες με καλεσμένες γυναικείες οργανώσεις και θα βραβευτούν γυναίκες της δουλειάς για την προσφορά τους.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
Πάντα δίπλα σας

www.brakopoulos.gr
T: +30 210 66.26.562

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡ. ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΚΙΛΚΙΣ ΜΕ ΤΟ ΔΗΜΑΡΧΟ ΚΑΙ ΤΟΝ ΑΝΤΙΔΗΜΑΡΧΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Κιλκίς, κ. Χατζηευφραιμίδης Νικόλαος, συναντήθηκε στις 22 Οκτωβρίου με τον Δήμαρχο Κιλκίς, κ. Κυριακίδη και τον Αντιδήμαρχο Πολιτισμού, κ. Κοσμίδη και συζήτησαν κρίσιμα θέματα που αφορούν στον κλάδο των Αρτοποιών. Η συζήτηση διεξήχθη σε απόλυτα φιλικό κλίμα, και υπήρξαν εκατέρωθεν εγγυήσεις για στήριξη και συνεργασία σε οποιοδήποτε θέμα προκύψει στο μέλλον. (Στη φωτογραφία από αριστερά ο Αντιδήμαρχος Πολιτισμού, κ. Κοσμίδης, στη μέση ο Δήμαρχος Κιλκίς, κ. Κυριακίδης και δεξιά ο πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Κιλκίς, κ. Χατζηευφραιμίδης).

ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

Το Σάββατο 2 Νοεμβρίου πραγματοποιήθηκε με λαμπρότητα η ετήσια εορταστική εκδήλωση προς τιμή του Αγίου Δημητρίου, προστάτη του Σωματείου. Στον Ι.Ν Αγίου Σπυρίδωνος, στον Πειραιά, τελέσθηκε εσπερινός με αρτοκλασία, όπου αρτοποιοί με τις οικογένειές τους, φίλοι και συνεργάτες της τάξης, παρακολούθησαν την τελετή. Μετά το πέρας της αρτοκλασίας ακολούθησε δείπνο.
«Εύχομαι ο προστάτης μας Άγιος Δημήτριος να σας χαρίζει δύναμη και υγεία σε σας και τις οικογένειές σας» ανέφερε μεταξύ άλλων ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων, Γεώργιος Τσουκαλάς.

6Η ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΟ ΠΕΤΑΛΙΔΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Από τη Συντεχνία Αρτοποιών Μεσσηνίας, για την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού που ορίζεται 16 Οκτωβρίου, πραγματοποιήθηκε με επιτυχία η 6η γιορτή ψωμιού στο Πεταλίδι Μεσσηνίας. Στη γιορτή συμμετείχαν το ΙΕΚ αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής Ορίζων και ο Δημοτικός Χορευτικός Όμιλος Δήμου Μεσσήνης. Το Δήμο Μεσσήνης εκπροσώπησαν, οι Αντιδήμαρχοι Μεσσήνης κ. Γιαννόπουλος Παναγιώτης και κ. Καλοφωλιάς Δημήτρης, ενώ ανάμεσα στους παρευρισκόμενους ήταν ο νέος ιερέας Πεταλιδίου, ο Πέτρος Κωνσταντινέας, πρώην βουλευτής του ΣΥΡΙΖΑ και διάφοροι φορείς του τόπου.

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

Το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Σερρών πραγματοποιεί ημερίδα την Κυριακή 24 Νοεμβρίου 2019 στις 11.00 π.μ. στο Επιμελητήριο Σερρών. Τα θέματα που αφορούν την κοστολόγηση προϊόντων στη βιοτεχνική αρτοποιία, τις υγειονομικές διατάξεις και την εφαρμογή τους, την καινοτομία στην αρτοποιία και το σύγχρονο αρτοποιείο θα αναπτύξουν ο Αντιπρόεδρος Π.Ε.Τ.Ε.Τ. και Τεχνολόγος Τροφίμων, κ. Μιχάλης Ορεστίδης και η συνάδελφός του, κ. Ελευθερία Καμπόλη.

Η εταιρία μας, ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ, δραστηριοποιείται από το 1989 στον τομέα της κατασκευής εξοπλισμού μαζικής εστίασης και εξοπλισμού καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος. Στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας 5.200τμ και με τελευταίας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό κατασκευάζουμε λυόμενους θαλάμους, επαγγελματικά ψυγεία, ανοξείδωτες κατασκευές, εξοπλισμό επαγγελματικής κουζίνας και ολοκληρωμένα projects καταστημάτων από τον σχεδιασμό έως την υλοποίηση. Όλα τα προϊόντα μας καλύπτουν τις προδιαγραφές αρχών HACCP. Στόχος μας η υπεροχή σας και πάθος μας η κατασκευή.

σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων

PSICTOTHERMIKI

PSICTOTHERMIKI
ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
SHOP FITTINGS

PSICTOTHERMIKI ΑΒΕΕ
8ο χλμ Ν.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου Πάτρα Ελλάδα
Τηλ +30 2610 528400, +302610524940 Φαξ +30 2610 527027
email psicto@otenet.gr www.psictothermiki.gr

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΟ

Στο Βραχάτι Κορινθίας και στο ξενοδοχείο Αλκυών συνεδρίασε την Κυριακή, 13 Οκτωβρίου, το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας. Η αρχή έγινε με το χαιρετισμό του Προέδρου της Συντεχνίας Ν. Κορινθίας, Γ. Βακάλογλου, ο οποίος καλωσόρισε τους παρόντες στην Κόρινθο ενώ δεν έλειψε η αναφορά του στο κατεψυγμένο, που έχει πάρει πολύ μεγάλη έκταση και στην ανάγκη αποσαφήνισης της σύγχυσης που υπάρχει στην αγορά.

Στη συνέχεια και πριν ξεκινήσει η συζήτηση για τα θέματα της ημερήσιας διάταξης, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μ. Μούσιος έκανε ιδιαίτερη αναφορά στις εταιρείες Lesaffre και Μύλοι Κεπενού και στις χορηγίες τους στην Ομοσπονδία, χαρακτηρίζοντάς τες προσφορά ανάσας. Από την πλευρά του ο κ. Κεπενός, ο οποίος έδωσε το παρόν στη συνεδρίαση, χαρακτήρισε τη χορηγία ως ένα ελάχιστο δείγμα μιας πολυετούς συνεργασίας και σχέσης με τους αρτοποιούς. Στη συνέχεια ο κ. Μούσιος ανακοίνωσε τη διεξαγωγή του 34ου Συνεδρίου της Ομοσπονδίας στην Πάτρα στις 3, 4 και 5 Οκτωβρίου 2020, κάτι που εγκρίθηκε ομόφωνα από το ΔΣ.

Αίτημα για ανάκληση της προσφυγής σε βάρος των εκλογών στα Γιάννενα

Σημαντικό θέμα κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης αποτέλεσε η αγωγή της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και περιχώρων, κατά των αρχαιρεσιών της ΟΑΕ που έγιναν τον Οκτώβριο 2017. Με ομόφωνη απόφαση τα μέλη του ΔΣ της ΟΑΕ έθεσαν το αίτημα της ανάκλησης της προσφυγής προς τον Πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, κ. Χ. Μάνο, ο οποίος απάντησε πως θα θέσει το θέμα αυτό στα μέλη του Δ.Σ της Συντεχνίας.

Συνάντηση με αρμόδιους για το όνομα «φούρνος»

Ο κ. Μούσιος αναφέρθηκε σε συναντήσεις που είχε με τον αρμόδιο υφ. Ανάπτυξης, κ. Παπαθανάση για την αδικία που έγινε με το 3ο μνημόνιο και της εκχώρησης της ονομασίας «φούρνος» στα καταστήματα bake off. «Αυτό που μπορώ να πω είναι ότι ήταν μία συζήτηση που έγινε σε καλό κλίμα, μας άκουσε, ξεκίνησε ένας διάλογος και μας ζήτησε συγκεκριμένα στοιχεία για να μπορέσει να τεκμηριώσει και να προχωρήσει αυτό το θέμα, όχι σε κυβερνητικό μόνο επίπεδο, αλλά για να έχει και καλύτερη έκβαση και προς τους θεσμούς». Επίσης εγκρίθηκε ομόφωνα η έρευνα που πρόκειται να διεξαχθεί από εταιρεία, τα στοιχεία της οποίας θα κατατεθούν στο Υπουργείο αλλά θα χρησιμοποιηθούν και από τους αρτοποιούς προκειμένου να αξιοποιήσουν χρήσιμες πληροφορίες που θα προκύψουν.

Έτος της φουρνάρισσας και Γιορτή Ψωμιού του Πειραιά

Με απόφαση του ΔΣ του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης αποφασίστηκε το 2020 να είναι ένα έτος αφιερωμένο στη φουρνάρισσα. Μέσα από ανάλογες δράσεις, στόχος και σκοπός είναι να τονιστεί η υπεραξία της γυναικείας παρουσίας στο αρτοποιείο, σε όλο το φάσμα της δουλειάς, από την παραγωγή και τη διαχείριση των πελατών μέχρι την προώθηση προϊόντων. Μέσα από αυτή τη δράση θα εκδοθεί ημερολόγιο διανθισμένο με φωτογραφίες φουρναρισσών, θα οργανωθούν ημερίδες με καλεσμένες γυναικείες οργανώσεις και θα βραβευτούν γυναίκες της δουλειάς για την προσφορά τους. Επίσης, τόσο ο Πρόεδρος της ΟΑΕ, όσο και μέλη του Δ.Σ δεν παρέλειψαν να συγχαρούν το Σωματείο Πειραιά για την άρτια διοργάνωση της Γιορτής Ψωμιού, η οποία συγκέντρωσε πλήθος κόσμου και έκλεψε τις εντυπώσεις.

Ομόφωνα αποφασίστηκε η επόμενη συνεδρίαση της ΟΑΕ να διεξαχθεί το Φεβρουάριο, στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020, στη Θεσσαλονίκη.

Συνεργασία ΟΑΕ – Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων και ΦΕΝΤΙΜΑ για την προβολή του ψωμιού

Στη συνεργασία της ΟΑΕ με ΦΕΝΤΙΜΑ και Σύνδεσμο Αλευροβιομηχάνων αναφέρθηκε ο κ. Μούσιος: «Από την Ευρωπαϊκή Ένωση τρέχει ένα πρόγραμμα για να έχουν τη δυνατότητα οι χώρες-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης να προβάλλουν το ψωμί. Θα έλεγα ότι το ποσό που διατίθεται σε μία χώρα είναι στο ένα εκατομμύριο για την προβολή του προϊόντος, με συμμετοχή 20% του φορέα. Το γνωρίζετε όλοι ότι κάτι τέτοιο ήταν αδύνατον από την πλευρά της Ομοσπονδίας για να προχωρήσει, έστω και την αίτηση να καταθέσει. Το κόστος αναλαμβάνουν οι δύο άλλοι φορείς ΦΕΝΤΙΜΑ και Σύνδεσμος Αλευροβιομηχάνων. Θέλω να πω ένα ευχαριστώ και στον Πρόεδρο της ΦΕΝΤΙΜΑ ΕΛΛΑΣ, τον Στέλιο Γιαννίκα, που παρόλο η εταιρεία του απευθύνεται μόνο στους ζαχαροπλάστες, δεν έχει προϊόντα αρτοποιίας, ήταν θετικός και εισηγήθηκε κι εκείνος την κατάθεση του φακέλου και να επιδιώξουμε να πάρουμε αυτό το πρόγραμμα. Αυτό που μένει είναι το τυπικό, το δικό μας σαν Ομοσπονδία, να συναινέσουμε για να κατατεθεί ο φάκελος». Η συνεργασία εγκρίθηκε ομόφωνα από το Δ.Σ.

Επόμενη συνεδρίαση στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ και πρόταση για τηλεδιάσκεψη

Ο πρόεδρος της ΟΑΕ αναφέρθηκε και στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020 που θα γίνει στη Θεσσαλονίκη και πήρε την ομόφωνη έγκριση του ΔΣ για διεξαγωγή της επόμενης συνεδρίασης την Κυριακή 23 Φεβρουαρίου, στη Θεσσαλονίκη.

Τέλος ο Π. Σαχινίδης, εισηγήθηκε μια πρόταση για τηλεδιάσκεψη, κάτι που όπως υποστήριξε θα εξοικονομήσει πόρους στα ταμεία της ΟΑΕ, με τον κ. Μούσιο να λέει, μεταξύ άλλων, ότι δε μπορεί προχωρήσει ένα τέτοιο πρόγραμμα γιατί υπάρχουν νομικά και καταστατικά κωλύματα.

Photo designed by freepik.com

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 αυτήν τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

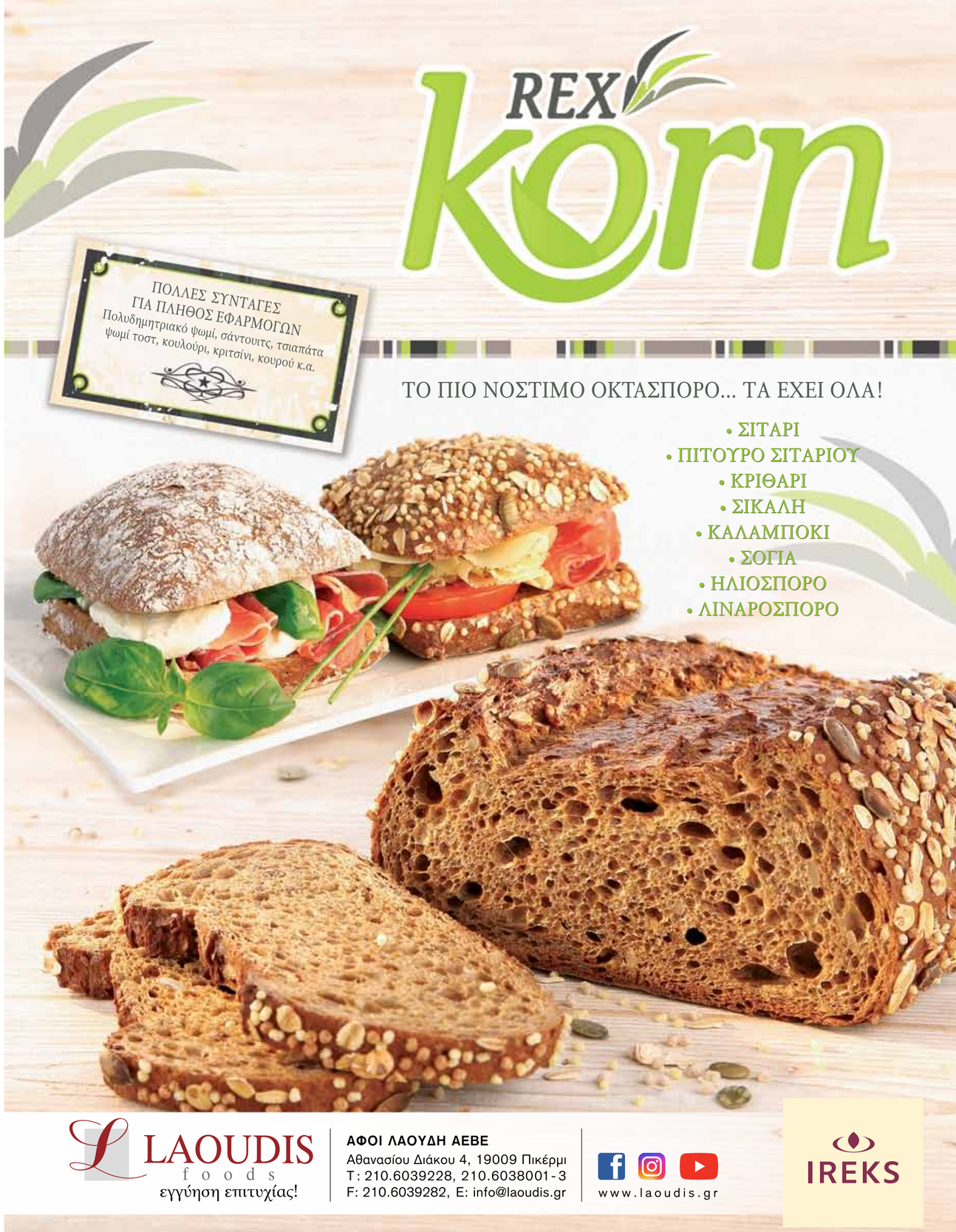
ΝΕΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΤΗΣ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα τη Νέα Συλλογή Έτοιμων Διακοσμητικών της εταιρείας LEMAN CAKE DECORATIONS, που προσθέτουν μοναδικό προσωπικό χαρακτήρα στη διακόσμηση. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, κορμούς, σοκολατάκια κ.ά. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες.
www.stelioskanakis.gr

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ΣΤΗΝ HOST MILANO 2019

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ συμμετείχε στην κορυφαία εμπορική έκθεση παγκοσμίως, αφιερωμένη στον κόσμο της εστίασης και της φιλοξενίας, HOST MILANO 2019 από 18 - 22 Οκτωβρίου στο Μιλάνο, με δικό της booth όπου γινόταν η ενημέρωση των επισκεπτών γύρω από τα σύγχρονα συστήματα εξοπλισμού επαγγελματικών χώρων. Οι ενδιαφερόμενοι μελέτησαν από κοντά τις βιτρίνες και τις ειδικές κατασκευές που διακρίνονται για την υψηλή ποιότητα και αισθητική τους. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ παρουσίασε αντιπροσωπευτικό δείγμα των καινοτόμων προτάσεων για εξοπλισμό, παρέχοντας παράλληλα τεχνική ενημέρωση σε κατασκευαστικές εταιρίες και επενδυτές και παρουσιάζοντας τα μεγάλα έργα της, που υλοποιήθηκαν στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.
www.drakoulakis.gr



Ακολουθήστε μας στο

Instagram

@Kenfood_greece

Η KENFOOD ΣΤΟ INSTAGRAM!

Η Kenfood δημιούργησε τη δική της σελίδα στο Instagram! Μπορείτε να την ακολουθήσετε στο https://www.instagram.com/kenfood_greece/ ώστε να ενημερώνεστε για τα νέα προϊόντα της εταιρείας, τις συνταγές των τεχνικών της και για πολλά άλλα, μέσα από ένα πλούσιο φωτογραφικό υλικό.
www.kenfood.com

ΝΕΕΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΤΗΣ DAWN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ κέρδισε τις εντυπώσεις στη διήμερη επίδειξη ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε στο ATHENS CENTER OF GASTRONOMY. Το έμπειρο τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με τον Herman Eikemper, Senior Application Specialist Europe της DAWN, παρουσίασαν νέες υπέροχες ιδέες, γευστικούς συνδυασμούς, καινούργιες εφαρμογές και κέρδισαν το θαυμασμό του κοινού. Το πλήθος ζαχαροπλαστών και αρτοποιών που παρευρέθηκε, είχε την ευκαιρία να παρακολουθήσει βήμα βήμα την παρασκευή και να μάθει όλα τα μυστικά μιας μελετημένης γκάμας νέων συνταγών για γλυκά εκτός ψυγείου.
www.stelioskanakis.gr

ΣΤΟΦΕΣ ΨΥΓΕΙΑ (ΜΙΚΡΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ & ΠΑΓΚΟΙ)

από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Οι Στόφες Ψυγεία Planet έχουν σχεδιαστεί με βάση την ευελιξία και δίνουν λύσεις με 3 βασικές λειτουργίες σε 1 μηχάνημα (στόφα, συντήρηση και κατάψυξη), εξοικονομώντας: Χώρο, καθώς οι μικρότερες λύσεις ξεκινούν από στόφα ψυγείο σε πάγκο ή βάση μικρού φούρνου, Χρόνο, καθώς περιορίζεται έως και 2 ώρες η νυχτερινή εργασία, Καλύτερο αποτέλεσμα, για περιπτώσεις όπως αργή ωρίμανση.
www.clivanexport.gr

ΣΕΙΡΑ "iCounter - ΙΣΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Οι βιτρίνες διαθέτουν κάθετες κρυστάλλινες όψεις στην επιφάνεια έκθεσης των προϊόντων, συνδυάζουν τη μινιμαλιστική σχεδίαση με την αναβαθμισμένη προβολή και την ανώτερη απόδοση λειτουργίας. Είναι διαθέσιμες σε διάφορες διαστάσεις και είναι ιδανικές για προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Η εν λόγω σειρά ενσωματώνει:
1. Τέσσερα επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων 2. Ένδειξη υγρασίας για καλύτερη εποπτεία συντήρησης 3. Led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων 4. Διπλά ενεργειακά κρύσταλλα που εξασφαλίζουν υψηλή απόδοση λειτουργίας 5. Υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τα αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη 6. Πιστοποίηση CE / SASO.
www.drakoulakis.gr

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

5Η ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2018

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, με 237 χρόνια ιστορίας, παράδοσης και δημιουργίας, για 5η συνεχόμενη χρονιά εξέδωσε την Ετήσια Έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης για το 2018, σύμφωνα με τα GRI Standards, το ISO 26000 και εναρμονισμένη με τους Παγκόσμιους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών.
Η έκθεση αποτελεί μια καταγραφή όλων των δράσεων της εταιρείας, που έχουν σαν αποδέκτες την Κοινωνία, την Οικονομία, το Ανθρώπινο Δυναμικό και το Περιβάλλον και αποδεικνύει έμπρακτα τη δέσμευση της Μύλοι Λούλη για βιώσιμη ανάπτυξη στην καθημερινή της λειτουργία, συμβάλλοντας έτσι θετικά στην ευημερία των μελλοντικών γενεών.
www.loulismills.gr

ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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

Η ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΠΑΞΙΜΑΔΙΟΥ ΣΤΙΣ "ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΜΕΡΕΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ 2019"

Ιδιαίτερα επιτυχημένη αποδείχθηκε η συμμετοχή της Ομάδας Παραγωγών Κρητικού Παξιμαδιού στις εκδηλώσεις «Ηράκλειο Μέρες Κρητικής Γαστρονομίας 2019» τις οποίες διοργάνωσε ο Δήμος Ηρακλείου. Πλήθος κόσμου επισκέφθηκε το περίπτερο της Ομάδας και είχε την ευκαιρία να γευθεί το πατροπαράδοτο Κρητικό Παξιμάδι, έτσι όπως παρασκευάζεται ακόμη στα παραδοσιακά αρτοποιεία της Κρήτης. Ήταν μια ευγενική προσφορά των αρτοποιών της Κρήτης σε μια προσπάθεια ντόπιοι και επισκέπτες να γνωρίσουν τις αυθεντικές συνταγές κρητικού παξιμαδιού. Η Ομάδα Παραγωγών Κρητικού Παξιμαδιού αποτελείται από αρτοποιούς όλης της Κρήτης και έχει συσταθεί με σκοπό να συμβάλει στη διατήρηση της παράδοσης.
www.paximadi.gr

"ΓΛΥΚΙΑ" ΕΛΛΗΝΟΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΔΡΑΣΗ

από την FAMA FOOD SERVICE AE

Μέγας χορηγός της Ελληνογερμανικής συνεργασίας ανταλλαγής σπουδαστών αρτοζαχαροπλαστικής, μεταξύ Θεσσαλονίκης - Κολωνίας, ήταν η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE. Για 12 ημέρες, με την πολύτιμη συνεισφορά της τεχνικού της εταιρείας, Ελένης Καμάρδα, οι σπουδαστές των 2 χωρών δημιούργησαν ωραίες παρασκευές, συνεργάστηκαν άψογα και απέσπασαν πολύτιμες εμπειρίες για το μέλλον. Το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης διοργάνωσε εκδήλωση με αφορμή το τέλος του προγράμματος ανταλλαγής των σπουδαστών από την Κολωνία κατά την οποία όλοι οι οργανωτές εξέφρασαν την εκτίμηση πως τέτοιες προσπάθειες συμβάλλουν στην ανάπτυξη κοινών δεσμών μεταξύ Ελλάδας και Γερμανίας.
www.fama.gr

dakoronias

ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

DEKOMONDIAL 3.0

Είναι η λύση για κάθε αρτοποιό. Εξοικονόμηση ενέργειας και χαμηλό κόστος στις λειτουργικές δαπάνες.
Με νέο σύστημα Power Management για εξοικονόμηση ενέργειας, υψηλή ποιότητα μόνωσης και νέο Touch Control Panel. Για 3/4/5 ανεξάρτητους ορόφους, με 1/2/3 πόρτες για κάθε όροφο και επιφάνεια εψήσεως από 4m² έως 22,80m²

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

TECHNO 2.0 80120

Σχεδιάστηκε για να καλύψει όλες τις απαιτήσεις και μεγάλες παραγωγές με 2 καρότσια 18 θέσεων - 36 λαμαρίνες 60x100. Ιδανικός για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και παραγωγικές μονάδες.
Touch Control Panel. Ηλεκτρικός, πετρελαίου ή αερίου.

"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

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ BASIC 3.0

από την ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ – ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Ο Basic 3.0 είναι ένας περιστροφικός φούρνος με καθαρές γραμμές και εκλεπτυσμένο σχεδιασμό. Ιδανικός για το ψήσιμο τόσο των φρέσκων όσο και των κατεψυγμένων προϊόντων. Απλότητα χρήσης, εξοικονόμηση ενέργειας και βελτιστοποίηση χώρου. Η στιβαρότητα και η λεπτή δεξιοτεχνία που χρησιμοποιήθηκαν στην κατασκευή κάθε μέρους, είναι αναπόσπαστο κομμάτι της αξιοπιστίας του. Διατίθεται στη στάνταρ έκδοση με άγκιστρο για καρότσι ή με πλάκα περιστροφής κατόπιν παραγγελίας.
Με νέο πολύ-λειτουργικό touch panel, με δυνατότητες αποθήκευσης πολλών συνταγών και πολλών ρυθμίσεων στον κύκλο ψησίματος. Ηλεκτρικός ή πετρελαίου/αερίου, 3,6m^2 , 5m^2, 7.2m^2.
www.dakoronias.gr

SPRAY ZELLE

από την Α. ΜΑΝΙΚΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

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

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΗΝ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στο κέντρο της Σόφιας, στη Βουλγαρία, άνοιξε ακόμα ένα αρτοζαχαροπλαστείο της αλυσίδας "Kostas". Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τον εξ' ολοκλήρου σχεδιασμό τόσο της εργονομικής κάτοψης όσο και των δομικών και διακοσμητικών στοιχείων του καταστήματος. Στη μελέτη δόθηκε έμφαση στη βέλτιστη παρουσίαση των προϊόντων, με ταξινόμηση των βιτρινών προβολής ανά τμήμα και εστιασμένο φωτισμό μέσα και έξω από τις βιτρίνες. Τον πελάτη εντυπωσιάζει το μεγάλο ύψος του καταστήματος που δίνει αίσθηση άνεσης και προσκαλεί τους πελάτες να καθίσουν στο υπερυψωμένο καθιστικό.
www.antonopoulos.com.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η πρώτη παρουσίαση της εταιρείας GELATO & BAKERY EXPERTS πραγματοποιήθηκε στις 10 Οκτωβρίου, στο ξενοδοχείο Grand Hyatt της Αθήνας. Η συμμετοχή ήταν εντυπωσιακή και όλοι οι παρευρισκόμενοι συνεργάτες της εταιρείας απόλαυσαν το Bruno Couret από τη FLAVOUR & CHEFS. Ο καταξιωμένος Γάλλος Chef παρουσίασε 4 δημιουργίες του, στις οποίες χρησιμοποίησε πολλές νέες τεχνικές και μέσα από αυτές κατέδειξε τη φιλοσοφία του για την τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Η FLAVOUR & CHEFS είναι μια γαλλική εταιρεία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αντιπροσωπεύεται αποκλειστικά από τη GELATO BAKERY EXPERTS.
www.gnbexperts.gr

PALM OIL FREE GIANDUIA CAFFAREL
από την KONTA AEBE

Η PREMIUM GIANDUIA 40% HAZELNUTS PGI ξεχωρίζει στη γκάμα προϊόντων της Ιταλικής CAFFAREL. Palm Oil Free και με 40% περιεκτικότητα σε εκλεκτά ιταλικά φουντούκια ποικιλίας Piemonte, η πάστα αυτή είναι ιδανική για απολαυστικές γεμίσεις, επικαλύψεις, μους, μπαβαρουάζ, κρέμες, γκανάζ, σως προφιτερόλ, σοκολατάκια, τάρτες και μπισκότα. Με εξαιρετική, πλούσια και ισορροπημένη γεύση φουντουκιού και κακάο, θα κάνει τις γιορτινές δημιουργίες σας να ξεχωρίσουν, εξασφαλίζοντάς τους σίγουρη επιτυχία. Σε δοχείο 5 κιλών.
www.konta.gr

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ "ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ" ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΑ CORMAN
από την LAOUDIS FOODS AEBE

Το 100 θέσεων Innovation & Training Center® στο Πικέρμι αποδείχθηκε πολύ μικρό για να φιλοξενήσει όλους τους επαγγελματίες που θέλησαν να παρακολουθήσουν το σεμινάριο για "Παραδοσιακά Σιροπιαστά" με τα κορυφαία βούτυρα της CORMAN (EXTRA M.M. PATISSIER 99.9%, LIQUID CLARIFIED 99.9% κ.α.) που διοργάνωσε η LAOUDIS FOODS στις 13 Νοεμβρίου. Οι πρόσθετες καρέκλες έφτασαν έως τον πάγκο επίδειξης, αρκετοί έκατσαν στις σκάλες, ενώ δεκάδες άλλοι το παρακολούθησαν όρθιοι στον προθάλαμο από τηλεοπτικές οθόνες... Για το λόγο αυτό, η διοργανώτρια εταιρεία νιώθει την ανάγκη να ευχαριστήσει πολλαπλά όλους εκείνους που την τίμησαν με την παρουσία τους!
www.laoudis.gr

ΓΡΑΜΜΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΖΥΜΗΣ (ΨΩΜΙ – ΚΡΙΤΣΙΝΙ)
από την ELIN AE

Η γραμμή επεξεργασίας ζύμης της εταιρείας ELIN AE είναι ιδανική για την παραγωγή ψωμιού και κριτσινιών. Λόγω του ειδικού σχεδιασμού για πολύ μικρό, σταδιακό και αυτορρυθμιζόμενο στρεσάρισμα της ζύμης η εταιρεία εγγυάται την εξαιρετική ποιότητα του τελικού προϊόντος. Υπάρχουν διάφορα μοντέλα με παραγωγικότητα που ξεκινάει από τα 300 κιλά και φτάνει τα 1200 κιλά την ώρα, έτσι ώστε να μπορεί να απευθυνθεί και σε μεγάλες βιομηχανικές αλλά και μικρότερες βιοτεχνικές μονάδες. Υπάρχει η δυνατότητα του σχεδιασμού της μηχανής βάση των απαιτήσεων του πελάτη.
www.elincom.gr

ΝΕΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ
από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά μίγμα για αφράτη, λαχταριστή πορτοκαλόπιτα που παρασκευάζεται με λάδι, νερό και αυγό. Περιέχει κομματάκια φυσικό πορτοκάλι, γιαούρτι και σιμιγδάλι και έχει υπέροχη γεύση και αυθεντική, παραδοσιακή δομή. Απολαύστε τη σιροπιασμένη με ή χωρίς την προσθήκη φύλλου κρούστας στη συνταγή.
www.foodstuff.com.gr

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

Skaros
από το 1936
GROUP

Αρτοκλίβανοι
Μηχ. Αρτοποιίας
Κατασκευές
Εισαγωγές

ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ

ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΡΕΣΑΚΙ ΖΥΜΗΣ 36ΤΜΧ.

ΜΙΞΕΡ 5 - 120 LT

ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ (ΤΥΠΟΥ MODULAR)

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ & ΑΕΡΙΟΥ

ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟ Ή ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ Ή ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΜΕ ΨΥΧΟΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

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

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF με πολλή χαρά υποδέχθηκε τους φίλους και πελάτες της σε δύο μοναδικές παρουσιάσεις προϊόντων στις νέες της εγκαταστάσεις στα Σπάτα στις 9 και 10 Οκτώβρη. Ήταν όλοι εκεί για να γνωρίσουν τα νέα προϊόντα και να δοκιμάσουν τις γλυκές δημιουργίες που παρασκεύασαν με αυτά οι PASTRY CHEFS της εταιρείας. Όλοι έμειναν με τις καλύτερες εντυπώσεις και ανανέωσαν το ραντεβού τους για τις επόμενες εκδηλώσεις στο ΝΕΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ τεχνικό κέντρο της FOODSTUFF.
www.foodstuff.com.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΑΥΓΟΥ EUROVO

από την LAOUDIS FOODS AEBE

Η πιο αξιόπιστη λύση στα παστεριωμένα αυγά, λέγεται EUROVO. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη ευρωπαϊκή εταιρεία στον κλάδο της, η οποία διαθέτει 8 εκατ. όρνιθες, 17 εργοστάσια και πλήθος πιστοποιήσεων για 100% ασφαλή τρόφιμα! Η πλούσια γκάμα της περιλαμβάνει παστεριωμένα προϊόντα μακράς διάρκειας σε υγρή μορφή, όπως τα "Mix Plus 100" περ. 20 ολόκληρα αυγά ανά κιλό, "Tuorlo Plus 100" περ. 55 κρόκοι ανά κιλό και "Facilissimo" περ. 32 ασπράδια ανά κιλό. Επίσης, έτοιμο μίγμα για μαρέγκα, για πατ-α-μπομπ, γυαλιστικό από αυγό σε σπρέι κ.α.
www.laoudis.gr

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΜΕ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η Fine Cream Salty Caramel είναι η νέα προσθήκη στις έτοιμες λύσεις για κρέμες ζαχαροπλαστικής. Έχει υπέροχη γεύση αλατισμένης καραμέλας γάλακτος και είναι τόσο απολαυστική όσο ακούγεται! Είναι έτοιμη προς χρήση ή αναμειγνύεται με κρύα κρέμα και είναι ιδιαίτερα σταθερή στο ψήσιμο και στην κατάψυξη-απόψυξη. Χρησιμοποιήστε τη για γέμιση ή επικάλυψη για ιδιαίτερη γεύση και ξεχωριστή εμφάνιση!
www.sefcozeelandia.gr

AKTINA

Η ΑΚΤΙΝΑ ΣΑΣ ΥΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΣΤΗ SIGEP

Η ΑΚΤΙΝΑ συμμετέχει με εταιρικό περίπτερο στη διεθνή έκθεση Sigep 18-22/01/2020, στο Rimini της Ιταλίας, Hall A5 –Stand 151. Με συνεχώς αυξανόμενη εξαγωγική δραστηριότητα και διαρκή διεύρυνση του διεθνούς πελατολογίου της, η ΑΚΤΙΝΑ θα εκθέσει τα προϊόντα της στοχεύοντας στην αύξηση των εξαγωγικών της επιδόσεων και τη βελτίωση της επικοινωνίας του brand ΑΚΤΙΝΑ στην παγκόσμια αγορά της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού. Η ομάδα των εξαγωγών της ΑΚΤΙΝΑ θα είναι έτοιμη να φιλοξενήσει τους διεθνείς επισκέπτες, αλλά και τους πολλούς πλέον Έλληνες επαγγελματίες που επισκέπτονται τη διεθνή έκθεση Sigep.
www.aktinafoods.com

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

ΑΚΤΙCAKE VEGAN/ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Μια ακόμα ξεχωριστή νέα πρόταση για μυρωδάτο, αφράτο κέικ από την ΑΚΤΙΝΑ, με γεύση κανέλλας και γαρύφαλλου. Ιδανική επιλογή για περιόδους νηστείας, αλλά και κατάλληλο για vegans καθώς δεν περιέχει ζωικά συστατικά.
www.aktinafoods.com

ΡΙΚΟΤΙΝΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Το ρικοτίνι με ντομάτα και βασιλικό είναι ένα νέο προϊόν για τον Ελληνικό Φούρνο. Αφράτη ζύμη brioche, σε σχήμα ατομικής πίτσας με τυρί ricotta πασπαλισμένη με βασιλικό και δροσερή ντομάτα. Ελαφριά γεύση, ιδανική για ένα γεύμα με λίγα λιπαρά. Μόνο από τον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ.
www.brakopoulos.gr

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ ΤΥΠΟΥ MODULAR ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ

από την SKAROS GROUP

Η σειρά ηλεκτρικών φούρνων SKEL MODULAR διατηρεί όλες τις ιδιότητες της μεγαλύτερης γραμμής ταμπανωτών ηλεκτρικών φούρνων, με τη μόνη διαφορά το πολύ μικρότερο μέγεθός τους έτσι ώστε να μπορούν να χωρέσουν σε οποιαδήποτε περιοχή παραγωγής ή πώλησης. Διαθέτει ανεξάρτητη ρύθμιση θερμοκρασίας οροφής και πατώματος, χρονοδιακόπτη με κουδούνι ειδοποίησης, όταν λήξει ο χρόνος ψησίματος και πλούσια ατμοδότηση. Το κάθε πάτωμα έχει χωρητικότητα για όσες λαμαρίνες χρειάζεστε. Υπάρχει πολύ μεγάλη γκάμα στο πλαίσιο χωρητικότητας μπορούν να γίνουν ειδικές παραγγελίες για μοναδικές διαστάσεις που εξυπηρετούν τις ανάγκες σας.
www.skarosgroup.gr

Η 9Η ARTOZYMA ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Το μεγαλύτερο εκθεσιακό γεγονός του κλάδου της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα και στα Βαλκάνια για το 2020 θα είναι η 9η Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού & Έτοιμων Προϊόντων ARTOZYMA, που διοργανώνεται από τη ΔΕΘ - HELEXPO, από 22-24 Φεβρουαρίου 2020, στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Μυρωδιές φρεσκοψημένου ψωμιού και αρτοποιημάτων, μοναδικά γλυκά, παγωτά και σοκολατένιες δημιουργίες των καλύτερων ζαχαροπλαστών και αρτοποιών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, θα πλημμυρίσουν την ARTOZYMA.
www.artozyma.helexpo.gr

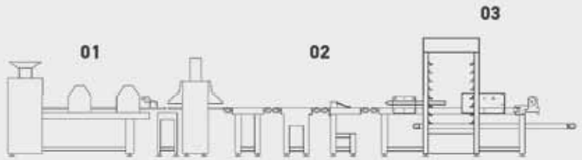
ELIN®
Food Processing Machinery

ΓΡΑΜΜΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΖΥΜΗΣ

(Κριτσίνι, Ψωμί, Μπαγκέτα, Ψωμί Τοστ, Ψωμί Σάντουιτς, Παξιμάδια)

Sigep SAVE THE DATE
18-22 01. 2020
RIMINI Expo Centre, Italy
ITALIAN EXHIBITION GROUP

Συμμετέχουμε στην έκθεση Sigep
ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ D6, STAND 014



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ:

01. Διαδικασία Λέπτυνσης:
Πολύ μικρή, σταδιακή και αυτορρυθμιζόμενη λέπτυνση της ζύμης χωρίς στρεσάρισμα.

02. Πάγκοι Επεξεργασίας:
Ηλεκτρικό κόψιμο προϊόντων, Πλαστική δύο βαθμίδων, Μεταφορά, Ζύγιση με σύστημα απόρριψης (υπέρβαρο ή λιποβαρές).

03. Τοποθέτηση προϊόντων:
Αυτόματη τροφοδοσία λαμαρινών και τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στις λαμαρίνες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα και κατάλληλα υλικά για άμεση επαφή με τα τρόφιμα.
- Ειδικός σχεδιασμός για εύκολο καθαρισμό των ταινιών.
- Έλεγχος με PLC και HMI.
- Δυνατότητα διαχείρισης συνταγών.
- Έλεγχος ηλεκτροκινητήρων με inverter.

Επικοινωνήστε μαζί μας για να λάβετε μια προσφορά για το δικό σας προϊόν.

ELIN A.E.: 25ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Μουδανιών, Τ.Κ. 57500, Κάτω Σχολάρι, Θεσσαλονίκη, Τηλ.: 2392064410
info@elincom.gr • www.elincom.gr

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΠΟΛΥΘΑΛΑΜΟΣ
από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ

Η Ψυκτοθερμική ΑΒΕΕ κατασκευάζει και προτείνει τους λυόμενους ψυκτικούς πολυθαλάμους της στον επαγγελματία αρτοποιό και όχι μόνο. Πρόκειται για μια κατασκευή από πανελα μόνωσης πολυουρεθάνης, βαρέως τύπου και ένωσής τους με πλαστικούς συνδέσμους, καλύπτοντας τις διεθνείς προδιαγραφές HACCP. Εύκολη και γρήγορη συναρμολόγηση, επεκτασιμότητα και μεγάλη αντοχή στο χρόνο. Πολυλειτουργικοί, με πλήθος συνδυασμού μεγέθους και αριθμού πορτών. Τόσο για χρήση συντήρησης όσο και για χρήση κατάψυξης. Ένας πολύτιμος βοηθός στο πλευρό κάθε επαγγελματία εστίασης.
www.psictothermiki.gr

ΟΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ-ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ COLUMBUS
από την MITSIDIS - HELLAS

Columbus. Ο γίγαντας για την απόδοση στο ψήσιμο και την ευελιξία. Ο συγκεκριμένος φούρνος έχει τη δυνατότητα να δουλεύει μέχρι και σε τρεις διαφορετικές θερμοκρασίες ταυτόχρονα, γεγονός που βοηθάει στο ψήσιμο διαφορετικών αρτοσκευασμάτων. Προαιρετικά μπορούν να προστεθούν οι εξής λειτουργίες: ICT (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία), W-TURBO (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και ανακυκλωμένου αέρα), STEIN (Πυρίμαχη επιφάνεια σε όλο το φούρνο) και Ανασυρόμενοι όροφοι.

TRITORDEUM – ΤΟ ΝΕΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΟ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσίασαν το αλεύρι από tritordeum στην 3η Διακρατική Εκδήλωση Εξωστρέφειας. Η εκδήλωση διοργανώθηκε από το Επιμελητήριο Χανίων στα πλαίσια του Innovagro και κύριος σκοπός ήταν η προώθηση εναλλακτικών μορφών τουρισμού που συνδέονται με τον αγροδιατροφικό κλάδο. Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παράγουν για πρώτη φορά στην Ελλάδα αλεύρι από tritordeum, ένα νέο μεσογειακό δημητριακό το οποίο καλλιεργείται στην Ελλάδα και γεννήθηκε από τη διασταύρωση του σκληρού σιταριού και του άγριου κριθαριού με μοναδικά διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το Αλεύρι από Tritordeum των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία 25 κιλών.
www.mills.gr

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
από την SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το Open Day "Χριστουγεννιάτικες Προτάσεις", στο Bakery Center της SEFCO ZEELANDIA, στη Θεσσαλονίκη. Οι καλεσμένοι ενημερώθηκαν για βασιλόπιτες, layered cake, κορμούς, panettone, τσουρέκια και εντυπωσιακές εφαρμογές patisserie. Πρωταγωνιστές ήταν το Mama's Cake, το Dream Cream Cake, το Tsoureki Oriental, το Mio Panettone και το Macaron Mix. Ξεχώρισαν τα διακοσμητικά με σοκολάτα Arabesque και τα μοναδικής ποιότητας φρούτα της σειράς Fruitful. Οι επισκέπτες ενθουσιάστηκαν με την εμφάνιση και τη γεύση των προϊόντων και εμπνεύστηκαν με εξαιρετικές ιδέες για τα φετινά Χριστούγεννα!
www.sefcozeelandia.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

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

90 χρόνια ZANAE από το 1930

Χριστοψωμο

Δια χειρος των μαθητων της σχολης αρτοποιιας της επα.σ. μαθητειας στο Γαλατσι

Καθώς οι ημέρες της Θείας Γέννησης πλησιάζουν και χριστουγεννιάτικες μυρωδιές ευωδιάζουν σε σπίτια και καταστήματα, η Σχολή Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας στο Γαλάτσι, πιστή στην παράδοση και με σεβασμό στην ιερότητα των ημερών, παρασκευάζει, μέσα στο πλαίσιο των εργαστηριακών της ασκήσεων, Χριστόψωμο από τη μονή Σταυρονικήτα του Αγίου Όρους.

"Ο Χριστός γεννιέται, το φως ανεβαίνει, το προζύμι για να γένει"

Το Χριστόψωμο, στις περισσότερες παραλλαγές του, έχει στρογγυλό σχήμα και συναντάται σε κάθε περιοχή της Ελλάδας, με διαφορετική παράδοση.

Η Μονή Σταυρονικήτα, η οποία λειτουργεί από το 10ο αιώνα, φημίζεται, εκτός της παρασκευής Αγιορείτικου άρτου με προζύμι βασιλικού από την ημέρα της εορτής της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού και για το Αγιορείτικο Χριστόψωμο.

Ο Μοναχός Μάξιμος της Μονής Σταυρονικήτα, μας αποκαλύπτει τη συνταγή του Αγιορείτικου Χριστόψωμου την οποία οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α2 της Σχολής ακολούθησαν και ετοίμασαν, στο πλαίσιο του μαθήματος «Εργαστήριο Αρτοποιίας», υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση των Εκπαιδευτικών, κ. Χριστιά Ευάγγελου, Τεχνικού Αρτοποιίας και του κ. Τσεμπέρη Αντώνιου, Τεχνολόγου Τροφίμων.

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι, λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση είναι διετούς φοίτησης και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, το πτυχίο της Σχολής είναι αντίστοιχο του επιπέδου 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 σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training). Οι μαθητές 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.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

MARIE - ODILE FONDEUR
MANAGING DIRECTOR EUROPAIN

Η Europain, η έκθεση για του επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, αλλάζει! Για να υποστηρίξει καλύτερα την ταχεία εξέλιξη του τομέα που επαναπροσδιορίζεται συνεχώς, η Europain έχει επανασχεδιάσει πλήρως το σχήμα και το περιεχόμενο της επόμενης έκδοσής της, καθιστώντας τις επιχειρήσεις και την έμπνευσή τους, βασικούς της πυλώνες.

Από τις 11-14 Ιανουαρίου 2020, στο Porte de Versailles, στην καρδιά του Παρισιού, οι επιχειρηματίες του κλάδου θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τις μελλοντικές τάσεις, να εντοπίσουν αναδυόμενες αγορές, να επινοήσουν νέες έννοιες, να εμπνευστούν για τις νέες δημιουργίες τους και κυρίως, να εξασφαλίσουν το πλεονέκτημα της πρωτοπορίας.
Η Managing Director της Europain, Marie-Odile Fondeur επισκέφτηκε την Αθήνα και παρέθεσε συνέντευξη Τύπου που διοργάνωσε η Europain και το Ελληνογαλλικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, στο Γαλλικό Ινστιτούτο.
Με αφορμή την επίσκεψή της στην Αθήνα, η κα. Fondeur μίλησε αποκλειστικά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ για την Europain έκθεση, τις τάσεις που θα επικρατήσουν, τις πολυποίκιλες και εντυπωσιακές παράλληλες δράσεις που θα λάβουν χώρα και πολλά άλλα.

Η Europain 2020 αλλάζει χώρο διεξαγωγής. Ποιος είναι ο λόγος που αποφασίσατε να μετακομίσετε στο Paris Expo Porte de Versailles;

Αποφασίσαμε να μετακομίσουμε στο Porte de Versailles για να βρισκόμαστε στην καρδιά του Παρισιού, όπου μπορείτε να νιώσετε και να δοκιμάσετε το French touch στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, όπου νέοι και δυναμικοί επιχειρηματίες ανοίγουν τα καταστήματά τους και φαντάζονται το φούρνο του αύριο. Το Παρίσι είναι το ιδανικό μέρος για κάτι τέτοιο!

«Ολοκαίνουργιο υλικό για περισσότερη επιχειρηματικότητα και δημιουργικότητα». Πώς μεταφράζεται αυτό πιο αναλυτικά;

Η Europain θα ασχοληθεί με τους κλάδους αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με επίκεντρο για το 2020 τη ζαχαροπλαστική. Θα συγκεντρώσει μια μεγάλη γκάμα εκθετών και χιλιάδες επαγγελματίες που χρειάζονται λύσεις και «φρέσκες» ιδέες για την ανάπτυξη της επιχείρησής τους. Σήμερα, οι επιχειρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής διαχειρίζονται τουλάχιστον 2 σημεία πώλησης, πωλούν όχι μόνο ψωμί, αλλά και τρόφιμα, χρησιμοποιούν κοινωνικά μέσα δικτύωσης για να προωθήσουν τα προϊόντα τους και να αυξήσουν την εμπιστοσύνη των πελατών τους. Χρειάζονται πρακτικές συμβουλές, εύκολες λύσεις για την επιτυχή διαχείριση της επιχείρησής τους.
Για όλους αυτούς τους λόγους αποφασίσαμε να τους προσφέρουμε:
• Ένα φόρουμ πλούσιο σε συνομιλίες και μαρτυρίες
• Ιδέες και συγκεκριμένες λύσεις για να κατανοήσουν τις νέες ευκαιρίες της αγοράς
• Κέντρο συμβουλών με εμπειρογνώμονες σε νομικές και οικονομικές συμβουλές, εσωτερικό σχεδιασμό, επιχειρηματικό έλεγχο κ.ά
• Επαγγελματικές συναντήσεις μεταξύ εκθετών και επισκεπτών για να αξιοποιήσουν στο έπακρο την επίσκεψή τους
• Διάσημους διεθνείς διαγωνισμούς για να εμπνευστούν από τους καλύτερους σεφ

Ποια ήταν η δυναμική της Europain μέχρι σήμερα και τι προσδοκίες έχετε από τη Europain 2020;

Έχουμε εντοπίσει ένα νέο προφίλ των αρτοποιών χάρη σε 2 έρευνες που διεξήχθησαν από ειδικούς (CHD Expert και Food Service Vision). Στηριχτήκαμε επίσης σε αποτελέσματα που προκύπτουν από την τακτική παρακολούθηση της αγοράς στη Γαλλία και παγκοσμίως. Οι έρευνες και η παρατήρηση μας επέτρεψαν να αναγνωρίσουμε τον προοδευτικό αρτοποιό και τον επιτυχημένο ζαχαροπλάστη. Η Europain 2020 έχει σχεδιαστεί γι' αυτούς! Είμαστε πεπεισμένοι ότι η Europain 2020 θα ταιριάξει τέλεια με τις ανάγκες των επαγγελματιών αναφορικά με το περιεχόμενο και τις ανταλλαγές.

Ποια η διαφορά της Europain από μια αντίστοιχη έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;

Η Europain 2020 γίνεται προκειμένου να παρέχει υλικό για σκέψη και πρακτικές λύσεις στους αρτοποιούς του σήμερα. Το πρόγραμμα της Έκθεσης συνδυάζει ομιλίες εμπειρογνωμόνων στο Φόρουμ και live μαθήματα ειδικών στη σκηνή Αρτοποιίας & Σνακ. Να μην ξεχνάμε το ολοκαίνουργιο Europain Lab, ένα νέο χώρο που καλύπτει 280 τ.μ., μια συμπαραγωγή της Europain και των φοιτητών από το Le Cordon Bleu School of Catering, στο Παρίσι. Ευχαριστούμε τους αφοσιωμένους συνεργάτες μας, όπως ο Moulins Viron.
Το Europain Lab θα προτείνει μια εντυπωσιακή εμπειρία μέσα από μια ιδέα για φούρνους έτοιμους για χρήση, που αποτελεί πηγή έμπνευσης για τους επιχειρηματίες του σήμερα και του αύριο. Και φυσικά, η Europain θα φιλοξενήσει 2 μεγάλους διαγωνισμούς, το Coupe du Monde de la Boulangerie και το Coupe Europe de la Pâtisserie του οποίου ο νέος πρόεδρος είναι ο διάσημος Pierre Hermé. Η Europain 2020 θα καλωσορίσει και θα συγκεντρώσει τους κορυφαίους του κόσμου, από τους κλάδους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Τι θα κερδίσει ένα εκθέτης με τη συμμετοχή του και κατ' επέκταση ένας επισκέπτης που θα δώσει το παρόν;

Θα έλεγα απλώς ότι τόσο οι εκθέτες όσο και οι επισκέπτες θα συναντήσουν την αγορά τους, ολόκληρο τον τομέα τους. Αυτές οι τέσσερις ημέρες της έκθεσης είναι μια μοναδική ευκαιρία για τους προμηθευτές να συναντήσουν τους πελάτες τους, να αναπτύξουν τις προοπτικές του χαρτοφυλακίου τους. Η Europain είναι μια μεγάλη "ζωντανή" αγορά για να δραστηριοποιηθεί κάποιος επιχειρηματικά.

"Η Europain θα ασχοληθεί με τους κλάδους αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με επίκεντρο για το 2020 τη ζαχαροπλαστική. Θα συγκεντρώσει μια μεγάλη γκάμα εκθετών και χιλιάδες επαγγελματίες που χρειάζονται λύσεις και «φρέσκες» ιδέες για την ανάπτυξη της επιχείρησής τους".

"Τόσο οι εκθέτες όσο και οι επισκέπτες θα συναντήσουν την αγορά τους, ολόκληρο τον τομέα τους. Αυτές οι τέσσερις ημέρες της έκθεσης είναι μια μοναδική ευκαιρία".

Ποιες είναι οι τάσεις οι οποίες θα κυριαρχήσουν στη φετινή έκθεση;

Θα έλεγα η δημιουργικότητα, η βιωσιμότητα και η ποιότητα. Αυτές είναι οι λέξεις-κλειδιά που μπορούν να συνοψίσουν καλύτερα τις τάσεις του 2020 που θα είναι οι κατευθυντήριες γραμμές για τη Europain 2020.

Δημιουργία και ποιότητα είναι οι βασικοί πυλώνες που πρέπει να άγουν τη δουλειά του τεχνίτη αρτοποιού και ζαχαροπλάστη.

Η Europain 2020 θα αναδείξει αρτοποιούς ή ζαχαροπλάστες όπως οι: Michaël Bartocetti (Shangri-La, Παρίσι), Jeremy Del Val (Dalloyau, Παρίσι), Quentin Lechat, Καλύτερο Pastry Chef του Παρισιού το 2019 (T'Time Jardin privé, Παρίσι), Anthony Courteille, αρτοποιό Sain - Mei Narusawa, νικητή του 'Meilleure Baguette de Tradition 2017' και 'Meilleure Galette of Bas-Rhin 2018' - Louis Lamour, αρτοποιείο Louis Lamour (Μπορντό) and καλύτερο αρτοποιείο για το 2017. Θα μοιραστούν τις τελευταίες δημιουργίες τους και το savoir-faire.

Αλλά εδώ και μερικά χρόνια, έχουμε παρατηρήσει μια ισχυρή ώθηση από τους καταναλωτές για ένα πιο βιώσιμο αρτοποιείο και ζαχαροπλαστείο. Υπάρχει μια ισχυρή επιστροφή του παραδοσιακού ψωμιού, που παρασκευάζεται από αρχαίους σίτους.

Όσον αφορά στα αρτοσκευάσματα, οι καταναλωτές επιθυμούν λιγότερη ζάχαρη, λιγότερη κρέμα, περισσότερα φρούτα... Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική γίνονται "πιο πράσινες" για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών και αυτή είναι μια αυξανόμενη τάση.

Τι θα μπορέσει να παρακολουθήσει όποιος επισκεφτεί την Europain 2020; Τι είδους δράσεις θα πραγματοποιηθούν στο πλαίσιο της έκθεσης;

Οι επισκέπτες θα μπορούν να παρακολουθήσουν 2 εξαιρετικούς διαγωνισμούς.

Το «Coupe du Monde de la Boulangerie», οργανωμένο από τον Christian Vabret, κάτοχο της διάκρισης «Meilleur Ouvrier de France». Το «Coupe du Monde de la Boulangerie» είναι μια μεγάλη διοργάνωση στη βιομηχανία και ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένη με την Europain.

Δώδεκα ομάδες των τριών ατόμων από όλες της γωνιές του κόσμου θα προκαλέσουν ο ένας τον άλλον σε μια σειρά από δοκιμασίες.

Το «Coupe Europe de la Pâtisserie», η ευρωπαϊκή διοργάνωση προκριματικών για το «Coupe du Monde de la Pâtisserie» θα συγκεντρώσει μια ομάδα από τους καλύτερους σεφ ζαχαροπλαστικής, που διακρίθηκαν στον αντίστοιχο διαγωνισμό της χώρας τους.

Οκτώ ομάδες από ολόκληρη την Ευρώπη θα δείξουν τις ικανότητές τους στους αντιπάλους τους και θα προσπαθήσουν να κερδίσουν μια θέση στον παγκόσμιο τελικό του διαγωνισμού που θα διεξαχθεί τον Ιανουάριο του 2021, ως μέρος της εμπορικής έκθεσης Sirha, στη Λυών.

Υπό το βλέμμα του Pierre Hermé, του νέου προέδρου αυτού του εξαιρετικού διαγωνισμού, οι συμμετέχοντες θα εργαστούν πάνω σε θέματα που ανταποκρίνονται στις νέες προσδοκίες των καταναλωτών και σύμφωνα με τον προηγούμενο τελικό του διαγωνισμού.

Η Europain είναι μια καταξιωμένη διοργάνωση που προσελκύει χιλιάδες κόσμο κάθε φορά. Από ποιες χώρες έρχονται οι συμμετέχοντες και οι επισκέπτες; Από ποιες άλλες χώρες-αγορές θα επιθυμούσατε επισκέπτες;

Το 2018, η Europain υποδέχτηκε επισκέπτες από τους οποίους το 32%, ήταν κυρίως από την Ευρώπη. Παρ' όλα αυτά, η Βραζιλία, η Ρωσία και η Βόρεια Αμερική ήταν στην πρώτη δεκάδα των χωρών που επισκέφθηκαν την έκθεση. Η διεθνής προβολή μας απευθύνεται σε 31 χώρες και ελπίζουμε να καλωσορίσουμε ακόμη περισσότερους επαγγελματίες του εξωτερικού. Όσον αφορά στους εκθέτες, έχουμε ήδη καταγράψει τη συμμετοχή Ευρωπαίων και Κινέζων εκθετών, αλλά είναι πολύ νωρίς για να πούμε περισσότερα.

Ποιες είναι οι προβλέψεις σας για την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική τα επόμενα χρόνια;

Είμαι πεπεισμένη ότι η αειφορία θα αποτελέσει την κύρια πρόκληση για τα τρόφιμα γενικότερα. Δε θα έχουν άλλη επιλογή παρά να παράγουν ποιοτικά προϊόντα των οποίων τα συστατικά είναι σαφώς ταυτοποιημένα, κατά προτίμηση τοπικής προέλευσης. Οι καταναλωτές θα είναι όλο και πιο απαιτητικοί καθώς αυξάνεται η ανησυχία λόγω της τακτικής επισιτιστικής κρίσης. Προβλέπουμε επίσης ένα ισχυρότερο ενδιαφέρον για βιώσιμο εξοπλισμό για αρτοποιείο ή εργαστήριο, φούρνους εξοικονόμησης ενέργειας ή εξοπλισμό ψύξης, πιο ευέλικτο επίσης. Το ψηφιακό θα είναι επίσης ένα βασικό ζήτημα για τους αρτοποιούς και τους ζαχαροπλάστες για να διατηρούν επαφή με τους πελάτες τους.

βαλάρης

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Λ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 276 ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ

ΤΗΛ.: 210 2795144, 210 2795176

FAX: 210 2795144

www.valaris.gr • E-mail: info@valaris.gr

PUBLI

Η SIGEP 2020 ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

Η παγκόσμια έκθεση ζαχαροπλαστικής του Italian Exhibition Group, από 18 έως 22 Ιανουαρίου, στον εκθεσιακό χώρο Fiera di Rimini

Η SIGEP είναι η πιο «γλυκιά» εμπειρία στον κόσμο. Στη μεγάλη παγκόσμια έκθεση, θα συναντηθούν όλοι οι πρωταγωνιστές και των πέντε τομέων της έκθεσης: παγοτοποιία, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία, σοκολατοποιία και καφές. Διεθνείς συναντήσεις, μεγάλα event και κατάρτιση υψηλών προδιαγραφών είναι τα στοιχεία που κάνουν την SIGEP να ξεχωρίζει. Ένα think-tank όπου ομιλητές και ηγέτες του τομέα θα μοιραστούν το όραμά τους για το μέλλον του τομέα.
Η εκθεσιακή περιοχή του Ρίμινι διαθέτει 129.000 τ.μ όπου οι επισκέπτες οδηγούνται στην ανακάλυψη θεματικών ενοτήτων και στους 5 βασικούς τομείς που συνδέονται μεταξύ τους ώστε να δώσουν μια ενιαία οπτική του κόσμου του Γλυκού. Πρόκειται για μία έκθεση που επιβραβεύει την παγκόσμια υπεροχή, παρουσιάζει νέες μορφές, αναπτύσσει παγκόσμιο networking και δίνει τη δυνατότητα ανάπτυξης σε εταιρείες και επαγγελματίες.
Όλος ο κόσμος που κινείται στον τομέα του γλυκού foodservice (αγοραστές, παραγωγοί και διανομείς του παγωτού, της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του καφέ) βλέπει την SIGEP ως τη σημαντικότερη και πιο δυνατή στιγμή της χρονιάς.
Στην Sigep μπορεί κανείς να ανακαλύψει τις μελλοντικές τάσεις, τις νέες μορφές, όλες τις καινοτομίες του τομέα και τις καλύτερες λύσεις για να είναι κανείς ανταγωνιστικός και να αναπτύξει καλύτερα την επιχείρησή του.
Στην Sigep οι επαγγελματίες του Γλυκού γίνονται οι πραγματικοί πρωταγωνιστές αυτού του Made in Italy που ενώνει επιχειρήσεις, διαγωνισμούς, τάσεις, κατάρτιση και δημιουργικότητα.
Και μιλώντας για δημιουργικότητα, κάθε χρόνο, στην Sigep, διεξάγονται διαγωνισμοί του προσελκύουν διαγωνιζόμενους από όλο τον κόσμο.

Τα σημαντικότερα event 2020

Στην περιοχή Gelato Arena θα διεξαχθεί ο διεθνής διαγωνισμός Coppa del Mondo della Gelateria, ο πιο σημαντικός διαγωνισμός για το χειροποίητο παγωτό που βρίσκεται ήδη στην έναρξη έκδοσή του, με 12 ομάδες που θα διαγωνιστούν από όλον τον κόσμο.
Στην Pastry Arena, The Star of Sugar (με δοκιμές σε γλυπτά από ζάχαρη και γλυκά ταξιδιού), το πρωτάθλημα Campionati Italiani di Pasticceria και SIGEP Giovani, διαγωνισμός υπεροχής για τις επαγγελματικές σχολές. Η Coffee Arena θα φιλοξενήσει επτά πρωταθλήματα Campionati Italiani Baristi για τον καφέ, που θα μετρήσουν όλα για την πρόσβαση στο γνωστό και έγκυρο World Coffee Events, ενώ η Bakery Arena θα επικεντρωθεί στο "Bread in the City", έναν διεθνή διαγωνισμό αρτοποιίας. 1.300 event, με θέμα την κατάρτιση σε όλα τα ραντεβού με επίκεντρο στην SIGEP Academy, όπου μπορεί κανείς να συναντήσει δασκάλους και να μάθει από πρώτο χέρι τα νέα προϊόντα και τις τελευταίες τεχνολογίες.

Πρεσβευτής του made in italy στον κόσμο

Η αγορά του foodservice των γλυκών είναι διεθνής. Η SIGEP φέρνει την ιταλική υπεροχή στον κόσμο και τα top του κόσμου στην Ιταλία. Το πρόγραμμα 2019 είναι εντατικό: μετά το Gelato festival σε Μαϊάμι, Φλωρεντία, Ρώμη, Τορίνο, Μιλάνο, Οκινάβα και Βαρκελώνη, η SIGEP βρέθηκε στο National Restaurant Association Show στο Σικάγο για να γυρίσει και πάλι τον κόσμο τον Ιούνιο με το Gelato festival σε Βερολίνο, Βοστόνη και Βαρσοβία. Με συνέχεια στη Βιέννη και το Λονδίνο, περνώντας από το World of Coffee του Βερολίνου. Τον Αύγουστο, το Gelato Festival σταματά στο Σικάγο και στη Γιοκοχάμα, το Σεπτέμβριο σε Ουάσινγκτον και Λος Άντζελες, με μια παρουσία στο Λας Βέγκας για το IBIE-International Baking Industry Exposition. www.sigep.it

PUBLI

TRIAS
RETAIL SYSTEMS

Ο ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΙΝΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Η ΑΝΑΓΚΑΙΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΩΣΤΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Το σημερινό Αρτοποιείο / Ζαχαροπλαστείο, ο Φούρνος της γειτονιάς, ιδιοκτήτες με πολλά καταστήματα, έχουν εξελιχθεί σε καταστήματα με πληθώρα άλλων προϊόντων όπως, πώληση και παρασκευή καφέ, προϊόντα τεμαχιακά, ζυγιζόμενα, ψυγείου, με ημερομηνίες λήξης κ.α., πολλών και διαφορετικών προμηθευτών.

Στην καθημερινότητα, η εξυπηρέτηση του πελάτη με ταχύτητα και αξιοπιστία συνεχώς δυσκολεύει. Η ταμειακή μηχανή, που είναι το ελάχιστο και υποχρεωτικό από τη φορολογική νομοθεσία για την έκδοση αποδείξεων και μόνο, δε μπορεί να προσφέρει καμία μορφή πληροφόρησης καθώς και δυνατότητα επιτάχυνσης της συναλλαγής, σύμφωνα με τις καθημερινά αυξανόμενες απαιτήσεις της αγοράς, όπως αυτές διαμορφώνονται.

Κατατάσσοντας τα αρτοποιεία / ζαχαροπλαστεία σε τρεις κατηγορίες

• Ιδιοκτήτης αρτοποιείου / πρατηρίου με ένα ή δύο εργαζόμενους
• Ιδιοκτήτης αρτοποιείου / ζαχαροπλαστείου, με περισσότερα του ενός καταστημάτων και με ενδεχόμενη παραγωγή
• Ιδιοκτήτης αλυσίδας αρτοποιείων / ζαχαροπλαστείων με παραγωγική διαδικασία, εντός αυτών ή σε ξεχωριστή μονάδα και αποστολή των έτοιμων προϊόντων στα καταστήματα

Όλες οι παραπάνω κατηγορίες αρχικά έχουν τις ίδιες κοινές ανάγκες πληροφόρησης και σωστής εξυπηρέτησης πελατών, με τη διαφορά ότι, όσο αλλάζει η κατηγορία, οι διαδικασίες και οι απαιτήσεις αυξάνονται, λόγω μεγέθους.

Η λύση που προτείνει η Trias Retail Systems A.E, με εξειδίκευση στον κλάδο των αρτοποιείων και έχοντας πολλές εγκαταστάσεις πελατών στο ενεργητικό της, είναι ένα λογισμικό ειδικά σχεδιασμένο για Αρτοποιεία / Ζαχαροπλαστεία, το οποίο, έχοντας ομαδοποιημένα όλα τα είδη για εύκολη αναζήτηση και σύνδεση με τις υπάρχουσες ζυγαριές και ταμειακές μηχανές, διασφαλίζει την αδιάλειπτη λειτουργία του καταστήματος, με ταχύτητα και αξιοπιστία στις συναλλαγές.

Μερικά από τα οφέλη της εξειδικευμένης λύσης για αρτοποιεία/ζαχαροπλαστεία

• Γρήγορη συναλλαγή στο ταμείο
• Σύνδεση του ταμείου με τις υπάρχουσες ζυγαριές και ταμειακή μηχανή που έχει το κατάστημα
• Εκσυγχρονισμός και prestige του καταστήματος για τον πελάτη
• Προσφορές βάση ποσότητας (Mix & Match)
• Διαχείριση επιστροφής προϊόντων
• Υπόλοιπο καρτέλας πελάτη για τα επί πιστώσει
• Διαχείριση εκπτώσεων
• Ειδικοί τιμοκατάλογοι πελατών, βάση συμφωνίας
• Τιμοκατάλογοι προσφορών συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος (Happy Hour)
• Διαχείριση κάρτας επιβράβευσης του πελάτη (Loyalty)
• Έκδοση τιμολογίου πώλησης
• Άμεση και εύκολη αλλαγή τιμών στα υπάρχοντα είδη και καταχώριση νέων
• Δημιουργία ετικετών Barcode για τα ράφια & τα είδη
• Εκτυπώσεις και πληροφορίες των πωληθέντων ειδών
• Παρακολούθηση ταμείου
• Κλείσιμο ταμείου και κατάσταση ανά βάρδια
• Κοστολόγηση των παραγόμενων ειδών, βάση των συνταγών ανά είδος
• Πρόταση αγορών των Α΄ υλών βάση εντολών παραγωγής
• Κεντρική Διαχείριση όλων των καταστημάτων (Ανεξαρτήτως ΑΦΜ και ιδιοκτησίας)
• Κεντρική Διαχείριση κάρτας επιβράβευσης του πελάτη (Loyalty)
• Αυτόματη δημιουργία παραγγελίας στα κεντρικά, ανά κατάστημα βάση ελάχιστου stock
• Ανά κατάστημα: υπόλοιπα αποθήκης ανά κωδικό, πωλήσεις ανά ώρα και μέρα που δείχνει τις ώρες αιχμής, καθώς και πάσης φύσεως report

TRIAS
RETAIL SYSTEMS

20 ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ
100.000 Ενεργές εγκαταστάσεις σε 70 χώρες

ICG Software
Τεχνολογία και Εμπειρία από το 1985
Certified Company:
TRIAS
RETAIL SYSTEMS
ΑΘΗΝΑ: Αττικής 37 & Δ. Κατούνη 2, ΤΚ: 194 41, Κορωπί
Τ.: 210 9313068, e-mail: info@triasretail.gr, web: www.triasretail.gr
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Γ. Τσόντου 27-29 ΤΚ: 54627
Τ.: 2310.564921, e-mail: akranidis@triasretail-north.gr
Το ICG και το λογότυπο ICG είναι κατοχυρωμένα εμπορικά σήματα της εταιρίας Iniciatives de Comunicacions Gèminis. Όλα τα δικαιώματα προστατεύονται.

ESPRESSE A.E.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ PORTIOLI

Η ESPRESSE A.E σας προτείνει δύο φρέσκιες και ιδιαίτερες συνταγές....
η μία με Portioli espresso..... και η άλλη με την εξαιρετική σοκολάτα Portioli.

COFFEE COW

Γευστικό Ενεργειακό ποτό

Για εκείνους που τους αρέσουν τα απλά αλλά νόστιμα πράγματα. Ένα ενεργειακό και γευστικό ποτό που είναι εύκολο να παρασκευαστεί.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπλέντερ, χτυπάμε τον εσπρέσσο Portioli, το γάλα και τα 10 παγάκια. Χρησιμοποιούμε ένα κουταλάκι του γλυκού για να απλώσουμε τη σοκολάτα Portioli στο γυάλινο ποτήρι.
Μόλις το ρόφημα έχει φτάσει στη μορφή μιας μους, το ρίχνουμε στο ποτήρι.

ΥΛΙΚΑ

1 εσπρέσσο Portioli

15 ml σιρόπι φουντουκιού ή καραμέλας Portioli

120 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα

10 παγάκια

SPICY CHOCOLATE H2O

Για χορτοφάγους και χωρίς λακτόζη

Ζεστή σοκολάτα, τόσο πικάντικη και ζεστή όπως μια αγκαλιά τις κρύες ημέρες του χειμώνα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παρασκευάζουμε τη ζεστή σοκολάτα με νερό αντί για γάλα, χρησιμοποιώντας το ακροφύσιο ατμού μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα. Προσθέτουμε μια πρέζα σκόνη τσίλι και τριμμένο τζίντζερ.
Τοποθετούμε 1 ή 2 φέτες φρέσκο τζίντζερ σε ένα γυάλινο φλυτζάνι καπουτσίνο Portioli. Ρίχνουμε τη ζεστή σοκολάτα μέσα στο γυάλινο φλυτζάνι. Πασπαλίζουμε με σκόνη κανέλας στην επιφάνεια της ζεστής σοκολάτας.

ΥΛΙΚΑ

1 δόση ροφήματος κακάο Portioli

120 ml νερό

Σκόνη τσίλι

Σκόνη κανέλας

Φρέσκο τζίντζερ

Portioli Style

Αδριανείου 9 - Νέο Ψυχικό / www.espresse.gr / email:papas@espresse.gr
τηλ.: 210 6722615 / fb: Espresse - portioli espresso

....μόνο για τους εραστές του καφέ!

Τα δοκιμάσατε;

Green Tea, Earl Grey, Ceylon και Chamomile Tea. Η οικογένεια Portioli σάς συστήνει ένα ακόμα μέλος της οικογένειας που θα σας συνοδέψει σε κάθε χαλαρωτικό "break": μια σειρά από ολόκληρα φύλλα αγνού τσαγιού μέσα σε χειροποίητα φακελάκια, 100% Βιοδιασπώμενα.

Την απολαμβάνετε.

Κλασσική, κρύα, φουντούκι. Τρεις εξαιρετικές επιλογές σοκολάτας που συστήνονται ανεπιφύλακτα ακόμα και στους πιο απαιτητικούς. Για ζεστή απόλαυση το χειμώνα και δροσερή το καλοκαίρι!

Τον έχετε λατρέψει.

Γλυκόπιστος, κρεμώδης και με υπελικάτη γεύση.
Ο κορυφαίος espresso που όλοι αγαπάτε, δεν χρειάζεται περισσότερες συστάσεις.

Portioli Caffe

ESPRESSE.gr 1999

NEW EUROPAIN PARIS

11-14 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2020
PORTE DE VERSAILLES
ΠΑΡΙΣΙ - ΓΑΛΛΙΑ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ &
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΝΕΑ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ PORTE DE VERSAILLES, ΠΑΡΙΣΙ

ΝΕΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ
+ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ, ΧΩΡΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
+ ΕΡΕΥΝΕΣ ΑΓΟΡΑΣ: ΦΟΡΟΥΜ EUROPAIN
+ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ: ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ, ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΜΙΚΡΟΓΕΥΜΑΤΑ, EUROPAIN LAB

2 ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ
> ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
> ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΟΙ ΔΙΑΚΡΙΘΕΝΤΕΣ ΘΑ ΣΥΜΜΕΤΑΣΧΟΥΝ ΣΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΟ 2021

ΔΩΡΕΑΝ ΕΙΣΟΔΟ
ΜΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
PPPART ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ
WWW.EUROPAIN.COM

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΙΔΟΥ ΛΑΡΑ
secretariat1@ccifhel.org.gr ΤΗΛ. 210 36 25 516

Made by GL events

europain.com @EuropainFrance

RCS LYON 380 532 970 Non contractual document

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

fresh pastry

fresh pastry

THE HIGH - TECH MAGICPOT

Γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Δουλέψτε όλο το χρόνο με γνήσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας. Παρασκευάστε ΜΟΝΟ την απαιτούμενη ποσότητα. Εξοικονομήστε κέρδη προσφέροντας περισσότερα προϊόντα ανά πάσα στιγμή για όλων των ειδών τους καταναλωτές. Οι παραδοσιακές συνταγές που απαιτούσαν κόπο και χρόνο, χάρη στο RIBOT, έχουν απλοποιηθεί, προσφέροντας προϊόντα ανώτερης ποιότητας και εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΤΟΙΜΟ ΣΤΗΝ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΤΕΙ ΑΜΕΣΑ

Πάνελ αφής με 40 προ-εγκατεστήμενα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης απεριόριστων προγραμμάτων.

- Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από -15 έως +110°C
- Προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά
- INVERTER από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό
- Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη
- Αξιοποίηση ΟΛΗΣ της επιφάνειας του κυλίνδρου για τη μεταφορά κρύο-ζεστό
- Περιστροφή των επιμέρους εξαρτημάτων δεξιόστροφα και αριστερόστροφα
- Πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ, ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑ & ΠΑΓΩΤΟ

Ατελείωτες παρασκευές με δικές σας πρώτες ύλες = οικονομία

- Ανακατεύει και Αναδεύει σε ακριβή θερμοκρασία για το χρόνο που έχετε θέσει και στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει, προϊόντα όπως: κρέμες, κρέμα ζαχαροπλαστικής, βουτυρόκρεμα, κρέμα λεμονιού, μαρμελάδα, σιρόπια, μπάρες δημητριακών, γλυκές σάλτσες, φαρσιτούρες, παγωτό, μίλκσεϊκ, κρέμα γαλακτομπούρεκου κ.λπ.
- Χτυπάει και Αφρατεύει σαντιγί, μαρέγκες, αβγά-ζάχαρη-βούτυρο, μους, μακαρόνς, παντεσπάνι, κρέμα Βαυαρίας κ.α.
- Κόβει και Ψιλοκόβει φρούτα φρέσκα και αποξηραμένα, ξηρούς καρπούς
- Ζυμώνει ζύμες για μπισκότα, κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, πανετόνε κ.λπ.
- Στρώσιμο σοκολάτας κουβερτούρα, άσπρη και γάλακτος, εξασφαλίζοντας στο τελικό προϊόν γεύση, υφή και γυαλάδα
- Ζεσταίνει, Διατηρεί και Παστεριώνει υγρά και κρεμώδη προϊόντα
- Κρυώνει, Ψύχει και Καταψύχει υγρά και κρεμώδη προϊόντα. Με την εξαιρετικά γρήγορη ψύξη αποφεύγεται η αλλοίωση και τα προϊόντα διατηρούν τις θρεπτικές τους ιδιότητες, το χρώμα, τη γεύση και το άρωμά τους

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Γκανάζ, μαντολάτο, πραλίνες, ζαχαρωτά, ζελεδάκια, νουγκατίνες, κρεμ μπρουλέ, κρέμα ζαμπαγιόνε, κουλί φρούτων, καραμέλα, μασκαρπόνε, μπάρες σοκολάτας με διογκωμένο ρύζι κ.α.

ΚΑΘΕΤΟΣ ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ

Κάδος με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση και προσθήκη διαφόρων συστατικών ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

ΜΟΝΤΕΛΑ RIBOT

Η οικογένεια του πατενταρισμένου Ribot, αποτελείται από υδρόψυκτα ή αερόψυκτα μοντέλα:

Ribot T 10 με παραγωγή 10Lt/ώρα
Ισχύς: 5,5Kw-400V
Διαστάσεις: 49x60x110c

Ribot T 18 με παραγωγή 18Lt/ώρα
Ισχύς: 7,7Kw-400V.
Διαστάσεις: 51x70x115cm

Ribot T 30 με παραγωγή 30Lt/ώρα
Ισχύς: 8,2Kw-400V
Διαστάσεις: 55x78x120cm

Ribot T 60 με παραγωγή 60Lt/ώρα
Ισχύς: 11,2Kw-400V
Διαστάσεις: 62x85x125

Ribot

The High-tech “Magicpot”

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑ
ΠΑΓΩΤΟ

Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία του Ribot στο VaranakisTV

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ: Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, sales@varanakis.com, www.varanakis.com, FB: A&D Varanakis

fresh pastry

ΚΟΚΚΙΝΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Εντυπωσιακά και γευστικά κόκκινα Μελομακάρονα από την ΑΚΤΙΝΑ.
Μια μοναδική χριστουγεννιάτικη πρόταση που συνδυάζει την παραδοσιακή συνταγή με γιορτινό χρώμα και εκπληκτική, ιδιαίτερη γεύση.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ (εκτός από το Μίγμα) με το σύρμα για περίπου 3 λεπτά, σε μέτρια ταχύτητα και μετά αφαιρούμε το σύρμα και τοποθετούμε το φτερό στο μίξερ.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα και ζυμώνουμε για περίπου 1 λεπτό. Πλάθουμε και ψήνουμε στους 180°C για περίπου 18 λεπτά. Αφαιρούμε τα ζεστά μελομακάρονα και τα βυθίζουμε σε κρύο σιρόπι.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μίγμα για κόκκινα Μελομακάρονα ΑΚΤΙΝΑ
300 γρ. νερό
200 γρ. λάδι
3 γρ. κανέλα
2 γρ. γαρύφαλλο
10 γρ. μέλι
Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
10 γρ. κονιάκ

ΣΙΡΟΠΙ

Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό. Μόλις λιώσει η ζάχαρη, προσθέτουμε τη γλυκόζη.

Αφήνουμε να περάσουν 3-4 λεπτά από το σημείο βρασμού, κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι.

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. ζάχαρη
1.200 ml νερό
750 γρ. γλυκόζη
250 γρ. μέλι

Red Christmas
Βασιλόπιτα | Cookies | Μελομακάρονο
φτιαγμένα με υλικά ποιότητας, γεύση & άρωμα Ακτίνα
ΑΚΤΙΝΑ
τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success
ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ, Πάπου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr www.aktinafoods.com
yonasdesign

fresh pastry

ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΧΡΟΝΙΑ
ΚΑΝΤΕ ΤΗΝ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Η εταιρεία FAMA Food service βρίσκεται πάντα δίπλα στους επαγγελματίες προσφέροντας προϊόντα υψηλής ποιότητας. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα, που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA Food Service, δίνοντάς σας τη δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας. Πρωτότυπες συνταγές για βασιλόπιτες που θα κάνουν την επιχείρησή σας το "talk of the town", χαρίζοντάς σας νέα δυναμική για το 2020. Καλές Γιορτές και Ευτυχισμένο το νέο Έτος.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ
Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ, ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα και σερβίρουμε σε φόρμες της αρεσκείας μας.
Ψήνουμε στους 160°C σε ταμπανωτό φούρνο, για 30-40 λεπτά, αναλόγως το φούρνο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΓΛΑΣΣΟ
Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ πρώτα το νερό, έπειτα το Fondant powder Couplet και ανακατεύουμε με το φτερό για 2 λεπτά, στη μεσαία ταχύτητα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ
Αφού κρυώσει, παίρνουμε τη βασιλόπιτα που έχουμε ψήσει και επικαλύπτουμε με Fondant powder Couplet.
Τέλος, στολίζουμε με φέτες πορτοκάλι fruigel, sticks κανέλας, blueberries και γαρύφαλλο κλαράκι.

ΥΛΙΚΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ
1000 γρ. Primo Ginger Cake (μίγμα για κέικ τζίντζερ)

460 γρ. Νερό

280 γρ. Ηλιέλαιο FAMA Sunshine

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΛΑΣΣΟ
885 γρ. Fondant powder Couplet (φοντάν σε σκόνη)

115 γρ. Νερό (περίπου στους 60°C)

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ, ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα και σερβίρουμε σε φόρμες της αρεσκείας μας.
Ψήνουμε στους 160 °C σε ταμπανωτό φούρνο για 30-40 λεπτά αναλόγως το φούρνο.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ
Αφού κρυώσει, παίρνουμε τη βασιλόπιτα που έχουμε ψήσει, επικαλύπτουμε με Crema Sacher Caramel Eurocao (επικάλυψη σοκολάτας καραμέλας) και στολίζουμε όπως επιθυμούμε.

ΥΛΙΚΑ
1000 γρ. Primo Toffee Caramel Cake (μίγμα για κέικ καραμέλας γάλακτος)

460 γρ. Νερό

280 γρ. Ηλιέλαιο FAMA Sunshine

PRIMO POSTO
Η πρώτη θέση στη γεύση

Αποκλειστική διάθεση από την
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. , Άνω Λιοσίων, Αττική, Τ.Κ. 13341 Τ. +30 210 4834533 F. +30 210 2484732
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ: 3ο χλμ. Ηράκλειου - Μαλάδων, Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ. Αποθ. 3 Ηράκλειο Κρήτης, Τ.Κ. 71500 Τ. +30 2810 311156
info@fama.gr http://www.fama.gr /famafoodservice /company/fama-food-service-sa/

Γλιστρήματα, σκοντάμματα, παραπατήματα & πτώσεις

(εαν πέσεις ποτε δεν ξέρεις αν και σε ποια κατάσταση θα σηκωθείς)

Αρκετές από τις πτώσεις προκαλούνται από το γεγονός ότι μπορεί να σκοντάψουμε σε εμπόδια που βρίσκονται κοντά ή επάνω στο έδαφος ή ακόμη αφού υιοθετήσουμε στρεβλές στάσεις σώματος. Δυστυχώς ακόμη και η πτώση στο ίδιο επίπεδο (στο «ίσιωμα» που αναφέρει ο λαός) μπορεί να μας προξενήσει σοβαρό τραυματισμό.

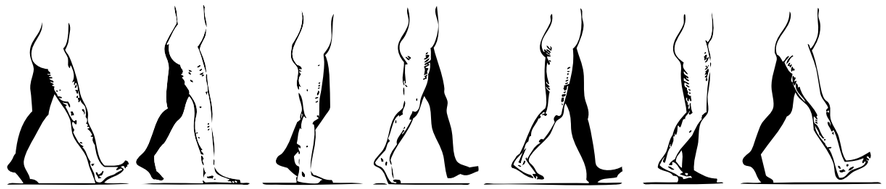
Οι κίνδυνοι σκοντάμματος ή παραπατήματος

Μία άλλη πηγή κινδύνου πτώσης είναι τα εμπόδια στα δάπεδα. Όπως γράψαμε και στο προηγούμενο τεύχος, ο άνθρωπος έχει εκ κατασκευής και λόγω της στήριξής του σε μόνο δύο πόδια πολύ επισφαλή ισορροπία. Ας αναλύσουμε με απλά λόγια τη βάδιση. Όταν περπατάμε το 60% του χρόνου είναι σε στάση αλλά το 40% είναι σε αιώρηση έχοντας μόνο το ένα πόδι σε επαφή με το έδαφος όπως φαίνεται στο σχήμα. Η βάδιση είναι επίσης εξ ορισμού αστάθής ωθώντας το σώμα εκτός ισορροπίας ώστε αυτό να κινηθεί.

Εάν αυτή η αλληλουχία των κινήσεων παρεμποδιστεί το σώμα βγαίνει εκτός της βάσης ισορροπίας του (δες προηγούμενο τεύχος) και ο άνθρωπος πέφτει. Φυσικά, τις περισσότερες φορές ο ανθρώπινος εγκέφαλος αντιλαμβάνεται το πρόβλημα και επαναφέρει το κέντρο βάρους του σώματος πάνω από τη βάση στήριξης χρησιμοποιώντας τους μυς της κοιλιάς και της πλάτης (κοιλιακούς και ραχιαίους) όμως ειδικά οι δεύτεροι είναι πολύ ευαίσθητοι και μία απότομη κίνηση μπορεί να τους προξενήσει ζημιά (θλάση). Το ίδιο μπορεί φυσικά να συμβεί και στο γλίστρημα.

Αυτό που μας κάνει να σκοντάφτουμε ή να παραπατούμε είναι τα εμπόδια που παρεμβάλλονται στη διαδρομή που εκτελεί το πόδι μας κατά τη βάδιση. Αυτά τα εμπόδια μπορεί να είναι οποιαδήποτε είδους αντικείμενα αλλά τα χειρότερα είναι τα καλώδια και οι σωλήνες στο έδαφος γιατί τα πόδια μπερδεύονται σε αυτά καθώς επιταχύνουν στο βήμα και έτσι το σώμα αιφνιδιάζεται όταν το πόδι δεν ολοκληρώσει την κίνηση και πέφτει πολύ εύκολα. Άλλα εμπόδια μπορεί να είναι σταθερά αντικείμενα στο έδαφος όπως βάσεις από κατασκευές, «πόδια» στήριξης εξοπλισμού που εξέχουν ακόμη και μικρά ανισόπεδα μέρη («σκαλοπατάκια») που υπάρχουν μεταξύ των ορίων των χώρων λόγω κακής κατασκευής. Ακόμη και χαμηλά εμπόδια όπως ένα μικροέπιπλο μπορεί να μας προκαλέσει πτώση όταν παρεμβληθεί στην πορεία της βάδισής μας. Ακόμη όμως και εάν αυτά τα εμπόδια δεν παρεμβληθούν στην κίνηση, μπορεί να βρεθούν κάτω από το πέλμα του ανθρώπου κατά την «προσγείωσή» του κατά τη βάδιση. Εάν το πέλμα δεν πατήσει καλά τότε και πάλι το σώμα βγαίνει εκτός ισορροπίας και ο άνθρωπος κινδυνεύει να πέσει. Σε αυτή την περίπτωση υπάρχει και ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού του αστραγάλου με διάστρεμμα, εξάρθρωση ή ακόμη και κάταγμα.

Κατωτέρω παρατίθενται φωτογραφίες από κακές πρακτικές στους χώρους



Φάση στάσης (60% του χρόνου βάδισης) Φάση αιώρησης (40% του χρόνου βάδισης)

Σχήμα 1: Οι φάσεις της βάδισης του ανθρώπου όπου φαίνεται ότι το σώμα βρίσκεται τον περισσότερο χρόνο σε επισφαλή ισορροπία

εργασίας που μπορεί να προκαλέσουν σκόνταμμα ή παραπάτημα. Στις περισσότερες περιπτώσεις το πρόβλημα δεν είναι κατασκευαστικό αλλά συμπεριφοράς γιατί στους χώρους κυριαρχεί προχειρότητα και αταξία.

Οι κίνδυνοι σκοντάμματος ή παραπατήματος στο επάγγελμα του αρτοποιού

Ο Αρτοποιός κινείται συνεχώς σε χώρους στους οποίους κυριαρχούν τα σκεύη και τα εργαλεία προετοιμασίας των αρτοποιημάτων. Οι κινήσεις είναι πολλές φορές γρήγορες και βιαστικές. Πολλές φορές επίσης οι χώροι δεν είναι σε καλή κατάσταση, ενώ σπάνια συντηρούνται. Ας παρατηρήσουμε άλλη μία φορά το Σχήμα 1. Τι συμβαίνει στην ισορροπία μας όταν περπατάμε και μεταφέρουμε ένα φορτίο; Τότε το κέντρο βάρος του σώματος μετακινείται πιο μπροστά (προς το φορτίο) και κάνει τη βάδιση ακόμη πιο ασταθή. Αυτό όμως δεν είναι που κάνει και ο αρτοποιός κάθε μέρα πολλές φορές; Εκτός από αυτό το γεγονός όμως το φορτίο εμποδίζει και την ορατότητά του, με αποτέλεσμα να αυξάνει τον κίνδυνο να μη δει ένα εμπόδιο ακόμη και εάν αυτό είναι ορατό στους περισσότερους.

Τα μέτρα

Για μία ακόμη φορά λοιπόν ακολουθήστε τους εξής απλούς κανόνες:

• Τηρείτε υψηλά επίπεδα ευταξίας και καθαριότητας και για λόγους προσωπικής σας ασφάλειας και όχι μόνο ασφάλειας των προϊόντων σας.

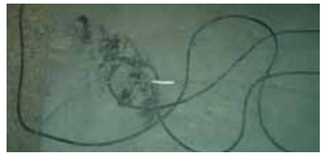
• ΚΑΘΕ ΤΙ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΘΕΣΗ ΣΤΟ ΚΑΘΕ ΤΙ. Να τακτοποιείτε άμεσα ότι χρησιμοποιείτε.

• Και τα δάπεδα χρειάζονται συντήρηση. Επισκευάστε αμέσως κάθε μικροατέλεια.

• Εάν υπάρχουν ανισόπεδα τμήματα προσπαθήστε να τα επιπεδώσετε. Εάν αυτό δεν είναι δυνατόν πρέπει να χρωματίστε τις ανισόπεδες επιφάνειες με έντονο κίτρινο ή κιτρινόμαυρο χρώμα.

• Αποφύγετε το να κινήστε «φορτωμένοι». Εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, σχεδιάστε την πορεία σας και διαπιστώστε εάν στη διαδρομή υπάρχουν εμπόδια ώστε να μη αιφνιδιαστείτε.

• Απομακρύνετε από τους χώρους εργασίας προσωρινές εγκαταστάσεις και κινητά χαμηλά αντικείμενα.



Εμπόδια στο έδαφος που μπορεί να προκαλέσουν πτώση και σοβαρό τραυματισμό (όλες οι φωτογραφίες είναι του συγγραφέα). Εδώ το πρόβλημα είναι συμπεριφοράς.

Εμπόδια στο έδαφος λόγω κακής κατασκευής ή συντήρησης (όλες οι φωτογραφίες είναι του συγγραφέα)

• Αποξηλώστε τυχόν βάσεις και βίδες από παλιά μηχανήματα γιατί αποτελούν νέα εμπόδια στο έδαφος με τα οποία δεν είσαστε εξοικειωμένοι και σίγουρα θα σκοντάψετε.

• Περπατάτε, μην τρέχετε.

• Μη βιάζεστε.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Δρ Μηχανολόγος Μηχανικός
Γενικός Διευθυντής RMS ΕΞΥΠΠ
Πρόεδρος Επιτροπής Υγείας & Ασφάλειας
του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Εταιρειών Συντήρησης

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

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Mitsidis-Hellas

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα
των γερμανικών φούρνων αρτοποιίας.
2ο χλμ. Σερρών - Θεσσαλονίκης
Τηλ.: +30-23210-35357 Fax:+ 30-23210-35316

Η λύση κάθε αρτοποιού για την επιτυχία.

ATLAS
Ο κυρίαρχος σε όλες τις κατηγορίες.
Περιστροφικός φούρνος ηλεκτρικός / πετρελαίου / αερίου υψηλής οικονομίας.

ECO MULTI STEAM - Ανακύκλωση ατμού
AUTOPILOT AIR PRESSURE - Σταθερές συνθήκες πίεσης
ENERGY MANAGER -Πληροφορίες σχετικά με το κόστος ενέργειας και νερού
Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταφοράς του αέρα

Τριπλά τζάμια θερμομόνωσης
Εργονομικός σχεδιασμός της πόρτας
W MAGNETIC - Μαγνητικό στήριγμα για μαχαίρια και γάντια ψησίματος
Τεχνολογία LED - εσωτερικά και εξωτερικά

INFRA

Ταμπανωτός, ηλεκτρικός φούρνος.
Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH.**
Ξεχωριστές γεννήτριες ατμού για κάθε όροφο, υψηλής απόδοσης.
Κεραμικές αντιστάσεις.
Αεροστεγείς συγκολλημένοι θάλαμοι ψησίματος.
ICT (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία).
TURBO (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και κυκλοφορίας αέρα).
Ανασυρόμενος όροφος (κατόπιν αιτήματος)

Φούρνοι πρατηρίων - **PICCOLO**

Το στολίδι σε κάθε πρατήριο / αρτοποιείο ή εργαστήριο. Εγγυάται υψηλή τεχνολογία για αποτελεσματικό / αποδοτικό ψήσιμο. Το έξυπνο αρθρωτό σύστημα του, σας επιτρέπει να προσθέσετε ορόφους όποτε χρειαστεί.

Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH.**

CRANBERRIES: ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΣΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Τελευταία, γίνεται ολοένα και περισσότερο λόγος για τις ευεργετικές επιδράσεις των διαφόρων μούρων στην υγεία. Μεταξύ αυτών και το άκρως ευεργετικό cranberry (Vaccinium oxycoccos). Τα Cranberries συχνά ονομάζονται και ως κόκκινα μύρτιλα και συγγενεύουν σε χαρακτηριστικά και διατροφική σύσταση με τα Lingoberries. Τα Cranberries φυτρώνουν σε διάφορες περιοχές του πλανήτη, όπως Ευρώπη, περιοχές της Ασίας, Νότια και Βόρεια Αμερική.

Το cranberry είναι πλούσιο σε βιταμί-νη C και ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα ενώ ταυτόχρονα θωρακίζει τον οργανισμό κατά των ασθενειών και των λοιμώξεων, προάγοντας έτσι την καλή του υγεία.

Η περιοχή που φυτρώνουν συχνότερα είναι η Σκανδιναβία. Εκεί καταγράφεται και η μεγαλύτερη συχνότητα κατανάλωσής τους, όπου καταναλώνονται με διαφόρους τρόπους: φρέσκα, παγωμένα, αποξηραμένα ή ως συνοδευτικό κρέατος με τη μορφή μαρμελάδας, είτε ως συστατικό σε διάφορα αρτοσκευάσματα. Η πλούσια περιεκτικότητάς τους, κυρίως σε πολυφαινόλες και άλλα αντιοξειδωτικά συστατικά, τα καθιστά ιδιαίτερα ελκυστικά στο ερευνητικό κοινό και οι ερευνητικές μελέτες πάνω στα Cranberries είναι αρκετές. Μελέτη του πανεπιστημίου του Lund της Σουηδίας απέδειξε ότι η κατανάλωσή τους (σε συνδυασμό με μια δίαιτα υψηλής σε λιπαρά) μείωσε σημαντικά την πρόσληψη βάρους καθώς επίσης και τη συσσώρευση λίπους στο ήπαρ, ενώ βελτίωσε και τα επίπεδα γλυκόζης στο αίμα. Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει μελέτη του πανεπιστημίου του Μόντρεαλ βασιζόμενη σε ένα πειραματικό μοντέλο με ποντίκια που χρησιμοποίησε εκχύλισμα cranberries (200 mg/kg τροφής). Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα ζώα, στην τροφή των οποίων είχε προστεθεί cranberry, εμφάνισαν μειωμένο σωματικό βάρος, μειωμένο βάρος ήπατος και μειωμένα επίπεδα τριγλυκεριδίων, που συνδέονται και με τα μειωμένα επίπεδα φλεγμονής και οξειδωτικού στρες. Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει το γεγονός ότι τα ποντίκια που κατανάλωσαν το εκχύλισμα cranberry εμφάνισαν διαφορετική σύσταση εντερικής μικροβιακής χλωρίδας.

Τα διατροφικά οφέλη του cranberry

Η υψηλή περιεκτικότητά του σε φυσικά αντιοξειδωτικά που εξουδετερώνουν τις βλαβερές ελεύθερες ρίζες το καθιστούν ισχυρό όπλο κατά της πρόωρης γήρανσης. Ευεργετικές είναι οι ιδιότητές του και για το δέρμα, αφού το αναζωογονεί, διατηρώντας το σφριγηλό και λαμπερό. Η υψηλή δόση φυτικών ινών που προσφέρει ένα ποτήρι αυθεντικού χυμού cranberry διατηρεί σε σταθερά επίπεδα το σάκχαρο του αίματος, χαρίζοντας λάμψη και ενέργεια για όλη τη διάρκεια της ημέρας. Χάρη στη φυσική διουρητική δράση του, το cranberry προσφέρεται για δίαιτες αποτοξίνωσης, ενώ η πλήρης απουσία λιπαρών και χοληστερόλης, τα χαμηλά επίπεδα νατρίου και η χαμηλή θερμιδική του αξία, σε συνδυασμό με την υψηλή θρεπτική του αξία, το καθιστούν ιδανικό συμπλήρωμα μιας υγιεινής, αλλά και ισορροπημένης διατροφής.

Το cranberry είναι πλούσιο σε βιταμί-νη C και ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα ενώ ταυτόχρονα θωρακίζει τον οργανισμό κατά των ασθενειών και των λοιμώξεων, προάγοντας έτσι την καλή του υγεία. Χάρη στην αποδεδειγμένη αντιβακτηριδιακή του δράση, αναστέλλει μεταξύ άλλων και τη δημιουργία στοματικής πλάκας, που φθείρει τα δόντια. Έρευνες επίσης έχουν δείξει ότι το cranberry προστατεύει από τις επώδυνες λοιμώξεις και τις φλεγμονές (κυστίτιδες) του ουροποιητικού συστήματος, αφού το ενεργό συστατικό proανθοκυανιδίνες (τανίνες) του καρπού αποτρέπει την προσκόλληση των βακτηρίων στα τοιχώματα της ουροδόχου κύστης και της ουρήθρας, και κατ' επέκταση τον πολλαπλασιασμό τους.

Παράλληλα το cranberry φημίζεται και για την αντικαρκινική του δράση, αποτελώντας «όπλο» κατά του καρκίνου του μαστού. Επιπλέον, είναι ευεργετικό για τις παθήσεις του στομάχου, χάρη στις φαινόλες που περιέχει, αλλά και για την καρδιακή λειτουργία, αφού μειώνει τα επίπεδα της κακής (LDL) χοληστερόλης και δρα ως φυσικό αντιπηκτικό.

Θρεπτικά συστατικά στα cranberries

Τα cranberries είναι φρούτα, επομένως προσφέρουν κατά βάση υδατάνθρακες, κυρίως με τη μορφή απλών σακχάρων, προσφέροντας 46 θερμίδες στα 100 γραμμάρια φρέσκου προϊόντος. Είναι επίσης καλή πηγή βιταμίνης C, φυτι-

Τα cranberries μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σε αρτοσκευάσματα αναδεικνύοντάς τα με το χρώμα και τη γεύση που προσφέρουν. Όπου χρησιμοποιούνται δίνουν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

κών ινών και μαγγανίου. Έχουν, επίσης, μικρή ποσότητα βιταμίνης Κ, ένα συστατικό που σχετίζεται με την πήξη του αίματος. Δεν είναι από τις βασικές πηγές αυτής της βιταμίνης, καθώς συνεισφέρει μόλις 5% στη Συνιστώμενη Ημερήσια Πρόσληψη (ΣΗΠ) ανά 100 γραμμάρια. Όλα τα φρούτα που εν συντομία αποκαλούμε μούρα, ανήκουν συνήθως σε ένα από τα τρία γένη, Vaccinium, Rubus ή Morus, και είναι όλα τροφές με ιδιαίτερα υψηλή συγκέντρωση αντιοξειδωτικών ουσιών. Τα Cranberry που ανήκουν στο πρώτο γένος, είναι ένα από αυτά. Τα κύρια αντιοξειδωτικά που περιέχουν είναι οι προανθοκυανιδίνες (PACs), οι ανθοκυανιδίνες και η κερκετίνη, αλλά η λίστα είναι αρκετά μεγάλη. Αυτά τα αντιοξειδωτικά των cranberries (συγκεκριμένα οι προανθοκυανιδίνες, τα φλαβονοειδή που περιέχουν και η κεκρετίνη) είναι υπό μελέτη για την πιθανή βοηθητική τους δράση στα καρδιαγγειακά νοσήματα. Συχνά αναφέρεται στη βιβλιογραφία ότι βελτιώνουν το προφίλ των λιποπρωτεϊνών ή ότι μειώνουν την αρτηριακή πίεση. Ωστόσο, οι μηχανισμοί είναι περίπλοκοι και οι περισσότερες κλινικές μελέτες σε ανθρώπους δεν έχουν δώσει αδιάσειστα αποτελέσματα.

Οι διατροφικές συστάσεις για τα Cranberries είναι να ακολουθείται μια δίαιτα πλούσια σε φυτικά τρόφιμα, που συνήθως είναι πλούσια σε φυτοχημικά στοιχεία με προστατευτική δράση (μεταξύ αυτών και τα αντιοξειδωτικά), γιατί οπλίζει με μικρότερες πιθανότητες για ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων. Αυτό συμβαίνει μέσα από ένα μεγάλο πλήθος μηχανισμών, οι οποίοι συχνά επικαλύπτονται.

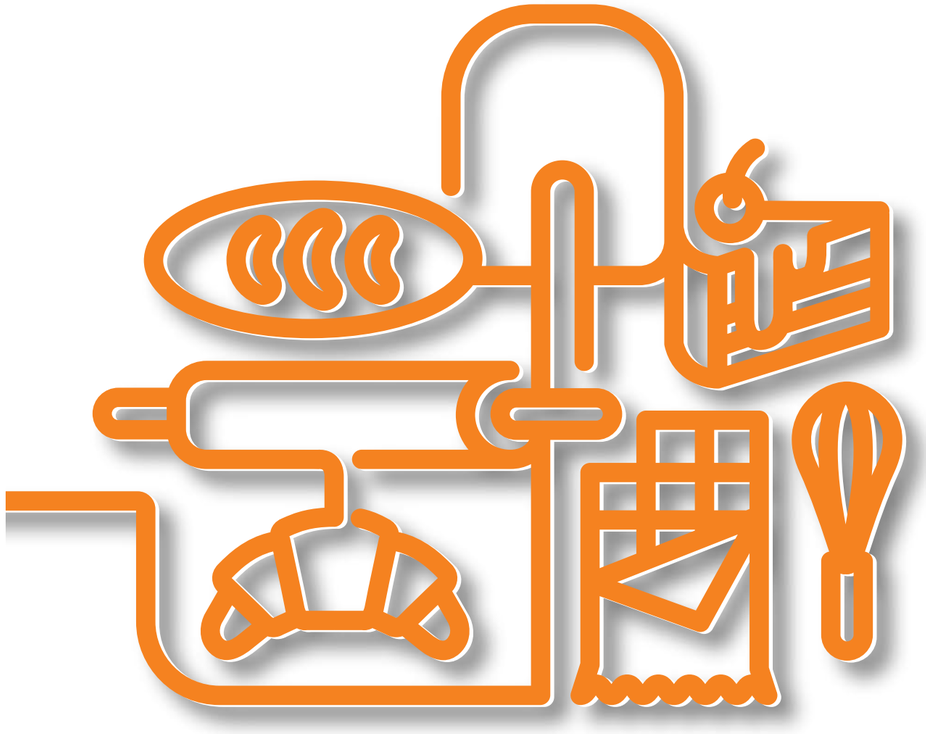
Πως καταναλώνονται και η χρήση τους στα αρτοσκευάσματα

Τα cranberries μπορεί να τα συναντήσει κανείς στην αγορά με διάφορους τρόπους. Πιο δύσκολα κυκλοφορούν φρέσκα ή σε κονσέρβα (κομπόστα), αλλά συχνά μπορεί κανείς να τα βρει αποξηραμένα, μαρμελάδα, σε μορφή χυμού ή κατεψυγμένα. Τα φρούτα πάντα είναι μια ευχάριστη νότα στη σαλάτα, οπότε μπορούν να συνδυαστούν με τα λαχανικά που τους ταιριάζουν. Τα cranberries ταιριάζουν τέλεια με το σέλερι, το μαρούλι iceberg και το λάχανο. Επίσης, συνοδεύουν υπέροχα τα κρέατα, κυρίως τη γαλοπούλα, το κοτόπουλο και το χοιρινό είτε σαν συνοδευτική σάλτσα (ή μαρμελάδα) είτε ως γαρνιτούρα στο ρύζι. Τα cranberries μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σε αρτοσκευάσματα αναδεικνύοντάς τα με το χρώμα και τη γεύση που προσφέρουν. Όπου χρησιμοποιούνται δίνουν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Μπορεί να δημιουργηθεί ένα κέικ είτε με αποξηραμένα cranberries είτε με μαρμελάδα αυτών, δίνοντας ένα όμορφο χριστουγεννιάτικο έδεσμα. Το κυριότερο είναι όμως ότι το αποτέλεσμα θα συνδυάζει την εντυπωσιακή εμφάνιση αλλά και την προσφορά ενός super food.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία 2. https://www.google.com/search

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

Artozyma
9η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



22-24 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2020

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ & ΣΥΝΕΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ Detrop boutique

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
- 4ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- Πανελλήνιος Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής
- Free From Forum
- Seminars - Workshops - Master Classes
- Ετήσια συγκέντρωση Προέδρων Σωματείων Αρτοποιών Ελλάδας

ΟΡΓΑΝΩΣΗ HELEXPO

T: +302310 291135 - http://artozyma.helexpo.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ "ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"
ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ (ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ)

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ: NATIONAL BANK OF GREECE
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: ΔΕΗ
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ: WIND
ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΟΤΟ ΤΗΣ ΔΕΘ: Coca-Cola

ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΧΩΡΑΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΙ ΙΣΧΥΕΙ

Η καμπάνια πανευρωπαϊκής συλλογής υπογραφών από την «Ευρωπαϊκή Πρωτοβουλία Πολιτών», με την οποία ζητάει από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή να θεσπίσει την υποχρεωτική δήλωση προέλευσης για όλα τα τρόφιμα, ολοκληρώθηκε.

Έρευνες δείχνουν ότι εν γένει η προθυμία των καταναλωτών να πληρώνουν για να έχουν πληροφορίες σχετικά με την καταγωγή των προϊόντων είναι περιορισμένη.

Στόχος της είναι η διασφάλιση του δικαιώματος των καταναλωτών στην ενημέρωση, αλλά και η πρόληψη της απάτης και η προστασία της δημόσιας υγείας. Πόσο όμως αυτό είναι εφικτό και κατά πόσο εγγυάται ασφαλή τρόφιμα; Η αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων είναι μεγάλη, σύνθετη ενώ περιλαμβάνει πολλές επιχειρήσεις τροφίμων και άλλα εμπλεκόμενα μέρη. Οι μεμονωμένες επιχειρήσεις τροφίμων δεν είναι πάντα σε θέση να έχουν ολοκληρωμένη εικόνα της αλυσίδας παραγωγής στο σύνολό της και οι γνώσεις των καταναλωτών σχετικά με τον τρόπο παραγωγής των τροφίμων είναι περιορισμένες.

Σύμφωνα με έρευνα του Ευρωβαρόμετρου το 84% των πολιτών της ΕΕ θεωρεί απαραίτητη την αναγραφή της καταγωγής του γάλακτος, είτε αυτό διατίθεται ως μεμονωμένο προϊόν, είτε χρησιμοποιείται για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, το 88 % θεωρεί απαραίτητη την αναγραφή της καταγωγής του κρέατος, ενώ το 90% επιθυμεί να γνωρίζει την καταγωγή του κρέατος στα επεξεργασμένα τρόφιμα με βάση το κρέας. Εντούτοις, η Επιτροπή, σε έκθεσή της σχετικά με την υποχρεωτική αναγραφή της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για το γάλα, καταλήγει στο συμπέρασμα ότι το κόστος της υποχρεωτικής επισήμανσης αυξάνεται όσο αυξάνεται η πολυπλοκότητα της διαδικασίας παραγωγής. Έρευνες δείχνουν ότι εν γένει η προθυμία των καταναλωτών να πληρώνουν για να έχουν πληροφορίες σχετικά με την καταγωγή των προϊόντων είναι περιορισμένη. Τώρα στόχος του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου είναι να διευκρινιστεί ποιες δαπάνες μπορούν να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα, εκτιμώντας ότι η ενημέρωση του καταναλωτή αποτελεί χρήσιμο μέσο στην προσπάθεια διαφύλαξης της ποιότητας των προϊόντων. Εξετάζεται το ενδεχόμενο να ξεκινήσει η εφαρμογή του μέτρου σχετικά με τη χώρα καταγωγής για προϊόντα «ελαφρώς επεξεργασμένα», όπως είναι το γάλα κατανάλωσης, το τυρί, η κρέμα γάλακτος, το μπέικον, τα λουκάνικα, κ.ά. όπου το κόστος είναι μικρότερο. Πέραν από την υποχρεωτική αναγραφή της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για όλα τα είδη γάλακτος κατανάλωσης, γαλακτοκομικών προϊόντων και προϊόντων με βάση το κρέας, θα πρέπει να εξετάσει το ενδεχόμενο επέκτασης της υποχρέωσης αναγραφής της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης και σε άλλα τρόφιμα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό ή έχουν ένα κύριο συστατικό μέσω κατάθεσης νομοθετικών προτάσεων σε αυτά τα πεδία.

Απαιτήσεις της νομοθεσίας για την ενημέρωση του καταναλωτή

Ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα, στο άρθρο 26 αναφέρει πως η αναγραφή της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης ενός τροφίμου είναι υποχρεωτική όταν η μη αναγραφή ενδέχεται να παραπλανήσει τον καταναλωτή. Στην περίπτωση που αναγράφεται η προέλευση του τροφίμου και η πρωταρχική πρώτη ύλη έχει διαφορετική χώρα καταγωγής ή τόπο προέλευσης, τότε θα πρέπει να αναγράφεται και η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης της πρωταρχικής πρώτης ύλης.

Με ειδικές νομοθετικές διατάξεις η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης είναι υποχρεωτικός για τα βοοειδή, το χοιρινό, πρόβειο και κατσικίσιο κρέας, καθώς και για το κρέας πουλερικών, νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη ή κατεψυγμένο. Στον καταναλωτή πρέπει να παρέχεται η πληροφορία σε σχέση με τη χώρα εκτροφής και την χώρα σφαγής.

Τα αυγά και τα προϊόντα με βάση τα αυγά δε συμπεριλαμβάνονται στον κατάλογο των προϊόντων για τα οποία είναι υποχρεωτική η επισήμανση της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης, μολονότι προϊόντα που παράγονται από αυγά και χρησιμοποιούνται κυρίως σε μεταποιημένα τρόφιμα εισάγονται στην αγορά της ΕΕ από τρίτες χώρες και παρακάμπτουν ολοφάνερα την απαγόρευση της ΕΕ ως προς την εκτροφή σε κλωβούς.

Για τα είδη κρέατος εκτός των βόειων και τα είδη κρεάτων που προαναφέρθηκαν, για το κρέας ως συστατικό, το γάλα και το γάλα ως συστατικό γαλακτοκομικών προϊόντων, τα μη μεταποιημένα τρόφιμα, τα προϊόντα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό και τα συστατικά που αντιστοιχούν σε περισσότερο από το 50 % τροφίμου, εκκρεμούν εκθέσεις. Κάποιες έχουν ήδη υποβληθεί, με τις ενστάσεις και τις δυσκολίες που βρίσκουν στην εφαρμογή τους. Οι παραπάνω εκθέσεις θα πρέπει να λάβουν υπ' όψιν τους την ανάγκη ενημέρωσης του καταναλωτή, το εφικτό της παροχής της πληροφορίας και την ανάλυση του κόστους και του οφέλους από την εισαγωγή των μέτρων αυτών.

Για να ικανοποιηθεί η απαίτηση των πολιτών της ΕΕ για ενημέρωση σχετικά με την προέλευση των τροφίμων, τη χώρα καλλιέργειας ή εκτροφής, τις μεθόδους επεξεργασίας και παραγωγής των τροφίμων, χρειάζεται πολλή δουλειά ακόμη. Όμως η επισήμανση της καταγωγής από μόνη της, δεν αποτελεί πανάκεια ενάντια στην απάτη. Χρειάζεται ένα εντατικό σύστημα ελέγχων που να διασφαλίζει την εγκυρότητα των πληροφοριών. Στόχος είναι η αποκατάσταση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα προϊόντα διατροφής.

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

foodconsultant.gr

for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

• Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις

• Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

• Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

• Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

• Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

• Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με 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**

ABtech expo ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

6° ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ:

Ministero dello Sviluppo Economico

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΜΕ ΤΟ:

Sigep

41° Διεθνές Σαλόνι Παρασκευής Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής Παραγωγής και Καφέ

ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΑΠΟ:

CONSORZIO SIPAN

ΟΡΓΑΝ ΩΣΗ:

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν vip card μπορείτε να απευθύνεστε: helpdeskrn@iegexpo.it

ΒΥΝΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΖΥΜΗ ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΤΩΝ ΨΩΜΙΩΝ

Η βυνοποιημένη ζύμη (στην ξένη ορολογία τη συναντάμε ως malzstück, malzkochstück, malzteig, aromastück) είναι προ-παρασκεύασμα που βρίσκει εφαρμογή σε διάφορα αρτοσκευάσματα.

Παρασκευή

Φτιάχνεται από οποιοδήποτε τύπο αλεύρου (συνήθως χρησιμοποιείται αλεύρι σίκαλης, ενίοτε και αλεύρι ολικής άλεσης από σκληρό στάρι ή ντίνκελ), ενεργή βύνη και νερό, ενώ δεν περιέχει καθόλου μαγιά, προζύμι ή άλλο διογκωτικό μέσο.

Για την παρασκευή της το αλεύρι αναμειγνύεται με διπλάσια έως τριπλάσια ποσότητα νερού (ανάλογα με τον τύπο αλεύρου που χρησιμοποιούμε), 3-5% διαστατική βύνη και αναδεύεται για 3 ώρες υπό θέρμανση στους 60-65°C. Αυτό μπορεί να γίνει με ένα θερμομίξερ όταν πρόκειται για μικρές / εργαστηριακές παραγωγές, ή σε έναν επαγγελματικό βραστήρα με ανάδευση και ρυθμιζόμενη θερμοκρασία.

Ο χυλός αρχικά είναι πολύ ρευστός και ανοικτόχρωμος. Με τη θέρμανση προκαλείται έντονη ενυδάτωση και διόγκωση των αμυλόκοκκων και αρχίζει να πήζει μιας και έχουμε ζελατινοποίηση.

Παράλληλα, αρχίζει να αποκτά μια ελαφρά γλυκιά γεύση βύνης και να σκουραίνει προς ένα καστανό-γκρι χρώμα καθώς αποικοδομείται ενζυματικά το άμυλο παράγοντας απλά σάκχαρα (μαλτοδεξτρίνες).

Για να σταματήσει η ενζυματική δραστηριότητα, η βυνοποιημένη ζύμη πρέπει να θερμανθεί για 5 λεπτά στους 80-90°C (παστερίωση). Έτσι το προϊόν αποκτά διατηρησιμότητα και σταματάει η περαιτέρω ενζυματική δράση που θα μπορούσε να οδηγήσει σε προβλήματα κατά τη μετέπειτα διαδικασία παραγωγής του ψωμιού, ειδικά σε εφαρμογές αργής ωρίμανσης όπου η παρουσία ενεργών ενζύμων μπορεί να έχει αρνητικό ρόλο.

Με αυτόν τον τρόπο η βυνοποιημένη ζύμη μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο (4-8°C) για περίπου μία εβδομάδα. Εναλλακτικά, μπορεί να μεριδοποιηθεί σε περιέκτες ή συσκευασίες κενού (vacuum) και να καταψυχθεί, οπότε υπάρχει μεγάλη διατηρησιμότητα και ευκολία στη χρήση.

Πλεονεκτήματα

- Η φρεσκάδα και η διατηρησιμότητα του ψωμιού αυξάνεται.
- Η ψίχα των αρτοσκευασμάτων γίνεται πιο νωπή κι ελαστική, χωρίς να τρίβει.
- Βελτιώνεται το γευστικό και αρωματικό προφίλ των τελικών προϊόντων, λόγω της παρουσίας μαλτόζης.
- Βελτιώνεται το χρώμα της κόρας.
- Αυξάνεται η απόδοση της ζύμης σε νερό.
- Η χρήση της σε ψωμιά με προζύμι εξισορροπεί την οξύτητα.
- Μπορεί να υποκαταστήσει άλλα προϊόντα βύνης.

Για να σταματήσει η ενζυματική δραστηριότητα, η βυνοποιημένη ζύμη πρέπει να θερμανθεί για 5 λεπτά στους 80-90°C (παστερίωση). Έτσι το προϊόν αποκτά διατηρησιμότητα και σταματάει η περαιτέρω ενζυματική δράση.

Εφαρμογές

Η ποσότητα που προστίθεται στην τελική μας ζύμη εξαρτάται κυρίως από το αρτοσκεύασμα και το επιθυμητό αποτέλεσμα γεύσης. Συνήθως προστίθεται σε ποσοστά από 5% έως το πολύ 20% επί του βάρους του αλεύρου της συνταγής.
Πιο συγκεκριμένα:

- Αφράτα ψωμάκια μικρού μεγέθους (rolls, buns, σιμίτια): 3-12%
- Λευκό ψωμί & μπαγκέτες: 10-15%
- Σύμμικτο & χωριάτικο ψωμί: 8-12%
- Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης: 6-15%

Συμπερασματικά

Η βυνοποιημένη ζύμη αν και αρκετά καινοτόμα για τη βιοτεχνική (artisan) αρτοποιία στην Ελλάδα, είναι πολύ διαδεδομένη σε χώρες της Ευρώπης.
Η ευκολία στην παρασκευή της δίχως ιδιαίτερο κόστος από τα περισσότερα αρτοποιεία που είναι στοιχειωδώς εξοπλισμένα, καθώς και τα πλεονεκτήματα που προαναφέρθηκαν, την καθιστούν μια πρώτη ύλη, πολύ χρήσιμη για τον αρτοποιό που θέλει να βελτιώσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τη φρεσκάδα των αρτοσκευασμάτων του, διατηρώντας μια «καθαρή ετικέτα» (clean label) μιας και τα συστατικά που απαιτούνται είναι απόλυτα φυσικά.
Αν και χωρίς ιδιαίτερες δυσκολίες στην ιδιοπαρασκευή της, μπορεί πλέον να τη βρει κανείς και στο εμπόριο ως έτοιμο προϊόν, σε βολικές συσκευασίες, με μεγάλη διατηρησιμότητα.

Ενδεικτική συνταγή σε κουλούρι Θεσσαλονίκης

5.000 γρ. Αλεύρι Τ70% δυνατό
500 γρ. Ζάχαρη
400 γρ. Φυτικά λιπαρά
2.300 γρ. Νερό (παγωμένο)
600 γρ. Βυνοποιημένη ζύμη
100 γρ. Αλάτι
150 γρ. Μαγιά νωπή
5 γρ. Γλυκάνισο κοπανισμένο

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ζυμωτήριο για 5 λεπτά στην πρώτη και 4 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε πάγκο για 20 λεπτά.
- Κόβουμε στα 100 γρ., πλάθουμε τα φυτίλια, σχηματίζουμε τα κουλούρια μας, τα βουτάμε σε ζεστό νερό με πετιμέζι, σε σουσάμι και τοποθετούμε στη λαμαρίνα.
- Στοφάρουμε για 30 λεπτά ή βάζουμε στο ψυγείο για την επόμενη μέρα.
- Ψήνουμε με ατμό στους 230°C για 25 λεπτά σε τελαρωτό φούρνο ή στους 200°C για 20 λεπτά σε περιστροφικό φούρνο.

Photo designed by Freepik

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

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
T: 28210 81380 F: 28210 89898, info@mills.gr
www.mills.gr

Βυνοποιημένη ζύμη

Η χρήση βυνοποιημένης ζύμης στα αρτοσκευάσματα αυξάνει τη φρεσκάδα και τη διατηρησιμότητα, κάνει την ψίχα πιο νωπή κι ελαστική, βελτιώνει το γευστικό και αρωματικό προφίλ των προϊόντων καθώς και το χρώμα της κόρας.

Εξασφαλίστε μέγιστη ευκολία στη χρήση, με την κατεψυγμένη βυνοποιημένη ζύμη των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ σε συσκευασία 10 κιλών.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ
ΜΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Νίκος Λαμπρούκος
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος / LAOUDIS FOODS

ΠΡΩΤΗ ΖΥΜΗ

ΥΛΙΚΑ
6.500 γρ. DOLCE FORNO IRCA
3.300 γρ. νερό (20°C-22°C)
1.200 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ 82% CORMAN
300 γρ. ζάχαρη
500 γρ. κρόκοι αυγού
30 γρ. μαγιά νωπή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
Ξεκινάμε (ιδανικά νωρίς το απόγευμα) να ζυμώνουμε το Dolce Forno Irca με τη μαγιά και τα 2/3 του νερού (2.200γρ.). Όταν αρχίζει η ζύμη να έχει μια καλή ανάπτυξη της γλουτένης, προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό (σταδιακά), τη ζάχαρη και μόλις ομογενοποιηθεί ενσωματώνουμε σταδιακά (σε 2-3 δόσεις) τους κρόκους (σε θερμ. δωματίου) και το βούτυρο που έχουμε μαλακώσει από πριν (σε 3-4 δόσεις). Η θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 24°C-26°C.
Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε στόφα για 12-14 ώρες σε θερμοκρασία 20°C-22°C και 70-80% υγρασία ως ότου η ζύμη τετραπλασιαστεί σε όγκο. Εάν η θερμοκρασία της ζύμης πριν μπει στη στόφα είναι υψηλότερη από 26°C μειώνουμε το συνολικό χρόνο στοφαρίσματος. Εάν η στόφα δεν έχει υγρασία, τοποθετούμε πχ. 250 γρ. ζύμης σε δοχεία του ενός λίτρου και σκεπάζουμε με μεμβράνη.

ΤΕΛΙΚΗ ΖΥΜΗ

ΥΛΙΚΑ
4.500 γρ. DOLCE FORNO IRCA
2.200 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ 82% CORMAN
2.300 γρ. κρόκοι αυγού
1.000 γρ. ζάχαρη
100 γρ. μέλι
100 γρ. αλάτι
4.500 γρ. CHOCOLATE CHUNKS IRCA

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
Το επόμενο πρωί προσθέτουμε στην πρώτη ζύμη το υπόλοιπο Dolce Forno Irca και το ζυμώνουμε για 5'-10' λεπτά. Όταν ομογενοποιηθούν προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, το μέλι και 1 κιλό από τους κρόκους και ζυμώνουμε για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τους υπόλοιπους κρόκους σταδιακά (περίπου 500 γρ. κάθε φορά). Στη συνέχεια προσθέτουμε σιγά-σιγά το μαλακό βούτυρο (περίπου 500 γρ. κάθε φορά). Η θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 26°C-28°C. Τέλος, προσθέτουμε τα chunks σοκολάτας αφού πρώτα τα έχουμε ψύξει για 2 ώρες τουλάχιστον. Εάν θέλουμε αντικαθιστούμε μέρος της σοκολάτας με ίσο βάρος από κύβους φρούτων γλασέ. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στην στόφα στους 28°C-30°C για 60 λεπτά. Κόβουμε τη ζύμη στα γραμμάρια που επιθυμούμε, πλάθουμε σε μπάλες και τις αφήνουμε να ξεκουραστούν στη στόφα για άλλα 20 λεπτά. Πλάθουμε ξανά σφιχτά τις μπάλες και τις τοποθετούμε σε χάρτινες φόρμες πανετόνε. Βάζουμε τα πανετόνε πάλι στη στόφα στους 28°C-30°C με υγρασία 70% για 5-6 ώρες, ως ότου η κορυφή της ζύμης ξεπεράσει τη φόρμα κατά 1 εκ. Εάν η στόφα δεν έχει υγρασία σκεπάζουμε με μεμβράνη. Όταν τα βγάλουμε από τη στόφα τα αφήνουμε ξεσκέπαστα σε θερμοκρασία δωματίου για 10' λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί μια λεπτή πέτσα στην επιφάνειά τους. Χαράζουμε την επιφάνεια σε σχήμα σταυρού, σηκώνουμε τις 4 άκρες της πέτσας, τοποθετούμε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο στο κέντρο και ξανακλείνουμε. Ψήνουμε στους 170°C-190°C για χρόνο ανάλογο με το μέγεθος. Η θερμοκρασία του πυρήνα πρέπει να είναι 92°C-94°C. Τα ψημένα πανετόνε πρέπει κρυώσουν κρεμασμένα ανάποδα για 8-10 ώρες, πριν τα συσκευάσουμε αεροστεγώς. Προαιρετικά, επικαλύπτουμε με πραλίνα CHOCOSMART CACAO IRCA.

ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΧΡΙΣΤΟΨΩΜΟ

Το Χριστόψωμο παρασκεύασαν οι μαθητές της Σχολής Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, της ΕΠΑΣ Μαθητείας Γαλατσίου.

ΥΛΙΚΑ

900 γρ. αλεύρι Τ55%
100 γρ. αλεύρι σίκαλης
150 γρ. προζύμι
500-530 γρ. νερό
100 γρ. ζάχαρη
15 γρ. αλάτι
3 γρ. κόλιανδρο σκόνη ή γλυκάνισο
1 γρ. μαστίχα σκόνη
30 γρ. σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά εκτός από το σουσάμι στον κάδο του μίξερ. Ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 5 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 15 λεπτά. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη σε ζεστό περιβάλλον για 2 ώρες. Πλάθουμε σε σχήμα καρβελιού, πιέζουμε με τις παλάμες μας τη ζύμη ώστε να γίνει στρογγυλή, πάχους 4 εκατοστών. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο, περίπου 3 ώρες. Αλείφουμε την επιφάνεια της ζύμης με νερό και τοποθετούμε σε σχήμα σταυρού στολίδια (φυλλαράκια, μπουμπούκια, τριαντάφυλλα, φύλλα και τσαμπιά αμπέλου κ.α.), τα οποία φτιάχνουμε από 250 γρ. ζύμη της συνταγής, χωρίς προζύμι. Ψεκάζουμε τη ζύμη μας με ανθόνερο, ρίχνουμε από πάνω το σουσάμι και ψήνουμε στους 190 °C για 1 ώρα.

Την πρώτη μορφή άρτου
τη συναντάμε 3.000 χρόνια πριν,
στην περιοχή της Μεσοποταμίας.
Αρχαίοι Αιγύπτιοι απεικονίζονται
σε διάφορες φάσεις μιας
πρωτόγονης αρτοποίησης.
Από τότε μέχρι σήμερα έγιναν
τεράστια βήματα προόδου, περνώντας
από τους παραδοσιακούς
ξυλόφουρνους στους σημερινούς
πολυτελείς.

ΠΡΟΖΥΜΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Νίκος Ζαχαράκης
Καθηγητής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Εάν εστιάσουμε στο σήμερα θα παρατηρήσουμε ότι κυριαρχεί η λέξη «προζύμι» και ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος. Μέσα από το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, θα σας παρουσιάσω ένα προζύμι από βασιλικό. Τόσο η συνταγή του όσο και ο τρόπος παρασκευής του είναι αποτέλεσμα ερευνών πολλών ετών.

ΥΛΙΚΑ

Ένα ματσάκι βασιλικού, περίπου 100 γρ.
1.000 γρ. νερό περίπου 45°C
1.600 γρ. αλεύρι κίτρινο σκληρό
1 ασημένιο αντικείμενο
(δαχτυλίδι, βραχιόλι, αλυσίδα, οτιδήποτε ασημένιο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό (σημείο βρασμού 80°C) αποστειρώνοντας ταυτόχρονα. Ρίχνουμε το ματσάκι βασιλικού όταν η θερμοκρασία του πέσει στους 45°C και προσθέτουμε και το ασημένιο αντικείμενο Έπειτα από 4 ώρες (min) –8 (max) το σουρώνουμε στο mixer, πετάμε το βασιλικό, κρατάμε το γυαλισμένο ασημικό, προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε με το γάντζο στην 1η ταχύτητα για 8-10 λεπτά. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλά στα τοιχώματα του κάδου. Αφαιρούμε από τον κάδο, καθαρίζουμε το γάντζο με τη βοήθεια αλεύρου (σκονίζουμε) και τοποθετούμε τη ζύμη μας σε ξύλινο κουτί, φτιαγμένο από ψημένο ξύλο πεύκου ή αν δεν έχουμε σε μια πλαστική λεκάνη και σκεπάζουμε με καθαρό πανί. Το προζύμι μας θα μείνει εκεί για τουλάχιστον 18 ώρες, μέχρι να ωριμάσει.

- Το προζύμι βασιλικού χρησιμοποιείται από 18-48 ώρες μετά την παρασκευή του.
- Μπορεί να «συνεργαστεί» με μαγιά.
- Χρησιμοποιείται από 10%-23% επί του συνόλου του αλεύρου (όσο ανεβαίνουν τα ποσοστά προζυμιού τόσο κατεβαίνουν τα ποσοστά μαγιάς π.χ. 10% προζύμι 1% μαγιά, 16,5% προζύμι-0,5% μαγιά,23% προζύμι-0% μαγιά).
- Κάθε περίπου 24 ώρες το αναπιάνουμε μόνο με αλεύρι και νερό.
- Το ψωμί το οποίο περιέχει προζύμι βασιλικού διατηρείται από 3-7 ημέρες (ανάλογα το ποσοστό του προζυμιού που θα χρησιμοποιήσουμε).
- Ανάλογα το ποσοστό που θα χρησιμοποιήσου με επηρεάζεται η πυκνότητα του ψωμιού (το πόσο «βαρύ» το θέλουμε).
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλους τους τύπους χωριάτικου ψωμιού (κίτρινα αλεύρια, λευκά αλεύρια, ολικής και άλλα) ακόμα και σε προσμίξεις.
- Όπου χρησιμοποιείται καλό είναι να λιώνουμε το αλάτι και τη μαγιά σε χλιαρό νερό, για να διευκολύνουμε το προζύμι να αναδείξει τα αρώματά του.

Θα πρέπει μέσα σε αυτόν το χρόνο να έχει μαλακώσει-απλώσει και σκάσει από πάνω.
Τώρα είμαστε έτοιμοι να το χρησιμοποιήσουμε στο ποσοστό που προαναφέραμε στο χωριάτικο ψωμί μας.
Σημείωση: Εάν χρησιμοποιηθεί σκέτο χωρίς προσθήκη μαγιάς ο χρόνος ωρίμανσης πρέπει να πληροί τις ιδανικές συνθήκες (υγρασία-θερμοκρασία) καθώς η παραμονή της ζύμης είναι αρκετά χρονοβόρα (15 ώρες περίπου).
Συμβουλή για καλύτερα αποτελέσματα: Περίπου 1 ώρα χρόνος ωρίμανσης, σε συνδυασμό 0,8% μαγιάς και 13% προζύμι καθώς και προσθήκη καλαμποκάλευρου.

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Νίκος Ζαχαράκης
Καθηγητής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. μαργαρίνη μαλακή
400 γρ. κακάο
250 γρ. ρόφημα σοκολάτας
250 γρ. κονιάκ
500 γρ. κρόκους αυγών
800 γρ. ή 16 τμχ ολόκληρα αυγά
500 γρ. νερό
800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
3.250 γρ. μπισκότα τύπου Μιράντα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Επιλέγουμε και ζυγίζουμε με ακρίβεια όλα τα υλικά της συνταγής. Σε μια μεγάλη μπασίνα ρίχνουμε το νερό, τους κρόκους, τα αυγά και τη ζάχαρη. Τα βάζουμε πάνω σε εστία φωτιάς και με τη βοήθεια ενός θερμομέτρου παστεριώνουμε (72-74) °C, ανακατεύοντας συνέχεια για να μην κολλήσουν και να μη βράσει το αυγό (σε αυτό το σημείο θέλει πολλή προσοχή)! Όταν τα υλικά μας παστεριωθούν, προσθέτουμε το ρόφημα σοκολάτας και το κοσκινισμένο κακάο. Έπειτα τη μαργαρίνη κομμένη σε φλοίδες, για να λιώσει πιο εύκολα, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα. Σβήνουμε αμέσως τη φωτιά, προσθέτουμε το κονιάκ και τα σπασμένα μπισκότα και ανακατεύουμε με μια μεγάλη ξύλινη κουτάλα πολύ καλά.
Σερβίρουμε αμέσως σε φόρμες (κατά προτίμηση μακρόστενες μισού κύκλου) αφού προηγούμενως έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί. Χτυπάμε με μια σπάτουλα κατά μήκος της φόρμας ώστε να γεμίσουν τυχόν κενά σημεία.Αφήνουμε το προϊόν να επανέλθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (1-2 ώρες) και τοποθετούμε στην κατάψυξη (-18 °C), όπου θα σφίξει. Χρόνος διατήρησης στην κατάψυξη 2 μήνες.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ:

Όποτε χρειαζόμαστε, βγάζουμε από την κατάψυξη, τοποθετούμε μια λωρίδα παντεσπανιού σοκολάτας στη βάση του κορμού σιροπιασμένη και επικαλύπτουμε τον κορμό με γκανάζ μαύρης σοκολάτας ή γάλακτος. Στολίζουμε με ζελαρισμένα φρέσκα φρούτα (φράουλες, φραγκοστάφυλα, μούρα κ.ά.) καθώς και κανέλες σοκολάτας. Το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί στη συντήρηση μέχρι 7 ημέρες.

αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Ένα εύγευστο ψωμί από την καρδιά του Αιγαίου, γεμάτο άρωμα και γεύση που ξαφνιάζουν. Η τραγανή του κόρα, η ψίχα με τη μαστιχωτή υφή και η μεστή του γεύση αναδεικνύονται από τα υψηλής αξίας συστατικά του αλλά και από την πολύωρη διαδικασία παραγωγής.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΡΑΣΙ

Ο συνολικός χρόνος παραγωγής αυτού του ψωμιού είναι περίπου 5 ώρες. Η συνταγή που ακολουθεί αφορά στη συνολική ποσότητα 50 κιλών αλεύρου. Ξεκινάμε με την παρασκευή του προζυμιού.

Υλικά για το προζύμι

20.000 γρ. αλεύρι κίτρινο ψιλό
18.000 γρ. νερό στους 20 βαθμούς
2.000 γρ. κόκκινο κρασί
100 γρ. μαγιά

Εκτέλεση για το προζύμι

Τα παραπάνω τα ζυμώνουμε στην πρώτη ταχύτητα για 10 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα για 3 λεπτά και το αποτέλεσμα είναι μια πολύ αραιή ζύμη. Μπορούμε να το αφήσουμε μέσα στο ζυμωτήριο. Το προζύμι αυτό θα πρέπει να μείνει συνολικά δύο ώρες.

Εκτέλεση

- Ζύμωμα για 10 λεπτά στο αργό και 4 λεπτά στο γρήγορο.
  Στο ζύμωμα, αυτό που πρέπει να προσέξουμε είναι ότι η προσθήκη του αλατιού γίνεται πάντα στο τέλος του ζυμώματος και η προσθήκη του νερού σιγά σιγά και σταδιακά.
- Η τελική θερμοκρασία του ζυμαριού το χειμώνα θα πρέπει να είναι 25°C και το καλοκαίρι στους 22°C.
- Ανάπαυση 45 λεπτά.
- Τεμαχισμός στα 2.000 γρ. ή και μεγαλύτερα ψωμιά.
- Πλάσιμο σε σχήμα καρβελιού πασπαλίζοντας με άσπρο αλεύρι.
- Στόφα για 90 λεπτά σε θερμοκρασία 33°C και σχετική υγρασία 75%.
- Χαράσσουμε όπως θέλουμε και φουρνίζουμε στους 220°C για 30 λεπτά και συνεχίζουμε στους 210°C για άλλα 35 λεπτά περίπου, με χρήση ελάχιστων ατμών στην αρχή.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

40.000 γρ. προζύμη 2 ωρών
20.000 γρ. αλεύρι κίτρινο
5.000 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
5.000 γρ. σιμιγδάλι χοντρό
1.000 γρ. αλάτι
500 γρ. ελαιόλαδο
1.000 γρ. κόκκινο κρασί
13.000 γρ. νερό
150 γρ. μαγιά

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

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 Σταΰρος
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 Χατζηευφραμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος: Απόστολος Κύριας
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

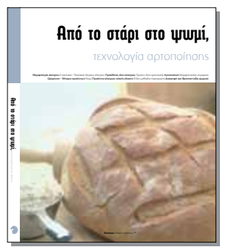
ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

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, T. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr