



# αρτοποιός

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2020 / Τεύχος 115

fresh  
pastry

Νέο  
προϊόν!

## Panettone Mix για αυθεντικό ιταλικό panettone!

- ✓ Εύκολη παρασκευή μόνο με νερό, μαγιά & βούτυρο
- ✓ Υψηλή διατηρησιμότητα



**KENFOOD**  
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



**ARMAOS**  
quality

## Mama's Cake

Ξεχωριστό άρωμα,  
παραδοσιακή νοστιμιά



**Η προσιτή πολυτέλεια  
στα "καθημερινά" γλυκά σας!**



**ΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΦΥΛΛΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ  
ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ**

Ατομικά και οικογενειακά μεγέθη με καπάκι σε διάφορους χρωματισμούς.



**ΑΡΜΑΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ**  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ-ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ & ΟΙΚΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ  
Κύπρου 4, Μεταμόρφωση 14452, τηλ.2114006420-2102835652, email: thanasisarmaos@gmail.com



**Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663  
www.sefcozeelandia.gr | f @ /sefcozeelandia

32



66



78



60



49

fresh  
pastry

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

14 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σοκολάτα

28 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

32 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

### ΘΕΜΑΤΑ

54 Συνέντευξη Maurizio Leo

58 Σε τροχιά ανάπτυξης οι ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

### ΤΕΧΝΙΚΑ

60 Χαρακτηριστικά του καλού παγωτού σε μια σωστή βιτρίνα

64 Μειώστε την καταπόνηση στο χώρο εργασίας σας

66 Έλεγχος αλλεργιογόνων ουσιών στα αρτοποιεία

70 Το Χαρούφι

74 Back to Basics - Βασικές αρχές της αρτοποιίας

### FRESH PASTRY

50 Βασιλόπιτα από την ΑΚΤΙΝΑ

52 Τούρτα μήλο και καραμέλα με Mirror Glaze Deluxe Bakbel από την CODA

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

79 Cake σοκολάτας από την ΚΕΝFOOD

80 Angel choco cake από την FOODSTUFF

81 Choco lover από την SEFCO

82 White hazelnut and caramel tart από την ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

83 Double chocolate mousse cake από την ΑΚΤΙΝΑ

84 Κορμός Σεράνο από την ΚΑΝΑΚΗΣ

86 Πολίτικο τσουρέκι

{ [freshbakery.gr](http://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   



Ένα βήμα μπροστά!

# EDITORIAL

Οι γιορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς πλησιάζουν, ωστόσο, φέτος, το κλίμα είναι τελείως διαφορετικό από τις προηγούμενες χρονιές. Η χαρά και η προσμονή είναι γλυκόπικρες αφού η κατάσταση των τελευταίων πολλών μηνών, λόγω covid, φαίνεται ότι θα μας απασχολήσει για αρκετό καιρό ακόμα, με την ελπίδα βέβαια όλο αυτό να τελειώσει με τις λιγότερες δυνατές συνέπειες, τόσο σε οικονομικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο. Η γιορτή των Χριστουγέννων είναι γιορτή ελπίδας, χαράς και αισιοδοξίας. Κρατώντας τα θετικά, συνεχίζουμε να είμαστε δίπλα σας και να φροντίζουμε να σας ενημερώνουμε για όλα όσα έχετε ανάγκη να γνωρίζετε ως επαγγελματίες αρτοποιοί-ζαχαροπλάστες.

Η καθημερινότητα συνεχίζεται και ο κόσμος έχει ανάγκη την κανονικότητα ή τουλάχιστον κάτι που προσομοιάζει σε αυτή, γι' αυτό και όλοι εσείς συνεχίζετε, με τις όποιες δυσκολίες, να προσφέρετε και σε αυτή την προσπάθεια θέλουμε να είμαστε δίπλα σας. Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας θα έχετε την ευκαιρία να ανακαλύψετε νέα προϊόντα με κεντρικό θέμα τη σοκολάτα και ιδέες που θα σας βοηθήσουν να προωθήσετε και να αυξήσετε τις πωλήσεις σας, προσφέροντας ένα προϊόν που μικροί και μεγάλοι λατρεύουν όλες τις εποχές του χρόνου. Και φυσικά αναπόσπαστο κομμάτι κάθε τεύχους είναι τα νέα της αγοράς και του κλάδου, με όλα τα νέα προϊόντα και δραστηριότητες από τις καλύτερες εταιρείες, τα ενδιαφέροντα άρθρα, οι συνεντεύξεις, λαχταριστές συνταγές και πολλά άλλα. Αφού η κατάσταση, προς το παρόν, δε μπορεί να αλλάξει σημαντικά, ας συγκεντρώσουμε όλη τη δύναμή μας και να νιώσουμε ότι οι καλύτερες μέρες θα έρθουν και όλοι εμείς θα είμαστε εκεί για τις ζήσουμε.

Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές με υγεία και αισιοδοξία!

Από την υπεύθυνη σύνταξης  
Ελισάβετ Πετρίδου



ΕΚΔΟΤΗΣ:  
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Ελισάβετ Πετρίδου  
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:  
Μ. Αρκουλής  
Δ. Δασόπουλος  
Οδ. Ιστορικός  
Γ. Κουβουτσάκης  
Ε. Κουντούρη  
Α. Δ. Κρισσαντώνης  
Χ. Μακρατζάκη  
Δ. Μπισσικός  
Μ. Νανόπουλος  
Ε. Πανά  
Χ. Ρέγκος  
Α. Τσιπούρας  
Λ. Ψυλιόκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ  
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρί

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Μεγακλής Γαντζας  
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE  
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:  
Νίκος Σκονδρέας,  
Μαρία Μπογιατζήδου,  
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:  
Ελλάδα 15€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

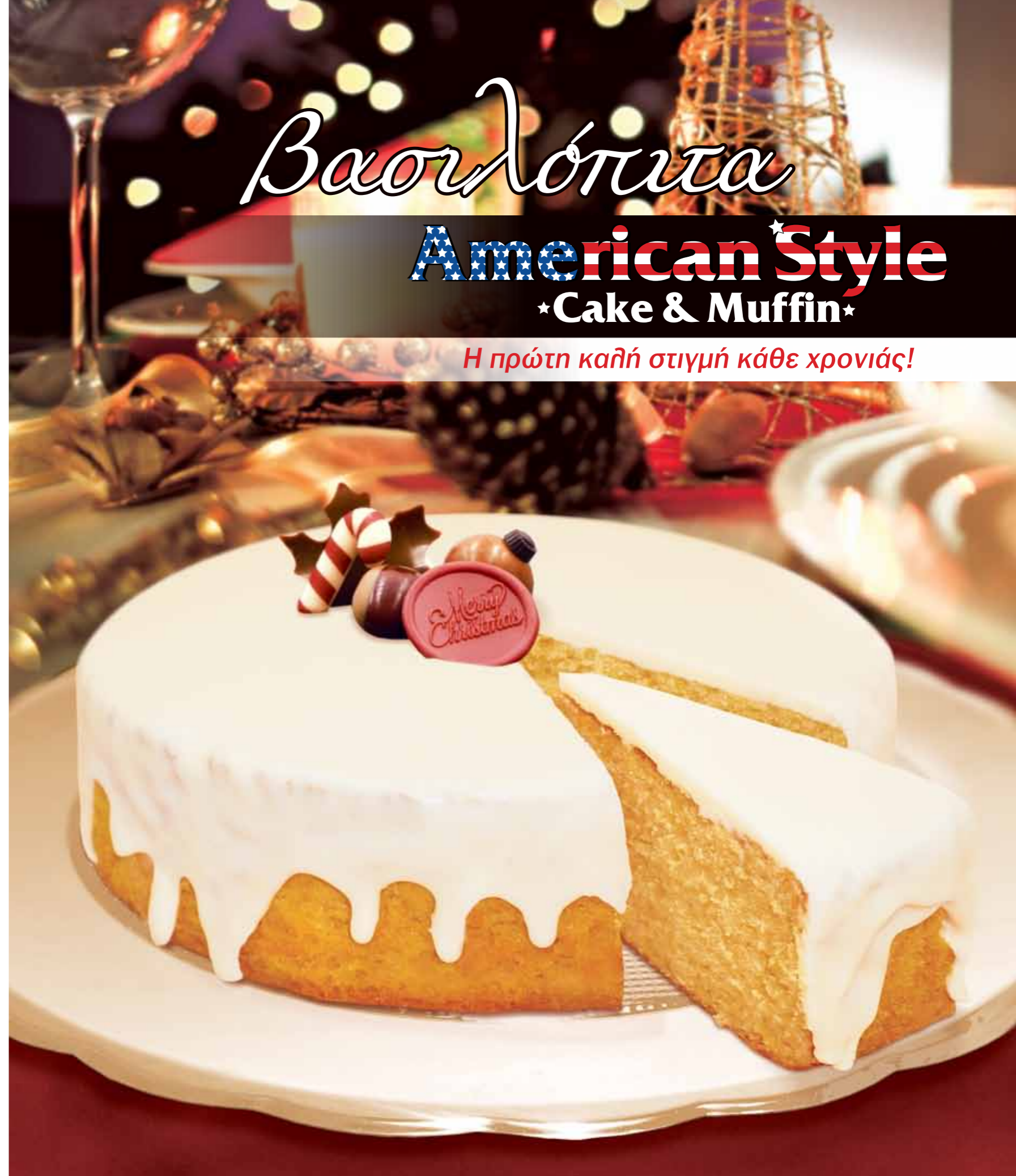
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ  
SHAPE®

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

ΜΕΛΟΣ



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



# Βασιλόπιτα

## American Style \*Cake & Muffin\*

Η πρώτη καλή στιγμή κάθε χρονιάς!

**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 συνάδελφοι, συνεργάτες και αναγνώστες

Όλους αυτούς τους μήνες που πλύπεται όλη η υφήλιος από την πανδημία, έχω ένα πράγμα στο μυαλό μου. Να έχουμε όλοι την υγεία μας για να μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τα πάντα. Ο κλάδος μας πέρασε πολλά.... Άλλοι λίγο, άλλοι πολύ, όμως τα καταφέραμε ως επαγγελματίες να κρατήσουμε τα μαγαζιά μας και να συνεχίσουμε να διαθέτουμε στο ελληνικό τραπέζι το πιο βασικό είδος της διατροφικής πυραμίδας, το ψωμί.

Τώρα, για άλλη μια φορά, με το νέο lockdown, το οποίο κρίνεται επιτακτικό για τη δημόσια υγεία, όπως όλος ο κόσμος, έτσι κι εμείς παλεύουμε με όλα τα μέτρα προστασίας- να μείνουμε αλώβητοι και να περάσουμε αυτήν την περίοδο όσο το δυνατόν πιο ανώδυνα.

Μήνας πολλών εορτών ο Νοέμβριος και μήνας προετοιμασίας για τα Χριστούγεννα. Εφέτος όμως είναι αλλιώς. Ο κόσμος συγκρατημένος, σκυθρωπός, ενίοτε καταθλιπτικός. Ας μπορέσουμε όλοι οι συνάδελφοι να δώσουμε μια εορταστική νότα στα ούτως ή άλλως δύσκολα Χριστούγεννα που μας περιμένουν. Ας μοσχομυρίσουν τα μαγαζιά μας με τα λαχταριστά χριστουγεννιάτικα εδέσματα και ας «γιορτάσουμε» λίγο διαφορετικά τα Χριστούγεννα του 2020.

Προ λίγων ημερών έφυγε από τη ζωή ένας συνάδελφός μας και φίλος της Ομοσπονδίας μας, ο Γιώργος Αντωνιάδης. Ένας συνάδελφος ο οποίος έδειξε σε όλον τον κόσμο τι εστί καλλιτεχνική αρτοποιία. Χαρισματικός και πολυβραβευμένος από την UNESCO, την

Ομοσπονδία μας, το Δήμο Λάρισας, τη Συντεχνία Λάρισας, τον Εμπορικό σύλλογο και το Επιμελητήριο Λάρισας, έχει κοσμήσει με τα καλλιτεχνήματά του πολλά από τα Συνεδριά μας και πολλές από τις εκθέσεις μας. Στην ΑΡΤΟΖΑ 2019 δε, βραβεύθηκε ενώπιον όλων των συναδέλφων αρτοποιών. Ας αναπαυθεί, πλήρης από εικόνες, εμπειρίες και αγάπη που πήρε όλα αυτά τα χρόνια από την οικογένειά του αλλά και από όλους τους αρτοποιούς.

Σε αυτό το σημείο, θέλω από καρδιάς να συλλυπηθώ τις δύο οικογένειες της Σάμου για την ξαφνική και άδικη απώλεια των δύο παιδιών, που έφυγαν από τη ζωή, έχοντας στο μυαλό μου πως όσα δε φέρνει ο χρόνος τα φέρνει μία άτυχη στιγμή. Ας αναπαυθούν οι ψυχές τους και ας έχουμε πάντα στο μυαλό μας αυτό που είπαν οι γονείς τους: Να απολαμβάνουμε και να χαιρόμαστε τη στιγμή και ας έχουμε μόνο υλικές ζημιές. Γιατί τίποτα δεν μπορεί να αντικαταστήσει την ανθρώπινη ζωή.

Η ζωή όμως, κοινωνική, επαγγελματική, οικογενειακή, συνεχίζεται οπότε, θα προσπαθήσω εν τάξει να αναφέρω κάποιες από τις δράσεις της Ομοσπονδίας μας, ούτως ώστε να ξεχαστούμε όσο είναι δυνατόν, για λίγο, από τις καθημερινές δυσάρεστες ειδήσεις που αφορούν στην εξέλιξη της πανδημίας ανά τον κόσμο.

Συμμετείχε η Ομοσπονδία μας σε τηλεδιάσκεψη με την Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Αρτοποιών, στην οποία συζητήθηκε το θέμα της αντιμετώπισης της πανδημίας σε όλη την Ευρώπη και τα μέτρα που πάρθηκαν από την εκάστοτε κυβέρνηση.



Επιπλέον, πραγματοποιήθηκε η συνεδρίαση του Δ.Σ. μας με τηλεδιάσκεψη την 1η Νοεμβρίου, στην οποία ενημερώθηκαν όλοι οι συμμετέχοντες για τα νέα μέτρα της κυβέρνησης σχετικά με τα τοπικά lockdown. Με τηλεδιάσκεψη επίσης, αποφασίστηκε με τη διοργανώτρια εταιρεία και τους εκθέτες, να μετατεθεί η ΑΡΤΟΖΑ το Νοέμβριο 2021. Τέλος, υπάρχει λογαριασμός στην ΕΤΕ για τους πληγέντες συναδέλφους μας- πλημμοροπαθείς- στην Καρδίτσα (πληροφορίες υπάρχουν σε σχετική ανακοίνωση στην ιστοσελίδα μας), ούτως ώστε να μπορέσουν με κάποιον τρόπο να επανενκινήσουν την εργασία τους και να αποκαταστήσουν κάποιες από τις ζημιές τους.

Εύχομαι σε όλους υγεία και δύναμη για να αντιμετωπίσουμε αυτήν την κατάσταση και να περάσουμε όμορφα, οικογενειακά Χριστούγεννα.

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος ΟΑΕ

R&H RICHCREME  
CHOCOLATE  
CAKE BASE



### Αφράτο, λαχταριστό, ακαταμάχητα σοκολατένιο!

Με το R&H RICHCREME CHOCOLATE CAKE BASE δημιουργήστε εντυπωσιακά γλυκίσματα που κάνουν τη διαφορά, με την απολαυστική πλούσια σοκολατένια γεύση τους και την εξαιρετικά κρεμώδη και αφράτη υφή τους. Προϊόν υψηλής ποιότητας, εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται τέλεια συμπεριφορά στο ψήσιμο και την κατάψυξη και μεγάλη διάρκεια ζωής στα τελικά προϊόντα. Ιδανικό για σοκολατένια κρημ κέικ, σοκολατόπιτες, muffins, cup cakes, cookies, τούρτες κέικ και παντεσπάνι, το R&H RICHCREME CHOCOLATE CAKE BASE είναι η ιδανική βάση για τέλειες σοκολατένιες δημιουργίες!



# Γιορτινές Συνταγές

## ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ



Παραδοσιακό τσουρέκι πολίτικο με μαχλέπι, μαστίχα και πορτοκάλι. Εύκολη παρασκευή μόνο με μαγιά και νερό. Συνδυάστε με chocover white! (Μίγμα για τσουρέκι σε σακί 15 kg. chocover white σε κουβά 6kg.)



**foodStuff**  
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

# Επιτυχίας μόνο με foodStuff

## CAKE Harmony



Διαχρονική, κλασική, σπιτική συνταγή. Εύκολη παρασκευή μόνο με λάδι και νερό ή εναλλακτικά με βούτυρο, λάδι και νερό. (Μίγμα cake harmony σε σακί 15 kg.)



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](http://www.foodstuff.com.gr)

[www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)



**Δείξτε προς  
τα έξω  
τι διαθέτετε  
και κάντε τους  
ακολουθούς σας  
να επιθυμούν  
να έρθουν και  
να αγοράσουν!**



## Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

**Ένας αρτοποιός-ζαχαροπλάστης δουλεύει για το κοινό. Είναι ένα επάγγελμα που έχει άμεση σχέση με τους καταναλωτές. Από αυτούς «τρέφεται», σε αυτούς αποσκοπεί και από αυτούς αναδιαμορφώνεται. Τι πιο εύλογο από το να χρειάζεται αυτή η δουλειά να επικοινωνηθεί και να πάρει το λεγόμενο feedback (αντίδραση).**

Αυτή η διαπίστωση οδηγεί τους ιδιοκτήτες αρτοποιείων-ζαχαροπλασθειών στο να κατανοήσουν πόσο σημαντικό είναι γι' αυτούς, ως μικρές επιχειρήσεις, να έχουν μια δυνατή παρουσία στο διαδίκτυο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τα οποία, τα τελευταία χρόνια, κερδίζουν συνεχώς έδαφος.

Λίγο πολύ, όλοι διαθέτουν μια σελίδα στο Facebook ή στο Instagram, αλλά πως μπορεί ένα αρτοποιείο-ζαχαροπλασθείο να εκμεταλλευτεί στο έπακρο αυτή τη δυνατότητα αξιοποιώντας τα αποτελεσματικά ως επιχειρηματικά εργαλεία;

### Μια εικόνα, χίλιες λέξεις

Στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης σημαντικό, αν όχι το σημαντικότερο, ρόλο διαδραματίζουν οι φωτογραφίες, οι οποίες θα πρέπει να δαμάζουν τους πελάτες σας. Μια φωτογραφία μπορεί να τραβήξει την προσοχή πολύ πιο γρήγορα από ένα κείμενο και να δώσει όλη την πληροφορία που χρειάζεται κανείς. Είναι κάτι που ο κάθε επαγγελματίας εύκολα μπορεί να κάνει με το προσωπικό κινητό του, γρήγορα και οποιαδήποτε στιγμή. Δείξτε προς τα έξω τι διαθέτει το αρτοποιείο-ζαχαροπλασθείο σας και κάντε τους ακο-

λουθούς σας να επιθυμούν να έρθουν και να τα αγοράσουν! Επίσης, εκτός από φωτογραφίες μπορείτε να μοιράζεστε πληροφορίες για το κατάστημά σας, βίντεο, προσφορές και πολλά άλλα.

### Πείτε μια ιστορία

Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται ιδιαίτερα για την «ιστορία» πίσω από τα προϊόντα που καταναλώνουν. Η τεχνολογία διευκολύνει αυτή τη διαδικασία, δίνοντας σε κάθε ενδιαφερόμενο την ευκαιρία να λαμβάνει τέτοιου είδους πληροφορίες. Πολλοί θα ήταν εκείνοι που θα ενδιαφερόντουσαν να μάθουν πως

**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.**

φτιάχνεται το ψωμί που καταναλώνουν, τα συστατικά, την προέλευση, την έμπνευση δημιουργίας του. Οι καταναλωτές χρησιμοποιούν την τεχνολογία για να διερευνήσουν και να ανακαλύψουν πριν επιλέξουν προϊόντα. Σύμφωνα με έρευνες, οι καταναλωτές θέλουν να γνωρίζουν όχι μόνο γενικές πληροφορίες για τα προϊόντα, αλλά και λεπτομέρειες σχετικά με τα οφέλη για την υγεία αλλά και το από που και πως προέρχονται αυτά τα συστατικά.

#### Αλλαγή των αντιλήψεων των καταναλωτών

Τα διαδικτυακά και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παροχή λεπτομερειών ενός προϊόντος, για απαντήσεις σε ερωτήσεις καταναλωτών ή την εκπαίδευση των καταναλωτών. Τα τελευταία χρόνια, η βιομηχανία αρτοποιίας γνώρισε πολλές διατροφικές τάσεις που είτε ενθάρρυναν είτε αποθάρρυναν την κατανάλωση ψωμιού, και που μερδεύει τους καταναλωτές. Τα social media είναι ένα καλό πεδίο όπου μπορείτε να διοχετεύετε τη γνώση σας, να αποσαφηνίζετε έννοιες, να λύνετε τυχόν απορίες των πελατών σας. Τα κοινωνικά δίκτυα δημιουργούν ευκαιρίες και για εσάς προκειμένου να ακούσετε και να μάθετε τι είναι αυτό που ζητά ο κόσμος, κάτι που σίγουρα θα κάνει τη δουλειά σας καλύτερη.

#### Να είστε συνεπείς

Πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει ότι χρήστες του διαδικτύου ξοδεύουν τουλάχιστον το 15-20% του διαδικτυακού τους χρόνου σε κοινωνικά δίκτυα. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να είστε συνεπείς στο να δημοσιεύετε το διαδικτυακό σας περιεχόμε-

νο αφιερώνοντας λίγο από το χρόνο σας. Η συνέπεια είναι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό των ποιοτικών προϊόντων. Ακριβώς όπως οι πελάτες αναμένουν εξαιρετικά προϊόντα κάθε φορά που μπαίνουν σε ένα φούρνο, περιμένουν επίσης μια συνεχή ροή περιεχομένου από εσάς στο διαδίκτυο. Θα πρέπει να ξετάζετε τακτικά την ανάρτηση περιεχομένου στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, καθώς και να έχετε πάντα υπέροχα προϊόντα αρτοποιίας και εξαιρετική εξυπηρέτηση πελατών. Ιδανικά οι αναρτήσεις θα πρέπει να είναι σε καθημερινή βάση. Όσο πιο πολλές τόσο πιο συχνά εμφανίζονται στους καταναλωτές άρα περισσότεροι θα έρθουν σε επαφή με το κατάστημά σας.

**Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για να διαδώσετε τη δουλειά σας και να «πιάσετε» και τα πιο νεανικά κοινά.**

#### Διαφημιστείτε

Τα social media σας δίνουν τη δυνατότητα να κάνετε στοχευμένη διαφήμιση και σε πολύ φθηνότερη τιμή από οποιοδήποτε άλλο μέσο. Υπάρχει η επιλογή διαφήμισης σε καταναλωτές με συγκεκριμένα δημογραφικά χαρακτηριστικά και ενδιαφέροντα τα οποία οι ίδιοι έχουν καταχωρήσει στις πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης. Σκεφτείτε για παράδειγμα πόσο αποτελεσματικό θα ήταν να διαφημίσετε ένα ψωμί σας υψηλής διατροφικής αξίας σε ένα κοινό που έχει δηλώσει ενδιαφέρον για την υγιεινή διατροφή!



Αφράτο, πλούσιο, εντυπωσιακά όμορφο και απολαυστικό. Ένα κέικ κατάλληλο για κάθε γιορτή που θα εντυπωσιάσει!

Μυρωδάτο κέικ λεμόνι. Νόστιμο με πλούσια κρέμα λεμονιού και στρώσεις αφράτου κέικ. Εξαιρετικά υπέροχο!

Lemon cake

Κωδ. προϊόν.: 94.21.607  
Όνομ.: Red Velvet

Κωδ. προϊόν.: 94.21.674  
Όνομ.: Lemon cake

**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**

T/ 210 66.26.562  
E/ info@brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας

www.brakopoulos.gr





## ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Σοκολατένιες προτάσεις για επικαλύψεις, έτοιμες δημιουργίες, σοκολάτες, σοκολατάκια, τεχνικό και μηχανολογικό εξοπλισμό για να συναρπάσετε τους πελάτες σας!

### ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΣΕΜΟΙ

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΕΒΕ

Οι καταναλωτές προτιμούν να αγοράζουν χειροποίητα σοκολατάκια για να τα προσφέρουν στους καλεσμένους τους ή σαν δώρο. Δημιουργήστε λοιπόν και εντυπωσιάστε φέτος τις γιορτές με χειροποίητα σοκολατάκια φτιαγμένα με εξαιρετική Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος με 35% κακάο και 30,1% βούτυρο κακάο ΣΕΜΟΙ. Με πλούσια γεύση και επίγευση καραμέλας που διαρκεί, θα απογειώσει τις δημιουργίες σας. Συσκευασία: Σακί 10 κιλών.  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για εντυπωσιακές βασιλόπιτες και ασυναγώνιστες γιορτινές δημιουργίες, επιλέξτε τις κορυφαίες κρέμες CHOCOSILK, WHITE SILK και RUBY SILK COVER της SIEBIN. Χαρίζουν άψογη εμφάνιση και εξαιρετική γυαλάδα, εγγυώνται μοναδική σταθερότητα και διαθέτουν λαχταριστή, πλούσια γεύση. Ιδιαίτερα απλές στη χρήση, εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα και αποτελούν την ιδανική επιλογή για να διακοσμήσετε μεγάλη ποικιλία γλυκισμάτων. Κατάλληλες για κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες, muffins, curcaks, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Σε δοχείο των 6 κιλών.  
[www.konta.gr](http://www.konta.gr)



## Γυάλινα σκεύη για όλες τις χρήσεις

Όταν η δύναμη της τελειότητας...  
ολοκληρώνει τις δημιουργίες σας!

Κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες ψήσιματος 330°C και για κατάψυξη -40°C  
Διαθέτουμε μεγάλη ποικιλία σχεδίων και μεγεθών.



### ΑΡΜΑΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ-ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ & ΟΙΚΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Κύηρου 4, Μεταμόρφωση 14452, τηλ.2114006420-2102835652, email: thanasisarmaos@gmail.com



Armaos quality



armaosquality



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

## ΑΓΓΙΓΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Για την επικάλυψη της βασιλόπιτας επιλέξτε ανάμεσα στην απαλή γλυκιά αίσθηση της λευκής σοκολάτας και τις αισθησιακές κρέμες της Callebaut με πραγματική βελγική σοκολάτα Ruby ή Gold.



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από τον Μπάμπη Πολυκατέρο, ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα για κέικ βουτύρου  
Luna MIX LUX ή Sand Fritsch  
& Locker MARTIN BRAUN  
ή Margherita MARTIN BRAUN

250 γρ. βούτυρο φερμεντέ  
250 γρ. μαργαρίνη OLFOOD  
80 γρ. PastaFrutta πορτοκάλι Cesarin  
500 γρ. αυγά

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το μείγμα με το βούτυρο λιωμένο, τη μαργαρίνη, το πορτοκάλι και τα αυγά για περίπου 5 λεπτά. Στο τέλος, εάν θέλουμε, προσθέτουμε 100 γρ. καρύδια και/ή σοκολάτα. Γεμίζουμε φόρμες και ψήνουμε στους 160°C σε αερόθερμο φούρνο για 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος. Μόλις κρυώσει η βασιλόπιτα, είναι έτοιμη για επικάλυψη. Τοποθετούμε το κέικ πάνω σε σχάρα, ζεσταίνουμε την επικάλυψη στους 32-35°C και περιχύνουμε προσέχοντας να απλωθεί παντού ομοιόμορφα. Για λευκή επικάλυψη προτείνουμε είτε Conela Λευκή της Martin Braun είτε Creme Dell Artigiano Λευκό της Callebaut. Αν θέλετε να ξεφύγετε από την κλασική λευκή επικάλυψη, μπορείτε να διαλέξετε ανάμεσα στην χρυσή Gold Crema ή την ροζ Ruby Crema της Callebaut.

Καλές γιορτές!

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η επικάλυψη Crema Ruby της Callebaut που χρησιμοποιήθηκε για την επικάλυψη της βασιλόπιτας στη φωτογραφία περιέχει πραγματική σοκολάτα Ruby!



# ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ 2021

Για τέλειες, αφράτες και γευστικές βασιλόπιτες, η μόνη δυσκολία που θα αντιμετωπίσετε φέτος, είναι να επιλέξετε ανάμεσα στα πέντε μείγματα για κέικ που σας προτείνουμε:



- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ LUNA
- ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ MAMUL (ΧΩΡΙΣ ΑΥΓΑ)
- ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ (ΠΕΡΙΧΕΙ ΤΑ ΑΥΓΑ)



- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ SAND FRITSCH & LOCKER
- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ MARGHERITA



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, Περιστέρι | T: 210 5772337, -9 | www.yiannikas.gr | F: steliosyiannikas



### CREAMY COVER

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Στη σειρά επικαλύψεων ΑΚΤΙΝΑ, έρχονται να προστεθούν οι δυο νέοι κωδικοί, Creamy Cover Choco και Creamy Cover White. Χαρίζουν εξαιρετική γυαλάδα και επικαλυπτικότητα σε τσουρέκια, κέικ, ντόνατς, κρουασάν. Με την προσθήκη κρέμας γάλακτος ή φυτικής κρέμας μπορούμε να παρασκευάσουμε σως προφιτερόλ. Κατάλληλο, επίσης, για ανάμιξη με κρέμες, ειδικότερα βουτυρόκρεμες, για να δώσει χρώμα και σοκολατένια γεύση στις δημιουργίες σας. Δουλεύεται στους 30-35°C. Διατίθεται σε συσκευασία 5kg. [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



### ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

από την LAOUDIS FOODS



Μια μοναδική επιλογή σοκολάτας, σας προσφέρει τώρα η LAOUDIS FOODS. Πρόκειται για τη νέα λευκή σοκολάτα-φουντούκι SINFONIA WHITE HAZELNUT της IRCA. Η φημισμένη ιταλική εταιρεία, έχει συνηθίσει τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες στη δημιουργία πολλών πρωτότυπων πρώτων υλών, οι οποίες κάνουν τις δημιουργίες τους να ξεχωρίζουν. Αυτή τη φορά η Irca συνδύασε το γάλα με πολύ εκλεκτά φουντούκια (16%) και δημιούργησε μια κορυφαία υπόλευκη-μπεζ σοκολάτα, με υπέροχη γεύση που όμοιά της βρίσκατε έως τώρα μόνο σε πραλίνες φουντουκιού! Θα τη βρείτε σε κιβώτιο 5 κιλών. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

### ΓΥΑΛΙΝΟ ΜΠΟΛ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ARMAOS QUALITY

Η εταιρεία ARMAOS QUALITY προσθέτει ένα νέο πυρίμαχο σκεύος στη γνωστή - εδώ και 15 χρόνια - συλλογή της, με διαστάσεις 16x9 cm και χωρητικότητας 1,5 lit. Ιδανικό για banoffee, ρανίονα, tiramisu και πολλά ακόμη γλυκά που χρειάζονται ύψος. Στην φωτογραφία το βλέπετε γεμισμένο με προφιτερόλ το οποίο είναι περιχυμένο με εξαιρετική σοκολάτα γάλακτος. [www.facebook.com/Armaosquality](https://www.facebook.com/Armaosquality)



### ΚΟΜΨΟ ΨΥΓΕΙΟ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ πάντα πρωτοπόρα σε υλοποιήσεις που αφορούν τα γλυκά, προτείνει ένα κομψό ψυγείο - βιτρίνα για την παρουσίαση των προϊόντων σοκολάτας. Με εμπειρία 57 ετών η εταιρεία θέτει υψηλά στάνταρντ στην ποιότητα κατασκευής και λαμβάνει υπόψη όλες τις επιμέρους ανάγκες για σωστή συντήρηση των γλυκών. Το πανοραμικό κρυστάλλινο ψυγείο - βιτρίνα, με φωτισμό led και με σχεδιασμό που προσαρμόζεται στις απαιτήσεις του πελάτη, υποστηρίζεται από πληθώρα υλικών και προτάσεων για την επένδυση του. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



### ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ mondial forni



MOD. TECHNO 2.0

Ιδανικός για επιχειρήσεις μεγάλης κλίμακας, καταστήματα και ημι-βιομηχανικά εργαστήρια, ο φούρνος αυτός εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία και ψήνει τέλεια σε πλήρη και σε μισό φορτίο. Με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 18 θέσεων από 6.3m<sup>2</sup>.



MOD. BASIC 3.0

Καταλαμβάνει ελάχιστο χώρο, ιδανικός για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Απλός στη χρήση, αποδοτικός και με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 15 θέσεων από 3.6m<sup>2</sup>.



MOD. SLIM 9T

Είναι η ιδανική λύση όταν ο διαθέσιμος χώρος είναι περιορισμένος, χάρη στην εξαιρετική αναλογία μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της επιφάνειας που καταλαμβάνει (μόνο 1,2μ). Συνδυάζεται με στόφα ή με ηλεκτρικό όροφο για μέγιστη ευελιξία χρήσης. 9 θέσεων από 2.16m<sup>2</sup>.



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

“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](http://www.dakoronias.gr) | email: [info@dakoronias.gr](mailto:info@dakoronias.gr) | facebook: Δακωρώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας



### ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ DOUBLE CHOCO

από την FOODSTUFF ΕΠΕ

Αφράτη σοκολατόπιτα με πλούσια γεύση, ιδανική δομή, κυψέλωση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Σιροπιάζεται χωρίς να λασπώνει και να τρίβει με σιρόπια ή με σάλτσα σοκολάτας για πιο πλούσια γεύση. Συσκευασία: σακί 15 kg. [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)

### TRENDING NOW: RUBY & GOLD

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Φέτος, τόσο η σαγηνευτική Ruby RB1 όσο και χρυσή Gold σοκολάτα εγκαινιάζουν νέα πεδία δημιουργικότητας για επαγγελματίες που θέλουν να συνδυάσουν τα κλασικά χρώματα των Χριστουγέννων, το κόκκινο και το χρυσό, με τη διαχρονική γοητεία της finest Belgian Chocolate. Για κορμούς, γλασάζ σε τούρτες και κέικ, μους και cremeux, οι δύο αυτές σοκολάτες της Callebaut θα αποδειχτούν ακαταμάχητες. Κυκλοφορούν σε σταγόνες (callets) σε πρακτικές σακούλες 2,5kg. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)

### ΣΤΡΩΤΗΡΕΣ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΤΗΣ ΡΟΜΑΤΙ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Στρωτήρες σοκολάτας 8-50 kg, με δυνατότητες επικάλυψης και γέμισης καλουπιών και ανατροφοδότησης από θερμαινόμενες δεξαμενές 150/300 kg. Υψηλή αξιοπιστία, τέλειο αποτέλεσμα, χαμηλή ενεργειακή κατανάλωση. Μεγάλη γκάμα εξαρτημάτων επικάλυψης, διακόσμησης, γέμισης καλουπιών και διανομής για σοκολατάκια, δονούμενες επιφάνειες κ.α. Θερμαινόμενοι κάδοι με κύκλωμα διπλής θέρμανσης, υψηλή θερμομόνωση και ψηφιακό θερμοστάτη υψηλής ακρίβειας. Με σύστημα ψύξης βεβιασμένου αέρα, αφαιρούμενους κοχλίες για εύκολο καθαρισμό και αναστροφή, για επιστροφή του παρακρατούμενου προϊόντος στον κάδο. Τέλος, διαθέτει ψηφιακό χειρισμό, με πεντάλ εξαγωγής προϊόντος. [www.clivanexport.gr](http://www.clivanexport.gr)



### GANACHE ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την GOTEBORGS

Η GOTEBORGS παρουσιάζει στην ελληνική αγορά το νέο γκανάζ επικάλυψης σκούρης σοκολάτας με φουντούκι Express dark coating cream. Για γαλιστερή υφή επικάλυψης ή γέμισης, έτοιμο προς χρήση προϊόν ή για παρασκευή γκανάζ με κρέμα γάλακτος, σταθερό στην κατάψυξη και απόψυξη με τέλεια σοκολατένια γεύση. Συσκευασία 5 κιλών ζητήστε τη με κωδικό 3072. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



EXPRESS  
DARK  
COATING



Μοναδικός  
όπως και εσείς...

καφές  
**ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ**  
ΑΠΟ ΤΟ 1928

Έδρα:  
Λάκκωμα Χαλκιδικής  
Τηλ.: 23990 51132  
Fax: 23990 51133

Υποκατάστημα:  
Αν. Θράκης 62, Κ. Τούμπα  
Τηλ.: 2310 913180  
Fax: 2310 920807

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



## ΓΑΛΛΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΒΡΕΤΑΝΗΣ

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Από τον συνδυασμό της βαθιάς τεχνογνωσίας με το γαλλικό πάθος για γαστρονομία, δημιουργήθηκαν τα κορυφαία βούτυρα της BEURALIA. Παρασκευάζονται αποκλειστικά από κρέμες γάλακτος της Βρετάνης, μια περιοχική περίφημη για τις παραδοσιακές συνταγές βουτύρου της.



Στην ελληνική αγορά διατίθεται από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ μία ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων αξεπέραστης ποιότητας και μοναδικής γεύσης με ποικίλα χαρακτηριστικά, που στοχεύουν στην πλήρη κάλυψη των σύγχρονων επαγγελματικών αναγκών και των αυξημένων παραγωγικών απαιτήσεων.

Τα βούτυρα BEURALIA εξασφαλίζουν εξαιρετική τεχνική απόδοση, αυθεντικό άρωμα βουτύρου, θεϊκή γεύση και μοναδικό ποιοτικό αποτέλεσμα σε κάθε σας δημιουργία!



#### BUTTER GHEE

Βούτυρο γάλακτος λιωμένο με 99,8% λιπαρά. Ιδανικό για όλα τα σιροπιαστά τύπου Βηρυτού, όπως μπακλαβαδάκια κ.α. Προσδίδει απολαυστική, ξεχωριστή γεύση, η οποία παραμένει για μεγάλη χρονική διάρκεια στο τελικό προϊόν.

Συσκευασία: Δοχείο 16 κιλών



#### TOURAGE 82% ΠΛΑΚΑ

Βούτυρο 82% σε πλάκα, ειδικά σχεδιασμένο για χρήση σε παρασκευάσματα όπως κρουασάν & millefeuille λόγω της ειδικής επεξεργασίας του. Δίνει εξαιρετικό άρωμα βουτύρου και μοναδική γεύση στις δημιουργίες σας.

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 x 1 κιλό



## ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΠΟΥ ΜΟΣΧΟΒΟΛΟΥΝ ΒΟΥΤΥΡΟ!

Δημιουργήστε εορταστικά γλυκά που μοσχοβολούν και έχουν πλούσια, υπέροχη γεύση βουτύρου! Όπως ακριβώς τα θυμούνται οι πελάτες σας από παλιά!



#### ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ FERMENTE ΣΠΕΣΙΑΛ

Εξειδικευμένο γαλλικό βούτυρο υψηλής ποιότητας, με 99,8% λιπαρά. Αναβαθμίζει όλη τη γκάμα των γλυκισμάτων στα οποία χρησιμοποιείται, καθώς προσδίδει πλούσια γεύση βουτύρου & δυνατό, ακαταμάχητο άρωμα. Ιδανικό για κουραμπιέδες, σιροπιαστά, βασιλόπιτες, τσουρέκια, μπριός, κουλούρια, βουτήματα, σφολιάτες, κρουασάν κ.ά. Το μοναδικό άρωμα και η γεύση του, διαρκούν και μετά το ψήσιμο.

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών



#### ΒΟΥΤΥΡΟ ΒΡΕΤΑΝΗΣ 82%

Φρέσκο βούτυρο γάλακτος Βρετάνης με 82% λιπαρά και φυσική ελαφριά αλμυρή επίγευση. Προσδίδει σε όλες τις τελικές δημιουργίες πλούσια αυθεντική, νόστιμη βουτυρένια γεύση και άρωμα. Ιδανικό για βουτήματα, πάστα φλώρα, βουτυρόκρεμα, τάρτες, μπριός, rapetone κ.α. Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών Κιβώτιο 10 x 1 κιλό σε ρολό



#### CRÈME BEURRE

Βούτυρο 99,8% με ενσωματωμένο αέρα, που προσδίδει στα τελικά προϊόντα αφράτη υφή και πλούσια γεύση. Ιδανικό για βασιλόπιτες, βουτήματα, κουλούρια, τσουρέκια κ.α.

Συσκευασία: Κιβώτιο 20 κιλών



#### ΡÂTE LEVÉE

Βούτυρο γάλακτος με 99,8% λιπαρά. Σχεδιασμένο ειδικά για ζυμάρια μαγιάς. Αντοχή στη διάρκεια του ζυμώματος και της στόφας. Με ελαφριά επίγευση βανίλιας.

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

ΈΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρναί-Αττική, τηλ.: 210 2419700, Fax: 210 2462433

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, Τ.Κ. 570 22 Θεσσαλονίκη, τηλ.: 2310 570121-4, Fax: 2310 570130

www.stelioskanakis.gr - email: info@stelioskanakis.gr - Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

## ΥΠΟΔΕΧΟΜΑΣΤΕ ΓΛΥΚΑ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ ΜΕ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD!

Η Kenfood υποδέχεται το νέο έτος με τις πιο νόστιμες, αφράτες και αρωματικές βασιλόπιτες με τα μοναδικά μείγματα Τσουρέκι Mix, King's Cake και Family Cake! Προσθέτει στην πλούσια γκάμα προϊόντων της και το νέο μείγμα για παραδοσιακό, ιταλικό Panettone, που σας εγγυάται σίγουρη επιτυχία!



### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα για Panettone  
270 γρ. βούτυρο 80%  
50 γρ. μαγιά  
400 γρ. νερό  
250 γρ. ζαχαρόπηκτα φρούτα  
150 γρ. μαύρη σταφίδα

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με τη μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος κυλός και τον ξεκουράζουμε για 60'. Προσθέτουμε στον κυλό 600 γρ. μείγμα και ζυμώνουμε για 10' στην 2η ταχύτητα μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα. Όταν αρχίζει να ξεκολλάει προσθέτουμε αργά αργά το βούτυρο, ζυμώνουμε για άλλα 5', προσθέτουμε 100 γρ. νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5' ακόμα. Όταν απορροφηθεί το νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα, προσθέτουμε τα ζαχαρόπηκτα και τη σταφίδα. Ζυμώνουμε για 2' ακόμα στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30'. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες. Στοφάρουμε για 90' περίπου. Αφήνουμε τις φόρμες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20'. Χαράζουμε με ξυράφι, έναν σταυρό στην επιφάνεια της ζύμης και αλείφουμε με βούτυρο το κόψιμο. Ψήνουμε στους 160°C για 30' περίπου.

### 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 στην 1η ταχύτητα.

Τοποθετούμε το κυλό 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. καρυδόψυχα, 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.



**Βασιλόπιτες με King's  
και Family cake**

**Καλοσωρίζουμε γλυκά τον νέο χρόνο!**



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Και αυτά τα Χριστουγέννα, 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 πολιτικό άρωμα!

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Φτιάχνουμε το προζύμι και τοποθετούμε στη στόφα για 30' ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Παράλληλα λιώνουμε σε μια κατσαρόλα, το βούτυρο με τη ζάχαρη. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε γάλα, μαχλέπι, μαστίχα, βανίλια, αλάτι και το ξύσμα. Τοποθετούμε στο ζυμωτήριο όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε 2' στο αργό, 15'-17' στο γρήγορο. Ξεκουράζουμε την ζύμη 60' στην στόφα ή μέχρι να διπλασιαστεί. Κόβουμε 850 γρ. για βασιλόπιτα και πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για 20'. Ανοίγουμε με πλάστη και τοποθετούμε στις αντίστοιχες φόρμες. Στοφάρουμε στους 32°C με 70% υγρασία για 60-90' ή μέχρι να φουσκώσουν πολύ καλά. Ψήνουμε στους 160°C για 45-50'.

#### ΥΛΙΚΑ

1.800 γρ. αλεύρι Extra Τσουρεκιού  
400 γρ. αυγά  
450 γρ. βούτυρο 82%  
350 γρ. γάλα  
900 γρ. ζάχαρη  
30 γρ. μαχλέπι  
6 γρ. μαστίχα  
6 γρ. κακουλέ  
5 γρ. βανίλια σκόνη  
12 γρ. αλάτι  
ξύσμα από 2 πορτοκάλια  
προζύμι (400 γρ. Extra Τσουρεκιού,  
400 γρ. νερό, 100 γρ. μαγιά χρυσή)

### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ RUSTIC

Τραγανά και γιορτινά μπισκότα!



#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. αλεύρι Extra Rustic  
500 γρ. βούτυρο 82% λιπαρά  
350 γρ. ζάχαρη άχνη  
20 γρ. μπέικιν πάουντερ  
1/2 κ.γ. κανέλα  
1/2 κ.γ. μαχλέπι  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
2 γρ. βανίλια  
200 γρ. αυγά  
γλάσο βανίλιας (υποβρύχιο βανίλιας)

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ στη 1η ταχύτητα με το φτερό για 5' εκτός των αυγών. Προσθέτουμε σιγά-σιγά τα αυγά και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε στη 1η ταχύτητα του μίξερ για 2-3' μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τον κάδο. Τοποθετούμε τη ζύμη σκεπασμένη στο ψυγείο για 2-3 ώρες. Ανοίγουμε τη ζύμη με τον πλάστη στα 5 cm. Κόβουμε με χριστουγεννιάτικα κουπάτ σε διάφορα σχήματα. Ψήνουμε στους 170°C - 180°C για 15-20'. Ζεσταίνουμε σε μπεν μαρί μέχρι τους 35°C το υποβρύχιο βανίλιας και βουτάμε μέσα από τη μια πλευρά τα μπισκότα. Αφήνουμε να στεγνώσουν σε μια επιφάνεια.



### ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Το αγαπημένο κέρασμα των εορτών!

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

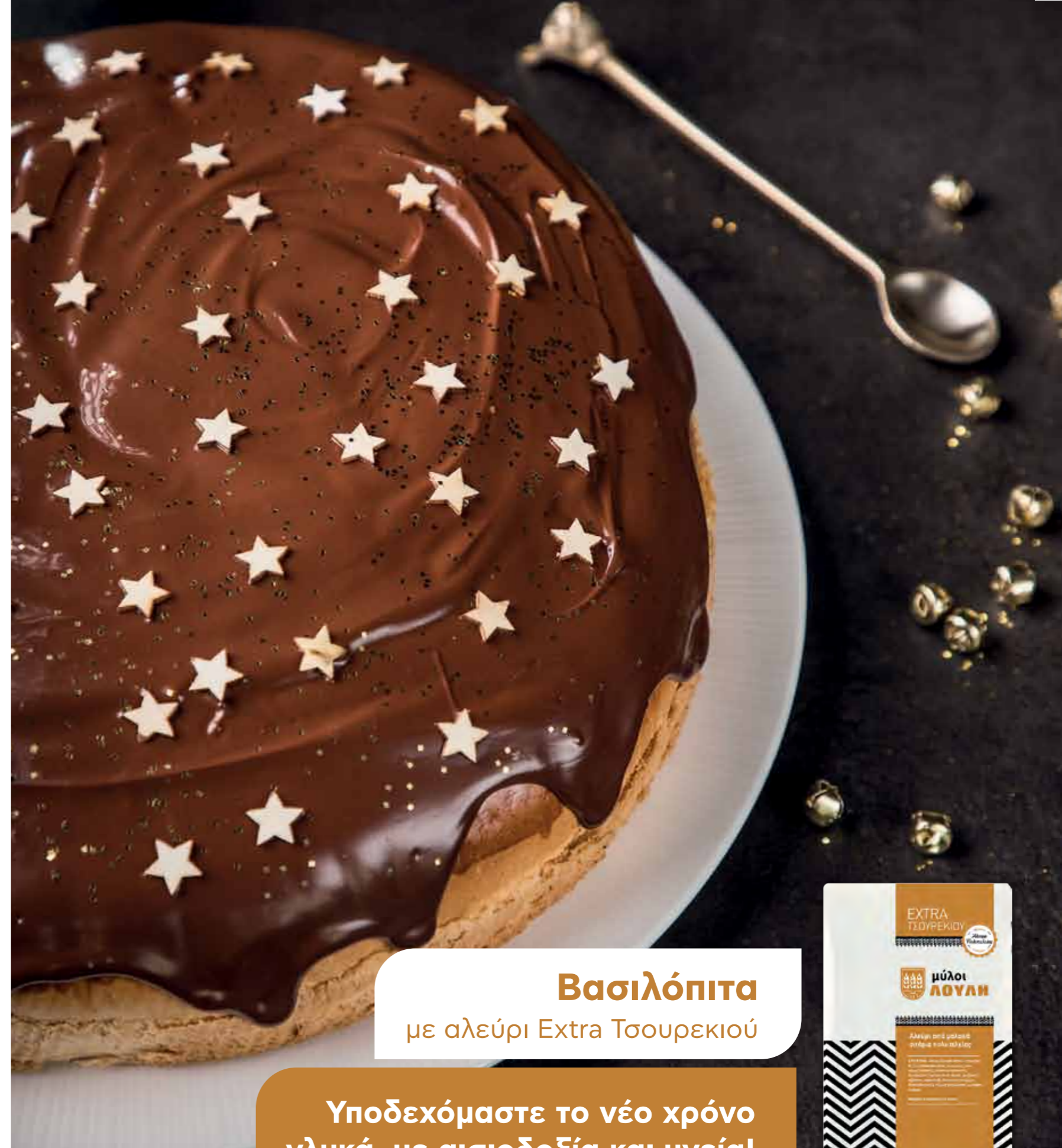
750 γρ. Ζαχαροπλαστικής  
250 γρ. Super Αμερικής  
500 γρ. λάδι  
200 γρ. χυμό πορτοκάλι  
100 γρ. κονιάκ  
200 γρ. ζάχαρη  
12 γρ. μπέικιν πάουντερ  
6 γρ. αμμωνία  
3 γρ. σόδα  
10 γρ. κανέλα  
1 γρ. γαρούφαλλο  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι

#### 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.



**Βασιλόπιτα**  
με αλεύρι Extra Τσουρεκιού

**Υποδεχόμαστε το νέο χρόνο  
γλυκά, με αισιοδοξία και υγεία!**



## 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.

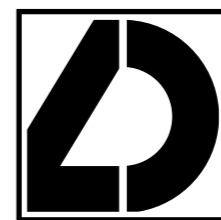
### ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΚΛΙΜΑΚΙΟΥ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΟΥΣ ΠΛΗΓΕΝΤΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Επίσκεψη στην Καρδίτσα πραγματοποίησαν στις 23 Σεπτεμβρίου, ο Πρόεδρος της ΟΑΕ, Μ. Μούσιος, ο αναπληρωτής Ταμίας, Α. Κοτούζας και ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Τρικάλων και μέλος του ΔΣ της ΟΑΕ, Λ. Κόγιας. Μετά από συνάντηση που είχαν με τον Πρόεδρο του Σωματείου Καρδίτσας, μέλη του ΔΣ του τοπικού σωματείου και τον Πρόεδρο των Κυλιωδρόμυλων Κάτσαρη, επισκέφτηκαν τα αρτοποιεία που επλήγησαν από τη σφοδρή κακοκαιρία που είχε σαρώσει την περιοχή το Σεπτέμβριο. Τα περισσότερα αρτοποιεία υπέστησαν ζημιές με αποτέλεσμα την καθυστέρηση επανέναρξης της παραγωγής τους. Η ΟΑΕ κατέθεσε σημαντικό ποσό για τους πληγέντες αρτοποιούς, στο λογαριασμό που διαθέτει για τέτοιες περιπτώσεις, απευθύνοντας παράλληλα κάλεσμα στους αρτοποιούς να συνδράμουν τους συναδέλφους τους στην Καρδίτσα.

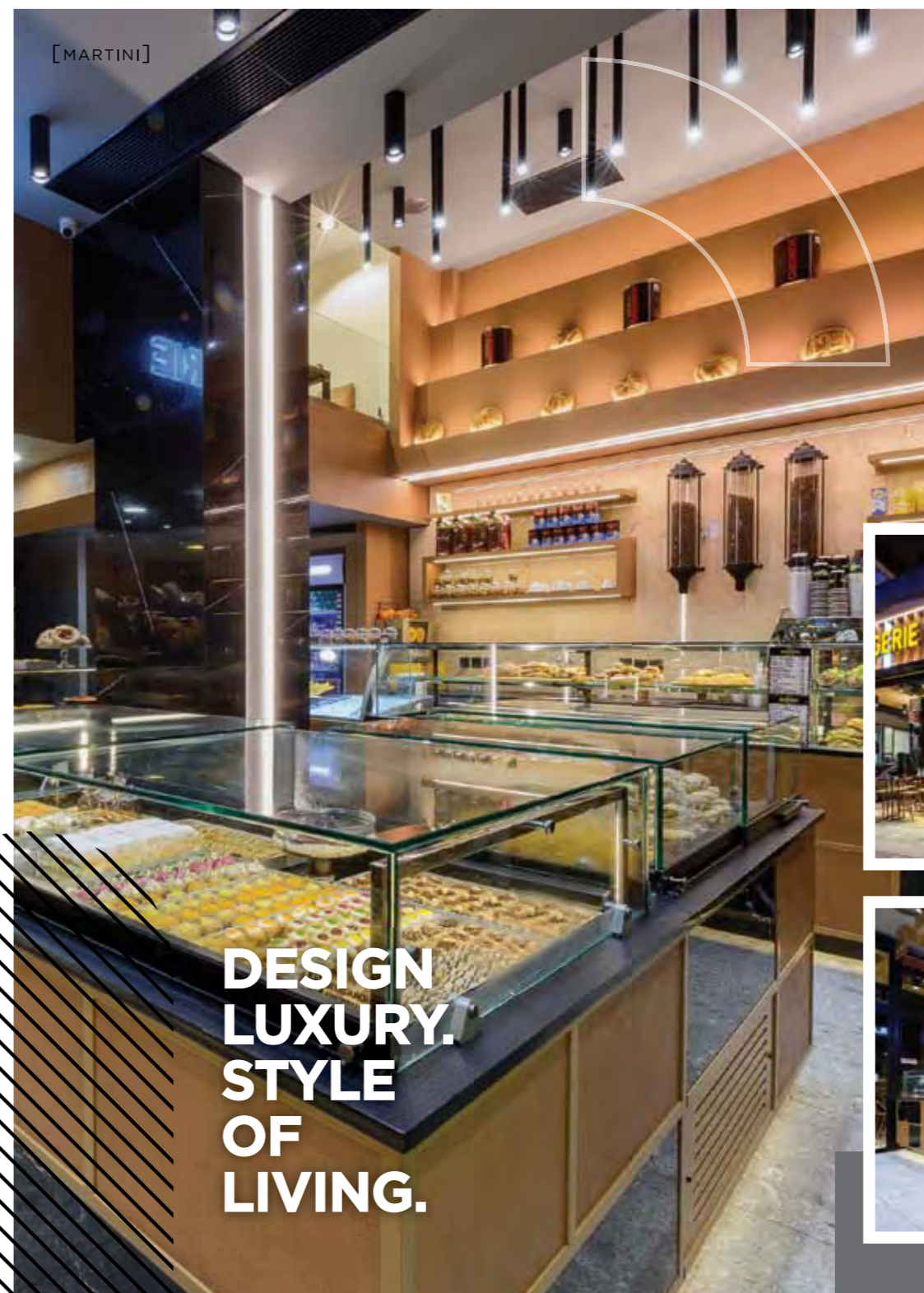


### ΜΗ ΕΠΙΣΤΡΕΠΤΕΑ ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΠΛΗΓΗΣΑΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΟΡΟΝΟΪΟ

Τη διάθεση συνολικών κονδυλίων ύψους 1,5 δισ. ευρώ, σε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε 12 περιφέρειες της χώρας, ενέκρινε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Τα κεφάλαια πρόκειται να κατανεμηθούν στις περιφέρειες Αττικής, Στερεάς Ελλάδας, Κρήτης, Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης, Ηπείρου, Ιονίων Νήσων, Βορείου Αιγαίου, Πελοποννήσου, Νοτίου Αιγαίου, Θεσσαλίας, Δυτικής Ελλάδας και Δυτικής Μακεδονίας, κατά το μοντέλο του αντίστοιχου προγράμματος που δημοσιεύτηκε για την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, προϋπολογισμού 150 εκατ. ευρώ. Η μη επιστρεπτέα επιχορήγηση καλύπτει κεφάλαιο κίνησης ίσο με το 50% των εσόδων της επιχείρησης το 2019, με ελάχιστο ποσό επιχορήγησης τα 5.000€ και μέγιστο τα 50.000€, σε πολύ μικρές και μικρές επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν αφνίδια έλλειψη ρευστότητας λόγω της έφαρσης του κορονοϊού.



**Drakoulakis**  
SHOP FITTINGS



[MARTINI]

**DESIGN  
LUXURY.  
STYLE  
OF  
LIVING.**



www.drakoulakis.gr

**Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

**T** 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ p in







### ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΠΡΟΘΕΣΜΙΩΝ ΚΑΤΑΒΟΛΗΣ ΟΦΕΙΛΩΝ ΑΠΟ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΦΠΑ

Παρατείνονται μέχρι τις 30 Απριλίου 2021 οι προθεσμίες καταβολής των βεβαιωμένων στις Δ.Ο.Υ./Ελεγκτικά Κέντρα οφειλών από δηλώσεις ΦΠΑ με ποσό φόρου προς καταβολή (χρεωτικές) που λήγουν ή έληξαν από 01-10-2020 έως 30-10-2020, καθώς και οι προθεσμίες καταβολής ΦΠΑ που βεβαιώθηκαν ή θα βεβαιωθούν στις Δ.Ο.Υ./Ελεγκτικά Κέντρα, βάσει εμπρόθεσμης υποβολής δηλώσεων ΦΠΑ με καταληκτική προθεσμία υποβολής την 30-10-2020. Αυτό αφορά επιχειρήσεις που σωρευτικά έχουν έδρα σε Περιφερειακή Ενότητα που εντάσσεται στο επίπεδο 4 για τουλάχιστον 14 ημέρες, όπως ορίζεται σε σχετικό άρθρο.

### ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΣΤΑ ΤΡΙΚΑΛΑ ΕΠΕΞΑΝ ΘΥΜΑΤΑ ΑΠΑΤΗΣ ΧΑΝΟΝΤΑΣ ΜΕΓΑΛΑ ΧΡΗΜΑΤΙΚΑ ΠΟΣΑ



Περιπτώσεις απάτης σημειώθηκαν στα Τρίκαλα με θύματα αρτοποιούς. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Τρικάλων, Λ. Κόγια, απατεώνες τηλεφώνουσαν σε αρτοποιούς, υποκρινόμενοι αυτοδιοικητικούς, ζητώντας να αγοράσουν μεγάλες ποσότητες ψωμιού τις οποίες θα διέθεταν σε ευπαθείς ομάδες. Καταφέρνοντας να αποσπάσουν τον αριθμό τραπεζικού λογαριασμού τους έστειλαν αποδεικτικό κατάθεσης με ψεύτικο νούμερο (π.χ αντί για 900 € που ήταν η αξία του προϊόντος, φαινόταν κατάθεση 9.000). Στη συνέχεια ζητούσαν πίσω τη διαφορά με αποτέλεσμα θύματα να χάνουν ποσά από 1.500 μέχρι 7.500 €, ενώ τα γνωστά περιστατικά εκτιμώνται γύρω στα 11.

### ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ Ε-ΕΦΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΗ ΜΙΣΘΩΤΩΝ ΠΟΥ ΥΠΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΙΣΗ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΟΥ & ΕΦΑΠΕ

Αναλυτική εγκύκλιο εξέδωσε ο ε-ΕΦΚΑ με όλες τις κατηγορίες των μη μισθωτών που υπάγονται στην ασφάλιση του επικουρικού και του εφάπαξ. Ο Κλάδος Επικουρικής Ασφάλισης του ε-Ε.Φ.Κ.Α. περιλαμβάνει και τον πρώην Τομέα Επικουρικής Ασφάλισης Αρτοποιών (Τ.Ε.Α.Α.) του Κλάδου Επικουρικής Ασφάλισης Ελευθέρων Επαγγελματιών του Ο.Α.Ε.Ε. Στην επικουρική ασφάλιση υπάγονται υποχρεωτικά οι ασκούντες το επάγγελμα του αρτοποιού: ως φυσικά πρόσωπα, στα νομικά πρόσωπα, μόνο τα μέλη των Δ.Σ. ΑΕ, ΕΠΕ, ΙΚΕ, που ασκούν το ανωτέρω επάγγελμα, στις εταιρικές μορφές ΟΕ και ΕΕ, όλα τα μέλη, στις Κοινωνίες των Κληρονόμων μόνο οι ασκούντες το ανωτέρω επάγγελμα. Στην επικουρική ασφάλιση του ΟΓΑ (Οργανισμός Γεωργικών Ασφαλίσεων) υπάγονται υποχρεωτικά οι ασφαλισμένοι που ασκούν το επάγγελμα του αρτοποιού (παρ. Α.3) οι οποίοι υπάγονται στην ασφάλιση του τ.ΟΓΑ με τις διατάξεις του άρθρου 25 του Ν.3846/2010.



### ΤΗΛΕΔΙΑΣΚΕΨΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Στην προγραμματισμένη γενική συνέλευση της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοποιών (CEBP) συμμετείχε ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας, Μ. Μούσιος, η οποία πραγματοποιήθηκε με τηλεδιάσκεψη στις 14 Οκτωβρίου. Συζητήθηκε εκτενώς το ευρωπαϊκό πρόγραμμα διαφήμισης ψωμιού (με μερική επιδότηση από την Ε.Ε) το οποίο ήδη τρέχει μέσα από συνεργασία-συμμετοχή κάποιων χωρών. Έμφαση δόθηκε στην επίπτωση που είχε η πανδημία στην οικονομία αλλά και ειδικότερα στις επιχειρήσεις αρτοποιίας. Από τις αναφορές προέκυψε ότι επήλθε πτώση τζίρου στα αρτοποιεία όλης της Ευρώπης, για την οποία όλοι εκτιμούν πως θα «θεραπευτεί» το επόμενο εξάμηνο.



LANCER



## 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   



Ένα βήμα μπροστά!



## ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

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

### ΝΕΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα τη Νέα Συλλογή Χριστουγεννιάτικων Διακοσμητικών της εταιρείας LEMAN CAKE DECORATIONS. Δημιουργήστε υπέροχες χριστουγεννιάτικες συνταγές και δώστε τους εορταστικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση με τα Νέα Χριστουγεννιάτικα Σοκολατένια Διακοσμητικά της LEMAN CAKE DECORATIONS. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, κορμούς, σοκολατάκια, βασιλόπιτες κ.ά. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΤΟ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΤΟΥ 2021 Η ΕΚΘΕΣΗ ARTOZA

Η FORUM SA, στην προσπάθειά της να προστατεύσει την υγεία επισκεπτών και εκθετών εν μέσω της πανδημίας, προχώρησε στη μετάθεση της έκθεσης ARTOZA 2021, η οποία είχε προγραμματιστεί για τις 25-28 Φεβρουαρίου. Με στόχο να εξασφαλίσει τις καταλληλότερες συνθήκες για την εμπορική επιτυχία της επόμενης διοργάνωσης και σύμφωνα με τα αποτελέσματα μεγάλης έρευνας που διεξήγαγε, αποφάσισε να πραγματοποιήσει την έκθεση στις ημερομηνίες 13-16 Νοεμβρίου 2021, παράλληλα με την έκθεση FOODTECH. [www.artoza.com](http://www.artoza.com)



ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ  
EXTRA M.M. PATISSIER  
CONCENTRATED 99.9% CORMAN

Για τέλειους  
παραδοσιακούς  
κουραμινέδες  
με υπέροχο άρωμα  
και ιδιότητα  
ζέυση βουτύρου!

**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](mailto:info@laoudis.gr)



**CORMAN**  
SINCE 1935  
Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef!



**ΑΛΕΥΡΙ  
EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ**  
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και αυτά τα Χριστούγεννα, πρωταγωνιστές στα αρτοζαχαροπλαστικά θα είναι οι βασιλόπιτες τσουρεκιού! Δημιουργήστε με τέχνη και μεράκι το πιο αφράτο, μαστιχωτό, πολίτικο τσουρέκι από εκλεκτά υλικά και με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού από τη Μύλοι Λούλη. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο, αφού το Extra Τσουρεκιού, ένα άλευρο από μαλακά σπάρια πολυτελείας, είναι εύκολο κατά το δούλεμα, προσφέρει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων και είναι κατάλληλο για να αποφεύγεται το «κάθισμα» των τσουρεκιών κατά το ψήσιμο.  
[www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



**DOLCE FORNO IRCA:  
MADE IN ITALY**  
από την LAOUDIS FOODS



Το Panettone και το Pandoro είναι δύο χριστουγεννιάτικα παραδοσιακά γλυκά φούρνου από την Ιταλία. Από τη χώρα που προέρχεται το μίγμα DOLCE FORNO της κορυφαίας ιταλικής IRCA! Εάν λοιπόν θέλετε τα πανετόνε και το παντόρο σας να έχουν την αυθεντική ιταλική γεύση που όλοι περιμένουν, τότε η επιλογή είναι μόνο το Dolce Forno! Προαιρετικά, ενσωματώστε τα ειδικά κομμάτια σοκολάτας CHOCOLATE CHUNKS και επικαλύψτε με το ειδικό μίγμα ζάχαρης BRIO BIG ή με σοκολατένιες επικαλύψεις CHOCOSMART και COVERCREAM και εντυπωσιάστε αυθεντικά ιταλικά!  
[www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

**ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΟΣ**  
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ολοκαίνουριο αρτοζαχαροπλαστικό «ΧΑΡΙΤΟΣ» άνοιξε τις πόρτες του στο Κουκάκι. Πρόκειται για το δεύτερο κατάστημα των Β. Χαρίτου και Α. Τζεμπελίκου που εμπιστεύονται για ακόμα μια φορά το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Εφαρμόστηκε βιομηχανικός σχεδιασμός μέσα από ένα συνδυασμό ετερόκλητων υλικών και διακοσμητικών στοιχείων όπως μαύρο μάρμαρο, χαλκός, ξύλο. Τα εξαιρετικά προϊόντα του χώρου αναδεικνύονται με τον καλύτερο τρόπο από τις σύγχρονες βιτρίνες Gourmet Line II επιπέδων και τα επαγγελματικά ψυγεία παγωτού Orion Kate. Ο χώρος αντανακλά ένα περιβάλλον φρεσκάδας και ύψιστης λειτουργικότητας.  
[www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



**ΜΙΓΜΑ PANETTONE PRESTIGE**  
από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ARTIZAN λανσάρει το PRESTIGE. Ένα μίγμα για αυθεντικό Panettone, με παραδοσιακή γεύση και υφή. Προσθέστε σακχαρόπηκτα φρούτα ARTIZAN, σταφίδες ή δάκρυα σοκολάτας και θα έχετε ένα πολύ νόστιμο και αφράτο αποτέλεσμα, με πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί των 15 κιλών.  
[www.facebook.com/artizanhellas](http://www.facebook.com/artizanhellas)



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ MILLBAKER**



Ανακαλύψτε τις βειρές προϊόντων μας

Σειρά βιομηχανικών -βιοτεχνικών  
Rheol βελτιωτικών & ενζύμων

Διατροφικά συστατικά αρτοποιίας

Γεμίσεις με δημητριακά, σπόρους  
βύνες και προζύμια

Μίγματα πολύσπορων γευστικών  
αρτοποιημάτων

Βιολογικά συστατικά  
& Gluten free

Καινοτομικά συστατικά



Fondesse : Συστατικά ζαχαροπλαστικής



[www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)

Για πληροφορίες προϊόντων & διάθεσης συστατικών Millbaker & Goteborgs Food  
επικοινωνήστε μαζί μας : Βασίλης Κοκτσιδης [vkoktsidis@trofingred.com](mailto:vkoktsidis@trofingred.com) , +30 6970803706

**Σοκολατένια ganache  
επικάλυψης Goteborgs**

Επιλέξτε μαλακές ή σκληρές επικαλύψεις  
σοκολάτας Goteborgs

- 3001 Hazelnut coating cream 14%
- 3002 Dark chocolate coating cream
- 3003 White chocolate coating cream
- 3023 Hazelnut coating cream
- 3060 Soft white coating cream
- 3072 Express dark coating cream



Διαθέσιμα σε  
δοχείο 5 κιλών



**Goteborgs Food Budapest**  
Παραγωγή κουβερτούρας & απομιμήσεων  
σοκολάτων γεμίσεων & επικαλύπτικών  
ζαχαροπλαστικής και παγωτού.





**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ CLEAN LABEL PANETTONE**

από την **KONTA AEBE**

Για αυθεντικό χειροποίητο Ιταλικό Panettone, η KONTA AEBE προτείνει τα μοναδικά Clean Label προϊόντα GOLOSA: Το Base Madre, ειδική βάση με φυσική άγρια μαγιά, για την παρασκευή προζυμιού σε συνδυασμό με το Extra Life 3, ειδικό προϊόν με φυτικές ίνες, ένζυμα και αλεύρι για φρεσκάδα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Σε σακί 10 κιλών. Για εντυπωσιακή διακόσμηση, προτείνεται το μοναδικό Ghiaccia Oro, εξειδικευμένο προϊόν επικάλυψης για Panettone, Colomba κ.α. Σε σακουλάκι 2 κιλών.  
www.konta.gr



**ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ & ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Η ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΖΑΧ/ΚΗΣ**

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**



Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά, με συνέπεια και υπευθυνότητα να βρίσκεται στο πλευρό των επαγγελματιών. Στις 5 Νοεμβρίου πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία Ζωντανή Διαδικτυακή Επίδειξη με θέμα «ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΕΠΟΧΗΣ». Η Τεχνική Ομάδα Ζαχαροπλαστικής της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσίασε στο κοινό εντυπωσιακές γιορτινές δημιουργίες με ιδιαίτερους συνδυασμούς υλικών και γεύσεων. Οι επαγγελματίες παρακολούθησαν μια ακόμα ζωντανή επίδειξη με ασφάλεια και ταυτόχρονα εμπλούτισαν τις γνώσεις τους με συμβουλές, νέες τεχνικές και συνταγές για την προετοιμασία κατά την εορταστική περίοδο.  
www.stelioskanakis.gr

**Λογότυπο σε σοκολατάκια!**

Δώστε ζωή στη βιτρίνα σας και αξία στο προϊόν σας!

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!



**MADRE DE CACAO**  
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754  
κiv.: 6947 202510

Chocolate Graphics

**ΚΑΦΕΔΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ BONJOUR**

από την **ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ**

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

**l'hirondelle®**



**Χρυσά  
τα χέρια σας!!!**

- ✓ Η ιδανική μαγιά για γλυκά ζυμάρια.
- ✓ Εξασφαλίζει ταχεία έναρξη της ζύμωσης σε γλυκά ζυμάρια που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- ✓ Στα γλυκά ζυμάρια εκμεταλλεύεται καλύτερα τα σάκχαρα, χρειάζεται μικρότερη δοσολογία μαγιάς. Κράτημα και όγκο.



**LESAFFRE**  
ΕΛΛΑΣ

**Πλάθουμε το Μέλλον**

Προστατεύουμε το περιβάλλον



**LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ**

10<sup>ο</sup> χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr



### ΜΙΓΜΑ ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το χαρούπι είναι ένα ιδιαίτερα πλούσιο σε διατροφικά στοιχεία τρόφιμο και είναι ιδανικό υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας. Το μίγμα Χαρουπάλευρο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ κυκλοφορεί σε συσκευασία 15 κιλών και περιέχει αλεύρι σίτου ώστε να είναι κατάλληλο για αρτοποιία και αλεύρι χαρουπιού, για τα διατροφικά του οφέλη. Είναι κατάλληλο για ψωμί, παξιμάδια, κουλουράκια, βουτίματα, κέικ κλπ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του ή σε συνδυασμό με το Χαρουπόμελο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. [www.mills.gr](http://www.mills.gr)

### ΝΕΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΡΘΡΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ



Η έμπειρη και καταρτισμένη ομάδα τεχνικών της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ σας δίνει λύσεις και συμβουλές για το σωστό χειρισμό των προϊόντων σας καθώς και τις πιο σωστές τεχνικές αρτοποιίας. Στην ειδικά διαμορφωμένη ενότητα «Χρήσιμα άρθρα» στο site θα βρείτε ένα πλούσιο υλικό από άρθρα, για να μαθαίνετε τα νέα της αγοράς και του κλάδου των αρτοζαχαροπλασθειών, καθώς και χρήσιμες τεχνικές και συμβουλές που αφορούν σε προϊόντα και σωστή διαχείριση των καταστημάτων σας. Μείνετε ενημερωμένοι και συντονισμένοι με όλες τις νέες τάσεις της αγοράς! [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)

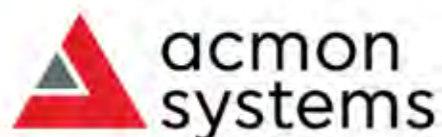
### ΝΕΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΡΘΡΑ

από την ΚENFOOD

Επισκεφθείτε την ειδικά διαμορφωμένη ενότητα με τα Χρήσιμα Άρθρα στο site της ΚENFOOD! Εκεί θα βρείτε καταποιστικές συμβουλές για τη σωστή χρήση των προϊόντων και τεχνικές αρτοποιίας, από την πιο έμπειρη ομάδα των τεχνικών. Με ένα περιεχόμενο άρθρων που ανανεώνεται συχνά, θα μαθαίνετε ότι νέο κυκλοφορεί στον κλάδο σας αλλά και τα μυστικά για τις πιο πετυχημένες συνταγές. Παράλληλα, θα βρείτε άρθρα που αφορούν την εικόνα του καταστήματός σας και τρόπους προσέλκυσης πελατών. [www.kenfood.com/el/xrisima-arthra](http://www.kenfood.com/el/xrisima-arthra)



### Η ΑΝΑΘΕΣΗ ΕΡΓΟΥ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ CARMIT στην ACMON SYSTEMS



Το νέο project της κορυφαίας Σοκολατοβιομηχανίας CARMIT κέρδισε πρόσφατα η ACMON SYSTEMS. Το έργο αφορά στην πλήρη μελέτη και κατασκευή εξοπλισμού αυτόματης τροφοδοσίας δεκάδων υπαρχόντων refiner conches σε συνδυασμό με υπερκείμενα συστήματα τροφοδοσίας πρώτων υλών και μικρο-υλικών. Η διαχείριση της ζάχαρης ξεκινάει από εξωτερικό σιλό και με ειδικό σύστημα ζύγισης και αερομεταφοράς διανέμεται στα σημεία τροφοδοσίας. Το project ακολουθεί αυστηρά πρότυπα υγιεινής και ATEX, ελαχιστοποιώντας την έκκληση σκόνης στο περιβάλλον. Το έργο αναμένεται να αποτελέσει «διαβατήριο» περαιτέρω διεύδυσης σε μια ιδιαίτερα ανταγωνιστική αγορά όπως του Ισραήλ. [www.acmon.gr](http://www.acmon.gr)



**AKTICAKE GOLD**  
από την **AKTINA A.E**

Τα νέα AktiCake Gold, με ντελικάτη γεύση βανίλιας και AktiCake Gold Choco, με πλούσια γεύση σοκολάτας εγγυόνται κορυφαίας ποιότητας γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα σε κάθε εφαρμογή τους και έρχονται να ικανοποιήσουν ακόμη και τις υψηλότερες απαιτήσεις. Τα νέα κέικ έχουν εξαιρετική δομή και κυψέλωση καθώς και μεγάλη ελαστικότητα, χωρίς να τρίβουν. Έχουν μεγάλη διατηρησιμότητα, κρατώντας τη φρεσκάδα τους, τα αρώματα και τη γεύση τους αναλλοίωτα για μέρες. Κατάλληλα για κέικ, μάφιν, βασιλόπιτα, σοκολατόπιτα, κέικ γεμιστά. Ζητήστε τις συνταγές από το έμπειρο τεχνικό τμήμα της εταιρείας. [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



**ΝΕΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ PANETTONE**  
από την **KENFOOD**

Η KENFOOD, με την πολυετή εμπειρία της, προσθέτει στην ήδη πλούσια γκάμα της το μείγμα για Panettone. Πρόκειται για μείγμα που απλά με την προσθήκη νερού, μαγιάς και βουτύρου, σας δίνει τη δυνατότητα εύκολα και πολύ γρήγορα να ετοιμάσετε παραδοσιακό, ιταλικό rapettone. Τα rapettone σας θα είναι πεντανόστιμα, αφράτα και θα παραμείνουν φρέσκα και αναλλοίωτα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Προσθέστε οποιοδήποτε άλλο υλικό επιθυμείτε όπως αποξηραμένα φρούτα ή σταγόνες σοκολάτας για να του δώσετε μια πιο γιορτινή γεύση. Δοκιμάστε σε κλασικά μεγάλα ή σε ατομικά! [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

**ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ**  
από την **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ**

Η μαγιά Χρυσό Χελιδόνη έχει ειδικά μελετηθεί προκειμένου να εξασφαλίσει ταχεία έναρξη της ζύμωσης σε γλυκά ζυμάρια, που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%. Στα γλυκά ζυμάρια, η χρυσή μαγιά εκμεταλλεύεται καλύτερα τα σάκκαρα, χρειάζεται μικρότερη δοσολογία μαγιάς. Προσφέρει καλύτερα κρατήματα, ομοιομορφία, γεύση, εμφάνιση, όγκο και καλύτερη δομή στη ζύμη των τσουρεκιών, σφολιατειδών/κρουασάν, μπριός και σε όλα τα γλυκά ζυμάρια. [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)



**ΔΩΡΕΑΝ ONLINE SHOP ΜΕΣΑ ΣΕ 5 ΛΕΠΤΑ**  
από την **SEFCO ZEELANDIA**

Πώς θα σου φαινόταν να μπορείς να πουλάς online τα προϊόντα σου, εντελώς δωρεάν; Το Baracho είναι μια διεθνής ηλεκτρονική πλατφόρμα που προσφέρει στην Ελλάδα η SEFCO ZEELANDIA, για να υποστηρίξει τους φούρνους και τα ζαχαροπλασεία, να απαντήσουν στην αυξημένη ζήτηση των καταναλωτών για online αγορές. Η πλατφόρμα δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να παραγγείλουν τα αγαπημένα τους προϊόντα και να τα παραλάβουν από το κατάστημα ή μέσω delivery στην άνεση του χώρου τους. [www.baracho.gr](http://www.baracho.gr)



**Ευελιξία και προσαρμοστικότητα**  
Κι όμως, είναι εφικτό να συνυπάρχουν στο Process engineering!

Η Acmon Systems, μέλος του ομίλου εταιρειών Acmon, με **30 χρόνια εμπειρία στους κλάδους τροφίμων, χημικών και τσιμεντοκονιαμάτων**, έχει την τεχνογνωσία, το εξειδικευμένο προσωπικό και τις διεθνούς κύρους συνεργασίες να προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις διαχείρισης πρώτων υλών με συνολική ευθύνη για την άρτια εκτέλεση και παράδοση του έργου με το κλειδί στο χέρι.

Λειτουργίας της επιχείρησής σας. Αποτέλεσμα γνώσης, εμπειρίας και εξειδικευμένης μελέτης, σε ένα περιβάλλον όπου προϊόντα, δεδομένα και σωστές πρακτικές συνεχώς μεταβάλλονται και αναθεωρούνται.

Οι λύσεις που παρέχονται, προέρχονται από μία τεράστια βάση τυποποίησης, αλλά προσαρμόζονται στις εξατομικευμένες ανάγκες και στον τρόπο

Αξιοποιήστε τις **ευέλικτες λύσεις** που βρίσκονται στη διάθεσή σας. Από την παραλαβή των πρώτων υλών και την επεξεργασία έως την τελική συσκευασία. Και από τη σχεδίαση, την κατασκευή και την εγκατάσταση του έργου, έως τη θέση σε λειτουργία και τη διαρκή υποστήριξη του. **Με την εγγύηση του ονόματος Acmon Systems.**



### ΝΕΟ ΜΑΜΑ'S CAKE OLIKIS

από την SEFCO ZEELANDIA

Η σπιτική γεύση του Mama's cake τώρα και ολικής! Στην οικογένεια του αγαπημένου Mama's της Sefco Zealandia προστίθεται το νέο κέικ λαδιού Mama's Olikis, με αλεύρι ολικής άλεσης. Περιέχει νιφάδες από φλοιό σιταριού και έχει αφράτη ψίχα με υγρασία που διαρκεί, ζεστό μελί χρώμα και υπέροχο δάγκωμα. Το Mama's Olikis παρασκευάζεται εύκολα μόνο με λάδι και νερό και προσφέρει ευελιξία στη χρήση, για cookies και muffins. Διατίθεται σε σακί 15kg. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

από την LAOUDIS CHEF ACADEMY



Με 4 σεμινάρια που άφησαν τις καλύτερες εντυπώσεις στους συμμετέχοντες, ολοκληρώθηκε ο κύκλος επαγγελματικών σεμιναρίων της LAOUDIS CHEF ACADEMY για το 2020. Το τελευταίο 10ήμερο του Σεπτεμβρίου δύο καταξιωμένες δημιουργοί, η φιναλίστ του Bake Off Greece Δώρα Γεωργίου και η βραβευμένη Ιταλίδα Cecilia Camprana (εικόνα), μύησαν στις τούρτες ζαχαρόπαστας, γενεθλίων και γαμήλιες αντίστοιχα, πολλούς φιλόδοξους ζαχαροπλάστες που παρακολούθησαν τα 1ήμερα και 2ήμερα γκρουπ. Τα επόμενα σεμινάρια ζαχ/κής και παγωτού αναμένονται την άνοιξη 2021. Στο [laoudis.gr](http://laoudis.gr) και στο Facebook θα ενημερώνεστε για όλες τις εξελίξεις της σχολής! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

### ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΜΑΤΕΡΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε στην περιοχή του Καματερού. Πρόκειται για το ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ, στο οποίο την μελέτη σχεδιασμού του εξοπλισμού και την κατασκευή ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Έχει χρησιμοποιηθεί υψηλή τεχνολογία σε κάθε κατασκευαστικό στάδιο του εξοπλισμού. Η επιλογή μεγάλων κρυστάλλινων επιφανειών σε κάθε βιτρίνα σε συνδυασμό με τις επενδύσεις μαύρου γυαλιστερού γρανίτη, τις κάνει να ξεχωρίζουν με τις απείριπτες γραμμές τους και το στυλ τους. Η εργονομία του χώρου και η σωστή προβολή των προϊόντων επιτρέπουν στον πελάτη να βλέπει όλο το κατάστημα. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



### ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ ΑΥΓΟΥ, ΛΑΔΙΟΥ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Αυτόματο σύστημα ψεκασμού προϊόντων, απευθείας πάνω στη λαμαρίνα, κατάλληλο για υγρό αυγό, σιρόπι, λάδι κ.α. Ψεκασμός με απουσία νεφελώματος μέσω airless ακροφυσιών. Για ψεκασμό προϊόντων με καθαρό και παραγωγικό τρόπο απευθείας πάνω στη λαμαρίνα. Μηχανή κατάλληλη για λειτουργία με ένα μόνο χρίστη. Το σύστημα είναι εξοπλισμένο με δοχείο υλικού 15 λίτρων και με γέφυρα ψεκασμού με 5 ακροφύσια χωρίς αέρα (airless). [www.ankostopoulos.gr](http://www.ankostopoulos.gr)



**pandecor**  
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ



**PIZZA SAUCE EXTRA**  
από την **FOODSTUFF ΕΠΕ**

Το μυστικό για μια νόστιμη και απολαυστική πίτσα είναι το μίγμα PIZZA SAUCE EXTRA της εταιρείας FOODSTUFF με ντομάτα και εκλεκτά φυσικά μυρωδικά. Παρασκευάζεται εύκολα με κρύο νερό (1 κιλό μίγμα και 6 κιλά νερό). Συσκευασία: κιβώτιο 6 σακουλάκια x 2 kg ή σακί 15 Kg. [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)



**ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΑ ΤΑΨΑΚΙΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**  
από την **ARMAOS QUALITY**



Η εταιρεία ARMAOS QUALITY παρουσιάζει τη νέα της σειρά από οικολογικά ταψάκια, με ειδικά επεξεργασμένο φύλλο αλουμινίου στον τομέα της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, ανακυκλώσιμα και σε τέσσερις διαφορετικούς χρωματισμούς (μαύρο - χρυσό, πράσινο - χρυσό, caramel, βυσσινί). Είναι κατάλληλα για θερμοκρασίες ψήσιματος έως 340°C και -40°C για την κατάψυξη. Ιδανικά για πορτοκαλόπιτα, σοκολατόπιτα, καρυδόπιτα, γλυκά Βηρυτού και σιροπιαστά. Διατίθενται σε δύο οικογενειακά μεγέθη 22 και 24 cm αντίστοιχα και σε τρία ατομικά μεγέθη (στρογγυλό, τετράγωνο, παραλληλόγραμμο). Όλα συνδυάζονται με απόλυτα διάφανο καπάκι σε σχήμα διαμαντιού. [www.facebook.com/Armaosquality](http://www.facebook.com/Armaosquality)

**ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ EASY**  
από την **ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**

Η εύκολη χρήση, η εργονομία και ο σχεδιασμός είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των ταχυζυμητηρίων EASY. Ο νέος πολύ-λειτουργικός πίνακας ελέγχου επιτρέπει είτε τον παραδοσιακό χειροκίνητο τρόπο ή τον αυτόματο προγραμματιζόμενο τρόπο, ελατώνοντας όλες τις κυκλικές λειτουργίες. Η πολύχρονη εμπειρία της Rietroberto στην τεχνολογία ανάμειξης βεβαιώνει τα υψηλότερα επίπεδα λειτουργικότητας, αξιοπιστίας και ασφάλειας. Διαθέτει, μεταξύ άλλων, λεκάνη, σπιράλ και κεντρική μπάρα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, σύστημα κίνησης των εργαλείων και της λεκάνης μέσω ιμάντων, ηλεκτρολόγιο μεμβράνης προστατευόμενο, μνήμη με περισσότερα από 50 ονόματα συνταγών κ.ά. [www.dakoronias.gr](http://www.dakoronias.gr)



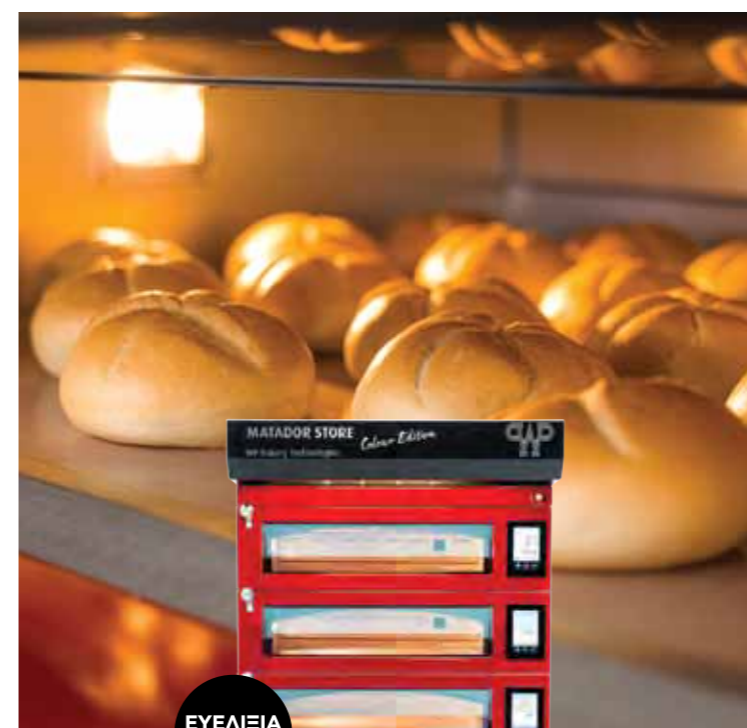
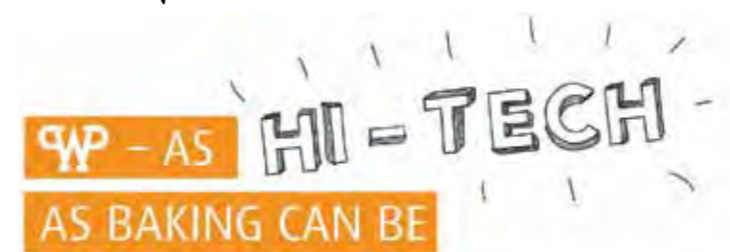
**ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ LA BELLE VINETTE**  
από την **MILLBAKER**

Η MILLBAKER καινοτομεί παράγοντας συστατικά για το πιο ξεχωριστό brioche και ψωμί του χειμώνα. Με περιεκτικότητα σε αγριόμουρα οξυάκανθου, σιρόπι σφένδαμου, κολοκυθόσπορο και κόκκινα φρούτα του δάσους, το LA BELLE VINETTE είναι ο πιο τέλειος συνδυασμός αντιθέσεων σπάνιων γεύσεων στο πιο νόστιμο αρτοσκεύασμα, με πολύ εύκολη διαδικασία παραγωγής. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



**Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.**

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ | ΦΑΡΜΑΚΩΝ



**ΞΕΧΩΡΙΣΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΤΑΔΟΡ STORE**



**ΜΕΙΩΣΤΕ** την κατανάλωση ρεύματος αφού δουλεύουν μόνο οι ορόφοι που θέλετε



**ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ** ομοιομορφία με έλεγχο άνω και κάτω θερμοκρασίας



**ΔΥΝΑΤΗ** ατμοδότηση χωριστά ελεγχόμενη ανά όροφο



**ΚΑΝΤΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΛΙΒΑΝΟ ROTOTHERM GREEN 2**



**ΜΕΙΩΣΤΕ** την κατανάλωση ενέργειας κατά **25%**



**ΜΕΙΩΣΤΕ** τον χρόνο εψήσεως κατά **10%**



**ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ** και για λαμαρίνες διαστάσεως έως 800x1000 κιλ





### ΜΕ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ Η FOODSTUFF ΕΠΕ

Η FOODSTUFF στο πλαίσιο της συνεχούς εξέλιξης και βελτίωσης των υπηρεσιών της, ενημερώνει ότι στη διάθεση των χρηστών βρίσκεται το νέο, ενημερωμένο site [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr). Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν εύκολα να δουν όλα τα προϊόντα της εταιρείας και πολλές εφαρμογές τους, αλλά και πλήθος συνταγών με διάφορες παραλλαγές. Επιπλέον, νέα και ειδήσεις που αφορούν στην εταιρεία και τις παρουσιάσεις στο τεχνικό κέντρο της. Η FOODSTUFF ευχαριστεί τους πελάτες της για την ενεργό συμμετοχή τους και είναι έτοιμη να ακούσει προτάσεις βελτίωσης. Σύντομα διαθέσιμη και εφαρμογή για τα μέλη.



### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ FLOWPACK

από την ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ



Η εταιρεία ΤΑΧΥΠΑΚ από το 1960 διαθέτει μηχανήματα που προσφέρουν αεροστεγή συσκευασία σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μπορούν να συνδυάσουν εκτυπωτικούς μηχανισμούς και συστήματα τροφοδοσίας για ακόμη μεγαλύτερη παραγωγικότητα. Τα μηχανήματα χωρίζονται σε 2 κατηγορίες: ημιαυτόματα και αυτόματα, ανάλογα με το μέγεθος και τις ανάγκες της εκάστοτε παραγωγής. Ιδανικά για είδη: αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδή, πίτες, λαχανικά, φρούτα, αλλαντικά, κατεψυγμένα προϊόντα, αλλά και είδη καθαριότητας, σπόγγοι, κ.ά. Πλεονεκτήματα: Συμβάλλουν στην υγιεινή και τη φρεσκάδα των προϊόντων, παρατείνουν τη ζωή των προϊόντων, βελτιώνουν αισθητά την εμφάνισή τους. [www.tahipack.gr](http://www.tahipack.gr)

### ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Ιδανικοί για τα γλυκά των Χριστουγέννων και για όλα τα μικρού ή μεσαίου όγκου προϊόντα, όπως πρωινά, δανέζικα, brunch και bao buns (με steam cooking), μπαγκέτες, κριτσίνια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, βουτήματα κλπ. Μοντέλα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας, με steam cooking. Χωρητικότητα 4, 6, 10 ή 20 λαμαρινών, με εξερχόμενο καρότσι. Οθόνη αφής 10", με 115 προεγκατεστημένες συνταγές και δυνατότητα αποθήκευσης 500 νέων συνταγών, με φωτογραφίες. Wi-Fi & USB, με αυτοδιάγνωση βλαβών. Έως 10 φάσεις ψσίματος, 7 ρυθμίσεις έντασης αέρα και αυτόματη πλήση θαλάμου. [www.clivanexport.gr](http://www.clivanexport.gr)



### ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ MILLBAKER ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΚΘΕΣΗ FI EUROPE CONNECT

Η MILLBAKER συμμετέχει στην πρώτη διαδικτυακή έκθεση Βιομηχανικών συστατικών τροφίμων Food Ingredients Europe Connect. Συνδεθείτε μέσω της δικτυακής πλατφόρμας της έκθεσης και μιλήστε με συνεργάτες της εταιρείας. Η έκθεση θα διεξαχθεί 23 Νοεμβρίου με 4 Δεκεμβρίου μέσω του ιστότοπου FI Global. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)

Φέτος, περισσότερο από ποτέ, το γιορτινό τραπέζι πρέπει να σας γεμίσει χαρά.

Γι' αυτό, βάζουμε όλη μας την *Τέχνη*.



Το αλεύρι είναι *Τέχνη*.

# Πολίτικο Τσουρέκι Με Γέμιση Κασταño

δια Χειρὸς τῶν μαθητῶν τῆς ἑκκλησιαστικῆς ἀρτοποιίας  
τῆς ἐπα.ε. μαθητείας ἐστὶ Γαλατσί

Το πολίτικο τσουρέκι ἔχει ξεχωριστὴ καὶ πλούσια γεύση. Ἡ διαφορὰ του ἀπὸ τὰ ἄλλα τσουρέκια οφείλεται στὶς ἐξαιρετικὲς πρώτες ύλες, τὴν ἰνώδη δομὴ του καὶ τὸ ἀρώμα μαστίχας. Ἡ συνταγὴ ἀπὸ τὴν Ἀνατολή, ποὺ συνδυάζει με ἀρμονία τὸ ἀρώμα τῆς μαστίχας με τὸ μαχλέπι, εἶναι μοναδική.

Τὸ ὄνομα τσουρέκι, ἀπὸ τὴ τούρκικη λέξη «curek», πιθανόν υιοθετήθηκε ἀπὸ τοὺς Ἕλληνες κατὰ τὴν ἐποχὴ τῆς Τουρκοκρατίας, ὅπου ἐφτιαχναν ἕνα γλυκὸ ψωμί με γάλα, βούτυρο καὶ αυγά. Τὸ τσουρέκι ἀποκτὰ μοναδικὴ σημασία γιὰ ὅλους τοὺς Ἕλληνες γιὰτὶ συνδέεται με τοπικὰ ἴθνη καὶ ἔθιμα τῆς ἐλληνικῆς παράδοσης.

Τὸ συναντᾶμε στὸ εορταστικὸ τραπέζι εἴτε τὰ Χριστούγεννα εἴτε τὸ Πάσχα γιὰτὶ συμβολίζει τὴ γέννηση ἀλλὰ καὶ τὴν Ἀνάσταση τοῦ Χριστοῦ. Καταναλώνεται ὅμως καὶ ὅλο τὸ χρόνο σε διάφορες ἐκδοχές, σκέτο ἢ με διάφορες γέμισεις. Ἐνα λαχταριστὸ τσουρέκι με τὰ υλικά ποὺ περιγράψαμε ἀλλὰ καὶ με γέμιση κάστανου ποὺ τὸ ἀναδεικνύει στὸ πιο ταιριαστὸ τσουρέκι γιὰ τὰ Χριστούγεννα ἐγίνε ἀναπόσπαστο κομμάτι τῶν γιορτῶν μας, ἀπογειώνει τὴν ἀπόλαυση καὶ μπορεῖ κανεὶς νὰ τὸ γευτεῖ κάθε στιγμὴ τῆς ἡμέρας.

Τὸ Πολίτικο τσουρέκι με γέμιση κάστανου, ετοίμασαν οἱ δευτεροετείς μαθητὲς τοῦ τμήματος Β2 τῆς Σχολῆς Ἀρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικῆς τῆς ΕΠΑ.Σ Γαλατσίου, στὸ πλαίσιο τοῦ ἐργαστηρίου "Συναφὴ Προϊόντα Ἀρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικῆς" με τὴν ἐπίβλεψη καὶ καθοδήγηση τοῦ κου Αλέξανδρου Κριτσαντώνη, Τεχνικοῦ Ἀρτοποιίας Ζαχαροπλαστικῆς καὶ τῆς κας Ἀρετῆς Ἀρωνιάδας, Τεχνολόγου Τροφίμων.

Βρεῖτε τὴ συνταγὴ στὴ σελ. 86

## Επαγγελματικὴ Σχολὴ Μαθητείας ΟΑΕΔ

Ἡ Επαγγελματικὴ Σχολὴ Μαθητείας τοῦ ΟΑΕΔ στὸ Γαλάτσι λειτουργεῖ ἀπὸ τὸ 1988 ἕως σήμερα με τὴν ἐιδικότητα «Ἀρτοποιία - Ζαχαροπλαστικὴ» ἐνὼ ἀπὸ τὸ σχολικὸ ἔτος 2020 - 2021 λειτουργεῖ καὶ με τὴν ἐιδικότητα «Μαγειρικῆς Τέχνης». Ἀνήκει στὴν τυπικὴ δευτεροβάθμια ἐκπαίδευση, εἶναι διετούς φοίτησης καὶ σύμφωνα με τὸ Ἐυρωπαϊκὸ Πλαίσιο Προσόντων, τὸ πτυχίο τῆς Σχολῆς εἶναι ἀντίστοιχο τοῦ ἐπιπέδου 4. Ἀκολουθεῖ τὸ δυϊκὸ σύστημα ἐπαγγελματικῆς ἐκπαίδευσης (Μαθητεία) ποὺ συνδυάζει τὴ θεωρητικὴ καὶ ἐργαστηριακὴ ἐκπαίδευση τοῦ μαθητῆ στὸ σχολεῖο με τὴν ἐκπαίδευση σε πραγματικὲς συνθήκες ἐργασίας, μέσω τῆς ἀμειβόμενης Πρακτικῆς ἄσκησης, σε ἐπιχειρήσεις τοῦ κλάδου (on-the-job training). Οἱ μαθητὲς τῆς ἐιδικότητας «Ἀρτοποιία- Ζαχαροπλαστικὴ» ἀποκτοῦν τὶς ἀπαιτούμενες τεχνικὲς γνώσεις, δεξιότητες καὶ ἰκανότητες, ὥστε νὰ εἶναι σε θέση νὰ δραστηριοποιοῦνται ὡς τεχνίτες Ἀρτοποιεῖου ἢ Ζαχαροπλαστεῖου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας καὶ παραθέτοντας ἀρτοσκευάσματα καὶ γλυκίσματα ποὺ κυκλοφοροῦν στὴν Ἑλληνικὴ καὶ Διεθνή ἀγορά.

ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λ. Γαλατσίου 17, Ἀθῆνα 11141

Τηλ. Ἐπικοινωνίας: 210 2284900, 210 2287460

## ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh  
pastry



## ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΕΧΟΥΜΕ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ!

Η ΑΚΤΙΝΑ σας προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία επιλογών από την πλήρη σειρά κέικ που διαθέτει για να δημιουργήσετε τον τύπο της βασιλόπιτας που εσείς επιθυμείτε, καλύπτοντας έτσι όλους τους τύπους των γευστικών προτιμήσεών σας. Απογειώστε τις βασιλόπιτες σας επιλέγοντας για επικάλυψη μια από τις γεύσεις Govering/Ganache της συλλογής μας.



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΟΙΣΤ ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ ΠΑΠΑΡΟΥΝΑΣ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, την κρέμα γάλακτος και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τους σπόρους παπαρούνας, το τζίντζερ και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min. Αφήνουμε να κρυώσει και διακοσμούμε με ζάχαρη άχνη.

#### ΥΛΙΚΑ

1 kg Μίγμα Akticake Moist  
220 γρ. Νερό  
200 γρ. Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο  
100 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%  
50 γρ. Σπόροι Παπαρούνας  
1 γρ. Τζίντζερ  
1 τμχ. Ξύσμα Λεμονιού

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ GOLD ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ & ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), το νερό και το μίγμα και χτυπάμε με το φτερό για 2 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3-4 στην δεύτερη ταχύτητα. Στο τέλος προσθέτουμε το κουκουναρί, το κάστανο και το Baileys. Σερβίρουμε σε φόρμα της επιλογής μας και ψήνουμε για 45-50 λεπτά στους 165°C ανάλογα με την ένταση του φούρνου για πίτες 1 κιλού. Αφήνουμε να κρυώσει και επικαλύπτουμε με Covering/Ganache Almond και Covering/Ganache Milk.

#### ΥΛΙΚΑ

1 kg AktiCake Gold  
350 γρ. Νερό  
175 γρ. Λάδι  
175 γρ. Βούτυρο 82%  
70 γρ. Κουκουναρί  
200 γρ. Κάστανο τρίμμα  
~20 γρ. Baileys

# Gold

Για ποιότητα στη βασιλόπιτα... ΑΚΤΙΝΑ!



MADE BY SHAPE LTD.

#### AKTINA A.E.

ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ  
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

#### FOLLOW US





## ΤΟΥΡΤΑ ΜΗΛΟ & ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕ MIRROR GLAZE DELUXE BAKBEL

Αναβαθμίστε τις βιτρίνες σας επικαλύπτοντας τις δημιουργίες σας με τα εξαιρετικά Mirror Glaze Deluxe της BAKBEL, που εγγυώνται τέλειο και μεγάλης διάρκειας ζελάρισμα και γυάλισμα. Η γκάμα περιλαμβάνει Ουδέτερο Κρύο Ζελέ, Φαρτσιτούρα Φράουλα και Καθρέπτες με γεύση Κακάο, Καραμέλα, Πορτοκάλι ή Λευκό.

### ΚΟΥΛΙ ΜΗΛΟ - ΚΑΡΑΜΕΛΑ

#### ΥΛΙΚΑ

100 γρ. Νερό  
100 γρ. Ζεστό Ζελέ Concentrate Glaze Ουδέτερο BAKBEL  
500 γρ. Fruit Filling Deluxe Κύβοι Μήλου 70% BAKBEL  
Κρέμα Καραμέλα BAKBEL

Βράζουμε το νερό με το Concentrate Glaze Neutral, στη συνέχεια προσθέτουμε το Fruit Filling Deluxe Κύβοι Μήλου 70% και αναμιγνύουμε. Γεμίζουμε το 1/3 από ένα τσέρκι διαμέτρου 14 εκ. με Κουλί Μήλο, απλώνουμε μια λεπτή στρώση Κρέμα Καραμέλα και τοποθετούμε ένα φύλλο Παντεσπάνι Βανίλια. Καταψύχουμε.



### ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΝΕΛΑ

#### ΥΛΙΚΑ

340 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% CANDIA PRO  
3 γρ. Κανέλα  
135 γρ. Fond Royale  
500 γρ. Λευκή Σοκολάτα  
750 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% CANDIA PRO (χτυπημένη)

Ζεσταίνουμε την Κρέμα Γάλακτος 35% με την κανέλα, προσθέτουμε το Fond Royale και ομογενοποιούμε. Περιχύνουμε το μείγμα στη Λευκή Σοκολάτα και αναμιγνύουμε. Στους 35°C, ενσωματώνουμε και τη χτυπημένη Κρέμα Γάλακτος 35%.

### ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

#### ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Νερό  
200 γρ. Ζεστό Ζελέ Concentrate Glaze Ουδέτερο BAKBEL  
600 γρ. Mirror Glaze Deluxe Λευκό BAKBEL  
400 γρ. Mirror Glaze Deluxe Καραμέλα BAKBEL

Βράζουμε το νερό με το Concentrate Glaze Ουδέτερο, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα Mirror Glaze Deluxe Λευκό και Mirror Glaze Deluxe Καραμέλα. Ομογενοποιούμε και επικαλύπτουμε το παγωμένο γλυκό στους 32-35°C.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Γεμίζουμε έως τη μέση μία στρογγυλή φόρμα σιλικόνης με Mousse Λευκής Σοκολάτας με Κανέλα, τοποθετούμε το παγωμένο Κουλί Μήλο-Καραμέλα, απλώνουμε μία ακόμα στρώση Mousse Λευκής Σοκολάτας με Κανέλα και κλείνουμε με Παντεσπάνι Βανίλια. Καταψύχουμε και τέλος επικαλύπτουμε με την Επικάλυψη Καραμέλα.

**ΝΤΕΚΟΡ:** Διακοσμητικά Σοκολάτας & Καραμέλας

#### ΣΥΝΘΕΣΗ:

Παντεσπάνι Βανίλια  
Κουλί Μήλο - Καραμέλα  
Mousse Λευκής Σοκολάτας με Κανέλα  
Επικάλυψη Καραμέλα

**Bakbel**  
Our fruits Your passion



## BAKBEL MIRROR GLAZE DELUXE

### Δώστε μοναδική λάμψη στις δημιουργίες σας!

Η τελειότητα ενός γλυκού αντανακλάται στην άψογη εμφάνισή του. Οι επικαλύψεις Mirror Glaze Deluxe της κορυφαίας βελγικής εταιρείας BAKBEL εγγυώνται τέλεια εμφάνιση σε κάθε δημιουργία σας! **Εξαιρετικά εύκολες στη χρήση** και με **ασυναγώνιστη γεύση**, οι επικαλύψεις Mirror Glaze Deluxe **εφαρμόζουν τέλεια**, έχουν **εκπληκτική σταθερότητα** και **μεγάλη διατηρησιμότητα**. Η γκάμα περιλαμβάνει Ουδέτερο Κρύο Ζελέ, Φαρτσιτούρα Φράουλα και Καθρέπτες με γεύση Κακάο, Καραμέλα, Πορτοκάλι ή Λευκό, που θα αναδείξουν τα γλυκά σας με την εντυπωσιακή γυαλάδα και την υπέροχη γεύση τους.



**KONTA AEBE**  
Α' Υψη Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού  
28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι  
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694  
info@konta.gr • www.konta.gr

# MAURIZIO LEO

**Έχοντας μεγαλώσει σε μια οικογένεια με ιταλικές ρίζες και... γεύσεις και όντας ιδιαίτερα επιτυχημένος στο να χρησιμοποιήσει το αναλυτικό του μυαλό ως μηχανικός λογισμικού, ο Maurizio Leo παρουσιάζει την ερασιτεχνική ενασχόλησή του με την αρτοποιία ως ένα ταξίδι πειραματισμού και αυθορμητισμού. Το κάνει με έναν τρόπο εύκολο και προστικό στην κατανόηση αφού αβίαστα εμπνέει πολλούς να ασχοληθούν με τη μαγεία του ψωμιού.**

## **Maurizio, πες μας λίγα πράγματα για εσένα.**

Ονομάζομαι Maurizio Leo και είμαι ένας μηχανικός που τον κέρδισε η τέχνη της αρτοποιίας κάτι που επικοινωνώ μέσα από τη βραβευμένη ιστοσελίδα μου, The Perfect Loaf. Μεγάλωσα σε ένα ιταλικό νοικοκυριό και πέρασα πολλά καλοκαίρια μου επισκέπτοντας την οικογένεια μου στην Ιταλία. Μάλιστα, μερικά καλοκαίρια τα περνούσα στην κουζίνα του ιταλικού εστιατορίου της οικογένειάς μου, μαθαίνοντας τη σημασία της δημιουργίας φαγητού με το χέρι. Σπούδασα την επιστήμη των υπολογιστών και τελικά συν-δημιούργησα την εφαρμογή παρατήρησης ουράνιων σωμάτων, το SkyView, προτού γυρίσω πίσω στο φαγητό και ανακαλύψω τη βαθιά τέχνη του ψησίματος του ψωμιού. Από εκείνο το πρώτο καρβέλι ψωμιού, έχω εμμονή με την προσαρμογή της ισορροπίας μεταξύ ζύμης και βακτηριδίων, να παίζω με τη δύναμη της ζύμης και την ενυδάτωση και να εξερευνώ τα πάντα.

**Οι εκκολαπτόμενοι αρτοποιοί πρέπει να είναι αποφασισμένοι να παιδευτούν με τις αστοχίες προκειμένου να φτιάξουν σωστό ψωμί.**

## **Τι ήταν αυτό που σου κίνησε το ενδιαφέρον σου και σε ώθησε από μηχανικός λογισμικού να γίνεις αρτοποιός;**

Πριν από σχεδόν δέκα χρόνια, μου δόθηκε ένα βιβλίο ψησίματος προζυμμένου ψωμιού. Άρχισα να διαβάζω το βιβλίο και καθώς γύριζα τις σελίδες ένιωσα τον εαυτό μου να «βυθίζεται» όλο περισσότερο στη διαδικασία όλων αυτών. Διάβασα το βιβλίο αρκετές φορές και τελικά άρχισα να πειραματίζομαι με τη δημιουργία του πρώτου μου προζυμιού.

Μετά από μερικές προσπάθειες προσαρμογής του αλευριού, της θερμοκρασίας και κάθε άλλης παραμέτρου, τελικά είχα την πρώτη μου ζύμωση και έτοιμη για χρήση. Λίγο μετά από αυτό, όταν είχα το πρώτο προζυμμένο καρβέλι μου, από το φούρνο του σπιτιού μου, έμεινα έκπληκτος με το μετασχηματισμό που πραγματοποιήθηκε σε δύο ημέρες: από φαινομενικά άψυχο αλεύρι και νερό σε μια απίστευτη γεύση προζυμμένου ψωμιού, γεμάτο ενέργεια και γεύση. Από αυτό το πρώτο καρβέλι, εθίστηκα. Άρχισα αργά να αυξάνω τη συχνότητα ψησίματος από μία φορά κάθε λίγες εβδομάδες, μία φορά την εβδομάδα, έως μία φορά κάθε λίγες μέρες... Και αυτές τις μέρες, ψήνω καθημερινά από την κουζίνα του σπιτιού μου.

## **Μπορείς να διακρίνεις κοινά στοιχεία μεταξύ ενός επαγγελματία μηχανικού λογισμικού και ενός αρτοποιού;**

Απολύτως. Νομίζω ότι τόσο η μηχανική όσο και το ψήσιμο απαιτούν μια αίσθηση ακρίβειας και προσοχή στη λεπτομέρεια. Η εφαρμογή της επιστημονικής πλευράς μου στο ψήσιμο βοήθησε στην αύξηση της συνοχής του ψησίματος και στη βελτίωση των αποτελεσμάτων, αλλά απαιτείται επίσης ένα επίπεδο δημιουργικότητας. Στο λογισμικό, η δημιουργικότητα υπάρχει στον τρόπο με τον οποίο τα πράγματα είναι δομημένα, πώς τα προβλήματα επιλύονται εύγλωττα και συνοπτικά. Στο ψήσιμο, η δημιουργικότητα βρίσκεται σε κάθε στροφή: πώς δημιουργείται η φόρμουλα ζύμης, πώς διαμορφώνεται η ζύμη και τέλος, πώς βαθμολογείται και ψήνεται. Όμως, υπάρχει και ο αρτοποιός που δεν μετρά τίποτα και αυτοσχεδιάζει κάθε ψήσιμο - και αυτό είναι επίσης εντάξει! Κανένα στυλ ψησίματος δε λειτουργεί για όλους και νομίζω ότι όλοι βρίσκουμε το δρόμο μας για να παράγουμε το ψωμί που επιδιώκουμε. Και αυτό δεν είναι μέρος της χαράς του ψησίματος; Ο ίδιος αρτοποιός μπορεί να έχει την ίδια φόρμουλα και να φτιάξει δύο εντελώς διαφορετικά ψωμιά.



*Ειλικρινά, δεν ξέρω αν θα μπορούσα να με αποκαλέσω επιτυχημένο. Για εμένα η επιτυχία είναι κάτι σαν το τέλος του δρόμου, εκεί που κάποιος σταματά. Δε νομίζω ότι θα φτάσω ποτέ εκεί.*

**Αυτό που καταλαβαίνει κανείς είναι ότι αρτοποιός γίνεσαι, ανεξάρτητα από ποιον κλάδο προέρχεσαι. Ποια είναι τα εκείνα τα σημαντικά χαρακτηριστικά για σένα που πρέπει να έχει κάποιος για να ακολουθήσει το δρόμο του αρτοποιίας;**

Πρώτο και κυριότερο είναι η επιθυμία της μάθησης και της σκληρής δουλειάς πάνω σε κάτι, ακόμα και αν τα πράγματα πάνε στραβά. Η διαδικασία του ψασίματος μπορεί να είναι φαινομενικά απλή αλλά το να παράγεις με συνέπεια και ποιότητα είναι απαιτητικό. Οι εκκολαπτόμενοι αρτοποιοί πρέπει να είναι αποφασισμένοι και διατεθειμένοι να παιδευτούν με τις αστοχίες προκειμένου να φτάσουν στο σημείο να φτιάχνουν σωστό ψωμί.

**Τι σημαίνει για εσένα ψωμί και δη προζυμένιο ψωμί;**

Για μένα, το προζύμι αντιπροσωπεύει την ουσία του ψωμιού. Η αξιοποίηση της δυναμικής που έχει η κουλτούρα του συμβιωτικού προζυμιού για τη δημιουργία ψωμιού είναι μέρος της πρόκλησης και όταν γίνεται επιτυχώς, είναι άπιστευτα ικανοποιητικό. Αλλά πέρα από τις προκλήσεις ψασίματος, η παραγωγή υγιεινού ψωμιού για άλλους είναι ικανοποιητική από μόνη της –τι καλύτερο από το να επιδιώκεις να φτιάχνεις θεραπευτικό φαγητό για τους φίλους, την οικογένεια και την κοινότητά σου;

**Ποιες μεθόδους και διαδικασίες ακολουθείς για να φτιάξεις ένα προζυμένιο ψωμί;**

Το ψωμί μου ξεκινά σχεδόν πάντα με προζύμι που κάθεται όλη τη νύχτα για μέγιστη γεύση. Το επόμενο πρωί, παίρνω αλεύθω

αλεύρι και μετά προχωρώ στη μίξη. Από αυτό το σημείο ξεκινά η ζύμωση, η προδιαμόρφωση και το σχήμα, και συνήθως επιβραδύνω τη ζύμη όλη τη νύχτα για μεγαλύτερη γεύση. Ενώ ξεκινάω για κάθε ψήσιμο με κάποιο χρονοδιάγραμμα, μερικές φορές οι συνθήκες στην κουζίνα απαιτούν αυτοσχεδιασμό: αλλαγή του χρόνου ανάμιξης, διάρκεια κάθε βήματος και ακόμη αλλαγή ημέρας που θα ψηθεί η ζύμη κ.ά. Αλλά αυτό είναι μέρος της χαράς του να είμαι αρτοποιός!

**Πως είναι μια τυπική ημέρα για σένα;**

Διαμορφώνω τις μέρες μου γύρω από το πρόγραμμα ψασίματος. Ξεκινά το προηγούμενο βράδυ, κάνοντας ένα προζύμι για το ψωμί της επόμενης ημέρας. Συνήθως αλέθω φρέσκο αλεύρι για να προσθέσω γεύση και διατροφική αξία στα ψωμιά που ψήνω το πρωί. Καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, ασχολούμαι με τη ζύμη: ανάμιξη, τέντωμα και δίπλωση κατά τη ζύμωση, διαμόρφωση και στη συνέχεια είτε ψήσιμο αργά το απόγευμα είτε καθυστερώντας (κρύα αδιαβροχοποίηση) τη ζύμη για να ψηθεί το επόμενο πρωί. Μεταξύ αυτών των περιόδων αλληλεπίδρασης με τη ζύμη, επιστρέφω συνήθως στον υπολογιστή μου για να δουλέψω πάνω σε λογισμικά. Η ενασχόλησή μου με την αρτοποιία αλλά και με την άλλη μου δουλειά ως μηχανικό, η μέρα μου είναι πολύ ισορροπημένη. Όχι μόνο μπορώ να είμαι σωματικά ενεργός δουλεύοντας με τα χέρια μου τη ζύμη, αλλά έχω επίσης τη δυνατότητα να χρησιμοποιώ τις τεχνικές μου δεξιότητες όταν γράφω λογισμικό ή να παρακολουθώ επιχειρήσεις.

**Ποια πιστεύεις είναι τα μυστικά της επιτυχίας σου; Έχεις κάποιο μυστικό που θα μπορούσες να μοιραστείς με τους Έλληνες αρτοποιούς;**

Ειλικρινά, δεν ξέρω αν θα μπορούσα να με αποκαλέσω επιτυχημένο. Για εμένα η επιτυχία είναι κάτι σαν το τέλος του δρόμου, εκεί που κάποιος σταματά. Δε νομίζω ότι θα φτάσω ποτέ εκεί -αν και ειρωνία, δεν υπάρχει η τέλειο καρβέλι- είναι η επιδίωξη του μυστηρίου, της επιτυχίας, της τελειότητας που με ωθεί στο να προσπαθώ να γίνωμαι καλύτερος και να ψήνω καλύτερο ψωμί κάθε μέρα που ξεκινάει.

**Ποιο είναι το ψωμί που βρίσκεται ψηλά στη δική σου προτίμηση;**

Το αγαπημένο μου ψωμί είναι ένα μείγμα ολικής αλέσεως (φρεσκοαλεσμένο είναι ακόμη καλύτερο), αλεύρι σίκαλης, αλεύρι ολικής αλέσεως και λευκό αλεύρι μέσης πρωτεΐνης. Το μείγμα αυτών των κόκκων σε συνδυασμό με το προζύμι - και την απαιτούμενη μακρά ζύμωση του - σημαίνει ένα ψωμί που είναι άπιστευτα τρυφερό, γευστικό και εύπεπτο. Είναι ένα καρβέλι πολύ θρεπτικό και αυτό που με ενθουσιάζει κάθε φορά που ετοιμάζω το προζύμι μου για ανάμιξη. Η συνταγή για αυτό το ψωμί βρίσκεται στον ιστότοπό μου, theperfectloaf.com και είναι μια από τις πιο δημοφιλείς συνταγές μου. Σε γενικές γραμμές, λατρεύω το ψωμί που έχει ένα τρυγερό ψίχα, τραγανή και έντονα χρωματισμένη κόρα και λεπτή ξινή γεύση που γαργαλίζει το στόμα με κάθε μπουκιά.

**Τι θα συμβούλευες κάποιον που ξεκινάει τώρα επαγγελματικά με την αρτοποιία;**

Μιας και δεν δουλεύω στον κλάδο της αρτοποιίας (ακόμα), νομίζω η συμβουλή

μου θα ήταν η ίδια όπως σε κάθε κλάδο: μάθε όσα περισσότερα μπορείς, αφιέρωσε τον εαυτό σου στην τέχνη και μη σταματάς ποτέ να μαθαίνεις και να εξελίσσεσαι.

**Πως επιλέγεις τις πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιήσεις;**

Τείνω να επιλέγω συστατικά - ειδικά αλεύρι - που είναι βιολογικά και καλλιεργούνται και επεξεργάζονται με προσοχή. Παίρνω αλεύρι από πολλούς μικρούς μύλους στην περιοχή μου και μεγάλους μύλους που φροντίζουν να καλλιεργούν και να προετοιμάζουν το καλύτερο προϊόν για τους αρτοποιούς τους.

**Ποια είναι η πηγή έμπνευσής σου και τι πιστεύεις ότι είναι αυτό που ξεχωρίζει τις δημιουργίες σου;**

Αναπτύσσω πολλές συνταγές με βάση συστατικά και τρόφιμα που έχουν νόημα για μένα. Αυτό μπορεί να είναι από ένα οικογενειακό γεύμα που είχα στο παρελθόν ή από έναν συνδυασμό γεύσης που ονειρεύομαι και δοκιμάζω στην κουζίνα μου. Θα ήθελα πρώτα να επικεντρωθώ στη γεύση των κόκκων με τους οποίους θέλω να δουλέψω και πώς μπορώ να τα συνδυάσω για να παράγουν την υφή και την αισθητική που επιδιώκω και αρχίζω εκεί με μια βάση γεύσης. Αν θέλω να προσθέσω φρούτα, ξηρούς καρπούς ή άλλα μπαχαρικά, μου αρέσει να βλέπω πώς τα μίγματα μπορούν να διαμορφώσουν περαιτέρω τη γεύση στο καρβέλι και να το φέρουν στο επόμενο επίπεδο. Υπάρχουν ατελείωτα συστατικά που αναμιγνύονται στο ψωμί, αλλά πολλές φορές αναρωτιέμαι τι μπορώ να προσθέσω για να ισορροπήσω ή να εντείνω τη γεύση χωρίς να περιπλέκει ή να μπερδεύει το προφίλ γεύσης; Μερικές φορές προσπαθώ πολύ για να πάρω τον τύπο ακριβώς που θέλω καθώς κάνω αρκετές τροποποιήσεις. Είναι αυτό το συνεχές παιχνίδι και δοκιμή που προσθέτει ακόμη περισσότερο νόημα στο τελικό καρβέλι καθώς αναδύεται από το φούρνο.

**Ποιοι είναι οι στόχοι σου για το μέλλον;**

Φυσικά, θέλω να συνεχίσω να βοηθάω άλλους να μάθουν να φτιάχνουν προ-

ζυμένιο ψωμί μέσω της ιστοσελίδας μου, αλλά θα ήθελα επίσης να ανοίξω ένα μικρό φούρνο εδώ στην κοινότητά μου. Προσφέροντας ένα υγιεινό ψωμί φτιαγμένο με απλά συστατικά πρέπει να είναι ένα από τα πιο εκπληκτικά συναισθήματα!

**Έχεις πει το εξής: «Εάν δεν φτιάχνω προζυμένιο ψωμί, σίγουρα σκέφτομαι γύρω από αυτό, ψάχνοντας συνέχεια για το τέλειο καρβέλι». Μπορείς να το αναλύσεις;**

Το ψήσιμο ψωμιού με έχει γοητεύσει. Αυτό που είναι τόσο συναρπαστικό για μένα στο ψήσιμο του ψωμιού είναι ο συνδυασμός της επιστήμης και της τέχνης αλλά και πόσο βαθύ μπορεί να είναι το ψήσιμο. Είναι εύκολο να ξεκινήσεις και να ψήσεις το πρώτο σου ψωμί, αλλά όσο περισσότερο φαίνεται να μαθαίνω για το ψήσιμο, τόσο περισσότερο συνειδητοποιώ ότι υπάρχουν περισσότερα να μάθω. Υπάρχουν πτυχές για εξερεύνηση σε κάθε στροφή και λόγω αυτής της ατελείωτης πηγής έμπνευσης, ενθουσιασμού και καινοτομίας, βρίσκομαι συνεχώς γοητευμένος.

**Τι κάνει εν τέλει έναν αρτοποιό, πέρα από τις γνώσεις, θεωρητικές και πρακτικές, που πρέπει να κατέχει;**

Όπως ανέφερα νωρίτερα, η δημιουργικότητα είναι ένα κρίσιμο στοιχείο για να γίνει ένας επιτυχημένος αρτοποιός. Και υπάρχουν πολλά σημεία σε αυτόν το μακρύ δρόμο, από την προμήθεια σιτηρών έως το τέλος του ψασίματος μιας φρατζόλας, όπου ένας αρτοποιός μπορεί να βάλει το σημάδι του. Αλλά επιπλέον, για μένα, το ψήσιμο ενός πραγματικά υπέροχου καρβελιού απαιτεί να τιμάς τα συστατικά σου. Το καλό φαγητό παίρνει χρόνο, κάτι που ισχύει ιδιαίτερα με το προζυμένιο ψωμί, το οποίο δε μπορεί να βιαστεί.

**Εάν δεν φτιάχνω προζυμένιο ψωμί, σίγουρα σκέφτομαι γύρω από αυτό, ψάχνοντας συνέχεια για το τέλειο καρβέλι.**

**Έχεις παλικές ρίζες, άρα μεσογειακές. Υπάρχουν και αν ναι ποιες είναι οι διαφορές και ομοιότητες στον τρόπο δημιουργίας ψωμιού στην αμερικάνικη και στη μεσογειακή κουλτούρα;**

Νομίζω ότι όπως ισχύει με το φαγητό γενικά, θα υπάρχουν πάντα ομοιότητες και διαφορές. Αλλά στο σημερινό κόσμο, υπάρχουν τόσες πολλές πληροφορίες που διαμοιράζονται γρήγορα, διαφορετικοί πολιτισμοί που μπορούν να δουν τι γίνεται σε όλο τον κόσμο και να εμπνευστούν. Όλο αυτό είναι καλό. Βοηθά τους αρτοποιούς να προωθούν τη δουλειά τους, ανακαλύπτοντας νέους τρόπους ψασίματος και νέους τρόπους για να ευχαριστούν και να τις κοινότητες τους, μέσα από το φαγητό.

**Έχεις βρεθεί ποτέ στην Ελλάδα; Έχεις δοκιμάσει ποτέ ελληνικό ψωμί;**

Ναι, έχω ταξιδέψει στην Ελλάδα! Ο αδερφός μου και εγώ ξεκινήσαμε ένα ταξίδι δύο εβδομάδων ταξιδεύοντας στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και τα Μετέωρα. Φάγαμε άπιστευτο φαγητό στο ταξίδι μας και συναντήσαμε μερικούς από τους πιο φιλικούς και γνήσιους ανθρώπους που έχω συναντήσει ποτέ στα ταξίδια μου. Αυτό που θυμάμαι έντονα ήταν η πίτα που δοκιμάσαμε, η οποία ήταν πεντανόστιμη σε συνδυασμό με φέτα, φρέσκες ντομάτες και ελιές. Ανυπομονώ να επιστρέψω στην Ελλάδα!

# ΣΕ ΤΡΟΧΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

**Στην ποιότητα και την παράδοση συνεχίζουν να επενδύουν οι Μύλοι Κεπενού μετά και τις τελευταίες αλλαγές στη διοίκηση της εταιρείας. Χρέη Προέδρου εκτελεί πλέον ο Δημήτρης Κεπενός ενώ καθήκοντα Διευθύνουσας Συμβούλου αναλαμβάνει η Ελένη Κεπενού, εγκαινιάζοντας έτσι μια νέα εποχή για τους Μύλους Κεπενού.**



Στο πλαίσιο αυτό, ανανεώνεται η εταιρική ταυτότητα, με νέο λογότυπο, slogan και συσκευασίες, αναδεικνύοντας τη σύγχρονη προσέγγιση για το μέλλον της εταιρείας. Με μοντέρνο σχεδιασμό και νέα χρωματική προσέγγιση, το νέο λογότυπο της εταιρείας αναδεικνύει το εταιρικό κύρος και την «premium» εικόνα του brand ενώ το νέο slogan «Το αλεύρι είναι Τέχνη» υποδηλώνει τη σταθερή προσήλωση στην ποιότητα της παραγωγής και τις καινοτόμες μεθόδους, στις οποίες εστιάζουν οι Μύλοι Κεπενού ώστε να παραχθεί άρτιο τελικό προϊόν. Εδώ και 68 χρόνια, οι Μύλοι Κεπενού παραμένουν προσπλωμένοι στη δημιουργία ποιοτικών και καινοτόμων προϊόντων.

«Το αλεύρι είναι Τέχνη» γιατί προϋποθέτει γνώση, εξειδίκευση αλλά και μεράκι, αγάπη, φροντίδα και σεβασμό προς τον καταναλωτή. Με αυτές τις αξίες η εταιρεία συνεχίζει την ανοδική της πορεία όλα αυτά τα χρόνια», επισημαίνει η Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρείας, Ελένη Κεπενού και προσθέτει: «Με τις νέες συσκευασίες, η

κάθε μοναδική ιστορία της εταιρείας ξετυλίγεται μέσα από τη δημιουργία κάτι νέου, μιας νέας γεύσης, μιας νέας ανάμνησης».

## Μακροχρόνιος σύμμαχος των Μύλων Κεπενού η τεχνολογία

Οι Μύλοι Κεπενού ολοκλήρωσαν πρόσφατα ένα επενδυτικό πλάνο ύψους 3 εκατ. ευρώ σε μηχανολογικό εξοπλισμό και τεχνολογίες μηχανογράφησης, όπως το πρόγραμμα SAP, συμβάλλοντας στη σύγχρονη πορεία και εξέλιξη της εταιρείας. Η εταιρεία επενδύει διαρκώς στην τεχνολογία, στοχεύοντας να αυξήσει τα μερίδιά της στην αγορά και να παραμείνει μία από τις τρεις μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου. Άλλωστε, η παραγωγική διαδικασία στην εταιρεία γίνεται εδώ και χρόνια απομακρυσμένα με τεχνολογίες αιχμής. «Ήμασταν οι πρώτοι που εφαρμόσαμε αυτό το σύστημα, και γι' αυτό μας είχαν προσδώσει το χαρακτηρισμό μυλωνάδες με κομπιούτερ», δηλώνει χαρακτηριστικά η Ελένη Κεπενού.



## Η εταιρεία εν μέσω πανδημίας

Στην πανδημία του covid-19, η εταιρεία οργανώθηκε από νωρίς με συγκεκριμένα πρωτόκολλα ασφαλείας που ακολούθησε και αυστηρότερα μέτρα λειτουργίας που επέβαλε. Όπως αναφέρει η κα Κεπενού, «Ήμασταν από τους πρώτους που οργανώθηκαν γρήγορα και μεθοδικά καθώς ο Νομός Αχαΐας βρέθηκε νωρίς στο επίκεντρο της πανδημίας και ευτυχώς μέχρι σήμερα καταφέραμε να μην έχουμε κάποιο κρούσμα».

Η επιβολή των περιοριστικών μέτρων οδήγησε σε μείωση της κατανάλωσης. «Διανύουμε μία δύσκολη και πρωτόγνωρη περίοδο που επηρεάζει την ψυχολογία του κόσμου και αυτό επιφέρει συνέπειες στην κατανάλωση», δηλώνει η κα Κεπενού ενώ εκτιμά ότι η εταιρεία θα καταφέρει να παραμείνει πιστή στη στρατηγική που ακολουθεί και προβλέπει πως η χρονιά, παρά τις δυσκολίες, θα αποδειχθεί καλή.

## Η συνεισφορά των Μύλων Κεπενού στη διασφάλιση της δημόσιας υγείας

«Ως ένας από τους μεγάλους παίκτες της αγοράς, θεωρούμε ότι είναι υποχρέωσή μας να προσφέρουμε στην κοινωνία στην οποία ζούμε και δραστηριοποιούμαστε. Όταν μάλιστα τίθεται θέμα προστασίας της δημόσιας υγείας, οφείλουμε όλοι να συμβάλλουμε στην προσπάθεια της Πολιτείας ώστε όλοι μας να παραμείνουμε ασφαλείς και υγιείς», δήλωσε η

κα Κεπενού. Σε αυτό το πλαίσιο, η εταιρεία στήριξε έμπρακτα τους συνεργάτες της το προηγούμενο διάστημα προσφέροντας τους προστατευτικό εξοπλισμό. Συγκεκριμένα, οι Μύλοι Κεπενού μοίρασαν υφασμάτινες μάσκες προστασίας στα συνεργαζόμενα αρτοποιεία καθώς και υποστηρικτικό προστατευτικό υλικό, συμβάλλοντας στην αντιμετώπιση της διάδοσης του ιού.

Επιπλέον, προσέφεραν υφασμάτινες παιδικές μάσκες σε σχολεία σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας. Με ένα χαμόγελο αποτυπωμένο στη μπροστινή όψη της μάσκας, η εταιρεία ενίσχυσε την προσπάθεια του Κράτους για περιορισμό της πανδημίας ώστε όλα τα παιδιά να είναι προστατευμένα και κανένα παιδικό χαμόγελο να μην κρύβεται πίσω από μια μάσκα.

**Η εταιρεία επενδύει διαρκώς στην τεχνολογία, στοχεύοντας να αυξήσει τα μερίδιά της στην αγορά και να παραμείνει μία από τις τρεις μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου.**

## ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΘΕΩΡΙΑΣ ΠΑΓΩΤΟΥ - ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ

Σε αυτό το σημείο είναι αναγκαίο να θέσουμε τους κανόνες και τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται για να παρασκευάσουμε ένα παγωτό άριστης ποιότητας.

Όσο άριστος και τελευταίας τεχνολογίας και να είναι ο εξοπλισμός μας, όσο βαθιά γνώση των συνταγών και να έχουμε, σε όσο καλό σημείο και να είναι το κατάστημά μας, αρκεί μια λάθος επιλογή στις πρώτες ύλες και ό,τι χτίσαμε με κόπο και χρήμα κινδυνεύει να καταρρεύσει.

Δεν ξεχνάμε ποτέ ότι το παγωτό λειτουργεί σαν ένας ενισχυτής των γεύσεων. Αναδεικνύει λεπτά αρώματα που μπορεί να κρύβονται μέσα στις πρώτες ύλες (για παράδειγμα οι πρωτεΐνες ορού γάλακτος ενισχύουν το άρωμα βανίλιας), αλλά ταυτοχρόνως θα φέρει στην επιφάνεια και οποιοδήποτε ελάττωμα μπορεί να έχουν. Για παράδειγμα, η χρησιμοποίηση ενός γάλακτος, σε σκόνη αμφίβολης ποιότητας, που πιθανόν κουβαλάει μαζί του μια δυσάρεστη οσμή, ακόμη και την πιο ελαφριά, ακόμη και σε χαμηλό ποσοστό χρήσης (3-5%), είναι σίγουρο ότι θα γίνει άμεσα αντιληπτό και θα έχει αρνητική επίδραση στο άρωμα και τη γεύση του παγωτού.

### Κανόνες για παρασκευή παγωτού άριστης ποιότητας

Για να έχουμε γενικά ένα υγιεινό παγωτό, θα πρέπει να εφαρμόζονται ορισμένοι κανόνες, οι σπουδαιότεροι των οποίων είναι:

1. Χρήση καλής ποιότητας πρώτης ύλης.
2. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή του παγωτού, εάν δε χρησιμοποιηθεί εντός 2 ωρών από την παστερίωση ή το βρασμό του, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C για 48 ώρες το πολύ.
3. Το μίγμα του παγωτού μετά την παρασκευή του δεν επιτρέπεται να διατηρείται πέρα από 1 ώρα σε θερμοκρασία ανώτερη των +6°C πριν την παστερίωση ή την αποστείρωσή του. Ενώ κατά την ωρίμανσή του θα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των +6°C για 90 λεπτά μέχρι το πολύ 24 ώρες.
4. Το μίγμα του παγωτού πριν καταψυχθεί θα πρέπει να παστεριώνεται. Εάν δεν καταψυχθεί εντός 1 ώρας από την παστερίωση ή την αποστείρωσή του, το μίγμα θα πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C, στην οποία μπορεί να διατηρηθεί μέχρι 24 ώρες το πολύ.
5. Η συντήρηση των παγωτών για χρονικό διάστημα 3 - 4 μηνών πρέπει να γίνεται με κατάψυξη στους -25°C τουλάχιστον.
6. Τα χρησιμοποιούμενα, για τη συντήρηση και πώληση, ψυγεία (συντηρητές) πρέπει να έχουν κατάψυξη τουλάχιστον -10°C, να βρίσκονται στο εσωτερικό του καταστήματος πωλήσεων και σε απόσταση 1 μέτρο τουλάχιστον από την είσοδό του.
7. Τα ειδικά κουτάλια λήψεως και διανομής του παγωτού πρέπει να τοποθετούνται αμέσως μετά από κάθε χρήση τους σε καλυμμένο, διαφανές δοχείο, το οποίο θα περιέχει καθαρό πόσιμο νερό που θα ανανεώνεται κάθε 1 ώρα τουλάχιστον. Ειδικά τις ημέρες με υψηλές θερμοκρασίες, το νερό πρέπει να αλλάζεται όσο το δυνατόν συχνότερα.

8. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τη δοσομέτρηση, την ανάμιξη ή γενικά που έρχονται σε επαφή με τις ύλες του παγωτού αλλά και το τελικό προϊόν, πρέπει να είναι πεντακάθαρα, να καθαρίζονται και να πλένονται σχολαστικά. Υπολείμματα απορρυπαντικών πιθανόν να δημιουργήσουν προβλήματα σε επόμενη χρήση. Μετά το πλύσιμο, τα σκεύη πρέπει να στεγνώνονται.

9. Οι πλαστικοί περιέκτες του παγωτού (λεκάνες, βασκέτες) πρέπει να είναι κατάλληλοι για τρόφιμα. Για την περίπτωση που επαναχρησιμοποιούνται, θα πρέπει να πλένονται σχολαστικά με ζεστό νερό.

### Παράγοντες που εξαρτώνται από τη διαδικασία παρασκευής:

- Ομοιόμορφη εμφάνιση, ανεξαρτήτως γεύσης. Οι λεκάνες θα πρέπει να έχουν το ίδιο ύψος (με εξαίρεση τα cremino) και να μην παρεμποδίζουν οι πίσω λεκάνες τη ροή του κρούου αέρα προς τις μπροστά.
- Ομοιογενής, κρεμώδης υφή σε όλες τις γεύσεις, χωρίς κρυστάλλους. Το παγωτό πρέπει να είναι δροσερό και όχι παγωμένο.
- Τήρηση του κανόνα της γραμμής ψύχους σε κάθε βιτρίνα.
- Αντιστοιχία χρώματος και γεύσης.
- Χαρακτηριστική, αντιπροσωπευτική διακόσμηση σε κάθε γεύση, που παραμένει σταθερή κάθε μέρα και δείχνει φροντίδα για την εικόνα της βιτρίνας.
- Γεύση που παραμένει για λίγο και αφήνει το στόμα καθαρό, χωρίς καμιά επίγευση.
- Σταθερά χαρακτηριστικά παγωτού: ποιότητα, γεύση (ένταση, ακρίβεια), διακόσμηση και παρουσίαση.

**Το παγωτό  
αναδεικνύει  
αρώματα που  
κρύβονται μέσα  
στις πρώτες ύλες  
όμως φέρει στην  
επιφάνεια και  
οποιοδήποτε  
ελάττωμα μπορεί  
να έχουν.**





**Ο πελάτης πρέπει να αισθάνεται ότι ακόμη και η διακόσμηση του παγωτού αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της σφραγίδας του καταστήματος.**

**Παράγοντες που εξαρτώνται από την τοποθέτηση και την προβολή:**

- Θερμοκρασία διατήρησης που επιτρέπει απροβλημάτιστο σερβίρισμα.
- Ακριβής περιγραφή των γεύσεων.
- Παγωτό με τη σφραγίδα του επαγγελματία, με ουσιαστικές διαφορές από το βιομηχανικό.
- Επικοινωνία με τον πελάτη: εμείς πρέπει να μάθουμε στον πελάτη να διακρίνει το καλό παγωτό και να το επιλέγει.
- Ο πελάτης πρέπει να αισθάνεται ότι ακόμη και η διακόσμηση του παγωτού αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της σφραγίδας του καταστήματος.

**Ισορροπίες στο παγωτό:**

Συνοπτικά οι ισορροπίες στη βάση γάλακτος είναι οι εξής:

1. Το νερό σε σχέση με τα συνολικά στερεά: 60% προς 40%. Εάν το νερό ανέβει πάνω από το 60%, τότε το παγωτό θα είναι πολύ σκληρό. Εάν τα στερεά ξεπεράσουν το 40% το παγωτό θα είναι πολύ μαλακό.

• το νερό στη βάση γάλακτος προέρχεται από το νερό που περιέχει το γάλα σε ποσοστό 87,5%.

2. Το νερό σε σχέση με τα σάκχαρα. Τα σάκχαρα δεσμεύουν ένα μέρος του νερού και δεν το αφήνουν να κρυσταλλώσει.

3. Την αναλογία κατεψυγμένου (κρυσταλλωμένου) νερού με το μη κατεψυγμένο: 33% προς 66% (δηλαδή, από το 60% νερού της βάσης, θα πρέπει το 20% να είναι μη κατεψυγμένο). Οποιαδήποτε απόκλιση από αυτές τις αναλογίες θα έχει σαν αποτέλεσμα το παγωτό να είναι

- πολύ σκληρό (25%-75%)
- ή πολύ μαλακό (40%-60%)

4. Τα λιπαρά σε σχέση με την αίσθηση ψύχους στο στόμα. Τα λιπαρά κάτω από τους -4°C στερεοποιούνται. Στη συνέχεια, όταν το παγωτό μπει στο στόμα του καταναλωτή τα λιπαρά λιώνουν αργά αργά και δίνουν αυτό που ονομάζεται «σώμα».

Να διευκρινίσουμε ότι η ισορροπία των ΛΙΠΑΡΩΝ σε σχέση με τα ΣΑΚΧΑΡΑ (εφ' όσον εξασφαλίσουμε την ισορροπία μεταξύ νερού και ολικών στερεών) είναι αυτή που πρέπει να διατηρείται πιστά, ότι κι αν κάνουμε, μιας και καθορίζει την υφή των διαφόρων γεύσεων στη βιτρίνα.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Κρατάμε στο μυαλό μας ότι:

- Στα σάκχαρα οφείλεται η κρεμώδης υφή του παγωτού. Κάθε σάκχαρο έχει διαφορετική ικανότητα δέσμευσης νερού, για παράδειγμα η δεξτρόζη ανά 100 γρ. δεσμεύει 180 γρ. νερού, ενώ η ζάχαρη 100 γρ. Αυτή η ικανότητα λέγεται ΠΤΩΣΗ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΗΞΗΣ (FPD) και μεταξύ των επαγγελματιών είναι γνωστή σαν ΑΝΤΙΨΥΚΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ και από δω και πέρα έτσι θα αναφερόμαστε σε αυτήν.

Η σωστή επιλογή του μίγματος σακχάρων είναι ουσιαστικής σημασίας και μας επιτρέπει να προσαρμόζουμε την υφή του παγωτού μας ανάλογα με τις θερμοκρασίες των βιτρινών μας, τις συνθήκες των πελατών, την παρουσίαση του παγωτού στη βιτρίνα, ακόμη και με τη θέση του καταστήματος.

• Στα λιπαρά οφείλεται η μειωμένη αίσθηση ψύχους του παγωτού, η καθυστέρηση στο λιώσιμο, και κυρίως αυτό που λέμε «σώμα». Αυτό οφείλεται στη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ των κρυσταλλωμένων συστατικών του παγωτού (νερό και λιπαρά) και του οργανισμού μας που συνήθως είναι 50°C (παγωτό: -14°C, ανθρώπινος οργανισμός: +36°C).

*Το άρθρο αποτελεί το πρώτο από μια σειρά άρθρων που θα γίνουν βιβλίο, το οποίο θα κυκλοφορήσει το 2021*

Photo designed by freepik.com

**ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ**  
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

**Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**



**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ**

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΜΗΧ. ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Ιωνία Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 781-571, 2310 780-790  
www.artel.gr - email: artel@artel.gr



**ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ**

- 1 ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
- 2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΒΙΤΡΙΝΕΣ
- 3 ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



Εξοπλισμοί καταστημάτων και κατασκευές υψηλής αισθητικής με ποιοτικά υλικά. Με εξειδικευμένες και εξοικειωμένες κατασκευές όπως ακριβώς τις έχετε οραματιστεί. Με συνέπεια στην παράδοση.

**66** Μηχανήματα αρτοποιίας 60 χρόνια κοντά σας Με συνέπεια, αξιοπιστία, τεχνογνωσία και φθηνές λύσεις. Με διαρκή τεχνική υποστήριξη. Με μηχανήματα κατασκευής μας και ευρωπαϊκών οίκων.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ



# ΜΕΙΩΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΑΣ

**Νέα Εκστρατεία Υγείας & Ασφάλειας Εργασίας από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Ασφάλειας & Υγείας (EU-OSHA) 2020 - 2022: Ασφαλείς και Υγιείς Χώροι Εργασίας. Στις 12 Οκτωβρίου 2020 ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Ασφάλειας & Υγείας (EU-OSHA) ανακοίνωσε επίσημα την έναρξη της νέας εκστρατείας από τη σειρά «Ασφαλείς και Υγιείς Χώροι Εργασίας» με θέμα τις μυοσκελετικές παθήσεις η οποία θα έχει διάρκεια 3 χρόνια. Οι εκστρατείες αυτές αποτελούν μία δραστηριότητα ευαισθητοποίησης των επιχειρήσεων και των κοινωνικών φορέων και συνήθως είναι το κύριο μέσο διάδοσης του μηνύματός μας στους χώρους εργασίας σε ολόκληρη την Ευρώπη.**

Το μήνυμα των εκστρατειών «Ασφαλείς και Υγιείς Χώροι Εργασίας» είναι ότι η ασφάλεια και η υγεία στους χώρους εργασίας μάς αφορά όλους: και προσωπικά τους εργαζόμενους αλλά και τις επιχειρήσεις.

Στα πλαίσια των εκστρατειών, η EU-OSHA βοηθάει ώστε οι εργοδότες να προάγουν το μήνυμα-αφιέρωμα, παρέχοντας δωρεάν πρακτικούς οδηγούς και εργαλεία. Κάθε εκστρατεία προβλέπει επίσης και την απονομή βραβείων καλής πρακτικής και κινηματογραφικού βραβείου για τους ασφαλείς και υγιείς χώρους εργασίας για όσους συμμετέχουν.

Οι εν λόγω εκστρατείες είναι οι μεγαλύτερες του είδους τους παγκοσμίως και το άρθρο αυτό αποτελεί μία πρόσκληση για ενίσχυση της εκστρατείας με την

χρήση του υλικού για ενημέρωση του προσωπικού πάνω στους κινδύνους των εργασιακών χώρων και τις επιπτώσεις τους, εν προκειμένω τις μυοσκελετικές παθήσεις (ΜΣΠ).

Στην Ευρώπη, οι μυοσκελετικές παθήσεις εξακολουθούν να αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα υγείας που συνδέονται με την εργασία. Συγκεκριμένες στάσεις του σώματος, έκθεση σε επαναλαμβανόμενες κινήσεις ή σε στάσεις που προκαλούν κόπωση ή πόνο, μεταφορά ή μετακίνηση βαρέων φορτίων αποτελούν στο σύνολό τους πολύ συνηθισμένους παράγοντες κινδύνου που μπορούν να προκαλέσουν μυοσκελετικές παθήσεις. Δεδομένης της συχνότητας των μυοσκελετικών παθήσεων που συνδέονται με την εργασία, είναι προφανές ότι

χρειάζεται μεγαλύτερη δραστηριοποίηση για την αύξηση της ενημέρωσης σχετικά με τους τρόπους πρόληψης.

Στο πλαίσιο της εκστρατείας θα εξεταστούν διεξοδικά οι αιτίες αυτού του χρόνιου προβλήματος. Ο σκοπός είναι να διαδοθούν πληροφορίες υψηλής ποιότητας για το ζήτημα αυτό, να προωθηθεί μια ενιαία προσέγγιση για τη διαχείριση του προβλήματος και να προσφερθούν πρακτικά εργαλεία και λύσεις που θα είναι χρήσιμα για τους χώρους εργασίας.

Ο γράφων επελέγη από την EU-OSHA να είναι στους ειδικούς οι οποίοι θα διαδώσουν το μήνυμα σε όλη την ΕΕ αλλά και θα μεταφέρουν στον Ευρωπαϊκό Οργανισμό τόσο τα προβλήματα όσο και τις καλές πρακτικές.

## Μυοσκελετικές Διαταραχές (ΜΣΔ)

Οι μυοσκελετικές διαταραχές (ΜΣΔ) είναι μία από τις συνηθέστερες παθήσεις που σχετίζονται με την εργασία. Εκατομμύρια εργαζόμενοι σε ολόκληρη την Ευρώπη πάσχουν από ΜΣΔ, το δε κόστος που συνεπάγονται οι εν λόγω διαταραχές για τους εργοδότες ανέρχεται σε δισεκατομμύρια ευρώ. Η αντιμετώπιση των ΜΣΔ συμβάλλει στη βελτίωση της ζωής των εργαζομένων, αλλά είναι και επιχειρηματικά ορθή επιλογή.

Οι μυοσκελετικές διαταραχές (ΜΣΔ) που σχετίζονται με την εργασία αφορούν ενοχλήσεις στην πλάτη, στον αυχένα, στους ώμους καθώς και στα άνω και κάτω άκρα. Περιλαμβάνουν κάθε βλάβη ή διαταραχή των αρθρώσεων ή άλλων ιστών. Τα προβλήματα υγείας κυμαίνονται από τις ελαφρές ενοχλήσεις και τους πόνους έως τις σοβαρές ασθένειες που απαιτούν τη διακοπή της εργασίας ή την υποβολή σε θεραπευτική αγωγή. Σε πιο χρόνιες περιπτώσεις, ενδέχεται να οδηγούν σε αναπηρία και να επιβάλλουν την αποχώρηση από την εργασία.

## Αιτίες των ΜΣΔ

Οι περισσότερες ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία αναπτύσσονται με την πάροδο του χρόνου. Συνήθως οι ΜΣΔ δεν οφείλονται σε μία μόνο αιτία, αλλά στον συνδυασμό διαφόρων παραγόντων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται φυσικοί και εμβιομηχανικοί παράγοντες, οργανωτικοί και ψυχοκοινωνικοί παράγοντες, καθώς και ατομικοί παράγοντες.

Στους φυσικούς και εμβιομηχανικούς παράγοντες συγκαταλέγονται:

- Ο χειρισμός φορτίων, ιδίως κατά τη στροφή και την κάμψη του κορμού
- Οι επαναλαμβανόμενες κινήσεις ή οι κινήσεις που απαιτούν δύναμη
- Οι επίμονες και οι στατικές στάσεις του σώματος
- Οι κραδασμοί, ο ανεπαρκής φωτισμός ή τα εργασιακά περιβάλλοντα με συνθήκες ψύχους

- Η ταχύρρυθμη εργασία
- Η παρατεταμένη καθιστική εργασία ή η ορθοστασία στην ίδια θέση

Στους οργανωτικούς και ψυχοκοινωνικούς παράγοντες συγκαταλέγονται:

- Υψηλές απαιτήσεις εργασίας και χαμηλός βαθμός αυτονομίας
- Απουσία διαλειμμάτων ή ευκαιριών για αλλαγή στάσεων εργασίας
- Εργασία που απαιτεί μεγάλη ταχύτητα, μεταξύ άλλων εξαιτίας της εφαρμογής νέων τεχνολογιών
- Πολύωρη εργασία και εργασία σε βάρδιες
- Εκφοβισμός, παρενόχληση και διακρίσεις στον χώρο εργασίας
- Χαμηλός βαθμός ικανοποίησης από την εργασία

**Στην Ευρώπη, οι μυοσκελετικές παθήσεις εξακολουθούν να αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα υγείας που συνδέονται με την εργασία.**

Όλοι οι ψυχοκοινωνικοί και οργανωτικοί κίνδυνοι γενικότερα (ιδίως εάν συνδυάζονται με σωματικούς κινδύνους), μπορεί να προκαλέσουν άγχος, κόπωση και αγχώδεις διαταραχές που με τη σειρά τους αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης ΜΣΔ.

Ατομικοί παράγοντες κινδύνου μπορεί να είναι οι εξής:

- Το ιατρικό ιστορικό
- Η φυσική κατάσταση
- Ο τρόπος ζωής και οι συνήθειες (π.χ. κάπνισμα, ανεπαρκής σωματική άσκηση)

(Προσαρμογή από την ιστοσελίδα <https://osha.europa.eu/el/healthy-workplaces-campaigns>)

## ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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



## ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Βάσει της νομοθεσίας και για την προστασία των ευπαθών ομάδων καταναλωτών από τροφογενείς αλλεργίες, υπάρχει απαίτηση δήλωσης των αλλεργιογόνων ουσιών που περιέχονται στα τρόφιμα. Στα συσκευασμένα προϊόντα, τα αλλεργιογόνα αναγράφονται στην ετικέτα με έντονους χαρακτήρες, που ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα συστατικά, ενώ για τα χύμα, το κατάστημα που τα διαθέτει είναι υπεύθυνο να ενημερώσει σχετικά τον καταναλωτή.

**Όσο μικρή και αν είναι η ποσότητα του αλλεργιογόνου που θα περάσει στο τρόφιμο, ποσότητα μη ορατή δια γυμνού οφθαλμού, μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση.**

Για τον έλεγχο της παρουσίας των αλλεργιογόνων ουσιών στα τελικά προϊόντα θα πρέπει αυτά να συμπεριληφθούν στην Ανάλυση Επικινδυνότητας που διεξάγεται στα πλαίσια ενός λειτουργικού Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, ως κίνδυνος.

### Εντοπίζουμε και καταγράφουμε τις αλλεργιογόνες ουσίες

Ο έλεγχος της παρουσίας αλλεργιογόνων ουσιών και ουσιών που προκαλούν δυσανεξία ξεκινά από τις πρώτες ύλες που μπαίνουν στο αρτοποιείο. Στις προδιαγραφές των πρώτων υλών, αλλά και πάνω στις συσκευασίες αυτών, θα πρέπει να αναγράφονται τα αλλεργιογόνα που περιέχονται. Κάποια αλλεργιογόνα είναι βασικές πρώτες ύλες για την αρτοποιία: αλεύρι σίτου - πηγή γλουτένης, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά, σουσάμι. Τα υπόλοιπα αλλεργιογόνα, όπως αυτά αναφέρονται στο παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ.1169/2011, είναι τα εξής: μουστάρδα, σόγια, ξηροί καρποί, αραχίδες (φιστίκια αράπικα), σέλινο, λούπινο, ψάρια, καρκινοειδή, δίθυρα μαλάκια και θειώδη. Γνωρίζοντας τις πρώτες ύλες και τα αλλεργιογόνα που περιέχουν μπορείτε να γνωρίζετε ποια από αυτά αναμένεται να υπάρχουν στο τελικό προϊόν, ώστε να ενημερώνετε ανάλογα τους πελάτες σας. Η δημιουργία ενός Πίνακα Διαχείρισης Αλλεργιογόνων όπου θα καταγράφονται όλα τα προϊόντα (ως είδη ή ως κατηγορίες)

με τα αλλεργιογόνα που αναμένουμε να περιέχονται σε αυτά, θα βοηθήσει όχι μόνο στην ενημέρωση των πελατών σας, αλλά και στην ορθή διαχείριση για την αποφυγή παρουσίας αλλεργιογόνων, εκεί όπου δεν αναμένεται η παρουσία τους.

### Διασταυρούμενη επιμόλυνση

Υπάρχει πιθανότητα ένα τρόφιμο να επιμολυνθεί με αλλεργιογόνο ουσία από διασταυρούμενη επιμόλυνση, δηλαδή αλλεργιογόνος παράγοντας να εισέλθει από λάθος σε τρόφιμο.

**Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα, η ενημέρωση του καταναλωτή μπορεί να γίνει γραπτά ή προφορικά.**

Αυτό μπορεί να συμβεί αν το εν λόγω τρόφιμο ή πρώτη ύλη αυτού, έρθει σε επαφή με άλλο τρόφιμο που περιέχει τον αλλεργιογόνο παράγοντα ή με επιφάνεια στην οποία υπάρχει υπόλοιπο από άλλο τρόφιμο που περιέχει αλλεργιογόνο. Η επιμόλυνση μπορεί να γίνει σε οποιοδήποτε στάδιο. Κατά την αποθήκευση πιθανή πηγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης μπορεί να είναι το δοχείο/περιέκτης φύλαξης, ενώ κατά την παρασκευή του τροφίμου είναι οι πάγκοι εργασίας, τα σκεύη (σέσουλες, λεκάνες κλπ), οι μηχανές, τα χέρια/ γάντια και

**Αν θέλουμε να παρέχουμε προϊόντα που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα, καλό είναι να δημιουργηθεί ένας ξεχωριστός χώρος, όπου η «είσοδος» τους να αποκλειστεί.**

τα ρούχα του προσωπικού. Τα έτοιμα προς διάθεση προϊόντα για τα οποία επιθυμούμε να εγγυηθούμε την απουσία αλλεργιογόνου, φυλάσσονται ξεχωριστά από τα υπόλοιπα.

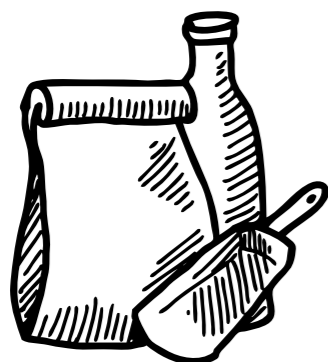
Όσο μικρή και αν είναι η ποσότητα του αλλεργιογόνου που θα περάσει στο τρόφιμο, ποσότητα μη ορατή δια γυμνού οφθαλμού, μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση. Οι αλλεργικές αντιδράσεις μπορεί να είναι ήπιες, όμως ένα μικρό ποσοστό αυτών μπορεί να οδηγήσει ακόμη και στο θάνατο.

#### **Πως αποκλείουμε την παρουσία αλλεργιογόνων;**

Υπάρχουν αλλεργιογόνα που αναμένονται στα προϊόντα αρτοποιίας, με κύριο τη γλουτένη. Άλλα όμως, όπως για παράδειγμα η μουστάρδα, που ενδέχεται να περιέχονται σε κάποια προϊόντα, π.χ. σάντουιτς, δεν αποτελούν συστατικό άλλων προσφερομένων προϊόντων. Προσεκτικοί χειρισμοί είναι απαραίτητοι για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Κάποια σημεία που μπορείτε να προσέξετε:

- Καλό πλύσιμο των χεριών πριν την παραγωγή.
- Χρήση καθαρής στολής εργασίας.
- Όλα τα χρησιμοποιούμενα σκεύη πλένονται σχολαστικά σύμφωνα με τις οδηγίες καθαριότητας της επιχείρησης.
- Όλοι οι πάγκοι εργασίας πρέπει να είναι καλά πλυμένοι σύμφωνα με τις οδηγίες καθαριότητας της επιχείρησης. Απλός καθαρισμός μπορεί να μην απομακρύνει ικανοποιητικά υπολείμματα τροφών.
- Αποθηκεύστε τις αλλεργιογόνες ουσίες σε κλειστούς περιέκτες που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το συγκεκριμένο είδος.
- Όπου υπάρχει δυνατότητα χρησιμοποιείτε ξεχωριστό χώρο και ειδικά σκεύη για την επεξεργασία των αλλεργιογόνων.
- Στις ετικέτες των προϊόντων να αναγράφονται τα αλλεργιογόνα.



- Αναθεωρήστε άμεσα την παρουσία αλλεργιογόνων σε ένα προϊόν σας αν αλλάξετε συνταγή ή διαδικασία παραγωγής.

- Εκπαίδευση του προσωπικού στην ορθή χρήση των αλλεργιογόνων.

Στην περίπτωση που θέλουμε να παρέχουμε στους πελάτες προϊόντα που δεν περιέχουν κάποιο από τα αλλεργιογόνα που βρίσκονται στο αρτοποιείο, π.χ. σουσάμι ή αυγό, καλό είναι να δημιουργηθεί ένας ξεχωριστός χώρος, διαχωρισμένος, όπου η «είσοδος» του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου να αποκλειστεί.

#### **Ενημέρωση των πελατών για χύμα προϊόντα**

Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα, η ενημέρωση του καταναλωτή μπορεί να γίνει γραπτά ή προφορικά. Οι πληροφορίες πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο διάθεσης των προϊόντων, πριν την πώληση αυτών, υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα, ενώ επιτρέπεται η πολύγλωσση παροχή πληροφορίας. Η δήλωση των παραπάνω ενδείξεων προφορικά επιτρέπεται μόνο εφόσον υπάρχει πινακίδα μέσα στην επιχείρηση, σε εμφανές σημείο, που να καλεί τον καταναλωτή να απευθυνθεί στο προσωπικό της επιχείρησης προκειμένου να ενημερωθεί σχετικά με τα αλλεργιογόνα, ενώ να είναι παράλληλα διαθέσιμες και γραπτά ή ηλεκτρονικά εντός του καταστήματος. Σε κάθε περίπτωση ο πελάτης πρέπει να ενημερωθεί πριν την πώληση.

Photo designed by freepik.com



**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](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

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



## ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ

Το δέντρο της χαρουπιάς (*Ceratonia siliqua* L.) ανήκει στην οικογένεια Leguminosae και το συναντάμε με τις ονομασίες Locust Bean / Locust Pods στην Αγγλία, Caroube και Pain de Saint Jean-Baptiste στη Γαλλία, Johannisbrotbaum στη Γερμανία, Algarrobo στη Χιλή, Garrofero στην Ισπανία, Alfarrobeira στην Πορτογαλία κ.ο.κ.

**Σίγουρα ένας λάτρης της σοκολάτας δε θα την εγκαταλείψει ποτέ, αλλά μπορεί να αγαπήσει παράλληλα και το χαρούπι για τις υπέροχες ομοιότητες του.**

Η χαρουπιά είναι ένα αειθαλές δέντρο που καλλιεργείται αδιαλείπτως και ευρέως στην περιοχή της Μεσογείου για περισσότερο από 4.000 χρόνια για τους πλούσιους σε σάκχαρα λοβούς αλλά και τους σπόρους της που περιέχουν κόμμι. Σε ιστορικές πηγές αναφέρεται ότι χρησιμοποιείτο σαν τροφή στην αρχαία Ελλάδα και την Αίγυπτο, γι' αυτό και στη Γαλλία έχει γίνει γνωστό κι ως Fève de Pythagore (φασόλι του Πυθαγόρα) ή Figuier d' Egypte (αιγυπτιακή συκιά).

### Διατροφικά

Ο ώριμος λοβός, παρόλο που γευστικά θυμίζει τη σοκολάτα, έχει ελάχιστα λιπαρά (0,2-0,8%), η γεύση του είναι γλυκιά καθώς περιέχει σημαντική ποσότητα (50-70%) σακκάρων (σακχαρόζη, γλυκόζη, φρουκτόζη και μαλτόζη), πρωτεΐνες (1-5%), υψηλό ποσοστό (11-16%) ακατέργαστων ινών (κυρίως κυτταρίνη και ημικυτταρίνη), μέταλλα (1-6%) κυρίως ασβέστιο σε τριπλάσια ποσότητα απ' ό,τι στο γάλα, κάλιο, μαγνήσιο, νάτριο, φώσφορο, χαλκό, ψευδάργυρο, σίδηρο και βιταμίνες (A, B, C, D, E, Νιασίνη και φολικό οξύ).

Σημαντική είναι και η περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και πολυφαινόλες που έχουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση κατά των ελευθέρων ριζών σε ζωντανούς οργανισμούς, λόγω της ικανότητάς τους να αναστέλλουν την οξειδωτική βλάβη ορισμένων σημαντικών βιομορίων (DNA, πρωτεΐνες και λιπίδια).

### Χρήσεις

Για όλους τους παραπάνω λόγους, οι λοβοί και οι σπόροι χαρουπιού χρησιμο-

ποιούνται ως πρώτη ύλη στη βιομηχανία τροφίμων, φαρμακευτικών προϊόντων και καλλυντικών.

Στη βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιούνται βασικά για την παρασκευή σιροπιών σακκάρων (χαρουπόμελο) και αμυλούχων προϊόντων (χαρουπάλευρο) όπου βρίσκουν εφαρμογή ως φυσικά γλυκαντικά σε κέικ, γλυκά, κομπόστες και μαρμελάδες. Λόγω της γλυκύτητάς του και της παρόμοιας γεύσης με τη σοκολάτα, σε συνδυασμό με τη χαμηλή τιμή του, το χαρουπάλευρο χρησιμοποιείται ευρέως ως υποκατάστατο κακάο για γλυκά, μπισκότα, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, προϊόντα αρτοποιίας και ποτά. Ένα ακόμα από τα πλεονεκτήματα της χρήσης χαρουπάλευρου ως υποκατάστατου κακάο, είναι ότι δεν περιέχει τα αλκαλοειδή καφεΐνη και θεοβρωμίνη.

**Επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει τη φαρμακευτική δράση των προϊόντων χαρουπιού στον ανθρώπινο οργανισμό.**

Από επιστημονικές μελέτες έχει αποδειχθεί η φαρμακευτική δράση των προϊόντων χαρουπιού στον ανθρώπινο οργανισμό, λόγω της αντιοξειδωτικής δράσης τους, των αντιμικροβιακών και αντιφλεγμονωδών ιδιοτήτων καθώς και της καθυστερημένης απορρόφησης της γλυκόζης στο αίμα, που το καθιστά κατάλληλο για υπογλυκαιμικές δίαιτες. Αναφορές σε ιατρικά περιοδικά στη δε-

καετία του 1950 έδειξαν ότι χαρουπάλευρο αναμειγμένο στο γάλα θα μπορούσε να βοηθήσει τα νήπια να αφομοιώσουν καλύτερα τα γεύματά τους, λόγω της στυπτικής του δράσης.

Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά φαρμακευτικά σκευάσματα και συμπληρώματα διατροφής που έχουν δείξει μετά από έρευνες ότι η λήψη τους για 4-8 εβδομάδες μειώνει τα επίπεδα ολικής χοληστερόλης και «κακής» (LDL) χοληστερόλης σε παιδιά και ενήλικες με οικογενειακή υπερκολληστερολαιμία.

Το χαρούπι ακόμα χρησιμοποιείται - κυρίως στις αραβικές χώρες - και για την παρασκευή αλκοολούχων πύπων.

Από τους σπόρους του χαρουπιού εξάγεται το κόμμι χαρουπιού, μια γαλακτομαννάνη που αποτελεί ένα φυσικό πρόσθετο (E410). Χρησιμοποιείται ως πηκτικός παράγοντας σε παγωτά κι ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής στη ζαχαροπλαστική και στο βρεφικό γάλα σε σκόνη.

Τέλος, από τους σπόρους παρασκευάζεται επίσης μια κυτταρινούχα πρώτη ύλη η οποία χρησιμοποιείται για την κατασκευή φωτογραφικών πλακών για ακτινογραφίες, αλλά και άλλων αντικειμένων.

Το χαρουπάλευρο παράγεται με διαλογή των ώριμων λοβών, καθαρισμό, θρυμματισμό, αφαίρεση των σπόρων, θέρμανση, άλεση, καβούρδισμα (προαιρετικά) και κοσκίνισμα, ενώ το χαρουπόμελο παράγεται με εκχύλιση με νερό, διήθηση και συμπύκνωση.

### Συμπέρασμα

Σίγουρα ένας λάτρης της σοκολάτας δε θα την εγκαταλείψει ποτέ, αλλά μπορεί να αγαπήσει παράλληλα και το χαρούπι για τις υπέροχες ομοιότητές του: το φυσικό σκούρο καφέ χρώμα του, την πλούσια γεύση και άρωμα, αλλά και την ευελιξία να μπορεί να χρησιμοποιείται σε πολλά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, υποκαθιστώντας μερικώς, ή ακόμα και πλήρως, τη σοκολάτα, προσδίδοντας πολύ λιγότερα λιπαρά και θερμίδες.

**Ενδεικτικές συνταγές με χαρούπι:**

### Cookies με χαρούπι

900 γρ. Βούτυρο τ82  
1.200 γρ. Ζάχαρη  
200 γρ. Χαρουπόμελο  
5 γρ. Αλάτι  
600 γρ. Αυγά  
2 γρ. Βανίλια  
80 γρ. Νερό  
20 γρ. Σόδα  
1.700 γρ. Αλεύρι Μαλακό  
300 γρ. Χαρουπάλευρο (100%)  
1.000 γρ. Σταφίδες ή Φουντούκια  
10 γρ. Baking Powder

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό το βούτυρο με τη ζάχαρη, το χαρουπόμελο και το αλάτι για 3 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε λίγα - λίγα τα αυγά και το άρωμα βανίλιας. Διαλύουμε τη σόδα στο νερό και την προσθέτουμε στο μίγμα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χαρουπάλευρο με το baking powder και τα προσθέτουμε στο μίγμα. Τέλος, προσθέτουμε τις σταφίδες ή τα φουντούκια. Αποθέτουμε ποσότητα ζύμης σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί, αφήνοντας απόσταση ανάμεσα γιατί θα απλώσουν. Ψήνουμε στους 175°C για 12 λεπτά περίπου μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα.

### Κουλούρι Θεσσαλονίκης με χαρούπι

1.000 γρ. Χαρουπάλευρο(100%)  
50 γρ. Χαρουπόμελο  
50 γρ. Φυτικά λιπαρά  
520 γρ. Νερό παγωμένο  
20 γρ. Αλάτι  
60 γρ. Μαγιά νωπή

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ζυμωτήριο για 5 λεπτά στην πρώτη και 4 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε πάγκο για 15 λεπτά. Κόβουμε στα 100 γρ., πλάθουμε τα φυτίλια, σχηματίζουμε τα κουλούρια μας, τα βουτάμε σε ζεστό νερό με χαρουπόμελο, σε σουσάμι και τοποθετούμε στη λαμαρίνα. Στοφάρουμε για 30 λεπτά ή βάζουμε στο ψυγείο για την επόμενη μέρα. Ψήνουμε με ατμό στους 220°C για 15 λεπτά.

### Κέικ με χαρούπι

500 γρ. Μαργαρίνη  
1.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό  
40 γρ. Baking powder  
950 γρ. Ζάχαρη  
200 γρ. Χαρουπάλευρο (100%)  
800 γρ. Γάλα κλιάρο  
600 γρ. Αυγά  
2 γρ. Βανίλια

Χτυπάμε πολύ καλά στον κάδο του μίξερ με το σύρμα τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα - ένα τα αυγά (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) με τη βανίλια μέχρι να ενσωματωθούν. Συνεχίζουμε με το κλιάρο γάλα, μέσα στο οποίο έχουμε διαλύσει το χαρουπάλευρο. Σταματάμε το μίξερ, προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder και ενσωματώνουμε με μια μαρίζ. Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμες και φουρνίζουμε στους 200°C. Μετά από 5 λεπτά ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 180°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 45-50 λεπτά σύνολο.

### Ψωμί τoστ με χαρούπι

8.000 γρ. Αλεύρι T55%  
2.000 γρ. Χαρουπάλευρο (100%)  
300 γρ. Χαρουπόμελο  
300 γρ. Μαργαρίνη  
450 γρ. Μαγιά  
180 γρ. Αλάτι  
5.600 γρ. Νερό κρύο

Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα 4 λεπτά και στη γρήγορη 6 λεπτά. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 10 λεπτά περίπου. Κόβουμε 550 γρ., πλάθουμε και τοποθετούμε σε φόρμες τoστ μισόκιλες. Βάζουμε στη στόφα για 45 λεπτά. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο (220°C) για 40 λεπτά περίπου.



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



ΑΛΕΥΡΙ ΜΕ  
**ΧΑΡΟΥΠΙ**



Το χαρούπι είναι ένα ιδανικό υποκατάστατο της σοκολάτας με 60% λιγότερες θερμίδες.



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

# Back to Basics

## Πιανώντας το απ' ΤΗΝ ΑΡΧΗ

Η γνώση είναι δύναμη και πολλές φορές ακόμα και τα κεκτημένα χρειάζονται βελτίωση.

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι κλάδοι που εκτός από την πράξη έχουν και θεωρία, έννοιες δηλαδή που κάθε αρτοποιός-ζαχαροπλάστης οφείλει να γνωρίζει αφού αποτελούν σημαντικό όπλο για τη συνεχή εξέλιξή του. Άλλωστε η απόκτηση γνώσεων σε συνδυασμό με δεξιότητες είναι το δίπτυχο που θα εξασφαλίσει στον αρτοποιό-ζαχαροπλάστη μια σταθερή πορεία στον κλάδο. Με γνώμονα αυτό, γίνεται παρακάτω μια παρουσίαση εννοιών βασικών για τον κάθε επαγγελματία.

1

### Τι είναι και σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι γλυκαντικές ύλες;

Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών γλυκαντικές ύλες ορίζονται οι ουσίες εκείνες που έχουν γλυκιά γεύση και διακρίνονται σε φυσικές και σε συνθετικές. Η ζάχαρη αποτελεί μια από τις κυριότερες πρώτες ύλες στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία, έχει ευχάριστη και γλυκιά γεύση που προέρχεται κατόπιν επεξεργασίας από το ζαχαροκάλαμο ή το ζαχαρότευτλο. Αποτελείται στη σύνθεσή της από μόρια φρουκτόζης και γλυκόζης. Να σημειωθεί ότι η ζάχαρη αποτελεί αναγκαία τροφή για τον οργανισμό. Απορροφάται εύκολα και ολοκληρωτικά και προσδίδει ενέργεια. Υπάρχουν πολλές μορφές ζάχα-

ρης στο εμπόριο, όπως:

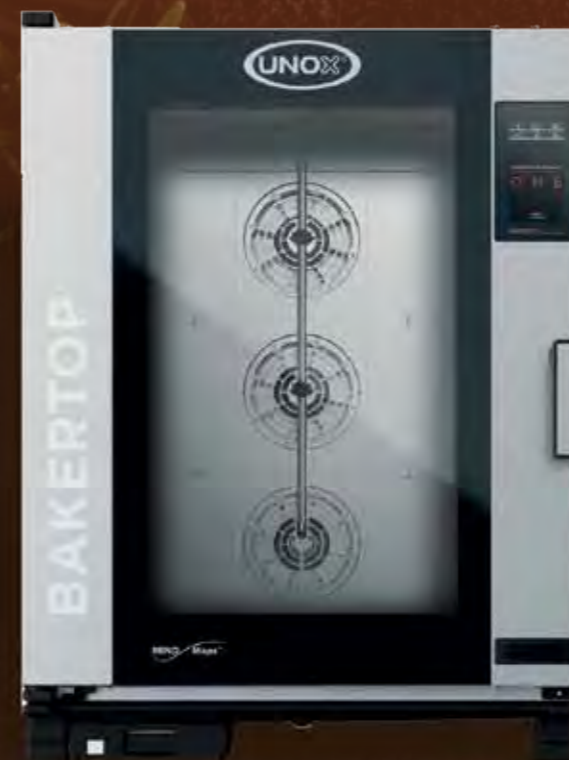
- Κρυσταλλική ζάχαρη, σε πολλούς μικρούς κρυσταλλικούς κόκκους και είναι γνωστή ως επιτραπέζια ζάχαρη.
- Ζάχαρη castor, ίδια σχεδόν ζάχαρη με πιο λεπτή υφή και κρυστάλλους.
- Άχνη ζάχαρη, σε μορφή σκόνης εμπλουτισμένη με μικρό ποσοστό αμύλου.
- Αδιάβροχη άχνη ζάχαρη, η οποία δεν υγρασιάζει, διότι έχει υποστεί ειδική επεξεργασία, χρησιμοποιείται κυρίως για decor.
- Ζάχαρη σε κύβους, υπάρχει σε λευκή και καφέ και δημιουργείται κατόπιν φορμαρίσματος (αφού υγρανθεί ελα-

φρώς). Στη συνέχεια ξηραίνεται.

- Υγρή ζάχαρη, σε μορφή σιροπιού και χρησιμοποιείται κυρίως στη βιομηχανία τροφίμων.
  - Καφέ ή μαύρη ζάχαρη, η οποία είναι ακατέργαστη ή δεν έχει υποστεί διαδικασία λεύκανσης, τη θεωρούμε «φυσική» ζάχαρη.
  - Ζάχαρη σε κρυστάλλους χοντρούς για decor, η οποία όταν ψήνεται μένει αναλλοίωτη και γι' αυτό χρησιμοποιείται για decor.
- Άλλες γλυκαντικές ύλες είναι η λακτόζη, η μαλτόζη, η φρουκτόζη και το ιμβερτοζάχαρο.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΑΙ ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ

Ανθεκτικά, αξιόπιστα μηχανήματα για την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική.



**Varanakis**  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα,  
Τηλ.: 210 5723111, sales@varanakis.com  
www.varanakis.com

2

## Σε ποιες μορφές κυκλοφορεί το γάλα στο εμπόριο;

Το γάλα είναι μια βασική πρώτη ύλη τα κύρια συστατικά του οποίου είναι πρωτεΐνες, το λίπος και η λακτόζη. Βασικός παράγοντας ποιότητας του γάλακτος είναι το είδος του ζώου από όπου προέρχεται (αγελάδα - πρόβατο - κασίκα κλπ.) και η διατροφή του ζώου. Επίσης παίζουν ρόλο η εποχή και η ηλικία του ζώου. Το γάλα είναι λευκού, ανοιχτού χρώματος με ευχάριστη γεύση και πρέπει πάντοτε να προσέχουμε τις συνθήκες συντήρησής του διότι είναι ευαίσθητο προϊόν.

Το γάλα το συναντάμε στο εμπόριο στις εξής μορφές:

1. **Νωπό γάλα.** Η διακίνηση και συντή-

ρηση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία ψύξης, διάρκεια ζωής 3-5 ημέρες.

2. **Παστεριωμένο γάλα,** σε μορφές όπως πλήρες, αποβουτυρωμένο ή μερικώς αποβουτυρωμένο. Η διακίνηση και η συντήρησή του πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες ψύξης και η διάρκεια ζωής του είναι από 3-5 ημέρες.

3. **Γάλα υψηλής παστερίωσης,** όπου ισχύουν τα παραπάνω αλλά η διάρκεια ζωής του είναι 30 - 40 ημέρες.

4. **Γάλα μακράς διάρκειας.** Αφού παστεριωθεί επεξεργάζεται σε υψηλή θερμοκρασία για ελάχιστο χρόνο. Με την κατάλληλη χάρτινη συσκευασία διατηρείται και εκτός ψυγείου για 6-9 μήνες.

5. **Γάλα εβαπορέ,** σε συμπυκνωμένη μορφή. Αραιώνεται για να χρησιμοποιηθεί και είναι σε μεταλλική συσκευασία. Η διάρκεια ζωής του είναι έως 18 μήνες και συντηρείται όταν ανοιχτεί εντός ψυγείου.

6. **Ζαχαρούχο γάλα,** σε συμπυκνωμένη μορφή, με την προσθήκη ζάχαρης. Ισχύει ότι και για το εβαπορέ.

7. **Γάλα σε σκόνη.** Πρόκειται για αφυδατωμένο γάλα σε μορφή σκόνης και υπάρχει σε διάφορους τύπους ανάλογα το ποσοστό των περιεχόμενων λιπαρών. Αραιώνεται με νερό, πριν τη χρήση και διατηρείται εκτός ψυγείου σε αεροστεγή συσκευασία.

3

## Με ποιους τρόπους πραγματοποιείται η διόγκωση στα προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής;

Στα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, για να δώσουμε διόγκωση, χρησιμοποιούμε διάφορες διογκωτικές ουσίες που προσδίδουν στο παρασκεύασμα όγκο, αφράτητα, πορώδη κυψέλωση, ελαφριά υφή και άλλα χαρακτηριστικά, ανάλογα το είδος του προϊόντος. Αυτό γίνεται με τον εγκλωβισμό CO<sub>2</sub> σε ένα μίγμα γλυκού ή ζιμαριού, δίνοντας έτσι διόγκωση στο προϊόν. Οι τρόποι που ακολουθούμε για να το πετύχουμε αυτό είναι με τη χρήση:

- Μαγιάς οποιασδήποτε μορφής
- Προζυμιών οποιασδήποτε μορφής
- Baking powders
- Αμμωνίας
- Σόδας

Διογκωτικές ύλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν και συνδυαστικά, δίνοντας διαφορετικά χαρακτηριστικά στο προϊόν.

Εκτός της χρήσης διογκωτικών ουσιών μπορούμε να δώσουμε διόγκωση σε προϊόντα ακολουθώντας τεχνικές κατά τη μεθοδολογία παρασκευής τους:

- Φυλλοποίηση, δηλαδή με στρωματοποίηση λιπαρών και ζύμης (σφολιάτα).
- Μαρέγκα, ασπράδι αυγού και εγκλωβισμός αέρα.
- Πολύ καλό χτύπημα λιπαρών (κρεμοποίηση).

Τα παραπάνω αποτελούν θέματα εξετάσεων πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Τεχνίτη Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής των ΙΕΚ

Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος

4

## Ποια είναι η χημική σύσταση του αλεύρου;

Σύσταση αλεύρου:

- **Υδατάνθρακες.** Από αυτούς το μεγαλύτερο ποσοστό καταλαμβάνει το άμυλο (περίπου 65-70%), καθώς επίσης και διάφορα διαλυτά σάκκαρα, κυταρίνη και πεντοζάνες.
- **Πρωτεΐνες.** Το πρωτεϊνικό περιεχόμενο είναι αυτό που επηρεάζει όσο τίποτε άλλο τις αρτοποιητικές ικανότητες ενός αλεύρου. Τέτοιες είναι η γλουτένη, γλοβουλίνη, αλμπομίνη, γλουδίνη κ.α. σε ποσοστό 7-14%.
- **Λιπίδια (λιπαρές ύλες).** Τα σκουρόχρωμα άλευρα περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα από τα λευκά, δεν έχουν ιδιαίτερη επίδραση και καλύπτουν το 0,5 - 0,6%.
- **Ανόργανα άλατα,** σε ποσότητα 0,5 - 2%.
- **Βιταμίνες, όπως η Β (Β1, Β2, Β6) και η Ε** βρίσκονται σε ικανοποιητικό αριθμό κυρίως στο φύτρο και το πίτυρο γι' αυτό όσο πιο λευκό είναι το αλεύρι τόσο πιο φτωχό είναι σε βιταμίνες.
- **Υγρασία (νερό).** Η περιεχόμενη υγρασία για να μην προκαλέσει προβλήματα, δεν πρέπει να ξεπερνά το 15%. Η μεγαλύτερη υγρασία βοηθά στην ανάπτυξη μυκήτων, δυσάρεστων οσμών, προσέλευση εντόμων, ταχεία αποσύνθεση της γλουτένης, μικρότερη απορρόφηση νερού από το ζιμάρι.
- **Ένζυμα.** Βοηθούν στη διεξαγωγή χημικών αντιδράσεων. Τα κυριότερα είναι τα αμυλολυτικά (αμυλάσες), τα πρωτεολυτικά (πρωτεάσες) και τα λιποδιαλυτικά (λιπάσες).



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ

Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας



σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων

PSICTOTHERMIKI



PSICTOTHERMIKI  
ΨΥΚΤΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ  
SHOP FITTINGS

PSICTOTHERMIKI ABEE

8<sup>ο</sup> χλμ ΝΕΟ Πατρών-Πύργου Πάτρα Ελλάδα  
Τηλ +30 2610 528400, +302610524940 Φαξ +30 2610 527027  
email psicto@otenet.gr www.psictothermiki.gr



# Chocolate Christmas

Μοναδικές γιορτινές συνταγές,  
με άρωμα σοκολάτας, που θα μαγέψουν  
με τη γεύση και την εμφάνισή τους.



Chocolate  
Christmas



## Κορμός Σεράνο

από τον Γιώργο Κόστιουτσουκ, Υπεύθυνο Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κης & Παγωτού  
της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

### ΒΑΣΗ BROWNIES

1.000 γρ. Brownie Mix DAWN  
180 γρ. Σοκολάτα Κουβερτούρα  
Γάλακτος 35% CÉMOI (λιωμένη)  
180 γρ. Νερό  
180 γρ. Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE

Ετοιμάζουμε γκανάζ και ενσωματώνουμε το Brownie Mix. Απλώνουμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 12 λεπτά.

### ΣΕΡΑΝΟ

200 γρ. Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA (λιωμένο)  
700 γρ. Κρέμα Γάλακτος Excellence 35%  
ELLE & VIRE (ελαφρώς χτυπημένη)  
100 γρ. Κακάο  
250 γρ. Σοκολάτα Κουβερτούρα 64% CÉMOI (λιωμένη)  
40 γρ. Brandy 40° LUXARDO  
320 γρ. Έτοιμη μαρέγκα

Ενσωματώνουμε το κακάο και το κονιάκ στο βούτυρο. Προσθέτουμε τη σοκολάτα ομογενοποιούμε, προσθέτουμε το 1/3 της χτυπημένης κρέμας και τη μαρέγκα. Ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε την υπόλοιπη ελαφρώς χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

### ΚΡΕΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

200 γρ. Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE  
100 γρ. Χυμός Πορτοκάλι  
100 γρ. Delifruit Πορτοκάλι DAWN  
100 γρ. Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA (λιωμένο)  
80 γρ. Κρόκος Αυγού Novissime EUROVO  
60 γρ. Fond Royale BAKELS

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το Fond. Τέλος, προσθέτουμε το Fond Royale και ομογενοποιούμε.

### ΓΛΑΣΑΖ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

300 γρ. Γλυκόζη  
300 γρ. Ζάχαρη  
500 γρ. Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE  
500 γρ. Σοκολάτα Κουβερτούρα 55% CÉMOI (λιωμένη)

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με τη γλυκόζη και τη ζάχαρη. Τέλος, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα CÉMOI και ομογενοποιούμε. Χρησιμοποιούμε στους 40-50°C.

Διακοσμούμε με Χριστουγεννιάτικα Διακοσμητικά LEMAN.



# Angel Choco Cake με Ice Choco Filling

από τον Ιωάννη Γκανά, τεχνικό FOODSTUFF

## ANGEL CHOCO CAKE

1 κ. ANGEL CHOCO CAKE  
150 γρ. αυγά  
300 γρ. ηλιέλαιο  
400 γρ. νερό

Χτυπάμε όλα τα υλικά με το φτερό στο μίξερ για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα. Ψήνουμε σε τσέρκι στους 170°C για περίπου 50 λεπτά.

## ICE CHOCO FILLING

1 000 γρ. μίγμα ICE FILLING CHOCO  
2 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για περίπου 5 λεπτά.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Κόβουμε το κέικ σε τρία κομμάτια, αφού έχουμε κόψει το επάνω μέρος ώστε να ισιώσει. Ανάμεσα σε κάθε φέτα κέικ, με τη βοήθεια μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής, βάζουμε το ICE FILLING CHOCO. Έχουμε λοιπόν τρεις στρώσεις κέικ και τρεις στρώσεις ICE FILLING CHOCO. Τέλος γαρνίρουμε με τρίμματα σοκολάτας και κομμάτια σοκολάτας.



# Choco lover

από τον Βαγγέλη Καλλιώρα, ΣΕΦΚΟ ΖΕΕΛΑΝΔΙΑ ΑΒΕΕ

## ΒΑΣΗ

1.000 γρ. American Brownie  
150 γρ. Μαργαρίνη Princess  
150 γρ. Νερό  
240 γρ. Αυγά

Τοποθετίστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό για 2-3 λεπτά. Σερβίρετε τη ζύμη σε χαμηλά ταψάκια της επιλογής σας, λαδωμένα με Carlex (ή στρωμένα με λαδόκολλα), γεμίζοντάς τα μέχρι 1,5-2 cm. Ενδεικτικά προσθέστε 900 γρ. ζύμης σε ταψάκι 20x30 εκατοστά. Φουρνίστε στους 170-180°C για 20-30 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον τύπο του φούρνου, φροντίζοντας το τελικό προϊόν να έχει διατηρήσει την υγρασία του. Τεμαχίστε σε σχήματα της αρεσκείας σας.

## ΚΡΕΜΑ

500 γρ. Γάλα  
500 γρ. Νερό  
140 γρ. Ζάχαρη  
400 γρ. Minuta Choco  
200 γρ. Roma top  
200 γρ. Casa Cream 35%

Χτυπήστε με το σύρμα στο μίξερ τα υλικά για την κρέμα για 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Χτυπήστε ελαφρώς τα υλικά αφρατέματος και ομογενοποιήστε με την κρέμα.

**ΕΞΤΡΑ ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:** Biscotto Noir Orfeo, Scaldis Dark

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Τοποθετίστε το brownie στη βάση σε τσέρκι της αρεσκείας σας. Γεμίστε μέχρι τη μέση με την κρέμα Minuta Choco. Σκεπάστε με ένα μικρότερο brownie. Κλείστε μέχρι το χείλος με κρέμα και παγώστε. Ξεφορμάρετε, γλασάρετε και γαρνίρετε.

## ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

350 γρ. Ιμβερτοζαχαρο  
160 γρ. Casa Cream 35%  
200 γρ. Palette Cold Gel Neutral  
4 τμχ Φύλλα ζελατίνης  
260 γρ. Arabesque Dark 60%

Μαλακώστε σε νερό τα φύλλα ζελατίνης. Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος και λιώστε μέσα τα φύλλα. Λιώστε τη σοκολάτα. Σε μια κανάτα τοποθετίστε όλα τα υλικά και χτυπήστε με μπύμερ. Γλασάρετε στους 28-29°C.



## White Hazelnut & Caramel Tart

από τον Παναγιώτη Παυλιδίδη, Pastry Chef Consultant ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

### ΜΟΥΣ WHITE HAZELNUT

160 γρ. Γάλα πλήρες 3,5%  
20 γρ. Gelee Dessert DFG  
160 γρ. Sinfonia White Hazelnut (36/38) IRCA  
100 γρ. Nocciolata Bianca IRCA  
300 γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35%  
Selection CORMAN (ημίρρευστη)  
740 γρ. Συνολικό βάρος

- Φέρνουμε το γάλα σε σημείο βρασμού.
- Προσθέτουμε το Gelee Dessert και ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε το μίγμα στην σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι αυτή να λιώσει.
- Ενσωματώνουμε την Nocciolata Bianca και ομογενοποιούμε.
- Αφήνουμε το μίγμα να πέσει στους 35°C βαθμούς και προσθέτουμε την ημίρρευστη κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας ελαφρά.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Σε ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΗ 95x33 κιλ. FB τοποθετούμε μια λεπτή στρώση PRALIN DELICRISP CLASSIC IRCA και την τοποθετούμε στην κατάψυξη για 15' λεπτά. Γεμίζουμε τις τάρτες με τη Μους White Hazelnut και τις τοποθετούμε στην κατάψυξη. Χτυπάμε στο μίξερ το Montee Ganache (το οποίο έχουμε αφήσει για μια μέρα στο ψυγείο) μέχρι να αφρατέψει. Γαρνίρουμε την τάρτα με Montee Ganache και TOFFEE D'OR CARAMEL IRCA χρησιμοποιώντας κορνέ. Τέλος διακοσμούμε με βρώσιμα διακοσμητικά σοκολάτας BUTTON GOLD DOBLA.

### ΜΟΝΤΕΕ GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

135 γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35%  
Selection CORMAN  
15 γρ. Γλυκόζη  
15 γρ. Ιμβερτοζάχαρο  
180 γρ. Sinfonia Milk 38% (38/40) IRCA  
300 γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35%  
Selection CORMAN (ημίρρευστη)  
645 γρ. Συνολικό βάρος

- Φέρνουμε σε βρασμό τα 135 γρ. της κρέμας γάλακτος μαζί με τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο.
- Προσθέτουμε όλο το μίγμα στην σοκολάτα. Ομογενοποιούμε και αφήνουμε να κρυώσει μέχρι τους 35°C βαθμούς.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα 300 γρ. της κρέμας γάλακτος σε ημίρρευστη μορφή και βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για μια μέρα.



## Double Chocolate Mousse Cake

από τον Κοσμά Αρσένη, ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

### ΜΟΥΣΣΕ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

400 ml Κρέμα γάλακτος 35%  
250 ml Γάλα 3,5%  
100 γρ. Κρόκο αυγού  
50 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική  
2,5 τμχ Φύλλα ζελατίνης  
500 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος  
(κωδ. 6077)

Σε καθαρολάκι ζεσταίνουμε τα 250 γρ. κρέμα γάλακτος με το γάλα, τον κρόκο αυγού, τη ζάχαρη (ως τους 84°C). Τέλος, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, τα οποία έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Περιχύνουμε τη ζεστή κρέμα στη λιωμένη σοκολάτα γάλακτος και ομογενοποιούμε. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος, προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε μισοχτυπημένη σαντιγί. Αφήνουμε το crème μας στο ψυγείο 2-3 ώρες.

### ΜΟΥΣΣΕ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

500 ml Γάλα 3,5%  
80 γρ. Κρόκος αυγού  
100 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική  
650 γρ. Κουβερτούρα Golden Line 62%  
(κωδ. 6075)  
450 ml Κρέμα γάλακτος 35%  
450 ml Velvet Cream ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 8103)

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα καθαρολάκι και το προσθέτουμε στο μίγμα κρόκου αυγού. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα και το ξαναπροσθέτουμε στο καθαρολάκι και το φέρνουμε σε απαλό ζέσταμα ως τους 84°C (παστερίωση). Περιχύνουμε σε 2 μέρη το μίγμα επάνω στη λιωμένη μας κουβερτούρα, χρησιμοποιώντας πάντα κι ένα σουρωτήρι για τυχόν υπολείμματα αυγού. Ομογενοποιούμε και αφήνουμε να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος, προσθέτουμε στο μίγμα μας τη μισοχτυπημένη σαντιγί (σε μορφή γιαουρτιού), αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε το μίγμα μας σε φόρμες σιλικόνης ή τσέρκια της αρεσκείας μας και το καταψύχουμε.

### ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

200 γρ. Πραλίνα με τριμμένα φουντούκια  
(κωδ. 6129)  
100 γρ. Κουβερτούρα Golden Line 62%  
(κωδ. 6075)

Λιώνουμε την κουβερτούρα στους 45-50°C, προσθέτουμε την πραλίνα με τριμμένα φουντούκια και ομογενοποιούμε. Τοποθετούμε μέσα σε τσέρκι του μεγέθους που επιθυμούμε και αφήνουμε την τραγανή βάση της τούρτας να παγώσει. Μόλις η βάση παγώσει τοποθετούμε πάνω την παγωμένη τούρτα μας.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Γεμίζουμε σιλικόνη τούρτας σε σχήμα της επιλογής μας μέχρι τη μέση με την mousse μαύρης σοκολάτας και από πάνω τοποθετούμε ένα λεπτό φύλλο παντεσπανιού σοκολάτας. Έπειτα γεμίζουμε μέχρι πάνω με την mousse σοκολάτας γάλακτος και βάζουμε την τούρτα μας στην κατάψυξη. Μόλις η τούρτα μας παγώσει επικαλύπτουμε με Glasage σοκολάτας ΑΚΤΙΝΑ.

Chocolate  
Christmas



# Κακε σοκολάτας

με Choco King's Cake & επικάλυψη cover σοκολάτας

από την ομάδα της KENFOOD

## ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. μείγμα Choco King's Cake Kenfood
- 470 γρ. νερό (450ml) λάδι
- 400 γρ. δάκρυα σοκολάτα (προαιρετικά) Cover Kenfood (σοκολάτα υγείας, λευκή σοκολάτα)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί στη 1η ταχύτητα του μίξερ για 2'.
- Προαιρετικά μπορείτε να προσθέσετε 300 γρ. δάκρυα σοκολάτας.
- Τοποθετείτε το κυλό σε φόρμες της αρεσκείας σας.
- Ψήνετε στους 180° C για 40 περίπου λεπτά.
- Επικαλύψτε με cover σοκολάτας.

\* Για περισσότερες συνταγές επισκεφθείτε το site μας [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK



Mini flow pack



Περιστροφική flow pack full servo



Flow pack ανάποδης εκτύλιξης φιλμ

### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ



Δοσομετρικά 1-2-4-10 κεφαλών



Μηχανή Κάθετης συσκευασίας με Πολυκέφαλο ζυγιστικό



Μηχανήματα Συσκευασίας & Γέμισης Doypack

### ΕΠΙΚΟΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ - TRAY SEALERS



Ημιαυτόματα Θερμοκολλητικά σαφιδίων



Ημιαυτόματα Θερμοκολλητικά σαφιδίων & Skirpack



Αυτόματα Θερμοκολλητικά σαφιδίων

### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ - VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ



Συσκευασίας κενού αέρος - Vacuum



Συσκευασίας κενού αέρος - βωρέως τύπου



Θερμοδιαμόρφωσης και επικόλλησης φιλμ

### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ



Μηχανήματα Θερμοσυρρίκνωσης



Ομοδοποίησης & Θερμοσυρρίκνωσης



Ανιχνευτές μετάλλων

### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ - ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ - ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ



Κλιπαριστικά



Θερμοκολλητικά



Γεμιστικά

### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ - FLOW PACK
- ΚΑΘΕΤΑ
- ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ
- ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗΣ
- TRAY SEALERS
- ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ
- ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ
- ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ CLIP-TWIST
- ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΣΑΚΟΥΛΛΑΣ
- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ ΥΓΡΩΝ - ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΩΝ
- ΣΕΛΟΦΑΝΕΖΕΣ
- ΕΤΙΚΕΤΕΖΕΣ
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΕΚΤΥΠΩΤΕΣ
- ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ
- ΕΛΕΓΚΤΕΣ ΒΑΡΟΥΣ
- ΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ
- ΖΥΓΙΣΤΙΚΑ - ΟΓΚΟΜΕΤΡΙΚΑ
- ΤΑΙΝΙΟΔΡΟΜΟΙ & ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΚΑ

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ - ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

### ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ



ΤΑΙΝΙΕΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ



CLIP BANDS TWIST BANDS



ΦΙΛΜ PE, POF, PP



**Tahipack®**  
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

**ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝ/ΠΗ ΕΠΕ**  
ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 84-86  
19009, ΠΙΚΕΡΜΙ, ΑΤΤΙΚΗ

T: 210 94 280 82-3  
F: 210 94 280 84  
info@tahipack.gr  
www.tahipack.gr

**ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ**  
Ι.Σ. ΣΠΗΛΙΑΔΗΣ & ΥΙΟΣ ΕΕ  
ΑΘΗΝΩΝ 114, ΚΑΛΑΜΑΤΑ  
T: 27210 23314



Η συνταγή αυτή είναι του chef Αθανάσιου Κοφίτσα. Η Σχολή ΕΠΑΣ ΟΑΕΔ Γαλατσίου θα ήθελε με την ευκαιρία της δημοσίευσης αυτής να τον μνημονεύσει και να τον ευχαριστήσει για την προσφορά του στη «σχολή της καρδιάς του».

# ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

## ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΟ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

Επιμέλεια - Εκτέλεση Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

- Α.**  
1 κιλό αλεύρι Σούπερ  
100 γρ. μαγιά νωπή  
100 γρ. γάλα χλιαρό  
10 γρ. κακουλέ σκόνη  
Πορτοκάλι ξύσμα - Βανίλια σκόνη
- Β.**  
4 τεμ. αυγά  
320 γρ. ζάχαρη  
200 γρ. γάλα
- Γ.**  
200 γρ. αγελαδινό βούτυρο λιωμένο (λίγο-λίγο)

### ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

- Α.**  
500 γρ. γάλα  
60 γρ. ζάχαρη
- Β.**  
50 γρ. αυγά  
40 γρ. κρόκοι
- Γ.**  
60 γρ. ζάχαρη  
60 γρ. άμυλο
- Δ.**  
25 γρ. βούτυρο αγελαδινό  
Βανίλια
- Ε.**  
150 γρ. πουρέ κάστανο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Λιώνουμε τη μαγιά με το γάλα και τα βάζουμε σε μια λακκούβα στο αλεύρι του μίγματος Α. Ρίχνουμε στο μίξερ το Α με το Γ. Ανακατεύουμε με το γάντζο προσθέτοντας το Β ελαφρώς ζεσταμένο, εκτός από το βούτυρο, το οποίο το προσθέτουμε τελευταίο και σιγά-σιγά (έτσι δημιουργούνται οι ίνες). Μόλις η ζύμη είναι έτοιμη, την αφήνουμε να γίνει σε ζεστό μέρος ακόμη και στη στόφα. Έπειτα κόβουμε σε βάρη που θέλουμε και ανοίγουμε φυτίλια, αφήνουμε πάλι να ξεκουραστούν και πλάθουμε σε διάφορα σχήματα. Τα πλασμένα τα τοποθετούμε σε λαμαρίνες και τα αφήνουμε να γίνουν στη στόφα. Τα αλείφουμε με αυγό (ασπράδι) και βάζουμε φιλέ αμυγδάλου. Τα ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο στους 160°C για χρόνο ανάλογο του βάρους. Ενδεικτικά για 450 γραμμάρια 40-45 λεπτά. Ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

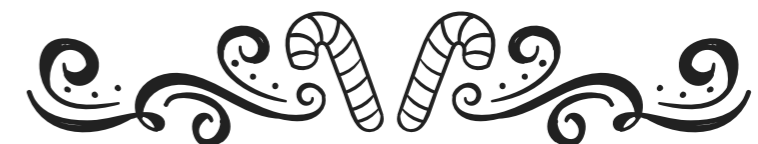
Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα με τη μισή ζάχαρη, Α, και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το Β και ανακατεύουμε. Μόλις το πρώτο μείγμα ζεσταθεί, παίρνουμε λίγο και το ρίχνουμε στο Β, να έρθουν στην ίδια θερμοκρασία. Όλο μαζί το μείγμα το βάζουμε στη φωτιά. Προσθέτουμε το Γ, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να βράσει και να πήξει. Βγάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το Δ, ανακατεύουμε να γίνει μία κρέμα γυαλιστερή και ομοιογενής. Αφήνουμε να κρυώσει καλά. Όταν κρυώσει χτυπάμε στο μίξερ και προσθέτουμε τον πουρέ κάστανο.

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Τα ψημένα τσουρέκια, αφού κρυώσουν, τα κόβουμε στη μέση, τα σιροπιάζουμε και στραγγίζουμε σε συρμάτινη σχάρα. Γεμίζουμε με σακούλα ζαχ/κής την εσωτερική επιφάνεια με την κρέμα κάστανο. Γαρνίρουμε με μέρος της ίδιας κρέμας ή με λιωμένη λευκή σοκολάτα.

### ΣΙΡΟΠΙ

- 1 κιλό ζάχαρη  
800 γρ. νερό  
5-6 σπόρους ή λίγο σαλέπι



# I ❤️ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



## Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

### ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

#### ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος  
Α' Αντιπρ/ος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Β' Αντιπρ/ος: Προκόπιος Τσουκαλάς  
Γ' Αντιπρ/ος: 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 Σινδρος

#### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου  
Νικόλαος Μάζης  
Θωμάς Χατζούλης

#### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

#### ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ  
ΕΛΛΑΔΟΣ

Κομουνδούρου 1  
10437 Αθήνα  
Τ: 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 Τσούννης  
Έδρα: Αγρίνιο

### ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος  
Έδρα: Αθήνα

### ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης  
Έδρα: Αίγιο

### ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος  
Έδρα: Μελίκη

### ΑΔΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος  
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

### ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος  
Έδρα: Βούλα

### ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής  
Έδρα: Κόρθη 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

### ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τέντογλου  
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

### ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος  
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

### ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης  
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

### ΕΛΕΣΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτσης  
Έδρα: Έδεσσα

### ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου  
Έδρα: Βασιλικό

### ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Ειμανουήλ Βολανάκης  
Έδρα: Ηράκλειο

### ΘΕΣΣΙΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης  
Έδρα: Ηγουμενίτσα

### ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Έδρα: Θεσσαλονίκη

### ΟΗΩΝ

Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστου  
Έδρα: Θήβα

### ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος  
Έδρα: Ιωάννινα

### ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης  
Έδρα: Καβάλα

### ΚΑΡΔΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Πετρινώτης Θωμάς  
Έδρα: Καρδίτσα

### ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης  
Έδρα: Κλεισούρα1

### ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας  
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

### ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηγεωργιανίδης  
Έδρα: Κιλκίς

### ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας  
Έδρα: Κοζάνη

### ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου  
Έδρα: Κόρινθος

### ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης  
Έδρα: Σπάρτη

### ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος  
Έδρα: Λάρισα

### ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρτος  
Έδρα: Λιβαδειά

### ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλιμπούλης  
Έδρα: Μυτιλήνη

### ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος  
Έδρα: Βόλος

### ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς  
Έδρα: Καλαμάτα

### ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανατούλης  
Έδρα: Νάουσα

### ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς  
Έδρα: Κάτω Δάφνη

### ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη  
Έδρα: Ξάνθη

### ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Ντουβας  
Έδρα: Πάτρα

### ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς  
Έδρα: Πειραιάς

### ΠΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Κομνηλίδης  
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

### ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης  
Έδρα: Πτολεμαΐδα

Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά  
συστατικά



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f /artizanhellas



## 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.

1963-2021  
**58**  
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO  
NOPOU  
LOS

SHOP SET UP

**Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ**

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