ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2021 / Τεύχος 121

fresh pastry

Καλές γιορτές

Ευχές για ένα δημιουργικό έτος, με υγεία και αισιοδοξία

από την ομάδα της Μύλοι Λούλη!

ΕΛΤΑ Ελληνικά Ταχυδρομεία
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ
μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782
www.loulismills.gr

Backem
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Muesli Mix
Ψωμί με Μούσλι

Σε 3 Υπέροχες συνταγές

- Γάλα - μπανάνα
- Γάλα - σοκολάτα
- Καρύδι - σταφίδα

powered by
backaldrin®

Ά ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

τηλ. 210 2027042-3, email:info@backem.gr, www.backem.gr

Mama's Cake
Έτοιμοι για λίγη μαγεία

mama's cake

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

18

96

74

94

61

fresh pastry

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

18 Ρεπορτάζ Αγοράς:
Ιδέες για τις γιορτές
32 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
42 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

38 34ο Συνέδριο της ΟΑΕ και εκλογές
για την ανάδειξη νέου Δ.Σ
68 Συνέντευξη από την Καλλιόπη Αναγνωστή
(Madame Gâteaux)

ΤΕΧΝΙΚΑ

80 Σύστημα ιχνηλασιμότητας
84 Η δράση της μαγιάς στις γλυκιές ζύμες
των αρτοσκευασμάτων
88 Στάδια παρασκευής παγωτού
96 Panettone: Το ιταλικό γλυκό των Χριστουγέννων
102 Κουραστικές στάσεις σώματος

FRESH PASTRY fresh pastry

62 Βασιλόπιτα με ACTICAKE NO ADDED SUGAR
από την ΑΚΤΙΝΑ
62 Το αυθεντικό ιταλικό PANETTONE
από την OLYMPIC FOODS

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

74 Gingerbread bundt cake
94 Καριόκα με ρούμι και μπαχαρικά
100 Σπανακόπιτα χωριάτικη

freshbakery.gr

LANCE

Dawn®

Η σίγουρη λύση
για την πιο λαχταριστή βασιλόπιτα!

Premium Baker's Select "Crème Cake Base Plain"

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

Dawn

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Αισίως πλησιάζουμε τις γιορτές. Η κατάσταση στην οποία ζούμε, ευτυχώς δε θυμίζει την περσινή αντίστοιχη περίοδο, ωστόσο δεν έχουμε ξεφύγει τελείως από την καταπίεση που δημιουργεί η πανδημία. Νέα δεδομένα κάθε φορά, νέοι αριθμοί που δείχνουν πως η κατάσταση αρχίζει πάλι να ξεφεύγει και μια αβεβαιότητα να πλανάται στην ατμόσφαιρα. Φυσικά κανείς δε μπορεί να προβλέψει πως θα εξελιχθούν τα πράγματα. Με τις σωστές, ατομικές αποφάσεις μας ο καθένας και την ανάλογη προσοχή, θα κάνουμε υπομονή ελπίζοντας να μη συνεχιστεί για πολύ ακόμα όλο αυτό.

Ωστόσο η ανάγκη για κανονικότητα είναι πλέον πιο έντονη από ποτέ. Μετά από ένα καλό καλοκαίρι, που αρκετοί επιχειρηματίες δούλεψαν ικανοποιητικά, έρχεται η περίοδος των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Μια περίοδος όπου οι επαγγελματίες αρτοποιοί-ζαχαροπλάστες μπορούν να δουλέψουν πολύ.

Δίπλα σε αυτή την προσπάθεια και το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, που με γνώμονα τις ανάγκες του επαγγελματία, του προσφέρει ποιοτική ενημέρωση.

Το τελευταίο τεύχος της χρονιάς φτάνει στα χέρια σας με ενδιαφέρουσα ύλη, αποτύπωση του παλμού της αγοράς με όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν και στόχο έχουν την ενίσχυση της ποιότητας της δουλειάς του αρτοποιού. Ενδιαφέροντα άρθρα, απολογισμοί, συνταγές και πολλά πολλά άλλα.

Αποχαιρετούμε τη χρονιά που φεύγει και αναμένουμε τη νέα, με αισιοδοξία και πίστη πως όλα θα πάνε καλύτερα. Και όπως είθισται να κλείνουμε τα τελευταία editorial, όλοι μαζί μπορούμε καλύτερα!

Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλής
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μποσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Ε. Σαλαβράκος
τηλ.: 6979 061 721

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

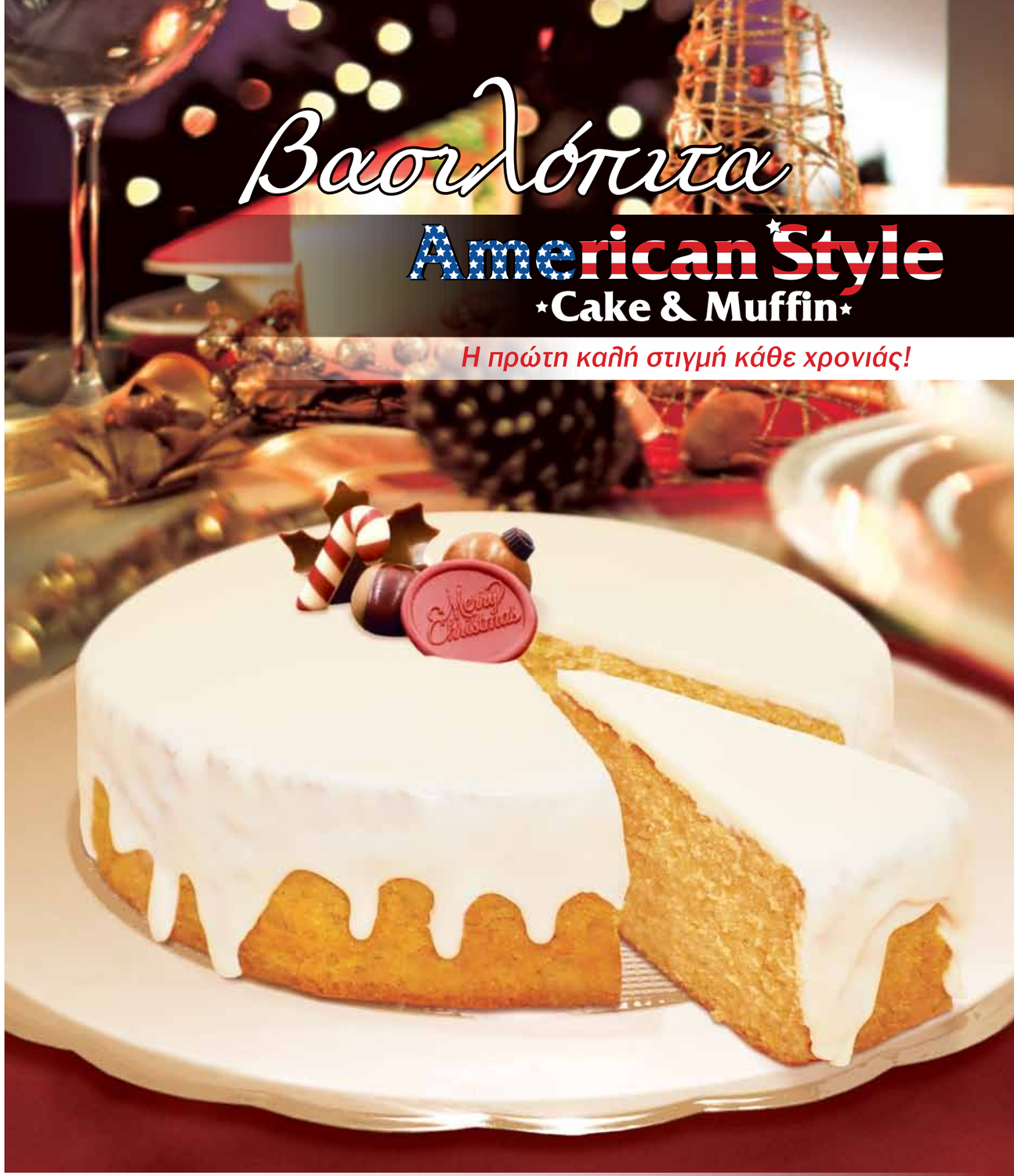
www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.

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

ΜΕΛΟΣ
FAEP FIPP

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



LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!
ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr
www.laoudis.gr
IREKS

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί Συνάδελφοι, αγαπητοί αναγνώστες

Όπως όλοι γνωρίζετε, η διετία που πέρασε ήταν εξαιρετικά δύσκολη για όλους. Ο κίνδυνος και ο φόβος για την πανδημία άφησαν ανεξίτηλα τα σημάδια τους στις δουλειές μας, στις συνεργασίες μας και δυστυχώς στις μεταξύ μας σχέσεις.

Τα παραπάνω, όμως, δε στάθηκαν εμπόδιο στην επιθυμία μας να επιστρέψουμε ως άνθρωποι αλλά και ως επαγγελματίες στην κανονικότητα της καθημερινότητάς μας, συνεχίζοντας τις δραστηριότητές μας από εκεί που τις αφήσαμε. Από τον Μάρτιο του 2020.

13 & 14 Νοεμβρίου 2021 διοργανώθηκε το 34ο Συνέδριο της Ομοσπονδίας μας στο πλαίσιο της 17ης ΑΡΤΟΖΑ 2021.

Ένα συνέδριο το οποίο, προκειμένου να το παρακολουθήσουν και οι σύνεδροι οι οποίοι δεν είχαν την δυνατότητα να μεταβούν στην Αθήνα, διεξήχθη «υβριδικά». Κατά τη διάρκεια των ομιλιών, υπήρξε διαδικτυακή μετάδοση, ενώ κατά την εκλογική διαδικασία, υπήρξε αδιάβλητη διαδικτυακή πλατφόρμα για να γίνει η ψηφοφορία διαδικτυακά.

Ένα συνέδριο το οποίο στέφθηκε με τεράστια επιτυχία όχι μόνο σε επίπεδο εκλογικού αποτελέσματος αλλά και σε επίπεδο διοργάνωσης και ενημέρωσης των συνέδρων, δεδομένου ότι παρουσιάστηκε σε ένα ευρύ κοινό η έρευνα- μελέτη για την αρτοποιία, η οποία εκπονήθηκε με πρωτοβουλία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και παρουσιάστηκε από τον κ. Στέφανο Κομνηνό.

Έχοντας ως γνώμονα το γεγονός ότι διανύουμε μία μεταπανδημική εποχή, αφού όλα δείχνουν πως η επιστροφή στην κανονικότητα μπορεί να επιτευχθεί με αυστηρά μέτρα και πρωτόκολλα, επισκεφθήκαμε μια έκθεση COVID FREE η οποία αποδεδειγμένα είχε την επιτυχία που σημειώνει ούτως ή άλλως εδώ και 30 χρόνια.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον κ. Θανάση Παναγούλια, Πρόεδρο ΔΣ & Διευθύνων σύμβουλο της FORUM και τον κ. Θανάση Γιαλλούρη- αντιπρόεδρο του ΔΣ , για την πρότασή τους να συνεισφέρει η εταιρεία FORUM ως ΜΕΓΑΣ χορηγός της δικής μας διοργάνωσης καθώς και το ΧΡΥΣΟ ΧΟΡΗΓΟ τους «Μύλους Λούλη». Θα ήθελα επίσης να ευχαριστήσω όλους τους συνεργάτες- χορηγούς όπως την εταιρεία LESSAFFRE HELLAS, την εταιρεία «Στεφάνου» και όλους τους υποστηρικτές οι οποίοι, τη δύσκολη αυτή περίοδο, στήριξαν την προσπάθειά μας και κάλυψαν με τις ευγενικές χορηγίες τους ένα σημαντικό κόστος της διοργάνωσης του συνεδρίου μας.

Αγαπητοί φίλοι, δε θέλω να σας κουράσω με λεπτομέρειες του συνεδρίου μας αφού θα έχετε όλοι τη δυνατότητα να περιηγηθείτε στις σελίδες του περιοδικού μας και να ενημερωθείτε για τα σημαντικότερα θέματα που συζητήθηκαν στο 34ο Συνέδριο της ΟΑΕ.

Σας ευχαριστώ πολύ όλους για τη συμμετοχή σας και τη στήριξή σας όλα αυτά τα χρόνια για να ηγούμαι αυτού του κλάδου και σας υπόσχομαι ότι θα συνεχίσω με το ίδιο σθένος και μεράκι να διεκδικώ μαζί με όλα τα μέλη του Δ.Σ. τα συμφέροντα του επαγγέλματός μας και τη στήριξη του φούρνου της γειτονιάς.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

BUCKMILL
με ΦΑΓΟΠΥΡΟ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ
Γεύση που πετάει!

AGRANO CLEAN LABEL
Η ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΣ

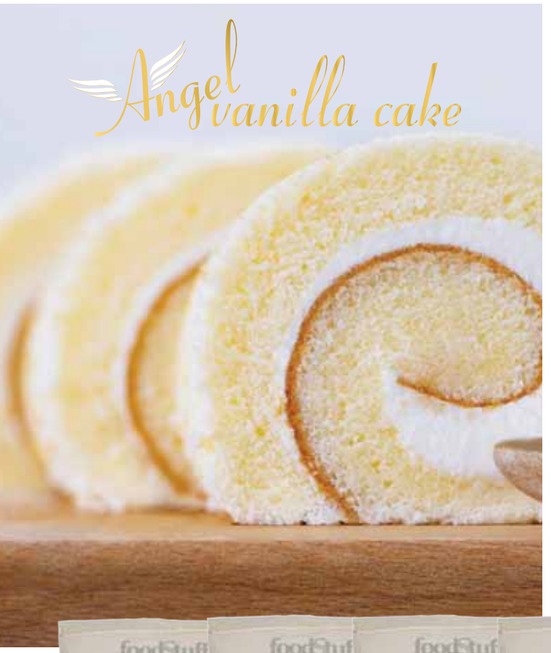
Με σπόρους φαγόπυρου, τζίντζερ, κεχρί, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, σουσάμι, φυτικές ίνες μήλου, προζύμι και πιπέρι καγιέν.

Ένας διατροφικός θησαυρός
με μοναδικό συνδυασμό συστατικών

CODA S.A.

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

AGRANO



Μοναδικές Επικαλύψεις

Σχέσεις διάρκειας

Σχέσεις εμπιστοσύνης

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr

www.foodstuff.gr

'' Quality is not an act its a habit.''

The dynamics of our team, consisting of sales, design and production department, lies in thoroughness, patience and passion for success.

Company's human resources with their training and experience can meet the needs of the most demanding customers and can guarantee in any case a technically perfect result. There is complete compliance of our products with all the legal requirements set out in the European Union's Technical Harmonization Directives.

Passion, elegance, creativity and need for daily progress are some of the key features of our company, which are noticeably reflected in our final creations. Gelatec exudes the pulse of the new generation and is here to put its stamp on technology and design regarding the field of mass catering.

GELATEC
CUSTOM DESIGN LAB

ΓΙΟΡΤΕΣ, ΝΑ Η ΕΥΚΑΙΡΙΑ!

Φωτάκια, δέντρα, στολισμένα καταστήματα, μυρωδιές, γιορτινή διάθεση και ζεστασιά. Όλα αυτά σηματοδοτούν τον ερχομό των εορτών, οπότε και όλα μοιάζουν διαφορετικά. Και μπορεί οι καιροί που ζούμε να μην είναι ιδανικοί, ωστόσο είναι ιδιαίτερα σημαντικό να μπορούμε να απολαμβάνουμε την καθημερινότητα και να παραμένουμε αισιόδοξοι.

Οι πιο λαμπερές επικαλύψεις με την υπογραφή της

Olympic Foods

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τέρμα Αρτέμιδος, 14452 Μεταμόρφωση, Αθήνα, Τ: 210 2846036 E: info@olympic-foods.gr **www.olympic-foods.gr**

{ Εντάξτε στα ράφια σας προτάσεις για όλους και προϊόντα που δε θα έχουν σε τίποτα να ζηλέψουν τα υπόλοιπα. }

Και όπως και να το κάνουμε, η περίοδος των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς κάπως βοηθάει. Τα αρτοποιήματα και τα γλυκά αυτή την εποχή είναι πρωταγωνιστές. Και το αγοραστικό κοινό, πέρα από την ποιότητα, αναζητά και την ποικιλία. Για τον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη είναι η τέλεια ευκαιρία να εντυπωσιάσει!

Προετοιμασία & ετοιμότητα

Το πρώτο και σημαντικότερο βήμα είναι να αποφασίστε ποια προϊόντα θα διαθέσετε προς πώληση στους πελάτες σας. Για τα αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία σε ολόκληρη τη χώρα, μια επιτυχημένη προετοιμασία για τις γιορτές συνεπάγεται ένα λεπτομερή σχεδιασμό και μια άρτια οργάνωση. Με ένα σωστό πλάνο και την εμπειρία των προηγούμενων ετών, θα μπορέσετε να προβλέψετε τι είναι αυτό που θα ενδιαφέρει τους καταναλωτές και να προετοιμαστείτε κατάλληλα. Καθώς οι πελάτες θα αναζητήσουν τις αγαπημένες τους λιχουδιές, η σωστή διαχείριση τόσο των προϊόντων που θα πωληθούν όσο και της επιχείρησης ευρύτερα, είναι ζωτικής σημασίας προκειμένου να αποφύγετε λάθη και ελλείψεις της τελευταίας στιγμής! Σημαντικός παράγοντας που θα σας βοηθήσει στην καλύτερη διαχείριση είναι το προσωπικό σας. Βεβαιωθείτε ότι είναι επαρκές και δημιουργήστε ένα πλάνο ώστε να είναι ακριβές το πότε και πώς θα εργάζεται. Περισσότερα χέρια, καλύτερη και πιο ποιοτική εξυπηρέτηση.

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

Η λήψη αυτών των αποφάσεων όσο το δυνατόν νωρίτερα θα βοηθήσει την περίοδο των διακοπών να κυλίσει πιο ομαλά.

Προϊόντα και ιδέες που θα προσελκύσουν το ενδιαφέρον

Μελομακάρονα, κουραμπιέδες, δίπλες, βασιλόπιτες κ.ά. Μπορεί τα παραδοσιακά εορταστικά προϊόντα να αποτελούν τη σίγουρη επιλογή των καταναλωτών, ωστόσο υπάρχουν πολλοί, όλων των ηλικιών, που αγαπούν το καινούργιο και το διαφορετικό. Τι σημαίνει πρακτικά αυτό; Ότι η εορταστική περίοδος είναι για εσάς η τέλεια ευκαιρία για να αφήσετε τη φαντασία σας και τις ικανότητές σας να... οργιάσουν! Εμπλουτίστε το κατάστημά σας με δημιουργίες που θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον του αγοραστή. Δώστε έμφαση στην ποιότητα αλλά και την εμφάνιση και κάντε τον πελάτη να θέλει να το αγοράσει. Εμπνευστείτε και δημιουργήστε στην επιχείρησή σας. Κρατήστε το παλιό αλλά δώστε και μια ευκαιρία στο καινούργιο να κλέψει τις εντυπώσεις. Φυσικά μην αμελήσετε τη συσκευασία, η οποία παίζει καθοριστικό ρόλο στην επιλογή ενός προϊόντος!

dakoronias

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ mondial forni Just bake it

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 πολυλειτουργικο Touch Panel.
18 θέσεων από 6.3m^2.

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^2.

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^2.

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 | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας

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

Γιορτινά και υγιεινά

Μπορεί να έχουμε συνδέσει τις γιορτές με πολύ φαγητό και γλυκά και σίγουρα είναι ένα ευχάριστο διάλειμμα, ώστε να απολαύσουμε ότι μπορεί να αποφεύγουμε τον υπόλοιπο χρόνο.
Ωστόσο, πλέον, η υγιεινή διατροφή δεν είναι κάτι που «πρέπει» αλλά κάτι που όλο και περισσότεροι άνθρωποι υιοθετούν. Και φυσικά είναι και η μερίδα των ανθρώπων που αποφεύγουν τη ζάχαρη και άλλα λιπαρά, λόγω ζητημάτων υγείας. Μην τους ξεχάσετε! Εντάξτε στα ράφια σας προτάσεις για όλους και προϊόντα που δε θα έχουν σε τίποτα να ζηλέψουν τα υπόλοιπα. Άλλωστε το υγιεινό δε σημαίνει ότι δε μπορεί να είναι γιορτινό και νόστιμο!

Στολίστε την επιχείρησή σας και υποδεχτείτε τους πελάτες σας σε ένα εορταστικό περιβάλλον

Η διάθεση για αγορές αλλάζει σαφέστατα όταν το περιβάλλον το οποίο υποδέχεστε τους πελάτες σας είναι στολισμένο, πόσω μάλλον την περίοδο των εορτών. Μάλιστα, ένα όμορφο κατάστημα έχει σίγουρα κερδίσει τον καταναλωτή προτού καν μπει μέσα! Οι γιορτές χωρίς στολισμό δεν έχουν τόση αξία. Φροντίστε λοιπόν να έχετε στολίσει το αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο σας κάνοντας τους επισκέπτες να νιώθουν όμορφα σε ένα χώρο που θυμίζει γιορτινό σκηνικό. Τέτοιους χώρους αγαπούν τόσο οι μικροί όσο και οι μεγάλοι. Μια καλή ιδέα είναι και το προσωπικό της επιχείρησης να έχει γιορτινή εμφάνιση, αφού θα δώσει μια άλλη νότα, στο ήδη υπάρχον σκηνικό. Φυσικά, όλα με μέτρο και όχι υπερβολές!

Δώστε τους ένα λόγο να περιμένουν

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

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης στην υπηρεσία σας

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για να διαδώσετε τη δουλειά σας και να «πιάσετε» και τα πιο νεανικά κοινά. Αναδείξτε τη δουλειά σας μέσα από αυτά, καθώς μία φωτογραφία ή ένα σχόλιό σας πάνω στο διαφημιζόμενο προϊόν σας θα ανοίξει νέες πόρτες και θα διαδοθεί, κάτι που θα έχει θετικό αντίκτυπο σε εσάς και στο αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο σας. Η προετοιμασία για τις γιορτές έχει τις δυσκολίες της, ωστόσο αν γίνει σωστά και εγκαίρως θα δώσει στην επιχείρησή σας την ευκαιρία να αναδειχτεί και στις δημιουργίες σας να εντυπωσιάσουν!

Images by freepik.com

Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης.

Παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας, δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες φωτισμού, ιδανικών συνθηκών συντήρησης και άψογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.

shop fittings
DIFFER
design
technology

Differ - Χατζηαϊβάζογλου • 22χλμ. Θεσσαλονίκης - Ν. Μουδανιών • T: 2392 091577 • e: info@differ.gr

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Εορταστικές προτάσεις για διακοσμητικά, μίγματα, βασιλόπιτες, επικαλύψεις, κέικ, άλευρα και τεχνολογικό εξοπλισμό που θα σας βοηθήσουν να εντυπωσιάσετε.

LIMITED EDITION ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Εξασφαλίστε μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση στις γιορτινές δημιουργίες σας, με τη νέα συλλογή σοκολατένιων χριστουγεννιάτικων διακοσμητικών της εταιρείας Leman Cake Decorations, αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες, πάστες και σοκολατάκια.
Είναι έτοιμα προς χρήση, προσφέρουν απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες και αποτελούν ιδανική επιλογή για τη διακόσμηση των εορταστικών γλυκισμάτων.
www.stelioskanakis.gr

ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX, KING'S CAKE, FAMILY CAKE

από την KENFOOD

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

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ DIAVIVA NEUTRO CREDIN

από την KONTA AEBE

Πρωτοτυπήστε αυτή την Πρωτοχρονιά με λαχταριστές Βασιλόπιτες Χωρίς Ζάχαρη, χρησιμοποιώντας το DIAVIVA NEUTRO, με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά από την CREDIN. Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εξασφαλίζει υπέροχο, γευστικό αποτέλεσμα, με λίγες θερμίδες. Με το ίδιο προϊόν θα ετοιμάσετε επίσης εξαιρετικά κέικ, muffins, μπάρες, cookies και βάσεις τάρτας. Για τη διακόσμηση της βασιλόπιτας χωρίς ζάχαρη θα επιλέξετε την κρέμα, επίσης χωρίς ζάχαρη, DIAVIVA CRÈME της CREDIN. Και τα δύο σε σακί 5 κιλών.
www.konta.gr

ΟΝΕΙΡΕΜΕΝΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ RED VELVET

από την FOODSTUFF

Φέτος ξεχωρίστε με την πιο πρωτότυπη, νόστιμη και εντυπωσιακή βασιλόπιτα. Το καλύτερο RED VELVET CAKE συνδυάζεται αρμονικά με γέμιση BLUEBERRY FILLING, από ολόκληρο καρπό μύρτιλου και λευκή επικάλυψη CHOCOVER WHITE. Ιδανικός συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων, με εντυπωσιακό χρώμα και εμφάνιση για βασιλόπιτες αλλά και εορταστικά γλυκά, πραγματικά ξεχωριστά και ασυναγώνιστα!
www.foodstuff.gr

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΛΟΥΔΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

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

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει την πληρέστερη σειρά εντυπωσιακών επικαλύψεων για βασιλόπιτες. Με εξαιρετική γεύση και γυαλάδα και μεγάλη ποικιλία χρωμάτων, καλύπτουν κάθε ανάγκη του επαγγελματία για ελκυστικές και πρωτότυπες δημιουργίες. Συνδυάστε τις και δώστε στις βασιλόπιτές σας την δική σας πινελιά για μια βιτρίνα που ξεχωρίζει! Κρέμες σοκολάτας: chocolate cream, white chocolate cream, Πραλίνες MAESTRO: bitter, extra bitter, white, nocciola, orange chocolate, peanut butter, pistachio, Πραλίνες PRALINOF: κακάο, βανίλια, πορτοκάλι, φράουλα, μπανάνα, bueno, Πραλίνες γενικής χρήσης: nutcream, nocciola white, Dry cover: κακάο, γάλακτος, λευκό και Snow white icing.
www.olympic-foods.gr

ΝΕΑ ΓΚΑΜΑ ΒΟΥΤΥΡΩΝ

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

Ενόψει των εορτών, η ARTIZAN HELLAS S.A. σας παρουσιάσει τη νέα γκάμα στην κατηγορία των βούτυρων. Ιδανικά για κουραμπιέδες και σιροπιαστά! Βούτυρο Αγελαδινό 82%, Βούτυρο Αιγοπρόβειο, Βούτυρο Αγελαδινό 99,8, Βούτυρο Αγελαδινό Καροτίνη Βανιλίνη 99,8 και Βούτυρο Αγγελαδινο Φερμεντέ Καροτίνη 99,8. Η εταιρεία συνεχίζει την παράδοση δυναμικά δίπλα σας και σας δίνει λύσεις για κάθε χρήση.
www.artizanhellas.gr

ΤΑ ΝΕΑ ΚΕΪΚ ΤΗΣ MIX LUX ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τα αγαπημένα μείγματα για κέικ της MIX LUX, εκτός από τα κλασικά λαδιού βανίλιας και κακάο και τα δημοφιλή Velluto Rosso και Matcha Tea, καλωσορίζουν στη συλλογή τρία νέα ξεχωριστά και πολύ αγαπημένα στην Ελλάδα κέικ: το κέικ πορτοκάλι, το κέικ λεμόνι και το κέικ μπαχαρικών –το τελευταίο έχει την τιμητική του στην εποχή της βασιλόπιτας. Δοκιμάστε τα όλα και χαρίστε στους πελάτες σας μοναδικές στιγμές απόλαυσης. Κυκλοφορούν όλα σε συσκευασία 10 kg.
www.yiannikas.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΑΡΙΣΤΟΝ Φ ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Φέτος τα Χριστούγεννα παρασκευάστε τα πανετόνε σας με Αλεύρι Άριστον Φ Τσουρεκιού των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Είναι ένα αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, ενισχυμένο και εξειδικευμένο για τις ανάγκες των τσουρεκιών, μπριός, πανετόνε. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση και ποιότητα. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.
www.mills.gr

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την KARDASIS

Διακοσμήστε τις γλυκές δημιούργιες σας με σοκολατένια διακοσμητικά, σε υπέροχα σχέδια και σχήματα. Με υπέροχη γεύση για χριστουγεννιάτικη διακόσμηση σε βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες και πάστες από την εταιρεία ΚΑΡΔΑΣΗΣ. Η εταιρεία έχει στόχο να παράγει περισσότερα καινοτόμα προϊόντα στον τομέα της διακόσμησης των γλυκών, προκειμένου να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πελατών και να προσελκύουν νέους πελάτες να τα δοκιμάσουν.
www.kardasis.com

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΕΤΟΙΜΟ ΜΙΓΜΑ CELESTE

από την MILLBAKER

Το πιο εκλεκτό αρτοσκεύασμα των γιορτών ή η πιο ευχάριστη νότα στο brunch με κομμάτια ξηρών καρπών από Πράσινο φιστίκι, φουντούκι, αμύγδαλο, κολοκυθόσπορο, σύκο, βερύκοκο και σταφίδα αλλά και προζυμένια γεύση αγκαλιασμένη με βύνες κριθαριού. Σκούρα όψη με αντιθέσεις από κομμάτια ξηρών καρπών και φρούτων, υψηλή διατηρησιμότητα, υγρασία ζύμης & αντιθέσεις γεύσεων. Το υλικό CELESTE διατίθεται σε συσκευασία 10 κιλών ως έτοιμο μίγμα για αρτοποίηση αλλά και ως ξεχωριστό υλικό γέμισης για μπάρες δημητριακών ή πρόσθετη γέμιση σε γιορτινά αρτοποιήματα. Προσδώστε την πιο γιορτινή διάθεση σε όλα σας τα αρτοποιήματα.
www.trofingred.com

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ AKTICAKE NO ADDED SUGAR

από την AKTINA A.E.

Το AktiCake No Added Sugar έρχεται να συμπληρώσει την πλούσια σειρά κέικ AKTINA, δίνοντας λύση σε όσους επιθυμούν να αποφύγουν τη ζάχαρη στη διατροφή τους. Αφράτο και με πλούσια γεύση, συνδυάζεται τέλεια με τα υπόλοιπα προϊόντα της AKTINA χωρίς ζάχαρη, όπως την πραλίνα, την κουβερτούρα σε σταγόνες και τις ψηνόμενες μαρμελάδες φρούτων.
www.aktinafoods.com

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA

από την LAOUDIS FOODS

Τα νέα εποχιακά διακοσμητικά της DOBLA κυκλοφόρησαν και θα κάνουν και φέτος πολύ πιο όμορφες όλες τις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας! Όπως όλα τα διακοσμητικά της Dobla, είναι φτιαγμένα από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου, η οποία τους δίνει μια υπέροχη, πλούσια γεύση σοκολάτας που συναρπάζει! Στην ιστοσελίδα Laoudis.gr θα βρείτε το σύνολο της νέας εποχιακής συλλογής που περιλαμβάνει διακοσμητικά με θέματα για τα φετινά Χριστούγεννα, για το χειμώνα και για την εορτή του Αγ. Βαλεντίνου, που πλησιάζει.
www.laoudis.gr

ΤΟ MACARON ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΑΣ ΜΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Με το Macaron Mix της SEFCO ZEELANDIA θα δημιουργήσετε αυθεντικά γαλλικά μακαρόν με υπέροχη γεύση και εξαιρετική υφή. Η παρασκευή τους είναι εύκολη και γρήγορη, καθώς απαιτείται μόνο προσθήκη νερού. Συνδυάστε τα με ganache σε διάφορες γεύσεις για να εκτοξεύσετε τη γεύση, αλλά και την εμφάνισή τους. Το απόλυτο κέρασμα για την περίοδο των εορτών. Διατίθεται σε σακί 10kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Η εταιρεία PANDECOR σας παρουσιάζει δημιουργικές ιδέες διακόσμησης για κάθε περίσταση. Οι γιορτές πλησιάζουν και μέσα από μια μεγάλη ποικιλία σοκολατένιων διακοσμητικών, μπορείτε να δώσετε άλλη πνοή στις δημιουργίες σας και να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας. Επιλέξτε αυτά που σας εκφράζουν περισσότερο και κερδίστε τόσο με τη γεύση όσο και με την εμφάνιση.
www.pandecor.gr

ΔΑΝΕΖΙΚΟ ΤΑΧΙΝΙ-ΣΟΚΟΛΑΤΑ

από την ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Γλυκιά πρόταση ζύμης από την ΔΩΡΙΚΟΝ.
Με αναφορά στα Χριστούγεννα και σε ζαχαρένια ατμόσφαιρα, περιτυλιγμένα σε πυκνή και τραγανή δανέζικη ζύμη, έχουν καταπληκτική κλασική γεύση. Ζαχαρωτή ταχινόκρεμα, με σταγόνες σοκολάτας. Κάθε μικρή δαγκωνιά γεμίζει το στόμα με απόλαυση. Σερβίρεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Διατίθεται σε συσκευασία των 30 τεμαχίων ανά κιβώτιο. Προϊόν που θα κάνει θραύση στη γιορτινή σας βιτρίνα.
www.dorikon.gr

COVERS ΣΕΙΡΑ VELVET

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ σας παρουσιάζει την νέα σειρά Velvet! Τα Velvet Cover είναι εύκολα στη χρήση τους, σταθερά και απλώνονται ομοιόμορφα. Σε λευκό, κακάο, κακάο γάλακτος, φράουλα και toffee, όλες οι παραλλαγές Velvet Cover θα προσδώσουν υπέροχη γεύση και άψογη κάλυψη στα προϊόντα σας που σίγουρα θα εντυπωσιάσουν.
www.backem.gr

PUBLI

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ SCHOKOBELLA ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΓΕΥΣΗ PEANUT ΚΑΡΑΜΕΛΑ!

Η δημοφιλής SCHOKOBELLA με την απαλή υφή και τις άπειρες δυνατότητες εφαρμογών στις δημιουργίες σας (τάρτες, τούρτες, πάστες, εκλέρ, cookies κλπ) χρησιμοποιείται απευθείας από το δοχείο και πλέον εκτός από τις τέσσερις υπέροχες γεύσεις σοκολάτας (σκούρα - γάλακτος - λευκή και ruby) θα τη βρείτε στο συναρπαστικό συνδυασμό Peanut - Καραμέλα.

PEANUT CARAMEL DRIP CAKE

Συνταγή για κέικ Ø18cm

Swiss Roll
350 γρ. Swiss Roll με Bisquisit 100 Plus BRAUN

Σιρόπι Καραμέλα
50 γρ. σιρόπι ζάχαρης
2 γρ. Dessert Paste καραμέλα BRAUN

Κρέμα Peanut - Caramel
550 γρ. Schokobella Peanut & Caramel BRAUN
150 γρ. κρέμα γάλακτος
} Χτυπάμε μαζί

Γέμιση Caramel Cream
100 γρ. Bon Caramel BRAUN
15 γρ. peanuts

Επικάλυψη
50 γρ. Schokobella BRAUN
50 γρ. Schokobella Peanut & Caramel BRAUN

Γλασάζ Καραμέλα
50 γρ. Bon Caramel BRAUN
50 γρ. Cristaline Ουδέτερο BRAUN

Ντεκόρ
25 γρ. μείγμα για φλορεντίνες Bienex BRAUN
50 γρ. peanuts

Σιροπιάζουμε το πρώτο φύλλο Swiss roll με το σιρόπι καραμέλα και απλώνουμε από πάνω περίπου 200 γρ. από την κρέμα Peanut Caramel. Στη συνέχεια, τοποθετούμε από πάνω το δεύτερο φύλλο swiss roll και σιροπιάζουμε με το σιρόπι καραμέλας ξανά. Αφήνουμε να απορροφήσει το σιρόπι κι έπειτα με σακούλα ζαχαροπλαστικής σχηματίζουμε έναν κύκλο με την κρέμα Caramel-Peanut. Γεμίζουμε το εσωτερικό του κύκλο με τη γέμιση κρέμας καραμέλας. Σκορπίζουμε από πάνω peanuts. Τοποθετούμε από πάνω το τελευταίο φύλλο Swiss Roll και αφήνουμε να κρυώσει. Καλύπτουμε με την κρέμα Caramel Peanut.
Αφήνουμε την Schokobella να "τρέξει" σε σταγόνες από την περίμετρο της τούρτας, όπως φαίνεται στη φωτογραφία. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με την Schokobella Peanut & Caramel ενδιάμεσα στις σταγόνες της Schokobella. Καλύπτουμε με γλασάζ καραμέλας. Γαρνίρουμε περιμετρικά με ροζέτες από Peanut & Caramel κρέμα. Διακοσμούμε όπως στη φωτογραφία.

PEANUT CARAMEL BAR

Συνταγή για μία λαμαρίνα 60x20cm

Brownie
1.000 γρ. μείγμα για Brownie BRAUN
160 γρ. νερό
80 γρ. κρέμα γάλακτος
80 γρ. αβγά
100 γρ. peanuts σπασμένα

Χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 2 λεπτά.

Γέμιση
300 γρ. Kranfils' Caramel BRAUN
300 γρ. Schokobella Peanut & Caramel BRAUN

Αναμειγνύουμε την Kranfils' με τη Schokobella.

Επικάλυψη
300 γρ. Schokobella Peanut & Caramel BRAUN

Κρέμα Peanut-Caramel
200 γρ. Alaska Ουδέτερη BRAUN
270 γρ. νερό
180 γρ. Schokobella Peanut Caramel BRAUN
1.350 γρ. κρέμα γάλακτος 35% χτυπημένη

Διαλύουμε την Alaska Express στο νερό και ενσωματώνουμε πρώτα την ελαφρώς ζεσταμένη Schokobella Peanut Caramel και έπειτα την χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Διακόσμηση
100 γρ. μείγμα για φλορεντίνες Bienex BRAUN
200 γρ. peanuts

Αναμειγνύουμε το μείγμα Bienex με τα peanuts και απλώνουμε πάνω σε λαμαρίνα. Ψήνουμε στους 190°C για περίπου 15 λεπτά.

Απλώνουμε με τη ζύμη για Brownies σε λαμαρίνα που έχουμε καλύψει με αντικολλητικό φύλλο ψησίματος και ψήνουμε για περίπου 25-30 λεπτά στους 180°C. Αφήνουμε το Brownie να κρυώσει. Απλώνουμε από πάνω σε μία στρώση τη γέμιση και έπειτα από πάνω απλώνουμε την κρέμα Peanut-Caramel. Τοποθετούμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα και έπειτα καταψύχουμε για λίγο. Επικαλύπτουμε με Schokobella Peanut Caramel και διακοσμούμε όπως στη φωτογραφία με τη φλορεντίνα με peanuts.

Bonus Point: Εάν δεν χρησιμοποιήσετε Peanut στη συνταγή σας, μπορείτε να βεβαιώσετε τους πελάτες σας ότι δεν έχει τα αλλεργιογόνα του φιστικιού!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703
Email: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: @steliosyiannikas

PUBLI

CODA S.A.

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΚΕΪΚ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Τα κορυφαία προϊόντα της σειράς R&H από την IAS – BUNGE αποτελούν την ιδανική βάση για απολαυστικά πεντανόστιμα κέικ, που λατρεύουν οι πελάτες με την πρώτη κιόλας δοκιμή. Η ασύγκριτη ποιότητα, η ευκολία στη χρήση, η σταθερότητα στην παραγωγή, η άψογη εμφάνιση και η ανεπανάληπτη γεύση που εξασφαλίζουν στο τελικό προϊόν, τα έχουν καθιερώσει στην ελληνική αγορά ήδη από το 2000 και σήμερα παραμένουν σταθερά η No. 1 επιλογή των επαγγελματιών.

R&H RICHCREME CAKE BASE

Η διάσημη βάση για εξαιρετικά cream κέικ, muffins και βασιλόπιτα έχει μόνο ένα όνομα: R&H Richcreme Cake Base. Ιδιαίτερα **ευέλικτη** και με **εκπληκτική, πλούσια γεύση βανίλιας**, είναι ιδανική για πολλές επιπλέον εφαρμογές όπως αμερικάνικες τούρτες κέικ, παντεσπάνι, τάρτες, cookies, μηλόπιτες, πορτοκαλόπιτες, καρυδόπιτες, ρεβανί κ.α.

Απλά προσθέτετε αυγά, λάδι και νερό για να δημιουργήσετε μια τεράστια γκάμα κέικ με απίθανη γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, **κρεμώδη και αφράτη υφή,** τέλεια εμφάνιση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα, χάρη στη μεγάλη υγρασία που χαρίζει η βάση R&H Richcreme Cake Base.

Επιπλέον, το προϊόν συγκρατεί στο σωστό ύψος, στην επιφάνεια του κέικ, δάκρυα σοκολάτας ή φυστικοβούτυρου, ξηρούς καρπούς ή φρούτα σε ζελέ και μετά το ψήσιμο.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών

R&H CHOCOLATE RICHCREME CAKE BASE

Μοναδικό προϊόν με **ανεπανάληπτη γεύση σοκολάτας** για αυθεντικά αμερικάνικα cream κέικ, μάφινς, cupcakes, τούρτες κέικ, σοκολατόπιτες και πολλές ακόμα εφαρμογές.

Με την προσθήκη αυγών, λαδιού και νερού θα δημιουργήσετε μια μεγάλη γκάμα αφράτων γλυκισμάτων με εξαιρετικά απολαυστική γεύση, **υπέροχο άρωμα κακάο,** σωστή δομή, αξεπέραστη κρεμώδη υφή, **άψογη εμφάνιση** και φυσικά **καταπληκτική διατηρησιμότητα,** χάρη στη μεγάλη υγρασία που χαρίζει στα προϊόντα σας.

Επιπλέον, συγκρατεί ιδανικά, στην επιφάνεια του κέικ, δάκρυα σοκολάτας, ξηρούς καρπούς ή φρούτα σε ζελέ ακόμα και μετά το ψήσιμο.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών

Η κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

Φέτος στις γιορτές ξεχωρίστε με την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα της αγοράς! Το κορυφαίο Richcreme Cake Base εξασφαλίζει **τέλεια εμφάνιση, λαχταριστή γεύση, υπέροχο άρωμα** και **εξαιρετικά κρεμώδη υφή.** Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται μέγιστη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Το Richcreme Cake Base αποτελεί ιδανική επιλογή για πολλές ακόμα γλυκές δημιουργίες όπως απολαυστικά κρημ κέικ, μάφινς, cookies, μηλόπιτες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. **Με το Richcreme Cake Base, θα κάνετε τη διαφορά!**

CODA S.A.

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

IAS BUNGE

PUBLI

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΟΙ ΠΙΟ ΓΛΥΚΕΣ, ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD!

Υποδεχόμαστε και φέτος το νέο έτος με τις πιο νόστιμες, αφράτες και αρωματικές δημιουργίες με τα προϊόντα της Kenfood! Βασιλόπιτες με Τσουρέκι Mix, King's Cake και Family Cake, αλλά και τα πιο νόστιμα panettone και pandoro, με το Panettone Mix, θα είναι μόνο κάποιες επιλογές σας!

MINI PANETTONE

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. μείγμα Panettone Mix
270 γρ. βούτυρο 82%
50 γρ. μαγιά
400 γρ. νερό
250 γρ. ζαχαρόπηκτα φρούτα
150 γρ. μαύρη σταφίδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με 50 γρ. μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράζουμε το χυλό για 1 ώρα. Προσθέτουμε στο χυλό 600 γρ. μείγμα και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 10' στη 2η ταχύτητα, μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Όταν η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει από τον κάδο προσθέτουμε αργά αργά 270 γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5', προσθέτουμε 100 γρ. νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5' ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο το νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα εντελώς και έχουμε μια λεία ζύμη, προσθέτουμε 250 γρ. ζαχαρόπηκτα και 150 γρ. μαύρη σταφίδα. Ζυμώνουμε για 2' ακόμα στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20'. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες των 120 γρ. Στοφάρουμε για περίπου 90'. Αφήνουμε τις φόρμες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20'. Χαράζουμε με ξυράφι ένα σταυρό στην επιφάνεια της ζύμης και αλείφουμε με βούτυρο το κόψιμο. Ψήνουμε στους 160°C για περίπου 30'.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. μείγμα Τσουρέκι Mix
300 γρ. νερό
50 γρ. βούτυρο γάλακτος
5 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού
100 γρ. μαγιά
Praline Crème Extra για επικάλυψη

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. Προαιρετικά, επικαλύπτουμε την με την Praline Crème Extra της Kenfood.

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 χυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

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

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Μοναδικά αφράτες βασιλόπιτες με Τσουρέκι Mix,
για το πιο γλυκό ξεκίνημα του χρόνου!

Pastry SELECTION

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

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.

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΟΥΣ ΣΕΙΣΜΟΠΛΗΚΤΟΥΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόσκληση στους προμηθευτές και τους εμπόρους αλεύρων και ειδών αρτοποιίας να προσφέρουν προϊόντα και πρώτες ύλες στους αρτοποιούς των Δήμων Μινώα Πεδιάδος και Αρχανών Αστερουσίων απηύθυνε το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ». Στόχος της ενέργειας αυτής ήταν η στήριξη των αρτοποιών προκειμένου να παράξουν ψωμί και αρτοσκευάσματα για να διατεθούν δωρεάν για τη σίτιση των ανθρώπων που επλήγησαν από το σεισμό που ισοπέδωσε περιοχές του νομού Ηρακλείου της Κρήτης στις 27 Σεπτεμβρίου 2021.

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
για τη Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Κιλκίς Ε

Εκλογές για την ανάδειξη του νέου Διοικητικού Συμβουλίου της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Κιλκίς, «Ο Προφήτης Ηλίας» πραγματοποιήθηκαν στις 18 Οκτωβρίου. Το Διοικητικό Συμβούλιο που προέκυψε από τη διαδικασία συγκροτήθηκε σε σώμα στις 20 Οκτωβρίου 2021 και αποτελείται από τους Χατζηευφραιμίδη Νικόλαο (Πρόεδρος), Τσαχουρίδη Παντελή (Α' Αντιπρόεδρος), Λαμπριανίδη Μιχαήλ (Β' Αντιπρόεδρος), Βιτλάρη Ηλία (Γενικός Γραμματέας), Φωτιάδη Ανέστη (Ταμίας), Γαϊτανάκη Παναγιώτη (Μέλος), Χαρτοματσίδη Ηλία (Μέλος). Αντιπρόσωποι της Συντεχνίας για την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) ορίστηκαν οι κ.κ. Χατζηευφραιμίδης Νικόλαος, Βιτλάρης Ηλίας και Μπερμπερίδης Αριστείδης.

Drakoulakis
SHOP FITTINGS

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ
25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)
Τ 215 000 1000 **Ε** info@drakoulakis.gr

www.drakoulakis.gr

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΑ

Την Κυριακή 7 Νοεμβρίου 2021 και ώρα 12.30 το μεσημέρι πραγματοποιήθηκε με επισημότητα η ετήσια εορταστική εκδήλωση προς τιμή του Αγίου Δημητρίου προστάτη του Σωματείου. Στον Ιερό Ναό του Αγίου Νικολάου στον Πειραιά τελέσθηκε αρτοκλασία, σε μια προσπάθεια επιστροφής στην κανονικότητα μετά την επέλαση της πανδημίας που είχε αναστείλει όλες τις εκδηλώσεις του Σωματείου. Το παρόν έδωσαν αρτοποιοί με τις οικογένειές τους, φίλοι και συνεργάτες της τάξης.

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

για το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η σύνθεση του νέου Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης προέκυψε από τις εκλογές στις 24 Οκτωβρίου 2021 και συγκροτήθηκε σε σώμα την 1η Νοεμβρίου 2021. Πρόεδρος: Κουκουμέρια Ελισσάβετ, Αντιπρόεδρος: Παπαδόπουλος Κωνσταντίνος, Γ. Γραμματέας: Θεολόγου Λεωνίδας, Ταμίας: Ιωαννίδης Νικόλαος. ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ Λαγλαρτζής Αντώνιος, Δημαρχόπουλος Παναγιώτης, Καλουζίδου Αναστασία, Μασιαρά Βασιλική, Μασούγκας Γεώργιος, Παπαδόπουλος Θεόδωρος του Στυλιανού και Τζιάλλας Ιωάννης.

ΑΡΧΙΣΑΝ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

στην ΕΠΑΣ Μαθητείας και μαγειρικής του νέου ΙΕΚ ΟΑΕΔ στη Χαλκίδα

Την Τετάρτη 29 Σεπτεμβρίου εγκαινιάστηκαν τα εργαστήρια αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής της Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) Μαθητείας ΟΑΕΔ και μαγειρικής του νέου ΙΕΚ ΟΑΕΔ στην Χαλκίδα, παρουσία του Διοικητή Δρ. Σπύρου Πρωτοψάλτη. Τα εργαστήρια των ειδικοτήτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής τέχνης - αρχιμάγειρα (chef) αντίστοιχα, Εκίνησαν τη λειτουργία τους με την έναρξη του σχολικού έτους 2021-2022. Η κατασκευή των δύο εργαστηρίων με τους βοηθητικούς τους χώρους πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο αναβάθμισης της ΕΠΑΣ Μαθητείας Χαλκίδας και περιλάμβανε μια σειρά από οικοδομικές και ηλεκτρομηχανολογικές παρεμβάσεις στο κτίριο 2 του σχολικού συγκροτήματος.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΑΡΤΟΥ

Πρωτοβουλία της Διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών & Ζαχαροπλαστών

Η Παγκόσμια Ημέρα Άρτου γιορτάζεται κάθε χρόνο στις 16 Οκτωβρίου με πρωτοβουλία της Διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών (UIBC). Σύμφωνα με τα ευρήματα της Ποιοτικής Έρευνας Στάσεων προς τους Παραδοσιακούς Φούρνους που εκπονήθηκε πέρσι με πρωτοβουλία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, τα κριτήρια αντίληψης των καταναλωτών που προτιμούν τον φούρνο είναι η καλύτερη ποιότητα ψωμιού, το δέσιμο με την παράδοση και η σχέση με τον φούρναρη. Με αφορμή τη φετινή γιορτή, λοιπόν, η ΟΑΕ κάλεσε τους αρτοποιούς να μεταδώσουν στον καταναλωτή το μήνυμα: Φρέσκο, υγιεινό ψωμί από τον φούρνο της γειτονιάς!

ΣΥΜΠΑΡΑΣΤΑΣΗ ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ

στην πανελλήνια απεργία των επιχειρηματιών εστίασης

Σωματεία αρτοποιών ανά τη χώρα εξέφρασαν τη συμπαράστασή τους στους επιχειρηματίες της εστίασης και στον αγώνα που αποφάσισαν να δώσουν την Τρίτη 16 Νοεμβρίου 2021, με την πανελλαδική απεργία που είχε κηρύξει η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων (ΠΟΕΣΕ). Σωματεία πρότειναν στους αρτοποιούς μέλη τους να σταθούν αλληλέφυοι και την ημέρα των κινητοποιήσεων να μη σερβίρουν καφέ στο κοινό -όσοι από εκείνους διαθέτουν σταντ και τραπεζοκαθίσματα.

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

για το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο ανέδειξε το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» μετά τις εκλογές, οι οποίες διενεργήθηκαν στις 27/10/2021. Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο συγκροτήθηκε σε σώμα ως εξής: ΠΡΟΕΔΡΟΣ: Βασίλης Δαφέρμος – Αγγελάκης, ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: Γιώργος Γκρέκας, ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ: Νίκος Βενέρης τ. Χριστοφόρου, ΤΑΜΙΑΣ: Γιώργος Γιορταμής, ΜΕΛΗ: Διονύσης Βογιατζής, Γιώργος Καλαϊτζάκης και Βασίλης Καμαράτος.

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ ΤΩΝ COVID ΤΕΣΤ

για ανεμβολίαστους και μη νοσήσαντες εργαζόμενους

Κατ΄ εφαρμογή του άρθρου 4 της υπ΄αριθ. Δ1α/Γ.Π.οικ. 64232/15.10.2021 Κοινής Υπουργικής Απόφασης με θέμα «Εφαρμογή του υποχρεωτικού μέτρου του διαγνωστικού ελέγχου νόσησης από τον κορωνοϊό COVID-19 στους εργαζόμενους του ιδιωτικού τομέα που παρέχουν εργασία με φυσική παρουσία στον τόπο εργασίας» (Β΄ 4766/16-11-2021), το ΠΣ «ΕΡΓΑΝΗ» άνοιξε για την πρώτη υποβολή της υπεύθυνης δήλωσης των επιχειρήσεων την Τρίτη 26/10/2021, όταν και συμπληρώθηκε η πρώτη εβδομάδα μετά την δημοσίευση της ως άνω ΚΥΑ. Οι επόμενες δηλώσεις, σε εβδομαδιαία βάση, υποβάλλονται από Τρίτη έως Παρασκευή για την εκάστοτε προηγηθείσα εβδομάδα αναφοράς.

ΕΚΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

στο ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΒΕΡΟΙΑΣ

Νέο διοικητικό συμβούλιο ανέδειξε το Σωματείο Αρτοποιών Βέροιας και περιχώρων, στις εκλογές της 25ης Οκτωβρίου, όπου ψήφισαν 118 από τα 133 μέλη του Σωματείου. Εκ νέου πρόεδρος αναδείχθηκε ο Δημήτρης Κόγιας και στο διοικητικό συμβούλιο εκλέχθηκαν: Αντιπρόεδρος ο Γιώργος Σαλαπασίδης, Γενικός γραμματέας ο Στράτος Χατζηευστράτογλου, Ταμίας ο Σωτήρης Ξυδόπουλος και έφορος δημοσίων σχέσεων ο Δημήτρης Χονδραντώνης. Το νέο διοικητικό συμβούλιο ευχαριστεί όλα τα μέλη του σωματείου που συμμετείχαν στην εκλογική διαδικασία και δηλώνει ότι συνεχίζει ενωτικά τη δράση του για την συνεχή ανάδειξη και βελτίωση του κλάδου.

ΕΚΛΟΓΕΣ ΟΑΕ ΓΙΑ ΝΕΟ ΔΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ Ο κ. ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η εκλογή οργάνων για το Διοικητικό Συμβούλιο την Ελεγκτική Επιτροπή και τους αντιπροσώπους της Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε., την Κυριακή 14 Νοεμβρίου 2021, το Εκθεσιακό Κέντρο Metropolitan Expo. Οι εκλογές πραγματοποιήθηκαν παράλληλα με το 34ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αρτοποιών Ελλάδος, το οποίο για πρώτη φορά έλαβε χώρα κατά τη διάρκεια της έκθεσης του κλάδου ARTOZA.

Μία ημέρα νωρίτερα, το Σάββατο 13 Νοεμβρίου, στο ξενοδοχείο President, παρουσία των συνέδρων, τελέστηκε αγιασμός και εξελέγη το Προεδρείο Γ.Σ καθώς και η τριμελής Εφορευτική Επιτροπή. Στη συνέχεια δόθηκε δείπνο για τους παρευρισκόμενους.

Ο κ. Μιχάλης Μούσιος πρόεδρος της ΟΑΕ για 6η συνεχόμενη θητεία

Πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος ανέδειξαν οι εκλογές τον κ. Μιχάλη Μούσιο, ο οποίος θα συνεχίσει το τιμόνι του ανώτατου συνδικαλιστικού οργάνου για έκτη συνεχή θητεία. Η παράταξη του κ. Μούσιου επικράτησε με ποσοστό 83%.

Στις εκλογές συμμετείχαν συνολικά 152 αρτοποιοί από όλη τη χώρα και η παράταξη του κ. Μούσιου έλαβε 126 ψήφους, εξασφαλίζοντας τις 30 από τις 35 έδρες του νέου Διοικητικού Συμβουλίου.

Ο δεύτερος συνδυασμός, της Αγωνιστικής Κίνησης Αρτοποιών με επικεφαλής τον κ. Ιάσονα Καπλάνη έλαβε 22 ψήφους, εκλέγοντας πέντε συμβούλους στη νέα Διοίκηση, ενώ ο μεμονωμένος υποψήφιος Χρήστος Κουτσίκος με 4 ψήφους δεν κατάφερε να εξασφαλίσει έδρα.

Να σημειωθεί ότι την Κυριακή, όσοι δεν κατάφεραν να δώσουν το παρόν, μπορούσαν να ψηφίσουν μέσω ηλεκτρονικής ψηφοφορίας

Σύνθεση του νέου Δ.Σ.

Στις 15.11.2021 συγκροτήθηκε σε σώμα το νεοεκλεγέν Δ.Σ. της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Όλα τα μέλη του προεδρείου εξελέγησαν ομόφωνα.

Το Προεδρείο της ΟΑΕ:

Πρόεδρος: ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ, ΛΑΡΙΣΑ
Αντιπρόεδροι:
Α) ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ, ΘΕΣ/ΝΙΚΗ
Β) ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
Γ) ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΟΓΙΑΣ, ΒΕΡΟΙΑ
Γεν. Γραμματέας:
ΚΩΣΤΑΣ ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ
Αναπληρωτής Γενικός Γραμματέας:
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΙΝΔΡΟΣ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Ταμίας:
ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ, ΑΙΓΙΟ
Αναπλ. Ταμίας:
ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΚΩΤΟΥΖΑΣ, ΤΡΙΚΑΛΑ
Οργανωτικός Γραμματέας:
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΑΖΗΣ, ΣΠΑΡΤΗ
Έφορος:
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Σύμβουλοι Προεδρείου:
ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ, ΕΥΒΟΙΑ
ΧΑΤΖΟΥΛΗΣ ΘΩΜΑΣ, ΚΑΒΑΛΑ
ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ ΤΣΙΤΟΥΡΑΣ, ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Σύμβουλοι Δ.Σ:

ΕΞΑΡΧΟΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ
ΡΑΠΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ
ΘΕΟΛΟΓΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΓΚΟΥΛΙΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, ΛΑΡΙΣΑ
ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ, ΓΡΕΒΕΝΑ
ΧΑΤΖΗΕΥΦΡΑΙΜΙΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, ΚΙΛΚΙΣ
ΘΑΝΑΣΟΥΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΝΑΟΥΣΑ
ΒΕΝΕΡΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΡΑΑΜ, ΣΕΡΡΕΣ
ΜΑΝΟΥΣΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΛΕΙΒΑΔΙΑ
ΚΑΛΟΓΡΑΝΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ, ΤΡΙΚΑΛΑ
ΚΥΡΙΝΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ, ΚΟΖΑΝΗ
ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΠΕΤΡΟΣ, ΚΑΣΤΟΡΙΑ
ΝΤΟΥΡΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΤΖΑΜΑΡΙΑΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ, ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ
ΚΑΠΛΑΝΗΣ ΙΑΣΩΝ, ΑΘΗΝΑ
ΜΠΟΥΛΜΠΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, ΛΕΣΒΟΣ
ΜΑΝΟΣ ΧΑΡΙΛΑΟΣ, ΑΘΗΝΑ
ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, ΥΠ. ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ
ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΒΟΛΟΣ

Ελεγκτική Επιτροπή:

ΤΗΛΙΓΑΔΑΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ, ΑΙΓΙΟ
ΣΤΟΛΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΓΚΙΩΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Αντιπρόσωποι στη Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε:

ΜΟΥΣΙΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ, ΛΑΡΙΣΑ
ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ
ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ ΑΝΔΡΕΑΣ, ΑΙΓΙΟ
ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΠΕΤΡΟΣ, ΚΑΣΤΟΡΙΑ
ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ, ΓΡΕΒΕΝΑ
ΜΠΟΜΠΟΤΣΙΑΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΑΙΓΙΟ
ΓΚΟΥΛΙΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, ΛΑΡΙΣΑ
ΣΙΝΔΡΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΚΑΠΛΑΝΗΣ ΙΑΣΩΝ, ΑΘΗΝΑ

Πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος ανέδειξαν οι εκλογές τον κ. Μιχάλη Μούσιο, ο οποίος θα συνεχίσει το τιμόνι της ΟΑΕ για έκτη συνεχή θητεία.

Συνεδρίαση 9ης Νοεμβρίου

Την Τρίτη 9 Νοεμβρίου 2021 πραγματοποιήθηκε με τηλεδιάσκεψη, έκτακτη συνεδρίαση του Προεδρείου της ΟΑΕ με θέματα Ημερήσιας Διάταξης: 1)Νομιμοποίηση των αντιπροσώπων για το 34ο Συνέδριο της Ο.Α.Ε. και 2)Ανακήρυξη των υποψηφίων για τα προβλεπόμενα από το καταστατικό όργανα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, βάσει του α. 14 παράγραφος 2 του καταστατικού της ΟΑΕ.

Α) Συνδυασμός ΜΟΥΣΙΟΥ ΜΙΧΑΛΗ με επικεφαλής τον κ. Μούσιο Μιχάλη

ΑΡΓΥΡΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ του ΜΙΧΑΗΛ, ΧΙΟΣ
ΒΕΝΕΡΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΥ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΓΑΛΑΝΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ του ΑΝΔΡΕΑ, ΧΑΝΙΑ
ΓΕΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΧΡΗΣΤΟΥ, ΛΕΙΒΑΔΙΑ
ΓΕΩΡΓΟΥΛΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ του ΑΡΙΣΤΕΙΔΗ, ΕΒΡΟΣ
ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΠΕΤΡΟΣ του ΣΥΜΕΩΝ, ΚΑΣΤΟΡΙΑ
ΓΚΑΡΓΚΟΥΔΗΣ ΠΑΣΧΑΛΗΣ του ΣΤΑΥΡΟΥ, ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΓΚΙΩΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ του ΜΙΧΑΗΛ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΓΚΟΥΛΙΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ του ΙΩΑΝΝΗ, ΛΑΡΙΣΑ
ΔΑΛΘΑΝΑΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, ΡΟΔΟΠΗ
ΕΞΑΡΧΟΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ του ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΘΑΝΑΣΟΥΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ, ΝΑΟΥΣΑ
ΘΕΟΛΟΓΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ του ΘΕΟΛΟΓΟΥ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΚΑΛΟΓΡΑΝΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ του ΚΩΝ/ΝΟΥ, ΤΡΙΚΑΛΑ
ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ του ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ, ΕΒΡΟΣ
ΚΟΓΙΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΑΝΤΩΝΙΟΥ, ΒΕΡΡΟΙΑ
ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ του ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΚΥΡΙΝΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ του ΠΑΣΧΟΥ, ΚΟΖΑΝΗ
ΚΩΤΟΥΖΑΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, ΤΡΙΚΑΛΑ
ΜΑΖΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΛΑΚΩΝΙΑ
ΜΑΝΟΥΣΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΛΕΙΒΑΔΙΑ
ΜΑΡΑΓΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, ΕΥΒΟΙΑ
ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΡΑΑΜ του ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ, ΣΕΡΡΕΣ
ΜΟΥΣΙΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ του ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ, ΛΑΡΙΣΑ
ΜΠΕΡΜΠΕΡΙΔΗΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ του ΦΩΤΙΟΥ, ΚΙΛΚΙΣ
ΜΠΟΜΠΟΤΣΙΑΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΚΩΝ/ΝΟΥ, ΑΙΓΙΟ
ΜΠΟΥΡΑ ΓΕΩΡΓΙΑ του ΙΩΑΝΝΗ, ΕΥΒΟΙΑ
ΝΤΟΥΡΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ του ΙΩΑΝΝΗ, ΘΕΣ/ΝΙΚΗ
ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ του ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ, ΕΥΒΟΙΑ
ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ ΑΝΔΡΕΑΣ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, ΑΙΓΙΟ
ΡΑΠΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ του ΙΩΑΝΝΗ, ΑΓΡΙΝΙΟ
ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΑΓΡΙΝΙΟ
ΣΙΝΔΡΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ του ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΣΤΟΛΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ του ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ του ΚΟΣΜΑ, ΓΡΕΒΕΝΑ
ΤΖΑΜΑΡΙΑΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ του ΣΠΥΡΙΔΩΝΟΣ, ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ
ΤΗΛΙΓΑΔΑΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ του ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΑΙΓΙΟ
ΤΣΙΤΟΥΡΑΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ του ΧΡΗΣΤΟΥ, ΛΑΜΙΑ
ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ του ΜΗΝΑ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ του ΜΗΝΑ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ
ΧΑΤΖΗΕΥΦΡΑΙΜΙΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΣΠΥΡΙΔΩΝΟΣ, ΚΙΛΚΙΣ
ΧΑΤΖΟΥΛΗΣ ΘΩΜΑΣ του ΙΩΑΝΝΗ, ΚΑΒΑΛΑ

Β) Συνδυασμός ΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ με επικεφαλής τον κ. Ιάσωνα Καπλάνη

ΑΝΔΡΕΟΠΟΥΛΟΣ ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ του ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΠΑΤΡΑ
ΓΕΝΝΙΤΣΑΡΙΩΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ, ΛΕΣΒΟΣ
ΓΚΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ του ΚΩΝ/ΝΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΔΙΩΧΝΟΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΘΕΟΧΑΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑ του ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΚΑΠΛΑΝΗΣ ΙΑΣΩΝ του ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΚΑΠΛΑΝΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ του ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΚΑΡΑΔΕΝΕΣΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ του ΘΕΟΔΩΡΟΥ, ΛΕΣΒΟΣ
ΛΙΑΡΕΛΛΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΛΕΣΒΟΣ
ΛΙΑΡΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΚΩΝ/ΝΟΥ, ΠΑΤΡΑ
ΛΥΤΡΑ ΔΗΜΗΤΡΑ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΑΡΤΑ
ΜΑΝΟΣ ΧΑΡΙΛΑΟΣ του ΦΩΤΙΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΜΑΡΚΑΚΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ του ΣΤΑΥΡΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΜΗΛΙΩΝΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ του ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ, ΒΟΛΟΣ
ΜΠΟΡΑΝΤΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ του ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ, ΛΕΣΒΟΣ
ΜΠΟΥΛΜΠΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΛΕΣΒΟΣ
ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ του ΣΠΥΡΙΔΩΝΟΣ, ΥΠ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΤΡΑΤΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ του ΠΕΤΡΟΥ, ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛΙΓΑΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ του ΑΝΤΩΝΙΟΥ, ΠΑΤΡΑ
ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ του ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΒΟΛΟΣ

Γ) Μεμονωμένος υποψήφιος: ΚΟΥΤΣΙΚΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ του ΙΩΑΝΝΗ, ΑΝΑΤ. ΑΤΤΙΚΗ

Εκλογές Σωματείων για ανάδειξη προέδρων

1. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ, ΔΑΛΘΑΝΑΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
2. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ, ΑΝΔΡΕΟΠΟΥΛΟΣ ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ
3. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ, ΓΚΑΡΝΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
4. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ, ΠΑΛΑΒΡΑΤΖΗ ΕΛΕΝΗ
5. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΔΕΣΣΑΣ, ΠΟΥΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
6. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ, ΚΩΤΣΟΥ ΣΥΜΕΩΝ
7. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ, ΜΑΝΟΥΣΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
8. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ, ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ
9. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, ΣΙΝΔΡΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
10. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΝΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
11. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ, ΧΑΤΖΗΕΥΦΡΑΙΜΙΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
12. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ, ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑΣ
13. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ, ΓΚΟΥΛΙΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ
14. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ, ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
15. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ, ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΠΕΤΡΟΣ
16. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ, ΚΟΓΙΑΣ ΔΗΜΗΡΙΟΣ
17. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ, ΔΑΦΕΡΜΟΣ-ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
18. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ, ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
19. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ, ΓΟΥΡΔΕΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
20. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ, ΜΕΛΕΤΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ
21. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ, ΜΑΖΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
22. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ, ΘΑΝΑΣΟΥΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
23. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΚΥΡΙΝΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ
24. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ, ΜΠΟΥΛΜΠΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
25. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ, ΤΣΙΤΟΥΡΑΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ
26. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ, ΤΗΛΙΓΑΔΑΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ
27. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ, ΚΟΓΙΑΣ ΛΑΜΠΡΟΣ
28. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ, ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
29. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ, ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
30. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ, ΔΡΟΣΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
31. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ, ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
32. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ, ΜΑΛΛΙΑΡΟΥΔΑΚΗ ΜΑΡΙΑΝΘΗ
33. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ, ΚΙΟΣΣΕΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ
34. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ, ΒΛΑΧΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
35. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΜΑΝΟΣ ΧΑΡΙΛΑΟΣ
36. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ, ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
37. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ, ΣΟΥΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
38. ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ, ΤΖΑΜΑΡΙΑΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ
39. ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤ.ΑΤΤΙΚΗΣ, ΚΟΥΤΣΙΚΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
40. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ
41. ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ, ΑΡΒΑΝΙΤΑΣ ΑΛΕΚΟΣ
42. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ, ΠΑΝΤΕΡΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
43. ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ, ΒΑΚΑΛΟΓΛΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ
44. ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΙΔΑΣ, ΜΑΛΑΚΑΚΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
45. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ, ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΣΤΑΥΡΟΣ
46. ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ, ΘΑΝΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
47. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ, ΑΓΓΟΥΡΙΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
48. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ, ΑΡΓΥΡΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
49. ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΛΙΟΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

Συνεδρίαση ΟΑΕ, Κυριακή 13 Νοεμβρίου, στο Metropolitan Expo

Την Κυριακή 13 Νοεμβρίου, στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, έλαβε χώρα το 34ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Η έναρξη της Συνεδρίασης έγινε από τον Πρόεδρο της ΟΑΕ, κ. Μιχάλη Μούσιο, ο οποίος καλωσόρισε τους παρευρισκόμενους, σημειώνοντας ότι υπήρξε σημαντική συμμετοχή συνέδρων, δεδομένων των συνθηκών. Στη συνέχεια ο λόγος δόθηκε στους επίσημους προσκεκλημένους και συγκεκριμένα στους κυρίους Ιωάννη Βαφειαδάκη, Αντιπρόεδρο ΓΣΕΒΕΕ, Ιωάννη Γλύκο, Πρόεδρο της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος, Θανάση Γιαλούρη, Αντιπρόεδρο της FORUM και Νίκο Λούλη, Προέδρο της Μύλοι Λούλη.

Χρόνος δόθηκε και για την παρουσίαση της έρευνας-μελέτης με θέμα «Άρτος και Καταναλωτής-Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και στην Ευρώπη» αλλά και τις τάσεις των καταναλωτών στο προζυμένιο ψωμί. Την παρουσίαση έκανε ο κ. Στέφανος Κομνηνός, Οικονομικός Αναλυτής της εταιρείας Netrino Advisory.

Στο πόντιουμ ανέβηκαν και πήραν το λόγο αρκετοί από τους συνέδρους, εκφράζοντας τις θέσεις τους για τα προβλήματα του κλάδου της αρτοποιίας.

Αλλά θέματα που συζητήθηκαν ήταν ο διοικητικός απολογισμός, ο προϋπολογισμός 2021-2024, η έκθεση της ελεγκτικής επιτροπής, η έγκριση ισολογισμού κ.ά.

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 ΠΡΑΛΙΝΑ GRAN NOCCIOLA CREAM

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει, στην ελληνική αγορά, μια νέα πραλίνα φουντουκιού με κακάο, την GRAN NOCCIOLA CREAM. Περιέχει 10% πάστα από εκλεκτά καβουρδισμένα φουντούκια, κακάο εξαιρετικής ποιότητας και έχει υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή. Συνδυάζεται αρμονικά με κάθε προϊόν όπως τσουρέκια, κρουασάν, ταρτάκια, πουράκια, κέικ, σοκολατόπιτες κλπ. Αποτελεί ιδανικό προϊόν για γεμίσεις και επικαλύψεις.
www.foodstuff.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΒΡΕΤΑΝΗΣ ΤΗΣ BEURALIA

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για τη φετινή εορταστική περίοδο, ετοιμάστε ακαταμάχητους κουραμπιέδες, βασιλόπιτα, σιροπιαστά, τσουρέκια και κουλούρια με τα αυθεντικά γαλλικά Βούτυρα Βρετάνης της BEURALIA, αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Υψηλής ποιότητας προϊόντα, παράγονται από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος της Γαλλίας. Εξασφαλίζουν στις δημιουργίες σας πλούσια γεύση και δυνατό ακαταμάχητο άρωμα, που διαρκεί και μετά το ψήσιμο. Έχουν άψογη συμπεριφορά κατά την εφαρμογή τους και εγγυώνται σίγουρη επιτυχία.
www.stelioskanakis.gr

ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΤΣΙΧΛΟΦΟΥΣΚΑ

από την OLYMPIC FOODS

Τη γκάμα των απομιμήσεων της OLYMPIC FOODS έρχεται να συμπληρώσει η μοναδική απομίμηση Μπλε τσιχλόφουσκα! Κατάλληλη για επικαλύψεις, διακόσμηση και γραψίματα σε πρωτότυπα κέικ. Επίσης, είναι ιδανική για cupcakes βαπτίσεων, για αρωματισμό βουτυρόκρεμας κλπ.
www.olympic-foods.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ CLEAN LABEL PANETTONE

από την KONTA AEBE

Για αυθεντικό, χειροποίητο, ιταλικό Panettone, η KONTA AEBE προτείνει τα μοναδικά Clean Label προϊόντα GOLOSA: To 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

Με ψευδάργυρο, σελήνιο και βιταμίνη D.

» ...για εμένα και το ανοσοποιητικό μου σύστημα! «

feel Happy bread

Ο ψευδάργυρος, το σελήνιο και η βιταμίνη D συμβάλουν στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος.
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 432/2012

Η κατανάλωση 100 γρ. ψωμιού Feel Happy bread καθημερινά, είναι επαρκής για να επιτύχουμε αυτό το θετικό αποτέλεσμα!

Η τακτική κατανάλωση του συγκεκριμένου ψωμιού πρέπει να αποτελεί μέρος μόνο μιας ποικίλης και ισορροπημένης διατροφής και ενός υγιεινού τρόπου ζωής.

Διατροφική αξία	ανά 100 γρ. ψωμιού
Ενέργεια	948 kJ (224 kcal)
Λιπαρά	1,8 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,3 γρ.
Υδατάνθρακες	37,5 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	3,7 γρ.
Φυτικές ίνες	6,9 γρ.
Πρωτεΐνη	11,1 γρ.
Αλάτι	1,3 γρ.
Ψευδάργυρος	**3,0 mg (30% Σ.Η.Π.*)**
Σελήνιο	**13,0 μg (24% Σ.Η.Π.*)**
Βιταμίνη D	**1,0 μg (20% Σ.Η.Π.*)**

* Σ.Η.Π.: συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr

www.laoudis.gr

IREKS

ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Νέα συνταγή! Δοκιμάστε σε αλμυρή εκδοχή τη γλυκιά γεύση του κολοκυθιού. Υπέροχη κολοκυθόπιτα ταψιού με ζουμερή και πλούσια γέμιση από πράσινο κολοκύθι, κίτρινη κολοκύθα, κρεμμύδι, φέτα, μυζήθρα και μυρωδικά. Φτιαγμένη παραδοσιακά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, με πρώτες ύλες εξαιρετικής ποιότητας και φύλλο νόστιμο και τραγανό. Είναι μια πίτα απολαυστική, που καταφέρνει και διατηρεί μια υπέροχη ισορροπία γεύσεων και μυρωδιών. Μην χάσετε την ευκαιρία να τη δοκιμάσετε!
www.brakopoulos.gr

ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και αυτά τα Χριστούγεννα, πρωταγωνιστές στα αρτοζαχαροπλαστεία 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 ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο, αφού το Extra Τσουρεκιού, ένα άλευρο από μαλακά σιτάρια 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

ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ

από την ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Φρυγανιέρα επιδαπέδια, ελληνικής κατασκευής, για κοπή οποιουδήποτε τύπου ψωμιού ή φρατζόλας, σε ισοπαχείς φέτες. Το πάχος της φέτας κυμαίνεται από 11 έως 18 χιλιοστά. Ημιαυτόματη, εύκολη χρήση του μηχανήματος. Γερή κατασκευή, στηριζόμενη με μεγάλη ευστάθεια σε 4 τροχούς, δύο από αυτούς διαθέτουν φρένο. Διαθέτει πιστοποίηση CE.
www.dakoronias.gr

ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η μαγιά Χρυσό Χελιδόνι 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 σάκχαρα, χρειάζεται μικρότερη δοσολογία μαγιάς. Προσφέρει καλύτερα κρατήματα, ομοιομορφία, γεύση, εμφάνιση, όγκο και καλύτερη δομή στη ζύμη των τσουρεκιών, σφολιατοειδών/κρουασάν, μπριός και σε όλα τα γλυκά ζυμάρια.
www.lesaffre.gr

ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ BAKERLUX SHOP.PRO

από την VARANAKIS

BAKERLUX SHOP.Pro: Φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής σε χώρους μαζικής εστίασης, όπου το χρονοδιάγραμμα είναι κρίσιμο και οι όγκοι τεράστιοι, όπως είναι οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα, τα αεροδρόμια, τα σούπερ μάρκετ. Στιβαρές ανοξείδωτες κατασκευές με επιβλητικό design, με πιστοποιήσεις CE και NSF. Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους, πιστοποιημένοι με ENERGY STAR: εξοικονόμηση ενέργειας, μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη της θερμοκρασίας. Ηλεκτρικοί φούρνοι για ταψιά 46x33 ή 60x40 με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω ή στο πλάι.
www.varanakis.com

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΕΠΟΜΕΝΗΣ ΓΕΝΙΑΣ ICETECH ITALIA

από την ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Κατασκευαστής παγωτού επόμενης γενιάς, με σύστημα σύνδεσης στο internet για εξ΄ αποστάσεως διάγνωση σωστής λειτουργίας. Υδρόψυκτος, υψηλής ενεργειακής απόδοσης (χαμηλή κατανάλωση νερού και ηλεκτρικής ενέργειας). Διαθέτει μεγάλη οθόνη LCD 7 ιντσών, με μεγάλου μεγέθους γραφικά, ώστε ο χειριστής να μπορεί να ελέγχει εύκολα όλες τις λειτουργίες του μηχανήματος, για την παραγωγή παγωτού εξαιρετικής ποιότητας με την επιθυμητή διόγκωση & υφή. Διαθέτει: 4 Αυτόματα προγράμματα (gelato crema, gelato frutta, granita, gelato shock), Σύστημα ρύθμισης διόγκωσης σε 4 επίπεδα, Αυτόματο διαγνωστικό έλεγχο πιθανού προβλήματος και Εξοικονόμηση ενέργειας.
www.dourmousoglou.gr

ΝΕΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΗ RONDO

από την Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Ήρθε και στην ελληνική αγορά η νέα ηλεκτρονική σφολιατομηχανή Rondo Ελβετίας, τύπος Compas 4.0, με απίστευτες δυνατότητες βιομηχανικής παραγωγής. Ανοίγει εγγυημένα οποιοδήποτε είδος ζύμης λόγω του συστήματος ανεξάρτητης λειτουργίας κάθε ιμάντα ξεχωριστά. Ανοίγει μέχρι και ζύμη πάστα φλώρα. Με ρυθμιζόμενη ταχύτητα από 10-130 cm/sec. Άνοιγμα κυλίνδρων 0,2-65mm. με μεγάλη οθόνη αφής i-touch 10,1" και πανεύκολη λειτουργία. Διαθέτει κατ'επιλογή αυτόματο αλευρωτή και αυτόματο τυλικτήρι ζύμης. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
www.petridis.com.gr

Ο ΠΙΟ ΣΤΕΝΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Με πλάτος μόλις 51cm, ο SLIM χωράει παντού και μπορεί να ψήσει τα πάντα! Ιδανικός για όλα τα μικρού ή μεσαίου όγκου προϊόντα, όπως πρωϊνά, δανέζικα, brunch & bao buns, μπαγκέτες, κριτσίνια, τσουρέκια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, βουτήματα κ.α. Κατάλληλος για αρτοποιία - ζαχαροπλαστική & γαστρονομία. Με δυνατότητα steam cooking, με τεράστια οθόνη αφής 10", 115 προεγκατεστημένες συνταγές και δυνατότητα αποθήκευσης 500 νέων συνταγών με φωτογραφίες. Έχει εως 10 φάσεις ψησίματος και 7 ρυθμίσεις έντασης αέρα για μεγάλη ευελιξία. Τέλος, διαθέτει αυτόματη πλύση, σύνδεση με Wi-Fi, USB και αυτοδιάγνωση βλαβών.
www.clivanexport.gr

GANACHE ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

από την GOTEBORGS FOOD BUDAPEST

Τα πιο σοκολατένια ganache επικάλυψης, με εύκολη εφαρμογή επικάλυψης, με εξαιρετικά απαλή υφή σε εύχρηστη συσκευασία 5 κιλών, από την GOTEBORGS FOOD. Τα υλικά Soft white coating, Hazelnut cream buena, Hazelnut coating & Express dark coating αφορούν στην πιο εύκολη χρήση για απευθείας τέλεια επικάλυψη σε βασιλόπιτα, τσουρέκια ή χρήση για εφαρμογές σε ganache, βουτυρόκρεμες, γεμίσεις σε σοκολατάκια. Είναι σταθερά σε κατάψυξη και απόψυξη με γυαλιστερή όψη και ισορροπημένη σοκολατένια γεύση.
www.trofingred.com

ΤΑ ΕΧΕΙ ΟΛΑ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΖΑΧΑΡΗ!

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη Minuta Zero, τη νέα προσθήκη της SEFCO ZEELANDIA στην κατηγορία Zero. Πρόκειται για κρέμα ζαχαροπλαστικής, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, με γλυκαντικά. Με άρωμα και γεύση βανίλιας, απαλό κρεμ χρώμα και βελούδινη υφή που παρασκευάζεται μόνο με νερό. Μπορεί να ψηθεί χωρίς αφράτεμα ή να αφρατευτεί με Casa Cream. Η Minuta Zero συνδυάζεται υπέροχα με το Mama's Zero της εταιρείας, καθώς και με τις πάστες παγωτού χωρίς προσθήκη ζάχαρης, για ένα εξαιρετικό γευστικό αποτέλεσμα χωρίς τύψεις! Διατίθεται σε Σακί 15kg.
www.sefcozeelandia.gr

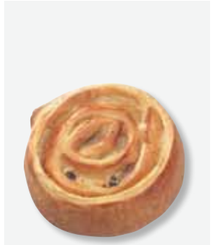
ΑΠΟΓΕΙΩΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ ΜΕ COVERINGS

από την AKTINA A.E.

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά τα προϊόντα σας με τα Coverings AKTINA, με γεύση σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος και πικραμύγδαλο. Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί στους 32-38°C. Δεν σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει κάτω από τους 25°C. Κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C. Έχει πολύ καλή επικαλυπτικότητα, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν, προστατεύοντας και χαρίζοντάς του ξεχωριστή γεύση. Κατάλληλο επίσης για επικάλυψη σε βασιλόπιτες, κέικ, μπισκότα, κωκ, εκλαίρ.
www.aktinafoods.com

ΔΑΝΕΖΙΚΟ BAVARIAN - ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ

από την ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ



Νέα γλυκιά προτάση ζύμης από την ΔΩΡΙΚΟΝ. Περιτυλιγμένη σε πυκνή και τραγανή δανέζικη ζύμη, η γέμιση Bavarian, με την κρεμώδη υφή της και επίγευση σοκολατένιας σταγόνας υγείας. Σερβίρεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Διατίθεται σε συσκευασία των 30 τεμαχίων ανά κιβώτιο. Άλλη μια επιτυχημένη πρόταση της ΔΩΡΙΚΟΝ.
www.dorikon.gr

ΝΕΟ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 8ΚΓ ΖΥΜΗΣ

από την SKAROS GROUP

Η εταιρεία Skaros Group σας παρουσιάζει τα ταχυζυμωτήρια νέας γενιάς, για μικρά βάρη και μεγάλες δυνατότητες. Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι για την Ελλάδα του γνωστού ιταλικού οίκου Sunmix.
Κατάλληλα για πιτσαρίες, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία και σκληρές ζύμες (όπως τσουρέκι) που το μίξερ δε μπορεί να ζυμώσει και το μεγάλο ζυμωτήριο δεν πιάνει.
ww.skarosgroup.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΣΑΒΑΡΕΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τα αγαπημένα, γαλλικά σαβαρέν βουτύρου κυκλοφορούν ξανά έτοιμα για να τα σιροπιάσετε, να τα γεμίσετε και να τα διακοσμήσετε για να απογειώσετε τη βιτρίνα σας! Κυκλοφορούν από την Savarin Lux σε δύο μεγέθη: μεγάλα, με διάμετρο 65mm (κωδ. 053-0101) και μικρά, με διάμετρο 35mm (κωδ. 053-0102). Στη συσκευασία περιλαμβάνονται και τα πλαστικά κουπάκια, όπως φαίνονται στη φωτογραφία.
www.yiannikas.gr

Αγάπη, Φαντασία & Τέχνη.

Αυτά είναι
τα συστατικά
για τα πιο μαγικά
Χριστούγεννα.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΒΙ.ΠΕ ΠΑΤΡΩΝ, ΤΚ 25018 | Τηλ. 2610 241940 | Email: mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr

ΜΙΓΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ THEODOR RIETMANN

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η GELATO & BAKERY EXPERTS αντιπροσωπεύει επίσημα στην ελληνική αγορά την πρωτοπόρα Γερμανική εταιρεία "Theodor Rietmann". Η Rietmann είναι μια σχετικά μικρή, οικογενειακή επιχείρηση με πολύ καινοτόμο και μοντέρνο προφίλ, που αγγίζει μεγάλη μερίδα του ευρωπαϊκού νεανικού κοινού και όχι μόνο! Διαθέτει πολλά εξειδικευμένα μίγματα αρτοποιίας και αρτοζαχαστικής, όπως μίγματα για ψωμί και μπάρες πρωτεΐνης, ψωμί με μειωμένους υδατάνθρακες, ψωμί με quinoa, ψωμί ζέας και πολλά άλλα! Επικοινωνήστε με την G&B Experts για να ενημερωθείτε για όλα τα κορυφαία προϊόντα της πρωτοπόρου παραγωγού Rietmann!
www.gnbexperts.gr

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΙΤΑΛΙΑΣ ΓΙΑ ΣΚΛΗΡΕΣ ΖΥΜΕΣ

από την Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας, ιδανικά για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία, προτείνει η εταιρεία Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ, από χοντρό ανοξείδωτο, αξιόπιστα και ικανά για συνεχόμενη λειτουργία με σκληρές ζύμες. Διαθέτουν προστατευτικό πλέγμα INOX, κάδο, αναδευτήρα και άξονα κατασκευασμένα από εξαιρετικά δυνατό ανοξείδωτο ατσάλι, δύο αυτόματες ταχύτητες, μηχανισμό με ιμάντες για αθόρυβη λειτουργία, περιστροφή του κάδου και με αντίστροφη φορά κ.ά.
www.kourlampas.gr

ΝΕΑ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΩΝ & ΖΥΜΩΤΗΡΙΩΝ

από την ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

Στο πλαίσιο συνεχούς ανανέωσης & εξέλιξης των προϊόντων της, η εταιρεία ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. παρουσιάζει τις νέες σειρές ταχυζυμωτήριων και ζυμωτηρίων. Εκτός από τις αισθητικές και εργονομικές αλλαγές και στις δύο σειρές των μηχανημάτων, τα ταχυζύμωτήρια διαθέτουν εξελιγμένο σύστημα μετάδοσης κίνησης στη λεκάνη καθώς και πιο αποδοτικά μοτέρ κίνησης, τόσο στο σπιράλ όσο και στη λεκάνη.
www.basas.gr

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ: ΝΕΑ ΑΦΡΑΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

από την ALFA

Η Alfa λανσάρει για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά το μοναδικό στοφαρισμένο κρουασάν τσουρεκιού. Σε μεγάλο ατομικό μέγεθος, έξτρα χορταστικό και πάντα φρέσκο. Το κρουασάν τσουρεκιού ζυμωμένο με τα πιο αγνά υλικά, χωρίς τρανς λιπαρά και χωρίς συντηρητικά, αποτελεί ένα ξεχωριστό προϊόν με «γεμάτη» γεύση και λαχταριστή πρόταση για ένα χορταστικό, πλούσιο και νόστιμο σνακ για όλες τις ώρες τις ημέρες. Για ακόμη μεγαλύτερη απόλαυση, το κρουασάν τσουρεκιού της Alfa μπορεί να ετοιμαστεί και με γέμιση της αρεσκείας σας, όπως πραλίνα ή μαρμελάδα, και να σας ξετρελάνει!
www.alfapastry.com

MADRE DE CACAO 2130055754 , 6947 202510

T/ 210 66.26.562
E/ info@brakopoulos.gr
www.brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΝΕΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΟ ΕΛΛΑΔΑ

από την LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS FOODS διαθέτει ένα εύρωστο και διαρκώς αναπτυσσόμενο πελατολόγιο στη Βόρειο Ελλάδα, το οποίο πλέον θα εξυπηρετείται απευθείας από τη μητρική εταιρεία, με ταχύτατες και υψηλότερης ποιότητας υπηρεσίες! Οι νέες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις βρίσκονται στο Ωραιόκαστρο, επί της οδού Λέκκα 17 (τηλ. 2310.688902), σε έκταση 10 στρεμμάτων και περιλαμβάνουν υπερσύγχρονη αποθήκη 2.000 τ.μ. και κτίριο 700 τ.μ. με διοικητικά γραφεία και τεχνικό κέντρο Innovation & Training Center® 80 θέσεων, το οποίο θα φιλοξενεί από τη νέα χρονιά όλες τις επιδείξεις της LAOUDIS FOODS στη Θεσσαλονίκη!
www.laoudis.gr

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» ενώ από το 2020 λειτουργεί και με την ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία). Οι μαθητές της ειδικότητας «Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική» αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα.
epas.galatsi@oaed.gr

ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ Η ΖΑΧΑΡΗ ΕΧΟΥΝ ΤΗΝ ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΤΟΥΣ

Η ΑΡΤΟΖΥΜΑ είναι το κλαδικό εκθεσιακό γεγονός που για 10η φορά συγκεντρώνει το ενδιαφέρον του επιχειρηματικού κόσμου της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Φιλοξενεί τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις πρώτων υλών αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, συσκευασίας και εξοπλισμού. Μέσα από πρωτότυπα θεματικά αφιερώματα και πολυάριθμες εκδηλώσεις, αναδεικνύει τις σύγχρονες τάσεις που επικρατούν στον κλάδο. Στα show room των εκδηλώσεων παρουσιάζονται τα πιο ευφάνταστα δημιουργήματα από τους νέους δημιουργούς και οι εκθεσιακοί φούρνοι «καπνίζουν» τις μυρωδιές του φρέσκου ψωμιού. Την ίδια ώρα «τρέχουν» κορυφαία παράλληλα γεγονότα, όπως το Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού και εκδηλώσεις Ζαχαροπλαστικής.

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ: 6Η ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2019-2020

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ εξέδωσε την 6η Ετήσια Έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης, για τα έτη 2019-2020, σύμφωνα με τα GRI Standards, τον οδηγό δημοσιοποίησης πληροφοριών ESG του Χρηματιστηρίου Αθηνών, το ISO 26000 και εναρμονισμένη με τους Παγκόσμιους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών. Η έκθεση αποτελεί μια καταγραφή όλων των μετρήσιμων υπεύθυνων πρακτικών της εταιρείας, που έχει ενσωματώσει στην καθημερινή λειτουργία και αξιολογείται η αποτελεσματικότητα της στρατηγικής που εφαρμόζεται για τη βιώσιμη ανάπτυξη. Δέσμευσή της να εντείνει τις προσπάθειές της, ώστε να συνεχίσει να μειώνει το αρνητικό αποτύπωμά της και να αυξάνει το θετικό.
www.loulismills.gr/koinoniki-efthyni

ΝΕΟ BAKERY – PATTISSERIE SARIKAS ΣΤΗΝ ΡΟΔΟ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το παραδοσιακό καφενείο του χωριού μετατράπηκε σε ένα ολοκαίνουριο, εντυπωσιακό, σύγχρονο Bakery Patisserie, με την ολική επιμέλεια της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, που έχει ήδη κατακτήσει το κοινό! Ο λόγος για το Sarikas Bakery Patisserie, επί της επαρχιακής οδού Καλυθιών, στις Καλυθιές, στην Ρόδο. Οι φρέσκες χειροποίητες δημιουργίες με αγνά υλικά αναδείχθηκαν όπως ακριβώς τους άξιζαν, μέσα από τις άκρως προβολικές βιτρίνες της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, σε ένα ζεστό, φωτεινό και φιλόξενο χώρο που αποπνέει την αγάπη και το μεράκι των ιδιοκτητών του σε κάθε γωνιά του!
www.drakoulakis.gr

Clivanexport
STEFANOU
#katheproimazi
iTwin
Ζυμωτήριο με βραχίονες
Το ζύμωμα του αύριο, όπως με το χέρι!
Για όλους τους τύπους ζύμης
55% ΕΩΣ 100%
Διαλέξτε το σε ό,τι χρώμα σας αρέσει!
Για πληροφορίες σκανάρετε ΕΔΩ
Για βίντεο, σκανάρετε ΕΔΩ
Χρόνια Πολλά!
Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | TEL : 24210-95217 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr

PHILIPPE DEPAPE - ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ο πολυαγαπημένος Chef Pâtissier Philippe Depape της εταιρείας DAWN FOODS, που έχει κατακτήσει τους Έλληνες ζαχαροπλάστες με τις ευφάνταστες δημιουργίες του, μάγεψε το κοινό παρουσιάζοντας LIVE, σε συνεργασία με το έμπειρο Τεχνικό Τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, τη νέα συλλογή συνταγών Φθινόπωρο Χειμώνας 2021/22. Οι νέες δημιουργίες ενθουσίασαν και παρέσυραν τους επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα στο δικό του δημιουργικό και πολύχρωμο σύμπαν, βοηθώντας τους να εμπνευστούν και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους με συμβουλές, νέες τεχνικές και πρωτότυπες συνταγές.
www.stelioskanakis.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ FOODSTUFF ΣΕ Α.Ε.

Μετά από 18 χρόνια λειτουργίας και συνεχούς ανάπτυξης, η εταιρεία FOODSTUFF ΕΠΕ μετατράπηκε σε Ανώνυμη Εταιρεία, με την επωνυμία ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ. Δέσμευση της ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ παραμένει πάντα τόσο η ασυναγώνιστη ποιότητα και γεύση των προϊόντων της όσο και η κορυφαία εξυπηρέτηση των πελατών της. Έρευνα, σχεδιασμός και ανάπτυξη εξ'ολοκλήρου στην Ελλάδα.
www.foodstuff.gr

ΜΥΡΙΣΑΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΗ SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη χαρά και γιορτινή διάθεση, η SEFCO ZEELANDIA υποδέχτηκε επαγγελματίες πελάτες από όλη την Ελλάδα, κατόπιν ραντεβού, στο χριστουγεννιάτικο event που διοργάνωσε στις 3,4 & 5 Νοεμβρίου στο νέο, υπερσύγχρονο Κέντρο Τεχνικών Εφαρμογών της, στα Σπάτα. Τα χρώματα, τα σχήματα και οι διαφορετικές υφές ήταν οι πρωταγωνιστές του event, με εφαρμογές που εντυπωσίασαν και πρόσφεραν έμπνευση στους επαγγελματίες. Ευφάνταστες, δημιουργικές προτάσεις για πρωτοχρονιάτικες βασιλόπιτες, κέικ, πανετόνε, αλλά και ιδιαίτερες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής για την εορταστική περίοδο που θα εντυπωσιάσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές.
www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Με νέες συσκευασίες κοιτάει στο μέλλον η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ. Οι συσκευασίες χαρακτηρίζονται από το μοντέρνο design, που αντικατοπτρίζει την ενεργή προσήλωση της εταιρείας στη διαρκή ανάπτυξη των προϊόντων και των υπηρεσιών της και ενσωματώνει την νέες τάσεις της αγοράς πάντα σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα και την ολοκληρωμένη τεχνική και συμβουλευτική υποστήριξη. Το νέο design διέπεται από μοντέρνες γραμμές σε χρώματα που υποδηλώνουν τους τρείς βασικούς και αδιαπραγμάτευτους άξονες της προϊοντικής ανάπτυξης της εταιρείας, την τεχνολογική αιχμή, την υψηλή ποιότητα και την αξιοπιστία.
www.backem.gr

ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ KENFOOD ΣΤΟ YOUTUBE!

Στο ανανεωμένο κανάλι της KENFOOD, στο YouTube, μπορείτε να γνωρίσετε τα προϊόντα της εταιρείας αλλά και τις διάφορες χρήσεις τους! Εκεί θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με περιεχόμενο που ανανεώνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας και μείνετε συντονισμένοι στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της KENFOOD! Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών θα σας λύσει κάθε σας απορία σχετικά με τα προϊόντα ή τις συνταγές, για να μπορέσετε κι εσείς να προσφέρετε στους πελάτες σας, ποιοτικά και νόστιμα προϊόντα.
www.youtube.com/kenfoodgreece

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

σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων

PSICTOTHERMIKI

PSICTOTHERMIKI
ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ SHOP FITTINGS

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

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ CREDIN

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ έδωσε στις 21 Οκτωβρίου δυναμικό παρόν με Live Διαδικτυακή Επίδειξη Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας αφιερωμένη στην αποκλειστική συνεργασία της με την κορυφαία εταιρεία CREDIN. Στο επίκεντρο βρέθηκαν μοναδικές προτάσεις ζαχαροπλαστικής για την εορταστική βιτρίνα, καθώς και μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων με πλούσια διατροφικά οφέλη. Οι τεχνικοί σύμβουλοι ζαχαροπλαστικής κκ. Λάμπρος Σκουλίκας και Γιώργος Θεοδώρου, σε συνεργασία με τον τεχνικό σύμβουλο αρτοποιίας της εταιρείας, κ. Απόστολο Δημητρούση, μετέδωσαν γιορτινή έμπνευση, συμβουλές και πολύτιμη τεχνογνωσία στους συμμετέχοντες.
www.konta.gr

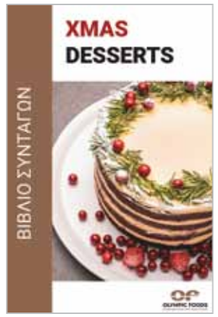
ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, συνδυάζοντας αρμονικά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής με καινοτόμες ιδέες και πρωτοποριακά υλικά, δημιούργησε την πρωτοποριακή ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, η οποία αποτελείται από πέντε κατηγορίες που ακολουθούν όλες τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις: Βιολογικά, Gluten Free, Μίγματα Ζαχαροπλαστικής, Healthy και Μίγματα Αρτοποιίας, για να δημιουργήσετε εκλεκτά αρτοποιήματα.
www.kepenos.gr

ΝΕΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ

από την OLYMPIC FOODS



Η OLYMPIC FOODS σας καλωσορίζει στην πιο γλυκιά εποχή του χρόνου, τα ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ! Με το βλέμμα στραμμένο στις γιορτές, επέλεξε με πολύ μεράκι και δημιουργική διάθεση, εξαιρετικές συνταγές φτιαγμένες με άριστης ποιότητας υλικά, ικανές να εντυπωσιάσουν ακόμη και τους πιο απαιτητικούς σας πελάτες. Απολαύστε τις προτάσεις της εταιρείας για ατομικά και οικογενειακά γλυκά, γιορτινές τάρτες, πολύχρωμα μαρεγκάκια σε διάφορες γεύσεις και υπέροχες βασιλόπιτες με μεγάλη ποικιλία επικαλύψεων. Ζητήστε το ΝΕΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ OLYMPIC FOODS επικοινωνώντας με την OLYMPIC FOODS.
www.olympic-foods.gr

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

από την MILLBAKER

Με ιδιαίτερη έμφαση στη μαλακότητα, διατηρησιμότητα και φρεσκάδα της ζύμης σε αρτοποιήματα ή γλυκές ζύμες με λιπαρά, σας προσφέρεται μία γκάμα βελτιωτικών ή έτοιμων υλικών για παρασκευή κάθε τύπου brioche, buns, ψωμί τοστ, burger, σφολιάτας, ντόνατς, κρουασάν. Με καθαρή διατροφική ετικέτα χωρίς συστατικά "Ε" η MILLBAKER εξειδικεύεται σε ενζυματικές λύσεις μικροσυστατικών αλλά και έτοιμων μιγμάτων. Η υψηλή τεχνογνωσία στον τόμεα των αλεύρων διαδίδεται σε όλα της τα προϊόντα μέσω της ευκολίας και σταθερότητας χρήσης αλλά και γεύσεων της γαλλικής και ελληνικής αρτοποιίας.
www.trofingred.com

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΤΖΑΤΖΟΣ

από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το κατάστημα ΤΖΑΤΖΟΣ, προχώρησε στην 4η ανακαίνισή του και άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στο Κουκάκι. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν για ακόμα μία φορά την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ για τη μελέτη, τη διαρρύθμιση και την κατασκευή του εξοπλισμού. Μεταλλικά στοιχεία και απλές γραμμές στο πόστο του καφέ, μοντέρνα πλακάκια με άνετο show στο εργαστήριο, απαλοί τόνοι και κολώνες με γκινισιές στο τμήμα των γλυκών είναι μερικές μόνο από τις πινελιές. Την εντυπωσιακή εικόνα ολοκληρώνει με τον καλύτερο τρόπο η μελέτη φωτισμού, με ιδιαίτερη έμφαση στις λεπτομέρειες.
www.antonopoulos.com.gr

Φούρνοι MIWE Γερμανίας

Περιστρεφόμενος φούρνος ROLL IN

Ταμπανωτός IDEAL

Αυτόματες σφολιατομηχανές RONDO Ελβετίας

COMPAS 4.0 EXPERT

Ηλεκτρικός CONDO

Αερόθερμοι ECONO

RONDOSTAR 5000 PRO

Ψυγεία στόφες αργής ωρίμανσης ΡΑΝΕΜ ΓΑΛΛΙΑΣ

Με απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας και υγρασίας με περιστροφική κατεύθυνση του αέρα

Μίξερ ζαχαροπλαστικής VARIMIXER ΔΑΝΙΑΣ

Νέο μίξερ KODIAK 30lt

Μίξερ 60lt

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

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

Από το 1954 με συνέπεια

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΤΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Σημαντική ήταν η παρουσία της εταιρείας στις δύο μεγαλύτερες εκθέσεις του κλάδου, που έλαβαν χώρα σε Γερμανία (ANUGA) και Ελλάδα (ARTOZA). Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ υποδέχτηκε φίλους εμπόρους και παρουσίασε δια ζώσης όλη τη γκάμα του καταλόγου της. Παράλληλα με την ARTOZA, διοργάνωσε στο χώρο του εργοστασίου της, ημέρα γευσιγνωσίας με ζωντανές επιδείξεις προετοιμασίας των προϊόντων της. Ιδιαίτερη βαρύτητα δόθηκε στη γνωριμία του κοινού με τα Vegan προϊόντα της εταιρείας, με τα φημισμένα κρουασάν, αλλά και την περιζήτητη πίτα ελαιολάδου σε διάφορες γεύσεις.
www.brakopoulos.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΨΩΜΙ

από την INTERALLIS GROUP

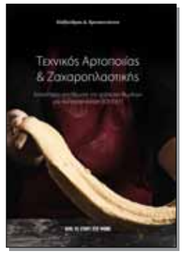
Η INTERALLIS, ακολουθώντας πιστά τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής, καινοτομεί με το μείγμα Μοναστηριακού ψωμιού, φέρνοντας την πατροπαράδοτη συνταγή στα χέρια μας. Το μείγμα και τα αρώματα βύνης και προζυμιού, έχουν σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ ψωμί, με ιδιαίτερη γεύση, ιδανικό για κάθε μέρα. Ξαναβρίσκουμε την παράδοση στη γεύση του Μοναστηριακού ψωμιού.
www.interallis.com

ΛΥΟΜΕΝΟΙ ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ

από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ

Η ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ κατασκευάζει λυόμενους, ψυκτικούς θαλάμους, γνωστούς για την ποιότητα των υλικών κατασκευής τους, την εύκολη συναρμολόγησή τους, την επεκτασιμότητά τους καθώς και την αντοχή τους στο χρόνο. Αποτελούνται από πάνελα που ακολουθούν πιστά τα υγειονομικά πρότυπα HACCP. Είναι αναγνωρισμένοι στις διεθνείς αγορές. Το δάπεδό τους είναι αντιολισθητικό,ανοξείδωτο AISI 304, τύπου σκάφης, με ενσωματωμένες, υγειονομικές, κουρμπαριστές γωνίες, για την αποφυγή δημιουργίας εστιών μικροβίων. Η δυνατότητα αυξομειούμενων διαστάσεων και η ένταξη σε αυτούς κολωνών και δοκαριών τους καθιστούν μοναδικούς στο είδος τους, όντας λυόμενοι.
www.psictothermiki.gr

ΝΕΟ ΒΙΒΛΙΟ «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»



Νέο βιβλίο με ερωτήσεις και απαντήσεις στα θέματα της τράπεζας θεμάτων για την πιστοποίηση ΕΟΠΠΕΠ (ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ), από τον Αλέξανδρο Κριτσαντώνη. Ένα ολοκληρωμένο βιβλίο με γνώσεις βασικών εννοιών της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, παραδείγματα, έννοιες, όρους, τεχνικές γνώσεις, υλικά και εκτελέσεις για βασικές συνταγές αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής καθώς και θεωρητικές γνώσεις για πιστοποιήσεις, εταιρική λειτουργία, μέτρα προστασίας και κανόνες. Ένα βιβλίο από τη σειρά Από το στάρι το ψωμί.
eshop.freshbakery.gr/product/texnikos-artopoiias-zaxaroplastikis

MODERN BAKERY MOSCOW

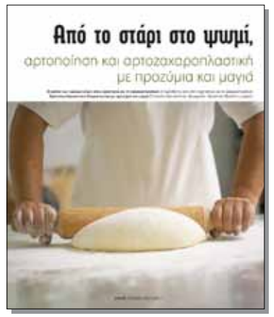
Διεθνής έκθεση για την αρτοποιία-ζαχαροπλαστική

Η MODERN BAKERY MOSCOW, διεθνής εμπορική έκθεση αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής, ανοίγει και πάλι τις πύλες της από 22 έως 25 Μαρτίου 2022 στο εκθεσιακό κέντρο IEC Expocentre Fairgrounds Moscow στη Ρωσία. Η Modern Bakery Moscow αποτελεί μία μοναδική διεθνή πλατφόρμα που προσφέρει την δυνατότητα για επιχειρηματική ανάπτυξη στον τομέα της βιομηχανίας της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, με περισσότερο από 20 χρόνια ιστορίας. Είναι η μοναδική διοργάνωση στην Ρωσία και την Κοινοπραξία Ανεξάρτητων Κρατών (CIS) οποία καλύπτει ολόκληρο τον κύκλο παραγωγής και πωλήσεων προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.
www.messefrankfurt.gr

Από το στάρι στο ψωμί

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

Τεχνολογία αρτοποίησης



Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

Συνταγές αρτοποιίας

Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

http://eshop.freshbakery.gr

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

https://freshbakery.gr/

fresh pastry

fresh pastry

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ AKTICAKE NO ADDED SUGAR

Μια μοναδική πρόταση για το νέο έτος από την ΑΚΤΙΝΑ για να απολαύσετε βασιλόπιτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με ντελικάτη γεύση βανίλιας και πλούσια σοκολάτα χωρίς ζάχαρη. Το Akticake No Added Sugar, τοποίο συνδυάζεται τέλεια με κουβερτούρα χωρίς ζάχαρη και ψηνόμενες μαρμελάδες φρούτων χωρίς ζάχαρη.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ.	Μίγμα Akticake No Added Sugar (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 09018)
375 γρ.	Νερό
200 γρ.	Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο
200 γρ.	Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο
70 γρ.	Σπασμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο
80 γρ.	Κουβερτούρα Sugar Free σε σταγόνες (06023)
	Ξύσμα πορτοκαλιού
	Μαρμελάδα Χωρίς Ζάχαρη Φράουλα / Βερίκοκο (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 11551 / 11552)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

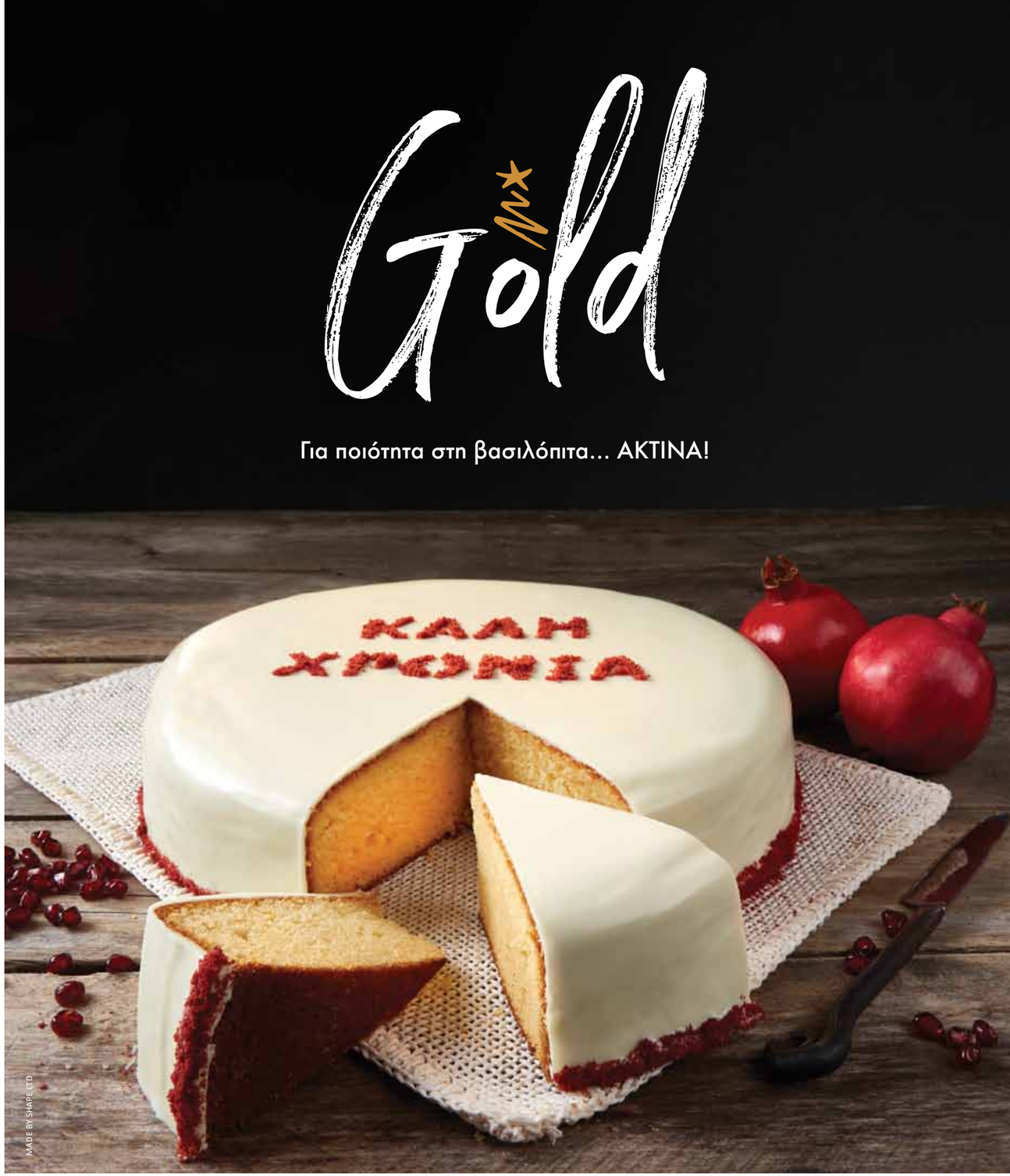
Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα.

Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού και το αμύγδαλο ή τη σοκολάτα χωρίς ζάχαρη σε μορφή σταγόνας. 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.

Για τη διακόσμηση, επικαλύπτουμε με μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη την επιφάνεια της βασιλόπιτας και στη συνέχεια απλώνουμε αμύγδαλο φιλέ ή τριμμένη καρύδα.

Gold

Για ποιότητα στη βασιλόπιτα... ΑΚΤΙΝΑ!



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

FOLLOW US

ΑΚΤΙΝΑ

fresh pastry

ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ

Με την χαρακτηριστική κυψέλωση, την βελούδινη υφή τής ζύμης που λιώνει στο στόμα, τα πλούσια αρώματα και την διατηρησιμότητα του παραδοσιακού πανετόνε. Με φυσικό προζύμι σε σκόνη, προσεκτικά επιλεγμένα άλευρα κορυφαίας ποιότητας και με την σφραγίδα της AB MAURI, που γνωρίζει το αυθεντικό πανετόνε καλύτερα απ΄ όλους.

ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΜΕ BIMIX PANETTONE ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 5 ΩΡΩΝ

(διατηρησιμότητα σε συσκευασία 10 ημέρες)

ΥΛΙΚΑ
1000 γρ. BIMIX ΠΑΝΕΤΟΝΕ
300 γρ. Αλεύρι super
450 γρ. Νερό
400 γρ. Βούτυρο
270 γρ. Ζάχαρη
250 γρ. Κρόκοι αυγού
70 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
80 γρ. Νωπή μαγιά (ή 50 γρ. Χρυσή μαγιά για γλυκά ζυμάρια)
Σύνολο: 2820 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο και τους κρόκους, για 1΄ στην πρώτη ταχύτητα και 8-10΄ στη δεύτερη μέχρι να πάρουμε μια λεία ζύμη. Στη συνέχεια, ενσωματώνουμε το βούτυρο σε κομμάτια και συνεχίζουμε για 5΄ περίπου. Συνεχίζουμε προσθέτοντας τους κρόκους και ζυμώνουμε μέχρι η μάζα να είναι ομοιογενής. Τελειώνουμε προσθέτοντας: 700 γρ. σταφίδες και ζαχαρωμένη φλούδα εσπεριδοειδών Θερμοκρασία ζύμης: 25-28°C. Τοποθετούμε τη ζύμη στις κατάλληλες φόρμες και στοφάρουμε για 3-4 ώρες στους 30°C με 70-80% υγρασία. Στην συνέχεια αλείφουμε με αυγό και διακοσμούμε με υλικά της αρεσκείας μας (π.χ. ζάχαρη σε κόκκους). Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 50-55΄ (τεμάχια των 750γρ). Τα τελευταία 10΄ ανοίγουμε το τάμπερ.

ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΜΕ BIMIX PANETTONE ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 8 ΩΡΩΝ

(διατηρησιμότητα σε συσκευασία 30 ημέρες)

ΥΛΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ
1000 γρ. BIMIX ΠΑΝΕΤΟΝΕ
450 γρ. Νερό
200 γρ. Βούτυρο
100 γρ. Κρόκοι αυγού
35 γρ. Νωπή μαγιά
(ή 20 γρ. Χρυσή μαγιά για γλυκά ζυμάρια)
Σύνολο: 1785 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο μέχρι να πάρουμε μια λεία ζύμη. Προσθέτουμε το βούτυρο και ζυμώνουμε ελαφρά μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Θερμοκρασία ζύμης: 26-28°C. Στοφάρουμε στους 27-30°C με 70-80% υγρασία για δύο ώρες.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΕΛΙΚΟ ΖΥΜΑΡΙ
1785 γρ. Προζύμι
300 γρ. Αλεύρι super
200 γρ. Βούτυρο
300 γρ. Ζάχαρη
150 γρ. Κρόκοι αυγού
30 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
700 γρ. Κύβοι φρούτου & σταφίδες
Σύνολο: 3465 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε το προζύμι με το αλεύρι μέχρι να πάρουμε μια λεία ζύμη. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ζυμώνουμε στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να ενσωματωθεί. Συνεχίζουμε το ζύμωμα προσθέτοντας τους κρόκους μέχρι να γίνει το ζυμάρι λείο και ομοιογενές ξανά. Σε αυτό το σημείο προσθέτουμε το βούτυρο και τέλος τους κύβους φρούτων και τις σταφίδες. Θερμοκρασία ζύμης 25-28°C. Βάζουμε το ζυμάρι στη στόφα για 30-40΄ στους 27-30°C. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος και σχηματίζουμε μπάλες. Τοποθετούμε στις φόρμες και στοφάρουμε για 3 ώρες στους 27-30°C με 70-80% υγρασία. Στην συνέχεια αλείφουμε με αυγό και διακοσμούμε με υλικά της αρεσκείας μας (π.χ. ζάχαρη σε κόκκους). Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 50-55 λεπτά (τεμάχια των 750 γρ.). Τα τελευταία 10 λεπτά ανοίγουμε το τάμπερ.

AB MAURI

Το κορυφαίο μίγμα για αυθεντικό Ιταλικό Panettone!

PANETTONE ITALIANO ORIGINALE

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τέρμα Αρτέμιδος, 14452 Μεταμόρφωση, Αθήνα, Τ: 210 2846036
E: info@olympic-foods.gr **www.olympic-foods.gr**

Καλέστε μας για παρουσίαση στον χώρο σας

PUBLI

μύλοι ΛΟΥΛΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΟΥ ΣΑΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ, ΑΠΟ ΤΗ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Και αυτά τα Χριστούγεννα, οι βιτρίνες των αρτοζαχαροπλαστείων είναι έτοιμες να υποδεχτούν τις πιο λαχταριστές και εντυπωσιακές δημιουργίες! Χριστουγεννιάτικα γλυκά που μας ταξιδεύουν στα πιο όμορφα μέρη, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της πιο καταξιωμένης τεχνικής ομάδας, της Μύλοι Λούλη!

PANDOLCE GENOVESE

Το ιταλικό χριστόψωμο, από την όμορφη Γένοβα!

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΦΡΑΓΚΟΓΙΑΝΝΗΣ
Τεχνικός Σύμβουλος

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
1.500 γρ. αλεύρι Extra Τσουρεκιού
15 γρ. αλάτι
380 γρ. ζάχαρη άχνη
70 γρ. μέλι
150 γρ. αυγά
60 γρ. χρυσή μαγιά
400 γρ. βούτυρο 82%
450 γρ. νερό

ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ
750 γρ. σταφίδες ξανθές
350 γρ. κύβο πορτοκάλι
170 γρ. κουκουνάρι
5 γρ. γλυκάνισο σε σκόνη
50 γρ. γλυκό κρασί Marsala
3 γρ. βανίλια σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης στο ταχυζυμωτήριο, στην αργή ταχύτητα για 2′ και για 8-10′ στη γρήγορη. Στο τέλος του ζυμώματος, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε για 1′ ακόμα.
Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30-45′. Κόβουμε σε τεμάχια των 500-1.000 γρ. και πλάθουμε σε σχήμα καρβελιού. Τοποθετούμε στη στόφα στους 32°C με 75% υγρασία, μέχρι να φουσκώσουν πολύ καλά. Χαράζουμε την επιφάνεια της ζύμης σε σχήμα τρίγωνου.
Ψήνουμε στους 160°C, για 35-40′ για ψωμιά 500 γρ. και 55-65′ για ψωμιά 1.000 γρ. Μόλις βγουν από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν για τουλάχιστον 6 ώρες.

STOLLEN

Το παραδοσιακό γλυκό της Γερμανίας!

OTMAR FRICKER
Baker Master
Καθηγητής Αρτοποιίας & Ζαχ/κής
Τεχνικός Σύμβουλος

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
600 γρ. αλεύρι Extra Τσουρεκιού ή Super Αμερικής
400 γρ. βούτυρο φρέσκο
100 γρ. πάστα αμυγδάλου (μάρτζιπαν)
15 γρ. αλάτι
100 γρ. αυγά
350 γρ. ζάχαρη άχνη
50 γρ. μαγιά
ξύσμα λεμονιού & πορτοκαλιού
βανίλια
5 γρ. μαστίχα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ
700 γρ. αλεύρι 55%
100 γρ. μαγιά
500 γρ. γάλα

ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ
800 γρ. σταφίδες
300 γρ. αμύγδαλο τριμμένο
300 γρ. κύβοι φρούτων
200 γρ. κονιάκ

* Μουλιάζουμε τα παραπάνω υλικά στο κονιάκ τουλάχιστον για 24 ώρες.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΑ
λιωμένο βούτυρο
ζάχαρη κρυσταλλική
κανέλα
ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε τα υλικά για το προζύμι και αφήνουμε να ξεκουραστεί για περίπου 45′. Βάζουμε στο ζυμωτήριο τα υλικά της ζύμης και το προζύμι και ζυμώνουμε 6′ στην αργή ταχύτητα και 12′ στη γρήγορη ταχύτητα. Στο τέλος του ζυμώματος, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά (σταφίδες, φρούτα, αμύγδαλα που έχουμε μουλιάσει στο κονιάκ) και ζυμώνουμε για λίγο στην αργή ταχύτητα.
Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30′.
Κόβουμε σε τεμάχια των 600 γρ. και πλάθουμε σε σχήμα ψωμιού με μύτες. Με ένα πλάστη ανοίγουμε κάθε κομμάτι λίγο, στη μέση. Κάνουμε σε κάθε κομμάτι ζύμης ένα δίπλωμα, ώστε να είναι από τη μια πλευρά λεπτή η ζύμη και από την άλλη πιο παχιά. Ξανά πατάμε λίγο με τον πλάστη. Τοποθετούμε τα stollen στη λαμαρίνα και στοφάρουμε για 30′.
Ψήνουμε στους 180°C για 40′. Μόλις βγουν από το φούρνο, τα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο και τα βουτάμε σε ζάχαρη και κανέλα. Στο τέλος, τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

GUGELHUPF

Το νόστιμο κέικ της Κεντρικής Ευρώπης!

ΚΩΣΤΑΣ ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
Τεχνικός Σύμβουλος

ΥΛΙΚΑ
1.700 γρ. αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
1.400 γρ. βούτυρο 99%
1.000 γρ. ζάχαρη
10 γρ. αλάτι
1.600 γρ. αυγά
35 γρ. σόδα
1.300 γρ. κάστανα
1.400 γρ. πάστα αμυγδάλου (μάρτζιπαν)
βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ανακατεύουμε στο μίξερ με το σύρμα, το μάρτζιπαν με τη ζάχαρη μέχρι να πετύχουμε μια όμορφη ζύμη.
Προσθέτουμε μέσα στο μείγμα το βούτυρο, το αλάτι και τη βανίλια και τα χτυπάμε μέχρι να αφρατέψουν.
Στη συνέχεια προσθέτουμε σιγά σιγά τα αυγά και μόλις γίνουν ένας ομοιόμορφος χυλός, προσθέτουμε το αλεύρι και τη σόδα.
Μόλις όλα τα υλικά ομογενοποιηθούν προσθέτουμε και τα κάστανα, που τα έχουμε ψιλοκόψει.
Μεταφέρουμε το μείγμα σε ειδικές φόρμες σιλικόνης (που έχουν στρογγυλό σχήμα, με κενό στο κέντρο).
Ψήνουμε στους 180°C για 35-45′.

MADAME GÂTEAUX
ΕΝΑ VINTAGE TEAROOM ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Αγάπη για το τσάι, μεράκι για το vintage στοιχείο και όραμα. Όταν δεν ακολουθείς επιχειρηματικά την πεπατημένη, όταν μπορείς υπερήφανα να ισχυριστείς ότι προσφέρεις κάτι το διαφορετικό και εξελίσσεσαι συνεχώς, τότε σε λένε Καλλιόπη Αναγνωστή ή για τους... φίλους, Madame Gâteaux. Ένα tearoom βγαλμένο από τα παλιά που υπόσχεται μια αξέχαστη εμπειρία. Η Καλλιόπη Αναγνωστή, αποκλειστικά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ.

Καλλιόπη Αναγνωστή ή αλλιώς Madame Gâteaux. Δε θα μπορούσε να μην είναι πρώτη ερώτηση πως εμπνεύστηκες το επαγγελματικό σου όνομα!

Στα χρόνια που εργάστηκα σε επαγγελματικές κουζίνες ως pastry chef, λάτρευα μεν τη δουλειά μου, αλλά μου έλειπε η επαφή με τον κόσμο. Έτσι, όταν σχεδίαζα τη δική μου επιχείρηση στο μυαλό μου, ήξερα ότι ήθελα να είναι ένα μέρος όπου θα είμαι όχι μόνο η chef, αλλά και η οικοδέσποινα του χώρου. Αναζητούσα ένα όνομα, λοιπόν, για αυτή την οικοδέσποινα η οποία θα σας υποδέχεται όταν επισκέπτεστε το Tearoom μας για να απολαύσετε το tea party σας. Ήθελα κάτι γαλλικό, μιας και χωρίς Γαλλία δεν νοείται ζαχαροπλαστική, και «gâteaux» στα Γαλλικά σημαίνει «γλυκά». Έτσι γεννήθηκε η Madame Gâteaux, η οποία εξελίχθηκε στην περσόνα που «υποδύομαι», κατά κάποιον τρόπο, όταν υποδέχομαι τους επισκέπτες μας. Η Madame Gâteaux είναι μια κυρία που ανήκει σε άλλη εποχή, αλλά γι' αυτό θα μιλήσουμε παρακάτω.

Πες μας λίγα λόγια για εσένα και το πως ξεκίνησες.

Όταν η κρίση βρισκόταν στο peak της, αποφάσισα να βάλω μια άνω τελεία στη ζωή μου εδώ και να κυνηγήσω το όνειρό μου, να γίνω επαγγελματίας pastry chef. Έφυγα για το Λονδίνο, όπου πήγα να σπουδάσω στην περίφημη σχολή Le Cordon Bleu, και αφού ολοκλήρωσα τις σπουδές μου, έμεινα εκεί και εργάστηκα για μερικά ακόμα χρόνια σε επαγγελματικές κουζίνες.

Τι αποτέλεσε για εσένα το κίνητρο για να επαναφέρεις, σε μια vintage και παράλληλα σημερινή μορφή του, το τσάι, όχι μόνο ως αφέψημα, αλλά και ως μια διαδικασία ολόκληρη.

Στην Αγγλία, ερωτεύτηκα τον «θεσμό» του afternoon tea. Εργάστηκα για χρόνια πάνω σε αυτό, ούσα μέλος της μπριγάδας χώρων που είναι διάσπαρτα για το afternoon tea τους, όπως το πεντάστερο ξενοδοχείο Savoy και τα tearooms του ξακουστού πολυκατάστηματος Harrods. Επιστρέφοντας στην Ελλάδα, ήξερα πως ήθελα να κάνω κάτι ανάλογο στο δικό μου, πια, χώρο. Γνώριζα καλά πως «το τσάι», ως διαδικασία, όπως είπες κι εσύ, ως κάλεσμα δηλαδή και όχι ως ένα μεμονωμένο αφέψημα, ήταν κάτι που συνηθιζόταν πολύ σε παλαιότερες δεκαετίες στη χώρα μας.
Συγκεκριμένα, όλες οι κυρίες των «καλών οικογενειών» συνήθιζαν να καλούν τις φίλες τους τα απογεύματα της Κυριακής στο σπίτι τους για τσάι συνοδεία γλυκισμάτων – ανάμεσά τους και η δική μου γιαγιά, από την οποία έχω ακούσει πολλές τέτοιες διηγήσεις. Με αυτή την αφορμή, οι άνθρωποι τότε έβγαζαν τα καλά τους τραπεζομάντηλα και πορσελάνινα σερβίτσια, περιποιούνταν και στόλιζαν το σπιτικό τους και φορούσαν τα καλά τους ρούχα. Μου έλειπε αυτό από την εποχή μας, που όλα πια έχουν γίνει τόσο casual και οι ρυθμοί είναι υπερβολικά γρήγοροι. Αυτή τη διαδικασία, λοιπόν, ήθελα να αναδημιουργήσω, στο χώρο μου, παντρεύοντάς τη με το τελετουργικό του βρετανικού afternoon tea.

Ο χώρος όπου μπορεί να έρθει κάποιος και να απολαύσει όλα όσα προσφέρεις είναι μια παλιά μονοκατοικία στο Χαλάνδρι, η οποία με μια πρώτη ματιά θα μπορούσε να χαρακτηριστεί… χρονοκάψουλα, που σε μεταφέρει σε παλιές δεκαετίες. Μίλησε μας λίγο για το χώρο αυτό.

Είναι ένα πανέμορφο τριώροφο σπίτι με κήπο, που έχει χτιστεί το 1960. Ο vintage χαρακτήρας της επιχείρησής μας προέκυψε εντελώς οργανικά. Προσωπικά, παιδιόθεν αγαπώ το vintage γιατί προέρχομαι από οικογένεια με το μικρόβιο του συλλέκτη. Από πολύ νωρίς, λοιπόν, ανέπτυξα μια αγάπη ειδικά για το ύφος mid-century modern, τις δεκαετίες δηλαδή του ’40, ’50 και ’60. Οι συλλογές μου αφορούσαν τόσο τα έπιπλα και τα αντικείμενα, όσο και τα ρούχα και τα κοσμήματα. Αντίστοιχα, πάντοτε προτιμούσα να ζω σε παλιά σπίτια και όχι σε σύγχρονες οικοδομές, από το πατρικό μου που έχει χτιστεί στα τέλη της δεκαετίας του ’40 μέχρι το κλασικό βικτωριανό διώροφο όπου κατοικούσα στο Λονδίνο. Έτσι μπήκε στη ζωή μου και το κτίριο στο Χαλάνδρι, που μαζί με το σύζυγο και συνέταιρό μου, Dominic, διαμορφώσαμε σε vintage ύφος. Μπαίνοντας, δε δίνει την αίσθηση επαγγελματικού χώρου ή εστιατορίου, αλλά παλιού σπιτιού. Όλα τα έπιπλα και τα αντικείμενα του χώρου είναι αυθεντικά εποχής. Αντίστοιχα, όλα τα σερβίτσια που χρησιμοποιούμε για τα tea parties είναι κομμάτια των δεκαετιών αυτών, από διάφορες χώρες. Κυρίως συλλέγουμε αγγλικές, γαλλικές και γερμανικές πορσελάνες, υαλικά και κεραμικά, τα οποία έχουμε μαζέψει και συνεχίζουμε να μαζεύουμε ένα-ένα από τα ταξίδια μας και από παλαιοπωλεία. Κάθε αντικείμενο που θα δείτε μέσα στο Tearoom μας έχει τη δική του ιστορία, την οποία θα χαρώ να σας πω αν με ρωτήσετε.

Όσον αφορά στο κτίριο τώρα, μέχρι πρότινος, χρησιμοποιούσαμε ένα μικρό μονάχα κομμάτι του, αλλά τώρα μεταφερθήκαμε στον επάνω όροφο, που είναι διπλάσιος σε μέγεθος και τον ανακαινίσαμε από την αρχή, κρατώντας όμως τον vintage χαρακτήρα του. Πλέον, το Tearoom μας μπορεί να φιλοξενήσει περισσότερα άτομα, αλλά το κυριότερο είναι πως δημιουργήσαμε μια ολοκαίνουργια κουζίνα. Ο χώρος αυτός έχει διαμορφωθεί ως στούντιο και θα έχει διττή χρήση. Αφενός, εκεί θα γυρίζουμε video για το κανάλι μας στο YouTube και αφετέρου, εκεί θα φιλοξενούμε σύντομα σεμινάρια και workshops. Στόχος μας είναι η Madame Gâteaux να γίνει ένας πολυχώρος πια, όπου θα μπορούμε να διοργανώνουμε εκδηλώσεις, παρουσιάσεις, συζητήσεις και πολλά άλλα. Τέλος, να σας πούμε και για τον καταπράσινο κήπο μας, που φτιάξαμε από την αρχή και είναι το καμάρι μας: εκεί μπορείτε να απολαύσετε το τσάι σας την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Ποια είναι τα γλυκά ή και αλμυρά που αγαπάς να φτιάχνεις και νιώθεις ότι τα προτιμά και ο κόσμος που έρχεται στο tea room;

Όσον αφορά τα αλμυρά, έχω μια μεγάλη αδυναμία στις quiche, τις οποίες ζητά πολύ και το κοινό μας. Μου αρέσει πολύ, επίσης, να φτιάχνω κλασικές γλυκές παρασκευές στην αλμυρή εκδοχή τους: αλμυρά scones, μαντλέν ή choux, για παράδειγμα. Τα γλυκά, τώρα, είναι κάτι για το οποίο μπορώ να συζητάω για ώρες, οπότε θα σας πω απλώς πως αγαπώ πολύ οτιδήποτε φτιάχνεται με ζύμη choux, τις γαλλικές τάρτες και τις αμερικάνικες πίτες, αλλά και τα αμερικάνικα πολυώροφα κέικ με βουτυρόκρεμα.

Περίγραψέ μας τη διαδικασία του afternoon tea, αφού μάλλον πρόκειται για μια τελετουργία με δική της σημειολογία.

Το afternoon tea ως γεύμα περιλαμβάνει κατά βάση τρία πιάτα: τα αλμυρά finger sandwiches, τα ψωμάκια scones με μαρμελάδα και μια σειρά από γλυκίσματα που συνήθως είναι σε μέγεθος μπουκιάς. Μαζί με μια επιλογή τσαγιών, έτσι θα το βρείτε να σερβίρεται στις περισσότερες τσαγερίες της Αγγλίας. Από εκεί και έπειτα, ο κάθε δημιουργός το διανθίζει με περισσότερες επιλογές και παραλλαγές. Όσον αφορά στην τελετουργία, όπως τη χαρακτήρισες, και μου αρέσει ο όρος αυτός, το afternoon tea έχει φυσικά το δικό του etiquette. Αυτό είναι κάτι πάνω στο οποίο έχω κάνει μεγάλη έρευνα, και συλλέγω χρόνια βιβλία για το savoir vivre του τσαγιού, αλλά και του τραπεζιού γενικότερα. Απολαμβάνω να μιλάω για αυτά με τους επισκέπτες μας, που έχουν απορίες για

Το σημαντικότερο για μένα είναι η χρήση απολύτως ποιοτικών και φρέσκων υλικών. Θέλω να γνωρίζουν οι πελάτες μας πως ό,τι σερβίρουμε φτιάχνεται πάντοτε φρέσκο.

το πώς να κρατήσουν το φλιτζάνι, για παράδειγμα, ή πώς να χρησιμοποιούν το σουρωτήρι ή τι να κάνουν με την πετσέτα τους όταν σηκώνονται. Υπάρχουν σκέψεις να σχεδιάσουμε ένα σεμινάριο γύρω από αυτό, στο νέο μας χώρο, γιατί μας το ζητάνε συχνά.

Ως επαγγελματίας ζαχαροπλάστης, ποια είναι η εικόνα που έχεις για τον κλάδο στην Ελλάδα σήμερα; Πιστεύεις έχουν γίνει βήματα εξέλιξης και τι, σύμφωνα με εσένα, είναι ίσως αυτό που μπορεί να λείπει;

Σαφώς και η συνολική εικόνα της ζαχαροπλαστικής έχει βελτιωθεί πολύ τα τελευταία χρόνια, όπως και συνολικότερα η γαστρονομία σε όλες τις εκφάνσεις της. Οι ζαχαροπλάστες μας περνάνε πια από σωστές σπουδές, ταξιδεύουν, δουλεύουν στο εξωτερικό, αναζητούν, μαθαίνουν, κι όλα αυτά φέρνουν ανανέωση στον κλάδο. Το πιο δύσκολο, κατά τη γνώμη μου, είναι να εκπαιδευτεί το κοινό, ώστε να κατανοήσει, για παράδειγμα, γιατί ένα ποιοτικό γλυκό αναπόφευκτα θα κοστίζει περισσότερο. Να καταλάβει ότι τα υλικά του θα είναι ακριβότερα από τα ετοιματζίδικα μείγματα-σκόνες και τα υποκατάστατα και ότι κάποια γλυκά απαιτούν πολλές εργατοώρες και πολλά χέρια για να δημιουργηθούν και αυτό αντανακλάται στην τιμή τους. Αυτή η εκπαίδευση, φυσικά, δεν γίνεται από τη μία μέρα στην άλλη. Έρχεται σιγά-σιγά, μέσα από μαγειρικές εκπομπές, περιοδικά, site και blog, όπου δίνεται το βήμα στους ειδικούς να εξηγήσουν αυτά ακριβώς τα πράγματα ώστε να τα κατανοήσει ο κόσμος. Έτσι, ανοίγει σιγά-σιγά ο δρόμος για ανθρώπους που θα φτιάξουν αυτά τα ζαχαροπλαστεία, καφέ ή εστιατόρια και θα προσφέρουν αυτά τα ποιοτικά γλυκά, ώστε να υπάρχει το αγοραστικό κοινό για να τα υποστηρίξει.

Ποια είναι τα κριτήρια που επιλέγεις τόσο τα υλικά όσο και τις συνταγές που θα εντάξεις στο μενού σου;

Στο μενού μου έχω συμπεριλάβει ό,τι θα βρει κανείς σε ένα κλασικό afternoon tea στην Αγγλία, καθώς και αρκετές κλασικές παρασκευές από τη Γαλλία, αλλά και κάποια modern classics από την Αμερική. Το σημαντικότερο για μένα είναι η χρήση απολύτως ποιοτικών και φρέσκων υλικών και επίσης θέλω να γνωρίζουν οι πελάτες μας πως ό,τι σερβίρουμε φτιάχνεται πάντοτε φρέσκο, λίγες ώρες πριν την εκδήλωσή τους. Η συντριπτική πλειοψηφία του μενού μας φτιάχνεται from scratch, με μόνη εξαίρεση το ψωμί του τοστ για τα sandwich και την clotted cream που αγοράζουμε από την Αγγλία. Στο νέο μας πια χώρο, θα παρουσιάσουμε στο κοινό μας και το νέο μας μενού, με πολλές καινούργιες επιλογές που θα βασίζονται πια περισσότερο στην εποχικότητα.

Ο κόσμος απολαμβάνει το φαγητό και το κομμάτι της περιποίησης, αλλά και το ιδιαίτερο σκηνικό που στήνουμε στη μικρή μας χρονοκάψουλα.

Covid -19... Πως βίωσες επαγγελματικά όλη αυτή την κρίση; Πόσο επηρέασε τη δουλειά σου;

Η πανδημία επηρέασε πολλούς κλάδους και φυσικά έπληξε ιδιαίτερα την εστίαση. Εμείς επιλέξαμε στο διάστημα αυτό να επικεντρωθούμε σε δύο πράγματα: αφενός εστιάσαμε στο blog μας. Αυξήσαμε τον ρυθμό των αναρτήσεών μας, ξεκινήσαμε πολλές νέες συνεργασίες με brands και κρατήσαμε ζωντανή την επαφή με το κοινό μας μέσω αυτού. Αφετέρου, αποφασίσαμε να βάλουμε μπρος τη διαμόρφωση του «πολυχώρου» μας, που περιέγραψα προηγουμένως. Ακόμη, επενδύσαμε στο φωτογραφικό μας εξοπλισμό και στη διαμόρφωση του φωτογραφικού μας studio. Ήταν μια πολύ κουραστική περίοδος, αλλά σε λίγες εβδομάδες θα είμαστε επιτέλους έτοιμοι για τα εγκαίνιά μας. Θέλουμε να παραμένουμε αισιόδοξοι και πιστεύουμε πως πολύ σύντομα αυτή η κρίση θα αποτελεί παρελθόν.

Αν μπορούσες να επιλέξεις, ποιες 3 δημιουργίες σου θα πρότεινες σε όποιον ερχόταν για να απολαύσει από κοντά την όλη διαδικασία;

Σε κάποιον που θα μας επισκεπτόταν για πρώτη φορά ή που γενικά αυτή θα είναι η πρώτη του επαφή με το afternoon tea, θα πρότεινα τρεις κλασικές επιλογές για να πάρει μια «πρώτη γεύση». Πρώτο πιάτο: ντελικάτα finger sandwiches με crème fraiche και καπνιστό σολομό. Δεύτερο πιάτο: φρεσκοψημένα scones με clotted cream και χειροποίητη μαρμελάδα φρούτων του δάσους. Τρίτο πιάτο: ένα κρεμώδες cheesecake φούρνου με βανίλια Μαδαγασκάρης ή μια lemon pie με αφράτη καψαλισμένη μαρέγκα.

Τι είναι αυτό που αποκομίζεις από τον κόσμο που έρχεται σε εσένα για να ζήσει όλη αυτή την εμπειρία; Πόσο σημαντική είναι για εσένα όλη αυτή η διάδραση;

Όπως είπα και νωρίτερα, αυτή ακριβώς η διάδραση ήταν που μου έλειπε όταν εργαζόμουν αποκλειστικά ως chef, κλεισμένη σε μια κουζίνα από το πρωί μέχρι το βράδυ. Λατρεύω να είμαι οικοδέσποινα. Κάθε tea party είναι για μένα μια πρόκληση. Θέλω οι επισκέπτες μας να περάσουν όμορφα και να τους μείνει η εμπειρία ως μια όμορφη ανάμνηση, ως κάτι ξεχωριστό. Ο κόσμος απολαμβάνει το φαγητό και το κομμάτι της περιποίησης, αλλά και το ιδιαίτερο σκηνικό που στήνουμε στη μικρή μας χρονοκάψουλα. Για μερικές ώρες, οι επισκέπτες μας ξεχνιούνται και αφήνονται να νιώσουν πως ταξιδεύουν σε μια άλλη εποχή. Αυτό είναι λίγο μαγικό –και μου αρέσει πολύ να βλέπω τη χαρά τους.

www.madamegateaux.gr
www.instagram.com/madamegateauxathens
facebook.com/MadameGateauxAthens

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ

GINGERBREAD BUNDT CAKE

Η συνταγή ειναι από την Καλλιόπη Αναγνωστή (Madame Gâteaux), Pastry Chef

ΥΛΙΚΑ
Για μία φόρμα bundt 2,4 λίτρων

350 γρ. αλεύρι μαλακό
330 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
½ κτγ αλάτι
2 κτγ τζίντζερ σε σκόνη
2 κτγ κανέλα σε σκόνη
1 κτγ γαρύφαλλο
½ κτγ μοσχοκάρυδο
1 κτσ μπέικιν πάουντερ
1 κτγ μαγειρική σόδα
200 γρ. βούτυρο ανάλατο, κρύο, σε κομματάκια
3 αυγά μεσαίου μεγέθους
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
2 κτγ μελάσα
200 μλ γάλα πλήρες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ, ζυγίζουμε όλα τα ξηρά υλικά και τα ανακατεύουμε: αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, τζίντζερ, κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, μπέικιν πάουντερ, σόδα. Προσθέτουμε το βούτυρο, κρύο, σε κομματάκια και ανακατεύουμε με το φτερό για μερικά λεπτά, ώσπου το μείγμα μας να αποκτήσει υφή άμμου. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και συνεχίζουμε να χτυπάμε ώσπου να ενσωματωθούν.

Ανακατεύουμε τη μελάσα και το ξύσμα μέσα στο γάλα και τα προσθέτουμε στο μίξερ, χτυπώντας ώσπου να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Βουτυρώνουμε πολύ καλά τη φόρμα μας και τοποθετούμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε το κέικ στους 180 βαθμούς, σε προθερμασμένο φούρνο, για περίπου 40′. Για να δούμε εάν είναι έτοιμο, βυθίζουμε στο εσωτερικό του μια οδοντογλυφίδα, η οποία πρέπει να βγαίνει στεγνή.

Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει εντελώς προτού το αναποδογυρίσουμε και το ξεφορμάρουμε, για να μη σπάσει. Πασπαλίζουμε με άχνη και σερβίρουμε. Φυλάμε το κέικ που περίσσεψε εκτός ψυγείου, σε σκεύος που κλείνει αεροστεγώς ή σε τουρτιέρα με καπάκι, για 3-4 μέρες.

CARPIGIANI

domestica®

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΗΣ CARPIGIANI | Τ. 210 5243014 | WWW.DOMESTICA.GR

ARTOZA 2021

12.500 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΕΔΩΣΑΝ ΔΥΝΑΜΙΚΟ «ΠΑΡΩΝ»

Η διεθνής έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού επέστρεψε δυναμικά και covid-free και συγκέντρωσε από τις 12-15 Νοεμβρίου, συνολικά 12.500 χιλιάδες επαγγελματίες του κλάδου.

Ένα δυνατό μήνυμα για την επανεκκίνηση της εκθεσιακής δραστηριότητας της FORUM SA, έστειλε με την επιτυχημένη διοργάνωσή της η 17η ARTOZA, που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo. Η διεθνής έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού επέστρεψε δυναμικά και covid-free και συγκέντρωσε από τις 12-15 Νοεμβρίου, συνολικά 12.500 χιλιάδες επαγγελματίες, σε ένα πλούσιο από εμπορικές επαφές και συμφωνίες, αλλά και παράλληλες επιμορφωτικές εκδηλώσεις, τετραήμερο.

Η συμμετοχή 100 εταιρειών, εκ των σημαντικότερων της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου, αποδεικνύει, για ακόμα μια φορά τη διαχρονική τους προσήλωση στην κορυφαία έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της χώρας. Οι business oriented επισκέπτες που πέρασαν τις πύλες του εκθεσιακού κέντρου και τις 4 ημέρες, εξέφρασαν την απόλυτη ικανοποίησή τους από την ποικιλία και την ποιότητα των εκθεμάτων. Επίσης, έμειναν εντυπωσιασμένοι από τις καινοτόμες ιδέες και προτάσεις που παρουσιάστηκαν στο πλαίσιο

των Masterclasses. Εκθέτες και επισκέπτες συναντήθηκαν, σε covid-free συνθήκες, και έθεσαν γερές βάσεις για νέες επικερδής εμπορικές συνεργασίες ενώ παράλληλα αμφότεροι δήλωσαν ενθουσιασμένοι από το επίπεδο της διοργάνωσης και απόλυτα ικανοποιημένοι από την εμπορική αποτελεσματικότητα της.

Επίσης, η παράλληλη διοργάνωση της ARTOZA και της FOODTECH 2021 ανέδειξε σημαντικές συνέργειες και πολλαπλά οφέλη για εκθέτες και τους επισκέπτες. Συγκεκριμένα, πρόσφερε τη δυνατότητα στο επισκεπτικό κοινό της μεγαλύτερης έκθεσης για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στη Ν.Α Ευρώπη, να ανακαλύψει από κοντά τις τεχνολογίες παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης Τροφίμων & Ποτών της premium έκθεσης FOODTECH.

Δυναμικό Hosted Buyer πρόγραμμα

Στο πλαίσιο της εξωστρέφειας της ARTOZA 2021, η διοργανώτρια εταιρεία προσέλκυσε 200 hosted buyers από αγορές-στόχους, οι οποίοι και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, πραγματοποίησαν περισσότερα από 600 προγραμματισμένα b2b meetings με εκθέτες. Έτσι λοιπόν, πολλές εταιρείες που είχαν ως στόχο να διευρύνουν τις επιχειρηματικές τους δραστηριότητες εκτός των ελληνικών συνόρων κατάφεραν να συναντήσουν κάτω από την ίδια στέγη key buyers από όλο τον κόσμο, γεγονός που δείχνει την δυναμική της έκθεσης για περαιτέρω διεθνοποίηση στο μέλλον.

Αξίζει να σημειωθεί ότι οι 200 hosted buyers του προγράμματος προέρχονταν από αγορές- στόχους από ολόκληρο τον κόσμο όπως η Αίγυπτος, το Ισραήλ, ο Λίβανος, η Ιορδανία αλλά και από χώρες της Ευρώπης όπως: Πολωνία, Ρουμανία, Σλοβενία, Τουρκία, Βουλγαρία, Αλβανία, Μολδαβία, Ουκρανία κ.ά.

Πόλος έλξης οι παράλληλες εκδηλώσεις με κορυφαίους chefs και εισηγητές

Μεγάλη επιτυχία σημείωσαν για ακόμα μία χρονιά τα special events της ARTOZA. Έμπειροι επαγγελματίες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής και η νέα γενιά του κλάδου, καθώς και καταξιωμένοι ειδικοί, ανέβηκαν και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, στην σκηνή των Masterclasses, με μία σειρά από παρουσιάσεις και ομιλίες, κεντρίζοντας το ενδιαφέρον τόσο του καταναλωτικού κοινού όσο και των επαγγελματιών. Το ειδικά διαμορφωμένο stage ήταν καθημερινά από νωρίς το πρωί κατάμεστο προσφέροντας στους εκατοντάδες επισκέπτες πολύτιμες συμβουλές, γνώσεις, τεχνικές και ιδέες, αλλά και παρουσιάζοντας τις νέες τάσεις που επικρατούν παγκοσμίως.

Η συμμετοχή 100 εταιρειών, εκ των σημαντικότερων της αγοράς, αποδεικνύει, τη διαχρονική τους προσήλωση στην κορυφαία έκθεση της χώρας.

Σημείο συνάντησης και για σημαντικούς φορείς του κλάδου

Την 17η ARTOZA επέλεξε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) για να πραγματοποιήσει το 34ο Πανελλήνιο Συνέδριο της. Παράλληλα, διεξήχθη και το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) όπου εγκρίθηκε ομόφωνα η επέκταση της συνεργασίας με την ARTOZA, επισφραγίζοντας τους άρρηκτους και άριστους ιστορικούς δεσμούς των δύο Ομοσπονδιών με την έκθεση.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

1. SWEET ICE ΜΕΠΕ
2. MITSIDIS HELLAS - WACHTEL GMBH
3. ΣΚΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
4. ΜΥΛΟΙ ΜΑΡΡΑ ΑΕ
5. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΜΙΧΑΗΛ ΑΒΕΕ -ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ
6. CREMOLINEA -PRIME PASTRY
7. PANDECOR -ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ
8. ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ ΑΒΕΕ
9. ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ -ΒΑΖ
10. GELATO & BAKERY EXPERTS ΑΕΒΕ
11. ALFA -ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Δ. ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΑΕΒΕ
12. ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ
13. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ
14. SIVVAS ΑΕ
15. ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ ΑΦΟΙ ΑΕ
16. MULTIVAC ΕΛΛΑΣ Μ.ΕΠΕ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Σύμφωνα με το άρθρο 18 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων οφείλουν να εφαρμόζουν Σύστημα Ιχνηλασιμότητας, δηλαδή να είναι σε θέση να προσδιορίζουν από ποιον προμηθεύτηκαν την κάθε πρώτη ύλη ή προϊόν, που χρησιμοποιούν ή εμπορεύονται και σε ποιόν διέθεσαν τα προϊόντα τους, καθώς και να παρέχουν άμεσα αυτές τις πληροφορίες εφόσον τους ζητηθούν από τις αρμόδιες αρχές.

Στον κανονισμό δεν περιγράφεται ο τρόπος επίτευξης του αποτελέσματος, ενώ οι επιχειρήσεις έχουν την ευελιξία να το προσαρμόσουν στις δικές τους ανάγκες και δυνατότητες. Επίσης, δεν διευκρινίζονται τα είδη των στοιχείων που πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις, όμως, σε κάθε περίπτωση, οφείλουν να είναι σε θέση να γνωρίζουν:

- Την ονομασία και τη διεύθυνση του προμηθευτή για κάθε παρτίδα πρώτης ύλης / προϊόντος που προμηθεύτηκαν
- Την ονομασία και τη διεύθυνση του πελάτη στον οποίο διέθεσαν κάθε παρτίδα προϊόντος (Από αυτή την υποχρέωση εξαίρεση αποτελεί η περίπτωση όπου πελάτης είναι ο καταναλωτής)
- Την ημερομηνία της κάθε συναλλαγής
- Την ποσότητα της κάθε συναλλαγής

Η απαίτηση της ιχνηλασιμότητας βασίζεται στην προσέγγιση «ένα βήμα πίσω – ένα βήμα μπροστά».

Πέραν των προαναφερθέντων, για συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων υπάρχουν απαιτήσεις ειδικότερων πληροφοριών. Για τον τομέα τροφίμων ζωικής προέλευσης αυτές περιγράφονται στον Κανονισμό 931/2011, για τα κατεψυγμένα τρόφιμα ισχύει ο Κανονισμός (ΕΕ) 16/2012, για το κρέας οι Κανονισμοί (ΕΚ) 1760/2000 και (ΕΕ) 1337/2013, για τα αλιεύματα ο Κανονισμός (ΕΕ) 1379/2013, για το μέλι η Οδηγία 2001/110, για το ελαιόλαδο ο Κανονισμός 29/2012 και η ΚΥΑ 323902/09, για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα οι Κανονισμοί (ΕΚ) 1829/2003 και 1830/2003, κ.ο.κ.

Υπάρχουν δηλαδή κάθετες απαιτήσεις. Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (υλικά συσκευασίας, μεμβράνες, μελάνια, κ.ά) υπόκεινται στην ίδια απαίτηση για εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας, στο πλαίσιο του Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004.

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων, όσο μικρές και αν είναι, από την πρωτογενή παραγωγή (παραγωγικά ζώα και καλλιέργειες), την επεξεργασία, την αποθήκευση και την διανομή, έχουν υποχρέωση να τηρούν αυτό το σύστημα.

Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνου που επιτρέπει στους υπευθύνους των επιχειρήσεων να αποσύρουν ή /και να ανακαλούν τρόφιμα όταν τίθεται ζήτημα ασφάλειας, ενώ παράλληλα αποτελεί ένα βασικό εργαλείο για τις αρχές στο πλαίσιο διερεύνησης φαινομένων απάτης (food fraud).

{ Η εφαρμογή Συστήματος Ιχνηλασιμότητας δεν είναι απλά μια νομοθετική απαίτηση, είναι ένα εργαλείο για τη διαχείριση και μείωση του επαγγελματικού κινδύνου. }

Σημ: Σύμφωνα με την Οδηγία 2001/95/ΕΚ «Απόσυρση» αποτελεί «κάθε μέτρο με στόχο να εμποδιστεί η διανομή, η έκθεση και η προσφορά προϊόντος στους καταναλωτές», ενώ «Ανάκληση» «κάθε μέτρο που αποβλέπει στην επιστροφή ενός επικίνδυνου προϊόντος, το οποίο ο παραγωγός, ή ο διανομέας του έχει ήδη προμηθεύσει ή διαθέσει στους καταναλωτές».

Το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας πρέπει να εντάσσεται μέσα στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει η επιχείρηση και μέσω αυτού θα πρέπει να μπορούμε να παρακολουθήσουμε τη ροή των πληροφοριών στην αλυσίδα των διεργασιών της επιχείρησης, να έχουμε δηλαδή σύνδεση των εισερχομένων με τα εξερχόμενα προϊόντα. Αυτό ονομάζεται εσωτερική ιχνηλασιμότητα. Με εξαίρεση ειδικές κατηγορίες τροφίμων ο γενικός κανονισμός δεν περιλαμβάνει την υποχρέωση τήρηση εσωτερικής ιχληλασιμότητας και η εφαρμογή της αποτελεί επιλογή της επιχείρησης. Όμως η υιοθέτηση ενός τέτοιου συστήματος οδηγεί σε πιο στοχευμένες αποσύρσεις και συνεπώς μικρότερη ζημιά για την επιχείρηση.

{ Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνου που επιτρέπει στις επιχειρήσεις να αποσύρουν ή /και να ανακαλούν τρόφιμα όταν τίθεται ζήτημα ασφάλειας. }

Η πραγματοποίηση δοκιμαστικών αποσύρσεων/ ανακλήσεων βοηθάει στον εντοπισμό τρωτών σημείων του συστήματος που έχουμε εγκαταστήσει ή να επιβεβαιώσει την ορθότητα αυτού.
Η διάρκεια διατήρησης των πληροφοριών που συγκεντρώνονται είναι στην ευχέρεια του υπεύθυνου της επιχείρησης, ο οποίος θα κληθεί να τεκμηριώσει στις αρχές την απόφασή του, εφόσον ο χρόνος τήρησης των αρχείων είναι μικρότερος της πενταετίας που συνήθως αποτελεί την περίοδο διατήρησης των εμπορικών εγγράφων λόγω φορολογικών ελέγχων.
Κατά τους τακτικούς ελέγχους των επιχειρήσεων από τις αρχές, μεταξύ των άλλων εξετάζεται η τήρηση ενός ικανοποιητικού Συστήματος Ιχνηλασιμότητας. Συγκεκριμένα το έντυπο για τον έλεγχο των εγκαταστάσεων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, αφιερώνει το 2ο Κεφάλαιο ειδικά στον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας που εφαρμόζεται από την εταιρεία, θέτοντας τα ακόλουθα πεδία ελέγχου:
• Πληρούνται οι γενικές απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας.
• Πληρούνται οι ειδικές απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας για πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης μεταποιημένες ή μη.
• Τεκμηριώνεται η εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας.
• Σύστημα εσωτερικής ιχνηλασιμότητας για επεξεργασία ή και παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων όσων επαναχρησιμοποιούνται τμηματικά σε επόμενες παρτίδες παραγωγής ή υποβάλλονται σε άλλη επεξεργασία ή προωθούνται ως υποπροϊόντα για άλλες χρήσεις.
• Υφίσταται σύστημα απόσυρσης-ανάκλησης με αποτελεσματικές και ακριβείς διαδικασίες.

Ενώ στην παράγραφο που είναι αφιερωμένη στον έλεγχο των υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα τίθενται τα εξής:
• Πληρούνται από την επιχείρηση οι γενικές απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας για τα υλικά συσκευασίας.
• Τεκμηρίωση εφαρμογής συστήματος ιχνηλασιμότητας.

Η πραγματοποίηση δοκιμαστικών αποσύρσεων/ ανακλήσεων βοηθάει στον εντοπισμό τρωτών σημείων του συστήματος που έχουμε εγκαταστήσει ή να επιβεβαιώσει την ορθότητα αυτού.

Από τα παραπάνω είναι προφανές ότι η εφαρμογή Συστήματος Ιχνηλασιμότητας δεν είναι απλά μια νομοθετική απαίτηση, είναι ένα εργαλείο για την διαχείριση και μείωση του επαγγελματικού κινδύνου. Οι επιχειρήσεις έχουν την δυνατότητα να εντοπίσουν και να ανακαλέσουν προβληματικές παρτίδες από την αγορά, προστατεύοντας τη φήμη τους και μειώνοντας στο ελάχιστο την οικονομική ζημιά. Αποτελεί εργαλείο για την ασφάλεια των τροφίμων και προασπίζει την ποιότητα αυτών.

Images by freepik.com

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

Η δραση της μαγιας στις γλυκιες ζυμες των αρτοσκευασματων

Η μαγιά αρτοποιίας, που χρησιμοποιείται στις ζύμες, ανήκει στο είδος Saccharomyces cerevisiae, έναν μύκητα που προκαλεί ζύμωση στα σάκχαρα των δημητριακών. Το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται κατά τη ζύμωση (δηλαδή όσο ο μύκητας τρώει τα σάκχαρα και πολλαπλασιάζεται), σχηματίζει φυσαλίδες μέσα στη ζύμη και προκαλεί το φούσκωμά της.

Για να δραστηριοποιηθεί ο μύκητας, χρειάζεται ενέργεια, δηλαδή φαγητό.
Αν οι συνθήκες είναι αναερόβιες, ο μύκητας προκαλεί αλκοολική ζύμωση με κύρια προϊόντα την αλκοόλη και το διοξείδιο του άνθρακα, με αυτό τον τρόπο παράγεται π.χ. η μπύρα.
Αν οι συνθήκες είναι αερόβιες, ο μύκητας παράγει κυρίως διοξείδιο του άνθρακα και νερό. Όταν ζυμώνουμε, αυτή είναι κυρίως η επιθυμητή διαδικασία.
Ενίοτε, ενδιαφερόμαστε και για τα αρώματα που παράγονται κατά την αλκοολική ζύμωση και γι' αυτό σε μερικά ψωμιά χρησιμοποιείται και μικρή ποσότητα προζυμιού.
Υπάρχουν διάφορα στελέχη μαγιάς που καλλιεργούνται και κάποια από αυτά εξειδικεύονται για χρήση στις ζύμες ανάλογα με το πώς μεταβολίζουν τα σάκχαρα, πόσα σάκχαρα ανέχονται και πόσο γρήγορα πολλαπλασιάζονται.
Είναι επιθυμητό να γίνεται χρήση της μαγιάς σε μικρή ποσότητα για να μην έχει η ζύμη έντονη γεύση αυτής και καλύπτει τις υπόλοιπες. Για να φουσκώσει η ζύμη με μικρή ποσότητα μαγιάς, θα πρέπει οι μύκητες να πολλαπλασιάζεται γρήγορα, δηλαδή να δίνουν πολλές γενιές νέων κυττάρων σε μικρό χρονικό διάστημα.
Κατά τη διάρκεια μιας συνηθισμένης αρτοποιητικής ζύμωσης ενός ζυμαριού που αποτελείται από νερό, αλεύρι, αλάτι και μαγιά, διακρίνουμε δύο φάσεις:
Στην πρώτη φάση, η μαγιά προκαλεί ζύμωση στα σάκχαρα που αφομοιώνονται απευθείας από την ίδια και που βρίσκονται φυσικά μέσα στο αλεύρι. Τα σάκχαρα αυτά αντιπροσωπεύουν περίπου το 1,5% του βάρους του αλεύρου.
Στη δεύτερη φάση, πραγματοποιείται η ζύμωση ενός σακχάρου του αλεύρου που ονομάζεται μαλτόζη. Η μαλτόζη προέρχεται από τη δράση ορισμένων ενζύμων, τις αμυλάσες, επί του αμύλου του αλεύρου. Οι αμυλάσες (ένζυμα), είναι συστατικά του αλεύρου και σπάνε το άμυλο σε μικρότερα μέρη, παράγοντας έτσι ένα πολύ απλούστερο σάκχαρο, τη μαλτόζη.

Η συμπεριφορά του ζυμαριού με χρήση μαγιάς αρτοποιίας

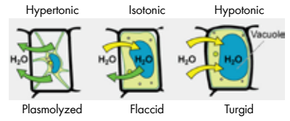
Όταν γίνεται χρήση μιας μαγιάς αρτοποιίας κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, η σακχαρόζη ή κοινή ζάχαρη (αποτελείται από δυο σάκχαρα και ανήκει στους δισακχαρίτες) εισερχόμενη στο κύτταρο της μαγιάς μετατρέπεται από ένα ένζυμο, που ονομάζεται ιμβερτάση, σε φρουκτόζη και γλυκόζη τα οποία είναι απλά σάκχαρα και είναι εκείνοι οι δύο βασικοί κρίκοι που συνθέτουν τη σακχαρόζη.
Η γλυκόζη και η φρουκτόζη καταναλώνονται από τη μαγιά και έτσι δημιουργείται η ζύμωση. Όταν το ποσοστό των προστιθέμενων σακχάρων είναι χαμηλό, ο μύκητας της μαγιάς αρτοποιίας συμπεριφέρεται φυσιολογικά, αφού βρίσκει τα κατάλληλα σε ποσότητα συστατικά προκειμένου να πραγματοποιήσει τη ζύμωση και επομένως να δημιουργήσει έκλυση διοξειδίου του άνθρακα και τη διόγκωση των ζυμαριών.
Τι συμβαίνει, όμως, όταν σε ένα ζυμάρι, εκτός από τα σάκχαρα που προϋπάρχουν στο αλεύρι, προστεθούν και άλλα; Εδώ πρέπει να αναφέρουμε ότι. Σχετικά μικρά ποσοστά ζάχαρης μπορούν να λειτουργήσουν σαν επιταχυντές μιας αρτοποίησης. Δηλαδή προσθήκη ζάχαρης γύρω στο 2 με 3 % θα τροφοδοτήσει τη μαγιά με τροφή και θα έχουμε μια πιο γρήγορη ωρίμανση της ζύμης.
Σε μεγαλύτερα ποσοστά, αυξάνεται κατά πρώτον το ποσοστό της ζάχαρης (σακχαρόζης δισακχαρίτης), και κατ' επέκταση, της γλυκόζης και της φρουκτόζης (μονοσακχαρίτες από την διάσπαση της σακχαρόζης) μέσα στο κύτταρο της μαγιάς, με αποτέλεσμα να δημιουργείται υψηλή ωσμωτική πίεση.
Οι συνταγές για "γλυκές" ζύμες απαιτούν πολύ μεγαλύτερη αναλογία ζάχαρης από μια βασική συνταγή ψωμιού και συνήθως περιέχουν βούτυρο, αυγά, γάλα ή/και λάδι. Το αποτέλεσμα είναι πιο μαλακές και πλούσιες συνταγές. Με τόση πολλή ζάχαρη χρειάζεται πολύ περισσότερος χρόνος για να φουσκώσει ή να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης. Για να αντισταθμιστεί αυτό το πρόβλημα, οι περισσότερες συνταγές για γλυκές ζύμες προσδιορίζουν τη διπλάσια ποσότητα μαγιάς από τη συνηθισμένη.
Πάγια τακτική λοιπόν στην παραγωγή τέτοιων ζυμαριών είναι η αύξηση της ποσότητας της μαγιάς ώστε να μπορέσει να ανταποκριθεί σε αυτό το διαφορετικό περιβάλλον, που έχουν δημιουργήσει τα επιπλέον σάκχαρα. Ορισμένες δε συνταγές προτείνουν την παραγωγή ενός είδος προζυμιού με νωπή μαγιά σε αλεύρι και νερό (λίγων ωρών) ώστε να αναζωογονηθεί και να είναι ¨έτοιμη¨ αντιμετωπίσει τα σάκχαρα που υπάρχουν στο δύσκολο αυτό περιβάλλον.
Χρησιμοποιώντας μαγιά αρτοποιίας σε ένα τέτοιο ζυμάρι, ο μύκητας δεν είναι σε θέση να αφομοιώσει όλη την ποσότητα της γλυκόζης και η ταχύτητα με την οποία θα αφομοιώσει τη γλυκόζη είναι μικρότερη από την ταχύτητα δημιουργίας της. Έτσι, η γλυκόζη συσσωρεύεται μέσα στο κύτταρο της μαγιάς και «πνίγει» τη μαγιά, με αποτέλεσμα η τελευταία να μην μπορεί να έχει την απαιτούμενη απόδοση.
Επομένως, η μαγιά αρτοποιίας μέσα σε ένα γλυκό ζυμάρι (όπου το ποσοστό ζάχαρης ξεπερνά το 10% επί του αλεύρου και μπορεί να φτάσει σε επίπεδα του 40%) νιώθει «εγκλωβισμένη». Η δράση της γίνεται όλο και πιο αργή όσο τα ποσοστά της ζάχαρης αυξάνουν και η έκλυση αερίων είναι μικρότερη. Έτσι, οι απαιτούμενοι χρόνοι ωρίμανσης είναι μεγαλύτεροι και η διόγκωση των προϊόντων μικρότερη.

Τι είναι όμως η ώσμωση και ωσμωτική πίεση;

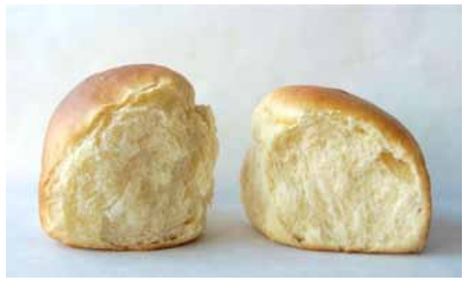
Ώσμωση ονομάζεται το φαινόμενο της διέλευσης μορίων διαλύτη, μέσω ημιπερατής μεμβράνης, από τον διαλύτη στο διάλυμα ή από το διάλυμα μικρότερης συγκέντρωσης (αραιότερο) προς το διάλυμα μεγαλύτερης συγκέντρωσης σε διαλυμένη ουσία (πυκνότερο). Ημιπερατή είναι η μεμβράνη που επιτρέπει να περνούν μέσα από τους πόρους της τα μόρια του διαλύτη, αλλά δεν επιτρέπει να περνούν τα μόρια της διαλυμένης ουσίας. Ημιπερατές μεμβράνες υπάρχουν και φυσικές (π.χ. η κυτταρική μεμβράνη) και συνθετικές (π.χ. το σελοφάν). Η ωσμωτική πίεση είναι η δύναμη που ασκεί το νερό στην ημιπερατή μεμβράνη (πλασματική μεμβράνη) που περιβάλλει το κύτταρο. Το νερό κινείται κατά μήκος της πλασματικής μεμβράνης ως απόκριση σε μια άνιση κατανομή των διαλυμένων ουσιών στο περιβάλλον.
Η ώσμωση πραγματοποιείται με σκοπό να εξισωθούν οι συγκεντρώσεις των διαλυμάτων από τις δύο πλευρές της ημιπερατής μεμβράνης. Το φαινόμενο της ώσμωσης είναι πολύ σημαντικό στα διάφορα βιολογικά συστήματα, καθώς πολλές βιολογικές μεμβράνες είναι ημιπερατές.

Το φαινόμενο της ώσμωσης είναι πολύ σημαντικό στα διάφορα βιολογικά συστήματα, καθώς πολλές βιολογικές μεμβράνες είναι ημιπερατές.

Η ώσμωση στα φυτικά κύτταρα



Όταν οι μικροοργανισμοί τοποθετούνται σε ένα υπερτονικό περιβάλλον όπου η συγκέντρωση της διαλυμένης ουσίας είναι υψηλότερη έξω από το κύτταρο, χάνεται νερό από το κύτταρο με αποτέλεσμα την αφυδάτωση, τη συρρίκνωση της πλασματικής μεμβράνης και τον τελικό θάνατο. Αυτή είναι μια διαδικασία γνωστή ως πλασμόλυση. Αυτό συμβαίνει όταν έρθει σε άμεση επαφή η μαγιά με την ζάχαρη ή το αλάτι.
Οι ωσμωτικές ιδιότητες ενός κυττάρου ζυμομύκητα οφείλονται στην εκλεκτική διαπερατότητα του κυτταρικού τοιχώματος σε σχέση με τα διαλύματα. Αυτή η επιλεκτικότητα παίζει σημαντικό ρόλο στον έλεγχο της κίνησης των θρεπτικών ουσιών σε ένα κύτταρο. Τα θρεπτικά συστατικά υπάρχουν σε ένα μέσο με τη μορφή ιόντων, σακχάρων και αμινοξέων. Η διαπερατότητα του κυτταρικού τοιχώματος επιτρέπει επίσης την απελευθέρωση αλκοόλης και διοξειδίου του άνθρακα από το κύτταρο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.
Υψηλές συγκεντρώσεις σακχάρων, ανόργανων αλάτων και άλλων διαλυτών αναστέλλουν τη ζύμωση της ζύμης ως αποτέλεσμα των επιδράσεων που προκαλούνται από υψηλές ωσμωτικές



Στις πιο πάνω φωτογραφίες βλέπουμε την διαφορά στα αριστερά ψωμί με την χρήση της ωσμωανθεκτικής ή ωσμώφιλης μαγιάς και δεξιά με την κλασσική

πιέσεις. Βασικά, όλα τα ζυμώσιμα σάκχαρα αρχίζουν να ασκούν ανασταλτική δράση στη μαγιά όταν η συγκέντρωσή τους ξεπερνά το 5% περίπου στη ζύμη, με τον βαθμό αναστολής να γίνεται προοδευτικά μεγαλύτερος όσο αυξάνεται η συγκέντρωση της ζάχαρης. Αυτή η ανασταλτική δράση είναι πιο έντονη με σάκχαρα όπως η σακχαρόζη, η γλυκόζη και η φρουκτόζη παρά με τη μαλτόζη.

Το αλάτι ασκεί παρόμοια ωσμωτική δράση, και η αναστολή της ζύμωσης φαίνεται να δημιουργείται σε συγκεντρώσεις πάνω από το κανονικό επίπεδο 2,0%. Το αλάτι σε συγκεντρώσεις γύρω στο 1,5% ασκεί μειωμένη ανασταλτική δράση στη δραστηριότητα της ζύμης, είτε από την οσμωτική πίεση είτε από μια συγκεκριμένη χημική δράση. Γενικά το αλάτι δημιουργεί δυσμενές περιβάλλον στην ανάπτυξη άλλων μικροοργανισμών εκτός από αυτόν της μαγιάς και έτσι αποφεύγεται η εκτροπή της ζύμωσης.

Οι σύγχρονες τάσεις στην αγορά του αρτοποιείου, δείχνουν παραγωγές προϊόντων με μεγαλύτερη ποικιλία και εμπορική αξία. Εκτός από το Ελληνικό παραδοσιακό τσουρέκι που παράγεται σχεδόν όλο το χρόνο, τα τελευταία χρόνια βλέπουμε πολλά “διεθνή” προϊόντα όπως πανεττόνε και μπριός. Σε αυτή τη γκάμα των προϊόντων με γλυκεία ζύμη μπορούμε να προσθέσουμε τους διάφορους τύπους ντόνατς, ορισμένα είδη κέικ (coffeecakes), τα soft burger ή hamburger buns ή σάντουιτς rolls , τα κρουασάν και οι δανέζικες ζύμες (Danish pastry).

Σε αυτές τις περιπτώσεις αρτοποίησης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ωσμώφιλη μαγιά όπου αυτή χαρακτηρίζεται από:

-περιορίζει και ρυθμίζει την είσοδο των απλών σακχάρων στο κύτταρο. Η οσμωτική πίεση είναι λιγότερο έντονη και η ζυμωτική δραστηριότητα επηρεάζεται λιγότερο.

-συνθέτει διάφορα σάκχαρα (αποθεματικά σάκχαρα). Η παραγωγή αυτών των σακχάρων έρχεται να εξισορροπήσει την απώλεια του ενδοκυτταρικού νερού. Αυτή η διαφοροποίηση του μεταβολισμού της έχει ως αποτέλεσμα να είναι ανθεκτική σε αυτό το "δύσκολο" περιβάλλον (παρουσία σημαντικής δόσης ζάχαρης). Ειδικότερα σε εφαρμογή της ωσμώφιλης μαγιάς σε τσουρέκια, όπου το ποσοστό της ζάχαρης είναι πλούσιο (>10% επί του αλεύρου), το πλεονέκτημα αυτό μεταφράζεται σε μία καλύτερη διατήρηση του τελικού προϊόντος σε βάθος χρόνου (όγκος, ζύμωση, υγρασία) διατηρώντας μάλιστα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της υφής και της γεύσης του γλυκού.

Πλεονεκτήματα και οφέλη με την χρήση της ωσμωανθεκτικής μαγιάς.

• Αναδεικνύει ποιοτικά όλα τα γλυκά ζυμάρια σε γεύση, εμφάνιση και όγκο, χωρίς να δίνει την γεύση της υπερβολικής μαγιάς.

• Η ωσμώφιλη μαγιά δεν απαιτεί νέα τεχνογνωσία παρά μόνο μερικές δοκιμές ώστε να προσαρμοστεί η συνταγή και ο τρόπος παραγωγής.

• Μικρότερη δοσολογία μαγιάς σε σχέση με την μαγιά αρτοποιίας

• Κατάλληλη και για προϊόντα που δεν περιέχουν γλουτένη.

• Ομοιομορφία στη ποιότητα των τσουρεκιών, σφολιατοειδών /κρουασάν, ντάνις, ντόνατς. μπριός, με καλύτερο κράτημα στο ψήσιμο.

• Το χρώμα της κόρας είναι ευχάριστο για τον καταναλωτή από την ισορροπία των σακχάρων στη ζύμη.

• Η ωσμώφιλη μαγιά έχει μελετηθεί για να εξασφαλίζει ταχεία έναρξη ζύμωσης σε ζυμάρια που περιέχουν περισσότερο από 8% ζάχαρη.

• Ιδανική για ζυμάρια με ζάχαρη που μπαίνουν κατάψυξη (π.χ κρουασάν).

• Βοηθάει στην σωστή ανάπτυξη των γεύσεων και της μυρωδιάς του τελικού προϊόντος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

https://www.yeast.gr/magia/many_lives.html

https://www.theartisan.net/The_Artisan_Yeast_Treatise_Section_One.htm#Osmotic%20Pressure

-yeast: World’s Finest Chef. By Fabio Faria- Oliveira, Sonia Puga and Celia Ferreira. Submitted: june 6th 2012 Reviewed: Septeber 7th 2012 Published : January 16th 2013 DOI: 10.5772/53156

-Improvement of stress tolerance and leavening ability under multiple baking-associated stress conditions by overexpression of the SNR84 gene in baker’s yeast Xue Lin 1, Cui-Ying Zhang 2, Xiao-Wen Bai 1, Bing Feng 1, Dong-Guang Xiao 3 Affiliations expand PMID: 25555226

EFFECT OF GLUCOSE ON THE ACTIVITY AND THE KINETICS OF THE MALTOSE-UPTAKE SYSTEM AND OF α-GLUCOSIDASE IN SACCHAROMYCES CEREVISIAE C. P. M. GORTS Botanical Laboratory, State University, Utrecht (The Netherlands) (Received December 24th, 1968) (Revised manuscript received March 3ist, 1969)

-Bread Dough and Baker’s Yeast: An Uplifting Synergy Nore Struyf,Eva Van der Maelen,Sami Hemdane,Joran Verspreet,Kevin J. Verstrepen,Christophe M. Courtin First published: 28 July 2017 https://doi.org/10.1111/1541-4337.12282

-Saccharomyces cerevisiae and its industrial applications Maria Parapouli,1,# Anastasios Vasileiadis,1,# Amalia-Sofia Afendra,2 and Efstathios Hatziloukas1,* Author information Article notes Copyright and License information Disclaimer https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7099199/

LEVURE ET PANIFICATION FOULD –SPRINGER / TECHNO -NATHAN Nouvelle Librairie SA 1988

ΧΡΗΣΕΙΣ ΜΑΓΙΑΣ –ΕΙΔΗ- ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - LA CROIX

WHAT IS FERMENTATION It’s essential to bread quality - Don Dubois - AKERS DIGEST January 1984

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

l'hirondelle

Η πρώτη μαγιά στον κόσμο

ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ!

” Από το 1888 η ποιότητα και η σταθερότητα των προϊόντων μας είναι το κύριο μέλημα μας.

Γι΄αυτό χρησιμοποιούμε την μαγιά **Μπλε Χελιδόνι,** γιατί απλά είναι η καλύτερη!”

Ζάνος Γιάννης *(Πατέρας)* - ***Ζάνος Γιώργος*** *(Γιος)*
ΛΑΡΙΣΑ

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

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

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Κλείνοντας τη σειρά των άρθρων που αφορούν τη θεωρία του παγωτού, τον τρόπο σκέψης δηλαδή πίσω από το σχεδιασμό μιας συνταγής παγωτού, θα περιγράψουμε όσο γίνεται αναλυτικότερα το πρακτικό μέρος της παραγωγής παγωτού ξεκινώντας από τον εξοπλισμό ενός εργαστηρίου και προχωρώντας βήμα βήμα σε κάθε στάδιο της διαδικασίας.

Εξοπλισμός παρασκευαστηρίου παγωτού

1. Παστεριωτής
2. Παρασκευαστής (παγωτομηχανή)
3. Shock freezer-Blast chiller
4. Κατάψυξη αποθήκευσης παγωτού
5. Ψυγείο αποθήκευσης
6. Βιτρίνα παγωτού (σε εξειδικευμένες περιπτώσεις μια γάλακτος και μια σορμπέ)
7. Ανοξείδωτος πάγκος εργασίας με ερμάρια ή ψυγειοπάγκος
8. Ανοξείδωτη λάντζα
9. Μίξερ
10. Μπεν μαρί
11. Ραβδομίξερ ενισχυμένου τύπου turbo mix
12. Φούρνος μικροκυμάτων
13. Ζυγός ακριβείας
14. Εστία θέρμανσης
15. Φορητό ψηφιακό θερμόμετρο με αισθητήρα διείσδυσης με καλώδιο

Στάδια παρασκευής παγωτού

Η παρασκευή του παγωτού περνάει από κάποια στάδια κοινά και για τη ζεστή και για την κρύα μέθοδο παρασκευής. Αρκετοί επαγγελματίες που ακολουθούν τη ζεστή μέθοδο, κατά καιρούς και ειδικά σε περιόδους μεγάλου φόρτου ή απότομα αυξημένης ζήτησης, μπορεί να καταφύγουν στην κρύα μέθοδο εάν ασφαλώς διαθέτουν βάση ζεστής και κρύας παρασκευής.

Χαρακτηριστικά των δύο μεθόδων

Ζεστή μέθοδος:

• Καλύτερη ενυδάτωση των συστατικών σε σκόνη.

• Ορισμένα συστατικά είναι ενεργά μόνον εάν ζεσταθούν.

• Σημαντική μείωση του μικροβιακού φορτίου του μίγματος.

• Καλύτερη δομή, καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Κρύα μέθοδος:

• Πιο γρήγορη.

• Πιό οικονομική (χαμηλότερο ενεργειακό κόστος, μειωμένο κόστος εξοπλισμού).

• Χρειάζεται ΜΕΓΑΛΗ ΠΡΟΣΟΧΗ στους χειρισμούς από υγειονομικής άποψης.

• Αναγκαία η χρήση συστατικών που λειτουργούν χωρίς θέρμανση.

• Η ενυδάτωση των συστατικών σε σκόνη χρειάζεται παρατεταμένους χρόνους.

Από τα παραπάνω γίνεται προφανές ότι η ζεστή μέθοδος δίνει πάντα καλύτερο αποτέλεσμα και όταν και όπου είναι εφικτό θα πρέπει να προτιμάται.

1ο στάδιο Προετοιμασία μίγματος

Κατ' αρχήν γίνεται η επιλογή και ο υπολογισμός των κατάλληλων πρώτων υλών του μίγματος του παγωτού, έτσι ώστε το παγωτό αυτό να είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του.

Η παρασκευή του μίγματος θα πρέπει να γίνει με καλή ανάμιξη των πρώτων υλών:

• Υγρά συστατικά

• Στερεά συστατικά

• Αρχικά θερμαίνονται τα υγρά συστατικά με ανάδευση σε θερμοκρασία 10°C περίπου.

• Στη συνέχεια προστίθενται τα στερεά συστατικά άνευ λίπους πριν η θερμοκρασία υπερβεί τους 27°C.

• Τα υπόλοιπα στερεά προστίθενται πριν η θερμοκρασία υπερβεί τους 50°C.

• Η βάση παγωτού ή το πηκτικό αναμιγνύεται με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προστίθεται σιγά-σιγά στο μίγμα.

Η διάλυση όλων των συστατικών θα πρέπει να γίνει πριν τη θερμοκρασία παστερίωσης.

Η ζεστή μέθοδος δίνει πάντα καλύτερο αποτέλεσμα και όταν και όπου είναι εφικτό θα πρέπει να προτιμάται

2ο στάδιο
Είσοδος του μίγματος στον παστεριωτή

Παστερίωση - Ομογενοποίηση - Ψύξη - Ωρίμανση
Αυτά είναι τα στάδια που περνάει το μίγμα βάσης μέσα στον παστεριωτή.

Παστερίωση:
Η παστερίωση είναι μία θερμική επεξεργασία με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
- Παστερίωση (χαμηλή) σε 65 – 68°C για 30′.
- Παστερίωση (υψηλή) σε 78 -80°C για 15′′.
- Αποστείρωση (U.H.T.) σε 149°C για 2′′.

Η παστερίωση έχει τα εξής αποτελέσματα:
• Διατηρεί το μίγμα ελεύθερο από επικίνδυνους μικροοργανισμούς. Είναι λάθος η εντύπωση ότι στο παγωτό καταστρέφονται οι μικροοργανισμοί λόγω των πολύ χαμηλών θερμοκρασιών αποθήκευσης ή/και διάθεσης.
• Βοηθάει στη διάλυση και ανάμιξη των συστατικών του μίγματος.
• Βελτιώνει την υφή και τη γεύση του παγωτού.
• Βελτιώνει τη γεύση –οσμή.
• Παράγει ένα ομοιόμορφο προϊόν.
• Παρεμποδίζει το διαχωρισμό του λίπους κατά την κατάψυξη.
• Τα αέρια που περιέχονται στο μίγμα, διαφεύγουν και ειδικά η διαφυγή του οξυγόνου είναι σημαντική καθώς επηρεάζει το ρυθμό της οξείδωσης και το ρυθμό ανάπτυξης ορισμένων βακτηρίων.
• Βελτιώνεται η απόδοση των πρωτεϊνών και κυρίως των πρωτεϊνών του ορού.
• Γίνεται αδρανοποίηση των ενζύμων.

Μέσα στον παστεριωτή όμως γίνεται και η ομογενοποίηση και η ψύξη του μίγματος. Στην ομογενοποίηση σημαντικό ρόλο παίζει η θερμοκρασία και η πίεση οι οποίες ρυθμίζονται αυτόματα από τον παστεριωτή. Το μίγμα τέλος ψύχεται όσο γίνεται πιο γρήγορα σε θερμοκρασία ψυγείου 2°C - 5°C. Η γρήγορη αυτή ψύξη θα περιορίσει την ανάπτυξη των βακτηρίων στο παγωτό.

Ομογενοποίηση:
Κατά την ομογενοποίηση σπουδαίο ρόλο παίζει η θερμοκρασία και η πίεση. Η θερμοκρασία συνήθως κυμαίνεται μεταξύ 63°C - 77°C, ενώ η πίεση είναι ανάλογη με την περιεκτικότητα του μίγματος σε λίπος. Αυτή κυμαίνεται μεταξύ 103,5 – 207 bar, ενώ θα ήταν καλό να γίνεται χρήση ομογενοποιητή πίεσης. Τα πλεονεκτήματα της ομογενοποίησης είναι:
• Αναμιγνύει τα συστατικά του μίγματος.
• Σπάει και διασκορπίζει τα λιποσφαίρια, παρεμποδίζοντας το διαχωρισμό του λίπους κατά την κατάψυξη.
• Βελτιώνει την υφή και τη γεύση του παγωτού.
• Κάνει δυνατή τη χρήση διαφόρων συστατικών.
• Μειώνει το χρόνο ωρίμανσης και βοηθάει στη λήψη καλής διόγκωσης (overrun).
• Παράγει πιο ομοιόμορφο παγωτό.

Ψύξη:
Επειδή οι θερμοκρασίες του μίγματος μετά την παστερίωση και την ομογενοποίηση είναι γύρω στους 75°C, το μίγμα θα πρέπει να ψυχθεί όσο γίνεται πιο γρήγορα σε θερμοκρασία ψυγείου 2°C - 5°C. Η γρήγορη αυτή ψύξη θα περιορίσει την ανάπτυξη των βακτηρίων στο παγωτό.

Ωρίμανση:
Μετά την ψύξη θα ήταν χρήσιμο το παγωτό να περάσει από τη διαδικασία της ωρίμανσης κατά την οποία το μίγμα διατηρείται σε θερμοκρασία ψυγείου (2°C - 4°C) για 4 –24 ώρες. Η ωρίμανση πρέπει να έχει αρκετή διάρκεια έτσι ώστε να μπορέσουν να πραγματοποιηθούν οι παρακάτω σημαντικές διεργασίες μέσα στο μίγμα:
• Να απορροφηθούν οι γαλακτωματοποιητικές ουσίες στην επιφάνεια του λίπους. Καθώς το μίγμα παγώνει τα συστατικά των γαλακτωματοποιητών ενώνονται πιο σταθερά με τα λιποσφαίρια.
• Να κρυσταλλωθεί το λίπος που υπάρχει μέσα στα λιποσφαίρια και να στερεοποιηθεί.
• Να αυξηθεί η ικανότητα του μίγματος να ενσωματώνει και να συγκρατεί αέρα, όπου χωρίς τη διαδικασία της ωρίμανσης καθίσταται αρκετά δύσκολη
• Να ενωθούν οι σταθεροποιητές με το νερό του μίγματος. Πρέπει να σημειωθεί ότι, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης κάποιοι σταθεροποιητές, που απαιτούν χρόνο για την πλήρη ενυδάτωσή τους, ενυδατώνονται και αυξάνονται σε όγκο, αυξάνοντας έτσι και το ιξώδες του μίγματος.
• Να επέλθει μια ελαφρά μεταβολή των πρωτεϊνών.

6ο στάδιο:
Παρασκευή παγωτού

Αυτό είναι το σπουδαιότερο στάδιο στη διαδικασία παραγωγής του παγωτού και γίνεται μέσα στην παγωτομηχανή. Σκοπός του είναι αφ' ενός μεν να καταψύξει μέρος του νερού του μίγματος και αφ'

ετέρου να ενσωματώσει αέρα στο μίγμα. Τα προηγούμενα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας εξασφαλίζουν την διαμόρφωση ενός μέρους από την δομή του παγωτού. Η ενσωμάτωση αέρα που γίνεται μέσα στην παγωτομηχανή με ταυτόχρονη ψύξη τού μίγματος, αποτελεί το κυρίαρχο στάδιο στην παρασκευή παγωτού. Η φάση αυτή ονομάζεται και «δυναμική κατάψυξη» λόγω της ανάδευσης, ενώ σαν «στατική κατάψυξη» ονομάζεται το επόμενο στάδιο τής σκλήρυνσης μέσα στο shock freezer.
Όταν το παγωτό εξέρχεται από την παγωτομηχανή, η θερμοκρασία του βρίσκεται συνήθως μεταξύ -4°C & -8°C, ανάλογα με την παγωτομηχανή.
Η διεργασία της παρασκευής διακρίνεται σε 4 φάσεις:

Φάση 1η
Μείωση της θερμοκρασίας από τη θερμοκρασία ωρίμανσης (4°C) στο σημείο πήξεως του μίγματος.

Φάση 2η
Κατάψυξη μέρους του νερού του μίγματος.

Φάση 3η
Ενσωμάτωση μεγάλης ποσότητας αέρα μεταξύ των θερμοκρασιών -3,5°C και -4,5°C. Στο σημείο αυτό η ενσωμάτωση διακόπτεται λόγω της σκλήρυνσης και της μείωσης της ελαστικότητας του μίγματος. Η διόγκωση εξαρτάται από την καλή ανάδευση, ενώ μπορούμε να την αυξήσουμε με εφαρμογή αυξημένης πίεσης. Επίσης, η διόγκωση του παγωτού που θα πραγματοποιηθεί μέσα στην παγωτομηχανή πρέπει να είναι ελεγχόμενη και τόση που να βρίσκεται σε αρμονία με τη σύνθεση του παγωτού και τις επιθυμίες της αγοράς. Δηλαδή η ποσότητα του αέρα εξαρτάται από την ποιότητα των υλικών, γιατί δεν αρκεί να ενσωματώσουμε τον αέρα εάν το παγωτό όταν ξεπαγώσει δεν έχει την ικανότητα να τον κρατήσει.

Φάση 4η
Σκλήρυνση του παγωτού μετά την έξοδο από τον παρασκευαστή. Όταν το παγωτό εξέρχεται από τον παρασκευαστή, η θερμοκρασία του βρίσκεται συνήθως μεταξύ -4°C & -7°C.

7ο στάδιο: Σκλήρυνση - Scock freezer

Στο μίγμα του παγωτού καθώς καταψύχεται με την κάθοδο της θερμοκρασίας, επέρχεται η προοδευτική κρυστάλλωση του νερού και έτσι το μίγμα μεταβάλλεται σε μία πλαστική μάζα (το σημείο πήξεως του μίγματος εξαρτάται από τη σύνθεσή του και μειώνεται όταν αυξάνει η περιεκτικότητά του σε στερεά συστατικά). Όμως, ακόμα και μετά το στάδιο της κατάψυξης το παγωτό είναι παχύρρευστο. Έτσι, την κατάψυξη διαδέχεται η σκλήρυνση όπου η θερμοκρασία πέφτει στους -23°C με -34°C και διατηρείται σε αυτό το επίπεδο για 24 ώρες περίπου. Η πτώση αυτή πρέπει να γίνεται ταχύτατα για να αποφεύγεται ο σχηματισμός μεγάλων κρυστάλλων.

Στην κρύα μέθοδο πρέπει όλα τα υλικά να είναι παστεριωμένα, τα σκεύη πεντακάθαρα και στεγνά και το προσωπικό στην παραγωγή να είναι άριστα καταρτισμένο και να τηρεί κατά γράμμα τους κανόνες υγιεινής!

8ο στάδιο: Αποθήκευση

Η αποθήκευση του παγωτού πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες από -18°C έως -23°C για να έχουμε όσο το δυνατό λιγότερες απώλειες στη γεύση και στο άρωμα.

Κρύα μέθοδος
Η μόνη διαφορά της κρύας μεθόδου με τη ζεστή όσον αφορά τη διαδικασία είναι ότι στην κρύα μέθοδο δεν υπάρχει το στάδιο της παστερίωσης (από εκεί και ο ορισμός «κρύα μέθοδος»).Δηλαδή:
1° Στάδιο: Προετοιμασία μίγματος
2° Στάδιο: Ωρίμανση
3° Στάδιο: Κατάψυξη – Παρασκευή παγωτού
4° Στάδιο: Σκλήρυνση
5° Στάδιο: Αποθήκευση

Προσοχή: Στην περίπτωση της κρύας μεθόδου θα πρέπει όλα τα υλικά να είναι παστεριωμένα, τα σκεύη πεντακάθαρα και στεγνά και το προσωπικό που ευθύνεται για την παραγωγή να είναι άριστα καταρτισμένο και να τηρεί κατά γράμμα τους κανόνες υγιεινής!

Παραδοσιακή μέθοδος

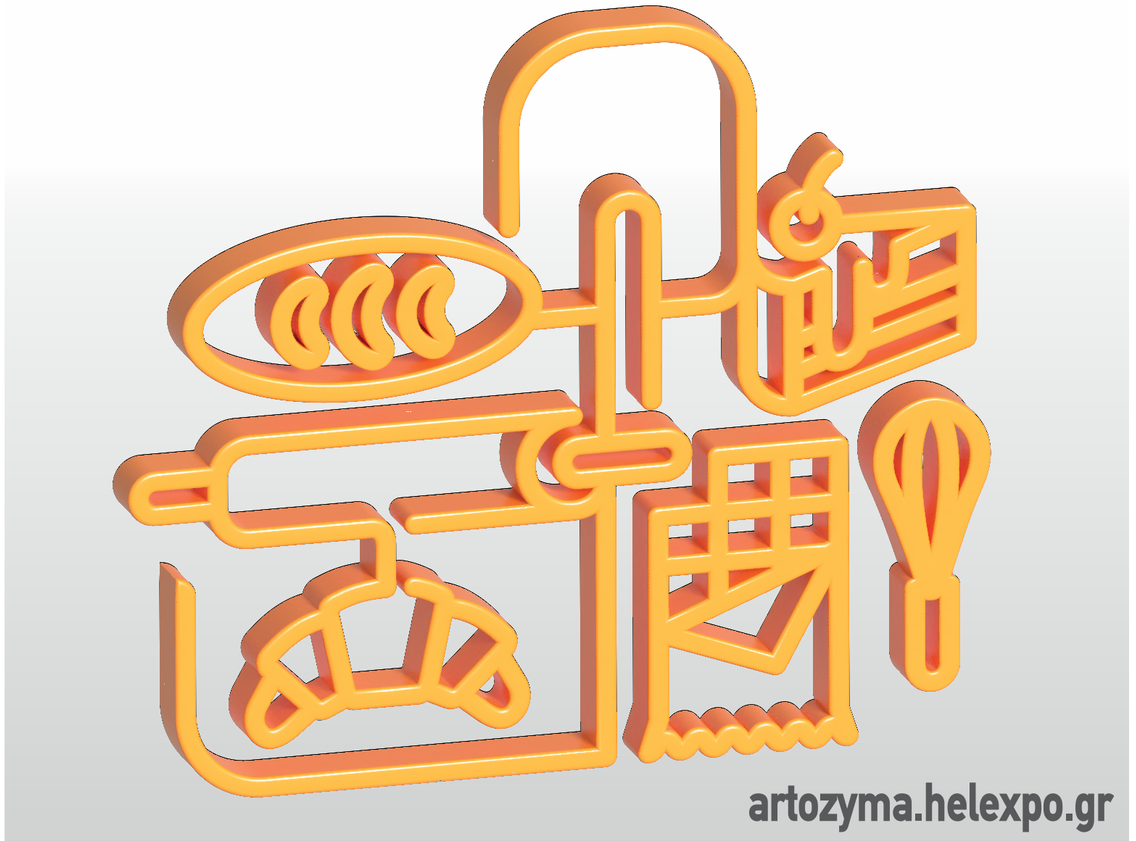
Τέλος, θα κάνουμε μία αναφορά στην παραδοσιακή μέθοδο, αυτήν δηλαδή όπου ο πελάτης χρησιμοποιεί τη δικά του συνταγή για το μίγμα του παγωτού χωρίς να χρησιμοποιεί καμία έτοιμη βάση. Η μέθοδος αυτή απαιτεί πολύ καλή γνώση των πρωτογενών υλών του παγωτού δηλαδή γαλακτωματοποιητές, πηκτικά, γλυκαντικές ουσίες, αρώματα, χρώματα κλπ.

Το μεγάλο πλεονέκτημα της μεθόδου είναι ότι υπάρχει μεγάλη δυνατότητα προσαρμογής των ιδιοτήτων του παγωτού στα γούστα του πελάτη και συνεπώς και στα γούστα των δικών του πελατών διότι οι συνδυασμοί με τα συστατικά είναι άπειροι.
Ταυτόχρονα όμως αυτό αποτελεί και μεγάλο μειονέκτημα γιατί αυτό απαιτεί πολύ βαθιά γνώση όλων των συστατικών (που είναι πάρα πολλά) καθώς και της παρασκευής του παγωτού. Ακόμα δυσκολία είναι το γεγονός ότι είναι αρκετά δύσκολο να βρεις όλη αυτή τη γκάμα των πρωτογενών υλών στην αγορά και κυρίως σε μικρές ποσότητες. Τέλος πρέπει να υπολογίσουμε ότι χρειάζεται να ζυγίσουμε και να αναμίξουμε περισσότερες ύλες για το μίγμα του παγωτού που σημαίνει περισσότερο χρόνο και εργασία, περισσότερο αποθηκευτικό χώρο, μεγαλύτερη πιθανότητα λάθους.

Images by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

Artozyma
10η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



artozyma.helexpo.gr

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ Detrop boutique

26-28.2.2022
ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
T: +302310 291135

ΟΡΓΑΝΩΣΗ HELEXPO

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ (ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ)

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
AEGEAN

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΕΗ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
WIND

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

ΚΑΡΙΟΚΑ ΜΕ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

με Mama's Olikis

ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΙΟΚΑ
500 γρ. Mama's Olikis (ψημένο τρίμμα)
250 γρ. Fondant
5 γρ. Ρούμι
5 γρ. Arabesque Cocoa
3 γρ. Κανέλα
2 γρ. Τζίντζερ
50 γρ. Arabesque Dark 60% (λιωμένη)
100 γρ. Καρύδι

ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ
1.000 γρ. Dip White
200 γρ. Ηλιέλαιο

ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ
1.000 γρ. Digestive Cookies
400 γρ. Μαργαρίνη Princess
50 γρ. Αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΙΟΚΑ

Προσθέστε τα 6 πρώτα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και τέλος το σπασμένο καρύδι. Ανοίξτε σε πάχος 1 cm ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες. Χρησιμοποιήστε κουπάτ σε διάφορες διαμέτρους για να κόψετε τη ζύμη, ώστε να σχηματίσετε στη συνέχεια ένα δέντρο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Λιώστε τα υλικά και βουτήξτε τις κομμένες καριόκες.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό για 2 λεπτά. Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 2-4mm ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες με τη βοήθεια ενός πλάστη. Κόψτε με το επιθυμητό κουπάτ. Ψήστε στους 170°C για 15 λεπτά ανάλογα τον τύπο του φούρνου.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Βουτήξτε τις καριόκες και τοποθετήστε τες σχηματίζοντας ένα δέντρο ξεκινώντας από τη βάση με τη μεγαλύτερη διάμετρο και καταλήγοντας προς τα πάνω με τη μικρότερη. Τοποθετήστε στην κορυφή το ντεκόρ. Διακοσμήστε κατά βούληση.

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗ SEFCO ZEELANDIA
Νεκτάριος Συμεωνίδης, Νίκος Αλεβιζόπουλος, Βαγγέλης Καλλιώρας

PANETTONE

ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΓΛΥΚΟ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Το panettone θεωρείται το παραδοσιακό γλυκό των Χριστουγέννων για τους Ιταλούς, το οποίο το βρίσκουμε στολισμένο στις βιτρίνες και στις προθήκες των αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων. Με την πληθώρα των décor που μπορεί κανείς να τα διακοσμήσει, στολίζουν τα καταστήματα και δίνουν μια ακόμα πιο γιορτινή αίσθηση.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{ Για να επιτευχθεί η άριστη διατηρησιμότητα, χρειάζεται μια πολύ καλή φυσική προζύμη (lievito naturale) που έχει διαδικασία παρασκευής 15 μέρες. }

Ιστορικά

Πολλές είναι οι αναφορές στην ιστορία της δημιουργίας του panettone. Ένας από τους θρύλους αναφέρει ότι ο αρτοποιός ενός μεσαιωνικού χωριού τον 15ο αιώνα στην Ιταλία, ονόματι Antonio (Tony), είχε ερωτευτεί την πριγκίπισσα και για να εντυπωσιάσει τους αυλικούς και το βασιλιά αυτοσχεδίασε φτιάχνοντας ένα γλυκό ψωμί με πολλά υλικά, όπως βούτυρο, αυγά, φρούτα, σταφίδες κλπ.
Ο βασιλιάς – λέει ο θρύλος – ενθουσιάστηκε από το ψωμί, κι έτσι του έδωσε το όνομα του δημιουργού του, το ψωμί του Αντώνη, δηλαδή Pane de Tony, απ' όπου προέκυψε το όνομα Panettone.
Δεν γνωρίζουμε αν η ιστορία είχε αίσιο τέλος για τον έρωτα του νεαρού φούρναρη, αλλά τουλάχιστον μας έμεινε στους αιώνες το πολύ ενδιαφέρον αυτό γλύκισμα.
Υπάρχουν κι άλλες ιστορίες - θρύλοι γύρω από την παραγωγή και το όνομα του πανετόνε, αλλά αυτό που έχει σημασία είναι να μάθουμε τις λεπτομέρειες παραγωγής και τα μυστικά του, ώστε να το εντάξουμε ανάμεσα στα υπόλοιπα εορταστικά γλυκίσματα των καταστημάτων μας: τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες.

Υλικά

Το να φτιάξεις panettone δεν είναι εύκολο, είναι αλήθεια. Η προετοιμασία είναι μακρά και επίπονη και είναι ένα από τα λίγα γλυκά που ρυθμίζονται με υπουργική απόφαση στην Ιταλία: φρέσκα αυγά, σταφίδες και ζαχαρωτά φρούτα (τουλάχιστον 20%) και βούτυρο (τουλάχιστον 16%) είναι τα βασικά υλικά. Ακόμα είναι η ζάχαρη, το γάλα και σε παραλλαγές οι ξηροί καρποί, η σοκολάτα, το κάστανο, διάφορες κρέμες, μάρτζιπαν κλπ.
Εδώ καλό είναι να αναφέρουμε ότι οι σταφίδες μπαίνουν πρώτα σε ρούμι ή κάποιο άλλο αλκοολούχο ποτό για να μουλιάσουν, πριν τις ενσωματώσουμε στη ζύμη, κάτι που συνεισφέρει ακόμα περισσότερο στα αρώματα και τη γεύση.
Το αλεύρι που απαιτείται για την παρασκευή πρέπει να έχει υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης (15%) για να μπορέσει να κρατήσει τα λιπαρά και τα φρούτα στη μάζα της ζύμης, εφόσον πρώτα αναπτυχθεί επαρκώς η γλουτένη του με την κατάλληλη διαδικασία.
Ο λόγος που το πανετόνε δεν είχε γίνει ευρέως γνωστό για παραγωγή στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα, παρά μόνο τα τελευταία 10 χρόνια, θεωρώ ότι δεν είναι τα πολλά και ακριβά υλικά, αλλά η πολυπλοκότητα της διαδικασίας και η ικανότητα για μεγάλη διάρκεια ζωής. Να μπορεί να διατηρηθεί φρέσκο και αφράτο για πολλές μέρες, δίχως να μουχλιάζει.
Σε αυτό βοηθάει η μεγάλη συγκέντρωση σακχάρων (από τη ζάχαρη και τα φρούτα) τα οποία μειώνουν αρκετά την ενεργότητα νερού (aw), καθώς και η έντονη παρουσία των λιπαρών που λειτουργούν προστατευτικά για την επιβράδυνση του μπαγιατέματος.
Ο σημαντικότερος όμως παράγοντας για την καλύτερη διατηρησιμότητα είναι η χρήση της φυσικής προζύμης.
Αν και στο τέλος του άρθρου παραθέτω μια συνταγή για panettone με χρήση μαγιάς, εντούτοις θα έχουμε το βέλτιστο αποτέλεσμα αντικαθιστώντας τη νωπή μαγιά με την προζύμη.
Στην αγορά των επαγγελματικών προϊόντων υπάρχουν πλέον και προτάσεις με μίγματα panettone για τη διευκόλυνση της παραγωγής, με σταθερή ποιότητα.

Η φυσική προζύμη (lievito naturale)

Για να επιτευχθεί η άριστη διατηρησιμότητα, χρειάζεται μια πολύ καλή φυσική προζύμη (lievito naturale) που έχει διαδικασία παρασκευής 15 μέρες.
Η εκκίνηση της ζύμωσης για την παρασκευή της φυσικής προζύμης γίνεται με φρέσκα φρούτα που είναι πλούσια σε σάκχαρα, όπως μήλο, αχλάδι, σύκο, σταφίδες, σταφύλια, δαμάσκηνα κλπ, τα οποία τεμαχίζονται και μπαίνουν σε απεσταγμένο νερό (να μην είναι χλωριωμένο) ενώ συνήθως προστίθεται λίγο μέλι. Εκεί παραμένουν για μία εβδομάδα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος σκεπασμένα αεροστεγώς.
Θα δούμε τα φρούτα να έχουν ανέβει στην επιφάνεια και το υγρό να έχει σχηματίσει αφρό. Σουρώνουμε τα φρούτα, κρατάμε το νερό και το αναμιγνύουμε με αλεύρι κοσκινισμένης σίκαλης 1:1.
Αναπιάνουμε καθημερινά για άλλες 3 μέρες με σίκαλη και χλιαρό (40°C) νερό (1:1:1) ενώ τις επόμενες τρεις τελευταίες μέρες αναπιάνουμε με λευκό αλεύρι (1:1:1). Σε δύο εβδομάδες συνολικά η προζύμη (lievito naturale) είναι έτοιμη για χρήση. Αν θέλουμε να τη διατηρήσουμε, σημαντικό είναι να καλύπτουμε την επιφάνειά της με λίγο λάδι και να τη σκεπάζουμε σε αεροστεγές δοχείο σε ψυγείο, αφού αφήσουμε πρώτα 1-2 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για να ζυμώσει.
Η συγκεκριμένη φυσική προζύμη είναι επίσης κατάλληλη για προϊόντα όπως τσουρέκι, brioche, κρουασάν και άλλα γλυκά ζυμάρια, μιας και έχει έντονα αρώματα με πολύ ήπια οξύτητα.

Ο λόγος που το πανετόνε δεν είχε γίνει ευρέως γνωστό για παραγωγή στην Ελλάδα, είναι η πολυπλοκότητα της διαδικασίας και η ικανότητα για μεγάλη διάρκεια ζωής

Παραλλαγές

Το συνηθισμένο πανετόνε που γνωρίζουμε είναι σε κυλινδρικές χάρτινες φόρμες ύψους 15cm, με το χαρακτηριστικό πομπέ σχήμα στην κορυφή που θυμίζει φελλό σαμπάνιας.
Αρχικά όμως το σχήμα ήταν διαφορετικό. Δεδομένου ότι τα πρώτα χρόνια η παραγωγή γινόταν χωρίς φόρμες, η διόγκωση δεν έδινε μεγάλο ύψος, κι έτσι το πανετόνε παρέμενε χαμηλό και πλατύ.
Η αλλαγή ήρθε πριν 100 χρόνια, χάρη στη συνάντηση μεταξύ του Ιταλού ζαχαροπλάστη Angelo Motta και του Ρώσου μετανάστη Rijoff. Ο τελευταίος παρήγγειλε από τον Motta διακόσια Kulich, τα τυπικά ρωσικά γλυκά με το χαρακτηριστικό ψηλό σχήμα (λόγω του ότι μπαίναν σε κυλινδρικά καλούπια). Ο Ιταλός λοιπόν εφάρμοσε την ιδέα και στο πανετόνε, αποκτώντας έτσι το χαρακτηριστικό του σχήμα.
Εκτός από το σχήμα, μια άλλη διαφορά του σύγχρονου πανετόνε είναι ότι πλέον χρησιμοποιείται μεγαλύτερη ποσότητα βουτύρου, που κάνει το γλυκό ακόμα πιο νόστιμο.
Επίσης, υπάρχουν πλέον πολλές διαφοροποιήσεις στις γεμίσεις και τις γεύσεις που ικανοποιούν τα γούστα όλων, από τα παραδοσιακά μέχρι τα πιο εκκεντρικά γούστα. Παραδείγματος χάριν, κατά τη διάρκεια της επίδειξης «Panettone King», μια ιαπωνική δημιουργία σημείωσε μεγάλη επιτυχία προσθέτοντας τζίντζερ και καρύδια.

Η διακόσμηση της επιφάνειας του γλυκού, είναι κάτι που το κάνει να ξεχωρίζει ακόμα περισσότερο ανάμεσα στα προϊόντα της προθήκης μας. Ο πιο κλασικός τρόπος είναι το πασπάλισμα με ζάχαρη άχνη, ενώ μπορεί να γίνει επικάλυψη με γλάσο σοκολάτας λευκό ή σκούρο, ζαχαρόπαστα κλπ.
Συνδυαστικά με τα παραπάνω, μπαίνουν και διάφορα στολίδια Χριστουγέννων, ενώ το περιτύλιγμα με τις ανάλογες κορδέλες το κάνουν ακόμα πιο ελκυστικό και μια πολύ όμορφη πρόταση για δώρο.

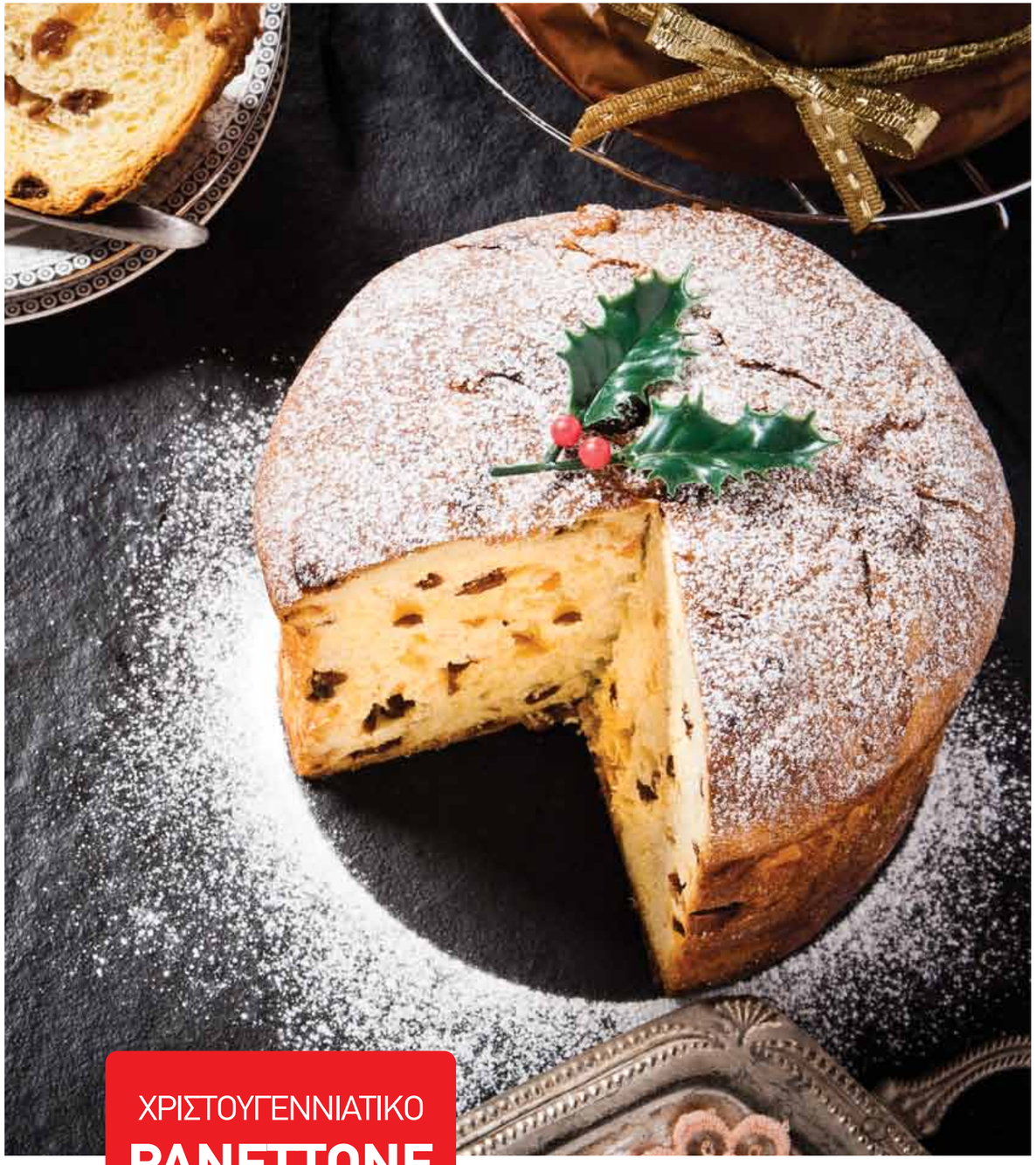
Τυπική συνταγή για PANETTONE (με νωπή μαγιά)

1.600 γρ.	Αλεύρι Άριστον Φ Τσουρεκιού
500 γρ.	Γάλα
400 γρ.	Ζάχαρη
10 γρ.	Αλάτι
150 γρ.	Νωπή μαγιά
440 γρ.	Αυγά (ολόκληρα) – Α' φάση
400 γρ.	Αλεύρι Άριστον Φ Τσουρεκιού
440 γρ.	Αυγά (ολόκληρα) – Β' φάση
300 γρ.	Βούτυρο γάλακτος 82%
100 γρ.	Βούτυρο γάλακτος 99%
2 γρ.	Βανίλια
5 γρ.	Ξύσμα 1 πορτοκαλιού ή Frutice
1.000 γρ.	Φρουί γλασέ (κόντιτα)
1.000 γρ.	Σταφίδες (σουλτανίνα)

Φάση Α: Ανακατεύουμε 1.600 γρ. αλεύρι με το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το γάλα και τα αυγά, τη μαγιά (υψηλής ώσμωσης) και ξεκινάμε να ζυμώνουμε για 7 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 8 λεπτά στη γρήγορη, μέχρι να ενσωματωθούν καλά τα υλικά και να πάρουμε μια σφικτή ζύμη.

Φάση Β: Συνεχίζουμε το ζύμωμα προσθέτοντας τα υπόλοιπα αυγά (χτυπημένα), τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού ή το frutice πορτοκαλιού.
Προσθέτουμε σιγά – σιγά τα βούτυρα (μαλακά) και το υπόλοιπο αλεύρι (400 γρ). Ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη και να αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.
Φάση Γ: Προσθέτουμε στη ζύμη μας τα φρουί γλασέ μαζί με τις σταφίδες (που έχουμε μουλιάσει σε ρούμι ή λικέρ ή κονιάκ). Εναλλακτικά, αντί για κόντιτα και σταφίδες, μπορούμε να προσθέσουμε σταγόνες σοκολάτας. Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα για λίγο, μέχρι να ενσωματωθούν.
Ξεκουράζουμε τη ζύμη σκεπασμένη 60 λεπτά σε πλαστικό τελάρο.
Μορφοποιούμε σε μπάλες, τοποθετούμε σε φόρμες panettone και τοποθετούμε στη στόφα (32°C με 65% υγρασία) μέχρι να διπλασιάσει σχεδόν τον όγκο του: η κορυφή της ζύμης να είναι στο πάνω μέρος της φόρμας. Ιδανικά η τελική ωρίμανση μπορεί να γίνει σε χαμηλές θερμοκρασίες (7-8°C) για 10-12 ώρες.
Χαράσσουμε σταυροειδώς τη ζύμη στην κορυφή, τοποθετούμε λίγο βούτυρο στη μέση και ψήνουμε σε προθερμασμένο περιστροφικό φούρνο στους 160°C για περίπου 40 λεπτά.
Μόλις ξεφουρνίσουμε, τα περνάμε με λεπτές βέργες χαμηλά στη βάση τους και τα κρεμάμε ανάποδα μέχρι να κρυώσουν καλά, ώστε να μην χάσουν το σχήμα τους.

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



Εξασφαλίστε την επιτυχία στα Χριστουγεννιάτικα Πανετόνε σας, με τη χρήση Αλεύρου Άριστον Φ Τσουρεκιού. Εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, ενισχυμένο και εξειδικευμένο για τις ανάγκες των Πανετόνε.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

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

Σπανακόπιτα

Η εξαιρετική ποιότητα των αλεύρων και η ποικιλία χορταρικών συμβάλλουν στο εξαιρετικά νόστιμο τελικό αποτέλεσμα. Απογειώνει τη γεύση της η αρωματική της γέμιση και η τραγανή υφή του φύλλου που ραντίζεται με καλό ελαιόλαδο στη σωστή δόση.

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

δια χειρός των μαθητών "Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής"
της ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ Γαλατσίου

Στην Ελλάδα, οι πίτες έχουν κυρίαρχη θέση στο ελληνικό τραπέζι και οι συνταγές μεταφέρονται από γενιά σε γενιά. Η πιο οικεία πίτα είναι η πασίγνωστη σπανακόπιτα. Την ανώτερη γευστική της διάσταση εξασφαλίζει η σπιτική παρασκευή, που ακόμη και στη σύγχρονη εποχή με τους γοργούς ρυθμούς, επιβιώνει, χάρη στις γιαγιάδες, μαμάδες, θείες που η αγάπη τους στην παράδοση και η μαεστρία τους στο «άνοιγμα» φύλλου είναι μοναδική. Κι όπως συμβαίνει με όλες τις σπιτικές συνταγές, κάθε οικογένεια και τόπος έχουν τις δικές τους παραλλαγές.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ:

1.000 γρ. αλεύρι
150 γρ. ελαιόλαδο
400 γρ. νερό
15 γρ. αλάτι
15 γρ ζάχαρη
5 γρ. μαγιά
10 γρ. ξύδι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ ΣΠΑΝΑΚΙ:

1.000 γρ. σπανάκι φρέσκο
3-4 τεμ. κρεμμυδάκια φρέσκα
1 τεμ. κρεμμύδι ξερό
Αλάτι Πιπέρι
Ελαιόλαδο - Μάραθο
Μυρόνια - Καυκαλίθρες
3 τεμ. αυγά

Αν θέλουμε σπανακοτυρόπιτα
+ 400 γρ. φέτα
& 100 γρ. ανθότυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΖΥΜΗΣ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε με το γάντζο αρχικά στην πρώτη ταχύτητα και στη συνέχεια στη δεύτερη, για 10 λεπτά.

Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη. Κόβουμε σε 100 γραμμάρια βάρος και πλάθουμε στρογγυλά καρβελάκια. Αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη για 30 λεπτά.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Ανοίγουμε φύλλο τα μπαλάκια ζύμης με τον πλάστη και τοποθετούμε σε ταψιά με λίγο λάδι. Δύο με τρία φύλλα κάτω.

Προσθέτουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με ακόμα δύο-τρία φύλλα. Απλώνουμε περιφερειακά και χαράζουμε τα κομμάτια.

Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο 200°C για 45-50 λεπτά. Ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας. Ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.

Τη σπανακόπιτα ετοίμασαν οι μαθητές της Α' τάξης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, υπό την επίβλεψη των εκπαιδευτικών κου Κριτσαντώνη Αλέξανδρου Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και κας Αρωνιάδας Αρετής Τεχνολόγου Τροφίμων.

κουραστικες στασεις του σωματος

σε περιπτωσεις παρατεταμενης ορθοστασιας

Το ζήτημα της παρατεταμένης ορθοστασίας στην εργασία είναι ένα σημαντικό πρόβλημα για ορισμένες ομάδες εργαζομένων και οι επιπτώσεις της περιλαμβάνουν Μυοσκελετικές Παθήσεις (ΜΣΠ). Στην παρούσα έκθεση εξετάζουμε την έκταση της παρατεταμένης ορθοστασίας στην εργασία, τις επιπτώσεις στην υγεία, την καθοδήγηση σχετικά με τα «ασφαλή όρια», την πρακτική πρόληψης για την αποφυγή παρατεταμένης ορθοστασίας, τη μείωσή της όταν δε μπορεί να αποφευχθεί και την προώθηση ενός πιο κινητικού τρόπου εργασίας.

Περιλαμβάνει, επίσης, συμπεράσματα και υποδείξεις για τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής και στοχεύει να λάβει υπόψη τις ανάγκες των πολύ μικρών και μικρών επιχειρήσεων ενώ εξετάζει διάφορους τομείς εργασίας, θέματα φύλου και ηλικίας.

Οι εργαζόμενοι που έχουν γεννηθεί στο εξωτερικό είναι πιο πιθανό να εργάζονται κυρίως σε όρθιες θέσεις από τους γηγενείς εργαζόμενους.

Υπόβαθρο πολιτικής

Αν και δεν υπάρχει συγκεκριμένη πολιτική ασφάλειας και υγείας στην εργασία για την όρθια εργασία στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ), η γενική πρόκληση των (ΜΣΠ), που σχετίζεται με την εργασία, έχει αναγνωριστεί και έχει δοθεί ως προτεραιότητα στη στρατηγική της ΕΕ για την Α&Υ. Υπάρχει μια σειρά από οδηγίες που εφαρμόζονται από μέλη της ΕΕ και σχετίζονται με την πρόληψη κινδύνων από παρατεταμένη ορθοστασία.

Τι είναι η παρατεταμένη ορθοστασία;

Η εργασία σε στατική ή περιορισμένη όρθια θέση μπορεί να είναι πρόβλημα όταν δεν είναι δυνατή η εναλλαγή της όρθιας με άλλες στάσεις και όταν η διάρκεια, σε καθημερινή βάση, είναι πολύ μεγάλη. Παρατεταμένη ορθοστασία μπορεί να οριστεί ως η συνεχής όρθια στάση για περισσότερο από 1 ώρα ή η όρθια στάση για περισσότερες από 4 ώρες την ημέρα. Η παρατεταμένη ή στατική ορθοστασία περιλαμβάνει επίσης τη στάση επί τόπου (η κίνηση περιορίζεται σε ακτίνα 20 cm) ενώ δεν επιτυγχάνεται προσωρινή ανακούφιση περπατώντας ή καθήμενοι.

Πόσο στεκόμαστε πραγματικά στη δουλειά;

Σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat από το 2017, ένας στους πέντε εργαζόμενους στην ΕΕ (20%) πέρασε το μεγαλύτερο μέρος της εργασίας του σε όρθια στάση. Στην Ευρωπαϊκή Έρευνα για τις Συνθήκες Εργασίας του 2010 (EWCS), το 69 % των εργαζομένων ανέφερε ότι στέκεται ή περπατά για τουλάχιστον το 25% του χρόνου.

Σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat από το 2017, ένας στους πέντε εργαζόμενους στην ΕΕ (20%) πέρασε το μεγαλύτερο μέρος της εργασίας του σε όρθια στάση.

Εργαζόμενοι σε κίνδυνο

Είδη εργασιών

Οι εργασίες στις οποίες επικρατεί η παρατεταμένη ορθοστασία περιλαμβάνουν το προσωπικό κουζίνας και το προσωπικό αναμονής, τους συγκολλητές και κόφτες, πωλητές λιανικής, προσωπικό υποδοχής, ηλεκτρολόγοι, φαρμακοποιοί, δάσκαλοι σχολείων και παιδικής φροντίδας, εργάτες, φυσιοθεραπευτές, μπάρμαν, εργάτες γραμμής συναρμολόγησης, χειριστές μηχανών, προσωπικό ασφαλείας, μηχανικοί, βοηθοί βιβλιοθηκών, κομμωτές, τεχνικοί εργαστηρίου, νοσηλευτές και εργαζόμενοι στον τομέα της φροντίδας και ρεσεψιονίστ. Πολλοί εργαζόμενοι που πρέπει να στέκονται στη δουλειά είναι σε χαμηλά αμειβόμενες θέσεις. Υπάρχουν επίσης στοιχεία ότι οι εποχιακοί εργαζόμενοι εκτίθενται περισσότερο σε όρθια εργασία και συχνά έχουν δυσχέρεια στο να αποφασίσουν πώς δουλεύουν και πότε μπορούν να κάνουν διαλείμματα για να καθίσουν ή να μετακινηθούν. Σε κάποιες δουλειές, οι εργαζόμενοι μπορεί να κληθούν να σηκωθούν άσκοπα, -για παράδειγμα να πρέπει να προσέχουν τους πελάτες όρθιοι, καθαρά γιατί θεωρείται πιο επαγγελματικό ή για αισθητικούς λόγους.

Γένος

Σύμφωνα με το EWCS για το 2010, στην ΕΕ το 72 % των ανδρών αναφέρει ότι παραμένουν όρθιοι για τουλάχιστον το 25 % του χρόνου εργασίας τους, ενώ το αντίστοιχο ποσοστό για τις γυναίκες είναι 66 %. Τυπικές «αντρικές δουλειές», όπως αυτές στις κατασκευές ή στις αποθήκες, που περιλαμβάνουν παρατεταμένη όρθια στάση, συχνά περιλαμβάνουν περισσότερο περπάτημα παρά περιορισμένη ορθοστασία, η οποία είναι διαδεδομένη σε τυπικές γυναικείες εργασίες (όπως κομμωτική, γραμμή παραγωγής εργασία, ταμείο). Οι γυναίκες συχνά απασχολούνται σε χαμηλά αμειβόμενες θέσεις εργασίας που χαρακτηρίζονται από λιγότερο έλεγχο για το πώς δουλεύουν και πότε μπορούν να κάνουν ένα διάλειμμα από την όρθια στάση. Επιπλέον, οι πάγκοι εργασίας που έχουν σχεδιαστεί για έναν άνδρα εργαζόμενο μέσου μεγέθους δεν θα είναι εργονομικά κατάλληλοι για πολλές γυναίκες.

Εργαζόμενες σε εγκυμοσύνη

Η παρατεταμένη περιορισμένη ορθοστασία έχει συσχετιστεί με δυσμενή έκβαση της εγκυμοσύνης. Η ορθοστασία γίνεται όλο και πιο κουραστική καθώς η εγκυμοσύνη προχωρά και θα μπορούσε να αυξήσει τον κίνδυνο κιρσών. Ο χρόνος στάσης ανά ημέρα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερος για τις έγκυες γυναίκες.

Ηλικιωμένοι και εργαζόμενοι με χρόνιες μυοσκελετικές παθήσεις

Στην ΕΕ, το 70 % των εργαζομένων ηλικίας 55 ετών και άνω στέκονται και περπατούν στην εργασία, το οποίο είναι παρόμοιο για εργαζόμενους ηλικίας 25-54 ετών, ενώ σχεδόν το 80% των εργαζομένων ηλικίας κάτω των 25 ετών στέκονται και περπατούν στην εργασία τους. Η παρατεταμένη ορθοστασία μπορεί να αποτελέσει πρόβλημα για εργαζόμενους με χρόνιες παθήσεις όπως π.χ αρθρίτιδα. Καθώς το εργατικό δυναμικό μεγαλώνει σε ηλικία, θα υπάρχουν περισσότεροι εργαζόμενοι που αντιμετωπίζουν τέτοια θέματα στην υγεία τους. Για να διασφαλιστεί η διατήρηση της εργασίας με την πάροδο των ετών, πρέπει να μειωθεί η παρατεταμένη ορθοστασία για όλες τις ηλικιακές ομάδες και ενδέχεται να χρειαστούν πρόσθετα μέτρα για τους με μεγαλύτερους σε ηλικία εργαζόμενους με μειωμένη ικανότητα εργασίας.

Εργαζόμενοι που ανήκουν σε μειονότητες

Οι εργαζόμενοι που έχουν γεννηθεί στο εξωτερικό είναι πιο πιθανό να εργάζονται κυρίως σε όρθιες θέσεις από τους γηγενείς εργαζόμενους. Είναι επίσης πιο πιθανό να αναφέρουν ότι εργάζονται σε επώδυνες και κουραστικές στάσεις.

Πηγή: EU-OSHA
Επιμέλεια: Δρ. Γιώργος Σκρουμπέλος,
Σύμβουλος Α&Υ Μαίρη Αρμακόλα,
Σύμβουλος Α&Υ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Δημήτριος Κόγιας
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σίνδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ
Σπύρος Έξαρχος
Γεώργιος Τσουκαλάς
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανούσκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαριάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδηρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλης Ευάγγελος
Γκιώνης Ιωάννης

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

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Σάββας
Έδρα: Αγρίνιο

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

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος:
Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

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

ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος:
Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Παντερλής
Έδρα: Κόρθι Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος:
Κων/νος Στεφανόπουλος
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος:
Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Σούλης
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΡΕΒΕΝΩΝ
Πρόεδρος:
Λεωνίδας Τεντόγλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος:
Αργύριος Κιοσσές
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος Λαφέρμος-Αγγελάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ
Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ηγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ
Πρόεδρος:
Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος:
Θεόδωρος Σίνδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος:
Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος:
Σουλούνια Μικές
Έδρα: Κάλυμνος

ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος:
Κων/νος Γκαρνάκης
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος:
Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα1

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ
Πρόεδρος:
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος:
Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος:
Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Μανούσκος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος:
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
Πρόεδρος:
Κων/νος Τσουράπας
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος:
Παναγιώτης Γουρδέας
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος:
Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ
Πρόεδρος:
Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Διάφνη

ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος:
Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος:
Ηλίας Μελετλίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ
Πρόεδρος:
Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Λαλεθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος:
Γεώργιος Βλαχόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΤΕΩΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ
Πρόεδρος:
Σαχινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος:
Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Ελένη Παλαβρατζή
Έδρα: Κουφάλια

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος:
Γρηγόριος Τσιτούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος:
Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος:
Αλέκος Αρβανιτάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος:
Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος:
Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ
Πρόεδρος:
Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτη

{ freshbakery.gr

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

Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

"ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ"

"ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ"

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

https://freshbakery.gr/

αρτοποιός freshbakery.gr

Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2021
58
ΧΡΟΝΙΑ

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

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