







# Backem

ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ



Οι ειδικοί στην αρτοζαχαροπλαστική

Donut Mix 50  
Το πιο υπέροχο Ντόνατ

powered by  
**backaldrin®**

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

## Φούρνοι MIWE Γερμανίας



Περιστρεφόμενος  
φούρνος ROLL IN



Ταμπανωτός IDEAL



Ηλεκτρικός CONDO



Αερόθερμοι ECONO

## Αυτόματες σφολιατομηχανές RONDO Ελβετίας



COMPAS 4.0 EXPERT



RONDOSTAR 5000 PRO

## Ψυγεία στόφες αργής ωρίμανσης PANEM 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. Κατάρη 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







50 ΧΡΟΝΙΑ  
Ιστορία

1972-2022

50 ΧΡΟΝΙΑ  
Δημιουργία

& συνεχίζουμε...



## "ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ"

Με μεγάλη χαρά και ιδιαίτερη υπερηφάνεια καλωσορίζουμε στην μεγάλη οικογένειά μας, κάτι τελείως διαφορετικό, νέο αλλά ταυτόχρονα παλιό, διαχρονικό αλλά και μοντέρνο, πλούσιο σε αξία θρεπτική όχι για το σώμα, αλλά για τον νου, την καρδιά και την ψυχή, ένα προϊόν που έρχεται να εμπλουτίσει με πλούσια και ζωογόνα στοιχεία το είναι του κάθε ανθρώπου και βεβαίως να εμπλουτίσει κατά πολύ και την μεγάλη «γκάμα» των προϊόντων μας.

Ένα προϊόν που θρέφει διαχρονικά γενιές και γενιές, που κυλάει ασταμάτητα στον χρόνο και που καλλιεργεί με τον καλύτερο τρόπο τις αρετές και τα χαρίσματα των ανθρώπων, διαμορφώνοντας την κουλτούρα της κοινωνίας μας.

Στο προϊόν αυτό δεν χρησιμοποιούμε σαν πρώτη ύλη το σιτάρι, ούτε πρωταγωνιστούμε με τις μηχανές μας στην παραγωγή του, αλλά "βάζουμε μπροστά", το μεράκι και την αγάπη μας για τους ανθρώπους και την ιστορία τους, σπέρνοντας τον σπόρο της δημιουργίας και συλλέγοντας την σοδειά της αναγέννησης!!

Ένα προϊόν που μπορεί να μην πρωτοτυπούμε με την παραγωγή του αλλά σε κάθε περίπτωση μας κάνει υπερήφανους που καταφέραμε να θέσουμε τις βάσεις για την υλοποίηση της παραγωγής του.

ΜΥΛΟΙ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ

"Παράγουμε πολιτισμό"

Φέτος γιορτάζουμε μισό αιώνα και σας ανοίγουμε την πόρτα μας...  
Ελάτε να γιορτάσουμε μαζί !!!

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ "Η ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΕΠΙΟΥΣΙΟΥ"

**17/8** | Ώρα 19:30 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
**ΕΝΑΡΞΗ**

Παρουσίαση του ιστορικού φωτογραφικού λευκώματος Γρεβενά-Πόλη του Μόχθου του Βαγγέλη Νικολόπουλου

Ώρα 20:30 | Εγκαίνια 2 εκθέσεων  
Ώρα 21:00 | Συναυλία Μαίρη Δούτη and the Swingers

**18/8** | Ώρα 19:30

2<sup>η</sup> ημέρα παρουσίασης του ιστορικού φωτογραφικού λευκώματος Γρεβενά-Πόλη του Μόχθου του Βαγγέλη Νικολόπουλου στο Κέντρο πολιτισμού Δήμου Γρεβενών.

Θα ακολουθήσουν τα εγκαίνια της έκθεσης επιχρωματισμένης φωτογραφίας στον εκθεσιακό χώρο Αριστοτέλης Βαρσάμης του Δήμου Γρεβενών & τα εγκαίνια της έκθεσης φωτογραφίας και αντικειμένων στον εκθεσιακό χώρο Νικολάου και Ελένης Καρναβά.

Στις 21:00 ακολουθεί συναυλία με τη Στέλλα Παπαλάμπρου & του Jim Politi σε ένα πρόγραμμα με "Μουσικές του κόσμου".

**20/8** | Ώρα 20:30 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Βωβός κινηματογράφος και μουσική με τη Γεωργία Συλλαίου και τον Σάκη Παπαδημητρίου

**22/8** | Ώρα 20:30 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Συναυλία με το κουαρτέτο Poesis Quartet

**23/8** | Ώρα 21:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Μουσική σύμπραξη του ντουέτου Tali Atzmon, Gilad Atzmon και "Λοζιος και Ανακατωσιά".

**24/8** | Ώρα 21:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Απρόσμενες μουσικές διαδρομές με τους Tali Atzmon, Gilad Atzmon

**26/8** | Ώρα 21:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Συναυλία με το πενταμελές πολυφωνικό της Ηπείρου του Βαγγέλη Κώτσου, σε τραγούδια της Βορείου Ηπείρου

**28/8** | Ώρα 21:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Μοναδική παράσταση με τους Tenorman, Βαγγέλη Καλαμάρα και Σταύρο Παργινό

**31/8** | Ώρα 21:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Παραδοσιακό γλέντι με δημοτική ορχήστρα των Γρεβενών

**3-4/9** | Ώρα 10:00 | Μύλοι Γιαννακόπουλος ΑΕ (1<sup>ο</sup> χλμ Γρεβενών-Ιωαννίνων)  
Γιορτή ψωμιού-γλυκού με τη συνεργασία του Σωμ.Αρτοποιών Ν.Γρεβενών.

**16/9** | Ώρα 19:30 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Πάρτυ Νεολαίας με τον dj και συνθέτη Cayetano

**24/9** | Ώρα 20:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Χορωδιακό αφιέρωμα στον Μίκη Θεοδωράκη από την χορωδία Λίγεια του Συνδέσμου Γραμμάτων και Τεχνών Γρεβενών

**30/9** | Ώρα 19:00 | Κυλινδρόμυλος Γιαννακόπουλου Α.Ε.  
Συναυλία κλασικής μουσικής με την Ε. Ντελέζου & τον Π. Ζαχαράκη

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- Όλες οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν στον πολιτιστικό χώρο του μύλου Γιαννακόπουλου στο 2<sup>ο</sup> χλμ Π.Ε.Ο. Γρεβενών-Κοζάνης (Θέση 7 Λάκκοι) και είναι ΔΩΡΕΑΝ.
- Από τις 12 έως 30 Σεπτεμβρίου θα πραγματοποιηθούν ξεναγήσεις σχολείων, φορέων, συλλόγων, κοινού από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό, τόσο στον πολιτιστικό χώρο του παλιού μύλου, όσο και στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας μας, για να γνωρίσουν μικροί και μεγάλοι την παραγωγή του άρτου του επιούσιου.



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



10



46



30



56



54

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 16 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σχολές Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής
- 22 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 34 Νέα της Αγοράς:  
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

### ΘΕΜΑΤΑ

- 10 Η σημασία της εκπαίδευσης στην αρτοποιία-ζαχαροπλαστική
- 30 Ψωμί με Ιστορία

### ΤΕΧΝΙΚΑ

- 18 Επαγγελματική εκπαίδευση στην αρτοποιία και ο ρόλος της στον τουρισμό
- 42 Βιοχημεία και μικροβιολογία προζυμιών
- 46 Πρόσθετα τροφίμων
- 50 Θερμική καταπόνηση στα αρτοποιεία

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 54 Εβρίτικη μπλίνα
- 56 Κριτσίνι πικάντικο

{ **freshbakery.gr**



## PROBODY LOW CARB

Το βραβευμένο αρτοσκεύασμα για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους!



Σκάνάρτε το QR για να δείτε τα διατροφικά οφέλη.




Το ProBody Low Carb έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ψωμιού ολικής άλεσης\* παρουσιάζει τις ακόλουθες ωφέλιμες διαφορές:

- 60% περισσότερη Πρωτεΐνη
- 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες
- 14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα
- 80% λιγότερους Υδατάνθρακες
- 60% λιγότερα Σάκχαρα

\* Πηγή: USDA 05/2016

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 2419700 F 210 2462433  
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Τ 2310 570121-4, F 2310 570130  
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on    



Ένα βήμα μπροστά!



# EDITORIAL

Το editorial αυτό γράφεται στα μέσα του καλοκαιριού, ενός καλοκαιριού «καυτού» από πλευρά εξελίξεων που επηρεάζουν σε παγκόσμιο αλλά και εθνικό επίπεδο. Τα απόνερα της πανδημίας είναι ακόμα εδώ, ο πόλεμος της Ουκρανίας μαίνεται, οι τιμές έχουν εκτοξευτεί στα ύψη, κάτι που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό και τον κλάδο της αρτοποιίας, ο οποίος πλήττεται για ακόμα μία φορά. Αισιοδοξία όλων ότι η κατάσταση θα σταθεροποιηθεί και θα επανέλθουμε σιγά σιγά σε μια κανονικότητα, από όλες τις απόψεις.

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ έρχεται με ένα πλούσιο τεύχος και κεντρικό θέμα την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Οι συνεχείς εξελίξεις, οι απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής, οι τάσεις που διαρκώς μεταβαλλόμενο εργασιακό περιβάλλον επιβάλλουν την ανάγκη για εκπαίδευση. Και ενώ παλαιότερα η εκμάθηση της αρτοποιίας ήταν εμπειροτεχνική, πλέον σήμερα υπάρχει μια ευρεία γκάμα προγραμμάτων διαφόρων σχολών που προσφέρουν ολοκληρωμένη εκπαίδευση και κατάρτιση.

Από τις σελίδες του τεύχους δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα τεχνικά άρθρα, ενδιαφέρουσες συνεντεύξεις, οι δράσεις του κλάδου της αρτοποιίας, συνταγές κ.ά Το δικό σας «εργαλείο» που φροντίζει σε 2μηνιαία βάση να σας κρατάει ενήμερους για όσα θέλετε και πρέπει να γνωρίζετε.

Καλή ανάγνωση και καλό υπόλοιπο καλοκαιριού.

Ραντεβού το φθινόπωρο!

Από την υπεύθυνη σύνταξης  
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:  
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Ελισάβετ Πετρίδου  
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ  
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Μεγακλής Γαντζας  
Νικίας Αλεξανδρίδης

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 15€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

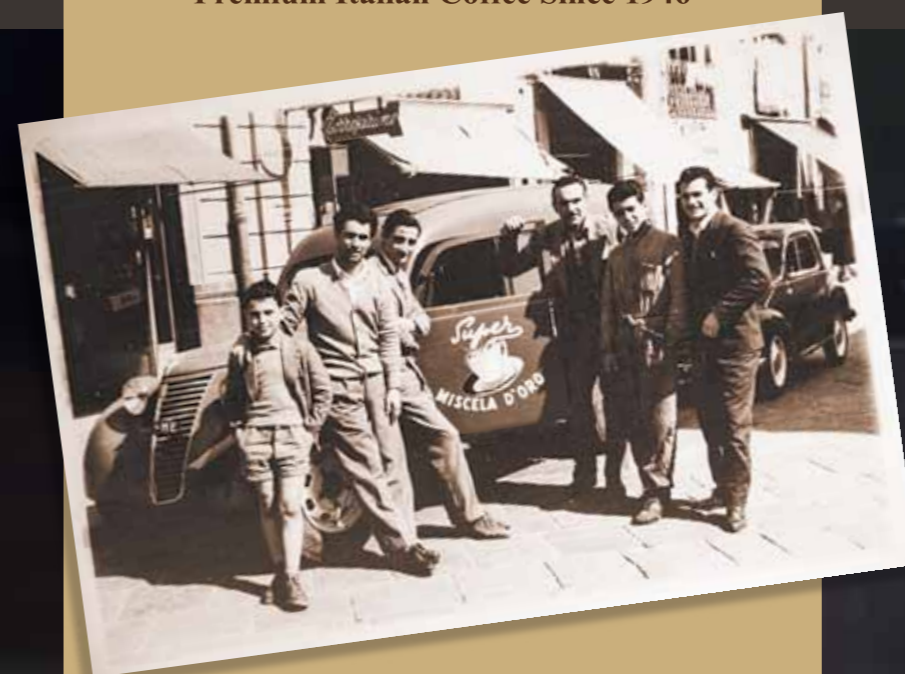
[www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr)

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ  
SHAPE

Κρήτης 13, 142 31  
Ν. Ιωνία, Αθήνα  
Τ. 2102723628,  
Info@shape.com.gr  
[www.shape.com.gr](http://www.shape.com.gr)



Premium Italian Coffee Since 1946



Ποιος θα φαντάζονταν ότι εκείνη η μικρή, αλλά συνάμα πολύ φιλόδοξη, οικογενειακή επιχείρηση από τη Μεσίνα της Σικελίας με ειδικευση στα "Χρυσά Χαρμάνια" (μεταφρ. Miscela D'Oro) του πιο αγαπημένου καφέ των Ιταλών, του εσπρέσο, θα δημιουργήσει μέσα σε λίγα χρόνια έναν από τους πιο περιζήτητους premium ιταλικούς καφέδες του κόσμου!

Σήμερα, ο φημισμένος εσπρέσο Miscela D'Oro εξάγεται σε περισσότερες από 50 χώρες! Τώρα έχετε και εσείς τη δυνατότητα να προσφέρετε στους πελάτες σας έναν κορυφαίο ιταλικό καφέ, με πολλά εκλεκτά χαρμάνια εσπρέσο Miscela D'Oro και την ολοκληρωμένη υποστήριξη με μηχανήματα και εκπαίδευση στα μυστικά του καφέ που σας παρέχει πανελλαδικά η G&B Experts!



Δείτε όλα τα διαθέσιμα προϊόντα  
Miscela D'Oro στο [www.gnbexperts.gr](http://www.gnbexperts.gr)

Ο "χρυσός" ιταλικός καφές  
που κατέκτησε όλο τον κόσμο  
τώρα και στην Ελλάδα  
από την G&B Experts!



ΜΕΛΟΣ



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





## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Είναι γεγονός πως όλοι μας και ως επαγγελματίες αλλά και ως καταναλωτές βιώνουμε μια «καινούρια» κανονικότητα η οποία μας αποδέσμευσε μεν από τις μάσκες μας δεσμεύει δε παράλληλα σε μία καθημερινή, περισσότερο εντατική προσπάθεια να ανταπεξέλθουμε στις εν γένει αυξήσεις χωρίς να κάνουμε «εκπτώσεις» στην ποιότητα των προϊόντων μας.

Μέχρι και τον Μάρτιο του 2022 είχαμε διπλασιασμό της τιμής των αλεύρων και των Α' υλών, τριπλασιασμό της τιμής στην ενέργεια και αύξηση της τάξεως του 40-60 % στα υπόλοιπα υλικά που χρησιμοποιούμε. Ευτυχώς, από τον Απρίλιο φαίνεται μία αποκλιμάκωση-σταθερότητα στις αυξήσεις αυτές, κάτι που μας κάνει πιο αισιόδοξους αναφορικά με τον προγραμματισμό των εργασιών μας και τον προϋπολογισμό μας ανά επιχείρηση.

Ένα άλλο θέμα που προέκυψε το διάστημα αυτό είναι η μη καταγραφή της κρατικής επιδότησης της ενέργειας από αρκετούς παρόχους, στα τιμο-

λόγια ηλεκτρικής ενέργειας. Κρίνουμε ότι το επόμενο διάστημα αυτό θα αποκατασταθεί, δεδομένου ότι έχουν γίνει προσπάθειες από την Ομοσπονδία μας για την επιτάχυνση των διαδικασιών αυτών.

Η Ομοσπονδία μας, παρά τις δυσκολίες της τελευταίας διετίας προσπάθησε και προσπαθεί να τις προσπεράσει και να πραγματοποιήσει όλες τις εκδηλώσεις που ήταν προγραμματισμένες.

Έτσι, υπό την αιγίδα της στην Ημερίδα που διοργάνωσε η Συντεχνία Αρτοποιιών Ν. Έβρου με θέμα «Αρτοποιία και ποιότητα- Η συμπεριφορά μας ορίζει το μέλλον», είχαμε την ευκαιρία να παρακολουθήσουμε όλοι οι συμμετέχοντες μία εκδήλωση πραγματικά εποικοδομητική και συνάμα εκπαιδευτική για την οποία αξίζουν θερμά συγχαρητήρια στον Πρόεδρο της Συντεχνίας αρτοποιιών Ν. Έβρου και Γενικό Γραμματέα της Ομοσπονδίας μας κο Κώστα Κεβρεκίδη.

Υπενθυμίζω ξανά ότι και εγώ προσωπικά αλλά και οι συνεργάτες της Ομοσπονδίας μας είμαστε στη διάθεσή



σας για οτιδήποτε χρειαστείτε ενώ για τις υπόλοιπες δράσεις και ανακοινώσεις της Ομοσπονδίας μας μπορείτε να επισκέπτεστε την ιστοσελίδα μας: [www.oae.gr](http://www.oae.gr).

Σας εύχομαι καλό Καλοκαίρι!

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος  
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος



## R&H COOKIE BASES

### Cookies και Μπάρες που αποκτούν... followers!

Κερδίστε πιστούς followers δημιουργώντας λαχταριστά, **αμερικάνικου τύπου cookies** και **ακαταμάχτες μπάρες δημητριακών** με απολαυστική γεύση, τέλεια εμφάνιση και μεγάλη διατηρησιμότητα! Τα κορυφαία προϊόντα **R&H COOKIE BASE ΒΑΝΙΛΙΑ** και **R&H COOKIE BASE ΒΡΩΜΗΣ** εγγυώνται σταθερότητα στην παρασκευή και ποιότητα ασυναγώνιστη. Μαστιχωτά ή τραγανά, με γεύση βανίλια ή βρώμη, με προσθήκη κακάο, ξηρών καρπών, cranberries, κομματιών σοκολάτας ή ό,τι άλλο φανταστείτε, τα cookies και οι μπάρες σας θα κερδίσουν τις εντυπώσεις και θα αποκτήσουν φανατικούς θαυμαστές.



**KONTA AEBE**  
Α' Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού  
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι  
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094  
info@konta.gr • [www.konta.gr](http://www.konta.gr)





# Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

**Ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πιο δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων, ενώ ο θεμελιώδης ρόλος των αρτοπαρασκευασμάτων, στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες, έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες.**

Πέραν τούτου, οι συνεχείς εξελίξεις, οι απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής, οι τάσεις και το διαρκώς μεταβαλλόμενο εργασιακό περιβάλλον επιβάλλουν τρόπον τινά την ανάγκη για εκπαίδευση. Και ενώ παλαιότερα η εκμάθηση της αρτοποιίας ήταν εμπειροτεχνική, πλέον σήμερα υπάρχει μια ευρεία γκάμα προγραμμάτων που προσφέρουν ολοκληρωμένη εκπαίδευση και κατάρτιση.

## Τομείς απασχόλησης

Ένας απόφοιτος των ειδικοτήτων σχετικά με την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το

αντικείμενο σπουδών του. Οι Αρτοποιοί-ζαχαροπλάστες εργάζονται ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως υπάλληλοι σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, τα τελευταία χρόνια, στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες ζαχαροπλαστικής του λιανικού εμπορίου. Όσον αφορά στις μικρές επιχειρήσεις, είναι κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα, χωρίς ωστόσο να υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί περιορισμοί για την πρόσβαση στο επάγγελμα. Ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής προσφέρει απασχόληση σε ένα μεγάλο αριθμό εργαζόμενων καθώς και σε συγγενικά επαγγέλματα (όπως παραγωγούς και προμηθευτές πρώτων υλών, μηχανημάτων, αλευροβιομηχανίες κ.λ.π.), που προσδίδουν στην ελληνική οικονομία, κατά το

μερίδιό της αναλογεί, μια ισχυρή δυναμική ανεξαρτησίας και αυτάρκειας.

## Η αξία της δια βίου μάθησης και η συνεχής κατάρτιση

Η εκπαίδευση πάνω στον κλάδο δεν απευθύνεται μόνο σε εκείνους που ξεκινούν τώρα τα πρώτα τους βήματα, αλλά και σε εκείνους που μετρούν χρόνια στο επάγγελμα. Ο τομέας της αρτοποιίας - αρτοζαχαροπλαστικής είναι ένας «ζωντανός οργανισμός» που εξελίσσεται, διαμορφώνεται από τις εκάστοτε τάσεις, δέχεται προσθαφαιρέσεις και καινοτομίες. Άρα ένας επαγγελματίας που θέλει να ακολουθεί τις εξελίξεις, μπορεί να εκπαιδευτεί διαρκώς μέσα από μαθήματα, σεμινάρια και άλλα εκπαιδευτικά προγράμματα προκειμένου να ακολουθεί επιτυχώς το ρυθμό του κλάδου.



## ΣΧΟΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ**  
[www.greekbakingschool.gr](http://www.greekbakingschool.gr)  
210 4090168

Η Μύλοι Λούλη ανταποκρινόμενη στα αιτήματα των πελατών της για εκπαίδευση και θέλοντας να τους σπριζέξει ενεργά, ίδρυσε την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας. Στην αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, διοργανώνονται σεμινάρια και επιδείξεις τόσο για το προσωπικό της Μύλοι Λούλη, όσο και για τους πελάτες-συνεργάτες της εταιρείας, παρέχοντάς τους όλες τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις που θα τους βοηθήσουν να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις και να ξεχωρίσουν.

**CHEF D' OEUVRE**  
[www.chefdoeuvre.gr](http://www.chefdoeuvre.gr)  
210 8231935, 210 8237758

Η CHEF D' OEUVRE είναι η πρώτη εξειδικευμένη σχολή Γαστρονομίας που λειτουργεί στην Ελλάδα, η οποία πρωτοστατεί και ξεχωρίζει για το υψηλό επίπεδο παρεχόμενης εκπαίδευσης και για τις συνεχείς διακρίσεις της. Η ποιότητα εκπαίδευσης, η εξειδίκευση, η πολύχρονη εμπειρία, η συνέπεια και ο επαγγελματισμός, είναι στοιχεία που ανέδειξαν την CHEF D' OEUVRE, ως μία από τις πιο καταξιωμένες Τουριστικές Σχολές της Ευρώπης.

**ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ**  
[www.katartisi.gr](http://www.katartisi.gr)  
2810302730

Οι Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου και οι Μύλοι Κρήτης δημιούργησαν τη Σχολή Αρτοποιίας στην Κρήτη. Περιλαμβάνει ταχύρρυθμα, αλλά και μεγαλύτερης διάρκειας, σεμινάρια αρτοποιίας, με στόχο να εξελιχθεί το επάγγελμα του αρτοποιού και να καταρτιστούν νέοι αρτοποιοί με αναβαθμισμένα προσόντα αλλά και να λάβουν επιπλέον κατάρτιση όσοι εργάζονται ήδη στον συγκεκριμένο κλάδο, μέσα από θεωρητικά και πρακτικά μαθήματα ώστε να αποκτήσουν ουσιώδεις γνώσεις που θα βοηθήσουν την επιχείρησή τους.



**IEK ΔΕΛΤΑ**[www.iekdelta360.gr](http://www.iekdelta360.gr)

Οι πρωτότυπες ιδέες των νέων αρτοποιών έχουν δημιουργήσει μια τεράστια ποικιλία παρασκευασμάτων από αλεύρι ή από ζάχαρη, που καλύπτει κάθε γούστο. Παράλληλα, εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνικές food styling τονίζουν κατάλληλα τις δημιουργίες, δίνοντας τους εξαιρετική εμφάνιση. Συνολικά, το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360<sup>ο</sup> εξασφαλίζει στους σπουδαστές την εξειδίκευση και εμπειρία που χρειάζονται για να ετοιμάζουν ελκυστικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με ξεχωριστή γεύση αλλά και με τη σωστή θρεπτική αξία.

**LE MONDE**[www.lemonde.edu.gr](http://www.lemonde.edu.gr)  
210 4830500

Η διδακτική μεθοδολογία που ακολουθείται δημιουργεί τους νέους pastry chefs που συνδυάζουν γαστρονομικές, δημιουργικές, παραγωγικές και οργανωτικές ικανότητες, απαραίτητες σε κάθε είδος ζαχαροπλαστικής επιχείρησης. Ένα πλήρες πρόγραμμα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, για όλους όσους θέλουν να εξελιχθούν και να ξεχωρίσουν στη ζαχαροπλαστική.

**IEK ΑΚΜΗ**[www.iek-akmi.edu.gr](http://www.iek-akmi.edu.gr)  
2122 220200, 210 8224074

Η σχολή Ζαχαροπλαστικής - Αρτοποιίας του ΙΕΚ ΑΚΜΗ κατέχει επάξια τις τελευταίες δεκαετίες την κορυφαία θέση στις σπουδές υψηλής γαστρονομίας στη χώρα. Προσφέρει το πληρέστερο πρόγραμμα κατάρτισης στη Ζαχαροπλαστική Τέχνη, βασισμένο στα πρότυπα των μεγαλύτερων Chef Schools και Επισιτιστικών Μονάδων σε διεθνές επίπεδο.

**IEK ΣΒΙΕ**[www.sbie.edu.gr](http://www.sbie.edu.gr)  
2610 277770

Οι σπουδαστές του ΙΕΚ ΣΒΙΕ εκπαιδεύονται στα σύγχρονα εργαστήρια της Σχολής από καταξιωμένους επαγγελματίες, λαμβάνουν μέρος σε διαγωνισμούς ζαχαροπλαστικής και πραγματοποιούν εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μεγάλα ζαχαροπλαστικά και εστιατόρια.

**TASTE ACADEMY**[www.tasteacademy.gr](http://www.tasteacademy.gr)  
2810 280 280

Η εξέλιξη στην Τουριστική αγορά οδηγεί στη δημιουργία ανεξάρτητων μονάδων αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Σε συνδυασμό με την αυξανόμενη τάση ζήτησης για μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων γλυκών και ζύμης δημιουργούνται ανάγκες για εξειδικευμένους επαγγελματίες. Τα σύγχρονα εκπαιδευτικά προγράμματα περιλαμβάνουν όλες τις νέες τάσεις που κυριαρχούν ενώ η πρακτική άσκηση γίνεται σε άρτια οργανωμένους, σύγχρονους και πιστοποιημένους εργαστηριακούς χώρους.

**IEK ΑΛΦΑ**[www.iekalfa.gr](http://www.iekalfa.gr)  
2105279500

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός/Ζαχαροπλάστης» του ΙΕΚ ΑΛΦΑ, υπερέχουν στην ανταγωνιστική αγορά εργασίας γιατί, ως σπουδαστές, αποσπούν «χρυσές» διακρίσεις σε πανελλήνιους διαγωνισμούς Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, γεγονός που επιβεβαιώνει την πρωταγωνιστική θέση του ΙΕΚ ΑΛΦΑ για Σπουδές Ζαχαροπλαστικής! Στο ΙΕΚ ΑΛΦΑ σήμερα, επαγγελματίας Pastry Chef αύριο!

**IEK PRAXIS**[www.iekpraxis.gr](http://www.iekpraxis.gr)  
210-8230090, 210-8825206

Το ΙΕΚ Ζαχαροπλαστικής PRAXIS, η Καλύτερη Σχολή Ζαχαροπλαστικής σε Αθήνα και Χαλκίδα στεγάζεται σε Πέντε Νέα Υπερσύγχρονα Κτίρια για να κάνει Σπουδές Ζαχαροπλαστικής στην Πρώτη Θέση της Κατάρτισης. Ο απόφοιτος της ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιός Ζαχαροπλαστικής του ΙΕΚ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ PRAXIS, είναι ικανός να απασχοληθεί σε Επιχειρήσεις του ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ και ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥ τομέα, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα.

**LA CHEF LEVI**[www.lachef.gr](http://www.lachef.gr)  
2310 240675

La Chef Levi, η 1η ιδιωτική σχολή Μαγειρικής - Ζαχαροπλαστικής στην Ελ-

λάδα. Το 1989, μία ομάδα εξεχόντων Chef & επώνυμων επαγγελματιών με όραμα και μεράκι, δημιούργησε μία σχολή επαγγελματικής τελειοποίησης, σύμφωνα με το γαλλικό πρότυπο. Στόχος, οι απόφοιτοι να γίνουν άριστα καταρτισμένοι επαγγελματίες, κατακτώντας τη δική τους ισχυρή θέση στην αγορά εργασίας.

**IEK ΟΜΗΡΟΣ**[www.omiros.gr](http://www.omiros.gr)  
211 1008111

Η Σχολή Ζαχαροπλαστικής διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στην Αθήνα, τον Πειραιά, τη Λάρισα και τη Θεσσαλονίκη και συνεργάζεται με μερικούς από τους κορυφαίους Έλληνες Chef Patisier, ενεργούς επαγγελματίες με πολυετή εμπειρία σε ένα εξαιρετικά απαιτητικό επάγγελμα.

**IEK MASTER**[www.iekmaster.gr](http://www.iekmaster.gr)  
210 9966992, 210 2712588

Σπουδές Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής με Κρατικό Δίπλωμα! Ο σύγχρονος τεχνικός στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική είναι ο καταρτισμένος επαγγελματίας που με το αλεύρι, το γάλα, τη ζάχαρη και τα αυγά δημιουργεί μοναδικές γευστικές απολαύσεις για κάθε στιγμή. Και οι δύο ειδικότητες απαιτούν γνώσεις, εμπειρία και επαγγελματικό προφίλ.

Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Κατάρτισης ΙΕΚ MASTER είναι αναγνωρισμένο τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ευρώπη.

**GRAND FOYER**[www.grandfoyer.gr](http://www.grandfoyer.gr)  
210 69100 12

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» του ΙΕΚ Grand Foyer με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του.

# Amore

Με αυθεντική γεύση προζυμιού

- Κατάλληλα για άμεση χρήση
- Δίνουν ταυτότητα στο τελικό προϊόν
- Προσφέρουν ζελαριστή ψίχα & τραγανή κόρα
- Κατάλληλα και για αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης







## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ BÖCKER

Σας προτείνουμε να δοκιμάσετε την εξαιρετική συνταγή που ετοίμασε για εσάς το Τεχνικό Τμήμα Αρτοποιίας της ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ για τη δημιουργία ενός πεντανόστιμου ψωμιού με το Βιολογικό Υγρό Προζύμι BÖCKER BIO M. Μια συνταγή που θα προσφέρει υπέροχη γεύση και παραδοσιακή αξία στους πελάτες σας.

### ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΚΑΡΒΕΛΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ με BÖCKER BIO M

#### ΥΛΙΚΑ

8.000 γρ. Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό Τύπου Μ  
1.000 γρ. Αλεύρι Κίτρινο Χονδρό Τύπου Μ  
1.000 γρ. Αλεύρι 70% Δυνατό  
1.000 γρ. Υγρό Προζύμι BÖCKER BIO M  
150 γρ. Αλάτι  
50 -70 γρ. Υγρή Βύνη Barlex Light HARBOE  
20 γρ. Μαγιά  
6.500-6.700 γρ. Νερό

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 12 - 14 λεπτά και για 2 λεπτά στη 2η ταχύτητα.  
Θερμοκρασία Ζύμης: 26°C  
Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 60 - 90 λεπτά.

Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 1.000 γρ. και πλάθουμε καρβέλια. Ξεκουράζουμε για ακόμα 10-15 λεπτά. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με πανί και στη συνέχεια στο ψυγείο (2 -4°C) για 12 -24 ώρες. Την επόμενη μέρα βγάζουμε από το ψυγείο και αφήνουμε 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Τοποθετούμε σε τελάρα, χαράσσουμε την επιφάνειά τους και ψήνουμε.

#### Ψήσιμο με καλό ατμό:

Θερμοκρασία: 220°C και αμέσως μειώνουμε στους 200°C.  
Χρόνος: 55 - 60 λεπτά. Ανοίγουμε τα τάμπερ τα τελευταία 20 λεπτά και συνεχίζουμε το ψήσιμο.



Το BIO M LIQUID της BÖCKER είναι ιδανικό για λαχταριστά παραδοσιακά και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα, που θα ξεχωρίσουν στην αρτοποιία. Εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα, πλούσια παραδοσιακή γεύση και μοναδικό άρωμα, ψίχα με προζυμμένα υφή και υπέροχα τραγανή κόρα.

Βιολογικό προζύμι  
BIO M LIQUID



### Φυσική υπεροχή, εγγυημένη επιτυχία

- Από 100% πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας
- Χωρίς καθόλου πρόσθετα (Clean Label)
- Εύκολο στη χρήση, κορυφαίο σε ποιότητα
- Αναβαθμίζει τα τεχνικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος
- Ιδανικό για παραδοσιακά αρτοσκευάσματα και γλυκές ζύμες
- Με τη σφραγίδα εγγύησης της Ernst Böcker GmbH & Co



Συσκευασία  
5 κιλών



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





## ΣΧΟΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

από το Ι.Ι.Ε.Κ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Οι Τεχνικές Σχολές του Επιμελητηρίου Ηρακλείου, με γνώμονα τις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς εργασίας και μετά από 70 χρόνια προσφοράς στην επαγγελματική κατάρτιση, συνεχίζουν τη λειτουργία της Σχολής Αρτοποιίας Κρήτης σε συνεργασία με το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο. Από τη νέα ακαδημαϊκή χρονιά ξεκινάει και η λειτουργία του Ι.Ι.Ε.Κ. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ με την ειδικότητα «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ», η οποία απευθύνεται σε απόφοιτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης που επιθυμούν εξειδικευμένη επιμόρφωση και πιστοποίηση με διάρκεια σπουδών τέσσερα εξάμηνα και ένα εξάμηνο πρακτική άσκηση. [iek.katartisi.gr](http://iek.katartisi.gr)



Ι.Ι.Ε.Κ. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ-ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Υπεύθυνη Κατάρτιση από το 1950

### ΣΠΟΥΔΕΣ ΖΑΧ/ΚΗΣ-ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗ LA CHEF LEVI

Τα προγράμματα της LA CHEF LEVI προσφέρουν την απαραίτητη εξειδίκευση στον κλάδο της Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας με την εμπειρία 33 ετών. Η Σχολή όλη έχει βραβευθεί ως η καλύτερη Σχολή στην Ελλάδα και όλη στην Ευρώπη ενώ είναι η μόνη Ελληνική Σχολή που λειτουργεί και στο εξωτερικό. Το πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής-Αρτοποιίας φέρει την σφραγίδα μιας εκ των κορυφαίων Chef, Βιργίνιας Αναστασιάδου ενώ η LA CHEF LEVI επισκέπτονται και αναβαθμίζουν τα προγράμματα, παγκοσμίως φήμις επαγγελματίες όπως ο πρωταθλητής Αρτοποιίας MOF Mickael Moitieux και η βραβευμένη ως καλύτερη Pastry Chef της Γαλλίας, Nina Metayer. [www.lachef.gr](http://www.lachef.gr)



### VEGAN ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

από το ΙΕΚ GRAND FOYER

Ο Εκπαιδευτικός ΟΜΙΛΟΣ GRAND FOYER και η VEGAN ACADEMY δημιούργησαν ένα επαγγελματικό και καινοτόμο πρόγραμμα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής για πρώτη φορά στην Ελλάδα, με στόχο την ανάπτυξη και δημιουργία επαγγελματιών στον χώρο της Vegan και χορτοφαγικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η VEGAN ACADEMY πρωτοπορεί και οδηγεί τις εξελίξεις στον τομέα της vegan φιλοσοφίας και στο χώρο της εκπαίδευσης και καθίσταται πλέον η πρώτη Ακαδημία που καθιερώνει και ιδρύει αναγνωρισμένα επαγγελματικά προγράμματα σε περιζήτητους τομείς επαγγελματικής δραστηριότητας και απασχόλησης. [www.grandfoyer.gr](http://www.grandfoyer.gr)



### ΙΕΚ LE MONDE: ΞΕΚΑΘΑΡΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΤΙΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧ/ΚΗΣ

Το ΙΕΚ LE MONDE παρέχει όλα τα απαραίτητα εφόδια ώστε στη διάρκεια 2 ετών φοίτησης στην ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής-pastry chef να αποκτήσει κάποιος τις εξειδικευμένες γνώσεις που απαιτούνται για να εργαστεί στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Οι πρότυπες εγκαταστάσεις της σχολής που διαθέτουν υπερσύγχρονα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής επιτρέπουν στους έμπειρους καθηγητές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της σχολής LE MONDE να καθοδηγούν τους σπουδαστές στην παρασκευή γλυκών και αρτοσκευασμάτων μέσα από διαδικασίες που προσομοιάζουν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας. Ταυτόχρονα, τα θεωρητικά μαθήματα προσφέρουν τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται για τη λειτουργία ενός ζαχαροπλαστείου ή αρτοποιείου, και τη δυνατότητα να ανοίξουν το δικό τους κατάστημα. Έναρξη: Οκτώβριος 2022. Οι εγγραφές ξεκίνησαν. [www.lemonde.edu.gr](http://www.lemonde.edu.gr)



### ΙΕΚ ΑΛΦΑ: Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΤΙΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική είναι τέχνη που γεννιέται από το πάθος, τη δημιουργικότητα και την έμπνευση. Είναι τέχνη που γίνεται επιτυχημένο επάγγελμα για όσους επιλέγουν τις σπουδές Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής στο ΙΕΚ ΑΛΦΑ! Οι απόφοιτοι της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός-Ζαχαροπλαστής» του ΙΕΚ ΑΛΦΑ υπερέχουν γιατί: Παρακολουθούν ένα πρόγραμμα σπουδών που συνδυάζει όλες τις απαραίτητες γνώσεις με πρακτική εμπειρία, ως σπουδαστές αποσπούν «χρυσές» διακρίσεις σε πανελλήνιους διαγωνισμούς Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής, κάνουν την πρακτική τους άσκηση σε μεγάλα ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία και τουριστικές μονάδες και διευρύνουν τους ορίζοντες τους με εξειδικευμένα σεμινάρια. Ταυτόχρονα, επειδή ο κλάδος έχει διεθνή προοπτική, μπορούν να αποκτήσουν κορυφαία πιστοποίηση σπουδών από διεθνώς αναγνωρισμένους φορείς απονομής τίτλων σπουδών. Για όλους αυτούς τους λόγους, το ΙΕΚ ΑΛΦΑ αποτελεί την πρώτη επιλογή χιλιάδων επιτυχημένων αποφοίτων. Αν θέλεις να γίνεις επαγγελματίας pastry chef, μάθε περισσότερα στο [www.iekalfa.gr](http://www.iekalfa.gr)

Σπουδές Αρτοποιίας  
& Ζαχαροπλαστικής  
στο **ΙΕΚ ΑΛΦΑ**

Η πρώτη επιλογή χιλιάδων επιτυχημένων αποφοίτων



# επαγγελματική εκπαίδευση στην αρτοποιία και ο ρολος της εποχής τουρισμού

Όπως κάθε εποχή διέπεται από ορισμένα χαρακτηριστικά, το ίδιο συμβαίνει και με τη σημερινή, που χαρακτηρίζεται ως η εποχή της παγκοσμιοποίησης και της κοινωνίας της πληροφορίας. Η αλματώδης εξέλιξη της γνώσης, της επιστήμης και της τεχνολογίας έχουν δημιουργήσει ένα συνεχώς μεταβαλλόμενο και σύνθετο περιβάλλον.

## Οι ανάγκες για εκπαίδευση στην αρτοποιία

Η ταχύτητα των εξελίξεων σε όλους τους παραπάνω τομείς είναι τόσο μεγάλη, που μερικές φορές τρομάζει τους ανθρώπους.

Οι συνθήκες αυτές της μεγάλης αβεβαιότητας και του οξυμμένου ανταγωνισμού έχουν δημιουργήσει νέα δεδομένα για την εκπαίδευση. Έχει γίνει πλήρως κατανοητό στον κόσμο της εκπαίδευσης ότι θα πρέπει πλέον να προσαρμόζονται ταχύτητα και ευέλικτα στις συνεχείς αλλαγές.

Έτσι, έχει γίνει πλέον επιτακτική η ανάγκη για καλύτερη αξιοποίηση της επαγγελματικής εκπαίδευσης, κατάρτισης και επιμόρφωσης στον δυναμικό κλάδο της αρτοποιίας.

## Δια Βίου Μάθηση & Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση

Συνέπεια των παραπάνω εξελίξεων είναι ότι παρατηρείται μια μεγάλη στρο-

φή και αυξανόμενη ζήτηση για συνεχιζόμενη εκπαίδευση και επαγγελματική κατάρτιση στους κλάδους του επισιτισμού. Οι νέοι αλλά και οι ενήλικοι χρειάζεται πλέον σε διάφορες φάσεις της ζωής τους να έχουν πρόσβαση σε νέες εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που θα τους βοηθούν στην επαγγελματική τους ανέλιξη και θα τους επιτρέπουν να προσαρμόζονται επιτυχώς στις συνεχείς αλλαγές του χώρου της εργασίας τους.

Στην αντίπερα όχθη οι επιχειρήσεις και οι οργανισμοί που ασχολούνται με τον επισιτισμό - ξενοδοχεία, αρτοποιεία, βιομηχανίες ζύμης, εστιατόρια κλπ - συνειδητοποιούν την ανάγκη για συνεχή ανάπτυξη των γνώσεων και δεξιοτήτων του ανθρώπινου δυναμικού τους μέσω της εκπαίδευσης, η οποία πλέον θεωρείται «επένδυση» για την επίτευξη των στρατηγικών τους στόχων.

Τα προγράμματα Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης είναι συνήθως μικρής διάρκειας και οι ώρες κατάρ-

τισης διαμορφώνονται από το αντικείμενο κατάρτισης, το περιεχόμενο του προγράμματος και την ομάδα στην οποία απευθύνεται το πρόγραμμα. Στην Ελλάδα, οι φορείς του δημοσίου και ιδιωτικού τομέα που υλοποιούν προγράμματα Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης είναι τα Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Κ.). Έτσι λοιπόν η ανάγκη για ποιοτική αναβάθμιση της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης στην αρτοποιία είναι διαχρονική και επιτακτική. Η διασύνδεση με την αγορά εργασίας, η επικαιροποίηση των προγραμμάτων σπουδών, η συσχέτιση των προσφερόμενων ειδικοτήτων με τις ανάγκες της πραγματικής οικονομίας σε εθνικό και τοπικό επίπεδο, η επέκταση του θεσμού της μαθητείας (δ्वικό σύστημα και εναλλασσόμενη μάθηση) αποτελούν βασικές κατευθύνσεις με προστιθέμενη αξία στην καταπολέμηση της νεανικής ανεργίας.

Οι άνθρωποι πλέον συνειδητοποιούν ότι όλο και περισσότερο χρειάζεται να διαθέτουν εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που θα τους δίνουν τη δυνατότητα να ανταποκρίνονται επιτυχώς στις αυξανόμενες απαιτήσεις των εργασιακών τους καθηκόντων



## Τουρισμός και εκπαίδευση στη Γαστρονομία

Με τον όρο γαστρονομία νοείται η τέχνη της παρασκευής καλού και νόστιμου φαγητού. Αυτό μπορεί να προσφερθεί σε κάθε χώρο εστίασης, από μια ταβέρνα ή ένα αρτοποιείο, μέχρι ένα εστιατόριο πολυτελούς ξενοδοχείου.

Η γαστρονομία αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία για όλους ανεξαιρέτως τους τουρίστες και αποτελεί σημαντικό πόλο έλξης για τουρίστες ειδικού ενδιαφέροντος, οι οποίοι συνθέτουν μια εξειδικευμένη ζήτηση για γαστρονομικό τουρισμό.

Ένα μοντέλο εναλλακτικού τουρισμού λοιπόν είναι και ο γαστρονομικός τουρισμός. Σε αυτό το πλαίσιο, η γαστρονομία μπορεί να αποτελέσει ένα σημαντικό κίνητρο ταξιδιού, καθώς δίνει τη δυνατότητα στους τουρίστες να έρθουν σε επαφή με την κουλτούρα και τον πολιτισμό του τόπου υποδοχής.

Κατά συνέπεια, αποτελεί μία μορφή τουρισμού κατά την οποία ένας τουριστικός προορισμός προσελκύει τουρίστες εξαιτίας της τοπικής του κουζίνας και της γαστρονομικής του ιδιαιτερότητας και ιστορίας.

Η γαστρονομία βέβαια διευρύνεται και πέρα από το συνδυασμό καλού φαγητού με καλό κρασί, περιλαμβάνοντας τη συμμετοχή σε μαθήματα μαγειρικής, την αγορά χαρακτηριστικών τοπικών προϊόντων γαστρονομίας, την επίσκεψη σε τοπικές αγορές τροφίμων, την επίσκεψη σε χώρους παραγωγής τροφίμων ή ποτών (π.χ. σε αρτοποιεία, οινοποιεία ή τυροκομεία), τη συμμετοχή σε γαστρονομικές γιορτές και φεστιβάλ, την πραγματοποίηση περιηγήσεων κλπ.

Οι κορυφαίοι γαστρονομικοί προορισμοί ισχυροποιούν την ταυτότητα του τόπου αναδεικνύοντας την εντοπιότητα, ενισχύουν την ποικιλία με ανάπτυξη νέων προϊόντων, συνδέουν την κουζίνα με την παράδοση και την πολιτιστική

κληρονομιά, συνδέουν τον τουρισμό με την παραγωγική βάση, έχουν ισχυρή διαδραστική παρουσία, συνεργάζονται και δικτυώνονται και διαθέτουν εκπαιδευμένα στελέχη.

Παίρνοντας ως Case Study (Μελέτη Περίπτωσης) την Κρήτη, ως δούμε μερικά στοιχεία. Η Κρητική τουριστική βιομηχανία τα τελευταία χρόνια με την αλματώδη ανάπτυξη του τουρισμού, είχε ανάγκη από δημιουργία νέων μονάδων και χώρων εστίασης στα οποία θα πραγματοποιούνταν περισσότερες δραστηριότητες για τους επισκέπτες τους με σκοπό την περαιτέρω ανάδειξη της κουλτούρας και της ιστορίας του νησιού για να προωθηθεί η Κρητική γαστρονομία, τα Κρητικά προϊόντα και βέβαια η Κρητική φιλοξενία. Μην ξεχνάμε ότι ο όρος «Κρητική διατροφή» είναι ένα πολύ δυνατό και διεθνώς αναγνωρισμένο τουριστικό brand. Δεν είναι τυχαίο ότι πολλά αρτοποιεία της Κρήτης έχουν ξεπεράσει τα όρια του νησιού αλλά και της χώρας.



**Έχει γίνει πλέον  
επιτακτική η ανάγκη για  
καλύτερη αξιοποίηση  
της επαγγελματικής  
εκπαίδευσης, κατάρτισης  
και επιμόρφωσης στον  
δυναμικό κλάδο της  
αρτοποιίας.**

Με μπροστάρη το περίφημο Κρητικό παξιμάδι και τον ντάκο που έχει κατακτήσει τα πέρατα της οικουμένης, ακολουθούν τα καλτσούνια, το εφτάζυμο ψωμί, το μιγαδερό, τα λυχνάρια, οι σφακιανές πίτες, τα ξεροτήγανα, τα αυγοκαλάμαρα, τα καλορίζικα, οι καρβουμάδες και τόσα άλλα καλούδια. Τα τελευταία χρόνια λοιπόν, έχουν γίνει σημαντικές προσπάθειες στη μεγαλύτερη για τη διασύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική, με στόχο τη διάδοση της πανάρχαιας γνώσης, της διαφύλαξης των εθίμων και την ανάπτυξη του επόμενου προϊόντων και υπηρεσιών στον ευρύτερο τομέα της γαστρονομίας. Μια τέτοια αξιόλογη προσπάθεια έχει ξεκινήσει εδώ και μερικά χρόνια με την ίδρυση της «Σχολής Αρτοποιίας Κρήτης» των Τεχνικών Σχολών Επιμελητηρίου Ηρακλείου, παρέχοντας σύγχρονες θεωρητικές και τεχνικές γνώσεις σε όσους επιθυμούν να ακολουθήσουν το επάγγελμα του αρτοποιού ή να ενισχύσουν την επαγγελματική τους εμπειρία, και η οποία παρέχει πιστοποίηση από το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΕΛΜΕΠΑ) με 9 μονάδες ECVET. Από την νέα ακαδημαϊκή χρονιά αναμένεται να ξεκινήσει η λειτουργία της Σχολής Αρτοποιίας Κρήτης και ως ΙΕΚ. Οι θεματικές ενότητες που παρακολουθούν οι σπουδαστές αφορούν όλο το φάσμα του γνωστικού αντικείμενου της αρτοποιίας, όπως:

- Συνεχής πρακτική αρτοποιία με άμεση (hands-on) συμμετοχή των καταρτιζόμενων στις δραστηριότητες.
    - Ελληνική νομοθεσία.
    - Κοστολόγηση προϊόντων και επιχείρησης.
    - Τεχνικές προώθησης και πωλήσεων.
    - Συστήματα αποθήκευσης πρώτων υλών.
    - Μηχανήματα και εξοπλισμός αρτοποιείων.
  - Πρώτες και βοηθητικές ύλες: αλεύρι, αλάτι, νερό, γλυκαντικές ύλες, λιπαρά, σοκολάτα.
  - Η χρήση των γαλακτοκομικών και των ξηρών καρπών στην αρτοποιία.
  - Οι διογκωτικές ύλες: προζύμια και τεχνικές παρασκευής τους, μαγιά, χημικά διογκωτικά.
  - Αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (HACCP / ISO), κανόνες ορθής πρακτικής (GMP's)
  - Πίτσα και σνάκς πρωινού.
  - Ζαχαροπλαστική φούρνου: κέικ, βουτήματα, τσουρέκια, rapetone, stolen κλπ.
  - Λαμιναρισμένες ζύμες (σφολιάτες, δανέζικα, κρουασάν) και φύλλα.
  - Διακόσμηση αρτοσκευασμάτων και αρτοποιείου.
  - Διάφοροι τύποι ψωμιών: καθημερινά, επιτραπέζια, σάντουιτς, εορταστικά, θρησκευτικά, εσπαστορίου κλπ.
  - Κρητική γαστρονομία, κρητική διατροφή και αρτοσκευάσματα σε σχέση με τα τοπικά έθιμα και παραδόσεις. Σκοπός του προγράμματος σπουδών είναι να εξοπλιστούν οι σπουδαστές με τα απαραίτητα εφόδια στην τέχνη της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και να λάβουν επιπλέον κατάρτιση όσοι εργάζονται ήδη στον συγκεκριμένο κλάδο, μέσα από θεωρητικά και πρακτικά μαθήματα, ώστε να αποκτήσουν ουσιαστικές γνώσεις που θα βοηθήσουν την επαγγελματική τους εξέλιξη.
- Έτσι, θα είναι σε θέση να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις που εργάζονται, όλες τις νέες και παραδοσιακές τεχνικές, να οργανώνουν με ορθολογικό τρόπο το πρόγραμμα παραγωγής, να

εφαρμόζουν τα προαπαιτούμενα της νομοθεσίας και να βοηθήσουν στη μεγαλύτερη ικανοποίηση των αναγκών των πελατών, οι οποίες διαρκώς γίνονται όλο και πιο απαιτητικοί σε θέματα ποιότητας, σέρβις και απόλαυσης. Γιατί ικανοποιημένοι πελάτες σημαίνει υγιής και βιώσιμη επιχείρηση, με καλύτερη κερδοφορία.

#### Συμπεράσματα

Οι άνθρωποι πλέον συνειδητοποιούν ότι όλο και περισσότερο χρειάζεται να διαθέτουν εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που θα τους δίνουν τη δυνατότητα να ανταποκρίνονται επιτυχώς στις αυξανόμενες απαιτήσεις των εργασιακών τους καθηκόντων και επιπλέον να προωθούν την προσωπική και επαγγελματική τους εξέλιξη. Οι επιχειρήσεις χρειάζεται να καταλάβουν ότι η εκπαίδευση αποτελεί επένδυση και στο δικό τους μέλλον. Η ακριβέστερη αντιστοίχιση ανάμεσα στα προσόντα και τα εργασιακά καθήκοντα ωφελεί τόσο τους εργοδότες όσο και τους εργαζόμενους. Η ανάπτυξη του τουρισμού από το δεύτερο μισό του περασμένου αιώνα, είναι ένας από τους κυριότερους λόγους για τους οποίους οι κυβερνήσεις αποφάσισαν να στηρίξουν τον τουρισμό, εξαιτίας του θετικού αντίκτυπου που έχει στην οικονομία μίας χώρας, όπως η αύξηση του ΑΕΠ, η δημιουργία νέων θέσεων εργασίας καθώς και αύξηση του εισοδήματος των κατοίκων του τουριστικού προορισμού. Η Κρήτη, όπως η Σαντορίνη, η Θράκη και τόσοι άλλοι τουριστικοί προορισμοί της χώρας μας, έχουν ιδιαίτερη πολιτισμική και γαστρονομική ταυτότητα και μπορούν να αποτελέσουν παραδείγματα προς μίμηση.



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



## ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

με πιστοποίηση από το  
Ελληνικό Μεσογειακό  
Πανεπιστήμιο



**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ  
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

Ικάρου & Αρχιμήδους 1, Νέα Αλικαρνασός, τηλ. 2810-244730, email: info@katartisi.gr

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



## ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

### ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ

ανακοίνωση από τον ΕΦΕΤ

Στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου τροφίμων, διαπιστώθηκε κατόπιν εργαστηριακής εξέτασης η ύπαρξη συντηρητικών (σορβικών) σε επιδόρπια ψυγείου, όπως ζελέ με γεύση φρούτων με φυσικά σάκχαρα ή γλυκαντικά με ή χωρίς κομμάτια φρούτων και μουςταλευριές, χωρίς όμως η χρήση τους να επιτρέπεται από τη νομοθεσία. Ο ΕΦΕΤ κάνει έκκληση στους επαγγελματίες οργανισμούς να ενημερώσουν τα μέλη τους ότι αν ακολουθούν την πρακτική προσθήκης συντηρητικών σε επιδόρπια ψυγείου, θα πρέπει να προβούν άμεσα σε διορθωτικές ενέργειες και να σταματήσουν να προσθέτουν συντηρητικά, καθώς τα προϊόντα είναι μη συμμορφούμενα με την νομοθεσία.



### ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΦΙΑΛΩΝ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ Κ.Α.

ανακοίνωση από τον Ελληνικό Οργανισμό Ανακύκλωσης

Ο ΕΟΑΝ διευκρινίζει πως από την 1η Ιουνίου 2022 επιβάλλεται τέλος ανακύκλωσης στα πλαστικά μπουκάλια ποτών (νερό, αναψυκτικό, γάλα κ.ά.) η ετικέτα των οποίων περιέχει πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC). Η επιβολή τέλους δεν αφορά πλαστικές συσκευασίες προϊόντων, στις οποίες δεν περιέχεται το πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC). Η καταβολή του τέλους επιβάλλεται στους καταναλωτές ανά τεμάχιο προϊόντος και έχει οριστεί στα οκτώ λεπτά. Σημειώνεται ότι, όσον αφορά στον κλάδο του εμφιαλωμένου μεταλλικού νερού, τα πλαστικά είναι PET και συνεπώς δεν επιβαρύνονται με το τέλος.



**DRAKOULAKIS**  
SHOP FITTINGS



[ΑΘΗΝΑΙΟΝ]

www.drakoulakis.gr



**DESIGN  
LUXURY.  
STYLE  
OF  
LIVING.**

**Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**

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

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

f @ p in







**4<sup>η</sup> ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΟ ΑΛΟΣΣΟΣ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙΟΥ**

πραγματοποιήθηκε με επιτυχία στις 3-5 Ιουνίου

Την 4η Γιορτή Ψωμιού στο Άλσος Περιστερίου (στάση Μετρό “Ανθούπολη”), συνδιοργάνωσαν με επιτυχία η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων – Περιχώρων και ο Δήμος Περιστερίου την Παρασκευή 3 Ιουνίου, το Σάββατο 4 και την Κυριακή 5 Ιουνίου 2022. Στήθηκε ένα Πρότυπο Βιοτεχνικό Αρτοποιείο, που παρασκεύαζε φρέσκο ψωμί και άλλα προϊόντα ζύμης τα οποία διατέθηκαν άμεσα και δωρεάν στους παρευρισκόμενους. Σκοπός της διοργάνωσης για άλλη μια φορά ήταν η προβολή του φρέσκου ψωμιού – που παρασκευάζεται στους φούρνους της γειτονιάς – στα νέα παιδιά και στους Έλληνες καταναλωτές», αναφέρεται σε σχετική ανακοίνωση.



**ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΤΡΙΚΑΛΩΝ**

Μετά από έγγραφη παραίτηση του τέως προέδρου

Το Σωματείο Αρτοποιών Ν.Τρικάλων γνωστοποιεί ότι στη συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου στις 08.06.2022 κοινοποιήθηκε η έγγραφη παραίτηση του μέλους του Δ.Σ. και προέδρου κ. Κόγια Λάμπρου, η οποία είχε υποβληθεί στο Δ.Σ. στις 07.06.2022. Σύμφωνα με το καταστατικό, η θέση του παραιτηθέντος στο διοικητικό συμβούλιο καλύπτεται από το πρώτο αναπληρωματικό μέλος κ. Καραλάτσιο Αναστάσιο. Η νέα σύσταση του Δ.Σ. είναι η εξής: Πρόεδρος ο Παναγιώτου Κωνσταντίνος, Γεν. Γραμματέας η Χύμα Μαρία, Ταμίας ο Τσιαούσης Ηλίας, Αντιπρόεδρος ο Πολίτης Αντώνιος και μέλη οι Αναγνωστόπουλος Νικόλαος, Ευθύμιος Νικόλαος, Καραλάτσιο Αναστάσιος.



**ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΩΝ ΕΙΣΦΟΡΩΝ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ**

από τον e-ΕΦΚΑ

Αναρτήθηκαν οι οφειλόμενες ασφαλιστικές εισφορές για τους τέως Τομείς Επικουρικής Ασφάλισης Αρτοποιών (ΤΕΑΑ) και Επικουρικής Ασφάλισης Πρατηριούχων Υγρών Καυσίμων (ΤΕΑΠΥΚ), περιόδων 01/01/2015-31/12/2016 και 01/12/2012-31/12/2016 αντίστοιχα. Τα σχετικά ειδοποιητήρια βρίσκονται στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.efka.gov.gr](http://www.efka.gov.gr) – Ηλεκτρονικές Υπηρεσίες για Αυτοαπασχολούμενους και Ηλεκτρονικές Υπηρεσίες για Ελεύθερους επαγγελματίες αντίστοιχα και η πρόσβαση γίνεται με κωδικούς ταξισnet. Η οφειλόμενη ασφαλιστική εισφορά υπολογίστηκε με μηνιαία εισφορά ύψους 41,03€ και για την εξόφλησή της προβλέπεται αριθμός δόσεων διπλάσιος του αριθμού των οφειλόμενων μηνών. Καταληκτική ημερομηνία εξόφλησης της 1ης δόσης είναι η 31/7/2022.



**ΔΡΑΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ**

2<sup>η</sup> Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την επιλογή ωφελουμένων

Άνοιξε ο δεύτερος κύκλος αιτήσεων για την Ολοκληρωμένη Δράση Ανάπτυξης Δεξιοτήτων Εργαζομένων, Κατάρτισης και Πιστοποίησης στην Υγιεινή και Ασφάλεια Εργασίας και στη Διαχείριση της Υγιεινής και Ασφάλειας Προϊόντων – HACCP του επιχειρησιακού προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα | Επιχειρηματικότητα | Καινοτομία 2014-2020». Ο Β΄ κύκλος αιτήσεων αφορά αποκλειστικά τις ακόλουθες περιφέρειες: Ανατολική Μακεδονία & Θράκη, Κεντρική Μακεδονία, Δυτική Ελλάδα, Δυτική Μακεδονία, Πελοπόννησος, Βόρειο Αιγαίο, Ιόνια Νησιά, Νότιο Αιγαίο και Στερεά Ελλάδα. Προθεσμία Υποβολής Αιτήσεων: 10-06-2022 έως και 20-07-2022 (23:59).

LANCE

**Το πολύσπορο της Νέας εποχής**

- Με ευεργετικούς σπόρους Chia και Quinoa
- Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
- Πηγή πρωτεϊνών και εδώδιμων ινών
- Με χαμηλά κορεσμένα λιπαρά
- Εξαιρετική γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα

**Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.**

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

Ένα βήμα μπροστά!





### ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ

με τους Οικολόγους ΠΡΑΣΙΝΟΥΣ

Την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας συνάντησαν διαδικτυακά οι Οικολόγοι ΠΡΑΣΙΝΟΙ με κεντρικά θέματα της συζήτησης τις αυξήσεις στις τιμές, καθώς και τον έντονο ανταγωνισμό που καλείται να αντιμετωπίσει ο κλάδος απέναντι σε λιανεμπορικά καταστήματα που πωλούν συναφή προϊόντα. Από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας συμμετείχαν, οι Μιχάλης Μούσιος, Έλσα Κουκουμέρια, Θεόδωρος Σίνδρος και Ανδρέας Παπαϊωάννου. Οι αρτοποιοί, εκπροσωπώντας 15.000 επαγγελματίες του κλάδου, τόνισαν τα βασικά προβλήματα που τους απασχολούν, με τους Οικολόγους ΠΡΑΣΙΝΟΥΣ να δεσμεύονται ότι θα προωθήσουν στο Ευρωπαϊκό Πράσινο Κόμμα, όπου είναι μέλη, τα ζητήματα των αρτοποιών.



### ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟΥ ΤΙΜΩΝ

από τη Συντεχνία Αρτοποιών Λάρισας

Μια σημαντική ψηφιακή εφαρμογή που θα παρέχει πλήρη ενημέρωση στα μέλη της για τις τιμές των πρώτων υλών θα θέσει σε εφαρμογή, στο αμέσως προσεχές διάστημα, η Διοίκηση της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λάρισας. Σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση του προέδρου Αλέξανδρου Γκούλιου κατά τη χθεσινή ετήσια Συνέλευση, σύντομα θα ενεργοποιηθεί ένα είδος «Παρατηρητηρίου Τιμών», με τα μέλη να λαμβάνουν σε τακτά χρονικά διαστήματα στο κινητό τους με sms τις τιμές όλων των ειδών των πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής (όπως για έλαια, σουσάμι, μαργαρίνες, υλικά συσκευασίας κ.ά.) από κάθε προμηθευτή.

### ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΡΥΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ

από το Σωματείο Αρτοποιών Τρικάλων

Το αυξημένο κόστος της κατανάλωσης ρεύματος μετεξελίχθηκε από τους Τρικαλινούς αρτοποιούς σε ανάγκη να εξευρεθούν νέοι τρόποι προμήθειας και πληρωμής ενέργειας. Με επικεφαλής τον πρόεδρο του Σωματείου, Λάμπρο Κόγια, πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τον δήμαρχο Τρικκαίων, Δημήτρη Παπαστεργίου, για το ενδεχόμενο ίδρυσης ενεργειακής κοινότητας. Συζητήθηκαν τεχνικά ζητήματα, η πιθανότητα συνεργασίας Δήμου και Συλλόγου, οι απαιτήσεις, οι δυνατότητες μείωσης του κόστους, η επέκταση της κάλυψης των αρτοποιειών κ.α. Ο κ. Παπαστεργίου αναφέρθηκε στην πιθανότητα της συνεργασίας, με τον Δήμο Τρικκαίων να συμμετέχει πιθανώς με ένα μικρό ποσοστό, εκπροσωπώντας συνολικά την κοινωνία.



### «ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ Η ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΜΑΣ ΟΡΙΖΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ»

Ημερίδα από τη Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Έβρου

Μια πολύ σημαντική ημερίδα που αφορά το ψωμί και την ποιότητα του, αλλά και όλα τα υπόλοιπα είδη αρτοποιίας, πραγματοποιήθηκε στην Αλεξανδρούπολη στις 5 Ιουνίου 2022. Την ημερίδα διοργάνωσε η πολύ δραστήρια Συντεχνία Αρτοποιών νομού Έβρου, με την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Έβρου Κώστας Κεβρεκίδης και οι συνεργάτες του στην διοίκηση προετοίμασαν άρτια τα θέματα οργάνωσης της ημερίδας, στην οποία παρέστη και ήταν εκ των βασικών ομιλητών ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος Μιχάλης Μούσιος.



“Από μικρός μαγεύτηκα από την τέχνη του ψωμιού”

Σαράντα χρόνια στην αρτοποιία, συνεχίζω και εγώ την τέχνη του πατέρα μου, πιστός πάντα στις ποιοτικές πρώτες ύλες που μου έμαθε!

Μπαλαής Γιώργος (Πατέρας), Μίλτος (Γιος)  
ΛΑΡΙΣΑ



Πλάθουμε το Μέλλον Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ELLAS AEBE

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





πολύ σημαντική περιφερειακή πύλη ενέργειας, ασφάλειας, εμπορίου και επιχειρηματικότητας.

Μέσω video call εμφανίστηκε και ο Υπουργός Ανάπτυξης και Επενδύσεων, κ. Άδωνις Γεωργιάδης, ο οποίος ευχαρίστησε για την πολύ καλή συνεργασία που έχει με την ΟΑΕ όλο αυτό το διάστημα, ενώ διαβεβαίωσε ότι μέσα σε όλη αυτή την κρίση που ξέσπασε με την Ουκρανία θα είναι στο πλευρό των αρτοποιιών για να βοηθήσει όσο μπορεί περισσότερο. «Έχουμε ξεκινήσει μια πολύ καλή συνεργασία και με τον γ.γ. τον κ. Αναγνωστόπουλο, για να ρυθμίσουμε και κάποια θέματα του κλάδου που έχουν τεθεί.

Ο κ. Μούσιος, ανέφερε χαρακτηριστικά από το βήμα: «Τριπλασιάστηκε η τιμή της ενέργειας, όλα τα άλλα είδη αυξάνονται και αυξάνουν συνέχεια. Έχουν διπλασιαστεί οι τιμές των υλικών συσκευασίας. Και σήμερα, θα πω πρώτη φορά μετά από χρόνια, ότι τα αρτοποιεία είναι στο όριο της επιβίωσης. Αυτή η κατάσταση πρέπει να λήξει, ειδικά με την ενέργεια. Για πρώτη φορά καταγράφεται, έστω ελάχιστο ποσοστό, ότι κλείνουν αρτοποιεία».

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης δόθηκαν βραβεία σε καταξιωμένους αρτοποιούς για την προσφορά τους στον κλάδο.

Το παρόν στην ημερίδα έδωσε και ο εκπαιδευτής στελεχών επιχειρήσεων κ. Γιάννης Καλογεράκης ο οποίος ανέπτυξε το θέμα «Η συμπεριφορά μας ορίζει το μέλλον». «Συνάντησα ανθρώπους του μόχθου, του πάθους και της αγάπης για υγιεινό ψωμί, ωστόσο υπάρχει μια άγνοια σχετικά με το σύγχρονο marketing. Δηλαδή οι επαγγελματίες αρτοποιοί αγαπάνε τη δουλειά τους και ξέρουν να παράγουν καλό ψωμί, αλλά υστερούν σε γνώσεις διοίκησης».

Η εκδήλωση στέφθηκε με μεγάλη επιτυχία και σημαντική συμμετοχή εκπροσώπων των Σωματείων της ΟΑΕ.

# ΗΜΕΡΙΔΑ ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ

**ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Η ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΜΑΣ ΟΡΙΖΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ**

Μια πολύ σημαντική ημερίδα, που αφορά στο ψωμί και την ποιότητά του καθώς και όλα τα υπόλοιπα είδη αρτοποιίας, με τίτλο «Αρτοποιία και ποιότητα: Η συμπεριφορά μας ορίζει το μέλλον» πραγματοποιήθηκε στην Αλεξανδρούπολη, από τη Συντεχνία Αρτοποιιών Ν. Έβρου, υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος. Στην ημερίδα παρέστη και ήταν ένας εκ των βασικών ομιλητών ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μιχάλης Μούσιος.

Τα προβλήματα του κλάδου τέθηκαν επί τάπητος, ενώ μεγάλη ήταν η συμμετοχή αρτοποιών απ' όλη την Ελλάδα. «Όλοι γνωρίζουμε και για τις μεγάλες αυξήσεις που γίνονται στα άλευρα, στα πετρέλαια και στην ενέργεια. Θα ήθελα να πω ότι επιδοτείται αυτή τη στιγμή το ρεύμα και το φυσικό αέριο. Θέλω μια πίεση για να μπορέσει να επιδοτηθεί και το πετρέλαιο κίνησης. Θέλω τη βοήθειά σας» ανέφερε ο πρόεδρος αρτοποιιών Έβρου, κ. Κώστας Κεβρεκίδης. Η βουλευτής ΣΥΡΙΖΑ Έβρου, κα. Νατάσα Γκαρά ανέφερε, μεταξύ άλλων, ότι «γνωρίζουμε ότι η περίοδος είναι πάρα πολύ δύσκολη, θα ήθελα να ενημερωθώ για την κατάσταση που επικρατεί. Γνωρίζουμε ότι υπάρχουν τραγικές

και απότομες αυξήσεις. Εγώ θέτω ένα ερώτημα: Ποιο είναι το περιθώριο για τους φούρνους να απορροφήσουν την πολύ μεγάλη και απότομη αύξηση τους κόστους στην παραγωγή σε όλα τα επίπεδα;» Στο βήμα ανέβηκε και ο Αντιπεριφερειάρχης Έβρου, κ. Δημήτρης Πέτροβιτς: «Ο κλάδος είναι ένα μορτισέρ που απορροφά τις ανατιμήσεις των πρώτων υλών. Ως περιφέρεια στείλαμε και επιστολή για το κατεψυγμένο ψωμί και τις αλυσίδες που είναι μάλιστα για το φούρνο της γειτονιάς». Το λόγο πήρε και ο δήμαρχος Αλεξανδρούπολης, κ. Γιάννης Ζαμπούκης ο οποίος έκανε ιδιαίτερη μνεία στην πόλη, χαρακτηρίζοντάς την ως μια



# ΚΩΣΤΑΣ ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ

## ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΕΒΡΟΥ

**Η Συντεχνία Αρτοποιών Έβρου ιδρύθηκε το 1946 και ο κ. Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης είναι πρόεδρος της από το 1999. Ο κ. Κεβρεκίδης τελεί, επίσης, γενικός γραμματέας της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ).**



**Η πανδημία και η οικονομική κρίση έχουν δυσκολέψει πολύ την καθημερινότητα των πολιτών. Κάνετε κάποιες δράσεις προς αντιμετώπιση της κατάστασης;**

Επί δύο χρόνια, στο Πολυκοινωνικό Κέντρο Αλεξανδρούπολης, φτιάχνουμε προϊόντα, γύρω στα 300 ψωμάκια, κουλούρια και διάφορα άλλα προϊόντα αρτοποιίας, τα οποία πήγαιναν στα δημοτικά σχολεία και οι διευθυντές τα έδιναν σε παιδάκια των οποίων οι οικογένειες δεν μπορούσαν να τους προσφέρουν πρωινό ή δεκαπενό για οικονομικούς λόγους.

Επιπλέον, με την κίνηση πολιτών στην Αλεξανδρούπολη, που γίνεται εδώ και περίπου οκτώ χρόνια, δίνεται κάθε μεσημέρι ψωμί, αλλά και φαγητό σε οικογένειες που το έχουν ανάγκη. Ενημερώνουμε σαν Συντεχνία τις οικογένειες αυτές σε ποιους αρτοποιούς μπορούν να πάνε για να πάρουν δωρεάν ψωμί. Επίσης, φροντίζουμε ώστε ο κάθε αρτοποιός, με προσεκτικό τρόπο, να γνωρίζει ποια άτομα έχουν ανάγκη για να τους προσφέρει δωρεάν το ψωμί.

**Πώς βλέπετε την κατάσταση με τις ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες και την ενέργεια;**

Τα πράγματα είναι αρκετά δύσκολα. Ο αρτοποιός προσπαθεί, με πολλές ώρες προσωπικής δουλειάς, να κρατήσει όσο μπορεί τις τιμές πιο χαμηλά και σε φυσιολογικά επίπεδα, γιατί ο κόσμος δεν μπορεί να ανταπεξέλθει. Είναι πρόβλημα αυτό, από τη στιγμή που έχει αυξηθεί τόσο το κόστος των πρώτων υλών, αλλά πρέπει να το κάνουμε γιατί δεν είμαστε απρόσωπα μαγαζιά, ξέρουμε τον καθένα με το όνομά του και κατά πόσο δυσκολεύεται. Και το καταλαβαίνει και ο κόσμος το πόσο προσπαθούμε, ότι αυτές οι αυξήσεις που έχουμε κάνει δεν είναι τίποτα μπροστά σε αυτές που θα έπρεπε να έχουν γίνει.

**Πώς βλέπετε την αγοραστική κίνηση αυτή την περίοδο;**

Το καλοκαίρι η Αλεξανδρούπολη έχει πάντα κόσμο γιατί είναι πόλη με θάλασσα. Οπότε λόγω τουρισμού είναι καλύτερα. Αλλά και ο Έβρος ελπίζουμε ότι φέτος θα είναι γενικά καλύτερα από ό,τι τα περασμένα δύο χρόνια, καθώς θα μπορέσουν να έρθουν αρκετοί Έλληνες που έχουν μεταναστεύσει στο εξωτερικό και να επισκεφθούν τα χωριά και τις οικογένειές τους, πράγμα που δεν μπορούσαν να κάνουν τον προηγούμενο καιρό. Γενικά είμαι αισιόδοξος για φέτος το καλοκαίρι, ότι η κατάσταση θα είναι πολύ καλύτερη από τα προηγούμενα 2-3 χρόνια, αλλά είναι γεγονός ότι τα έξοδα έχουν αυξηθεί πάρα πολύ. Και το πετρέλαιο και το ρεύμα.

**Τι περιθώρια υπάρχουν για περαιτέρω μείωση του κόστους;**

Πιστεύω ότι η κίνηση που πρέπει να γίνει, επειδή εδώ δεν υπάρχει φυσικό αέριο, είναι για το πετρέλαιο κίνησης που δουλεύουν τα αρτοποιεία, μήπως μπορέσουμε και διπλασιάσουμε την επιστροφή που δίνεται στον τόνο πετρελαίου. Επίσης, με τον καινούργιο νόμο που ψηφίστηκε αποκαταστάθηκε η αδικία με το πρόστιμο των 15.000 ευρώ για νόθευση του πετρελαίου κίνησης με πετρέλαιο θέρμανσης, πράγμα για το οποίο δεν έφταιγαν οι αρτοποιοί, αλλά αυτοί που το παρέλαβαν. Εκείνοι μπορεί να είχαν βάλει πρώτα πετρέλαιο θέρμανσης και μετά κίνησης, με αποτέλεσμα οι αρτοποιοί που το έβαλαν τελικά στο μαγαζί να καλούνται να πληρώσουν ένα πολύ μεγάλο πρόστιμο. Τώρα με τον καινούργιο νόμο που ψηφίστηκε και, πιστεύω ότι είναι δικαίος έχει αποκατασταθεί αυτή η αδικία. Αυτή η τροπολογία που ψηφίστηκε από το Υπουργείο ήταν εκείνη που κατέθεσε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος.

**Πώς βλέπετε το μέλλον των αρτοποιιών στην Ελλάδα;**

Αυτό που θέλω να πω για τους αρτοποιούς είναι ότι πρέπει οπωσδήποτε να εκσυγχρονιστούν, όχι μόνο μπροστά αλλά και πίσω. Πρέπει να παράγουν πολλά δικά τους προϊόντα, να ξεχωρίσουν από όλα τα άλλα μαγαζιά που πουλούν κατεψυγμένο ψωμί. Πρέπει να κρατήσουν την ταυτότητά τους. Για το λόγο αυτό έκανε και η Ομοσπονδία την κίνηση για την ίδρυση της Σχολής Αρτοποιίας, η οποία βρίσκεται σε στάδιο εξέλιξης. Αυτό που λείπει από την αρτοποιία είναι τα εργατικά χέρια, οπότε με αυτή την κίνηση θέλουμε να μπουν στον κλάδο νέοι άνθρωποι με όρεξη, που θα μάθουν καινούργια πράγματα και θα μπορέσουν να τα δώσουν στον κόσμο.



# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΩΜΙ ΘΡΑΚΗΣ

## ΣΤΑΔΙΟ 1: ΑΥΤΟΛΥΣΗ

### ΥΛΙΚΑ

4.000 γρ. Αλεύρι θρακιώτικο κίτρινο χονδρό  
4.000 γρ. Αλεύρι Μύλων Θράκης Παραδοσιακό  
2.000 γρ. Αλεύρι super ολικής Μύλων Θράκης  
6.000 γρ. Νερό  
16.000 γρ. Σύνολο ζύμης από 1ο στάδιο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα για τρία λεπτά και αφήνουμε για 15 λεπτά το καλοκαίρι ή 25 τον χειμώνα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ώστε να γίνει η αυτόλυση.



## ΣΤΑΔΙΟ 2: ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗ

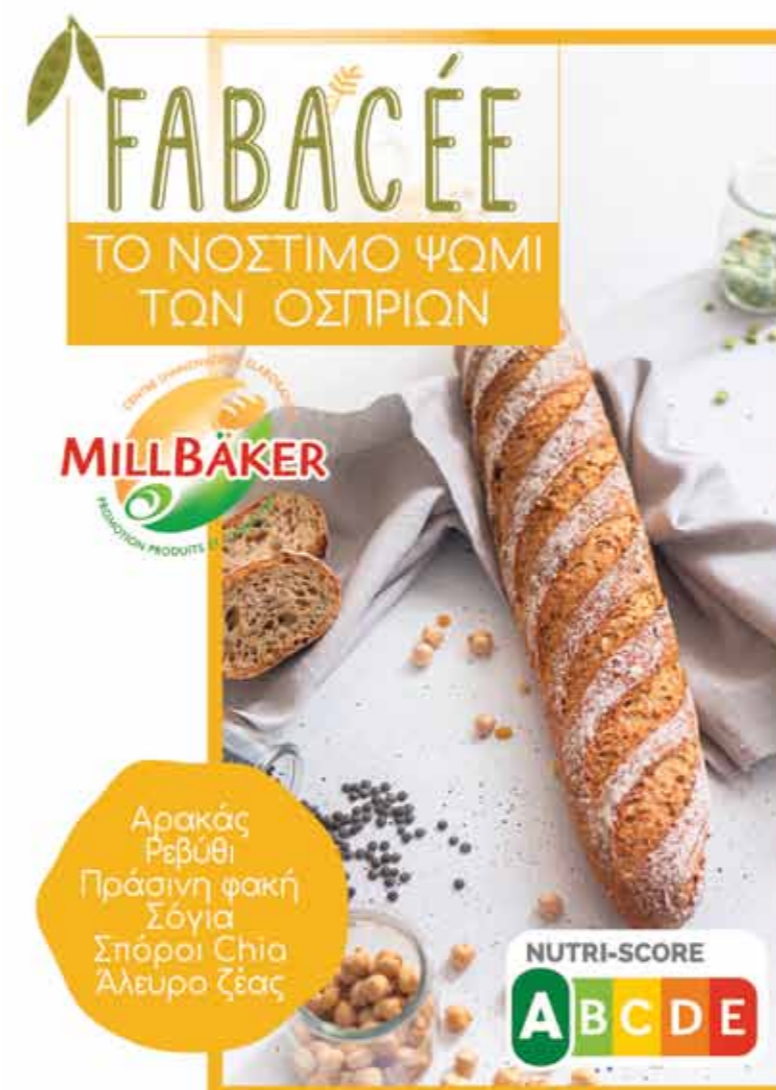
### ΥΛΙΚΑ

16.000 γρ. Ζύμη πρώτου σταδίου  
6.000 γρ. Κρασί λευκό (προαιρετικά Μαρώνας)  
15.000 γρ. Προζύμι  
2000 γρ. Αλάτι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στη ζύμη του πρώτου σταδίου προσθέτουμε το λευκό κρασί και το προζύμι και ζυμώνουμε για οκτώ λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και για δύο λεπτά στη δεύτερη. Αφού ξεκουράσουμε τη ζύμη για δύο ώρες, κόβουμε σε τεμάχια του ενός κιλού και πλάθουμε σε καρβέλι. Τοποθετούμε τα τεμάχια σε καλά αλερωμένα τελάρα και ωριμάζουμε σε στόφα με θερμοκρασία 30°C και υγρασία 70% για 3-4 ώρες. (Αν θέλουμε πιο γρήγορη ωρίμανση προσθέτουμε και 1% μαγιά). Ψήνουμε στους 220°C, αφού κάνουμε τρεις χαραγματιές στην επιφάνεια του ψωμιού για μία περίπου ώρα, αφού προηγουμένως έχουμε δώσει ατμό σε άδειο φούρνο για 10 δευτερόλεπτα.

ΚΩΣΤΑΣ ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ  
Πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Έβρου



Αρακάς  
Ρεβύθι  
Πράσινη φακή  
Σόγια  
Σπόροι Chia  
Αλεύρο ζέας

NUTRI-SCORE  
ABCDE

Κατεβάστε τον κατάλογο συστατικών αρτοποιίας 2022

Η δική σου κουβερτούρα σοκολάτας

Το δικό σου compound σοκολάτας

**Η Σύσταση**  
Βούτυρο Κακάο  
Κακαόμαζα  
Ζάχαρη ή γλυκαντικές ύλες  
Φυσικό εκχύλισμα βανίλιας  
Στερεά γάλακτος

**Η Σύσταση**  
Τύπος φυτικών λιπαρών  
Στερεά κακάο / Στερεά γάλακτος  
Ζάχαρη ή γλυκαντικές ύλες  
Φυσικά αρώματα  
Πουρέδες φρούτου

**Οι Ιδιότητες**  
Ρευστότητα  
Ένταση γεύσης & επίγευση  
Μικροκρυστάλλωση  
Σκληρότητα

**Οι Ιδιότητες**  
Ρευστότητα  
Ένταση γεύσης  
Σκληρότητα  
Σημείο λιωσίματος

**Οι Πιστοποιήσεις**  
Fair Trade  
Utz  
Bio  
Χωρίς ζάχαρη

**Οι Πιστοποιήσεις**  
Χωρίς υδρογλωνομένα λιπαρά  
Χωρίς φοινικέλαιο  
RSPO  
Χωρίς ζάχαρη  
High Protein

Επικοινωνήστε μαζί μας : vkoktsidis@trofingred.com ,info@millbaker.gr  
+30 6970803706 Β.Κοκτσιδής





## 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.



### GOLDEN BRIOCHE

από την KENFOOD

Η KENFOOD προτείνει το μείγμα Golden Brioche, για να ετοιμάσετε εύκολα και σίγουρα τα πιο νόστιμα brioche. Με τη χρήση του, θα έχετε τελικά προϊόντα με χρυσαφένια όψη, υπέροχη γεύση βουτύρου, ψιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Η υπόγλυκη γεύση που είναι που το κάνει ξεχωριστό, αφού ταιριάζει εξίσου με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις! Δοκιμάστε το σε γλυκά σνακ, συνδυάζοντάς το με τις πραλίνες της Kenfood ή σε αλμυρά με γεμίσεις αλλαντικών και τυριών. Μάθετε περισσότερα για το προϊόν και τις συνταγές του στο site της εταιρείας, [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

### BUTTER BLEND 40% PASTRY: ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΕΙ ΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΣΑΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για εκλεκτές ζύμες viennoiserie και απολαυστικά αρτοσκευάσματα που ξεχωρίζουν εμπιστευθείτε το BUTTER BLEND 40% PASTRY από την κορυφαία DRAGSBAEK. Μια ειδικού τύπου σκληρή μαργαρίνη, ελαφρώς αλατισμένη, με 40% βούτυρο, που διαθέτει μεγάλη αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες και στην επεξεργασία της φυλλοποίησης. Επίσης, χαρίζει απαλή υφή και πλούσια, βουτυρένια γεύση. Ιδανικό προϊόν για την παραγωγή κρουασάν, αλλά και για γαλλικά σφολιάτα, Danish, κουρού μαγιάς και πάστα φλώρα. Διατίθεται σε Κιβώτιο 10 κιλών (5x2κ.). [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### COOKIE BARS

από την ARTIZAN ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η ARTIZAN σας προτείνει το νέο μίγμα Cookie Bars για εύκολες και γευστικές μπάρες. Διατίθεται σε δύο γεύσεις: Βανίλια και Σοκολάτα. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: Ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, καρύδα, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας και θα έχετε να προτείνετε στους πελάτες σας ένα νόστιμο ενεργειακό σνακ σε πολλές παραλλαγές. Η απίθανη γεύση της θα σας εντυπωσιάσει. [www.artizanhellas.gr](http://www.artizanhellas.gr)

### LIVENDO CREME ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Livendo Crème De Levain: Το μοναδικό ενεργό, ζωντανό προζύμι της αγοράς. Δημιουργεί τα κορυφαία ψωμιά στην προθήκη του αρτοποιείου. Φυσικής βιολογικής καλλιέργειας, από σίκαλη, ιδανικό για τα κορυφαία σας προζυμμένα ψωμιά αργής και ελεγχόμενης ωρίμανσης, με τραγανή κόρα, υγρή ψίχα και με μεγάλη διάρκεια ζωής. Ξεχωριστά ψωμιά που αναπτύσσουν τη φήμη του αρτοποιείου και ικανοποιούν τις νέες αλλαγές στις απαιτήσεις των καταναλωτών. Συσκευασία 5kg. Έτοιμο προς χρήση. [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)



## ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ MONDIAL FORNI

Νέα εμφάνιση - Σταθερή Ποιότητα & Αξιοπιστία



### MONDIAL

Χτιστός Σωληνωτός από 5,1m<sup>2</sup> έως 26,8m<sup>2</sup> Πετρελαίου ή Αερίου



### ECOMONDIAL

Σωληνωτός Τελαρωτός από 6,1m<sup>2</sup> έως 20,3m<sup>2</sup> Πετρελαίου ή Αερίου



### LEM

Μονοτέλαρος Σωληνωτός από 4m<sup>2</sup> έως 6m<sup>2</sup> Πετρελαίου ή Αερίου



### DEKOMONDIAL

Ηλεκτρικός Τελαρωτός από 4m<sup>2</sup> έως 22,8m<sup>2</sup>



### DOMINO

Ηλεκτρικός με πλάκες 18 μοντέλα



### SLIM

Ηλεκτρικός Περιστροφικός 9 λαμαρινών 60x40cm



### BASIC

Περιστροφικός 15 θέσεων από 3,6m<sup>2</sup> έως 7,2m<sup>2</sup> Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου



### TECHNO 2.0

Διπλός Περιστροφικός 18 θέσεων, 21,6m<sup>2</sup> Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου



### TECHNO 2.0

Περιστροφικός 18 θέσεων από 6,3m<sup>2</sup> έως 14,4m<sup>2</sup> Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου





**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

από την **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**

Στην **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ** θα βρείτε υπέροχες πίτες ταψιού, όλες με πλούσια γέμιση από φρέσκα υλικά, λαχανικά και μυρωδικά. Φτιαγμένες παραδοσιακά με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με υλικά πρώτης ποιότητας και φύλλο γευστικό και τραγανό. Είναι οι πίτες που βραβεύονται για τη γεύση και ποιότητά τους, που θυμίζουν τις πίτες της γιαγιάς και που καταφέρνουν να πρωτοστατούν στο χώρο χρόνια τώρα, κερδίζοντας την αγάπη και εμπιστοσύνη σας. Για όσους ακόμα δεν τις έχουν δοκιμάσει, μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με την εταιρεία! [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)



**ΕΥ ΖΗΝ ΑΛΕΥΡΑ**

από την **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Επιλέξτε τα άλευρα της σειράς «Ευ Ζην» της εταιρείας **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**, για αρτοσκευάσματα υψηλής διατροφικής αξίας και εξαιρετικής γεύσης! Η πλούσια γκάμα της σειράς περιλαμβάνει άλευρα με υψηλότερη διατροφική αξία, σε σχέση με τα κοινά άλευρα αρτοποιίας. Μεταξύ άλλων περιλαμβάνει τα άλευρα: Βρώμης, Σίκαλης, Ντίνκελ ολικής άλεσης, Καλαμποκάλευρο, Κριθαράλευρο αλλά και άλευρα από πιστοποιημένα βιολογικά σιτάρια. Δημιουργήστε αρτοσκευάσματα, τα οποία εκτός από απίστευτη γεύση, προσφέρουν πολλαπλά οφέλη στους καταναλωτές σας. Επισκεφθείτε το site και δείτε όλα τα προϊόντα της κατηγορίας «Ευ Ζην»! [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)

**ΡΑΚΑΤΑ: Η ΜΟΔΑ ΠΟΥ ΚΑΤΕΚΤΗΣΕ ΤΟ ΠΑΡΙΣΙ!**

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**

Έρχεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα το Ρακάτα (προφέρεται Πακατά) της **Le Monde des Crepes**. Πρόκειται για είδος κρέπας, που αυτή τη στιγμή είναι στην Γαλλία η πιο trendy εναλλακτική στα κλασικά σάντουιτς που πωλούνται για απόλαυση στο χέρι από μεγάλα αρτοποιεία ή σερβίρονται σε μπιστρό και μπαρ. Κάθε κιβώτιο περιέχει 25 κατεψυγμένες ψημένες κρέπες έτοιμες για γέμιση, με τα αντίστοιχα χάρτινα κωνάκια και συνταγές με ιδέες για λαχταριστές γεμίσεις και οδηγίες για το τύλιγμά τους. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



**ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ARONIA MIX**

από την **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**

Η **BACKALDRIN** και η **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ** βρίσκονται για άλλη μια φορά στην αιχμή των τάσεων του κλάδου φέρνοντάς σας μίγμα για αρτοσκευάσματα με Αρώνια. Το σούπερ μπερι αρώνια προσδίδει ένα ελαφρύ μωβ χρώμα και σας δίνει τη δυνατότητα, πέρα από ψωμί, να παρασκευάσετε νόστιμα φρουτώδη κέικ όσο και power snacks με όλα τα ευεργετικά διατροφικά στοιχεία του. [www.backem.gr](http://www.backem.gr)

**SUPERBREADS: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΕΠΟΧΗΣ**

από την **KONTA ΑΕΒΕ**

Στο ξεκίνημα της φετινής σεζόν, η **KONTA ΑΕΒΕ** βρέθηκε κοντά στους επαγγελματίες της Κρήτης με μια ενδιαφέρουσα παρουσίαση που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της **KOPΩNH ΑΕ**. Ο τεχνικός σύμβουλος της εταιρείας κ. Απόστολος Δημητρούσης, σε συνεργασία με τον τεχνικό της **KOPΩNH ΑΕ**, κ. Λευτέρη Ανδρεαδάκη, προετοίμασαν και έδειξαν πολυάριθμες εφαρμογές με την ολοκληρωμένη γκάμα καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας με πλούσια διατροφικά οφέλη, που εξασφάλισε κατ' αποκλειστικότητα από κορυφαίους προμηθευτές η **KONTA ΑΕΒΕ**. Στο επίκεντρο βρέθηκαν λαχταριστά αρτοσκευάσματα και αλμυρά σνακ με πικάντικη γεύση και ιδιαίτερα αρωματικό χαρακτήρα. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



**Για αρτοσκευάσματα υψηλής διατροφικής αξίας, εκλεκτής ποιότητας και μοναδικής γεύσης, επιλέξτε τα άλευρα της σειράς Ευ Ζην**



*Δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή*



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





### ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΟΣΜΟΣ BAKERY

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του, στην περιοχή του Ναυπλίου. Πρόκειται για το "ΚΟΣΜΟΣ BAKERY", το οποίο φέρει την υπογραφή της εταιρείας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η επιμονή στην ποιότητα και στην αισθητική του χώρου συντέλεσαν για ένα πολύ όμορφο και λειτουργικό κατάστημα. Κάθε πόστο λειτουργεί αυτόνομα και ο πελάτης έχει την δυνατότητα να εξυπηρετείται γρήγορα, με καλή θέαση των προϊόντων. Ο εξοπλισμός αποτελείται από υψηλής τεχνολογίας και ποιότητας κατασκευής κρυστάλλινα ψυγεία και ιδιαίτερης σχεδίασης βιτρίνες και έπιπλα με σκοπό την σωστή εργονομία. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



### ΝΕΟ ΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

από την PURATOS ΕΛΛΑΣ

Η PURATOS ΕΛΛΑΣ ανακοίνωσε το λανσάρισμα του Sargre ΕΛΕΝΑ, ενός ενεργού προζυμιού αργής ωρίμανσης, με ιδιαίτερα και πρωτοποριακά χαρακτηριστικά, που συνδέεται άρρηκτα με την ελληνική ταυτότητα και προστίθεται στην ήδη μεγάλη και ισχυρή γκάμα προζυμιών της εταιρείας. Το Sargre ΕΛΕΝΑ περιέχει αλεύρι σίτου και αλεύρι από σπόρους σίκαλης που έχουν βλαστήσει. Είναι ιδανικό για ψωμιά αργής ωρίμανσης και εγγυάται μεγαλύτερη διατηρησιμότητα του προϊόντος. Επιπλέον, εγγυάται ένα δυνατό και σταθερό αποτέλεσμα χωρίς μαγιά, δένει αρμονικά με όλα τα άλευρα και εξασφαλίζει υπέροχο όγκο στο ψωμί. [www.puratos.gr](http://www.puratos.gr)

### TOPPING 4 GRAINS MIX

από την KONTA ΑΕΒΕ

Για τη διακόσμηση ψωμιών και αλμυρών αρτοσκευασμάτων εμπιστευθείτε το εξαιρετικό TOPPING 4 GRAINS MIX από την γκάμα προϊόντων αρτοποιίας της κορυφαίας CREDIN. Περιέχει έναν απολαυστικό συνδυασμό από νιφάδες σίκαλης, σουσάμι, λιναρόσπορο και ηλιόσπορο και απογειώνει τη γευστική εμπειρία, καθώς προσδίδει επιπλέον πικάντικη διάσταση στις δημιουργίες σας. Ιδιαίτερα απλό στη χρήση, απλώς υγραίνετε την επιφάνεια της ζύμης και ρολάρετε στο μείγμα διακόσμησης. Το προϊόν εγγυάται ελκυστικές δημιουργίες και πρωτότυπα σνακ που θα ξεχωρίσουν στη βιτρίνα. Διατίθεται σε σακί 5 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



### ΨΥΓΕΙΟ ΣΤΟΦΑ PANEM ΓΑΛΛΙΑΣ

από την Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τα ανανεωμένα ψυγεία στόφης PANEM Γαλλίας, με ανανεωμένο ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου, που σας δίνει δυνατότητα λειτουργίας πολλών προγραμμάτων, όπως στοφάρισμα, ψυγείο -στόφα, αργή ωρίμανση. Διαθέσιμο σε πολλές διαστάσεις, ανάλογα τον αριθμό καρτσιών που θέλουμε να βάλουμε. Τέλεια ποιότητα φουσκώματος χάρη στην ομοιόμορφη διανομή του αέρα σε όλον το θάλαμο. [www.petridis.com.gr](http://www.petridis.com.gr)

### ΑΛΕΥΡΑ ΟΣΠΡΙΩΝ

από την MILLBAKER

Τα άλευρα οσπρίων αποτελούν την πιο πλούσια πηγή φυτικών πρωτεϊνών και βιταμινών για διατροφή Veggie και παράλληλα δεν περιέχουν γλουτένη. Ο γλυκαιμικός τους δείκτης είναι χαμηλός και προσδίδουν αίσθηση κορεσμού στην κατανάλωση τους. Η Millbaker εξατομικεύει το μίγμα αλεύρων με βάση τις ανάγκες σας και προσφέρει το δικό της υλικό για παραγωγή παξιμαδιών, σνακ, ψωμί του τοστ, μπισκότα, flap jacks με όλα τα διατροφικά οφέλη των αλεύρων της. Η τεχνική της ομάδα είναι στη διάθεσή σας για υποστήριξη σε κάθε εφαρμογή. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



# Το καλοκαιρινό πρωινό έχει γεύση τέχνης!

Εμείς σας προσφέρουμε την έμπνευση, εσείς δημιουργείτε την τέχνη.

Οι εκλεκτές ποικιλίες αλεύρων που προσφέρουν οι Μύλοι Κεπενού κάνουν κάθε σας φαντασία πραγματικότητα στην κουζίνα.

Φτιάξτε αρτοπαρασκευάσματα, εδέσματα, πίτες και γλυκά, με άρωμα και γεύση που θα κάνει κάθε σας πρωινό γέυμα ένα έργο τέχνης!





### ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ "MARTINI" ΣΤΟΝ ΧΟΛΑΡΓΟ

από την ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Νέα δυναμική έδωσε η ανακαίνιση από τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, στο κατάστημα «Martini» στο Χολαργό, προσδίδοντας την εικόνα ενός σύγχρονου Food Hall. Με βιτρίνες κυβιστικού σχεδιασμού, όπως η «Gourmet Line» αλλά και «Display» με κρυστάλλινους συρόμενους κύβους, τα γλυκά, σφολιατοειδή, αρτοποιήματα και σνακ αναδεικνύουν την ποιότητά τους, αλλά παράλληλα, συντηρούνται και προβάλλονται ιδανικά. Το μωσαϊκό που επενδύθηκε στις βιτρίνες, το ξύλο καρυδιάς στο τμήμα bakery, η μελέτη φωτισμού, η ιδιαίτερη αρτοθήκη και το espresso bar, προσδίδουν ποιότητα και τη «ζεστασιά» που αρμόζει στο κατάστημα. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



### ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΡΘΡΑ

από την KENFOOD

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



### Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΕΞΕΛΕΞΕ ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ



Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ εξέλεξε το νέο της Διοικητικό Συμβούλιο το οποίο αποτελείται από τους: Λούλης Νικόλαος, Πρόεδρος, Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου, Αλεξανδρή -Καπελάνου Ελισάβετ, Αντιπρόεδρος, Ανεξάρτητο Μν Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου, Φωτόπουλος Νικόλαος, Διευθύνων Σύμβουλος, Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου, Θεοδωρόπουλος Σπυρίδων, Μν Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου, Μαχαίρας Κωνσταντίνος, Ανεξάρτητο, Μν Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου, Τανισκίδης Γεώργιος, Ανεξάρτητο, Μν Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου και Fabbri Gianluca, Μν Εκτελεστικό Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου. Η Γενική Συνέλευση ψήφισε και ενέκρινε την αλλαγή της επωνυμίας της εταιρείας από «Μύλοι Λούλη ΑΕ» σε «LOULIS FOOD INGREDIENTS ΑΕ». [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)

### CURCUPAN-100

από την OLYMPIC FOODS

Ένα μοναδικό μίγμα για αρτοσκευάσματα χωρίς γαλακτοματοποιητές, από την AB MAURI & την OLYMPIC FOODS!

Περιέχει κουρκουμά και επιπλέον ηλιόσπορους και καλαμπόκι, ενώ είναι ιδανικό για ψωμί, focaccia, κριτσίνια, αλλά και γλυκές συνταγές. Με χαρακτηριστικό έντονο κίτρινο χρώμα και τη λεπτή και ξεχωριστή του γεύση, είναι ένα προϊόν με ευεργετικά συστατικά που ξεχωρίζει στο ράφι. [www.olympic-foods.gr](http://www.olympic-foods.gr)



### ΝΕΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ

στην BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Ολοκληρώθηκε η επένδυση της BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ σε νέα, προηγμένης τεχνολογίας λογισμική υποδομή για την καλύτερη, αμεσότερη και αρτιότερη υποστήριξη των πελατών της. Σε συνέργεια με τις πρωτοπόρους εταιρείες του χώρου διερευνήθηκαν και εντοπίστηκαν όλες οι λεπτομέρειες και δημιουργήθηκαν εξειδικευμένες λύσεις μέσω ενός νέου, εξελιγμένου συστήματος επακριβώς εφαρμοσμένου στην υπερκάλυψη κάθε ανάγκης της εταιρείας. Με αναβαθμισμένη, πλέον, εξυπηρέτηση, η εταιρεία είναι έτοιμη και βρίσκεται όπως πάντα δίπλα σας για να αντιμετωπίσετε μαζί τις σύγχρονες προκλήσεις που βρίσκονται μπροστά σε κάθε επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη. [www.backem.gr](http://www.backem.gr)

# I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά  
συστατικά



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f /artizanhellas



# Βιοχημεία και Μικροβιολογία Προζυμιών

## Η φυσική οδός προς τη γεύση.

**Ο πρώτος ρόλος των προζυμιών είναι να διογκώσουν το ζυμάρι. Καταναλώνοντας μερικώς τα σάκχαρα των αλεύρων, ο φυσικός μεταβολισμός αυτών των μικροοργανισμών παράγει κατά κύριο λόγο διοξείδιο του άνθρακα και αιθανόλη που θα προκαλέσουν τη δημιουργία όγκου στο ψήσιμο και από έναν πολύ σημαντικό αριθμό αρωματικών μορίων.**

Οι παραγόμενες ποσότητες μεταβάλλονται ανάλογα με τις διάφορες παραμέτρους αρτοποιίας (άλευρα, συστατικά, ζύμωμα, ενυδάτωση, χρόνος ζύμωσης, θερμοκρασία ζύμωσης κλπ...). Αποκαλύπτονται πραγματικά κατά τη διάρκεια του ψήσιματος είτε με την απελευθέρωση των κυτταρικών περιεχομένων που έπεται της καταστροφής των μικροοργανισμών από τη θερμότητα, είτε από τις έντονες βιοχημικές αντιδράσεις που συνοδεύουν το ψήσιμο.

Κάθε τύπος μαγιάς ή προζυμιού προσδίδει στα προϊόντα αρτοποιίας ειδικές αρωματικές νότες, ανάλογα με τον αντίστοιχο μεταβολισμό τους. Τελικά, περισσότερες από 200 χημικές ενώσεις συνθέτουν το άρωμα του ψωμιού. Ακόμη και με σταθερά συστατικά, σύμφωνα με τις παραμέτρους της ζύμωσης (διάρκεια, θερμοκρασία...), το αρωματικό προφίλ μπορεί να είναι άκρως μεταβλητό.

Οι συνδυασμοί αυτοί σύνθετων γεύσεων, μοναδικοί για κάθε τύπο ψωμιού, είναι οι "υπογραφές" της διαδικασίας αρτοποιίας και άρα της γνώσης του αρτοποιού. Ακόμη περισσότερο δε όταν ένα «ξένο» μικρόβιο εισβάλει στο προζύμι, αυτό θα προκαλέσει εκτροπή των βιοχημικών ζυμώσεων, οπότε και αλλαγές στη συμπεριφορά αλλά και στα αρώματα του ψωμιού. Το πόσιμο νερό βρύσης που τροφοδοτεί τις περισσότερες αστικές περιοχές έχει υποστεί κλωρίωση, διαδικασίες που προσθέτουν μικρές ποσότητες ουσιών που καταπολεμούν δυνητικά επικίνδυνους μικροοργανισμούς αλλά είναι αβλαβείς για τα ζώα και τους ανθρώπους. Μερικοί αρτοποιοί συνιστούν μη κλωριωμένο νερό για την ανανέωση των καλλιεργειών του προζυμιού, επειδή η ζύμωση με προζύμι βασίζεται σε μικροοργανισμούς και η χρήση νερού χωρίς κλωρίωση μπορεί

να έχει καλύτερα αποτελέσματα. Το εμφιαλωμένο νερό θεωρείται κατάλληλο. Το κλώριο, μπορεί να αφαιρεθεί από το νερό της βρύσης βράζοντάς το ή απλά αφήνοντάς το ακάλυπτο για τουλάχιστον 24 ώρες. Οι βιομηχανίες παραγωγής προζυμιών, χρησιμοποιούν μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές, σε καλά ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

Το προζύμι λοιπόν είναι το αποτέλεσμα μιας σταθεροποιημένης καλλιέργειας βακτηρίων γαλακτικού οξέος και ζυμομυκήτων σε ένα μείγμα αλεύρου και νερού. Σε γενικές γραμμές, οι ζυμομυκήτες παράγουν αέριο (διοξείδιο του άνθρακα) που φουσκώνει τη ζύμη, και τα βακτηρίδια γαλακτικού οξέος παράγουν γαλακτικό οξύ, το οποίο συμβάλλει στην ξινή γεύση. Τα βακτηρίδια γαλακτικού οξέος μεταβολίζουν τα σάκχαρα που οι ζυμομυκήτες δε

λίζουν τα παραπροϊόντα της ζύμωσης του γαλακτικού οξέος. Το άμυλο που βρίσκεται στο αλεύρι απορροφά το νερό με αποτέλεσμα μέρος του αμύλου να μετατρέπεται σε σάκχαρα. Οι διάφοροι μικροοργανισμοί που υπάρχουν στο άλευρο ή στο περιβάλλον, τρέφονται από αυτά τα σάκχαρα, με αποτέλεσμα άλλοι να παράγουν διοξείδιο του άνθρακα και αιθανόλη, δηλαδή αλκοόλ, και άλλοι να προσφέρουν τα αντίστοιχα οξέα που δίνουν την όξινη γεύση. Εκτός από το αλεύρι (σίτος), προζύμι μπορούμε να φτιάξουμε από διάφορα τρόφιμα, ανά εποχή, τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστικά αρώματα και τα κατάλληλα ένζυμα για τη δημιουργία του προζυμιού. Κάποια από αυτά είναι ο βασιλικός, η σταφίδα, το κρεμμύδι, τα πίτουρα, και διάφορα άλλα. Εδώ θα σημειώσω ότι ανάλογα από τι θα ξεκινήσει το προζύμι αποτελεί και τον πρωταρχικό παράγοντα γεύσης και αρώματος των προζυμιών και τη διαφοροποίησή τους από τόπο σε τόπο.

Το προζύμι χαρακτηρίζεται από όξινη γεύση, έντονο αρωματικό χαρακτήρα, καθώς και από δομή και υφή που εξαρτάται από το ποσοστό ενυδάτωσής του, γι' αυτό και υπάρχουν υγρά ή σφικτά προζύμια.

Το προζύμι αλλιώς είναι μια **συμβιωτική καλλιέργεια μικροοργανισμών** που τρέφεται (ή ζυμώνει) κυρίως με αλεύρι και νερό. Οι κυριότεροι μικροοργανισμοί που βρίσκονται σε ένα κλασσικό προζύμι για ψωμί είναι **Saccharomyces cerevisiae, Lactobacillus plantarum και Lactobacillus brevis**

## Ο ρόλος του στο άρωμα και τη γεύση

Η γεύση και το άρωμα των αρτοσκευασμάτων επηρεάζεται από τις Α' ύλες, τη χρήση προζυμιών, το ποσοστό χρήσης, το είδος της καλλιέργειας μικροοργανισμών που χρησιμοποιήθηκε αρχικά στο προζύμι, τις ανανεώσεις, καθώς και από τις συνθήκες ωρίμανσης στη στόφα και στο ψήσιμο στο φούρνο. Η αναλογία μεταξύ γαλακτικού και οξικού οξέος (προϊόντα που παράγονται κατά την βιοχημική ζύμω-

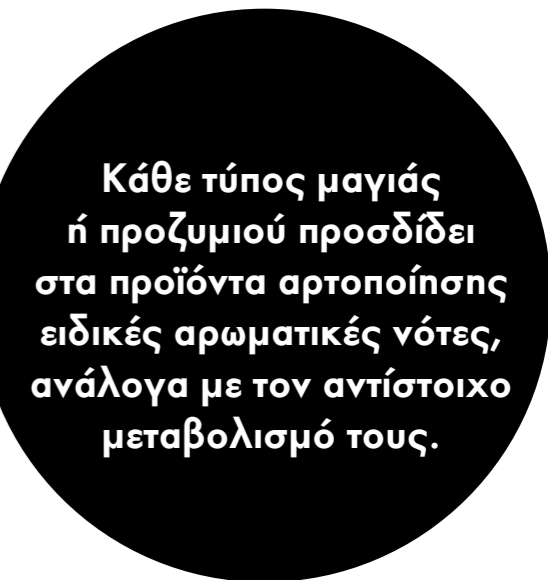
ση στο προζύμι) είναι ακόμη ένας σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει το άρωμα του τελικού ψωμιού και καθορίζεται από το είδος του ζυμομυκήτη, τη θερμοκρασία ζύμωσης αυτού και το είδος του αλεύρου που χρησιμοποιήθηκε αρχικά. Η γεύση του ψωμιού με προζύμι είναι πλουσιότερη και με περισσότερα αρώματα από το ψωμί χωρίς προζύμι

Το προζύμι είναι ένας πολυσύνθετος κόσμος που απαιτεί τεχνογνωσία. Η αξία του ψωμιού αυξάνεται όταν έχει προζύμι και γίνεται πιο αποδεκτό από τους καταναλωτές.

## Το προζύμι ήταν ο μόνος τρόπος παράγωγης ψωμιού πριν τη μαγιά

Μικροβιολογικά είναι η ζύμωση από τους μικροοργανισμούς που βρίσκονται στο αλεύρι. Αυτό με νερό και τις κατάλληλες συνθήκες θα ξεκινήσει μια βιοχημική ζύμωση. Επίσης, το ένζυμο αμυλάση μετατρέπει το άμυλο, στα σάκχαρα γλυκόζη και μαλτόζη, που αποτελούν την τροφή των μικροοργανισμών. Μιλάμε βεβαίως για εκατομμύρια κύτταρα μικροοργανισμών ανά γραμμάριο προζυμιού. Μετά από τις απαιτούμενες ανανεώσεις θα έχει δημιουργηθεί μια ικανοποιητική βιομάζα που θα είναι ικανή να ζυμώσει το ψωμί. Σε όλα τα προζύμια ανά τον κόσμο υπάρχουν κοινοί μικροοργανισμοί οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για αυτή τη ζύμωση. Οι διαφορές που έχουν βρεθεί σε προζύμια είναι αυτό που κάνει τις διαφοροποιήσεις από τόπο σε τόπο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προζυμιών και κατ'επέκταση των ψωμιών.

Οι μικροοργανισμοί αυτοί θα λειτουργήσουν σαν εκκινητές (starters), όπου στις πρώτες ημέρες, αυτοί πολλαπλασιάζονται, καταναλώνοντας συστατικά από το αλεύρι. Ανανεώσεις γίνονται με σκοπό την τροφοδότηση των κύτταρων με «τροφή» για να πολλαπλασιαστούν και να φτάσουν σε ένα ικανοποιητικό αριθμό, ώστε να γίνουν η βιομάζα. Στη ζύμη έχουμε προϊόντα όπως η αλκοόλη (οινόπνευμα) και διοξείδιο του



άνθρακα (CO<sub>2</sub> αέριο διόγκωσης), και υποπροϊόντα, όπως, οξέα, αλκοόλες (για γεύση), πρόδρομες αρωματικές ενώσεις, σάκχαρα και αμινοξέα που θα χρωματίσουν την κόρα του ψωμιού. Τα ένζυμα όπως η αμυλάση θα αλλάξουν την υφή και τη δομή της γλουτένης και θα έχουμε μεγαλύτερες απορροφήσεις ή δέσμευση νερού και ελαστικότητα στη ζύμη αλλά και διατηρησιμότητα στην ψίκα. Το προζύμι δεν αποτελεί πρόσθετο, στο ζύμη αλλά είναι τρόπος αρτοποιίας.

## Τι είναι βιοχημεία και τι μικροβιολογία;

**Βιοχημεία** (αγγλ. Biochemistry), ή αλλιώς βιολογική χημεία, είναι η διεπιστημονική, κοινή περιοχή των βασικών επιστημών της Χημείας και της Βιολογίας, η οποία πραγματεύεται τη μελέτη των χημικών διεργασιών και των ουσιών που περιλαμβάνουν τη λεγόμενη «ζωντανή ύλη», μέσα, αλλά και έξω, εφόσον έχουν οποιαδήποτε σχέση με τους ζωντανούς οργανισμούς. Οι Νόμοι της Βιοχημείας διέπουν όλους τους ζωντανούς οργανισμούς και τις διεργασίες της ζωής τους, αλλά συνεχίζονται, τουλάχιστον για ένα επόμενο χρονικό διάστημα, ακόμη και μετά το θάνατο του καθενός. Με τον έλεγχο της ροής των πληροφοριών μέσω της βιοχημικής επικοινωνίας (βιοπληροφορική) και της ροής της χημικής ενέργειας μέσω του με-



*Το προζύμι είναι ένας πολυσύνθετος κόσμος που απαιτεί τεχνογνωσία. Η αξία του ψωμιού αυξάνεται όταν έχει προζύμι και γίνεται πιο αποδεκτό από τους καταναλωτές.*

ταβολισμού, οι βιοχημικές διεργασίες δείχνουν το τρόπο λειτουργίας και την πολυπλοκότητα του φαινομένου της ζωής.

Για παράδειγμα, σε κάθε ζωντανό κύτταρο, υπάρχει μια κρίσιμη βιολογική διεργασία που ονομάζεται αναπνοή. Αυτή η διαδικασία είναι η μετατροπή της γλυκόζης σε χρήσιμη μορφή ενέργειας, που αποθηκεύεται προσωρινά στην τριφωσφορική αδενοσίνη (ATP). Η μελέτη της βιοχημείας αποκαλύπτει τις πολλές χημικές διεργασίες που εμπλέκονται για τη μετατροπή της γλυκόζης σε διοξείδιο του άνθρακα και νερό.

**Μικροβιολογία** (από την ελληνική μικρός, Μικρός, «μικρά», Βίος, bios, «ζωή») είναι η επιστημονική μελέτη των μικροοργανισμών. Η μικροβιολογία περιλαμβάνει πολυάριθμους επιμέρους κλάδους, συμπεριλαμβανομένης της ιολογίας, της βακτηριολογίας, της μυκολογίας, ανοσολογίας και παρασιτολογίας.

Η ύπαρξη μικροοργανισμών είχε προβλεφθεί πολλούς αιώνες πριν παρατηρηθούν για πρώτη φορά, για παράδειγμα από τους Τζάινς στην Ινδία και από τον Marcus Terentius Varro στην αρχαία Ρώμη. Η πρώτη καταγεγραμμένη παρατήρηση μικροσκοπίου αφορούσε τα καρποφόρα σώματα μούχλας, από τον Robert Hooke το 1666. Ο Antonie van Leeuwenhoek θεωρείται ο πατέρας της μικροβιολογίας, όπως παρατήρησε και πειραματίστηκε με μικροσκοπικούς οργανισμούς στα 1670, με τη χρήση μικροσκοπίου του δικού του σχεδίου. Η επιστημονική μικροβιολογία αναπτύχθηκε τον 19ο αιώνα μέσω του έργου του Louis Pasteur και στην ια-

τρική μικροβιολογία Robert Koch. Στη συνέχεια θα παραθέσω ένα άρθρο μιας εκπομπής για να σας δώσω μια άλλη εικόνα της μικροκλωρίδας των προζυμιών, και να επισημάνω, την σοβαρότητα της ανανέωσης αυτών καθώς και κάθε είδους συνθήκες που επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα.

#### Το πείραμα

Το BBC δημοσιεύει τα αποτελέσματα ενός πειράματος που έκανε το Gastrorod, μιας εκπομπής που εξετάζει το φαγητό μέσα από την ιστορία του και την επιστήμη. Το πείραμα έγινε χρησιμοποιώντας τη συλλογή από προζύμια του Karl de Smedt (μπορείτε να ακούσετε την εκπομπή εδώ).

Αυτή η συλλογή στόχο έχει να διατηρήσει μοναδικές συνταγές προζυμιού ανά τον κόσμο, χρησιμοποιώντας σε όλα την ίδια συνταγή που χρησιμοποιούσε ο αρχικός ιδιοκτήτης.

Για τις ανάγκες του πειράματος βρέθηκαν στο Βέλγιο 12 αρτοποιοί από όλο τον κόσμο. Σε όλους δόθηκε το ίδιο αλεύρι και οι ίδιες οδηγίες για το πώς θα φτιαχτεί το προζύμι και δύο ειδικοί στην μικροβιακή οικολογία από το πανεπιστήμιο της Βόρειας Καρολίνης, οι Anne Madden και Rob Dunn, παρακολουθούσαν το μέγεθος του κάθε προζυμιού.

Τα αποτελέσματα του πειράματος, που είναι υπό δημοσίευση, έδειξαν τρία πράγματα.

Πρώτον ότι τα προζύμια δεν ήταν όλα ίδια, παρόλο που έγιναν με τον ίδιο τρόπο και με τα ίδια συστατικά. Βρέθηκαν περισσότερες από 350 ποικιλίες μικροοργανισμών.

Επίσης βρέθηκε ότι τα χέρια των αρτοποιών είχαν διαφορετικούς μικροοργανισμούς από των υπολοίπων. Έμοιαζαν περισσότερο με εκείνους του προζυμιού, κάτι που υποδηλώνει ότι πιθανότατα είχαν επηρεαστεί από τη συχνή επαφή με τους μικροοργανισμούς του ψωμιού.

Κάτι άλλο που έγινε σαφές είναι ότι όλοι οι μικροοργανισμοί που υπήρχαν στο προζύμι, βρέθηκαν είτε στα χέρια των αρτοποιών είτε μέσα στο αλεύρι. Όλο το μυστικό λοιπόν κρύβεται στο αλεύρι και στα χέρια που ετοιμάζουν το προζύμι.

ΠΗΓΗ: BBC

#### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Marion Bennis - THE SCIENCE OF FOOD - WILEY N. Y 1980

<https://el.wikipedia.org/wiki>

<https://www.zepelin-systems.com/fr/branches/industrie-des-produits-alimentaires/fermentation.html>

[https://www.huffingtonpost.gr/entry/e-perierye-chemeia-poe-krevetai-mesa-sto-prozemi-vretheke-yiati-einai-kathe-fora-diaforetiko-analogo-me-to-poiostoftiachnei\\_gr\\_5d41e58be4b01d8c9785959b](https://www.huffingtonpost.gr/entry/e-perierye-chemeia-poe-krevetai-mesa-sto-prozemi-vretheke-yiati-einai-kathe-fora-diaforetiko-analogo-me-to-poiostoftiachnei_gr_5d41e58be4b01d8c9785959b)

Paola Carnevali, Fabio Minervini, Aldo Corsetti Liquid Sourdough Fermentation. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology 2nd Edition First Published 2012 ImprintCRC Press

Federica Balestra, Gian Gaetano Pinnavaia, Santina Romani Evaluation of the Effects of Different Fermentation Methods on Dough Characteristics First published: 27 April 2015



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ**  
Τεχνολόγος Τροφίμων

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΝΗΣΙΩΤΙΚΗ · ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ · ΤΥΡΟΠΙΤΑ · ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ · ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ · ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο!



T/ 210 66.26.562  
E/ info@brakopoulos.gr  
[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

Δίπλα στον επαγγελματία,  
με ό,τι καλύτερο!





# ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα πρόσθετα τροφίμων είναι ουσίες όπως συντηρητικά, χρωστικές, βελτιωτικά αλεύρων, γαλακτοματοποιητές κ.ά. που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή των τροφίμων για πρόσμιξη σε αυτά προκειμένου να επηρεάσουν την κατάστασή τους ή να επιτύχουν συγκεκριμένες ιδιότητες ή αποτελέσματα.

Κάθε πρόσθετο, πέρα από το όνομα του περιγράφεται με ένα κωδικό που αποτελείται, από το κεφαλαίο γράμμα «E» ακολουθούμενο από ένα τριψήφιο ή τετραψήφιο αριθμό.

Η ασφάλεια όλων των προσθέτων έχει αξιολογηθεί από την επιστημονική επιτροπή για τα τρόφιμα (SCF) και/ή την ευρωπαϊκή αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων (EFSA), ενώ για να εγκριθούν εξασφαλίζεται μέσω των επιστημονικών στοιχείων ότι δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών στο προτεινόμενο επίπεδο χρήσης.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία, πρόσθετο τροφίμων είναι «κάθε ουσία που συνήθως δεν καταναλώνεται αυτή καθ' εαυτή ως τρόφιμο και δεν χρησιμοποιείται συνήθως ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων, είτε έχει θρεπτική αξία είτε όχι, και της οποίας η σκόπιμη προσθήκη στο τρόφιμο για ένα τεχνολογικό σκοπό κατά την παρασκευή, τη μεταποίηση, την προετοιμασία, την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά ή την αποθήκευση αυτού του τροφίμου έχει ως αποτέλεσμα, ή αναμένεται εύλογα να έχει ως αποτέλεσμα, ότι η ουσία ή παράγωγα αυτής καθίστανται άμεσα ή έμμεσα συστατικό αυτών των τροφίμων». Πολλά πρόσθετα τροφίμων είναι χημικές ουσίες που υπάρχουν στη φύση, όπως αντιοξειδωτικά ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C) ή κιτρικό οξύ, που βρίσκονται στα εσπεριδοειδή, ενώ άλλα είναι συνθετικά. Όμως είτε είναι ουσίες στη φύση είτε όχι, υπόκεινται στις ίδιες αξιολογήσεις ασφαλείας.

Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 περιλαμβάνει όλα τα πρόσθετα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα, τις προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν και τους όρους χρήσης τους: τρόφιμο στο οποίο μπορούν να προστεθούν και μέγιστο ποσοστό χρή-

σης. Ένα πρόσθετο για να συμπεριληφθεί στον κατάλογο των εγκεκριμένων πρόσθετων θα πρέπει να υφίσταται τεχνολογική ανάγκη που δεν μπορεί να επιτευχθεί με άλλο μέσο και επιπλέον να μην παραπλανά τον καταναλωτή. Κάθε πρόσθετο, πέρα από το όνομα του περιγράφεται με ένα κωδικό που αποτελείται, από το κεφαλαίο γράμμα «E» ακολουθούμενο από ένα τριψήφιο ή τετραψήφιο αριθμό. Ο κωδικός αυτός είναι μοναδικός για το κάθε πρόσθετο και υποδεικνύει ότι είναι εγκεκριμένο. Στην επισήμανση των τροφίμων (ετικέτες προϊόντων) είναι υποχρεωτική η αναγραφή τους στα συστατικά, είτε με την επίσημη ονομασία τους, είτε με τον κωδικό (αριθμός E) μαζί με την κατηγορία στην οποία ανήκουν. Για συγκεκριμένα πρόσθετα υπάρχουν επιπλέον απαιτήσεις για την επισήμανση τους.

Ανάλογα με την κύρια λειτουργία τους, τα πρόσθετα ομαδοποιούνται στις εξής 26 κατηγορίες:

- 1.Χρωστικές:** προσθέτουν ή αποκαθιστούν το χρώμα ενός τροφίμου που έχει χαθεί κατά την επεξεργασία του.
- 2.Συντηρητικά:** παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από τους μικροοργανισμούς.
- 3.Αντιοξειδωτικά:** παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από την οξειδωση (όπως το τάγγισμα των λιπών και οι μεταβολές χρώματος).
- 4.Φορείς:** χρησιμοποιούνται για τη διάλυση, την αραίωση, τη διασπορά ή άλλη φυσική τροποποίηση προσθέτου τροφίμων χωρίς να μεταβάλλουν τα τεχνολογικά

χαρακτηριστικά του (και χωρίς να ασκούν οι ίδιοι τεχνολογικές επιδράσεις) προκειμένου να διευκολύνουν το χειρισμό, την εφαρμογή ή τη χρήση του.

**5.Γαλακτοματοποιητές:** επιτρέπουν το σχηματισμό ή τη διατήρηση ομοιογενούς μείγματος δύο ή περισσότερων μη μειγνυόμενων φάσεων, όπως το λάδι και το νερό, σε τρόφιμο.

**6.Γαλακτοματοποιητικά άλατα:** μετατρέπουν τις πρωτεΐνες που περιέχονται στο τυρί σε διασπαρμένη μορφή και, κατ' αυτόν τον τρόπο, επιφέρουν ομοιογενή κατανομή των λιπών και των άλλων συστατικών.

**7.Πυκνωτικά μέσα:** αυξάνουν το ιξώδες ενός τροφίμου.

**8.Πηκτωματογόνοι παράγοντες:** προσδίδουν σε ένα τρόφιμο υφή μέσω του σχηματισμού ενός πηκτώματος.

**9.Σταθεροποιητές:** επιτρέπουν τη διατήρηση της φυσικο-χημικής κατάστασης ενός τροφίμου, δηλαδή επιτρέπουν τη διατήρηση της ομοιογενούς διασποράς δύο ή περισσότερων μη μειγνυόμενων ουσιών σε ένα τρόφιμο. Περιλαμβάνουν επίσης ουσίες που σταθεροποιούν, συντηρούν ή εντείνουν το υπάρχον χρώμα ενός τροφίμου.

**10.Ενισχυτικά γεύσης:** ενισχύουν την υπάρχουσα γεύση ή / και οσμή του τροφίμου.

**11.Οξέα:** αυξάνουν την οξύτητα των τροφίμων ή / και τους προσδίδουν όξινη γεύση.

**12.Ρυθμιστές οξύτητας:** μεταβάλλουν ή ελέγχουν την οξύτητα ή την αλκαλικότητα του τροφίμου.

**13.Αντισυσσωματοποιητικοί παράγοντες:** μειώνουν την τάση μεμονωμένων σωματιδίων του τροφίμου να προσκολλώνται μεταξύ τους.



**Τα πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την καταλληλότητά τους και την καθαρότητά τους.**

**14.Τροποποιημένα άμυλα:** λαμβάνονται με μία ή περισσότερες χημικές επεξεργασίες βρώσιμων αμύλων, μπορεί να έχουν υποστεί φυσική ή ενζυματική επεξεργασία, και μπορούν να έχουν υποστεί όξινη ή αλκαλική αραίωση ή λεύκανση.

**15.Γλυκαντικά:** χρησιμοποιούνται για να προσδώσουν γλυκιά γεύση στα τρόφιμα ή ως επιτραπέζια γλυκαντικά. Η χρήση γλυκαντικών υλών αντί της ζάχαρης είναι δικαιολογημένη για την παραγωγή τροφίμων μειωμένων θερμίδων, τροφίμων που δεν προκαλούν τερηδόνα ή τροφίμων χωρίς προσθήκη ζάχαρης για την παράταση του χρόνου διατήρησης χάρις στην αντικατάσταση της ζάχαρης, καθώς και για την παραγωγή διαιτητικών προϊόντων.

**16.Διογκωτικά αρτοποιίας:** αυξάνουν τον όγκο της ζύμης ή του παναρίσματος ελευθερώνοντας αέριο.

**17.Ανταφριστικοί παράγοντες:** προλαμβάνουν ή περιορίζουν το σχηματισμό αφρού.

**18.Αφριστικοί παράγοντες:** επιτρέπουν την ομοιογενή διασπορά αερίου φάσεως σε υγρό ή στερεό τρόφιμο.

**19.Υλικά για γλασάρισμα** (συμπεριλαμβανομένων των λιπαστικών μέσων) προσδίδουν στιλπνότητα ή παρέχουν προστατευτική επικάλυψη, τοποθετούμενα στην εξωτερική επιφάνεια του τροφίμου.

**20.Βελτιωτικό αλεύρων:** προστίθεται στο αλεύρι ή στη ζύμη προκειμένου να βελτιώσουν την αρτοποιητική ικανότητά τους.

**21.Σκληρυντικοί παράγοντες:** καθιστούν ή διατηρούν τους ιστούς των φρούτων ή των λαχανικών σκληρούς ή τραγανούς, ή αλλυλεπιδρούν με τους ηλεκτρολυτικούς παράγοντες για την παρασκευή ή την ενίσχυση ηλεκτρολυτικού μέσου.

**22.Υγροσκοπικά μέσα:** αποτρέπουν τη ξήρανση των τροφίμων ή προάγουν τη διάλυση μιας σκόνης σε υδατικό μέσο.

**23.Συμπλοκοποιητές:** σχηματίζουν χημικά σύμπλοκα με μεταλλικά ιόντα.

**24.Διογκωτικοί παράγοντες:** συμβάλλουν στη διόγκωση τροφίμου χωρίς να συμβάλλουν σημαντικά στη διαθέσιμη ενεργειακή αξία του.

**25.Αέρια συσκευασίας:** τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία εισάγονται σε περιέκτη πριν, κατά ή μετά την τοποθέτηση τροφίμου στον εν λόγω περιέκτη.

**26.Πρωτοκοί παράγοντες:** τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία προκαλούν την αποβολή τροφίμου από περιέκτη.

Η ταξινόμηση ενός προσθέτου σε μια κατηγορία δεν αποκλείει την χρήση του και σε άλλες λειτουργίες.

Στους όρους χρήσης των προσθέτων αναφέρεται το αριθμητικό ανώτατο επίπεδο χρήσης για κάθε ένα από αυτά ανά εφαρμογή, το οποίο καθορίζεται συνεκτιμώντας την αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη αυτού και το κατώτατο επίπεδο που απαιτείται για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος. Σε πολλά πρόσθετα το επίπεδο χρήσης δεν αναφέρεται αριθμητικά, αλλά θα πρέπει να μην υπερβαίνει το αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού («quantum satis», δηλαδή όσο αρκεί).

Τα πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την καταλληλότητά τους και την καθαρότητα τους. Αναζητήστε στις προδιαγραφές του προσθέτου τις ενδείξεις: κατάλληλο για τρόφιμα - food grade και "...comply with regulation (EU) 231/2012...", ή "...meets the standards/purity criteria for food additives as defined by JECFA issued

by FAO/WHO, EC and FCC...". Για τα πρόσθετα που έχουν νομοθετημένο μέγιστο όριο χρήσης θα πρέπει να γίνεται έλεγχος ότι δεν έχει προστεθεί μεγαλύτερη από την επιτρεπτή ποσότητα. Η χρήση προσθέτων στα τρόφιμα έχει μακρά ιστορία. Χρησιμοποιούνται σε πολλά παραδοσιακά τρόφιμα. Για παράδειγμα, τα κρασιά συμπεριλαμβανομένης της σαμπάνιας περιέχουν θειώδη άλατα και το μπέικον περιέχει τα συντηρητικά νιτρικά και νιτρώδη για την πρόληψη της ανάπτυξης αλλαντίασης. Η χρήση των προσθέτων στα τρόφιμα έχει πλεονεκτήματα και οφέλη για τον καταναλωτή. Βοηθάνε στην βελτίωση της διατηρησιμότητας ή της σταθερότητας των τροφίμων. Συμβάλλουν κατά την παρασκευή ή την μεταποίηση προσδίδοντας στα τρόφιμα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως χρώμα, υφή, οσμή και γεύση, καθιστώντας πιο επιθυμητά στον καταναλωτή. Θα πρέπει όμως να χρησιμοποιούνται με προσοχή, να μην ξεπερνάνε τα νομοθετημένα όρια για αυτά που έχουν μέγιστο ποσοστό χρήσης, και για αυτά που χρησιμοποιούνται quantum satis, να προστίθεται μόνο η αναγκαία ποσότητα για το επιθυμητό αποτέλεσμα, διότι προσθήκη μεγαλύτερης ποσότητας θα επιβαρύνει άσκοπα το κόστος του προϊόντος, ενώ παράλληλα μπορεί να επιφέρει ανεπιθύμητες αλλαγές στο τρόφιμο.

Image by freepik.com



**ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ**

Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT  
email: info@foodconsultant.gr



**foodconsultant.gr**  
for quality & safety

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

### Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

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

### Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

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

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

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο  
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:info@foodconsultant.gr)

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



# ΘΕΡΜΙΚΗ ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

**Η θερμική καταπόνηση των εργαζομένων αποτελεί ένα θέμα που απασχολεί όλους τους κλάδους δραστηριότητας, ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες, όπου κυριαρχούν υψηλές θερμοκρασίες. Σε χώρους όμως όπως τα αρτοποιεία, όπου υπάρχει επιπλέον θερμική καταπόνηση εξαιτίας της φύσης της εργασίας, είναι σημαντικό να δοθεί προτεραιότητα στη λήψη προληπτικών μέτρων.**

Η μη επίτευξη θερμικής ισορροπίας σε δυσμενές θερμικό εργασιακό περιβάλλον, με την εξάντληση και κόπωση που προκαλεί στους φυσιολογικούς μηχανισμούς θερμορύθμισης του οργανισμού, έχει επιπτώσεις στη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων. Συμβάλλει όχι μόνο στην εμφάνιση συγκεκριμένων επαγγελματικών νοσημάτων, αλλά επίσης περιορίζει σημαντικά και την ικανότητα του εργαζόμενου να αντιδράσει σωστά στα εξωτερικά ερεθίσματα ή να παρακολουθήσει σύνθετες εργασιακές διαδικασίες, με αποτέλεσμα, εκτός από τη μειωμένη απόδοση, να δημιουργούνται εκείνες οι προϋποθέσεις που οδηγούν στα εργατικά ατυχήματα. Η παρατεταμένη ή μεγάλη θερμική καταπόνηση του οργανισμού, από την επαγγελματική έκθεση σε θερμό περιβάλλον, μπορεί να προκαλέσει διάφορες παθολογικές καταστάσεις, οι οποίες οφείλονται είτε στην εξασθένιση της θερμορύθμισης, είτε στις διαταραχές βοθητικών μηχανισμών αυτής, είτε ακόμη στις λειτουργικές αλλοιώσεις

των οργάνων που συμμετέχουν. Παραδείγματα αυτών των καταστάσεων είναι η θερμοπληξία, η υπερπυρεξία, η θερμική συγκοπή, οι διαταραχές του υδροηλεκτρολυτικού ισοζυγίου αλλά και οι διαταραχές του δέρματος και των ιδρωτοποιών αδένων, όπως τα εγκαύματα και τα εξανθήματα από τη θερμότητα. Είναι απαραίτητο λοιπόν, σε κάθε εγκατάσταση, να προσδιορίζονται οι εργασιακές και οι χώροι όπου υπάρχει θερμική καταπόνηση των εργαζομένων και να εκπονείται μελέτη εκτίμησης των κινδύνων, με ταυτόχρονο προσδιορισμό των κατάλληλων τεχνικών και οργανωτικών μέτρων προστασίας. Επίσης, θα πρέπει οι εργαζόμενοι να ενημερώνονται και να τους παρέχονται τα κατάλληλα Μέσα Ατομικής Προστασίας, ενώ είναι σημαντική και η οργάνωση κατάλληλης υποδομής για την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης. Για την ορθή εκτίμηση του θερμικού περιβάλλοντος στους εργασιακούς χώρους και της θερμικής καταπόνησης των εργαζομένων, χρησιμοποιείται ο

βιοκλιματικός δείκτης WBGT - Δείκτης Θερμοκρασίας υγρού - σφαιρικού θερμομέτρου (wet bulb globe temperature), ο οποίος αποδίδεται στα ελληνικά ως ΘΥΒΜΑΣ.

Ο WBGT/ ΘΥΒΜΑΣ προσδιορίζεται με τη χρήση ειδικών οργάνων μέτρησης που περιλαμβάνουν και τα τρία ήδη θερμομέτρων (υγρού βολβού, ξηρού βολβού και μαύρης σφαίρας) και ανάλογα με τη μετρούμενη τιμή του και για εργαζόμενους που φέρουν τυπικό ρουχισμό εργασίας ενός επιπέδου, καθορίζονται οι κατανομές χρόνου εργασίας και ανάπαυσης, όπως επίσης η κατώτερη και η ανώτερη τιμή ανάληψης δράσης. Για τον καθορισμό όμως της πραγματικής θερμικής έκθεσης του εργαζόμενου, θα πρέπει να ληφθεί υπόψη η ένταση και ο μεταβολικός ρυθμός ανάλογα με τη δραστηριότητα που εκτελεί, όπως επίσης και ο ρουχισμός ή τα Μέσα Ατομικής Προστασίας που χρησιμοποιεί (Εγκύκλιος 56163/15-06-2022 του Υπουργείου Εργασίας).





Ένταση εργασίας	Κατώτερη τιμή ανάληψης δράσης (°C ΘΥΒΜΑΣ)	Ανώτερη τιμή ανάληψης δράσης (°C ΘΥΒΜΑΣ)
Ήπια	30,8°C	32,3°C
Μέτρια	28,2°C	31,3°C
Υψηλή	27,6°C	30,5°C
Πολύ υψηλή	27,9°C	29,8°C

Στη συνέχεια αναφέρονται ενδεικτικά κάποιες από τις σημαντικότερες προληπτικές ενέργειες που πρέπει να λαμβάνονται κατά την εργασία σε θερμό περιβάλλον.

- Σύνταξη σχεδίου αντιμετώπισης της θερμικής καταπόνησης των εργαζομένων, στο οποίο πρέπει να περιλαμβάνονται οργανωτικά και τεχνικά μέτρα με στόχο τη μείωση της.

- Λήψη ειδικών μέτρων για εργαζόμενους που ανήκουν σε ομάδες υψηλού κινδύνου π.χ. καρδιοπαθείς, πνευμονοπαθείς, εγκύους.

- Δημιουργία διαλειμμάτων κατάλληλης διάρκειας, για τη μείωση της θερμικής καταπόνησης των εργαζομένων.

- Διαμόρφωση κατάλληλων κλιματισμένων χώρων, κυλικείων ή άλλων, για την ανάπαυση των εργαζομένων.

- Χορήγηση και χρήση από τους εργαζόμενους κατάλληλου καλύμματος κεφαλής και αυχένα, το υλικό του οποίου να επιτρέπει καλό αερισμό και άλλων προστατευτικών μέσων του δέρματος πχ αντιλιακών κρεμών.

- Χρήση ελαφρύ, άνετου και ανοιχτόχρωμου ρουχισμού, κατασκευασμένου από πορώδες υλικό που να διευκολύνει τον αερισμό του σώματος και την εξάτμιση του ιδρώτα.

- Διάθεση στους εργαζόμενους πόσιμου δροσερού νερού (10-15°C).

- Προγραμματισμός των εργασιών που καταπονούν θερμικά, εκτός θερμοκρασιακών αιχμών.

- Σε περίπτωση καύσωνα, αποφυγή των υπαίθριων εργασιών, των εργασιών που καταπονούν θερμικά τους εργαζόμενους και γενικότερα όλων των βαρέων εργασιών μεταξύ 12:00 και 16:00.

- Επαρκής γενικός εξαερισμός με εγκατάσταση ανεμιστήρων στα ψηλά σημεία των αιθουσών και αερισμός ζωνών εργασίας με φυγοκεντρικούς ανεμιστήρες.

- Επαρκής ανανέωση του αέρα των εργασιακών χώρων με προσαγωγή νωπού αέρα (μη κλιματισμένου) και σύγχρον

απαγωγή του αέρα του χώρου εργασίας.

- Απαγωγή των ρύπων και του θερμού αέρα στο πλησιέστερο δυνατό σημείο προς την πηγή δημιουργίας τους.

- Ύπαρξη και λειτουργία κλιματιστικών στους χώρους εργασίας, εφόσον είναι εφικτό και αεροκουρτίνας ψυχρού αέρα σε μεγάλα ανοίγματα.

**Για την ορθή εκτίμηση του θερμικού περιβάλλοντος στους εργασιακούς χώρους χρησιμοποιείται ο βιοκλιματικός δείκτης WBGT - Δείκτης Θερμοκρασίας υγρού - σφαιρικού θερμομέτρου.**

- Θερμομόνωση, βάψιμο με λευκό, βρέξιμο της πλάκας ή της στέγης του κτιρίου.

- Κατασκευή σκιάστρων και τοποθέτηση αδιαφανών ή ανακλαστικών υαλοπινάκων.

- Μόνωση των θερμών επιφανειών και αποκλεισμός με θερμομονωτικά χωρίσματα των πηγών θερμότητας και απαγωγή της θερμότητας προς τον εξωτερικό περιβάλλοντα χώρο.

- Εκπαίδευση των εργαζομένων στις πρώτες βοήθειες για την αντιμετώπιση παθολογικών διαταραχών λόγω καύσωνα.

#### ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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

#### ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΒΑΤΙΣΤΑ

Χημικός MSc  
Υπεύθυνη Τμήματος Μετρήσεων RMS ΕΕΥΠΠ

## Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΛΥΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



### ΩΛΗΝΩΤΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΤΗΣ LOGIUDICE

#### Μειώνουν το κόστος ενέργειας γιατί:

- Δίνουν τη δυνατότητα επιλογής καυσίμου επιλέγοντας το φθηνότερο καύσιμο με την αλλαγή **MONO** του καυστήρα.
- Λειτουργούν παράλληλα **ΚΑΙ** με ξύλα
- Έχουν μειωμένη κατανάλωση ενέργειας συγκριτικά με παλαιότερου τύπου κυκλοθερμικούς αρτοκλίβανους.
- Δεν έχουν ηλεκτρικό μοτέρ για την κυκλοφορία του αέρα.

#### Ο πιο σύγχρονος παραδοσιακός αρτοκλίβανος γιατί:

- Άριστη ποιότητα κατασκευής και μεγάλη αντοχή στο χρόνο.
- Έχει ομοιομορφία ψησίματος.
- Τέλειο ψήσιμο παραδοσιακού ψωμιού και παραδοσιακών προϊόντων.
- Είναι σχεδιασμένος και κατασκευασμένος για καύση στερεών καυσίμων.
- Πλήρης υποστήριξη service.

#### Ενδεικτικές καταναλώσεις ενός αρτοκλίβανου 10m<sup>2</sup> επιφάνειας εψίσεως (8 τελλάρα) αφού προθερμανθεί.

ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	4,36 mc ανά ώρα
ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ	4,24 λίτρα ανά ώρα
ΥΓΡΑΕΡΙΟ	6,61 λίτρα ανά ώρα
PELLET	8,45 κιλά ανά ώρα
ΚΑΥΣΙΜΟ ΜΕ ΞΥΛΟ	ΑΚΟΜΗ ΦΘΗΝΟΤΕΡΑ

### ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΟΣΒΕΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ Συγκρίνετε και **ΚΕΡΔΙΣΤΕ!**



#### ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ- ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ  
Ιωνία Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 781-571, 2310 780-790, www.artel.gr - email: artel@artel.gr





### Εβρίτικη Μηλίνα

Η παράδοση λέει ότι η πεθερά δοκίμαζε την ικανότητα και την αξιοσύνη της νύφης από την τεχνική και μαεστρία της να γυρίσει την πίτα χωρίς να διπλώσει. Για να τιμηθεί αυτή η ξεχωριστή τυρόπιτα γίνεται κάθε χρόνο η γιορτή της μηλίνας στο χωριό Κίρκη της Αλεξανδρούπολης.

# ΕΒΡΙΤΙΚΗ ΜΗΛΙΝΑ

δια χειρός των μαθητών "Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"  
της ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ Γαλασιού

Η Μηλίνα είναι μια ξεχωριστή τυρόπιτα από την Αλεξανδρούπολη του Έβρου. Μια πανάρχαια συνταγή που αποτελείται από χωριάτικα φύλλα και γέμιση από αυγά, τυρί φέτα και σπασμένους μαλακωμένους γιουφκάδες. Πρόκειται για ποντιακό λεπτό φύλλο, ή πέτουρα ένα επίσης είδος ποντιακού και μικρασιατικού ζυμαρικού που μοιάζει με φαρδιά κυλοπίτα. Τα ζυμαρικά πρέπει να μαλακώσουν, οπότε δεν τα βράζουμε αλλά τα μουλιάζουμε σε ζεστό νερό για λίγα λεπτά. Η πίτα ψηνόταν σε ανθρακιά, σε σωρό δηλαδή από αναμμένα κάρβουνα, σε ρηχό χάλκινο ταψί και τη γυρνούσαν πάνω σε χάλκινο καπάκι ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά κάτι που απαιτούσε κάποια ιδιαίτερη τεχνική.

#### ΖΥΜΗ

500 γρ. αλεύρι δυνατό  
250 ml νερό  
100 γρ. ελαιόλαδο  
10 γρ. αλάτι  
1 αυγό (προαιρετικά)

#### ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ

100 ml ελαιόλαδο  
100 γρ. βούτυρο λιωμένο

#### ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. φέτα  
4 αυγά  
400 γρ. πέτουρα  
50 γρ. βούτυρο πρόβειο  
αλάτι, πιπέρι  
200 ml γάλα

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά της ζύμης στο μίξερ και ζυμώνουμε με το γάντζο μέχρι να γίνει μια εύπλαστη ζύμη. Σχηματίζουμε μπαλάκια και ξεκουράζουμε για 10 λεπτά. Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Μουλιάζουμε τα πέτουρα σε αλατισμένο νερό. Αφού τα στραγγίσουμε ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τη φέτα, τα αυγά, το γάλα, το αλάτι και το πιπέρι.

Ρίχνουμε και τα πέτουρα. Στη συνέχεια παίρνουμε τα μπαλάκια και με μια βέργα ανοίγουμε 6 χωριάτικα φύλλα. Λαδώνουμε ένα ταψί και στρώνουμε τα δύο φύλλα βάζοντας ενδιάμεσα λάδι και το βούτυρο. Ρίχνουμε γέμιση, στη συνέχεια φύλλο-γέμιση, φύλλο-γέμιση και σκεπάζουμε με τα άλλα δύο φύλλα. Αλείφουμε με το λάδι και το βούτυρο, χαράζουμε και ψήνουμε στους 180° C για 45 λεπτά.



Τη Μηλίνα ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α1 Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και του κου Βουρλάκου Ευάγγελου, Τεχνολόγου Τροφίμων.





## ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ

### ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι Τ55%  
20 γρ. μπέικιν πάουντερ  
20 γρ. ζάχαρη  
8 γρ. αλάτι  
300 γρ. λάδι  
10 γρ. χυμός από λεμόνι  
400 γρ. κρασί  
35 γρ. κονιάκ  
100 γρ. ρίγανη  
100 γρ. ελιές  
100 γρ. κρεμμύδι  
100 γρ. ντομάτα  
100 γρ. σκόρδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά που αποτελούν τη βάση της ζύμης, δηλαδή το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, το αλάτι, το λάδι, το λεμόνι, το κρασί και το κονιάκ.

Μπορούμε να δημιουργήσουμε διάφορες ποικιλίες προσθέτοντας στη ζύμη κρεμμύδι ή ελιές ή ρίγανη ή σκόρδο ή ντομάτα.

Πλάθουμε σε μπαστούνια και ψήνουμε στους 200°C - 230°C.



Για λαχταριστά  
και αφράτα ψωμάκια  
brioche επιλέξτε  
το Golden brioche  
της Kenfood.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ  
ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717  
kenfood@loulisgroup.com

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



Proudly  
developed by







### Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

#### ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

##### ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος  
Α' Αντιπρ/ος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Β' Αντιπρ/ος: Προκόπης Τσουκαλάς  
Γ' Αντιπρ/ος: Δημήτριος Κόγιας  
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης  
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος  
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζνης  
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου  
Αν. Ταμίας: Αχιλλέος Κωτούζας  
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

##### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου  
Θωμάς Χατζούλης  
Γρηγόριος Τσιτούρας

##### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Σπύρος Έξαρχος  
Γεώργιος Τσουκαλάς  
Κωνσταντίνος Σάββας  
Παναγιώτης Ράπτης  
Λεωνίδας Θεολόγος  
Αλέξανδρος Γκούλιος  
Λεωνίδας Τεντόγλου  
Νικόλαος Χατζνευφραμίδης  
Δημήτριος Θανασούλης  
Νικόλαος Βενέρης  
Αβραάμ Μοσχόπουλος  
Δημήτριος Μανούσκος  
Παρασκευάς Καλογράνης  
Απόστολος Κυρίνας  
Πέτρος Γιαννάκης  
Δημήτριος Ντούρας  
Χριστόφορος Τζαμαρίας  
Ιάσων Καπλάνης  
Νικόλαος Μπουμπουλής  
Χαρίλαος Μάνος  
Νικόλαος Σιδερόπουλος  
Κωνσταντίνος Τσουράπας

##### ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης  
Στόλνις Ευάγγελος  
Γκιώννης Ιωάννης

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

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

## Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας  
2651304514/2651002100  
Έδρα: Αγρινίο  
oebear@otenet.gr

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος  
2103616691/2165152364  
Έδρα: Αθήνα  
info@saapp.gr, info@saapp1@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης  
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο  
artili@adas@yahoo.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιούδης  
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη  
fournos69@yahoo.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζνευφραμίδης Σταύρος  
23840-31141  
Έδρα: Φουστάνη Αρδιαίας  
stavrosxatz19@gmail.com

#### ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος  
2108994360 - Έδρα: Βούλα  
xkoutisikos@hotmail.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντελής  
22820-62333/6972184659  
Έδρα: Κόρη Ανδρου  
to.fournarakl@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Στεφανόπουλος  
27520-22227 - Έδρα: Αργος  
k.stef.sia.oe@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς  
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη  
tsoukalas@tri.forthnet.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης  
2681078897/8 - Έδρα: Άρτα  
giosoulis@yahoo.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας  
23310-26491 - Έδρα: Βέροια  
kogiasant@hotmail.com, makogia@hotmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου  
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών  
leonidastentoglou@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές  
25210-37808/39935  
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος  
Email: argl.kiosses@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης  
26510-39003, 26510-89972 - Έδρα:  
Αλεξανδρούπολη  
ofournostiseugenias@yahoo.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΒΕΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης  
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα  
poutis@otenet.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου  
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό  
papatthanasioubakery@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης  
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο  
dafermosfournos@yahoo.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
2310-277644, 2310-912365  
Έδρα: Θεσσαλονίκη  
info@artos-sath.gr

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος  
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα  
theosindros@yahoo.gr

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης  
26910-25858 - Έδρα: Καβάλα  
Email: saint168hd@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΪΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης  
23310-41265 - Έδρα: Καρδίτσα  
kostasgarnakis@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης  
6974709627 - Έδρα: Καστοριά  
gounas4@gmail.com

#### ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας  
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς  
tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης  
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλίκια  
artoskillis1@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας  
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη  
kyrinasapostolos@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου  
27410-222089 - Έδρα: Κόρινθος  
gvakaloglou@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζνης  
27310-22386 - Έδρα: Σπάρτη  
mazisn@hotmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος  
2410-230436, 2410-230614  
Έδρα: Λάρισσα  
empe78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος  
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά  
man\_dimitrios@yahoo.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπουλής  
2261400079, 22610-20684  
Έδρα: Μυτιλήνη  
chamber@lesvos-chamber.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Τσουράπας  
24210-88461 - Έδρα: Βόλος  
tsourapas8609@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Γουρδέας  
27210-24252, 27210-84195  
Έδρα: Καλαμάτα  
antreas.gourdeas@gmail.com, synartmess@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης  
23320-29010 - Έδρα: Νάουσα  
fournos.thanasouli@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουρίας  
26340-32266  
Έδρα: 3ο χλμ Αντρίου-Ναυπάκτου  
eirnikondili@windowslive.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΘΩΗΣ

Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιάρουδάκη  
26410-24317 - Έδρα: Σάθη  
mmalliaroudaki@gmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεάπουλος  
2610-277018, 2610-523741 Έδρα: Πάτρα  
basiliki\_niforopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς  
2104177933, 2104173179, 2104535119  
Έδρα: Πειραιάς  
sartopion@gmail.com, gtsoukklas63@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδίδης  
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη  
meletlidis@hotmail.com

#### ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης  
24630-29480 - Έδρα: Πτολεμαΐδα  
xristosmalakakis67@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανός  
25310-22384, 25310-25486  
Έδρα: Κομοτηνή  
omospond@otenet.gr, georgedlthns2@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος: Γεώργιος Βλακάπουλος  
23210-20179 - Έδρα: Σέρρες  
georgeblaxopoulos@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας  
24310-26442 - Έδρα: Τρίκαλα  
kogias150@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή  
23910-54014, 23910-52009  
Έδρα: Κουφάλα  
somateio\_artos\_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

#### ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας  
22310-69036 - Έδρα: Λαμία  
tsitouramaria91@gmail.com

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου  
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα  
kotsoupantellis@gmail.com

#### ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς  
22650-28488 - Έδρα: Αμφισσα  
alkar0@otenet.gr

#### ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος  
23710-24557/22077/23138  
Έδρα: Πολύγυρος  
giwrgos2781986@hotmail.com, liarig@otenet.gr

#### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός  
28210-77289 - Έδρα: Χανιά  
fournosgalanos@gmail.com

#### ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης  
22710-26400 - Έδρα: Βερίτη  
silverman48@gmail.com, eptazimo@otenet.gr

# fresh pastry

## GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2022 / Τεύχος 125



pastry

# Kaizen

Premium Artisanal Baking

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!

## Ανακαλύψτε τη νέα σειρά Pastry με πάνω από 25 κωδικούς premium μειγμάτων ζαχαροπλαστικής

www.kaizenmixes.com

Proudly developed by



@kaizenmixes



@kaizenmixes



kaizen mixes





86



84



103



92



80

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

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

### ΘΕΜΑΤΑ

80 Συνέντευξη από τον Pastry chef, Θανάση Τσαγκλιώτη

### ΤΕΧΝΙΚΑ

86 Κρέμες, γεμίσεις, μους - Μικρός οδηγός

### FRESH PASTRY

64 Τούρτα fraise-citron από την ΑΚΤΙΝΑ

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

84 Charlotte με φράουλες

90 Συνταγές για δροσερές καλοκαιρινές προτάσεις

**{ freshpastry.gr**

**OF**  
OLYMPIC FOODS  
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

# Ανακαλύψτε την εξαιρετική γκάμα **VEGAN STEVIA** di Gusto!

Φράουλα Vegan Stevia di Gusto #181022



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

www.olympic-foods.gr





# EDITORIAL

Αυτό το editorial γράφεται αρχές Ιουλίου, με τις εξελίξεις να τρέχουν. Η δημόσια υγεία, ο πόλεμος την Ουκρανία, οι φωτιές στην Αττική, οι πολιτικές και οικονομικές εξελίξεις πλαισιώνουν την καθημερινότητά μας και μονοπωλούν το ενδιαφέρον της ενημέρωσης. Και εκεί που κάτι πάει να τελειώσει κάτι άλλο αρχίζει η κατάσταση αποσταθεροποιείται και πάλι. Μέσα σε όλα αυτά εμείς συνεχίζουμε κανονικά φτάνοντας αισίως στο 4ο ανανεωμένο τεύχος του περιοδικού που προβάλλει δυναμικά τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, καλύπτοντας, από προϊόντικές προτάσεις μέχρι άρθρα, συνταγές, συνεντεύξεις και πολλά άλλα.

Και επειδή καλοκαίρι ίσον απόλαυση, σε αυτό το τεύχος σας παρουσιάζουμε μια σειρά από εντυπωσιακές, φρουτένιες συνταγές που θα λατρέψετε και θα θέλετε οπωσδήποτε να φτιάξετε.

Στο τεύχος Ιουλίου-Αυγούστου φιλοξενούμε τον Θανάση Τσαγκλιώτη, έναν πετυχημένο Pastry Chef, ο οποίος είναι ιδιοκτήτης του La maison, ένα ζαχαροπλαστείο στην Καλλιθέα που σε κάνει να θες να τα δοκιμάσεις όλα. Ο ίδιος μιλάει στο τεύχος, σε μια άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη.

Επίσης θα βρείτε ενδιαφέροντα, τεχνικά άρθρα, συνταγές κ.ά.

Καλή ανάγνωση!  
Από την υπέθνη σύνταξης  
Ελισάβετ Πετρίδου

{ [freshpastry.gr](http://freshpastry.gr)

# Caramel Macchiato

Αυθεντικός **espresso** με **γάλα**  
και **γλυκιά καραμέλα**





fresh  
pastry

## ΤΟΥΡΤΑ FRAISE - CITRON

Η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει μια δροσερή καλοκαιρινή συνταγή η οποία θα ενθουσιάσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Μια πρόταση που συνδυάζει τις υφές και τις γεύσεις της αγαπημένης φράουλας με την εξωτική καρύδα και όξινες νότες δροσιστικού λεμονιού, που παντρεύονται τέλεια με τις στρώσεις dacquoise φιστικιού Αιγίνης.



### DACQUOISE ΦΙΣΤΙΚΙ - ΚΑΡΥΔΑ

500 γρ. Παντσπάνι Premium (κωδ.3500)  
75 ml Νερό  
375 γρ. Αυγό  
30 γρ. Pasta Pistachio Platino Aromitalia (κωδ. 15319)  
20 γρ. Pasta Bon Bon al Cocco Aromitalia (κωδ. 15379)

Σε κάδο του μίξερ τοποθετούμε όλα τα υλικά εκτός από τις 2 γεύσεις παγωτού Aromitalia και χτυπάμε με το σύρμα στην 3η ταχύτητα για 6 λεπτά. Κατεβάζουμε τον κάδο, αφαιρούμε το σύρμα και προσθέτουμε τις γεύσεις παγωτού, ανακατεύοντας καλά. Αδειάζουμε το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί. Στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά. Αφού βγει από τον φούρνο, στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί πάνω στο dacquoise και βάζουμε από πάνω μια λαμαρίνα για να πατηθεί καλά. Μόλις κρυώσει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

### MOUSSE ΛΕΜΟΝΙ

100 γρ. Fond Gold (κωδ.9121)  
125 ml Χλιαρό νερό  
40 ml Γεύση Limone 40 Aromitalia (κωδ. 15274)  
40 γρ. Base acida Limone 40 Aromitalia (κωδ. 15275)  
150 γρ. Vanilla cream Jolly (κωδ. 12010)  
500 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε την Fond gold με το χλιαρό νερό. Στο μίξερ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να φτάσει το 60% του δεσίματός της. Προσθέτουμε την Fond Gold στην κρέμα και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου φτάσουμε περίπου στο 70% του δεσίματός της. Αδειάζουμε την κρέμα σε λεκάνη και προσθέτουμε την Γεύση Limone 40, την Base acida limone 40 και την Vanilla cream Jolly και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.

### MOUSSE ΦΡΑΟΥΛΑ

100 γρ. Fond Gold (κωδ.9121)  
125 ml Χλιαρό νερό  
50 γρ. Γεύση Fragola Latte Aromitalia (κωδ. 15271)  
100 γρ. Vanilla cream Jolly (κωδ. 12010)  
500 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε την Fond gold με το χλιαρό νερό. Στο μίξερ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να φτάσει το 60% του δεσίματός της. Προσθέτουμε την Fond Gold στην κρέμα και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου φτάσουμε περίπου στο 70% του δεσίματός της. Αδειάζουμε την κρέμα σε λεκάνη και προσθέτουμε την Γεύση Fragola Latte, την Vanilla cream Jolly και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.

### COULIS ΦΡΑΟΥΛΑ

850 γρ. Ολόκληρη Φράουλα σε Ζελέ (κωδ. 11310)  
150 ml Νερό  
25 γρ. Φύλλα Ζελατίνης

Μουλιάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε την φράουλα σε ζελέ με το νερό, τα πιμάρουμε και ρίχνουμε τις ζελατίνες. Σερβίρουμε το μίγμα σε στρογγυλή φόρμα σιλικόνης διαμέτρου 18cm και ύψους 2cm και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Σε τσέρκι 20cm τοποθετούμε περιμετρικά ταινία. Τοποθετούμε στην βάση μια φέτα dacquoise φιστίκι - καρύδα και πάνω του απλώνουμε μια στρώση mousse λεμόνι. Συνεχίζουμε με ακόμα μια φέτα dacquoise και μια στρώση mousse φράουλα μια τρίτη φέτα dacquoise και έπειτα το παγωμένο coulis φράουλας και τοποθετούμε στο ψυγείο. Κλείνουμε την τούρτα με Mousse φράουλα και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει απλώνουμε με την παλέτα μια μικρή ποσότητα Γεύση Fragola Latte στην επιφάνεια ώστε να δημιουργήσουμε σχέδιο. Γλασάρουμε με Aktiglaze Ουδέτερο αφού πρώτα το έχουμε ζεστάνει στους 45°C και και έχουμε πιμάρει ώστε να μην έχει καθόλου φυσαλίδες.

# ΡΙΣΤΑΚΙΟΝ

Το φιστίκι έγινε προσιτό

- Κορυφαία ποιότητα
- Χαμηλή δοσολογία
- Τέλεια ισορροπία ποιότητας - κόστους
- Μόνο 60 γραμμάρια / κιλό παγωτού!



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστερί, Αθήνα  
Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr  
[www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)

**Aromitalia**

Dal 1942 Ingredienti di Qualità





## 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.

### DAWN COVERS: ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΥΝ ΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΣΕ ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑΤΑ!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Οι επικαλύψεις COVER ΚΑΚΑΟ & COVER ΛΕΥΚΟ της DAWN είναι η νέα προσθήκη στην εξαιρετική γκάμα προϊόντων αρτοποιίας που προτείνει στους επαγγελματίες η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Οι επικαλύψεις Κακάο & Λευκό εντυπωσιάζουν με την πλούσια σοκολατένια γεύση τους και χαρίζουν άριστη εμφάνιση και εντυπωσιακή γυαλάδα, μετατρέποντας τις δημιουργίες σε αριστουργήματα! Εξαιρετικά εύκολες στη χρήση, εφαρμόζουν τέλεια με απλό ζέσταμα και έχουν μεγάλη σταθερότητα σε ποικίλες εφαρμογές. Ιδανικές για κέικ, τσουρέκια, muffins, curcaks, βασιλόπιτες, σοκολατόπιτες, κρουασάν κ.α. Διατίθενται σε δοχείο 6 κιλών.  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### SPALMELLA PISTACCHIO: Η ΝΕΑ ΚΡΕΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙ ΤΗΣ BRAUN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ

Η Spalmella Pistacchio, της BRAUN, είναι μια υπέροχη κρέμα γέμισης με 17% καβουρδισμένα φιστίκια Kerman. Αποκλειστικά με φυσικά αρώματα, έντονη γεύση και απαλή υφή είναι ιδανική για να γεμίσετε κρουασάν, ντόνατ, να φτιάξετε μοναδικά επιδόρπια, κέικ και semifreddo, ενώ εξαιρετική εφαρμογή βρίσκει και σε παγωτά ως ρίπλα ή torring. Ένα μαγικό προϊόν για τους λάτρεις του πράσινου φιστικιού, που θα το βρείτε σε πρακτικό δοχείο 7Kg.  
[www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



### ΚΟΡΥΦΑΙΟ VARIEGATO MEGAMARENA

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Τα διάσημα κεράσια amarena από το Piemonte και την Bologna, με το χαρακτηριστικό κοκκινόμαυρο χρώμα και την ιδιαίτερη γεύση, επιλέγονται κάθε χρόνο από την Aromitalia για να κάνουν το παγωτό σας ακαταμάχητο. Το Variiegato Megamarena περιέχει διαλεγμένα ένα-ένα ολόκληρα κεράσια, πάντα τραγανά και πεντανόστιμα, που συνοδεύουν το παγωτό σας και τα γλυκίσματά σας χωρίς να θαμπώνουν, σε ένα λαχταριστό σιρόπι για προϊόντα που ξεχωρίζουν στη βιτρίνα σας.  
[www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



### ΝΕΑ PREMIUM ΣΕΙΡΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙΖΕΝ: POPY'S CAKE

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Στην LOULIS FOOD INGREDIENTS, βασιζόμενοι πάντα σε εξαιρετικές πρώτες ύλες, προσφέρονται νέες προϊόντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Για αυτό δημιουργήθηκε η νέα premium σειρά μειγμάτων Καίzen. Η νέα σειρά pastry αποτελείται από πάνω από 25 κωδικούς premium μειγμάτων ζαχαροπλαστικής. Η νέα σειρά "Popy's cake", με προσθήκη μόνο νερού και ηλιελαίου αποτελείται από έξι κωδικούς (popy's cake vanilla, popy's cake choco, popy's cake red velvet, popy's vegan cake vanilla, popy's vegan cake choco, popy's cake free vanilla) που θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς!  
[www.kaizenmixes.com](http://www.kaizenmixes.com)



## ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ EXCELLENCE 35%



Η δημιουργία TOURBILLON MÛRE CASSIS είναι του Yann BRYs, Meilleur Ouvrier de France, Pâtisserie 2011

### Προϊόν αναφοράς για τους κορυφαιούς Chef παγκοσμίως

- Μέτρο σύγκρισης για την εξαιρετική της γεύση
- Άριστη απόδοση & άριστη διόγκωση
- Ενσωματώνεται εύκολα και δεν διαχωρίζεται
- Άψογη εμφάνιση, συνοχή και κράτημα για γαρνίρισμα
- Από την Elle & Vire, τον μεγαλύτερο συνεταιριστικό παραγωγό κρέμας και προϊόντων γάλακτος της Γαλλίας



### Μαζί, εξελισσούμε 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](http://www.stelioskanakis.gr) • [info@stelioskanakis.gr](mailto:info@stelioskanakis.gr) • Find us on [f](#) [i](#) [o](#) [i](#)



Ένα βήμα μπροστά!





## ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

### ΒΙΤΡΙΝΑ ΨΥΓΕΙΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ψυγεία βιτρίνες, προηγμένης τεχνολογίας και υψηλών προδιαγραφών για το καλοκαίρι του 2022. Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του και τον ανανεωμένο σχεδιασμό του είναι το COSMO. Είναι ιταλικό, της εταιρίας FB, διαθέτει περιμετρικά τριπλό κρύσταλλο, led φωτισμό, απaráμιλλο σχεδιασμό ενώ έρχεται σε 3 διαφορετικές εκδόσεις για να καλύψει κάθε ανάγκη προβολής. Με ανοξείδωτη κατασκευή, 6 επίπεδα προβολής και μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", με θερμοκρασία +5/-20°C που ρυθμίζεται ανάλογα την εποχή και το προϊόν που καλείται να συντηρήσει. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



### ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ



### ΝΕΟ ΠΗΚΤΙΚΟ HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ

από την FOODSTUFF AE

Πηκτικό HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ για τέλειο, βελούδινο παγωτό με ΣΑΛΕΠΙ και ΜΑΣΤΙΧΑ. Παρασκευάζεται με απλή ομογενοποίηση με γάλα και κρέμα γάλακτος, χωρίς βράσιμο και χωρίς ωρίμανση, απ'ευθείας στην παγωτομηχανή. Με παραδοσιακό άρωμα, γεμάτη γεύση και ιδανική μαστιχωτή υφή. Διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στην κατάψυξη, χωρίς να πετσίαζει. Δεν κρυσταλλώνει. [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την πρωτοποριακή σειρά μιγμάτων, παρουσιάζει το νέο μίγμα SILKY για τη δημιουργία μοναδικών προϊόντων που εγγυώνται υψηλή ζαχαροπλαστική ποιότητα. Το νέο μίγμα SILKY, με ιδιαίτερη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας, είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ με μεγάλη υγρασία στο εσωτερικό του, διατηρώντας παράλληλα τη φρεσκάδα και τη «μεταξένια» υφή του μετά από αρκετές μέρες. Το τελικό προϊόν διαθέτει μαλακή δομή χωρίς να τριβεται. Είναι ιδανικό για γέμιση. Διατηρεί τα φρούτα ή τις γემίσεις στο σημείο που τα τοποθετείτε πριν το ψήσιμο. [www.kepenos.gr](http://www.kepenos.gr)



### ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ROLLMATIC "BULL"

από την ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

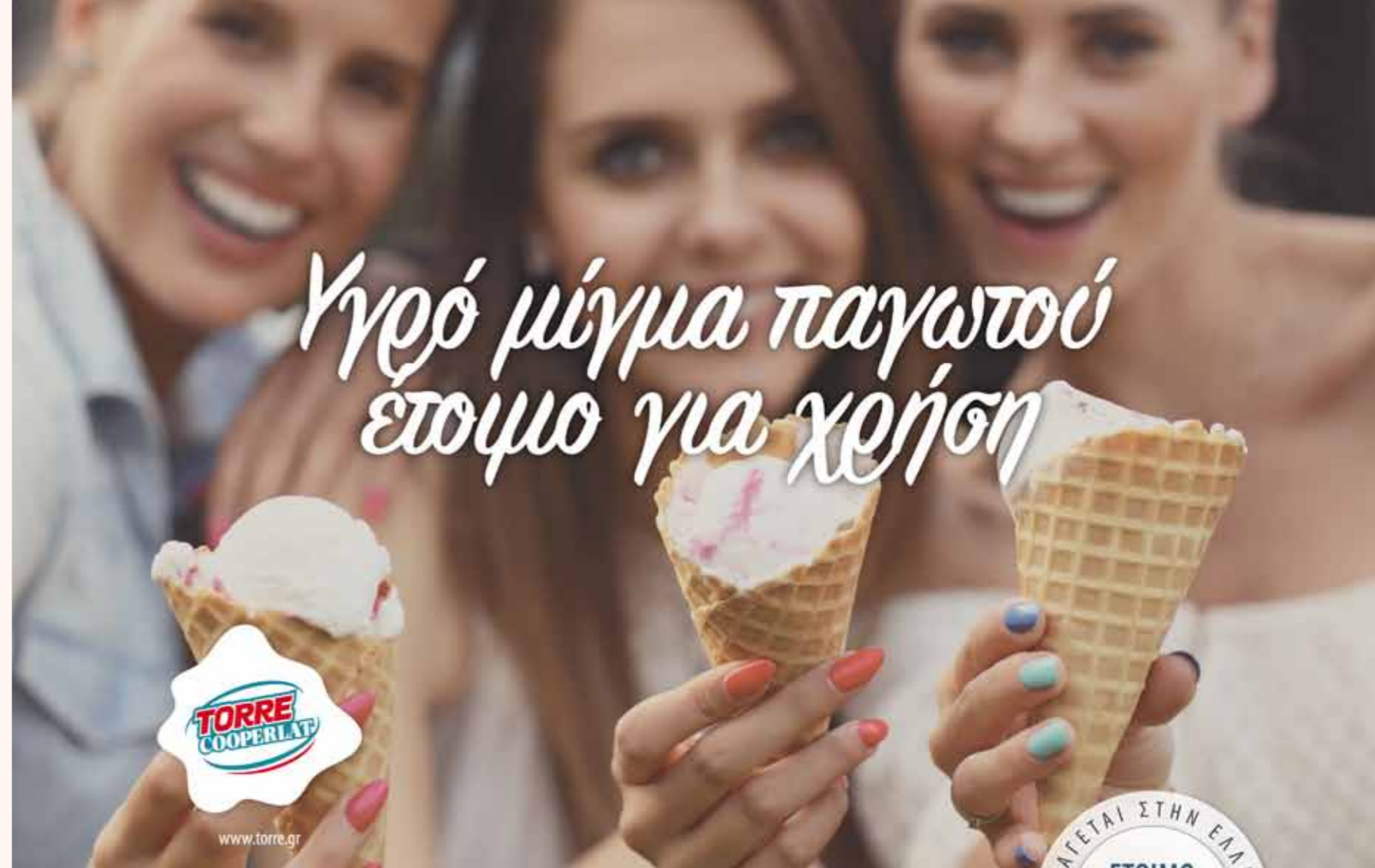
Τα μίξερ ΤΕΚΝΟ 2, ΤΕΚΝΟΣΤΑΜΑΡ Ιταλίας, σχεδιάστηκαν ειδικά για μεσαίες παραγωγικές ικανότητες. Στιβαρή κατασκευή, αξιόπιστη παραγωγική ικανότητα και ελάχιστη μηχανική συντήρησή τους. Η ευελιξία των μίξερ σειράς ΤΕΚΝΟ 2 επιτρέπει τη χρήση του μηχανήματος σε εφαρμογές αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής που απαιτούν ευελιξία και ανθεκτικότητα. Διαθέτει ρύθμιση ταχύτητας με inverter, ανοξείδωτο κάδο, ηλεκτρική ανύψωση κάδου κ.α. Σύρμα, σπάτουλα και σπιράλ στον standard εξοπλισμό. Διαθέσιμα μοντέλα: 40, 60, 80, 100 & 160ltr. [www.dakoronias.gr](http://www.dakoronias.gr)

### ΒΙΤΡΙΝΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ



Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ προτείνει για τις ανάγκες της θερινής σεζόν, για τα γλυκά και τα κρύα σνάκ, την ψυχόμενη βιτρίνα GOURMET LINE II. Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την υψηλή αισθητική του, χαρακτηρίζεται από την ευκολία στην οπτική προβολή σε βάθος, το διπλό φωτισμό led που διαχέεται σε όλη την επιφάνεια καθώς επίσης τις ιδανικές συνθήκες ψύξης. Τέλος, είναι διαθέσιμο με διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τις αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη, όπως επίσης μπορεί να γίνει προσθήκη ραφιού. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



## Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

- Γευστικότατο!!!
- Διαχειρίζεστε πιο εύκολα την παραγωγή του παγωτού.
- Μπορείτε να προσθέσετε ότι άλλο θέλετε για να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις.
- Είναι Υγειονομικά ασφαλέστερο.

Κερδίστε χρόνο  
Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού



Δεν απαιτείται ομογενοποίηση



Δεν απαιτείται Παστερίωση



Απευθείας τοποθέτηση του υγρού μίγματος στη μηχανή παγωτού







## ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



### ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη νέα πάστα παγωτού Αμυγδαλωτό, της σειράς Casa Gelato. Μια γεύση με ελληνική ταυτότητα που θυμίζει τα αγαπημένα μας νησιά του Αιγαίου. Συνδυάζεται υπέροχα με το Variegato Mandorlato. Η πάστα Αμυγδαλωτό έχει υπέροχη γεύση, εξαιρετική υφή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στη ζαχαροπλαστική, για να δώσει ιδιαίτερη γεύση σε κρέμες. Δοχείο 3kg. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)

### ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΑΡΑΠΙΚΟ ΦΙΣΤΙΚΙ

από την KONTA AEBE

Δημιουργήστε ακαταμάχητο gelato με λατταριστή γεύση reprints χρησιμοποιώντας την ΠΑΣΤΑ ARACHIDE PEANUTS της GALATEA, προϊόν πιστοποιημένο Vegan & Gluten Free. Με περιεκτικότητα 100% σε ψημένο αράπικο φιστίκι, χαρίζει πλούσια γεύση σε παγωτά, semifreddo & παρφέ. Για ακόμα εντονότερη γευστική εμπειρία δημιουργήστε ρίπλες με το VARIEGATO BAGIGIO (variagato αράπικο φιστίκι) της ίδιας εταιρείας, που φέρει πιστοποίηση Gluten free. Και τα δύο προϊόντα χρησιμοποιούνται εξίσου στη ζαχαροπλαστική για συναρπαστικές γλυκές δημιουργίες. Διατίθενται σε εύχρηστη συσκευασία, κιβώτιο 2 x 5,5 κιλά. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



### ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την VARANAKIS

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Απλή, στιβαρή, ανοξειδωτή κατασκευή με κάδο με κάθετο κύλινδρο, για εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση, προσθήκη συστατικών κάθε στιγμή. Πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνες, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο/λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, ταπιφο, παγωτό, sorbet, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες. Προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά, inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό, λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη κ.ά. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60lt. [www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)



### ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΕ ΞΑΝΑ Η CECILIA

από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η φημισμένη Ιταλίδα δημιουργός εντυπώσισε πάλι όλους τους ζαχαροτέχνες που παρακολούθησαν τα δύο 2ήμερα σεμινάρια που πραγματοποίησε μέσα στο Μάιο, στην LAOUDIS CHEF ACADEMY. Ο φιλικός χαρακτήρας της, η μεταδοτικότητα που διαθέτει και φυσικά οι τεράστιες γνώσεις και οι πρωτότυπες τεχνικές που έχει αναπτύξει στη δημιουργική ζαχαροπλαστική με πάστα ζάχαρης και οι οποίες την έχουν ανταμείψει με πολλά χρυσά βραβεία σε κορυφαίους διαγωνισμούς ζαχαρόπαστας, είναι τα βασικά στοιχεία που κάνουν κάθε σεμινάριο με τη Cecilia Campana μια μοναδική εμπειρία! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



Λογότυπο σε σοκολάτα  
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754  
κιν.: 6947 202510

MADRE DI CACAO

# ΠΗΚΤΙΚΟ HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ

## Το “καϊμάκι” αδδινός...



- ✓ Κρύας παρασκευής χωρίς βράσιμο
- ✓ Μοναδική γεύση και άρωμα με σαλέπι και μαστίχα
- ✓ Ιδανική μαστιχωτή δομή στη βιτρίνα

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ  
T: 210 9717197, F: 210 9760350, [info@foodstuff.gr](mailto:info@foodstuff.gr)  
[www.foodstuff.gr](http://www.foodstuff.gr)







## ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

### ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

από τον MOF PASTRY CHEF NICOLAS BOUSSIN & τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ο διάσημος Γάλλος MOF Pastry Chef Nicolas Boussin παρευρέθηκε στο Athens Center of Gastronomy, προσκεκλημένος της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, κάνοντας για την εταιρία την πιο δυναμική και αξιοσημείωτη επανέναρχη των live επιδείξεων! Σε συνεργασία με το Τεχνικό Τμήμα Ζαχαροπλαστικής της εταιρίας, ο Nicolas Boussin παρουσίασε αριστουργήματα ζαχαροπλαστικής δεξιοτεχνίας όπως κλασικές ζύμες με βούτυρο - pâte sablée, πολλές και διαφορετικές βάσεις αλλά και παντεσπάνια génoise και jocoinde, υπέροχες ανάλαφρες κρέμες με κρέμα γάλακτος Excellence και French cream cheese και όλα αυτά σε απίθανους συνδυασμούς φρούτων, σοκολάτας και ξηρών καρπών.

www.stelioskanakis.gr



### «PATIRIA PATISSERIE»

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

«Patiria» Patisserie & Bakery, ένα ολόφρεσκο, ζωντανό, διαφορετικό αρτοποιαείο, στον Άγιο Νικόλαο, στην καρδιά της Χαλκιδικής, με την υπογραφή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ!

Τα φυσικά και ζεστά υλικά επένδυσης, μάρμαρο Μοσα και δρύινες μασίφ επιφάνειες, δουλεμένα άψογα από τους άριστους τεχνίτες της DIFFER, σε απόλυτη αρμονία, αναδεικνύουν άριστα τα ξεχωριστά προϊόντα του καταστήματος. Οι τελευταίες τεχνολογίες και υψηλής αισθητικής βιτρίνες, που σχεδίασε και κατασκεύασε η DIFFER, και η καταλυτική συνεργασία των ιδιοκτητών στη διαμόρφωση του καταστήματος, είχαν αποτέλεσμα εξαιρετικό!

www.differ.gr

### Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ: ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, πάντα κοντά στους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, συμμετείχε στη 4η γιορτή ψωμιού στο Άλσος Περιστερίου (3-5 Ιουνίου), όπως επίσης και στο 25ο Πανελλήνιο συνέδριο της ΟΕΖΕ (27-29 Μαΐου). Η πρώτη εκδήλωση συνέβαλε στην προβολή του «φούρνου της γειτονιάς» και η εταιρεία παρέχει εξοπλισμό για την καλύτερη δυνατή παρουσία στα αρτοποιήματα. Το συνέδριο της ΟΕΖΕ παρέχει ουσιαστική ενημέρωση στους συνεδρους και η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ συμμετείχε με χορηγία αλλά και ομιλία, σχετικά με συμβουλές πώλησης και μάρκετινγκ.

www.drakoulakis.gr



### ΝΕΟ ΥΓΡΟ ΜΙΓΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την TORRE - COOPERLAT ΑΒΕΕ



Η TORRE - COOPERLAT παρουσιάζει τα νέα καινοτόμα υγρά μίγματα παγωτού έτοιμα για χρήση. Παράγονται, στις νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας, είναι μακράς διάρκειας και έτοιμα για χρήση. Είναι υγιεινοομικά ασφαλέστερα και δεν απαιτείται παστερίωση και ομογενοποίηση. Τοποθετούνται απευθείας σε κάθε παγωτομηχανή, εξασφαλίζουν ελεγχόμενη παραγωγή χωρίς απώλειες, μειώνουν τη διαδικασία και τον χρόνο παραγωγής και απογειώνουν τη γεύση του παγωτού. Διατίθενται σε χάρτινες συσκευασίες των 5L & 10 L, σε γεύσεις Βανίλιας, Κακάο και Ουδέτερης όπου με τις προσθήκες άλλων υλικών μπορεί εύκολα και απλά να ετοιμασθεί όποια γεύση παγωτού επιθυμεί ο επαγγελματίας.

www.torre.gr

### ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ZEELANDIA ΓΙΑ GLUTEN FREE ΠΡΟΪΟΝΤΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η ZEELANDIA και η ιρλανδική εταιρεία INNOV ενώνουν τις δυνάμεις τους σε μια αποκλειστική συνεργασία στην κατηγορία των Gluten-free και άλλων "Free from" ακολουθώντας τις τάσεις της βιωσιμότητας και στην αγορά της αρτοποιαίας ζαχαροπλαστικής. Με αυτή τη συνεργασία, που συνδυάζει την τεχνολογία και τις παραγωγικές δυνατότητες της ZEELANDIA με τη γνώση και την τεχνολογία της INNOV, ο όμιλος Royal Zeelandia είναι πλέον καλά εξοπλισμένος για να ανταποκριθεί στις παγκόσμιες τάσεις και τεχνολογικές εξελίξεις, κάνοντας ένα σημαντικό βήμα μπροστά και ενισχύοντας τη θέση του στον τομέα της διεθνούς αγοράς gluten free.

www.sefcozeelandia.gr



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.







## TA NEA THS AGORAS

### CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE IRCA

από την LAOUDIS FOODS

Η αγαπημένη σειρά σοκολατένιων επικαλύψεων της ιταλικής IRCA, η Chocosmart, απέκτησε τώρα ένα νέο, διαφορετικό προϊόν! Το νέο Chocosmart Caramel Crumble, είναι το πρώτο προϊόν της σειράς με τραγανές προσθήκες! Περιέχει 10% λευκή σοκολάτα με αλατισμένη καραμέλα (fleur de sel) και κομματάκια καραμέλας για τραγανό εφέ σε κάθε δαγκωματιά! Είναι ιδανικό για πλήθος χρήσεων στη ζαχαροπλαστική, καθώς παραμένει μαλακό στη ψύξη και εγγυάται «καθαρό κόψιμο» σε όλα τα γλυκά, χωρίς σπασίματα. Το νέο προϊόν της IRCA είναι άμεσα διαθέσιμο από την LAOUDIS FOODS AEBE σε πλαστικό δοχείο 5 κιλών. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



### 90 ΧΡΟΝΙΑ LAITERIE DE MONTAIGU

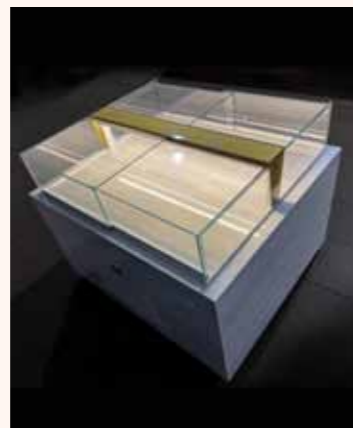
Η γαλλική εταιρεία που καθιερώθηκε ως σημείο αναφοράς για τον κλάδο των γαλακτοκομικών παγκοσμίως συμπληρώνει φέτος 90 χρόνια πρωτοπορίας. Η Laiterie de Montaigu, μια οικογενειακή επιχείρηση, με την τρίτη γενιά στο πηδάλιο πλέον, συνεχίζει να διακρίνεται με σταθερή προσήλωση στην παραγωγή και διάθεση γαλακτοκομικών σύμφωνων με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας όπως το περιζήτητο βούτυρο 82%, οι κορυφαίες κρέμες γάλακτος και το γάλα σε σκόνη. Στην Ελλάδα, τα προϊόντα της, που φτιάχνονται αποκλειστικά από γάλα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), εισάγονται και διατίθενται από την εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



### NEA ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

από την TORRE -COOPERLAT ABEE

Η TORRE -COOPERLAT έρχεται να ταράξει τα νερά με τη νέα, γευστική, επαγγελματική κρέμα γάλακτος TORRE -COOPERLAT. Η νέα κρέμα γάλακτος παράγεται στις νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας με τις πιο αξιόπιστες μεθοδολογίες παραγωγής. Η νέα κρέμα γάλακτος, με 35% λιπαρά και μακράς διάρκειας είναι ιδανική για μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Στρώνει απαλά σε γλυκές και αλμυρές γεύσεις, έχει σταθερή εφαρμογή και ένα τέλειο άσπρο χρώμα. Υπόσχεται να είναι το μυστικό της επιτυχίας του κάθε επαγγελματία. Διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία των 5L & 10 L. [www.torre.gr](http://www.torre.gr)



### NEA CUBEL

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Μία νέα δημιουργία ήρθε να εμπλουτίσει την ήδη πλούσια συλλογή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. Βιτρίνα κέντρου Cubel με φωτισμό! Με τέσσερις επάλληλες, συρόμενες, κρυστάλλινες πόρτες σε μορφή «Γ» για εύκολη πρόσβαση. Με καλαισθητό σχεδιασμό και κορυφαία τεχνολογία, η Cubel αποτελεί πρόταση υψηλής αισθητικής για το χώρο σας και υπόσχεται άριστη προβολή για τα προϊόντα σας. Για την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ, κάθε σας ανάγκη είναι έμπνευση για δημιουργία. [www.differ.gr](http://www.differ.gr)

### NEES ΜΠΑΡΕΣ PREMIUM

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει τα μοναδικά PREMIUM μίγματα για μπάρες. Διαθέσιμα σε τέσσερις απολαυστικές πρωτότυπες γεύσεις: BANOFFEE, APPLE-CINNAMON, LEMON-GINGER με ζουμερά κομμάτια από φυσικό χυμό και πούλπα φρούτων και COOKIES με κομμάτια μπισκότου σοκολάτας με γέμιση βανίλια. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης και παρασκευάζονται εύκολα μόνο με νερό και βούτυρο. Διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα. [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)



## Για μαγειρική και ζαχαροπλαστική

- Στρώνει απαλά σε γλυκές και αλμυρές γεύσεις
- Πλούσια γεύση.
- Τέλειο άσπρο χρώμα
- Σταθερή εφαρμογή
- Ευκολία στη χρήση

## Ιδανική για επαγγελματίες



5L & 10L

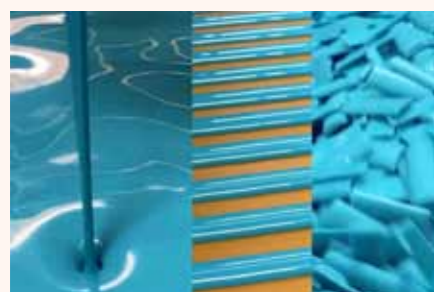




## ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

### ΠΛΗΡΗΣ ΒΑΣΗ DG-300 ΑΠΟ ΤΗΝ OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει την πλήρη βάση ζεστής παρασκευής DG-300, που περιέχει όλα τα απαραίτητα συστατικά για ένα παγωτό με πλούσια γεύση, βελούδινη υφή και μεγάλη σταθερότητα. Εσείς προσθέστε μόνο γάλα και κρέμα γάλακτος και φυσικά τις γεύσεις και τα variègati DIGUSTO για ένα άψογο γευστικό αποτέλεσμα!  
[www.olympic-foods.gr](http://www.olympic-foods.gr)

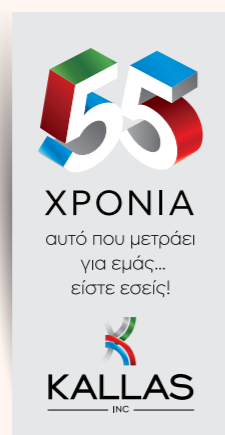


### ΓΑΛΑΖΙΟ COMPOUND ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Στην GÖTEBORGS εργαζόμαστε καθημερινά στην ανάπτυξη νέων υλικών σοκολάτας, με βάση τις απαιτήσεις των πελατών σε όλο τον κόσμο. Οργανώνουν παραγωγή γαλάζιου compound σοκολάτας με φυσικές χρωστικές και φυσικό εκχύλισμα βανίλιας, χωρίς υδρογονομένα ανανεώσιμα RSPO λιπαρά. Το R&D είναι διαθέσιμο να αναπτύξει κάθε τύπου compound, οποιουδήποτε χρώματος, φρουτένιων, με πουρέδες φρούτου, είτε οποιασδήποτε γεύσης, με γλυκαντικές ύλες, υψηλή πρωτεΐνη, χωρίς υδρογονομένα λιπαρά, χωρίς φοινικέλαιο ή με πιστοποίηση RSPO.  
[www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)

### ΥΠΕΡΟΧΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΝΑΝΑ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η Pernigotti, η φημισμένη ιταλική εταιρεία πρώτων υλών παγωτού και ζαχαροπλαστικής με παράδοση από 1860, σας παρουσιάζει το νέο KIT BANANAO. Το Kit Bananao είναι ένας ολοκληρωμένος συνδυασμός από τρία προϊόντα, γεύση, ρίπλα και ντεκόρ, για παγωτό μπανάνα με υπέροχη γεύση και εντυπωσιακή εμφάνιση! Περιέχει βάση με ενσωματωμένη γεύση μπανάνα, ρίπλα από σοκολάτα γάλακτος με γεύση μπανάνας και διακοσμητικές μίνι μπανάνες από ζαχαρόπαστα. Όλα τα νέα παγωτά της Pernigotti για το 2022 μπορείτε να τα δείτε στην ιστοσελίδα του επίσημου αντιπροσώπου της Pernigotti, GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE.  
[www.gnbexperts.gr](http://www.gnbexperts.gr)



### KALLAS INCORPORATION A.E.: 55 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ!

Με προσήλωση στους συνεργάτες της, εδώ και 55 χρόνια, προσφέρει καθημερινά προϊόντα και υπηρεσίες προστιθέμενης αξίας, επιτελώντας στο ακέραιο το ρόλο της ως μία ισχυρή, αξιόπιστη και κοινωνικά υπεύθυνη εταιρεία. Μία κοινή πορεία, που χαράξε μαζί με όλους εσάς που την τιμάτε τόσα χρόνια με την εμπιστοσύνη σας. Η KALLAS INCORPORATION A.E. ιδρύθηκε το 1967 και δραστηριοποιείται στην εισαγωγή και στη διανομή πρώτων υλών και τροφίμων σε τρεις βασικούς τομείς: στη βιομηχανία τροφίμων, σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ και στη μαζική εστίαση (Food Service / Ho.Re.Ca.).  
[www.kallasinc.com](http://www.kallasinc.com)

### ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΠΛΗΡΗ ΥΠΟΤΡΟΦΙΑ από το ΙΕΚ ΑΛΦΑ

Το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ σε συνεργασία με το ΙΕΚ ΑΛΦΑ διοργανώνουν διαγωνισμό για μία πλήρη υποτροφή για σπουδές Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής, για την περίοδο 2022-2023. Η επιλογή του νικητή θα γίνει με κλήρωση, ενώ όλοι οι συμμετέχοντες θα έχουν έκπτωση 20%. Ο διαγωνισμός θα ολοκληρωθεί στις 10 Σεπτεμβρίου 2022. Για να συμμετέχετε θα πρέπει να συμπληρώσετε τη φόρμα που θα βρείτε στο [www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr).



# NEO ΜΟΝΑΔΙΚΟ Cake Χαρουπιού



Περιέχει 70%  
αλεύρι χαρουπιού,  
μέλι και καστανή ζάχαρη

Τέλεια γεύση  
Ιδανική δομή και υγρασία  
Λαχταριστό και υγιεινό

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ  
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, [info@foodstuff.gr](mailto:info@foodstuff.gr)  
[www.foodstuff.gr](http://www.foodstuff.gr)







ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

## MIX LUX CAKES ΚΑΙ ΤΑ ΕΠΤΑ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΡΟΧΑ!

Το κέικ σερβίρεται στο πρωινό, συνοδεύει τον πρώτο καφέ (ή και τον δεύτερο), είναι ο πειρασμός στον οποίο δεν αντιστέκεται κανείς οποιαδήποτε ώρα της ημέρας. Τα 7 μείγματα της Mix Lux θα σας βοηθήσουν να γεμίσετε τις βιτρίνες σας με πάντα επιτυχημένα, αφράτα, λαχταριστά κέικ για κάθε γούστο, εύκολα και γρήγορα!



### ΤΟΜΠΟ ROSSO

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Velluto Rosso  
500 γρ. νερό  
500 γρ. αυγά

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά. Σε δύο λαμαρίνες 40x60cm, που έχουμε καλύψει με χαρτί ψησίματος, απλώνουμε το μείγμα με σπαστή παλέτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για περίπου 10 λεπτά.

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΥΑ ΚΡΕΜΑ

375 γρ. μείγμα Fredda Lux  
300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%  
1.000 γρ. νερό

Χτυπάμε τη Fredda Lux με το νερό για 5 λεπτά. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος χτυπώντας διαρκώς μέχρι η κρέμα να γίνει ομοιογενής και αφράτη. Απλώνουμε πάνω στο φύλλο κέικ και τυλίγουμε σε ρολό. Διακοσμούμε με φρέσκα βατόμουρα.

### MATCHU PEACHU

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΒΑΣΗ MATCHA TEA

1.000 γρ. μείγμα Matcha Tea  
450 γρ. νερό  
450 γρ. αυγά

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

Μόλις το κέικ είναι έτοιμο, απλώνουμε από πάνω μια στρώση κρύα κρέμα που φτιάχνουμε πάλι με μείγμα της Mix Lux (Fredda Lux) και συνεχίζουμε με μια στρώση σουλι ροδάκινο (το οποίο φτιάχνουμε βράζοντας 1 kg πουρέ ροδάκινο Voigon με 250 γραμ. ζάχαρη και έπειτα προσθέτουμε 25 γραμ. φύλλα ζελατίνης που έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό). Διακοσμούμε με μισά ροδάκινα κομπόστα Frutta Lux και επικαλύπτουμε με ουδέτερο ζελέ.

Κόβουμε σε τεμάχια στη επιθυμητή διάσταση.

### ORANGE CAKE

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα για Κέικ Πορτοκάλι  
375 γρ. νερό  
375 γρ. λάδι

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά.

Το μείγμα δεν περιέχει τεχνητά χρώματα, ενώ περιέχει φυσικό χυμό πορτοκάλι σε σκόνη, οπότε δεν χρειάζεται ενισχυτικά αρώματα ή χρώματα.

Προαιρετικά ενσωματώνουμε σε αυτό το στάδιο 150 γραμ. inclusions της επιλογής μας (πορτοκάλι γλασέ ή Peritos πορτοκάλι) και απλώνουμε τη ζύμη σε φόρμες. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο αερόθερμο στους 170°C για περίπου 40 λεπτά.

Μόλις κρυώσει το κέικ, μπορούμε να επικαλύψουμε με λευκή Covela ή Schokobella που είναι δυνατόν να χρωματίσουμε πορτοκαλί με λιποδιαλυτό χρώμα σε σκόνη.

Τα κέικ της Mix Lux είναι πλούσια σε γεύση, με έντονα αρώματα, λαχταριστή κυψέλωση και άριστη διόγκωση. Κυκλοφορούν σε διάφορες γεύσεις (σοκολάτα, βανίλια, πορτοκάλι, λεμόνι, matcha tea, Velluto Rosso, spicy με μπαχαρικά) και σε διάφορες συνταγές: λαδιού με ή χωρίς αυγό, melange βουτύρου / μαργαρίνης. Όποιο μείγμα κι αν επιλέξετε, με παραλλαγές στις βασικές συνταγές, μπορείτε να φτιάξετε πραγματικά μοναδικές δημιουργίες που θα έχουν τη δική σας σφραγίδα. Εκτός από τις παραπάνω ενδεικτικές συνταγές με τρία διαφορετικά μείγματα, για ακόμη περισσότερες ιδέες και έμπνευση, μπορείτε να ζητήσετε να λάβετε το συνταγολόγιο της Mix Lux ή να επισκεφτείτε το site της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



# Eat Cake!

**ΛΑΔΙΟΥ & ΜΑΜΟΥΛ**

**SPICY ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ**

**MATCHA TEA ΛΕΜΟΝΙ**

**VELLUTO ROSSO**

**LUNA ΒΟΥΤΥΡΟΥ/ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ**



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703

Email: [headoffice@yiannikasgroup.com](mailto:headoffice@yiannikasgroup.com) | [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr) | Facebook: @steliosyiannikas



# LA MAISON FINE PASTRY

ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Ο ΘΑΝΑΣΗΣ ΤΣΑΓΚΛΙΩΤΗΣ

Στη Δημοσθένους 149, στην Καλλιθέα, ο Θανάσης Τσαγκλιώτης κάνει μικρά θαύματα, δημιουργώντας με χρώματα, αρώματα και περίσσιο μεράκι γεύσεις που αποτελούν εμπειρίες! Με αξιοθαύμαστη καριέρα σε Ελλάδα και εξωτερικό και έχοντας στη φαρέτρα του ξεχωριστές εμπειρίες, έκανε το δικό του La Maison, Fine Pastry, με όνειρό του να συνεχίσει να δημιουργεί με γνώμονα την ποιότητα. Ο Θανάσης Τσαγκλιώτης σε μια αποκλειστική συνέντευξη.

## Θανάση πες μας λίγα λόγια για εσένα και την εμπειρία σου σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Είμαι ο Θανάσης Τσαγκλιώτης και είμαι 38 χρονών. Ξεκίνησα την καριέρα μου (χωρίς να πάω σε σχολή αρχικά για να δω εάν μου αρέσει αυτό το επάγγελμα) εργαζόμενος σε ένα φούρνο με ξύλα στον Κορυδαλλό. Στην πορεία πήγα στη σχολή LE MONDE και σπούδασα όπου στη συνέχεια εργάστηκα σε 5άστερα ξενοδοχεία, σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και σε εστιατόρια βραβευμένα με αστέρι Michelin. Το 2010 πήγα και εργάστηκα για 3,5 χρόνια στο Λονδίνο, στη θέση του ex. pastry chef όπου είχα αναλάβει το St James boutique hotel, συμπεριλαμβανομένου και του βραβευμένου εστιατορίου με αστέρι Michelin Seven Park Place. Έπειτα εργάστηκα στο Dorchester hotel όπου και είχα στην επιβλεπή μου 32 άτο-

μα ομάδα ζαχαροπλαστέιου. Παράλληλα με την εργασία μου έκανα και πολυάριθμα σεμινάρια με εκλεκτούς pastry chefs. Μετά τη γέννηση της κόρη μου Νεφέλης και παρότρυνση των δικών μας ανθρώπων στην Ελλάδα ήρθα μαζί με τη γυναίκα μου και ανοίξαμε το δικό μας ζαχαροπλαστέιο στην Καλλιθέα ενώ το 2019 σε διεθνή διαγωνισμό παγωτού στο Παλέρμιο πήρα την πρώτη θέση όπου στη συνέχεια, με αυτήν την πρωτιά, εκπροσώπησα την Ελλάδα στον παγκόσμιο διαγωνισμό παγωτού World Gelato Festival. Επίσης είμαι ambassador της Carte D'Or στην Ελλάδα, δάσκαλος στη σχολή Le Monde και εξωτερικός συνεργάτης της Sky Production, που αναλαμβάνει διάφορα event ανά τον κόσμο και επιμελούμαι την οργάνωση του γλυκού. Έχω 2 consulting σε ξενοδοχεία και κάνω κάποια σεμινάρια με την Insete, μέσω της Gastronomy Essential.

## Ποιος είναι ο στόχος σου ως pastry chef και τι θέλεις να πετυχαίνεις μέσα από τη δουλειά σου;

Ο στόχος μου σαν Pastry Chef είναι να εξελίσομαι, να παίρνω τεχνικές και να τις προσαρμόζω σε γλυκά με γνώμονα τι θα αρέσει στο ελληνικό κοινό. Μέσα από τη δουλειά μου θέλω να δίνω ποιοτικό και γευστικό γλυκό σε προσιτή τιμή.

## Πότε αποφάσισες να ασχοληθείς με τη ζαχαροπλαστική και τι είναι αυτό που σε τράβηξε προς αυτή την κατεύθυνση;

Στο να ασχοληθώ με τη ζαχαροπλαστική έπαιξε ρόλο η μητέρα μου που δούλευε ως πωλήτρια σε ένα φούρνο και μου είπε εάν θέλω να πάω να εργαστώ εκεί και εάν μου άρεσε να γραφόμουν σε μια επαγγελματική σχολή. Στα αρχικά μου βήματα έκανα αυτό το







επάγγελμα για καθαρά βιοποριστικούς λόγους και μετέπειτα κατάλαβα ότι με γέμιζε πολύ γιατί ήταν δημιουργικό και θα μπορούσα να ασχοληθώ σε υψηλότερο επίπεδο, με σκληρή δουλειά, ώστε να μπορέσω να ξεχωρίσω.

#### Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Πηγή έμπνευσης για εμένα αποτελούν οι εποχές του χρόνου. Ανάλογα με την εποχή διαμορφώνω και το μενού με τα καινούρια γλυκά που θα μπουν στη βιτρίνα του ζαχαροπλαστείου. Επίσης, εμπνέομαι από την περίοδο που δούλευα σε α la carte εστιατόρια και παίζω με τις υφές ώστε κάθε γλυκό μου να είναι διαφορετικό και να δίνει μια μοναδική γευστική εμπειρία στον κάθε πελάτη που θα το δοκιμάσει.

#### Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζεις ως επαγγελματίας;

Η πρόκληση που αντιμετωπίζω σαν επαγγελματίας είναι η οικονομική. Οι τιμές στις πρώτες ύλες αυξάνονται μέρα με την ημέρα και όπως έχω αναφέρει και παραπάνω θέλω να δίνω ποιοτικό και γευστικό γλυκό σε προσιτή τιμή.

#### Με ποια κριτήρια επιλέγεις τα υλικά που χρησιμοποιείς;

Θέλω τα υλικά που χρησιμοποιώ για τα γλυκά μου να είναι τα καλύτερα οπότε με βάση την εμπειρία μου και τα υψηλά μου standard τα επιλέγω.

#### Σε ποια γλυκά δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση οι πελάτες σου;

Υπάρχουν πολλών ειδών πελάτες. Αυτοί που θέλουν τα κλασικά π.χ black forest, παραδοσιακή νουγκατίνα, σοκολάτινα κ.α., οι πελάτες που τρελαίνονται για το τραγανό μας millefeuille, lemon rle, σου φιστίκι και τσουρέκι και οι πελάτες που θέλουν δοκιμάσουν κάθε φορά και κάτι καινούργιο- διαφορετικό που συνηθίζουμε να βγάζουμε. Άλλωστε έχουμε 22 κωδικούς (πάστες) οι οποίοι είναι φτιαγμένοι με αγνά υλικά και χωρίς τη χρήση έτοιμων προϊόντων.

#### Αν έπρεπε να διαλέξεις 3 γλυκά που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει, ποια θα ήταν αυτά;

Σίγουρα το σου φιστίκι, millefeuille, το τσουρέκι και το παγωτό μας.

#### Ποια είναι τα όνειρα και οι φιλοδοξίες σου για το μέλλον;

Το όνειρο μου είναι να συνεχίσει το μαγαζί μου να πηγαίνει τόσο καλά και συνεχώς να εξελίσσεται αλλά δεν θα ήθελα σε καμία περίπτωση να ανοίξω και άλλο μαγαζί γιατί πιστεύω είναι λεπτή η γραμμή στο να χαθεί η μπάλα στο θέμα της ποιότητας.

*La Maison, Fine Pastry, Δημοσθένους 149, Καλλιθέα*



## CHARLOTTE ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Η συνταγή είναι από τον Θανάση Τσαγκλιώτη, Pastry Chef

#### ΜΠΑΒΑΡΟΥΖ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

1000 γρ. γάλα φρέσκο 3,5%  
3 τεμ. φρέσκια βανίλια  
Μαδαγασκάρης  
320 γρ. κρόκος αυγού  
400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
25 γρ. ζελατίνη φύλλο  
1500 γρ. κρέμα γάλατος  
ελαφρά χτυπημένη

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Με 400 γρ. γάλα διαλύουμε την φρέσκια βανίλια στο thegmo mix. Κάνουμε μια crème anglaise στους 84 °C με το γάλα, τη ζάχαρη και τους κρόκους. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και αφήνουμε να κρυσώσει το μίγμα στους 30 °C. Μόλις κρυσώσει τοποθετούμε την ελαφρώς χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

#### DAQCUISE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

200 γρ. πούδρα αμυγδάλου  
200 γρ. ζάχαρη άχνη  
100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
300 γρ. ασπράδι αυγού  
40 γρ. πάστα αμυγδαλου

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα ασπράδια μαζί με τα 100γρ. ζάχαρη κρυσταλλική σε μαρέγκα. Όταν η μαρέγκα είναι απαλή και σταθερή ρίχνουμε τα στερεά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ. Τέλος, βάζουμε και την πάστα αμυγδάλου. Απλώνουμε σε ένα δίσκο σε ύψος 2 εκατοστών και ψήνουμε στους 170 °C για 25 λεπτά περίπου.

#### COMPOTE MIX BERRIES

1000 γρ. mix berries  
15 γρ. πηκτίνη NH  
300 γρ. ζάχαρη  
κρυσταλλική  
100 γρ. χυμό λεμόνι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την πηκτίνη. Βάζουμε τα mix berries να ζεσταθούν και προσθέτουμε τη ζάχαρη με την πηκτίνη. Αφήνουμε να βράσει για 3 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το χυμό λεμόνι. Αφήνουμε να κρυσώσει.





# Από το σάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<http://eshop.freshbakery.gr>



**Fixpan** βραστήρας -  
παστεριωτής με σταθερό κάδο.  
Ιδανικός για το βράσιμο  
μεγάλων ποσοτήτων και για την  
παστερίωση συσκευασμένων  
προϊόντων.  
Μοντέλα χωρητικότητας  
100, 139, 200, 317, 455Lt.



## ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ, ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ,  
ΦΑΡΜΑΚΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ, ΚΕΝΤΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ.



**Cucimix confectionery** βραστήρες ζαχαροπλαστικής  
με σύστημα θέρμανσης των τοιχωμάτων του κάδου και  
πλευρικό βραχίονα για τέλεια ομογενοποίηση.  
Μοντέλα χωρητικότητας 30, 70, 90, 130, 180, 310Lt.







## ΚΡΕΜΕΣ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ, ΜΟΥΣ ΜΙΚΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Οι κρέμες ως συστατικό των παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής είναι αυτές που δίνουν τη γεύση και την αίσθηση φρεσκάδας. Καθορίζουν τη συνοχή και τη διατηρησιμότητα των προϊόντων, τόσο ως συστατικά γέμισης, όσο και διακόσμησης. Η ιδανική υφή είναι απαλή, αφράτη και με διακριτική γεύση. Οι κρέμες μπορούν να αρωματιστούν σε διαφορετικές εντάσεις σύμφωνα με την επιθυμία του επαγγελματία:

Προσθήκη αρωματικών υλών	Ποσοστό
Σοκολάτα	15-20% (με αύξηση των υγρών της συνταγής)
Καραμέλα (1 μέρος ζάχαρη, 1 μέρος κρέμα)	15-20%
Πραλίνα (1 μέρος ζάχαρη, 1 μέρος φουντούκια)	8-10%
Πουρές κάστανο	20-30%
Σπιγιάσιος καφές	1-2%
Πούλπα φρούτων	20-30%
Αλκοολούχα ποτά έως 24%	10-15%
Αλκοολούχα ποτά έως 40%	7-10%
Αλκοολούχα ποτά έως 60%	3-7%

**Σημείωση:** η ποσότητα της ζελατίνης που προστίθεται θα πρέπει να προσαρμοστεί αναλόγως του είδους της κρέμας και των συστατικών της.

### Κρέμα Σαντιγί

Η κρέμα γάλακτος (ή και οι φυτικές μόνες τους ή σε ανάμειξη με τη ζωική) μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν βασικό συστατικό σε πολλά είδη κρεμών ή και στη διακόσμηση των παρασκευασμάτων. Οι συνήθειες κρέμες της αγοράς (UHT) έχουν 35% ζωικά λιπαρά ενώ οι φυτικές 26-28% φυτικά λιπαρά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί κρέμα με χαμηλότερα λιπαρά, αλλά η διατηρησιμότητα και η σταθερότητα του γλυκού μειώνονται ελαφρώς.

Η κρέμα γάλακτος δεν περιέχει ζάχαρη ενώ οι φυτικές της αγοράς περιέχουν ποσοστά που κυμαίνονται γύρω στο 11% και σπανιότερα στο 20% (προϊόντα αποκλειστικά για διακόσμηση).

Το χτύπημα των κρεμών γίνεται πάντα σε χαμηλές θερμοκρασίες (4-10 °C). Το προϊόν πρέπει να είναι αποθηκευμένο στο ψυγείο για πάνω από 6 ώρες πριν τη χρήση. Εάν χρησιμοποιηθεί ειδική μηχανή παραγωγής σαντιγί το αποτέλεσμα θα είναι καλύτερο σε ό,τι αφορά τη διόγκωση, θα υστερεί όμως σε σταθερότητα του τελικού παρασκευάσματος, άρα και σε διάρκεια ζωής.

Το δέσιμο της κρέμας γάλακτος γίνεται με προσθήκη ζελατίνης σε ένα ποσοστό 0,8-1%, ενώ για κρέμα χαμηλών λιπαρών τα ποσοστά γίνονται 1-1,2%.

### Κρέμα Βανίλια (Custard, Ζαχαροπλαστικής)

Η κλασική κρέμα που γνωρίζουμε σαν κρέμα ζαχαροπλαστικής, αναμιγνύεται με σαντιγί (κρέμα DIPLOMAT) ή με βουτυρόκρεμα για γέμισεις σε διάφορα γλυκά (δεύτερα, layer cakes κλπ.). Μπορεί επίσης να αφρατευτεί με κιγιέ για παραδοσιακές εφαρμογές (πχ. μιλφέιγ). Αναλόγως της σύστασής της και του βαθμού αφρατέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γλυκά που καταψύχονται, πάντα όμως μετά από προσθήκη ζελατίνης.

Τα βασικά συστατικά μιας κρέμας ζαχαροπλαστικής είναι γάλα, ζάχαρη σε ποσοστό 10-20%, custard cream (άμυλο, αρωματικές ουσίες, χρωστικές ύλες) σε ποσοστό 6-12%, και αυγά σε ποσοστό 15-20%. Το γάλα μπορεί να αντικατασταθεί με χυμό ή πουρέ φρούτου. Τα αυγά και οι κρόκοι αυγών δένουν ένα μίγμα στους 80-85 °C. Η ιδανική υφή επιτυγχάνεται στην θερμοκρασία των 82 °C. Για τον αρωματισμό της κρέμας θα πρέπει να λαμβάνεται υπ' όψιν η περιεκτικότητα του μίγματος σε ζάχαρη.



Οι κρέμες είναι αυτές που δίνουν τη γεύση και την αίσθηση φρεσκάδας. Καθορίζουν τη συνοχή και τη διατηρησιμότητα των προϊόντων.

Δοσολογία Custard Cream και αυγών:			
	Κρέμα με Custard Cream	Κρέμα με Custard Cream και αυγά	
Υφή	Custard Cream	Custard Cream	Αυγά
Σταθερότητα	12%	10%	15%
Μέτρια	10%	8%	15%
Απαλή	8%	6%	15%

#### Παραδείγματα κρέμας βανίλια

- 300 γρ. γάλα
- 45 γρ. κρόκοι αυγών
- 60 γρ. ζάχαρη
- 18 γρ. custard powder ή νισεστές (άμυλο καλαμποκιού ή άμυλο σιταριού)
- Βανίλια

Αυτή η κρέμα δεν μπορεί να καταψυχθεί, γιατί η ανακρυστάλλωση του αμύλου θα προκαλέσει διαχωρισμό της κρέμας. Για μια τέτοια περίπτωση θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν ζελατίνες ή αλγινικά.

#### Πηκτωματογόνοι παράγοντες και πυκνωτικά μέσα που χρησιμοποιούνται στις κρέμες

Πρόκειται για ουσίες ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης η χρήση των οποίων σε μικρές ποσότητες βοηθάνε να δέσει ένα μίγμα υγρών κατά βάση συστατικών. Κάθε μία από αυτές αντιδρά διαφορετικά στα ολικά στερεά της συνταγής, στην οξύτητα του μίγματος (pH), στην προσθήκη αλκοόλ, σε φρούτα που ήδη περιέχουν τέτοιες ουσίες.

Η ζελατίνη είναι η μοναδική ουσία ζωϊκής προέλευσης και παραλαμβάνεται από οστά, δέρμα και συνδετικούς ιστούς ζώων. Το βράσιμο μετατρέπει την ινώδη πρωτεΐνη κολλαγόνου σε ζελατίνη που διατίθεται στο εμπόριο σε ημιδιαφανή φύλλα ή σε σκόνη. Οι τύποι ζελατίνης διαφέρουν στις μονάδες Bloom (π.χ. μια ζελατίνη με 300 bloom έχει ισχυρή σταθεροποιητική δύναμη) και στις μονάδες Mesh (8 mesh = κρυσταλλική ζελατίνη, 200 mesh = ζελατίνη σε πούδρα, ζελατίνη ζαχαροπλαστικής = 40 mesh).

Η ζελατίνη ενυδατώνεται εύκολα σε κρύο νερό (ένα μέρος ζελατίνης απορροφά πέντε μέρη νερού), διαλύεται με θέρμανση στους 40°C, και σχηματίζει πήγμα (γέλη) όταν κρυώσει. Η διαδικασία αυτή είναι θερμο-ανστρεπτή και επαναλαμβανόμενη. Η ζελατίνη καταστρέφεται από ένζυμα (πρωτεάσες) που περιέχονται στα εξωτικά φρούτα πχ στο ακτινίδιο ή στον ανανά.

Η ζελατίνη μουλιάζεται για 10' σε κρύο νερό (maximum 20°C) για να ενυδατωθεί καλά. Στην συνέχεια στραγγίζεται και διαλύεται στους 40-45°C πάντα σε μπεν μαρί και ποτέ με άμεση θέρμανση.

#### Κρέμα Ζαχαροπλαστικής (Diplomat)

Αυτή η κρέμα που είναι η κυρίως χρησιμοποιούμενη στις περισσότερες παρασκευές είναι το αποτέλεσμα της ανάμιξης της κρέμας βανίλιας με σαντιγί. Η υφή της τελικής κρέμας επηρεάζεται από το ποσοστό της σαντιγί που προστίθεται, το είδος της σαντιγί (ζωϊκή, φυτική ή σε ανάμιξη) και τον βαθμό δέσμευσης της σαντιγί. Η κρέμα diplomat γίνεται κατάλληλη για κατάψυξη αν σ' αυτήν προστεθεί ζελατίνη. Το αποτέλεσμα είναι καλύτερο αν η ποσότητα σαντιγί είναι τουλάχιστον ίση με αυτήν της κρέμας βανίλιας.

#### Κρέμα Bavaroise

Γνωστή και σαν bavarian ή σε μερικές περιπτώσεις και charlotte. Έχει σαφώς πιο απαλή υφή από την κρέμα βανίλιας και την diplomat και αυτό οφείλεται στο ότι το δέσιμό της οφείλεται στους κρόκους αυγών. Τα συστατικά της είναι γάλα (50%), ζάχαρη (10-15%), κρόκοι αυγών (8-15%) και κρέμα γάλακτος (30-50%).

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ  
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

CARPIGIANI

**HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE**

Αναγνωρίζουν αυτόματα το είδος & την ποιότητα του μείγματος.

Διαμορφώνουν δυναμικά τον κατάλληλο κύκλο ψύξης για το συγκεκριμένο μείγμα.

**Μηχανές παγωτού High Efficiency 45-60-90-110 κιλών**

**ΑΝΤΛΙΑ ΕΝΑΛΛΑΓΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ADAPTIVE**

Μειώνουν τα λιποσφαιρίδια στα 2-5 μικρά για ομογενοποιημένο και κρεμώδες παγωτό με διάρκεια.

Εξασφαλίζουν μέγιστη υγιεινή χάρη στην κατασκευή της αντλίας εναλλαγής θερμότητας από ένα μονοκόμματο κομμάτι χωρίς ενώσεις.

Επεξεργάζονται ρευστά και κολλώδη μείγματα χάρη στους διαφορετικούς εξειδικευμένους τροφοδότες.

**Παστεριωτές High Efficiency 60-120 κιλών**

domestica®



# TRIPLE CHOCOLATE

Μπάμπης Ζιντίλης, Pastry Chef

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑΜΕΛΑΚΑ

550 γρ. γάλα  
50 γρ. γλυκόζη  
15 γρ. ζελατίνες  
1.000 γρ. κρέμα γάλακτος  
1.200 γρ. σοκολάτα γάλακτος  
30 γρ. ιμβερτοζάχαρο

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑΜΕΛΑΚΑ ΛΕΥΚΗ

550 γρ. γάλα  
50 γρ. γλυκόζη  
15 γρ. ζελατίνες  
1000 γρ. κρέμα  
1.400 γρ. λευκή σοκολάτα  
30 γρ. ιμβεροζάχαρο

Ζεσταίνουμε μαζί σε μια κατσαρόλα το γάλα, τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο. Έχουμε μαλακώσει από πριν τις ζελατίνες σε κρύο νερό. Στη συνέχεια τις βάζουμε στη σοκολάτα γάλακτος, αφού τις έχουμε στραγγίσει καλά και προσθέτουμε το μίγμα της κατσαρόλας ζεστό. Με ένα μπίμερ κάνουμε μια ομογενοποίηση και στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος κρύα. Αποηκεύουμε στο ψυγείο για 12 ώρες τουλάχιστον και την επόμενη ημέρα τη χρησιμοποιούμε αφού την έχουμε αφρατέψει με σύρμα.

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΑΜΠΛΕ

240 γρ. βούτυρο  
180 γρ. άχνη  
100 γρ. αυγά  
60 γρ. πούδρα αμυγδάλου  
420 γρ. αλεύρι  
50 γρ. κακάο

Χτυπάμε με το φτερό σε ένα μίξερ το βούτυρο και την άχνη. Προσθέτουμε σιγά σιγά τα αυγά και τέλος προσθέτουμε ανακατεμένα όλα τα ξηρά υλικά. Όταν γίνει ζυμάρι το τυλίγουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί και να σφίξει και στη συνέχεια το ανοίγουμε στο σχήμα που θέλουμε. Ψήνουμε στους 165°C για περίπου 10 με 12 λεπτά.

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ CHOCOLATE GLAZE

120 γρ. ζελατίνες  
1.160 γρ. κρέμα γάλακτος  
650 γρ. νερό  
580 γρ. γλυκόζη  
1.7000 γρ. ζάχαρη  
435 γρ. κακάο

Βάζουμε τις ζελατίνες να μαλακώσουν και ζεσταίνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί. Προσθέτουμε τις ζελατίνες αφού το μίγμα έχει βράσει για περίπου 1 λεπτό και το αφήνουμε να κρυώσει εκτός ψυγείου. Στη συνέχεια το βάζουμε στο ψυγείο και το χρησιμοποιούμε την επόμενη για να γλασάρουμε το γλυκό μας. Το λιώνουμε στο μικροκυμάτων και το χρησιμοποιούμε σε παγωμένο γλυκό όταν το γλάσο είναι περίπου στους 35°C.

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ BITTER CREMEUX

750 γρ. κρέμα γάλακτος  
750 γρ. γάλα  
300 γρ. κρόκοι αυγών  
350 γρ. ζάχαρη  
750 γρ. σοκολάτα 70%

Βάζουμε γάλα, κρέμα και ζάχαρη σε μια κατσαρόλα. Ζεσταίνουμε το μίγμα, ρίχνουμε λίγο από το ζεστό μίγμα στους κρόκους, για να μπορέσει να πάρει θερμοκρασία και το γυρνάμε στην κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχόμενα με μαρίζ, μέχρι να φτασει στους 82-84°C. Κατευθείαν αναποδουγυρίζουμε πάνω στη σοκολάτα και με μπίμερ κάνουμε ομογενοποίηση. Το αφήνουμε εκτός ψυγείου, στη συνέχεια το τοποθετούμε στο ψυγείο και το χρησιμοποιούμε την επόμενη ημέρα.

## ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε φόρμα της επιλογής μας γεμίζουμε τη μισή φόρμα με το bitter cremeux και καταψύχουμε. Συμπληρώνουμε τη φόρμα με τη ναμελάκα γάλακτος και καταψύχουμε. Γλασάρουμε το γλυκό μας. Τελειώνουμε με τη λευκή ναμελάκα και το βάζουμε να κάσει πάνω στο σαμπλέ, το οποίο έχουμε κόψει ανάλογα με τη φόρμα που χρησιμοποιήσαμε.



# STRAWBERRY LOVE



## ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

940 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής  
310 γρ. Αλεύρι Δυνατό τύπου 45  
25 γρ. Αλάτι  
125 γρ. **Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA**  
25 γρ. Ξύδι  
500 γρ. Νερό  
1000 γρ. **Extra Dry Butter 84% ELLE & VIRE** (για τα διπλώματα)  
2925 γρ. Συνολικό βάρος

Στο μίξερ με τον γάντζο ζυμώνουμε τα δύο είδη αλεύρων με το βούτυρο και το αλάτι, ενώ παράλληλα προσθέτουμε σταδιακά το ξύδι και το νερό. Στη συνέχεια, μορφοποιούμε τη ζύμη σε μια μπάλα και τοποθετούμε στο ψυγείο, ώστε να ξεκουραστεί. Έπειτα ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και διπλώνουμε το βούτυρο. Πραγματοποιούμε 5 μονά διπλώματα με ενδιάμεσο χρόνο ξεκούρασης κάθε φορά.

## ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

731 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**  
183 γρ. Κρόκοι αυγών  
146 γρ. Ζάχαρη  
37 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής  
37 γρ. **Hot Cream KOMPLET**  
950 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε το γάλα με τη μισή ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέτουμε την Hot Cream, το αλεύρι, την υπόλοιπη ζάχαρη και τους κρόκους (χτυπημένα όλα μαζί). Ξαναβράζουμε το μείγμα.

## ΣΟΜΡΟΤΕ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

290 γρ. Πουρές φράουλας  
233 γρ. Πορτοκάλι σε κομμάτια  
60 γρ. Γραφεινιτ σε κομμάτια  
76 γρ. Ζάχαρη  
12 γρ. Πηκτίνη  
58 γρ. Μάζα ζελατίνης (όπως παρακάτω)  
12 γρ. Ροδόνηρο  
703 γρ. Συνολικό βάρος

Ζεσταίνουμε τον πουρέ φράουλας μαζί με τα κομμάτια από πορτοκάλι και γραφεινιτ στους 40°C. Αναμειγνύουμε με ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την πηκτίνη και τη ζάχαρη. Βράζουμε το μείγμα και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης μαλακωμένα σε νερό και το ροδόνηρο. Τοποθετούμε το μείγμα στο ψυγείο για να κρυώσει.

**ΦΙΝΙΡΙΣΜΑ:** 400 γρ. Φράουλες, Ζάχαρη, Φύλλο Ασημιού.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Ανοίγουμε τη ζύμη σφολιάτας σε φύλλο πάχους 3,5 χιλ. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο. Στη συνέχεια, κόβουμε τη ζύμη σε σχήμα καρδιάς. Υπολογίζουμε 12 τεμάχια. Αλείφουμε ελαφρώς την επιφάνεια με νερό. Αναποδογυρίζουμε τη ζύμη με προσοχή και ρολάρουμε την επιφάνεια πάνω στη ζάχαρη, πιέζοντας ελαφρώς ώστε να κολλήσει η ζάχαρη. Μεταφέρουμε σε φύλλο αντικολλητικό χαρτί, φροντίζοντας ώστε η πλευρά με τη ζάχαρη να είναι προς τα κάτω. Ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 170°C για 25 λεπτά περίπου. Αφήνουμε να κρυώσει. Πραγματοποιούμε μερικές τρύπες (10 έως 12) στην καραμελωμένη επιφάνεια. Γεμίζουμε κάθε γλύκισμα με 50 γρ. κρέμα ζαχαροπλαστικής και 40 γρ. Σομροτέ με Φράουλα και Εσπεριδοειδή.

Με τη βοήθεια σακούλας ζαχαροπλαστικής δημιουργούμε ροζέτες από Κρέμα Σαντιγι με Cream Cheese στην επιφάνεια κάθε γλυκίσματος (υπολογίζουμε περίπου 90 γρ. για κάθε γλύκισμα). Πραγματοποιούμε ανοίγματα με ζεστό scoop μαγειρικής σε 5 από τις ροζέτες και τοποθετούμε στο ψυγείο. Γεμίζουμε τα ανοίγματα με Επικάλυψη από Φράουλες και Εσπεριδοειδή. Τέλος, διακοσμούμε με φρέσκιες φράουλες (κομμένες στα 4), Καρδιές από Λευκή Σοκολάτα & Βανίλια και ρινίσματα από το φύλλο ασημιού.

**Από τη συνταγή παράγονται 12 τεμάχια.**

## ΜΑΖΑ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

14 γρ. Ζελατίνη σε σκόνη 200 Bloom  
86 γρ. Νερό  
100 γρ. Συνολικό βάρος

Ενυδατώνουμε τη σκόνη ζελατίνης σε κρύο νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά. Ζεσταίνουμε στον φούρνο μικροκυμάτων και ομογενοποιούμε. Τοποθετούμε στο ψυγείο.

## ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

100 γρ. **Decorgel Ουδέτερο DAWN**  
100 γρ. Σομροτέ με Φράουλα και Εσπεριδοειδή (έτοιμο όπως παραπάνω)  
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής  
200 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε το Decorgel και προσθέτουμε σε αυτό το σομροτέ. Ομογενοποιούμε και περνάμε το μείγμα από χίποισ. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και στη συνέχεια τοποθετούμε στο ψυγείο.

## ΚΡΕΜΑ ΣΑΝΤΙΓΙ ΜΕ CREAM CHEESE

150 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**  
80 γρ. Ζάχαρη  
44 γρ. Μάζα ζελατίνης (όπως παραπάνω)  
150 γρ. **French Cream Cheese ELLE & VIRE**  
960 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE** (παγωμένη)  
1.0 τμχ. Βανίλια  
1387 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε το γάλα με τη ζάχαρη και τον λοβό βανίλιας. Προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης μαλακωμένα σε νερό και το cream cheese. Ομογενοποιούμε με το μίξερ χειρός και ενσωματώνουμε σταδιακά την παγωμένη κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 4 ώρες τουλάχιστον (ιδανικά προετοιμάζουμε αυτήν την κρέμα από την προηγούμενη ημέρα). Την επόμενη ημέρα χτυπάμε μέχρι να διογκωθεί.

## ΚΑΡΔΙΕΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΒΑΝΙΛΙΑ

300 γρ. **Λευκή Σοκολάτα XOCOFINE 30%**  
1.0 τμχ. Βανίλια  
303 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε το εσωτερικό του λοβού βανίλιας με τη λιωμένη λευκή σοκολάτα. Στρώνουμε τη σοκολάτα και στη συνέχεια απλώνουμε μια πολύ λεπτή στρώση ανάμεσα σε δυο φύλλα κιθάρας. Αφήνουμε να κρυσταλλοποιηθεί και στη συνέχεια κόβουμε με κουπ πατ σε σχήμα καρδιάς. Μορφοποιούμε κάθε καρδιά στη βάση από κορμό πλάτους 6 εκ. ώστε να αποκτήσουν μια καμπύλη.



### NICOLAS BOUSSIN

Meilleur Ouvrier de France 2000 & Executive Pastry Chef at "La Maison de l'Excellence Savencia®" από την Elle & Vire Professionnel

Ο NICOLAS BOUSSIN ήταν προσκεκλημένος της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε επίδειξη ζαχαροπλαστικής στο ATHENS CENTER OF GASTRONOMY.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πάντα δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, φροντίζει να παρέχει λύσεις με μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που συνεχώς ανανεώνεται ώστε να ανταποκρίνεται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.

**Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.**



Ένα βήμα μπροστά!





## PIÑA COLADA TACOS

Βαγγέλης Καλλιώρας, Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής SEFCO ZEELANDIA

### ΜΑΡΕΓΚΕΣ

50 γρ. Βianca GR  
50 γρ. Νερό στους 70°C  
100 γρ. Ζάχαρη  
Ξύσμα από 1 λάιμ

Τοποθετούμε στο μίξερ τη bianca GR, το νερό και τη ζάχαρη και χτυπάμε για 6 λεπτά με το σύρμα. Ρίχνουμε το ξύσμα λάιμ και ανακατεύουμε με μαρίζ. Κόβουμε με στρογγυλό κορνέ όμμ. Ψήνουμε στους 90°C για 45 λεπτά.

### DIGESTIVE TACOS

500 γρ. Digestive Cookies  
200 γρ. Μαργαρίνη Princess  
25 γρ. Αυγά

Χτυπάμε όλα τα υλικά στη μεσαία ταχύτητα για 2 λεπτά με το φτερό. Ανοίγουμε ένα φύλλο πάχους 2mm και κόβουμε με κουπάτ. Τοποθετούμε τα tacos πάνω στη φόρμα σιλικόνης και ψήνουμε στους 170°C για 22 λεπτά.

### ΣΙΡΟΠΙ ΡΟΥΜΙ

150 γρ. Νερό  
150 γρ. Ζάχαρη  
120 γρ. Ρούμι

Βράζουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφού κρυώσει προσθέτουμε το ρούμι.

### COCONUT FILLING DECO CAKE

500 γρ. Mama's Deco  
75 γρ. Αυγά  
95 γρ. Ηλιέλαιο  
65 γρ. Νερό  
100 γρ. Coconut Filling  
40 γρ. Νερό

Χτυπάμε με το φτερό στη γρήγορη ταχύτητα για 3 λεπτά το νερό με το coconut filling. Συμπληρώνουμε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά με το φτερό. Ψήνουμε στους 160°C για 15 λεπτά.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Ψήνουμε τις μαρέγκες και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Ψήνουμε τα digestive tacos και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Ψήνουμε το coconut filling deco cake, το περνάμε ελαφρώς με το σιρόπι ρούμι και την καρύδα. Παγώνουμε στις επιθυμητές φόρμες σιλικόνης τα compote ανανά με λεμονόχορτο. Περνάμε ελαφρώς με ένα πινέλο εσωτερικά τα tacos με την επικάλυψη λευκής σοκολάτας. Βουτάμε τα ημισφαίρια του ανανά στη Mascia Lime. Με τη βοήθεια ενός στρογγυλού κορνέ Νο 10 φτιάχνουμε 3 κουμπιά στο tacos. Τοποθετούμε 3 ημισφαίρια και 2 κύβους coconut filling deco cake. Τοποθετούμε τις μαρέγκες και ένα μωβ πέταλο βιολέτας.

### COMPOTE ANANA ΜΕ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ

500 γρ. Fruitful Pineapple  
50 γρ. Νερό  
2 τμχ Λεμονόχορτο

Ζεσταίνουμε το νερό με το λεμονόχορτο. Σουρώνουμε και ομογενοποιούμε με το Fruitful. Τοποθετούμε στις επιθυμητές φόρμες σιλικόνης.

### ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΥΔΑΣ

200 γρ. Κρύο νερό  
100 γρ. Γάλα καρύδας  
125 γρ. Minuta Invoire  
150 γρ. Casa Cream 35%  
80 γρ. Pasta Cocco  
80 γρ. Fine Cream Fresh Dairy

Χτυπάμε για 5 λεπτά με το σύρμα στη γρήγορη ταχύτητα το νερό με το γάλα καρύδας και τη Minuta Invoire. Χτυπάμε ελαφρώς την κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε την Pasta Cocco και τέλος την Fine Cream Fresh Dairy.

### MASCA LIME

500 γρ. Mascia Lime  
100 γρ. Νερό  
Ζεσταίνουμε τα 2 υλικά στους 40-45°C.

### ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

50 γρ. Βουτυροκακάο  
50 γρ. Arabesque White 30%

Λιώνουμε το βουτυροκακάο. Προσθέτουμε τη σοκολάτα.

# Baileys

BASE COCKTAIL



## ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ SORBET BAILEYS

Luca Lusardi, Gelato Chef. AKTINA A.E.

### ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Doppia Base Cocktail x Gelati  
1900 γρ. νερό  
400 γρ. κρέμα γάλακτος  
705 γρ. Baileys (18° alc.)  
400 γρ. ζάχαρη  
250 γρ. Fructosoft

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετίστε όλα τα υγρά σε μια κανάτα, εκτός από το λικέρ. Στη συνέχεια προσθέστε τη βάση Doppia Base Cocktail, τη ζάχαρη και το Fructosoft.

Αναδεύστε όλα τα υλικά μαζί και τοποθετίστε το μίγμα στο ψυγείο για 30 λεπτά. Προσθέστε το ποτό και ξανά αναδεύστε το μίγμα μέχρι να ομογενοποιηθεί. Αδειάστε στην παγωτομηχανή και σε λίγα λεπτά το sorbet σας θα είναι έτοιμο!

  
aromitalia  
DAL 1942, INGREDIENTI PER GELATO





# GIANDUIA EXOTIC TART

Γιώργος Γιακουμάκης, Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχ/κης, LAOUDIS FOODS

## TARTA

1000 γρ. **Top Frolla IRCA**  
400 γρ. **Βούτυρο αγελάδος 82% CORMAN**  
100 γρ. Αυγά

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μέχρι να έχουμε μία λεία ζύμη. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για μία ώρα. Ανοίγουμε στο επιθυμητό πάχος. Τοποθετούμε μέσα στα δακτυλίδια για τάρτες της SILIKOMART. Ψήνουμε στους 160°C για 25'-30' λεπτά.

## MOUSSE VANILLA

350 γρ. Γάλα πλήρες 3.5%  
40 γρ. **Gelee Dessert DGF**  
400 γρ. **Reno Concerto White IRCA**  
30 γρ. **French Vanilla Paste MEC3**  
600 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% CORMAN** (μισοχτυπημένη)

Φέρνουμε στο σημείο βρασμού το γάλα και ενσωματώνουμε το Gelee Dessert. Προσθέτουμε τη σοκολάτα, τη French Vanilla Paste και ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε σε φόρμα σιλικόνης TARTE RING ROUND SILIKOMART και παγώνουμε. Ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με MIRROR GLAZE MANGO MEC3.

## MONTARISMA

Αποσύρουμε την παγωμένη τάρτα από το ψυγείο και τοποθετούμε επάνω της ένα πλακάκι από σοκολάτα γάλακτος. Τέλος, τοποθετούμε την έτοιμη παγωμένη Mousse Vanilla που έχουμε επικαλύψει με Mirror Glaze Mango επάνω στο πλακάκι σοκολάτας.

## CREMEUX TROPICAL

700 γρ. **Chococream Crunchy Tropical IRCA**  
150 γρ. Γάλα πλήρες 3.5%  
350 γρ. **Κρέμα γάλακτος 35% CORMAN**

Ζεσταίνουμε το γάλα στους 70°C. Προσθέτουμε το Chococream και ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος. Γεμίζουμε ως το μισό ύψος της τάρτας με το cremeux και τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

## GANACHE GIANDUIA

250 γρ. **Κρέμα γάλακτος 35% CORMAN**  
250 γρ. Γάλα πλήρες 3.5%  
25 γρ. **Gelee Dessert DGF**  
40 γρ. **Zucchero Invertito IRCA**  
360 γρ. **Reno Concerto White IRCA**  
80 γρ. **Gianduià Paste MEC3**

Φέρνουμε στο σημείο βρασμού την κρέμα γάλακτος με το γάλα. Προσθέτουμε το Gelee Dessert και ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε τη λευκή σοκολάτα, το ιμβερτοζάχαρο και τη Gianduià Paste. Απογεμίζουμε την τάρτα με Ganache Gianduià και τοποθετούμε πάλι στο ψυγείο για 2 ώρες.



# AT THE BEACH

Δημήτρης Ζουμής, Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχ/κης, G&B EXPERTS AEBE

## ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΜΠΛ

100 γρ. Μαργαρίνη **LUNA SOFT OLFOOD** (κρύα σε κύβους)  
100 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική  
100 γρ. Αλεύρι Μαλακό  
100 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου

Τοποθετούμε στο μίξερ, με το φτερό, όλα τα υλικά και ομογενοποιούμε. Απλώνουμε το μίγμα σε επιφάνεια σιλικόνης. Ψήνουμε στους 170°C για 15' λεπτά

## PANNA COTTA VANILLA

10 γρ. Φύλλα Ζελατίνης  
280 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% ANCHOR**  
200 γρ. Γάλα Πλήρες 3,5%  
40 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική  
50 γρ. **Σοκολάτα Λευκή SCHOKINAG**  
5 γρ. **Madagascar Vanilla Paste GIUSO**  
10 γρ. Ρούμι

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και ομογενοποιούμε. Τέλος, ενσωματώνουμε τη σοκολάτα, τη βανίλια, το ρούμι και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει.

## JELL ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

5 γρ. Φύλλα Ζελατίνης  
200 γρ. **Pasteurized Puree Βατόμουρο**  
45 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική  
20 γρ. Νερό

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Φέρνουμε μέχρι το σημείο βρασμού τον πουρέ, τη ζάχαρη και το νερό. Ενσωματώνουμε τη ζελατίνη. Αφήνουμε να κρυώσει.

## MILK CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

160 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% ANCHOR**  
450 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% ANCHOR**  
15 γρ. Ιμβερτοζάχαρο  
15 γρ. Γλυκόζη  
260 γρ. **Κουβερτούρα Γάλακτος 34% SCHOKINAG**

Βράζουμε τα 160γρ. κρέμα γάλακτος με τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο. Προσθέτουμε την κουβερτούρα και ομογενοποιούμε με μπίμπερ. Προσθέτουμε τα 450γρ. κρέμα γάλακτος και τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 8-10 ώρες. Την επόμενη μέρα αναδεύουμε (στο μίξερ με σύρμα) μέχρι να δέσει.

## MONTARISMA

Τοποθετούμε ως βάση την Panna Cotta Vanilla και παγώνουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε το Jell βατόμουρο και παγώνουμε ξανά. Προσθέτουμε το Λευκό Κράμπλ. Γαρνίρουμε με σακούλας ζαχαροπλαστικής το Milk Chocolate Ganache κάνοντας κυκλικά σχήματα. Διακοσμούμε με βατόμουρα, μπεζεδάκια και μικρές φρούιλες.





# TAPTA

## FRENCH VANILLA & MANGO

Λάμπρος Σκουλίκας & Γιώργος Θεοδώρου, Τεχνικοί Σύμβουλοι Ζαχαροπλαστικής KONTA AEBE

### SABLÉ

250 γρ. **Βούτυρο 82%**  
3 γρ. Αλάτι  
250 γρ. Αλεύρι Ζαχ/κής  
500 γρ. Αλεύρι Ζαχ/κής  
115 γρ. Αυγά  
30 γρ. Κρόκοι αυγών  
Βανίλια (λίγη ποσότητα)

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνουν μία πάστα και στο τέλος προσθέτουμε τη 2η ποσότητα αλεύρι (500 γρ.). Αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο πάχους 4 χιλ. Κόβουμε το σχήμα που θέλουμε και ψήνουμε στους 150°C για 20 περίπου λεπτά ανάμεσα σε 2 φύλλα σιλικόνης.

### GANACHE MONTÉE FRENCH VANILLA

230 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% CANDIA PRO**  
60 γρ. **French Vanilla GALATEA**  
25 γρ. Γλυκόζη  
430 γρ. **Λευκή Σοκολάτα 30% XOCOFINE**  
680 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% CANDIA PRO**

Τοποθετούμε σε ένα σκεύος την 1η ποσότητα Κρέμα Γάλακτος, τη French Vanilla και τη γλυκόζη. Μόλις πάρουν μία βράση, ρίχνουμε το μείγμα στη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Τέλος, προσθέτουμε τη 2η ποσότητα Κρέμα Γάλακτος. Την αφήνουμε 24 ώρες στο ψυγείο και στη συνέχεια την αφρατεύουμε με σύρμα.

### JELLY MANGO

600 γρ. **Πουρές Mango LÉONCE BLANC**  
15 γρ. Πηκτίνη NH  
15 γρ. Ζελατίνη

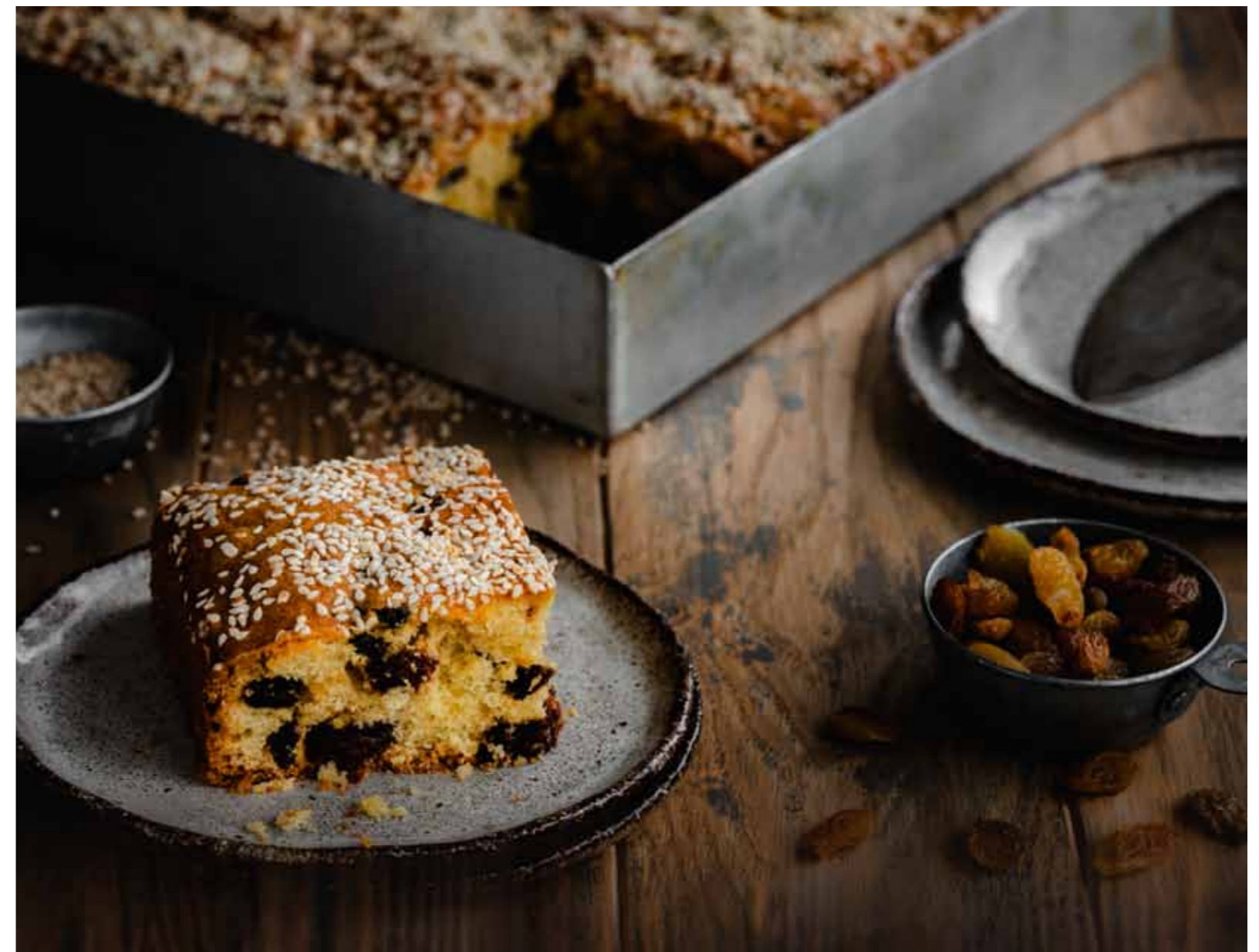
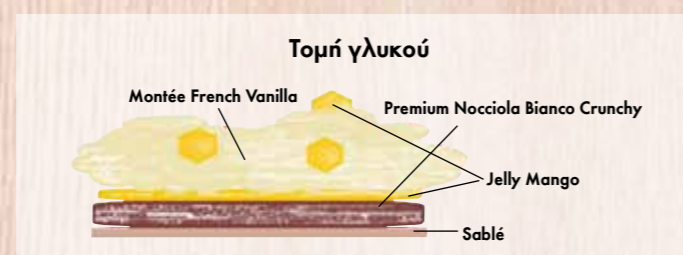
Ζεσταίνουμε τον Πουρέ Mango μέχρι τους 30°C. Προσθέτουμε την πηκτίνη και συνεχίζουμε μέχρι να πάρει μία βράση. Τέλος, συμπληρώνουμε τις ζελατίνες και αδειάζουμε το μείγμα σε κάδρο για 1 ημέρα. Κόβουμε στο μέγεθος που θέλουμε.

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Επάνω στο Sablé βάζουμε μία στρώση **Premium Nocciola Bianco Crunchy CREDIN** που έχουμε κόψει στο σχήμα της πάστας. Προσθέτουμε από επάνω μία λεπτή στρώση Jelly Mango στο σχήμα της πάστας μας. Γαρνίρουμε με το Ganache Montée French Vanilla.

### DÉCOR

Κόβουμε σε κύβους το Jelly Mango και τοποθετούμε τους τρεις κύβους πάνω από το Montée. Παγώνουμε στην κατάψυξη. Βουτάμε την πάστα μας στον ζεστό και στον κρύο ζελέ. Προσθέτουμε 1 μαργαρίτα décor.



# ΣΤΑΦΙΔΟΚΕΪΚ

## ΜΕ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ POPY'S CAKE VANILLA

Δημήτρης Φραγκογιάννης, Τεχνικός σύμβουλος KAIZEN

### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. **μείγμα Popy's cake vanilla**  
400 γρ. ηλιέλαιο  
400 γρ. νερό  
650 γρ. ξανθές σταφίδες  
8 γρ. κανέλλα  
3 γρ. γαρούφαλλο  
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε σε μίξερ με φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα το μείγμα **Popy's cake vanilla**, το ηλιέλαιο και το νερό. Προσθέτουμε τις ξανθές σταφίδες, την κανέλλα, το γαρούφαλλο και το ξύσμα από τα πορτοκάλια και ζυμώνουμε για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα. Στρώνουμε το μείγμα σε ταψί διαστάσεων 42x28 cm. Πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε για 45-50 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 150°C.





# PASSION FRUIT

Σπύρος Λουλουδάκης & Τάσος Συντελής, Pastry Chefs, APTIZAN ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

## CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

250 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής  
250 γρ. Καστανή Ζάχαρη  
250 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου  
250 γρ. Βούτυρο 82% (κρύο)

Βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και την πούδρα να ανακατευτούν όλα μαζί στο μίξερ με το φτερό και προσθέτουμε το βούτυρο. Χτυπάμε μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη. Κρυνώνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 2-3 ώρες. Τρίβουμε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα και ψήνουμε στους 170°C για 25-30 λεπτά.

## ΤΡΑΓΑΝΟ COVER PRALINE CROQUANT

700 γρ. Praline Croquant  
120 γρ. Σοκολάτα Γάλακτος  
40 γρ. Ηλιέλαιο  
40 γρ. Βούτυρο κακάο

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο κακάο και προσθέτουμε το croquant και το ηλιέλαιο. Θερμοκρασία εφαρμογής 35°C.

## ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ CROQUANT PASSION FRUIT

1000 γρ. Crumble  
1000 γρ. Croquant Passion Temptation

Λιώνουμε το Croquant, και ανακατεύουμε με τριμμένο Crumble. Φορμάρουμε σε χαμηλό τσέρκι 1cm ύψος και διάμετρο 9cm (50γρ. μείγμα), παγώνουμε και μετά βουτάμε σε τραγανό Cover Praline Croquant.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Σε φόρμα Silikomart SF001, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με τη Μους Passion Fruit τοποθετούμε το Passion Fruit Curd και κλείνουμε τη φόρμα με την υπόλοιπη Μους Passion Fruit και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Επικαλύπτουμε με την επικάλυψη Passion Fruit ή εναλλακτικά με Royal Miroir White Choco χρωματισμένο με κίτρινο υδατοδιαλυτό χρώμα. Τοποθετούμε πάνω στην τραγανή βάση Croquant.

Από τη συνταγή παράγονται 40 πάστες.

## PASSION FRUIT CURT

443 γρ. PASSION FRUIT PUREE Leonce Blanc  
720 γρ. Ζάχαρη  
490 γρ. Αυγά  
450 γρ. Βούτυρο 82% APTIZAN  
3.5 φλ. Ζελατίνη (μουλιασμένη) των 5 γρ.

Ζεσταίνουμε τον πουρέ με τη μισή ζάχαρη. Σε ένα μπασινάκι αφήνουμε τ' αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη. Ρίχνουμε λίγο ζεστό πουρέ στο μπασινάκι με τ' αυγά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Μόλις βράσει ο πουρές, ρίχνουμε το μίγμα αυγών στο κατσαρολάκι και ζεσταίνουμε μέχρι να φτάσει στους 82°C. Προσθέτουμε τη ζελατίνη. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει σκεπασμένο με μεμβράνη. Όταν φτάσει 40°C προσθέτουμε το βούτυρο σε κύβους και ενσωματώνουμε με μπλέντερ χειρός. Φορμάρουμε σε φόρμα Flexipan NSF (1.5 γρ.)

## ΜΟΥΣ PASSION FRUIT

1500 γρ. Passion Fruit Curt  
5 φλ. Ζελατίνη των 5 γρ.  
(ή 165γρ. GEL NEUTRE + 62,5 γρ. Νερό)  
1500 γρ. Σαντιγί

Μαλακώνουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Μόλις είναι έτοιμα τα λιώνουμε στους 48°C και τα προσθέτουμε στην Passion Fruit Curt. Τέλος, προσθέτουμε τη σαντιγί και ανακατεύουμε αφράτα.

## ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ PASSION FRUIT

250 γρ. Ζεστό ζελέ (Jelfix)  
250 γρ. PASSION FRUIT PUREE Leonce Blanc

Ζεσταίνουμε το ζεστό ζελέ (Jelfix) με τον πουρέ στους 80°C. Μετά προσθέτουμε τη διπλάσια ποσότητα (1000 γρ.) κρύο ζελέ (Royal Miroir Neutre), ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός και περιμένουμε να πέσει η θερμοκρασία στους 40°C όπου και μπορεί να δουλειά, προαιρετικά προσθέτουμε λίγο κίτρινο υδατοδιαλυτό χρώμα.



# MUFFINS RASPBERRY-ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Γιώργος Αποστολάκης, Τεχνικός Σύμβουλος Πωλήσεων, KENFOOD

## ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα King's Cake  
470 γρ. νερό  
400 γρ. λάδι

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

150 γρ. raspberries  
150 γρ. ροδάκινο  
βουτυρόκρεμα

## ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

1.000 γρ. βούτυρο/μαργαρίνη  
σε θερμοκρασία δωματίου  
1.600 γρ. ζάχαρη άχνη  
4 κ.γ. βανίλια υγρή  
4 πρέζες αλάτι  
12 κ.σ. κρέμα γάλακτος  
ή γάλα εβαπορέ

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά για 3-5 λεπτά στο μίξερ. Προσθέτουμε και τα φρούτα και ανακατεύουμε αλαφρά. Τοποθετούμε το μείγμα σε φόρμες για muffins ως τη μέση. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά. Αφήνουμε τα muffins να κρυώσουν για λίγο.

Για την βουτυρόκρεμα, χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ, για να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι και χτυπάμε για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Δυναμώνουμε το μίξερ και προσθέτουμε την κρέμα και τη βανίλια, χτυπώντας για άλλα 2 λεπτά.

Βάζουμε τη βουτυρόκρεμα σε κορνέ και επικαλύπτουμε τα muffins.





# PAVLOVA ME ICE VANILLA FILLING

Ρουσσάκης Αγγελής, Pastry chef και υπεύθυνος τεχνικού τμήματος FOODSTUFF

## ΚΙΓΙΕ ΜΙΧ (ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΑΡΕΓΚΕΣ)

1000 γρ. Μίγμα ΚΙΓΙΕ ΜΙΧ  
600 γρ. Νερό καυτό (70°C)  
500 γρ. Άχνη ζάχαρη

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα, στη γρήγορη ταχύτητα, μέχρι να αφρατέψει το μίγμα και να γίνει λείο. Κόβουμε φωλιές με μία σακούλα επάνω σε ένα φύλλο σιλικόνης. Ψήνουμε στους 100 - 110°C για 2 ώρες περίπου ανάλογα με το μέγεθος της φωλιάς.

## ICE VANILLA FILLING

2000-2200 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική κρέμα  
1000 γρ. Ice Vanilla Filling  
60 γρ. Γεύση Βανίλια FOODSTUFF

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα, στη γρήγορη ταχύτητα έως ότου αφρατέψει το μίγμα. Βάζουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με καθαρό κορνέ.

## ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Αφού έχουν κρυώσει οι μαρέγκες, γεμίζουμε με το ICE VANILLA FILLING. Αν θέλουμε εσωτερικά της μαρέγκας μπορούμε να βάλουμε GELATO TOP STRAWBERRY (ρίπλα παγωτού και ζαχαροπλαστικής). Γαρνίρουμε με φρέσκιες φράουλες.



# ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΜΗΛΟ

Κωνσταντίνος Μητρόπουλος, Pastry Chef OLYMPIC FOODS

## ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

250 γρ. βούτυρο 82%  
σε θερμοκρασία περιβάλλοντος  
100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
100 γρ. ζάχαρη άχνη  
100 γρ. αυγά  
2 γρ. αλάτι  
500 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά σε μίξερ με φτερό στην 2η ταχύτητα εκτός από τα αυγά. Τέλος, προσθέτουμε τα αυγά και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Ανοίγουμε με πλάστη περίπου στα 5 χιλιοστά. Κόβουμε με κουπ πατ σε μέγεθος ελαφρά μεγαλύτερο από αυτό της φόρμας σιλικόνης. Ψήνουμε στους 170°C για 20 περίπου λεπτά.

## ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

200 γρ. γάλα  
50 γρ. αυγό  
15 γρ. φύλλα ζελατίνης μαλακωμένα  
σε κρύο νερό και στραγγισμένα  
360 γρ. λευκή σοκολάτα  
500 γρ. μισοχτυπημένη κρέμα γάλακτος 35%

Ζεσταίνουμε το γάλα, τη ζάχαρη και το αυγό, έως τους 82°C (crem à l'anglaise). Αφαιρούμε από τη φωτιά, σουρώνουμε και προσθέτουμε τις ζελατίνες. Ομογενοποιούμε με σύρμα χειρός και αδειάζουμε όλο το μείγμα στη λευκή σοκολάτα. Ανακατεύουμε καλά με σύρμα και τέλος, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος χτυπημένη ελαφρά σε σαντιγύ. Γεμίζουμε τη φόρμα σιλικόνης μέχρι τη μέση φροντίζοντας να μην αφήσουμε κενά και προσθέτουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής ΜΗΛΟ ΣΕ ΖΕΛΕ OF περιμετρικά στο κέντρο. Συμπληρώνουμε μέχρι επάνω με την μους λευκής σοκολάτας και βάζουμε στην κατάψυξη για μερικές ώρες.

## ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Αφαιρούμε από τη φόρμα σιλικόνης και επικαλύπτουμε με MIRROR PLUS WHITE Olympic foods. Τοποθετούμε επάνω στο δίσκο μπισκότου. Ολοκληρώνουμε με διακοσμητικά φτιαγμένα με ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ OF.



# freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

## ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

Fresh  
Bakery  
ON LINE

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

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", [freshbakery.gr](http://freshbakery.gr).

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

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

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS  
EXPO MANAGEMENT  
CREATIVE MARKETING

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

# { freshbakery.gr

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

νέο ανανεωμένο site



## Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

"ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ"

"ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ"

SHAPE

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

<https://freshbakery.gr/>

αρτοποιός  
freshbakery.gr





## Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ABEE 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.

1963-2022  
**59**  
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO  
NOPOU  
LOS

SHOP SET UP