



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2023 / Τεύχος 131



foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



Συνδυασμός που δεν αντιγράφεται!



Μοναδικό κέικ

Red VELVET

Βελούδινη κρέμα

ICE
filling
cream base

Follow us!





Backem

ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοζαχαροπλαστική

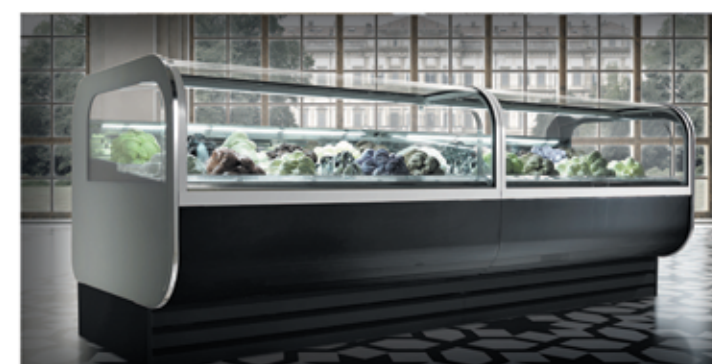


Donut Mix 50
Το πιο υπέροχο Ντόνατ

powered by
backaldrin®

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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

12



46



48



32



8



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 12 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σχολές αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής
- 16 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 8 Πώς τα social media ενισχύουν ένα αρτοποιείο
- 20 Ψωμί με Ιστορία

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Pinsa Romana, το νέο trend στη εστίαση
- 36 Εισαγωγές τροφίμων στην ΕΕ και εξαγωγές σε τρίτες χώρες
- 40 Αυτόλυση

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 46 Ποντιακός πουρμάς
- 48 Μάφιν από σιμιγδάλι

{ **bakery-pastry.gr**

Sonneveld
inspiring bakery solutions

Σχεδιασμένο
ειδικά για την
ελληνική αγορά

Sourdough Toast 100 με φυσικό προζύμι

για λευκό ψωμί τοστ με πλούσια, αυθεντική γεύση και άρωμα.
Εξασφαλίζει μεγάλη ελαστικότητα, ελκυστική δομή και εξαιρετική διατηρησιμότητα.



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 [f](#) [@](#) [v](#) [in](#)



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το καλοκαίρι είναι ακόμα εδώ, ωστόσο πολλοί επαγγελματίες, ερασιτέχνες αλλά και νέοι και νέες στο ξεκίνημά τους αναζητούν τρόπους και πρακτικές που θα τους βοηθήσουν να εξελιχθούν στο επάγγελμα του αρτοποιιού.

Το τεύχος 131 έρχεται με ένα πλούσιο τεύχος και κεντρικό θέμα την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Οι συνεχείς εξελίξεις, οι απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής, οι τάσεις και το 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 και ο ενδιαφερόμενος έχει τη δυνατότητα να επιλέξει μέσα από μια ευρεία γκάμα αυτό που ανταποκρίνεται καλύτερα στις ανάγκες και επιθυμίες του.

Στο τεύχος θα βρείτε επίσης πολύ ενδιαφέροντα άρθρα για την Pinsa Romana, το νέο trend στην εστίαση, τις εισαγωγές τροφίμων στην ΕΕ και εξαγωγές σε τρίτε χώρες και την αυτόλυση.

Επίσης, δείτε νόστιμες συνταγές για ποντιακό πουρμά και λαχταριστά μάφιν από σιμιγδάλη.

Καλό υπόλοιπο καλοκαιριού!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
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



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

ΜΕΛΟΣ



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



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί αναγνώστες, συνάδελφοι και συνεργάτες,

Τα δυο τελευταία τεύχη του περιοδικού μας συντάχθηκαν εν μέσω Εθνικών εκλογών οπότε η δραστηριότητα της Ομοσπονδίας μας αλλά και των σωματείων-μελών μας ήταν αρκετά περιορισμένη. Ωστόσο, τα τρέχοντα θέματα εξελίχθηκαν και εξελίσσονται ομαλά τουλάχιστον όσον αφορά σε δράσεις και συναντήσεις της Διοικητικής Επιτροπής της Ομοσπονδίας που είχαν ήδη προγραμματισθεί.

Πιο συγκεκριμένα, την Τετάρτη 31.05.2023 η διοικητική επιτροπή της Ομοσπονδίας μας συμμετείχε στην συνεδρίαση του Δ.Σ. της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστείων και Περιχώρων κατόπιν πρόσκλησης του Προέδρου και του Γραμματέα της ΣΑ-ΑΠΠ, προκειμένου να συζητηθούν θέματα που αφορούν στον κλάδο.

Επιπλέον, το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» διοργάνωσε την 4η γιορτή ψωμιού η οποία διεξήχθη στις 17 και 18 Ιουνίου στην Πλατεία Ελευθερίας στο Ηράκλειο Κρήτης, όπου συμμετείχαν και μέλη της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας δημιουργώντας και προσφέροντας ποικίλα είδη αρτοσκευασμάτων, δείγματα της δημιουργικής δουλειάς που θα παρουσιάσουν σε λίγο καιρό στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας στο Παρίσι.

Την διήμερη αυτή εκδήλωση επισκέφθηκαν μέλη της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ αφού πέραν του βασικού στόχου, την προβολή του φούρνου της γειτονιάς, η εκδήλωση αυτή είχε και φιλανθρωπικό χαρακτήρα. Μέρους των αρτοσκευασμάτων πωλήθηκαν έναντι μικρού συμβολικού τιμήματος στον χώρο της Γιορτής, από τον Παγκρήτιο Σύλλογο Γονέων & Φίλων Παιδιών με Νεοπλασία «ΗΛΙΑΧΤΙΔΑ» και το Εθελοντικό Σωματείο Α.Τ.Α.Χ.Τ.Ο.Ι. αντίστοιχα, για την κάλυψη μέρους των εξόδων τους.

Η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της ΟΑΕ θα πραγματοποιηθεί στην Σπάρτη, στο ξενοδοχείο Mystras Grand Palace Resort την Κυριακή 6 Αυγούστου, κατόπιν πρόσκλησης του Προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λακωνίας κ. Νικόλαο Μάζη, όπου θα συζητηθούν θέματα του κλάδου και ταυτόχρονα θα προγραμματισθούν οι δράσεις για το επόμενο διάστημα. Επίσης, θα ενημερωθούν οι συνάδελφοι για τα αποτελέσματα των συναντήσεων που θα πραγματοποιηθούν το επόμενο διάστημα με τους υπουργούς της νέας κυβέρνησης καθώς η διοικητική Επιτροπή της Ομοσπονδίας μας ήδη απέστειλε αιτήματα συνάντησης με τους υπουργούς οι οποίοι σχετίζονται άμεσα με τον κλάδο μας.



Αγαπητοί συνάδελφοι,

Πέραν των ανωτέρω για τα οποία θα ενημερώνεστε με Δ.Τ. που θα αναρτώνται στην ιστοσελίδα της Ομοσπονδίας μας, εν όψει της τουριστικής περιόδου που ξεκίνησε, θα ήθελα να ευχηθώ στους συναδέλφους που δραστηριοποιούνται σε τουριστικές περιοχές καλές δουλειές και σε όλους μας να έχουμε ένα όμορφο Καλοκαίρι.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

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



KONTA AEBE
Α' Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr f @ y t n



BÖCKER
Οι Ειδικοί στα Προζύμια



ΣΧΟΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ρεπορτάζ με σχολές στον κλάδο της Αρτοποιίας. Προτάσεις για μαθήματα, σεμινάρια και άλλα εκπαιδευτικά προγράμματα που θα σας προσφέρουν γνώση και μεγάλες δυνατότητες εξειδίκευσης πάνω σε ένα επάγγελμα που συνεχώς εξελίσσεται.



VEGAN ACADEMY από την GRAND FOYER

Ο εκπαιδευτικός όμιλος GRAND FOYER, στο πλαίσιο της κοινωνικής ευθύνης και κατανοώντας την ανάγκη των νέων ανθρώπων να γνωρίσουν και να εκπαιδεύονται στη φιλοσοφία του βιγανισμού ή πιο απλά στη φιλοσοφία της ενσυναίσθησης και της αλληλεγγύης ξεκίνησε για πρώτη φορά στην Ελλάδα πρόγραμμα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής με προσέγγιση την υγιεινή διατροφή και γαστρονομία. 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

ÉCOLE LENÔTRE MASTERCLASS ME TON FRANCK MICHEL από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ο εκλεκτός Franck Michel, MOF και Pastry World Champion, θα βρίσκεται στο Athens Center of Gastronomy τον Σεπτέμβριο για την πανηγυρική επανέναρχη των σεμιναρίων, στο πλαίσιο μακροχρόνιας αποκλειστικής συνεργασίας της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ με την κορυφαία γαλλική σχολή γαστρονομίας ÉCOLE LENÔTRE. Εξελιγμένες τεχνικές εφαρμογές σε διάφορους τομείς της ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα διάρκειας 4 ημερών, που δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην τελειότητα της γεύσης και της παρουσίασης. Οι θέσεις είναι περιορισμένες. Για να εξασφαλίσετε θέση, απευθυνθείτε στο Τμήμα Πωλήσεων της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.



ΔΥΟ ΝΕΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΕ ΧΑΝΙΑ & ΗΡΑΚΛΕΙΟ από το ΚΕΚ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Το Κ.Ε.Κ. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ διοργανώνει 2 ακόμα εκπαιδευτικά προγράμματα για τον Νοέμβριο του 2023, τα οποία απευθύνονται τόσο σε επαγγελματίες όσο και σε ερασιτέχνες που θέλουν να δραστηριοποιηθούν στο χώρο της αρτοποιίας της και της ζαχαροπλαστικής. Το πρόγραμμα θα έχει διάρκεια 4 μήνες κατά τους οποίους οι συμμετέχοντες θα γνωρίσουν και θα εμβαθύνουν στην τέχνη της αρτοποιίας. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν νέες τεχνικές και μεθόδους αρτοποιίας με άμεση πρακτική εξάσκηση (hands-on) προετοιμασίας, ζυμώματος και ψησίματος και διακόσμησης. Συνολική διάρκεια προγράμματος 180 διδακτικές ώρες. Έναρξη από 6/11/23 έως 6/3/24 2024.
www.katartisi.gr



Μεσογειακό Γεύση & άρωμα Ελλάδας



Σκανάρετε εδώ
για το έντυπο συνταγών



Sefco Zeelandia

Τ. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | [f](#) [@](#) [in](#) /sefcozeelandia

ΔΙΑΣΗΜΟΙ CHEF - ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

από το LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η τεχνική ακαδημία της LAOUDIS FOODS, η LAOUDIS CHEF ACADEMY, δίνει την ευκαιρία στους επαγγελματίες της χώρας μας να εκπαιδευτούν πλάι σε κορυφαίους Pastry Chef, MOF και Maestri Gelatieri, διδάσημους σε όλο τον κόσμο! Για την επόμενη εκπαιδευτική περίοδο που ξεκινά το φθινόπωρο, η σχολή έχει προγραμματίσει νέα σεμινάρια ζαχαροπλαστικής, με προσκεκλημένους εισηγητές που θα συζητηθούν πολύ. Επικοινωνήστε με τη σχολή στο 210.6038002 στις αρχές Σεπτεμβρίου για να λάβετε αναλυτικές πληροφορίες! www.laoudis.gr



LE MONDE, ΣΥΝΩΝΥΜΟ ΤΗΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Την κορυφαία επιλογή για μια εξαιρετική σταδιοδρομία στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας, και του τουρισμού, αποτελεί ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE.

Το πρόγραμμα Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής-Pastry Chef, διάρκειας 2 ετών προσφέρει υψηλό επίπεδο εκπαίδευσης και ένα δίπλωμα αναγνωρισμένο από το κράτος.

Η εκπαίδευση πραγματοποιείται σε κορυφαίες επαγγελματικές εγκαταστάσεις από καταξιωμένους καθηγητές με τεχνογνωσία και μεταδοτικότητα. Επίσης, υποστηρίζεται από πλούσια βιβλιογραφία. Έναρξη νέων τμημάτων Οκτώβριος 2023. Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Ζαχαροπλαστική - Europastry: Έναρξη προγράμματος Νοέμβριος 2023. www.lemonde.edu.gr

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

από το IEK LA CHEF LEVI

Έτος Νο.35 για την LA CHEF LEVI, τη μοναδική Σχολή στην Ελλάδα που διδάσκει αποκλειστικά Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική/Αρτοποιία. Το IEK LA CHEF LEVI συνεργάζεται με κορυφαίους επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Τα προγράμματα της Σχολής έχουν βραβευθεί από τον παγκόσμιο οργανισμό Worldchefs ενώ μέσω του Job Center του IEK, οι φοιτητές ενημερώνονται τακτικά για νέες θέσεις εργασίας σε Ελλάδα, Κύπρο και εξωτερικό. Το πλούσιο πρόγραμμα της Σχολής περιλαμβάνει συνεργασίες με Σχολές του εξωτερικού, εκπαιδευτικά ταξίδια και διαγωνισμούς σε Ελλάδα και εξωτερικό. www.lachef.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΤΟ CATTABRIGA UNIVERSITY

από την SWEETICE

Η επιθυμία και η σταθερή απόφαση της εταιρείας να υποστηρίξει τους συνεργάτες της με κάθε τρόπο είναι ο λόγος που δημιούργησε ένα κέντρο εκπαίδευσης για το παγωτό σε συνεργασία με την Cattabriga της Iccetam 1927. Εδώ έχετε την ευκαιρία να εφαρμόσετε τις θεωρητικές σας γνώσεις, να εκπαιδευτείτε με τα emblematic μηχανήματα της Cattabriga και να μάθετε από τους καλύτερους gelato chefs σε παγκόσμιο επίπεδο. Τα μαθήματα ποικίλουν ανάλογα με τις απαιτήσεις των συμμετεχόντων καθώς υπάρχει και η δυνατότητα για εξατομικευμένα μαθήματα με επιλογή συγκεκριμένης θεματολογίας. www.sweetice.gr



Σπουδάζεις μια φορά, ξεχωρίζεις μια ζωή

Μπες σήμερα στη LE MONDE, την πιο εξειδικευμένη και καταξιωμένη σχολή ξενοδοχειακών και τουριστικών επαγγελμάτων και απόκτησε τις θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις που θα σε κάνουν περιζήτητο Pastry Chef στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Σπούδασε τις ειδικότητες με τη μεγαλύτερη ζήτηση τα επόμενα χρόνια:

- Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής - Pastry Chef
- Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας - Chef
- Στέλεχος Μονάδων Φιλοξενίας - Hotel Management
- Τεχνολογίες Επικοινωνίας & Πληροφοριών στην Ταξιδιωτική Βιομηχανία - E-Travel Agent

Έλα να μας γνωρίσεις από κοντά!

Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο, Αθήνα. Τηλ. 210 48 30 500
www.lemonde.edu.gr



Οι κορυφαίοι των τουριστικών σπουδών



ΠΩΣ ΤΑ SOCIAL MEDIA ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

Μπορεί η προσωπική επαφή να έχει τον πρωταρχικό ρόλο στο κομμάτι της διαπροσωπικής επικοινωνίας, ωστόσο πλέον υπάρχουν τόσα εργαλεία για τον επαγγελματία αρτοποιό, που βοηθούν στη διατήρηση της επαφής με τους πελάτες και κατ’ επέκταση στη βελτίωση της μεταξύ τους διάδρασης.

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

Αυτή η διαπίστωση οδηγεί τους ιδιοκτήτες αρτοποιείων στο να κατανοήσουν πόσο σημαντικό είναι γι’ αυτούς, ως μικρές επιχειρήσεις, να έχουν μια δυνατή παρουσία στο διαδίκτυο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τα οποία, τα τελευταία χρόνια, κερδίζουν συνεχώς έδαφος. Λίγο πολύ, όλοι διαθέτουν μια σελίδα στο Facebook ή στο Instagram, αλλά πως μπορεί ένα αρτοποιείο να εκμεταλλευτεί στο έπακρο αυτή τη δυνατότητα αξιοποιώντας τα αποτελεσματικά ως επιχειρηματικά εργαλεία;

Οι εικόνες... μιλούν

Στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης σημαντικό, αν όχι το σημαντικότερο, ρόλο διαδραματίζουν οι φωτογραφίες, οι οποίες θα πρέπει να δελεάζουν τους πελάτες. Μια φωτογραφία μπορεί να τραβήξει την προσοχή πολύ πιο γρήγορα από ένα κείμενο και να δώσει όλη την πληροφορία που χρειάζεται κανείς. Είναι κάτι που ο κάθε επαγγελματίας εύκολα μπορεί να κάνει με το προσωπικό κινητό του, γρήγορα και οποιαδήποτε στιγμή. Δείτε προς τα έξω τι διαθέτει το αρτοποιείο σας και κάντε τους ακολούθους σας να επιθυμούν να έρθουν και να τα αγοράσουν! Επίσης, εκτός από φωτογραφίες μπορείτε να μοιράζεστε πληροφορίες για το κατάστημά σας, βίντεο, προσφορές και πολλά άλλα.

Εξηγήστε στους πελάτες τι αγοράζουν

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

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

Αλλαγή των αντιλήψεων των καταναλωτών

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

Στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης σημαντικό, αν όχι το σημαντικότερο, ρόλο διαδραματίζουν οι φωτογραφίες, οι οποίες θα πρέπει να δελεάζουν τους πελάτες.

Τα διαδικτυακά και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παροχή λεπτομερειών ενός προϊόντος, για απαντήσεις σε ερωτήσεις καταναλωτών ή την εκπαίδευση των καταναλωτών.



Συνέπεια

Πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει ότι χρήστες του διαδικτύου ξεδεύουν τουλάχιστον το 15-20% του διαδικτυακού τους χρόνου σε κοινωνικά δίκτυα. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να είστε συνεπείς στο να δημοσιεύετε το διαδικτυακό σας περιεχόμενο αφιερώνοντας λίγο από το χρόνο σας. Η συνέπεια είναι το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό των ποιοτικών προϊόντων. Ακριβώς όπως οι πελάτες αναμένουν εξαιρετικά προϊόντα κάθε φορά που μπαίνουν σε ένα φούρνο, περιμένουν επίσης μια συνεχή ροή περιεχομένου από εσάς στο διαδίκτυο. Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά την ανάρτηση περιεχομένου στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, καθώς και να έχετε πάντα υπέροχα προϊόντα αρτοποιίας και εξαιρετική εξυπηρέτηση πελατών. Ιδανικά οι αναρτήσεις θα πρέπει να είναι σε καθημερινή βάση. Όσο πιο πολλές τόσο πιο συχνά εμφανίζονται στους καταναλωτές άρα περισσότεροι θα έρθουν σε επαφή με το κατάστημά σας.

Διαφήμιση

Τα social media δίνουν τη δυνατότητα στις επαγγελματικές σελίδες να κάνουν στοχευμένη διαφήμιση και ταυτόχρονα πολύ φθηνότερη από οποιοδήποτε άλλο μέσο. Υπάρχει η επιλογή διαφήμισης σε καταναλωτές με συγκεκριμένα δημογραφικά χαρακτηριστικά και ενδιαφέροντα τα οποία οι ίδιοι έχουν καταχωρήσει στις πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης. Για σκεφτείτε πόσο αποτελεσματική θα ήταν μια διαφήμιση σε ένα κοινό που έχει δηλώσει ενδιαφέρον για την υγιεινή διατροφή και εσείς του διαφημίσετε το νέο σας ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας;

Image by freepik.com

PUBLI

ΜΕ
υψηλή
διατροφική
ΑΞΙΑ

Τα
ψωμιά
της νέας εποχής!



Με
Γλυκαιμικό
Δείκτη
μόλις 54*



Multiseed

- ✓ Συνδυασμός προζυμιού, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Πηγή Εδώδιμων Ινών

* Πιστοποίηση Πανεπιστημίου Oxford Brookes, School of Life Sciences, Nutrition & Food, Science Group UK



21γρ.
Πρωτεΐνες*
6 γρ.
Υδατάνθρακες*



Pro Body Low Carb

- +60% περισσότερη Πρωτεΐνη**
- +14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα**
- 80% λιγότεροι Υδατάνθρακες**
- 60% λιγότερα Σάκχαρα**

* ανά 100 γρ. τελικού προϊόντος

** έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ψωμιού Ολικής άλεσης (πηγή USDA 05/2016)



Vegan Γεύση
& Ευεξία
με Ω3



Grainstar

- ✓ Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Υψηλή περιεκτικότητα Εδώδιμων Ινών
- ✓ Μειωμένη περιεκτικότητα σε Υδατάνθρακες συγκριτικά με τα πολύσπορα αρτοσκευάσματα (συνήθης περιεκτικότητα 35% - 45%)



Ο Σύμμαχος
του Οργανισμού
με Πρεβιοτικά



Prebiotic

- ✓ Με πρεβιοτική ίνα ινουλίνη από ρίζα κιχωρίου (ραδικιού) που συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του εντέρου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Πηγή Φωσφόρου, Χαλκού, Ψευδαργύρου, Μαγνησίου & Θειαμίνης
- ✓ Υψηλή περιεκτικότητα Εδώδιμων Ινών



Υψηλή
διατροφική
αξία με
Superfoods



Chia Quinoa

- ✓ Με ευεργετικούς σπόρους Chia & Quinoa
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών και Εδώδιμων Ινών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



Ενίσχυση
Ενέργειας &
Ευεξίας



Fitness

- ✓ Περιέχει άλετρο ζέας ολικής άλεσης, νιφάδες βρώμης, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο, λιναρόσπορο, προζύμι σίτου και κομμάτια μήλου που δίνουν ασυναγώνιστη γεύση
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών, Εδώδιμων Ινών, Μαγνησίου και Φωσφόρου



Οι διατροφικοί ισχυρισμοί ισχύουν πάντα μέσα στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

Η ΟΑΕ ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΙΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ Ε.ΕΠ.Α.Ζ.

την επιστολή συνυπογράφουν ΟΕΖΕ και ΓΣΕΒΕΕ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) πήρε θέση αναφορικά με τις αλλαγές στο πλαίσιο αδειοδότησης, την ένταξη αρτοποιειών και ζαχαροπλαστειών στα προστατευόμενα επαγγέλματα και την κατάργηση των δεσμεύσεων για τα καταστήματα με εργαστήρια, προτάσεις που κοινοποίησε η Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (Ε.ΕΠ.Α.Ζ.) κατά τη σύστασή της. Ειδικότερα, με επιστολή που συνυπογράφει η Ομοσπονδία Επαγγελματιών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) καθώς και η Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Ελλάδος (ΓΣΕΒΕΕ), τονίζει μεταξύ άλλων ότι είναι αντίθετη στην ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστείου στα προστατευόμενα επαγγέλματα.



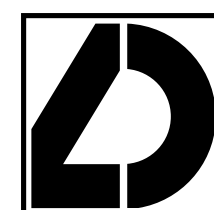
ΤΟΠΟΥΖΟΛΟΥ



ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

από το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου

Ξεπέρασε κάθε προσδοκία η παρουσία επισκεπτών κάθε ηλικίας στην 4η Γιορτή Ψωμιού που διοργάνωσε το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» στις 17-18 Ιουνίου 2023 στην Πλατεία Ελευθερίας του Ηρακλείου. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις υπέροχες δημιουργίες που ετοίμαζαν και μοίραζαν οι αρτοποιοί του Ηρακλείου. Στόχος της εκδήλωσης, στην οποία συμμετείχε και η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, ήταν να προωθήσει τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα αρτοποιίας, να προβάλει τον ρόλο του Φούρνου της Γειτονιάς και να υπενθυμίσει στους καταναλωτές ότι στα παραδοσιακά αρτοποιεία διατίθεται μόνο φρέσκο ψωμί και αρτοσκευάσματα εξαιρετικής ποιότητας.



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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

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



SCAN OUR CATALOGUE



ΝΟΜΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΥΣΦΗΜΙΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ψηφίστηκαν σε 13 Πολιτείες των ΗΠΑ

Νόμοι για τη συκοφαντική δυσφήμιση τροφίμων ψηφίστηκαν σε δεκατρείς Πολιτείες των ΗΠΑ, διευκολύνοντας τους παραγωγούς τροφίμων να μηνύσουν τους επικριτές τους για συκοφαντική δυσφήμιση. Πολλοί από τους νόμους περί απαξίωσης τροφίμων θεσπίζουν χαμηλότερο επίπεδο αστικής ευθύνης και επιτρέπουν τιμωρητικές αποζημιώσεις και δικηγορικές αμοιβές μόνο για τους ενάγοντες, ανεξάρτητα από την έκβαση της υπόθεσης. Οι νόμοι για τη συκοφαντία τροφίμων συνήθως επιτρέπουν σε έναν παραγωγό ή μεταποιητή τροφίμων να μηνύσει ένα άτομο ή μια ομάδα που κάνει απαξιωτικά σχόλια για τα προϊόντα διατροφής τους.



ΑΠΕΒΙΩΣΕ Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΤΣΟΥΝΗΣ

Γενικός Γραμματέας του Σωματείου Αρτοποιών Αγρινίου



Θλίψη έχει προκαλέσει στο Αγρίνιο και στην ευρύτερη τοπική κοινωνία η είδηση του θανάτου του αρτοποιού Φίλιππου Τσουνή σε ηλικία 54 ετών. Το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Αρτοποιών Αγρινίου & Περιχώρων «Η Δήμητρα» μετά την αναγγελία του θανάτου του Φίλιππου Τσουνή, Γενικού Γραμματέα του Σωματείου, ο οποίος είχε διατελέσει και πρόεδρος του σωματείου επί σειρά ετών εκφράζει τα θερμά του συλλυπητήρια στην οικογένειά του. Εκπρόσωποι του Σωματείου παρέστησαν στην τέλεση της εξόδιου ακολουθίας του αγαπημένου συναδέλφου, κατέθεσαν στεφάνι στη μνήμη του.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

η σημασία των προτύπων στην Ασφάλεια Τροφίμων

Από το 2019, στις 7 Ιουνίου τιμάται κάθε χρόνο η Παγκόσμια Ημέρα Ασφάλειας Τροφίμων (WFSD), με σκοπό να επιστήσει την προσοχή στη σημασία της ασφάλειας στα τρόφιμα, παράλληλα με την αποτροπή, ανίχνευση και διαχείριση των διατροφικών κινδύνων ώστε να ενισχυθεί η διαθεσιμότητα ασφαλών και υγιεινού φαγητού για όλους. Η φετινή εκστρατεία με θέμα “Food Standards Save Lives”, επικεντρώθηκε στη σημασία της εφαρμογής προτύπων σε κάθε πτυχή της παραγωγής τροφίμων -από την χωράφι μέχρι το τραπέζι. Όπως τονίζει ο ΠΟΥ οι τροφιμογενείς ασθένειες επηρεάζουν 1/10 ανθρώπους παγκοσμίως κάθε χρόνο και τα πρότυπα διατροφής συμβάλλουν να διασφαλίσουμε ότι αυτό που τρώμε είναι ασφαλές.



«ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ»

ημερίδα από τη Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Έβρου

Ανοικτή συνάντηση Αρτοποιίας με θέμα «Το μέλλον των βιοτεχνικών αρτοποιειών – Εξελίξεις, αλλαγές και εξελιγμένες τεχνικές αρτοποιίας», διοργάνωσαν στις 28 Μαΐου η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Έβρου και η εταιρεία Lesaffre. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν ο δήμαρχος Αλεξανδρούπολης Γιάννης Ζαμπούκης και ο πρόεδρος της ΟΑΕ Μιχάλης Μούσιος. Στην ομιλία του, ο κ. Μιχάλης Ορεσιθίδης, τεχνολόγος τροφίμων και μέλος της ΠΕΤΕΤ, αναφέρθηκε στον «μαγικό κόσμο των προζυμιών», ο Κώστας Βαθιώτης, διευθυντής μάρκετινγκ ICBS μίλησε για τις «εξελίξεις και αλλαγές που επηρεάζουν το μέλλον των βιοτεχνικών αρτοποιειών», ενώ οι τεχνικοί αρτοποιίας, Απόστολος Σιδηρόπουλος και Γιώργος Τσακνάκης παρουσίασαν τα «πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφορετικών τεχνικών αρτοποιίας».



www.differ.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.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΥΒΟΙΑΣ

Το Σωματείο Αρτοποιών Ευβοίας συστάθηκε το 1960. Ο κύριος Γιάννης Παπαθανασίου διατελεί πρόεδρος του σωματείου από το 2014 έως και σήμερα, συμμετέχοντας, επιπλέον, ενεργά στο Διοικητικό Συμβούλιο του Επιμελητηρίου Ευβοίας, ενώ είναι και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος.



Σε ποιες κοινωνικές δράσεις προχωρά το Σωματείο;

Το Σωματείο Αρτοποιών Ευβοίας αποτελεί σταθερός υποστηρικτής ενεργειών της πολιτείας με δράσεις που είναι δίπλα στην κοινωνία. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι όταν το γεγονός ότι, όταν σφοδρές χιονοπτώσεις έπληξαν ορεινές περιοχές της Εύβοιας, ζητήθηκε από την περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας να εφοδιάσουμε με ψωμί τις αποκλεισμένες από το χιόνι περιοχές της Κύμης. Εν συνεχεία, καταφέραμε σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα

να τα τροφοδοτήσουμε με ψωμί χωριά της βόρειας Εύβοιας που υπέστησαν τις καταστροφικές συνέπειες της δασικής πυρκαγιάς που έπληξε την περιοχή το 2021.

Παρόλα αυτά, η δράση μας δεν σταμάτησε εκεί. Στείλαμε, φορτηγό με πρώτες ύλες ενώ έμμενε το μέτωπο στην περιοχή της Ιστιαίας, ως άμεση απάντηση στην έκκληση των συναδέλφων που χρειάζονταν τα υλικά για να συνεχίσουν να παράγουν ψωμί για τους εκατοντάδες πληγέντες που αναγκαστικά εγκατέλειψαν τις εστίες τους λόγω της πυρκαγιάς. Επίσης, ενεργήσαμε άμεσα προς την κεντρική διοίκηση για τον εφοδιασμό καυσίμων που είναι αναγκαία για τα αρτοποιεία ώστε να συνεχίσουν την λειτουργία τους. Πρέπει να σημειωθεί, τέλος, πως τα μέλη του σωματείου μας, στήριζαν εκδηλώσεις που διοργανώνουν διάφοροι φορείς στις περιοχές τους.

Ποιες οι ενέργειές σας για τη βελτίωση των συνθηκών των επαγγελματιών της αρτοποιίας;

Πάγιο μέλημά μας ήταν η ίδρυση σχολής αρτοποιίας στον νομό μας, που έχει μακρόχρονη παράδοση στον κλάδο και στόχος ήταν η δημιουργία μιας νέας γενιάς αρτοποιών με τεχνο-

γνωσία που θα ανταποκρίνεται θετικά σε όλες τις αλλαγές που συντρέχουν γύρω από τον χώρο της αρτοποιίας. Αυτός ο στόχος επετεύχθη πριν από δύομισα χρόνια με την ίδρυση της σχολής στον ΟΑΕΔ στο Βασιλικό Χαλκίδας. Τέλος, εγκρίθηκαν τρία προγράμματα Erasmus+, σε Γερμανία, Αυστρία και Ισπανία, από τα οποία έχουν υλοποιηθεί τα δύο πρώτα. Δυστυχώς, λόγω πανδημίας, το τρίτο δεν κατέστη δυνατό να πραγματοποιηθεί.

Ποια τα κυριότερα προβλήματα που απασχολούν τους επαγγελματίες αρτοποιούς στην περιοχή σας;

Δυστυχώς, ο Ιούνιος δεν απέδωσε καθόλου τα προσδοκώμενα στην δουλειά μας και αντιμετωπίσαμε παρόμοιες επιφυλάξεις τόσο για τον Ιούλιο όσο και για τον Αύγουστο. Το κυριότερο πρόβλημα που απασχόλησε και συνεχίζει να απασχολεί συνολικά τους αρτοποιούς, είναι η ενεργειακή κρίση που έχει κάνει δυσκολότερη την βιωσιμότητα των αρτοποιειών. Σημαντικό είναι, ωστόσο, ότι η ΟΑΕ αφουγκράστηκε την έκκληση των συναδέλφων για βοήθεια και πίεσε την κυβέρνηση να εντάξει τα αρτοποιεία σε ευνοϊκή επιδότηση του ηλεκτρικού ρεύματος.

ΨΩΜΙ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

5 κιλά αλεύρι κίτρινο ψιλό	Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να έχουμε μια στρωτή ζύμη (περίπου 15 λεπτά).
100 γρ. αλάτι	Στην συνέχεια, ξεκουράζουμε την ζύμη για 30 λεπτά.
80 γρ. μαγιά	Έπειτα, μορφοποιούμε στα επιθυμητά μεγέθη και περιμένουμε να ωριμάσει.
350 γρ. προζύμι βασιλικού (προαιρετικά)	Χαράζουμε με κοφτερό ξυράφι για να «σκάσει» το ψωμί ομοιόμορφα ώστε να απελευθερωθούν τα αρώματα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C μέχρι να ροδίσει το ψωμί και να είναι στεγνό.
150 γρ. ελαιόλαδο	
3.300 γρ. νερό	

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Ευβοίας



R&H RICHCREME CAKE BASE

Το κέικ που κάνει τη διαφορά!

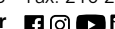
Λαχταριστό, με τέλεια εμφάνιση, πλούσια γεύση, διακριτικό άρωμα και εξαιρετικά κρεμώδη υφή... Αυτό είναι το κέικ που παρασκευάζεται με το κορυφαίο προϊόν Richcreme Cake Base. **Εύκολο και γρήγορο στη χρήση**, το Richcreme Cake Base συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια, εξασφαλίζει **τέλειο δέσιμο** και **μεγάλη διόγκωση**, είναι κατάλληλο για κατάψυξη και χαρίζει **μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν**. Αποτελεί ευέλικτη βάση για μεγάλη ποικιλία γλυκισμάτων που εντυπωσιάζουν όπως κρημ κέικ, μάφινς, cookies, βασιλόπιτες, μηλόπιτες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες, τάρτες κ.ά. **Με το Richcreme Cake Base, η επιτυχία είναι σίγουρη!**



Αποκλειστικός Διανομέας:



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ
Α΄Υλης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 240694
info@konta.gr • www.konta.gr





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.



ΜΙΓΜΑ ΑΛΕΥΡΟΥ ΓΙΑ PINSA από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν πρώτοι στην ελληνική αγορά ένα μίγμα αλεύρου, ειδικό για παρασκευή Pinsa, ελληνικής παραγωγής. Η Pinsa Romana είναι ένα είδος πίτσας που έχει αποκτήσει δημοτικότητα τα τελευταία χρόνια για την ελαφριά και αέρινη κρούστα της, η οποία επιτυγχάνεται μέσω ενός μίγματος αλεύρων: αλεύρι ρυζιού, αλεύρι σίτου και αλεύρι σόγιας. Το μίγμα αλεύρου για Pinsa δίνει ελαστικό ζυμάρι με αντοχή στην καταπόνηση και σταθερό αποτέλεσμα, για αυθεντική ιταλική Pinsa, σε διάφορες συνταγές και παραλλαγές. www.mills.gr

PINSA ME GRAN STIRATA από την MOLINO MERANO

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ διεκδικεί την γκάμα προϊόντων αρτοποιίας, με νέο προϊόν της Molino Merano, της εταιρείας που εκπροσωπεί επάξια την ιταλική σχολή αρτοποιίας. Το GRAN STIRATA για Pinsa είναι ένα μοναδικό προϊόν, που περιέχει εξαιρετικό συνδυασμό, από υψηλής ποιότητας άλευρα σίτου, ρυζιού και σόγιας και εξασφαλίζει στο τελικό προϊόν ανοικτή δομή, ελαφριά τραγανή κρούστα και μοναδική γεύση χάρη στη φυσική μαγιά Lievito Madre. Η αυθεντική pinsa με Gran Stirata είναι τραγανή απ' έξω, μαλακή από μέσα και εξαιρετικά εύπεπτη και αρωματική. www.stelioskanakis.gr



ΑΛΕΥΡΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ «ΕΥ ΖΗΝ» από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η κατηγορία περιλαμβάνει μεγάλη γκάμα κωδικών με κάποιους από αυτούς να είναι τα άλευρα: Ντίνκελ, Βρώμης, Πολύκαρπο, Ζην, Σίκαλης, Υψηλής Πρωτεΐνης, Low GI, Χωρίς Γλουτένη αλλά και μια σειρά από πιστοποιημένα βιολογικά άλευρα. Τα συγκεκριμένα άλευρα είναι υψηλότερης διατροφικής αξίας σε σχέση με τα υπόλοιπα αρτοποιίας και προσφέρουν τελικά προϊόντα με σπόρους, βιταμίνες, εδωδιμες ίνες, πρωτεΐνη, χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη και πολλά ακόμα ωφέλιμα συστατικά για τον οργανισμό. Είναι ιδανικά για νόστιμα αρτοσκευάσματα που αποτελούν μέρος μιας ισορροπημένης διατροφής, ενώ προσφέρουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση, εξαιρετική δομή και μεγάλη διατηρησιμότητα. www.loulismills.gr

ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ ΜΕ TOASTED από την ΚΑΙΖΕΝ

Δημιουργήστε λαχταριστό και αφράτο ψωμί του τοστ με το νέο προϊόν Toasted της σειράς ΚΑΙΖΕΝ. Είναι ένα μοναδικό προϊόν που προσφέρει απαλή ψίχα και πλούσια βουτυρένια γεύση, όπως ένα παραδοσιακό γαλλικό brioche toast, ενώ διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα. www.kaizenmixes.com



Μια θάλασσα
από χρυσό.



Η δική μας θάλασσα φτιάχνεται από τα χρυσαφένια στάχυα του καλοκαιριού. Η νέα σοδειά που και φέτος θα μετατρέψουμε σε μοναδικά προϊόντα, τη βάση για να εμπνευστείτε και να δημιουργήσετε τα δικά σας καλοκαιρινά έργα τέχνης.



ZEELGRAIN: Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

από την SEFCO ZEELANDIA

Το Zeelgrain είναι το πρωτοποριακό μείγμα αρτοποιίας της SEFCO ZEELANDIA με 30% δοσολογία, που επιτρέπει τη δημιουργία γευστικού πολύσπορου ψωμιού. Η μοναδική του γεύση οφείλεται στους 7 σπόρους, τα εκλεκτά καρυκεύματα και το προζύμι σίκαλης που περιέχει. Έχει σκούροχρωμο χαρακτήρα, ιδιαίτερο όγκο και τραγανή κόρα, αλλά και αφράτη ελαστική ψίχα με υγρασία. Είναι η ιδανική επιλογή για να δημιουργήσετε γευστικά ψωμιά, brioches, φρουτόψωμα, κριτσίνια και sandwich που θα κερδίσουν τις εντυπώσεις. Σακί 25 kg. www.sefcozeelandia.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΒΙΤΡΙΝΩΝ "GOURMET LINE"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Αναρωτιέστε τι βιτρίνα να επιλέξετε για το κατάστημά σας; Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ σας προτείνει τη σειρά «Gourmet Line». Κομψή, πρακτική και ιδανική για μικρές ή και μεγάλες σάλες, αφού κατασκευάζεται σε διαφορετικά μήκη όπως 80/120/160/200/250 cm και βάθη 70/90/100/110cm, με 1 ή 2 επίπεδα προβολής. Με επιλογές για Ψυχόμενη(+1/+5), Θερμαινόμενη ή Ουδέτερη - το κάτω μέρος μπορεί αντίστοιχα να έχει ψυχόμενη αποθήκη, θερμοθάλαμο ή απλά ανοικτά ράφια. www.drakoulakis.gr



MAESTRO ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει ένα εξαιρετικό προϊόν με βάση το αμύγδαλο! MAESTRO ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ #OFL 000020. Υψηλής ποιότητας πάστα λιπαρής φύσης με φίνα υφή και πλούσια γεύση αμυγδάλου. Περιεκτικότητα σε αμύγδαλο 17%. Κατάλληλη για επικαλύψεις κέικ και βασιλόπιτας, γεμίσεις ταρτών ψυγείου, διακοσμήσεις σε τούρτες και πάστες αλλά και για αρωματισμό βουτυρόκρεμας. www.olympic-foods.gr



ΨΥΓΕΙΟ ΣΤΟΦΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ EVERLASTING

από την ESTIASI

Το ψυγείο-στόφα του ιταλικού οίκου Everlasting από την ESTIASI, εισάγει μια καινοτόμα διαδικασία ψύξης και ελέγχου του στοφαρίσματος του ψωμιού στα σύγχρονα αρτοποιεία. Αυτή η τεχνολογία επιτρέπει τη βελτιστοποίηση του προγραμματισμού του κύκλου παραγωγής και προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα. Ο έλεγχος των φάσεων στοφαρίσματος μέσω της διαδικασίας «ψύξεως» εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα προϊόντων με φρεσκάδα, αρώματα και γεύση επιτρέποντας τον προγραμματισμό του ψησίματος σε συγκεκριμένο χρόνο της ημέρας. www.estiasi.com

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Οι φούρνοι BAKERTOP MIND.Maps™ χρησιμοποιούν «έξυπνες» τεχνολογίες για να δώσουν πραγματική υποστήριξη στη δουλειά σας και να προσαρμοστούν σε όλα τα στίλ. Ευανάγνωστο πάνελ αφής, με προσωποποιημένη βιβλιοθήκη προγραμμάτων, ώστε να δημιουργήσετε τη δική σας συνταγή, με ονομασία και εικόνες. Επιλέγοντας τη ροή του αέρα, βεντιλατέρ 4 ταχύτητων + 4 ημιστατικοί τρόποι ψησίματος, σας επιτρέπουν να ψήσετε ψωμί, κέικ, γλυκά, αλμυρά αρτοσκευάσματα, απαλό ψήσιμο, αφυδάτωση και παστερίωση. Διατίθενται σε ηλεκτρικούς και αερίου χωρητικότητας για 4, 6, 10 και 16 ταψιά 60x40. www.varanakis.com



Kaizen

Premium Artisanal Baking

Fruit Bread

Μια ξεχωριστή πρόταση ψωμιού με αφυδατωμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς που θα ενθουσιάσει!



www.kaizenmixes.com

[@kaizenmixes](https://www.facebook.com/kaizenmixes) [@kaizenmixes](https://www.instagram.com/kaizenmixes) [kaizen mixes](https://www.youtube.com/kaizenmixes)

Proudly developed by **LOULIS**
Food Ingredients

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Λάτρεις των κλασικών, αλλά και νέων γεύσεων, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ, δημιούργησε για σας τρεις νέες απολαυστικές χειροποίητες μπουκίτσες, με γέμιση από μαρμελάδα βερίκοκο, σοκολάτα - φυστικοβούτυρο και φυστικοβούτυρο. Χρησιμοποιώντας πάντα τις καλύτερες πρώτες ύλες οι πελάτες σας θα τις γευτούν αφράτες και αέρινες κι έτοιμες να γίνουν η νέα αγαπημένη τους συνήθεια. Τέλειος συνδυασμός για τον καφέ, το πρωινό ή για ένα γλυκό απογευματινό σνακ. Διατίθενται σε συσκευασία των 5kg. www.brakopoulos.gr



ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ: ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Το Livendo Θεσσαλικό είναι το μοναδικό καθαρά ελληνικής προέλευσης προζύμι από στάρια Θεσσαλίας, αλεσμένα σε πετρόμυλο. Σχεδιασμένο ειδικά για χωριάτικο ψωμί με άρωμα Ελλάδας. Μπορείτε τώρα να συμπληρώσετε την αρτοθήκη σας με ένα premium προζυμμένο χωριάτικο ψωμί σαν αυτό που έφτιαχνε η γιαγιά μας στο σπιτικό ξυλόφουρνο. Συνδυάζεται ιδανικά με τα κίτρινα άλευρα, έχει ήπια οξύτητα, χαρακτηριστική γεύση και κλασσικά αρώματα του παραδοσιακού χωριάτικου. Εύκολο στη χρήση και στην ενσωμάτωση στις κλασσικές συνταγές του χωριάτικου ψωμιού. Συσκευασία 5kg. www.lesaffre.gr

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ RIBOT

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Με το επαναστατικό RIBOT έχετε γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής, με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Μπορείτε να δουλέψετε όλο το χρόνο, με γνήσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, να παρασκευάσετε μόνο την απαιτούμενη ποσότητα και να έχετε το τελικό προϊόν έτοιμο στην επιθυμητή θερμοκρασία! Πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμες, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, παγωτό κ.α. Προγραμματιζόμενος χρόνος, Inverter έως 500rpm, πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60lt. www.varanakis.com



CAESAR SURPRISE SANDWICH ΜΕ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

από την KONTA ΑΕΒΕ

Το GRANOPAN MAISANO της AGRANO, με νιφάδες καλαμποκιού, ηλιόσπορους και μπαχαρικά, εγγυάται αρτοποιήματα με τέλειο, χρυσαφένιο χρώμα και πλούσια γεύση. Πιστοποιημένο Clean Label προϊόν, εξασφαλίζει διατροφικά οφέλη και γεύση στο maximum. Ιδανικό για ψωμάκια σάντουιτς, ψωμί του τσούστ, rolls και μπαγκέτες, αλλά και ως βάση για πίτσα, πείνιρλί και λαχταριστά κρουασάν. Με εξαιρετική, ελαφρώς πικάντικη γεύση θα ετοιμάσετε με αυτό συναρπαστικά μικρά σνακ που τροφοδοτούν με ενέργεια, σε ποικιλία γευστικών συνδυασμών. Σε σακί 25 κιλών. www.konta.gr

PINSA (πίνσα)

Τραγανή και αφράτη!



ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ,
ΠΙΠΕΡΙΣ

ΦΕΤΑ, ΕΛΙΕΣ,
ΝΤΟΜΑΤΑ & ΡΙΓΑΝΗ

ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ &
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

PINSA:
Παραλλαγή της πίτσας. Το ζυμάρι είναι αργής ωρίμανσης 48 ωρών και πιέζεται προς τα κάτω με τα δάχτυλα αντί να ξετυλίγεται.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

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

**ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!**

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ ΚΑΙΖΕΝ ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ

Μια ενδιαφέρουσα παρουσίαση είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν αρτοποιοί από τους νομούς Λάρισας, Μαγνησίας, Τρικάλων και Πιερίας. Η παρουσίαση αφορούσε στη γνωριμία με όλα τα προϊόντα της νέας σειράς premium μειγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ΚΑΙΖΕΝ, ενώ οι προσκεκλημένοι είχαν ταυτόχρονα την ευκαιρία να δοκιμάσουν πολλά προϊόντα. Στην εκδήλωση συμμετείχε και ο πρόεδρος της εταιρείας LOULIS FOOD INGREDIENTS κ. Νίκος Λούλης που μίλησε για τη σημερινή πραγματικότητα του κλάδου, τις προκλήσεις που καλείται να αντιμετωπίσει ο σύγχρονος αρτοποιός και το ρόλο της νέας σειράς προϊόντων ΚΑΙΖΕΝ.

www.kaizenmixes.com



BREAD STORIES: ΓΕΥΣΕΙΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA εντυπώσισε στην αρτοποιία με το open day Bread Stories στο demo center της στη Θεσσαλονίκη. Οι έμπειροι αρτοποιοί παρουσίασαν εφαρμογές με τα καινοτόμα μίγματα της εταιρίας για ψωμί και σνακ. Τα νέα μίγματα, «Μεσογειακό» και Κρίθινο, εντυπώσισαν με την πληθώρα εφαρμογών τους. Φυσικά, δεν έλειπαν και οι αγαπημένες επιλογές της εταιρείας, όπως το Eusrogo, το Rapomix Roggorap αλλά και τα πρωτοποριακά Amore L100 και Amore P Durum. Η SEFCO ZEELANDIA συνεχίζει να προσφέρει μοναδικές λύσεις για τους επαγγελματίες της αρτοποιίας.

www.sefcozeelandia.gr

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ Η ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

Ως εταιρεία «Πρωταγωνίστρια της Ελληνικής Οικονομίας», βραβεύτηκε φέτος η ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ από τα επιχειρηματικά βραβεία που αναδεικνύουν τις επιχειρήσεις-leaders βασικών κλάδων, υπολογίζοντας τη δυναμική ανάπτυξή τους σε κύκλο εργασιών και κέρδη προ φόρων, βάσει των δημοσιευμένων οικονομικών αποτελεσμάτων τους. «Θέλουμε να μοιραστούμε αυτή την επιτυχία με τους πολλούς πελάτες-συνεργάτες μας, οι οποίοι εμπιστεύονται, με συνέπεια και επαγγελματισμό, την στρατηγική προϊόντων που τους προτείνουμε» δήλωσε ο CEO της εταιρείας, κ. Κ. Ι. Λαούδης.

www.laoudis.gr



ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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 γεμίσεις στο σημείο που τα τοποθετείτε πριν το ψήσιμο.

www.kepenos.gr



NEO BAKERY PASTRY CAFE KAKLIDIS

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ανακαινισμένο και ανανεωμένο το κατάστημα στην οδό 11ης Οκτωβρίου στην Κοζάνη. Η ομάδα της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ανέλαβε την καθολική ανακαίνιση, αναλαμβάνοντας το σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση και του 2ου καταστήματος του κου Κακλίδη. Στόχος να δημιουργηθεί ένας χώρος ξεκάθαρα τμηματοποιημένος και εργονομικός, που προβάλλει στο μέγιστο την εκτεταμένη ποικιλία αρτοποιημάτων και γλυκών της επιχείρησης, όπως και τη βελτίωση στο πόστο του cafe. Με βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας, που συντηρούν ιδανικά την κάθε κατηγορία ξεχωριστά, η αγοραστική και γευστική εμπειρία του πελάτη αναβαθμίζονται, διατηρώντας την υψηλή ποιότητα.

www.drakoulakis.gr



ΝΕΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΦΕΛΛΑΧΙΔΗ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ένα νέο κατάστημα των Φούρνων Φελλαχίδη, στο κέντρο της Καβάλας. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν την DIFFER για την κατασκευή και εγκατάσταση του εξοπλισμού του. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν, καπλαμάς δρυς ειδικής βαφής και λευκός γρανίτης, αρμονικά συνδυασμένα μεταξύ τους, έδωσαν ένα υψηλής αισθητικής αποτέλεσμα, με καθαρές γραμμές. Βιτρίνες θερμαινόμενες, ουδέτερες και ψυχόμενες, πόστο καφέ, παγωτού, όλα προηγμένης τεχνολογίας και υψηλών επιδόσεων, δίνουν στα προϊόντα την προβολή και τη συντήρηση που απαιτούν. Με τη σφραγίδα της DIFFER.

www.differ.gr



ΝΕΟΣ ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ DELIFRANCE HELLAS

Το ρόλο του γενικού διευθυντή της DÉLIFRANCE HELLAS για Ελλάδα, Κύπρο-Αλβανία και Τουρκία, αναλαμβάνει ο Δημήτρης Λυμπέρης. Ξεκίνησε την καριέρα του το 1998 στον τομέα των πωλήσεων και από τότε, έχει εξελιχθεί, σε διαφορετικές βιομηχανίες τόσο σε πολυεθνικό περιβάλλον όσο και σε ελληνικές εταιρίες. Η πολυετής εμπειρία του σε θέσεις ευθύνης, οι ηγετικές ικανότητες και η βαθιά γνώση της αγοράς, πρόκειται να συμβάλουν σημαντικά στην επίτευξη των στόχων της εταιρείας στην Ελλάδα.

www.delifrance.com

ΤΟ ΙΕΚ LA CHEF LEVI, ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ «ΣΥΜΜΑΧΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

Το ΙΕΚ La Chef Levi ενώνει τις δυνάμεις του με την οργάνωση «Μπορούμε» με έναν ξεκάθαρο στόχο. Την εκπαίδευση, την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση της κοινωνίας με έμφαση στους νέους και τις νέες που απαρτίζουν τις τόσο τις επαγγελματικές όσο και τις οικιακές κουζίνες. Με βάση τα στοιχεία της «Συμμαχίας», Η επίσια σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα συνολικά και στα 5 στάδια της αλυσίδας αξίας τροφίμων ανέρχεται σε περισσότερους από 2 εκατομμύρια τόνους! Το ΙΕΚ Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής-Αρτοποιίας La Chef Levi, αποτελεί το πρώτο που γίνεται μέλος της συμμαχίας.

www.lachef.gr



PINSA ROMANA

ΤΟ ΝΕΟ TREND ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Οβάλ σχήμα, χρήση αλεύρων σίτου, ρυζιού και σόγιας, προζύμι, χαμηλά λιπαρά, τραγανή απόλαυση με πολλές επιλογές σε toppings: η επανάσταση στον κόσμο της πίτσας λέγεται Pinsa Romana, τρώγεται στο πιάτο ή στο πόδι ως σνακ και έρχεται να ταράξει τα νερά της εστίασης.



Η Pinsa Romana λοιπόν είναι ένα είδος πίτσας που έχει αποκτήσει δημοτικότητα τα τελευταία χρόνια για την ελαφριά και αέρινη κρούστα της η οποία επιτυγχάνεται μέσω ενός μίγματος αλεύρων.

Προέλευση

Αν και η ιστορία της Pinsa Romana ξεκινάει αρκετά πίσω, από την αρχαία Ρώμη ως ένας τύπος ψωμιού που είχε παρόμοια σύνθεση με τη σύγχρονη ρίτσα αλλά ήταν πιο επίπεδο και λεπτό, εντούτοις με την πάροδο των αιώνων η Pinsa Romana εξαφανίστηκε σχεδόν εντελώς, ενώ η παραδοσιακή ρίτσα της Νάπολη έγινε διάσημη. Ωστόσο, πριν από μερικές δεκαετίες ορισμένοι επαγγελματίες pizzaioli αποφάσισαν να επαναφέρουν αυτήν την αρχαία συνταγή και να την εξελίξουν σε ένα σύγχρονο προϊόν. Κάπως έτσι αναβίωσε η Pinsa Romana το 2001 όταν ο Corrado Di Marco χρησιμοποίησε ένα κομμάτι ζύμης για να φτιάξει μικρά ζυμαράκια, τα άπλωσε σε μορφή λεπτής focaccia – εξ ου και το οβάλ σχήμα – και μετά τα δοκίμασε ψήνοντάς τα στον φούρνο.

Τι είναι η Pinsa Romana;

Η Pinsa Romana λοιπόν είναι ένα είδος πίτσας που έχει αποκτήσει δημοτικότητα τα τελευταία χρόνια για την ελαφριά και αέρινη κρούστα της η οποία επιτυγχάνεται μέσω ενός μίγματος αλεύρων. Ενώ η παραδοσιακή ζύμη πίτσας παρασκευάζεται συνήθως με αλεύρι σίτου, η ζύμη της pinsa συνδυάζει τα παρακάτω αλεύρα:

- **Αλεύρι ρυζιού:** δίνει ευεπτότητα, ανάλαφρη δομή και τραγανή υφή στην pinsa.
- **Αλεύρι σίτου:** προσθέτει ελαστικότητα στη ζύμη και γεύση στην pinsa.
- **Αλεύρι σόγιας:** συμβάλλει στην αφράτη υφή και προσθέτει πρωτεΐνη.

Οι αναλογίες των αλεύρων στο μίγμα δεν είναι αυστηρά καθορισμένες, αλλά συνήθως το μίγμα αποτελείται από 50-60% αλεύρι σίτου, 30-40% ρυζάλευρο και ~10% αλεύρι σόγιας. Αυτό το μίγμα δημιουργεί μια ζύμη που είναι εύκολη στην πέψη και έχει ως αποτέλεσμα μια τραγανή αλλά συνάμα και τρυφερή κρούστα.

Παράγοντες όπως η ιδιαιτερότητα της συνταγής, η διαδικασία ζύμωσης και οι επιμέρους γευστικές προτιμήσεις, μπορούν να επηρεάσουν τις αναλογίες των αλευριών που χρησιμοποιούνται.

Άλλα συστατικά που μπορούν να προστεθούν στη ζύμη περιλαμβάνουν ελαιόλαδο, μαγιά, προζύμι, αλάτι και νερό. Εκτός από τα παραδοσιακά συστατικά, ορισμένες συνταγές μπορεί να ενσωματώνουν και άλλα αλεύρια όπως ντίνκελ, καμούτι ή σιμιγδάλι. Μπορούν επίσης να προστεθούν στη ζύμη βότανα και μπαχαρικά για γεύση, όπως δεντρολίβανο, θυμάρι ή σκόρδο. Τελικά, η συνταγή για pinsa μπορεί να προσαρμοστεί σύμφωνα με τις προσωπικές προτιμήσεις, αλλά το κλειδί είναι να χρησιμοποιήσουμε ένα μίγμα αλεύρων που μπορεί να δημιουργήσει μια ελαφριά και αέρινη κρούστα και να καταφέρουμε μέσα από τη σωστή διαδικασία με πολλές ώρες ωρίμανσης που βοηθούν στην ανάπτυξη της γεύσης να ενσωματώσουμε μεγάλη ποσότητα νερού, να δημιουργηθούν μεγάλες κυψέλες στη δομή και με την υψηλή θερμοκρασία ψησίματος να επιτευχθεί τραγανή κόρα και αέρινη ψίχα.

Στη συνέχεια η Pinsa σερβίρεται με ποικίλα toppings, συμπεριλαμβανομένων των παραδοσιακών συστατικών όπως η ντομάτα, η μοτσαρέλα, τα λαχανικά, τα αλλαντικά κλπ.

Tips για επιτυχημένη παραγωγή της Pinsa Romana

Τα κατάλληλα υλικά και η σωστή διαχείριση της ζύμης της Pinsa Romana είναι ένας κρίσιμος παράγοντας για την επίτευξη ενός υψηλής ποιότητας και γεύσης προϊόντος. Εδώ είναι τα βασικά βήματα για την επιτυχημένη παραγωγή της Pinsa Romana:

- Προετοιμασία της biga: Η biga είναι ένα είδος προζύμης που προετοιμάζεται συνήθως την προηγούμενη ημέρα με αλεύρι, νερό και λίγη μαγιά και αφήνεται να ωριμάσει για αρκετές ώρες ή ακόμη και για μια νύχτα. Προστίθεται στη ζύμη για να βελτιώσει τη δομή και τη γεύση.

- Ανάμιξη των υλικών: Αφού η biga έχει ωριμάσει, προστίθεται στο τελικό μας ζυμάρι (μίγμα αλεύρων, νερό, αλάτι και μαγιά ή προζύμι) αφότου έχει αρχίσει να σχηματίζεται ήδη η ζύμη. Η προσθήκη του νερού γίνεται σταδιακά μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη και ελαστική ζύμη.

- Χρόνος ανάπαυσης και ωρίμανσης: Αφού ολοκληρωθεί το ζύμωμα, ξεκουράζουμε σε πλαστικό δοχείο για 30-45 λεπτά. Έπειτα μεριδοποιούμε και μορφοποιούμε σε μπάλες, τοποθετούμε σε πλαστικά κιβώτια και αφήνουμε να ωριμάσουν για πολλές ώρες στο ψυγείο (24-72 ώρες). Αυτός ο χρόνος επιτρέπει στα αλεύρια να απορροφήσουν καλύτερα το νερό, τα ένζυμα και οι ζυμομύκητες να επιδράσουν στα επιμέρους συστατικά, και τη γλουτένη να χαλαρώσει δημιουργώντας έτσι μια εύκαμπτη ζύμη με πλούσια αρώματα.

- Άνοιγμα και άπλωμα της ζύμης τραβηχτά με τα δάκτυλα πάνω σε ρυ-

Τα κατάλληλα υλικά και η σωστή διαχείριση της ζύμης της Pinsa Romana είναι ένας κρίσιμος παράγοντας για την επίτευξη ενός υψηλής ποιότητας και γεύσης προϊόντος.



ζάλευρο ή σιμιγδάλι (ενισχύει την τραγανάδα της κόρας μιας και δεν την αφήνει να μαλακώσει όσο κρυώνει).

- Πρόψηψη σε υψηλή θερμοκρασία (280-300°C) για λίγα λεπτά (3-4) αφού τη ραντίσουμε με λίγο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

- Αναμονή της ημιτέτοιμης Pinsa στην προθήκη πάνω σε σχάρα (για να διατηρείται η τραγανάδα) και ολοκληρώση με την παραγγελία: τοποθετούμε τα υλικά της επιλογής του πελάτη, την ξαναπερνάμε από το φούρνο για 1-2 λεπτά και σερβίρουμε.

Γιατί Pinsa Romana;

Η Pinsa Romana προσφέρει αρκετά οφέλη για τους επαγγελματίες της εστίασης. Ανάμεσα σε αυτά είναι:

- Διαφοροποίηση από τον ανταγωνισμό: Η Pinsa Romana μπορεί να δώσει στους επαγγελματίες της εστίασης ένα ξεχωριστό και μοναδικό προϊόν που ξεχωρίζει από τις παραδοσιακές πίτσες. Αυτή η διαφοροποίηση μπορεί να τραβήξει την προσοχή και το ενδιαφέρον των πελατών και να ενισχύσει την απήχηση του εστιατορίου ή του αρτοποιείου.

- Αύξηση της ποικιλίας: Η προσθήκη της Pinsa Romana στο μενού μπορεί να προσφέρει περισσότερες γευστικές επιλογές στους πελάτες. Με την ποικιλία των υλικών και των toppings που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην Pinsa Romana, οι επαγγελματίες μπορούν να προσφέρουν μια ευρεία γκάμα γεύσεων και συνδυασμών που μπορεί να ικανοποιήσει διάφορα γούστα.

- Διάφοροι μοναδικοί συνδυασμοί γεύσης: Η Pinsa Romana προσφέρει ευελιξία στη δημιουργία μοναδικών συνδυασμών γεύσης. Αυτό μπορεί να διαφοροποιήσει το μενού και να προσελκύσει νέους πελάτες που επιθυμούν κάτι διαφορετικό από την παραδοσιακή πίτσα. Η προθήκη μας με τα υλικά επιλογής που χρησιμοποιούμε ως toppings, αποτελεί μια παλέτα γεύσεων και χρωμάτων που διεγείρει τις αισθήσεις των πελατών.

- Ευελιξία στην εξυπηρέτηση: Η παρασκευή της Pinsa Romana, ειδικά όταν

την έχουμε προψήσει, είναι αρκετά γρήγορη σε σύγκριση με άλλους τύπους πίτσας. Αυτό μπορεί να επιτρέψει στην επιχείρηση να εξυπηρετεί γρήγορα τους πελάτες και να αυξήσει τον ρυθμό των παραγγελιών.

Συμπεράσματα

Τα σημεία πώλησης της Pinsa – αναφέρονται ως Pinserias – ξεπερνούν ήδη τα 7.000 παγκοσμίως με αυξητική τάση και βρίσκουν ευρεία αποδοχή από τους καταναλωτές χάρη στις ιδιαιτερότητες του προϊόντος αλλά και στην απόλαυση που δίνει. Στην Ελλάδα έχουν κάνει εδώ και μερικά χρόνια την εμφάνισή τους ανάλογα σημεία πώλησης της Pinsa Romana, με μεγάλες προοπτικές περεταίρω ανάπτυξης.

Με τις σύγχρονες τεχνολογίες δίνεται η δυνατότητα κεντρικής παραγωγής και διακίνησης ημιτέτοιμου προϊόντος σε ακόμα περισσότερα σημεία πώλησης (όπως αρτοποιεία, πιτσαρίες, αναψυκτήρια, εστιατόρια, καντίνες κλπ) κάτι που αναδεικνύει την μεγάλη δυναμική πίσω από την Pinsa Romana.

Συμπερασματικά λοιπόν η Pinsa Romana αποτελεί μία αναδυόμενη τάση στον χώρο της πίτσας και η παγκόσμια αγορά της συνεχίζει να αναπτύσσεται καθώς οι καταναλωτές αναζητούν πιο υγιεινές και ποιοτικές επιλογές φαγητού.

Image by freepik.com



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ

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

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Αλεύρι για Pinsa

- για αυθεντική ιταλική πίνδα
- ελαφριά και εύπεπτη
- από ρυζάλευρο, δόγια και διτάρι
- ελαστικότητα στο ζυμάρι
- αντοχή στην καταπόνηση
- κατάλληλο για διαφορετικές συνταγές και παρασκευές
- σταθερό και εγγυημένο αποτέλεσμα



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



ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΕ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

Για να εισαχθεί ένα τρόφιμο σε χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης θα πρέπει αν είναι σύμφωνο με την νομοθεσία της εν λόγω χώρας και να συμμορφώνεται με το δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα τρόφιμα που εξάγονται σε τρίτες χώρες πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας της χώρας παραγωγής και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και με τις νομοθετικές απαιτήσεις της χώρας στην οποία εισάγονται.



Όλα τα τρόφιμα που διατίθενται στην ελληνική αγορά πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της Ελληνικής και της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας αλλά και να φέρουν ετικέτα με όλες τις υποχρεωτικές από τον νόμο ενδείξεις στα ελληνικά.

Εισαγωγές τροφίμων στην ΕΕ

Κατά την εισαγωγή τους στην ΕΕ, τα τρόφιμα υποβάλλονται σε ελέγχους στις πύλες εισόδου.

Στον σύνδεσμο <http://www.minagric.gr/index.php/el/elegchos-ygeiinh-eisagoges-menu-res> του Υπουργείου Ανάπτυξης και Τροφίμων, θα βρείτε την κοινοτική νομοθεσία σχετικά με τους ελέγχους των τροφίμων κατά την είσοδο τους στην ΕΕ, ενώ στον σύνδεσμο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/eisagoges-eiagoges/2011-09-21-11-01-01> θα βρείτε πληροφορίες σχετικά με τον ποιοτικό έλεγχο των εισαγωγών.

Όλα τα τρόφιμα που διατίθενται στην ελληνική αγορά πρέπει όχι μόνο να πληρούν τις απαιτήσεις της Ελληνικής και της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας για τα τρόφιμα και ποτά, αλλά και να φέρουν ετικέτα με όλες τις υποχρεωτικές από τον νόμο ενδείξεις στα ελληνικά.

Στην ιστοσελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στον σύνδεσμο <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/el/content/odigos-gia-tin-eisagogi-emporeumatou> θα βρείτε τον «Οδηγό Εισαγωγής Εμπορευμάτων». Σας δίνει τα βήματα που πρέπει να ακολουθείστε για να κάνετε μια εισαγωγή. Τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροίτε για να κάνετε την εισαγωγή, τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί το προϊόν που θέλετε να εισαγάγετε, τους δασμούς που ισχύουν και την διασφάλιση της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις απαιτήσεις της ΕΕ, τα έγγραφα που χρειάζονται για τον εκτελωνισμό,

στα σύνορα, άλλες απαραίτητες πληροφορίες. Χρήσιμες πληροφορίες για τις εισαγωγές θα βρείτε και στον σύνδεσμο https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_el.htm.

Εξαγωγές τροφίμων σε τρίτες χώρες

Για την εξαγωγή τροφίμων σε τρίτες χώρες από τον ΕΦΕΤ εκδίδεται το πιστοποιητικό υγείας (health certificate) και πιστοποιητικό ελεύθερης διακίνησης (free sale), μετά από σχετική αίτηση στην αρμόδια Περιφερειακή Διεύθυνση του ΕΦΕΤ. Η αίτηση συνοδεύεται από λίστα των προϊόντων που πρόκειται να εξαχθούν, αντίγραφο τιμολογίου ή προφόρμα τιμολογίου. Ενδέχεται να ζητηθούν από τον ΕΦΕΤ και άλλα υποστηρικτικά έγγραφα. Πριν την έκδοση του πιστοποιητικού γίνεται έλεγχος της εγκατάστασης από τον ΕΦΕΤ για την εφαρμογή όλων των απαιτούμενων από τον νόμο μέτρων για την ασφάλεια των τροφίμων: εφαρμογή HACCP, Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής και Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

Για την εξαγωγή τροφίμων σε τρίτες χώρες από τον ΕΦΕΤ εκδίδεται το πιστοποιητικό υγείας (health certificate) και πιστοποιητικό ελεύθερης διακίνησης (free sale), μετά από σχετική αίτηση στην αρμόδια Περιφερειακή Διεύθυνση του ΕΦΕΤ.

Πριν την έκδοση του πιστοποιητικού γίνεται έλεγχος της εγκατάστασης από τον ΕΦΕΤ για την εφαρμογή όλων των απαιτούμενων από τον νόμο μέτρων για την ασφάλεια των τροφίμων: εφαρμογή HACCP, Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής και Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

Τα παραπάνω έντυπα μπορείτε να βρείτε στον σύνδεσμο: <https://www.efet.gr/index.php/el/food-industry/eksagoges-trofimon-mi-zoikis-proelefsis/diadiakasia-xorigisis-pistoroiitikoy>. Οι κατηγορίες τροφίμων για τις οποίες εκδίδονται τα πιστοποιητικά είναι:

- Είδη αρτοποιίας και νωπά είδη ζαχαροπλαστικής
- Φρυγανιές, μπισκότα και διατηρημένα είδη ζαχαροπλαστικής
- Είδη σοκολατοποιίας και ζαχαρωτών
- Εμφιαλωμένο νερό
- Αναψυκτικά, ελεύθερα αλκοόλης ποτά
- Αλάτι
- Πρόσθετα τροφίμων
- Υλικά συσκευασίας σε επαφή με τρόφιμα.

εξαγωγών για διάφορες χώρες, πληροφορίες για φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις τρίτων χωρών και το πληροφοριακό σύστημα διαχείρισης υγειονομικών πιστοποιητικών για το εξαγωγικό εμπόριο, σχετική κοινοτική νομοθεσία και άλλα.

Στην ιστοσελίδα της **Ευρωπαϊκής Επιτροπής** στον σύνδεσμο <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/el/content/odigos-exagogis-emporaymaton> θα βρείτε τον «Οδηγό Εξαγωγής Εμπορευμάτων» που δίνει χρήσιμες συμβουλές για να σχεδιάσετε την εξαγωγή σας και χρήσιμα links. Στον σύνδεσμο <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/el/home>, θα βρείτε χρήσιμες πληροφορίες για τις εισαγωγές στην ΕΕ και τις εξαγωγές σε τρίτες χώρες, όπως πληροφορίες σχετικά με δασμούς, φόρους, τελωνειακά καθεστώτα, διατυπώσεις και απαιτήσεις, μέτρα για τις εξαγωγές, τις εμπορικές συμφωνίες της ΕΕ σας δίνει πρόσβαση σε βασικές πληροφορίες που απαιτούνται για τις συναλλαγές στον τομέα των υπηρεσιών και κ.άλ.

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας
και Ασφάλειας Τροφίμων,
FOODCONSULTANT

Στην ιστοσελίδα του **Υπουργείου Ανάπτυξης και Τροφίμων** στον σύνδεσμο: <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/eisagoges-ejogoges/ejagoges>. Θα βρείτε πληροφορίες για τις εξαγωγές, όπως έντυπα – πιστοποιητικά



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΑΥΤΟΛΥΣΗ

Η αυτόλυση είναι μια πολύ ενδιαφέρουσα και απλή διεργασία, η οποία κρύβει πίσω της ένας πολύπλοκο μηχανισμό. Είναι ουσιαστικά ένας τρόπος να χρησιμοποιήσουμε τα φυσικά ένζυμα που βρίσκονται μέσα στο αλεύρι, για να μεταβάλουμε τα χαρακτηριστικά του ζυμαριού.

Με την αυτόλυση το ψωμί γίνεται πολύ πιο νόστιμο και ο χρόνος ζυμώματος μειώνεται θεαματικά. Τι είναι, λοιπόν, η αυτόλυση και πως μπορούμε να την χρησιμοποιήσουμε για να βελτιώσουμε την ποιότητα του παραγόμενου ψωμιού;

Αυτόλυση

Αυτόλυση (αυτός + λύσις) είναι ένας όρος της βιολογίας, ο οποίος αναφέρεται στο φαινόμενο της καταστροφής του κυττάρου ενός μικροοργανισμού, κάτω από την δράση των ίδιων του των ενζύμων. Στην αρτοποιία είναι λίγο διαφορετική έννοια, περιλαμβάνει όμως σαν βάση την δράση των φυσικών ενζύμων του αλευριού πάνω στο ίδιο το ζυμάρι, μεταβάλλοντας κάποιες ιδιότητές του. Η ανάπτυξη αυτής της μεθόδου ζυμώματος οφείλεται στον Γάλλο μελετητή καθηγητή **Raymond Calvel** καθηγητή της Εθνικής σχολής Αρτοποιίας, άλεσης και δημητριακών της Γαλλίας (ENSMIC), το 1974, ως απάντηση στην επιδείνωση της παραγωγής γαλλικού ψωμιού. Αυτή η μέθοδος είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, ειδικά σε παραγωγές με αλεύρι σκληρού σίτου,

με δυνατά αλεύρια ή με αλεύρια ολικής αλέσεως. Το πίτουρο, για παράδειγμα, μαλακώνει και ενυδατώνει την ίδια στιγμή που φουσκώνει, μειώνοντας έτσι την αρνητική του επίδραση στην ανάπτυξη της γλουτένης.

Η αυτόλυση είναι το πρώτο βήμα στην παραγωγή του ζυμαριού, στο οποίο επηρεάζονται ενεργά διάφορα χαρακτηριστικά του. Αρχικά, αυτό το βήμα επιτρέπει την πλήρη ενυδάτωση των συστατικών του αλευριού, με αποτέλεσμα την δημιουργία των βασικών προϋποθέσεων για την δράση των ενζύμων και τον σχηματισμό της γλουτένης. Είναι ουσιαστικά ένα βήμα ξεκούρασης του ζυμαριού, κατά το οποίο λαμβάνει χώρα η δράση διάφορων ενζύμων.

Διαδικασία

Η διαδικασία είναι πολύ απλή: Αρχικά γίνεται η ανάμιξη του μείγματος (αλεύρου και νερού) και αφήνεται ανενόχλητο για κάποιο χρονικό διάστημα, πριν συνεχιστεί η επεξεργασία του ζυμαριού με διάφορες τεχνικές ζυμώματος. Σε αυτό το χρονικό διάστημα συντελείται η αυτόλυση. Η αυτόλυ-



ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ

Το ιδανικό προζύμι από ελληνικά στάρια για παραδοσιακό χωριάτικο ψωμί!

Το Υγρό Προζύμι Θεσσαλικό είναι το ιδανικό ελληνικό προζύμι για χωριάτικα ψωμιά, με άρωμα Ελλάδας!
Φτιαγμένο από ελληνικό σκληρό σιτάρι, ολικής άλεσης πετρόμυλου, από το Θεσσαλικό κάμπο.



- Ανώτερη ποιότητα χωριάτικου με προζύμι, με υψηλότερη τιμολόγηση σε σχέση με το κλασικό χωριάτικο
- Σταθερότητα γεύσης, οξύτητας και δομής στο τελικό προϊόν
- Αύξηση διατηρησιμότητας
- Αύξηση υγρασίας της ψίχας
- Διαφοροποίηση από τον ανταγωνισμό
- Προσέλκυση νέων πελατών

Το προζυμένιο ψωμί της χιαχιάς μας!



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

Find Us On



Στην αυτόλυση εκτός από τον μερικό σχηματισμό γλουτένης, η δράση των ενζύμων στις πρωτεΐνες του αλευριού και στη γλουτένη που σχηματίζεται, αλλάζει σημαντικά τα χαρακτηριστικά του ζυμαριού.



ση διαρκεί συνήθως 30 λεπτά, αν και το χρονικό διάστημα κυμαίνεται από μερικά λεπτά έως και ολόκληρες ώρες, ανάλογα την θερμοκρασία, την υγρασία του ζυμαριού και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Συνήθως κατά την αυτόλυση το αλάτι δεν χρησιμοποιείται, διότι περιορίζει την δράση των ενζύμων. Επίσης δεν χρησιμοποιείται μαγιά ή άλλο ζυμάρι ξινισμένο ή προζύμι, για να μην προχωρήσει η ωρίμανση του συγκεκριμένου ζυμαριού επίσης δεν είναι και επιθυμητή σ αυτή τη φάση. Κατ' εξαίρεση για την αυτόλυση Γάλλοι τεχνικοί χρησιμοποιούν υγρό ανενεργό προζύμι ή ζυμάρι τύπου poolish πολύ φρέσκο. Η ποσότητα νερού αυτών είναι ικανοποιητική για την ενυδάτωση της αρχικής ζύμης. Η οξύτητα αυτών θα συμβάλει επίσης στην ελαστικότητα της τελικής ζύμης και σε ένα διαφορετικό προφίλ αρώματος και γεύσης.

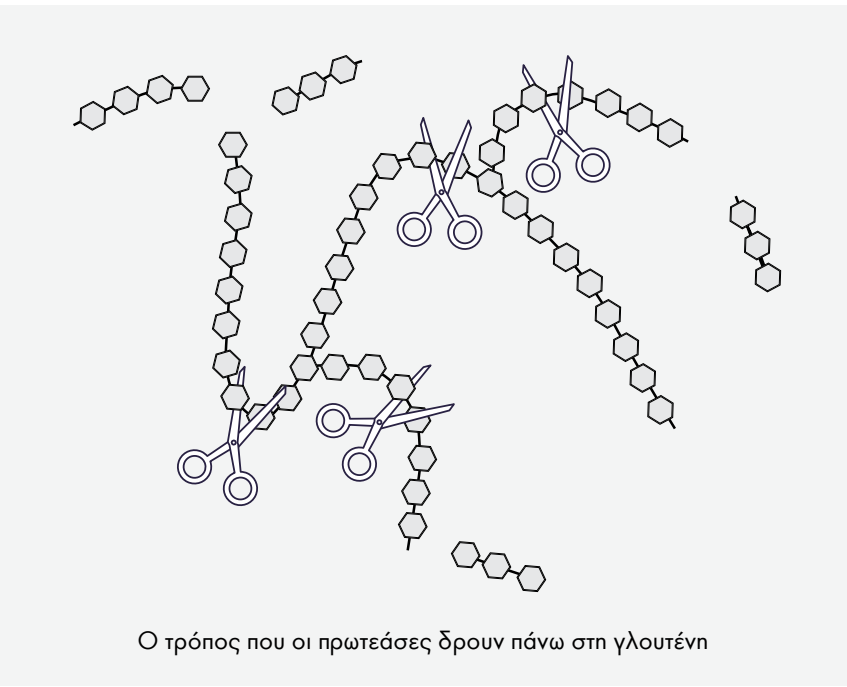
Αποτελέσματα

Στο στάδιο της αυτόλυσης και ενώ δεν έχει προηγηθεί καθόλου ζύμωμα η γλουτένη σχηματίζεται καθώς οι πλήρως ενυδατωμένες πρωτεΐνες γλουτενίνη και γλοιοανδίνη δημιουργούν δεσμούς μεταξύ τους. Μετά την αυτόλυση η γλουτένη είναι σχηματισμένη σε ικανοποιητικό βαθμό αλλά ελάχι-

στα ελαστική. Σε αυτή τη φάση είναι έτοιμη να αποκτήσει ελαστικότητα και να κατανεμηθεί ομοιόμορφα στο ζυμάρι. Αυτή η «ενυδάτωση» προκαλεί ενδυνάμωση του ζυμαριού και είναι αποδοτική στην μείωση του χρόνου ζυμώματος ανεξάρτητα από την τεχνική που θα ακολουθήσει ο αρτοποιός. το τελικό προϊόν έχει μεγαλύτερο όγκο, καλύτερη δομή στην ψίχα με κυψέλες και μεγαλύτερη απαλότητα της ψίχας.

Ένζυμα

Στην αυτόλυση εκτός από τον μερικό σχηματισμό γλουτένης, η δράση των ενζύμων στις πρωτεΐνες του αλευριού και στη γλουτένη που σχηματίζεται, αλλάζει σημαντικά τα χαρακτηριστικά του ζυμαριού. Μια αρχική αναφορά στον τρόπο που τα ένζυμα επηρεάζουν τη γλουτένη υπάρχει εδώ. Στην αυτόλυση το αλεύρι υφίσταται την δράση διάφορων ενζύμων, με πιο σημαντικά τις πρωτεάσες και τις αμυλάσες. Όπως και τα περισσότερα ένζυμα, οι πρωτεάσες δρουν διασπώντας τις πρωτεΐνες και τη γλουτένη σε μικρότερα κομμάτια. Σαν αποτέλεσμα οι πρωτεάσες επηρεάζουν άμεσα τη γλουτένη μειώνοντας την ελαστικότητα της, με αποτέλεσμα πιο ανοιχτή, ανάλαφρη και ανομοιόμορφη ψίχα.



Η αυτόλυση χρησιμοποιείται κυρίως σε απλά ζυμάρια, δηλαδή ζυμάρια που περιέχουν κυρίως αλεύρι και νερό και πολύ λιγότερο σε πλούσια ζυμάρια, δηλαδή ζυμάρια που περιέχουν υλικά όπως αυγά, βούτυρο, ζάχαρη, γάλα κλπ.

Προετοιμασία για παραδοσιακό ζύωμα, τεχνικές ζυμώματος

Μετά το ανακάτεμα της ζύμης ακολουθεί το κυρίως ζύμωμα. Ανάλογα με το είδος του ζυμαριού γίνεται και η επιλογή της αντίστοιχης τεχνικής, για τον καλύτερο σχηματισμό και ενυδάτωση της γλουτένης. Οι πιο πολλές τεχνικές βασίζονται στην οξείδωση των πρωτεϊνών, που δημιουργούν τη γλουτένη και την ομοιόμορφη κατανομή της στο ζυμάρι. Καθώς το οξυγόνο ενσωματώνεται, το ζυμάρι αποκτά μεγαλύτερη ελαστικότητα και δύναμη. Αν το ζύμωμα συνεχιστεί για πιο μεγάλο χρονικό διάστημα θα προκαλέσει προβλήματα και θα ωριμάσει πολύ πιο γρήγορα, ενώ η γλουτένη του θα «αδυνατίσει», με κίνδυνο ακόμα και με κατάρρευση. Για την ενδυνάμωση της ζύμης προτείνεται η τεχνική του διπλώματος αυτής κατά την ξεκούραση μέσα σε λεκάνες. Ακόμα μπορεί να προκληθεί και “λεύκανση” της ζύμης, από την υπερβολική οξείδωση. Αυτά τα δυο προβλήματα συμβαίνουν όταν τα ζυμωτήρια είναι πολύ γρήγορα, και κάνουν έντονη καταπόνηση στη ζύμη ή στην γρήγορη ταχύτητα.

Ο μειωμένος χρόνος ζυμώματος είναι πολύ σημαντικός, διότι περιορίζεται η αύξηση της θερμοκρασίας και η οξείδωση του ζυμαριού. Η μείωση του χρόνου ζυμώματος επηρεάζει επίσης την μορφή της ψίχας του ψωμιού. Επιτρέπει ενδυνάμωση της γλουτένης χωρίς υπερβολική ανακατανομή

και οργάνωση του δικτύου της γλουτένης στο ζυμάρι, σε σχέση με το έντονο ζύμωμα. Έτσι το δίκτυο της γλουτένης έχει σαν αποτέλεσμα ομοιόμορφη κυψελώδη ψίχα αντί για ανομοιόμορφη και ανοιχτή δομή στην ψίχα, και αυτό είναι επιθυμητό για ανώτερης ποιότητας ψωμιά.

Χρήση

Η αυτόλυση χρησιμοποιείται κυρίως σε απλά ζυμάρια, δηλαδή ζυμάρια που περιέχουν κυρίως αλεύρι και νερό και πολύ λιγότερο σε πλούσια ζυμάρια, δηλαδή ζυμάρια που περιέχουν υλικά όπως αυγά, βούτυρο, ζάχαρη, γάλα κλπ. Αυτό συμβαίνει διότι τα απλά ζυμάρια βασίζονται γευστικά κυρίως στο αλεύρι και στην ζύμωση των μικροοργανισμών. Η αυτόλυση σε αυτή την περίπτωση βελτιώνει εμφανώς γευστικά το ψωμί. Στα πλούσια ζυμάρια το αποτέλεσμα της αυτόλυσης χάνεται λόγω των γευστικά έντονων υλικών που περιέχονται. Ακόμη περισσότερο επωφελείται το αλεύρι ολικής άλεσης από την αυτόλυση, τόσο γευστικά, όσο και η αρτοποιητική του ικανότητα. Πολλές φορές μάλιστα επιλέγεται αυτόλυση πολύ μεγάλης διάρκειας σε χαμηλές θερμοκρασίες και γίνεται αποκλειστικά στο αλεύρι ολικής άλεσης της συνταγής. Ένα παράδειγμα θα ήταν 12 ώρες αυτόλυση μέσα στο ψυγείο. Η αυτόλυση, όταν χρησιμοποιείται σωστά, είναι ίσως η πιο σημαντική τεχνική για ψωμιά ολικής άλεσης.

Αρνητικές επιπτώσεις

Η αυτόλυση μπορεί επίσης να έχει αρνητικά αποτελέσματα. Αυτό συμβαίνει κυρίως όταν πληρούνται οι προϋποθέσεις για σημαντική ενζυματική δράση. Η υψηλή υγρασία, το χαμηλό pH και η υψηλή θερμοκρασία της ζύμης μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο τη διαδικασία, ειδικά όταν αναμένεται μια μακρά αυτόλυση. Σε αυτές τις συνθήκες, η πρωτεΐνη που είναι υπεύθυνη για το σχηματισμό της γλουτένης μπορεί να τεθεί σε κίνδυνο ανapanόρθωτα, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να σχηματίσει το ελαστικό δίκτυο. Ακόμη και όταν υπάρχει επαρκής αμυλάση, η μεγάλη διάρκεια της διαδικασίας αυτόλυσης, επηρεάζει αρνητικά ένα μέρος του αμύλου, το οποίο χάνει την ικανότητά του να συγκρατεί την υγρασία και η ζύμη θα είναι κολλώδης και απαλή (συνήθως και χωρίς συνοχή). Ως εκ τούτου, πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις τεχνικές παραμέτρους του αλεούρου που θα χρησιμοποιηθεί. Η θερμοκρασία και ο χρόνος της αυτόλυσης πρέπει να ρυθμιστούν σωστά. Για παράδειγμα, για μια ζύμη με υγρασία 70%, η αυτόλυση μπορεί να διαρκέσει 10 λεπτά το καλοκαίρι και 30 λεπτά ή περισσότερο το χειμώνα. Η προσθήκη κρούου νερού στη ζύμη κατά τους καλοκαιρινούς μήνες είναι μια άλλη μέθοδος μείωσης της θερμοκρασίας που ελέγχει την ενζυματική δράση.

Οι πιο πολλές τεχνικές βασίζονται στην οξείδωση των πρωτεϊνών, που δημιουργούν τη γλουτένη και την ομοιόμορφη κατανομή της στο ζυμάρι.

Η αυτόλυση είναι μια μέθοδος «διαμόρφωσης» των διαφόρων χαρακτηριστικών της ζύμης μέσω της οποίας απλοποιείται και επιταχύνεται η διαδικασία παραγωγής. Προφανώς επηρεάζεται η γεύση και η εμφάνιση του τελικού προϊόντος.

Έτσι εξασφαλίσουμε μια ελαστική και καλοσχηματισμένη γλουτένη:

Αυτή είναι η περίπτωση που αφορά κυρίως την ζύμη ιδιαίτερα διογκωμένων προϊόντων όπως Panettone, Pandoro και Colomba για τα οποία η αυτόλυση βοηθά να μειωθεί σημαντικά ο χρόνος εργασίας, μειώνοντάς τον σε περίπου 20 λεπτά.

Ένα πολύ σημαντικό στοιχείο που πρέπει να θυμάστε, ειδικά στην περίπτωση του ψωμιού που παρασκευάζεται με αλεύρι μέτριας περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες (όπως η μπαγκέτα ή το Ciabatta) είναι ότι η ζύμη που γίνεται με αυτόλυση θα έχει πιο ελαστική γλουτένη.

Κλείνοντας, η αυτόλυση είναι μια τεχνική ημι-άμεσης ζύμωσης που δίνει στη ζύμη ιδιαίτερη ελαστικότητα, αλλά

ταυτόχρονα βελπώνει την ελαστικότητα της και τον βαθμό απορρόφησης νερού, μειώνονται επίσης οι χρόνοι ζυμώματος και η ζύμη είναι ιδιαίτερα λεία, η σύσταση της ζύμης γίνεται ιδιαίτερα λεία και εύπλαστη, με ευκολότερο πλάσιμο.

Αυτή η τεχνική μπορεί να είναι χρήσιμη όταν χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα δυνατά ή "σφικτά" αλεύρια.

Το τελικό προϊόν, χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη γεύση, μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, μεγαλύτερο όγκο, καλύτερη κυψέλωση και μεγαλύτερη απαλότητα της ψίχας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Jeffrey Hamelman (2004). Bread: a baker's book of techniques and recipes. New York: John Wiley.
2. Marion Bennis - (1980) THE SCIENCE OF FOOD - WILEY N.Y
3. Raymond Calvel (2013). The Taste of Bread. Springer New York, N.Y
4. Lorenz, Klaus J.- Kulp, Karel (2003). Handbook of dough fermentations. New York: Marcel Dekker, Inc.
5. <https://www.pastamadrellover.it/autolisi-tecnica-di-pre-impasto-nella-panificazione/>
6. <https://panbrioche.com/autolisi-cose-e-a-cosa-serve/>



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

Η αυτόλυση είναι το πρώτο βήμα στην παραγωγή του ζυμαριού, στο οποίο επηρεάζονται ενεργά διάφορα χαρακτηριστικά του.



Για αρτοσκευάσματα υψηλής διατροφικής αξίας, εκλεκτής ποιότητας και μοναδικής γεύσης, επιλέξτε τα άλευρα της σειράς Eu Zην!



Δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



**mύλοι
ΛΟΥΛΗ**

Ποντιακός πουρμάς

Είναι ένα παραδοσιακό γλυκό ταψιού από την ποντιακή κουζίνα, που είναι γνωστό για τη σιροπιαστή του υφή και γεύση.

Ευωδιαστό γλυκό που φτιάχνεται με σιροπιαστή βάση και αποτελείται από λεπτές στρώσεις σπιτικού φύλλου, γεμισμένο με καρύδια, ζάχαρη και λάδι. Είναι παρόμοιο με το γνωστό μας “μπακλαβά”, αλλά έχει τη δική του γεύση και υφή.

ΠΟΝΤΙΑΚΟΣ ΠΟΥΡΜΑΣ

δια χειρός των μαθητών “Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής”
της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλασίου

Είναι ένα πολύ αγαπητό γλυκό στην ποντιακή κουζίνα και αποτελεί απολαυστική επιλογή για τους λάτρεις των σιροπιαστών γλυκών. Συνήθως σερβίρεται κρύος και μπορεί να συνοδεύεται με καφέ, τσάι, παγωτό ή απλά απολαμβάνεται μόνος του. Η σιροπιαστή του υφή το καθιστά κρεμώδες και απολαυστικό και η γεύση του είναι γλυκιά και ελαφρώς αρωματική λόγω των υλικών που περιέχει το σιρόπι. Ο πουρμάς μπορεί να παρασκευαστεί σε διάφορες μορφές, όπως σε ρολά ή σε τετράγωνα κομμάτια.

ΦΥΛΛΟ

1.000 γρ. αλεύρι Τ70
200 γρ. γιαούρτι
300 γρ. νερό
100 γρ. ηλιέλαιο
1 αυγό
20 γρ. ζάχαρη
20 γρ. ξύδι
10 γρ. αλάτι

ΓΕΜΙΣΗ

Καρύδια, ζάχαρη, λάδι

ΣΙΡΟΠΙ

900 γρ. ζάχαρη
600 γρ. νερό
100 γρ. γλυκόζη
Ξύλο κανέλας
Φλούδα πορτοκάλι - λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στο κάδο όλα τα υλικά και τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια εύπλαστη ζύμη.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά, κόβουμε μπαλάκια και ανοίγουμε σε στρογγυλό φύλλο.

Ραντίζουμε με λάδι, ρίχνουμε ψιλοκομμένα καρύδια και ζάχαρη.

Με τη βέργα του φύλλου τυλίγουμε σε ρολό.

Σουρώνουμε και βάζουμε σε ταψί.

Όταν γεμίσει λαδώνουμε και κόβουμε όπως το σαραγλί.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 45 λεπτά.

Σιροπιάζουμε με κρύο σιρόπι ή ρίχνουμε μέλι.



Τον "Ποντιακό Πουρμά" ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β3 της Σχολής μας, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας **Καλτσά Καλομοίρας**, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας **Χαριτάκη Κορνηλίας**, Τεχνολόγου Τροφίμων.



ΜΑΦΙΝ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

50 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
220 γρ. Σιμιγδάλι ψιλό
10 γρ. Μπέικιν πάουντερ
50 γρ. Φυτικό λίπος
100 γρ. Αυγά
250 γρ. Γάλα
15 γρ. Ζάχαρη
6 γρ. Αλάτι
3 γρ. Γλυκάνισο
Βούτυρο για επάλειψη
στα φορμάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού αλείψουμε τα φορμάκια με βούτυρο, βράζουμε το γάλα και το ρίχνουμε στο σιμιγδάλι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 10 λεπτά να τραβήξει προθερμαίνοντας το φούρνο στους 220° C. Μετά ρίχνουμε και ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το γλυκάνισο και τη ζάχαρη στο μείγμα του σιμιγδαλιού. Επίσης, προσθέτουμε τα αυγά, το βούτυρο και το ανακατεύουμε. Φορμάρουμε τη ζύμη και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Δημήτριος Κόγνις
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζης
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 Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανούσκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδιρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αρστέιδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

ΟΜΟΣΙΟΝΑΙΑ
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: Αγρίνιο
oebait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, info@saapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αρστέιδης Τηλιγάδης
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο
artillgidas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελική
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζνευφράγιου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρη Άνδρου
to.fournarak1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Στεφαννόπουλος
27520-22227 - Έδρα: Άργος
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 Κόγνις
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
25510-39003, 25510-89972 - Έδρα: Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό
papathanasioubakery@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
theoindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
25910-25858 - Έδρα: Καβάλα
Email: saini68hd@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καραϊτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μίκης Σουλουνίς
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gounvas4@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρυνθος
gvakalogiou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά
man_dimitrios@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
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 Αγγουριάς
26340-32286
Έδρα: 3ο xλμ Αντρίου-Ναυπάκτου
eiririkondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιάρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Σάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-525741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος: Ντούρας Δημήτριος
2104177933, 2104173179
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, gtsoukalas63@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδής
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletidis@hotmail.com

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανάνης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr, georgedithnss2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτου Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974528271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoi1.trikala@gmail.com
k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-54014, 23910-52009
Έδρα: Κουφάλια
somateio_artos_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Σπυριδών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/28077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
gtwrgos2781986@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 2023 / Τεύχος 131



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

DOUBLE CHOCO ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

Follow us!  



Συστατικά Αρτοποιίας & Γαλλικής ζαχαροπλαστικής

Ενζυμα • Βελτιωτικά • Συμπικν/να μίγματα • Έτοιμα μίγματα



Brownies
Chocolate



Soft Cookies
Vaniglia & Chocolate



Fruit Cakes
Λεμόνι/ Μύρτιλο / Κόκκινα φρούτα / Πορτοκάλι



French style Brioche



Burger Brioche



Tost Brioche

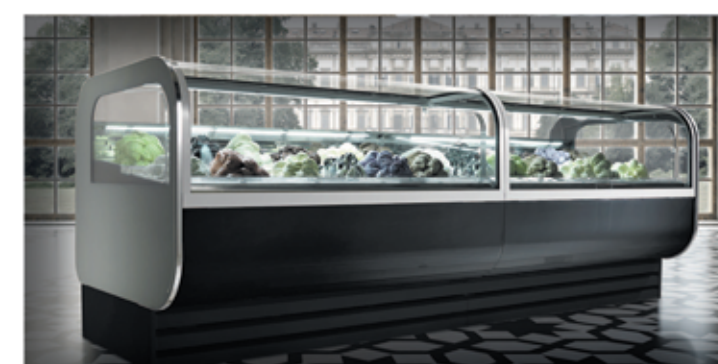
info@millbaker.gr , www.millbaker.gr , vkoktsidis@trofingred.com , www.trofingred.com +30 6970803706 Β.Κοκτσιδης

Τα πιο νόστιμα & ανθεκτικά χωνάκια μπισκοτένιας βάφλας

Model	Height (cm)	Weight (g)
0064 Standard	11	4,7
1111 Napoli	12	5,2
0099 Arielle	16	4,3
0503 Casablanca	16	5,3
0173 Philadelphia	16,7	6,6
007 Don Alfredo	19	5,4

Mitan ice cones

Κατεβάστε νέο κατάλογο 2023



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.



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

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



22



16



6



28



10



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Ρεπορτάζ Αγοράς: Δροσερές καλοκαιρινές προτάσεις
- 10 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 16 Τρίγωνο Πανοράματος
- 22 Σορμπέ, όσα πρέπει να γνωρίζουμε
- 26 Αντικατάσταση ζωικού γάλακτος στην παραγωγή παγωτού

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 28 Τάρτα φρούτου

{ **bakery-pastry.gr**



Nicolas BOUSSIN
Best Pastry Craftsman of France
(MOF) in 2000



FRAISIER ICÔNIQUE
by *Nicolas Boussin*



*Προϊόν αναφοράς
για τους κορυφαίους Chefs
παγκοσμίως*

- Ασύγκριτη γεύση, άριστη απόδοση, υποδειγματική διόγκωση, άψογη εμφάνιση και εξαιρετικό κράτημα.
- Η αυθεντικότητα που χρειάζεστε για να απογειώσετε τις δημιουργίες σας!



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: T 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on [f](#) [i](#) [t](#) [y](#) [u](#) [t](#)

Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το καλοκαίρι αποτελεί ιδανική περίοδο για πρωτότυπες δημιουργίες, με έντονα καλοκαιρινά χρώματα και ανάλαφρη αίσθηση. Τα φρούτα έχουν την τιμητική τους, οι δροσερές κρέμες, οι μους, αλλά και τα παγωτά σορμπέ σε ποικίλες γεύσεις, θα απογειώσουν τις καλοκαιρινές μας μέρες. Στο πνεύμα αυτό, στο τεύχος 131 σας προτείνουμε μια ευρεία γκάμα από σορμπέ που θα εμπλουτίσουν τη γκάμα σας και θα σας βοηθήσουν να κερδίσετε τις εντυπώσεις και τις προτιμήσεις των πελατών σας.

Στο τεύχος pastry θα βρείτε τα νέα του κλάδου, για να μένετε πάντα ενημερωμένοι γύρω από το επάγγελμά σας αλλά και πολύ ενδιαφέροντα άρθρα. Μεταξύ αυτών για το Τρίγωνο Πανοράματος, αλλά και για το Σορμπέ. Αναρωτηθήκατε ποτέ γιατί στην Ελλάδα σπανίως τρώμε ένα καλό σορμπέ; Ή γιατί δεν βρίσκουμε μεγάλη ποικιλία σε αυτή την κατηγορία; Η αλήθεια είναι ότι όντως αυτή η κατηγορία παγωτών έχει μια ιδιαίτερη δυσκολία στην παρασκευή τους που προκύπτει αρχικώς από το γεγονός ότι δεν είναι όλα τα φρούτα ίδια. Μέσα από το άρθρο ξεδιπλώνονται όλα εκείνα τα τεχνικά χαρακτηριστικά που κάνουν ένα καλό σορμπέ. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και το άρθρο για την αντικατάσταση ζωικού γάλακτος στην παραγωγή παγωτού.

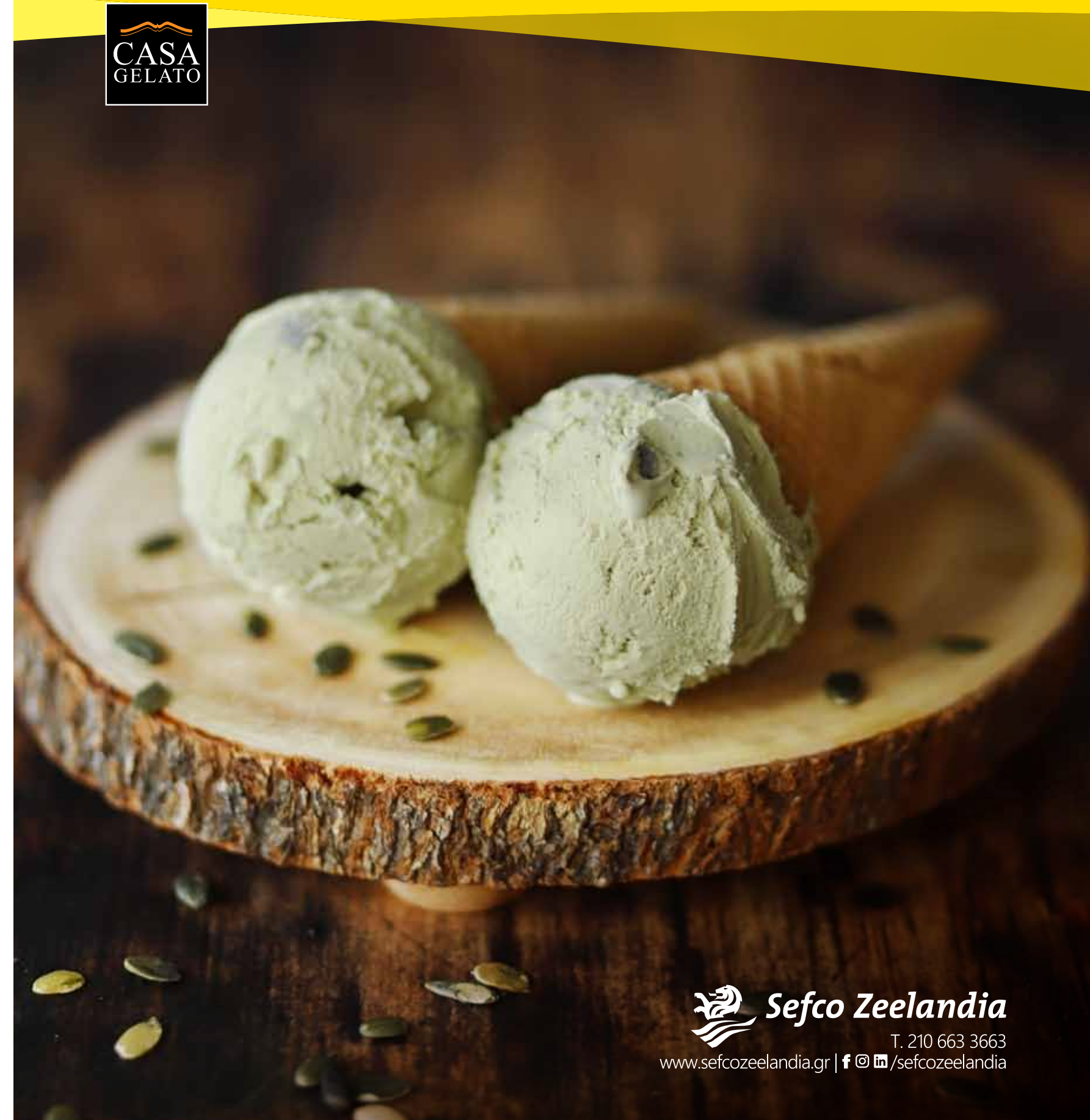
Καλή ανάγνωση!

Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **bakery-pastry.gr**

Pasta Passatempo

100% αλατισμένος **κολοκυθόσπορος**



 **Sefco Zeelandia**

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



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για παγωτά σορμπέ, μίγματα, υλικά σοκολάτας που θα σας βοηθήσουν να παρουσιάσετε κάτι διαφορετικό και να κερδίσετε τις εντυπώσεις.



ICE DREAM, ΤΟ ΠΙΟ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας καλεί να ανακαλύψετε τον υπέροχο κόσμο παγωτού της, μέσα από τη συλλογή Ice Dream. Ένα απόλυτα δροσιστικό προϊόν, με φρουτώδη γεύση, έντονο χρώμα, κατάλληλο τόσο για χρήση σε γρανιτομηχανές όσο και για ανάμειξη σε smoothies και σε cocktails. Προσφέρεται σε μια πλήρη παλέτα 4 γεύσεων, φράουλα, λεμόνι, καρπούζι και blueberry, που σίγουρα θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς.

www.kenfood.com

SNACKOLOSO AMARENA NUTS

από την FABBRI 1905

Θεϊκή απόλαυση στην πιο τραγανή εκδοχή της υπόσχεται το νέο ακαταμάχητο Variegato SNACKOLOSO AMARENA NUTS. Η αυθεντική Amarena της FABBRI 1905 συνδυάζεται μοναδικά σε υπέροχη βάση λευκής σοκολάτας με τραγανά κομμάτια φουντουκιού και αμυγδάλου. Ιδανικό προϊόν για απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις στο παγωτό. Κατάλληλο επίσης ως πλούσια γέμιση, εξασφαλίζει πρωτότυπους γευστικούς συνδυασμούς και ανεπανάληπτες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής. Κορυφαίας ποιότητας προϊόν, χωρίς τεχνητές χρωστικές ουσίες, φέρει πιστοποιήσεις Gluten Free και Palm Oil Free. Διατίθεται σε κιβώτιο 3 x 3,8 κιλά.

www.stelioskanakis.gr



ΠΛΗΡΕΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ μάνγκο, MANGO MANTYGEL. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ μάνγκο, με τη χαρακτηριστική φρουτένια γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.

www.artizanhellas.gr



Το καλοκαίρι έφτασε!

Για περισσότερη γεύση και απόλαυση επιλέξτε τη σειρά **Veluto soft** της Kenfood!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



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



Proudly
developed by





ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

VEGAN SORBET ΣΟΚΟΛΑΤΑ – ΘΕΪΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

από την KONTA AEBE

Ακολουθώντας την τάση για wellness παγωτό, η KONTA AEBE παρουσιάζει το κορυφαίο PURONERO της πρωτοποριακής ιταλικής εταιρείας GALATEA. Με αυτό θα ετοιμάσετε φυσικό, vegan sorbet Σοκολάτα με έντονη γεύση και βελούδινη υφή, που θα συναρπάσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Είναι ιδιαίτερα εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του, αφού παρασκευάζεται μόνο με νερό, και δεν περιέχει συστατικά ζωικής προέλευσης. Απαλλαγμένο από τεχνητά αρώματα και χρώματα, φέρει πληθώρα πιστοποιήσεων, όπως: Vegan, 100% Clean Label, Free from Palm Oil και Gluten free. Διατίθεται σε κιβώτιο 8x1,9 κιλά. www.konta.gr



ΥΛΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΕ ΜΟΡΦΗ DROPS

από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Με πιστοποίηση Rainforest Alliance, που αφορά την πλήρη ικνηλασιμότητα ανανεωσιμότητας της καλλιέργειας των καρπών του κακάο και βιωσιμότητα των παραγωγών διατίθενται 3 υλικά σοκολάτας σε μορφή drops, διαμέτρου 7 χιλιοστών με δυνατή χρήση για στρώσιμο και επικάλυψη ή καλούπια, για παγωτό ή για αυτούσια χρήση σε μπισκότα και μπάρες δημητριακών. Επιλέξτε τις premium σοκολάτες με κωδικούς 9015 dark Chocolate 57% RA drops, 9040 Sugar free RA milk chocolate 42% drops, 9088 Dark chocolate 59% RA drops. www.trofigred.com



PRONTO LIMONE SICILIA

από την AKTINA A.E.

Sorbet PLS σε σακουλάκι των 1,25 kg. Με την προσθήκη 2,5 lt νερού δημιουργεί ένα βελούδινο κατάλευκο sorbet λεμόνι, με ισορροπημένη γεύση, ιδιαίτερη αντοχή στην ταλαιπωρία της βιτρίνας. Κρατάει τη βελούδινη υφή του χωρίς να σπάει και να τριβεται. Συνδυάζεται ιδανικά με τη ρίπλα λάιμ Ταϊτής. www.aktinafoods.com



ΣΟΡΜΠΕ ΡΟΔΙ FUCTITAL

από την SWEETICE

Το σορμπέ με γεύση ρόδι είναι η νέα πρόταση από τη σειρά semprepronti της Fuctital. Είναι ιδανικό γι' αυτόν που θέλει να προσφέρει μια πρωτότυπη γεύση στο μενού του ενώ διατηρεί τις εξαιρετικές ιδιότητες του φρούτου καθώς είναι ένα προϊόν υψηλό σε ποσοστό ανόργανων αλάτων όπως το κάλιο και το μαγνήσιο. Είναι vegan, χωρίς γλουτένη και νηστήσιμο! www.sweetice.gr

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ICE FRUIT

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά προϊόντων για παγωτά, στιγμιαίας παρασκευής, χωρίς γάλα. Αναμίξτε μόνο με νερό, τοποθετήστε το μίγμα στην παγωτομηχανή και απολαύστε βελούδινο παγωτό σε τρεις μοναδικές γεύσεις. ICE FRUIT STRAWBERRY με φυσικό χυμό και κομματάκια φράουλας, ICE FRUIT LEMON με φυσικό χυμό λεμονιού και ICE CHOCOLATE με πλούσια γεύση και άρωμα σοκολάτας. Μοναδικά, γευστικά προϊόντα που κλέβουν τις εντυπώσεις και παρασκευάζονται γρήγορα και εύκολα! www.foodstuff.com.gr



ALL  NATURAL[®]
Prodotti Stella, naturally

Κορυφαία βάση φρούτου

#180242



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



SALTY CARAMEL CREAM MEC3

από την LAOUDIS FOODS

Το υπέροχο variegato Salty Caramel Cream που περιλαμβάνεται στον πιο πετυχημένο συνδυασμό του φετινού καλοκαιριού, το Kit Sinfonia Italiana της ιταλικής MEC3, διαθέτει τώρα και ξεχωριστά η LAOUDIS FOODS για εκείνους που θέλουν να συνδυάσουν αυτή τη λαχταριστή ρίπλα από αλατισμένη καραμέλα με άλλα παγωτά της βιτρίνας τους! Ο κωδικός του χωριστού variegato είναι MEC.14972 και διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. Το variegato αυτό περιέχεται και στο Kit Sinfonia Italiana, έναν συνδυασμό από τη συγκριμένη ρίπλα, γεύση λευκής σοκολάτας τζαντούια και αλατισμένο σοκολατένιο crumble! www.laoudis.gr



ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΠΟΥ ΣΑΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ

από την SEFCO ZEELANDIA.

Στο νέο, πλήρες, μείγμα Gelato Oriental η σπιτική νοστιμιά και η κορυφαία ποιότητα της σειράς Casa Gelato-The concept συναντά μια νέα ανατολίτικη γεύση. Το Gelato Oriental έχει υπέροχη, μαστιχωτή δομή, γεύση με πολύ μεγάλη διάρκεια και αρώματα Ανατολής, που ταξιδεύουν όσους το γευτούν. Παρασκευάζεται εύκολα και είναι ιδανικό για κρύα αλλά και ζεστή μέθοδο. Διατίθεται σε χαρτοκιβώτιο 5kg (5x1 kg). www.sefcozeelandia.gr

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ RED VELVET

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Στην προσπάθειά της να δημιουργήσει νέες συνταγές, να εξελίξει τα προϊόντα της και να διερευνά τις επιλογές των πελατών της, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ δημιούργησε το κρουασάν red velvet. Η μοναδική γεύση του οφείλεται στο αυθεντικό, φρέσκο, γαλλικό βούτυρο και στην εξαιρετική ζύμη με τα πολλά διπλώματα. Τραγανό εξωτερικά, αφράτο και αέρινο από μέσα. Βάρος 80gr. www.brakopoulos.gr



VELUTO SOFT, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

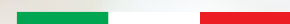
από την KENFOOD

Η KENFOOD σας καλεί να ανακαλύψετε τον υπέροχο κόσμο παγωτού της μέσα από τη συλλογή «Veluto soft». Προϊόντα υψηλής ποιότητας, για παγωτό κρεμώδες στην υφή, με θαυμάσια, πλούσια γεύση. Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, το Veluto soft για κρεμώδες αφράτο παγωτό προσφέρεται σε μια πλήρη παλέτα γεύσεων: Βανίλια, Σοκολάτα και Γιαούρτι που σίγουρα θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς. www.kenfood.com



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα • www.artizanhellas.gr

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

SUPREME SPREADS

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS εμπλουτίζει την γκάμα της με νέες, εξαιρετικές κρέμες λιπαρής βάσης, κατάλληλες για επικαλύψεις κέικ και τσουρεκιών, γεμίσεις κρουασάν, συνοδευτικό κρέπας - βάφλας - rapcake και αρωματισμό βουτυρόκρεμας. Τέλεια συμπεριφορά και στο ψήσιμο. Supreme Hazelnut Spread #OFL-000092, με πλούσια γεύση φουντουκιού, Supreme Cacao Spread #OFL-000091, με υπέροχη γεύση σοκολάτας και Supreme Caramel Spread #OFL-000093, με χαρακτηριστική γεύση καραμέλας. www.olympic-foods.gr



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ SUGAR FREE

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA, ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, παρουσιάζει 3 νέα προϊόντα χωρίς ζάχαρη. Σουφλέ σοκολάτας sugar free, akticrema sugar free & Akticake choco sugar free. Τα νέα αυτά προϊόντα δίνουν λύσεις στις ανάγκες ακόμη και του πιο απαιτητικού επαγγελματία ζαχαροπλάστη, ο οποίος θέλει να δημιουργήσει ποιοτικές συνταγές, εναρμονισμένες με τις τρέχουσες διατροφικές τάσεις. www.aktinafoods.com



ΝΕΟ ΠΑΡΦΕ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το απόλυτο καλοκαιρινό γλύκισμα: Παραδοσιακό ΠΑΡΦΕ που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα, με κρύα μέθοδο, χτυπώντας στο μίξερ με κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα. Συνδυάζεται ιδανικά με το προϊόν KIFIE MIX της FOODSTUFF για τέλεια αφράτη υφή. Μπορείτε να προσθέσετε φρούτα, ξηρούς καρπούς, ποτά, σοκολάτα, κακάο κλπ. Διατηρείται στη βιτρίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δε σκληραίνει και δεν «πετσίαζει». www.foodstuff.gr



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΒΑΣΙΛΗΣ"

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ζαχαροπλαστείο ΒΑΣΙΛΗΣ στην Πολίχνη της Θεσσαλονίκης. Ένα πρόσφατο έργο της DIFFER που δε μπορεί να περάσει απαρατήρητο. Εντυπωσιακό μάρμαρο caribbean, ξύλο δρυς, μεταλλικά στοιχεία σε απόχρωση του χρυσού, είναι μερικά από τα υλικά που συνδυάστηκαν άψογα μεταξύ τους, δίνοντας αυτό το υψηλής αισθητικής αποτέλεσμα. Η DIFFER με τη δοκιμασμένη τεχνογνωσία της, εξασφάλισε την άριστη συντήρηση των προϊόντων και οι καθαρές επιφάνειες προβολής των βιτρινών την ανεμπόδιστη προβολή τους. Άλλη μια εξαιρετική δουλειά της DIFFER!. www.differ.gr



ΝΕΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ ΓΕΥΣΗ COCO-COCONUT

από την APTIZAN

Η APTIZAN παρουσιάζει τη νέα γεύση παγωτού καρύδα COCO-COCONUT, ένα βελούδινο παγωτό που σε συνδυασμό με τη ρίπλα Croquant Λευκή Σοκολάτα, μπορείτε να έχετε ένα μοναδικά γευστικό παγωτό τραγανής, ινδικής καρύδας, με πλούσια υφή και τη χαρακτηριστική γεύση αγαπημένου γλυκίσματος. www.aprizanhellas.gr

Ολοκληρωμένες λύσεις **GELATO** αποκλειστικά για εσάς



Multifreeze Icona/ Hybrid

NEA Με οθόνη αφής, ευελιξία και έλεγχο παραγωγής, εξοικονόμηση νερού έως και 80% στο μοντέλο hybrid



Effe Cattabriga

Κάθετη παγωτομηχανή για παραδοσιακό gelato



PSK Pro Cattabriga

Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιό χωρητικότητας: 55, 110 και 170 λίτρων



Varlo Icona Hybrid

Σύνθετη παγωτομηχανή με οθόνη αφής και επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτη σε αερόψυκτη λειτουργία



Gemm

Βαθιά κατάψυξη για παγωτά και patisserie



RS Technology

Πολυμηχάνημα παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής και παγωτού (πραλίνες, κρέμες, μαρμελάδες κ.α.)



Cremomatic Cattabriga

Μηχανές παρασκευής κρεμών



Cubo Icemteam

Επιτραπέζια παγωτομηχανή



BRX

Βιτρίνες παγωτού Vista 2 row με αποθηκευτικό χώρο με ψύξη γλυκόλης



CIAM

Βιτρίνα παγωτού Icequeen για εξαιρετική προβολή παγωτών και διπλή ροή αέρα για εξασφάλιση ομοιογενούς θερμοκρασίας

Αποκλειστική αντιπροσωπεία



cattabriga



focus on facts

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

GRAHAM COOKIES ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

από την KONTA AEBE

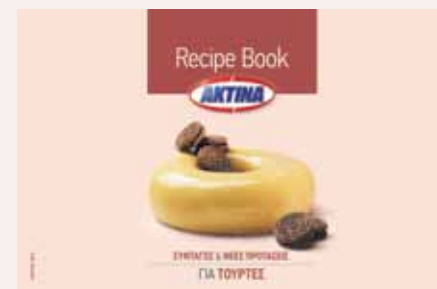
Το εξαιρετικό WHOLEMEAL GRAHAM COOKIES, από την CREDIN, είναι η νέα προσθήκη στην γκάμα αρτοζαχαροπλαστικής της KONTA AEBE. Πλούσιο σε εδώδιμες ίνες, εξασφαλίζει χαρακτηριστική τραγανή υφή, ωραίο άρωμα, γεμάτη γεύση και καλή διατηρησιμότητα. Συνδυάζεται τέλεια με κακάο, δημητριακά, ξηρούς καρπούς ή κομμάτια σοκολάτας. Με το ίδιο θα ετοιμάσετε και απολαυστικά κέικ ή μάφινς ολικής άλεσης, τραγανές βάσεις για cheesecake καθώς και απίθανα gateaux de voyage με γεμίσεις από κρέμα και φρούτα. Σε σακί 15 κιλών.
www.konta.gr



ΛΕΥΚΟ ΓΛΑΣΟ

από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Με ολόλευκη όψη και γλυκιά γεύση προσδίδει γυαλιστερή και σταθερή επικάλυψη ακόμα και τους καλοκαιρινούς μήνες. Εύκολη χρήση μετά από λιώσιμο στους 50 βαθμούς, ιδανικό για επικάλυψη σε donuts, μπισκότα, cakes, muffins ή χρήση σε βουτυρόκρεμες. Εύκολα μπορείτε να προσμίξετε με κακάο και αρώματα ή χρώματα ζαχαροπλαστικής. Το λευκό γλάσο της Göteborgs διατίθεται σε συσκευασία 10 ή 20 κιλών με κωδικό 1426 White Fodant.
www.trofringred.com



ΝΕΟ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA, με το νέο συνταγολόγιό της, μυεί τους επαγγελματίες στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής, που συνδυάζει αρμονικά τη δεξιοτεχνία, τη φαντασία, τη δημιουργικότητα και φυσικά την ποιότητα. Το συγκεκριμένο συνταγολόγιο αποτελεί τη συνέχεια μιας σειράς εντύπων που «παντρεύει» στις προτάσεις του μοναδικά προϊόντα υψηλής, πάντα, ποιότητας, προκειμένου να προσφέρει στον απαιτητικό επαγγελματία ζαχαροπλάστη, αφενός, ιδέες για τη βιτρίνα του καταστήματός του και, αφετέρου, δυνατότητες για πληθώρα εφαρμογών.
www.aktinafoods.com



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ CATTABRIGA ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την SWEETICE

Πραγματοποιήθηκε πριν λίγες μέρες παρουσίαση μηχανών παγωτού της ιταλικής εταιρείας CATTABRIGA, στην Κρήτη, στο πλαίσιο συνεργασίας μας με την εταιρεία ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ. Ο gelato chef Jacopo Chelli, κατά τη διάρκεια των παρουσιάσεων, ανέπτυξε εξαιρετικές τεχνικές παγωτού με την υποστήριξη του εξοπλισμού Cattabriga και ήταν στη διάθεση των συμμετεχόντων για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις. Τα μηχανήματα Vario Icona, turbomix, 603 BIB soft και Cubo ήταν στην διάθεση των επισκεπτών και χρησιμοποιήθηκαν live για την παρασκευή κλασικού ιταλικού παγωτού.
www.sweetice.gr

ΝΕΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΙΛΙΟΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η επιχείρηση ΙΛΙΟΝ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ, μετά τα καταστήματα της Νίκαιας και του Χαϊδάρου, εμπιστεύτηκε για άλλη μια φορά τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για το νέο της κατάστημα, στον Άγιο Στέφανο Αττικής (Λ. Μαραθώνος 88). Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ασχολήθηκε με τη μελέτη, το σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση. Με βιτρίνες "ICOUNTER" νέας τεχνολογίας, με διπλά τζάμια και ρυθμιζόμενη θερμοκρασία και υγρασία κάθε κατηγορία γλυκού διατηρείται στις ιδανικές συνθήκες. Όπως και στα υπόλοιπα καταστήματα και σε αυτό, ξεχωρίζει η emblematic βιτρίνα «CIRCLE», με 6 επίπεδα προβολής - ιδανική για τούρτες.
www.drakoulakis.gr



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ: ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ, ΣΤΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ, STEAMER, ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΙ



ΤΡΙΓΩΝΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ

Το Πανόραμα είναι μια περιοχή της Θεσσαλονίκης που πήρε το όνομα του λόγω της αμφιθεατρικής θέας προς την πόλη. Μέχρι τη δεκαετία του '30, στο Πανόραμα υπήρχαν μόνο βοσκοτόπια. Έτσι αργότερα δημιουργήθηκαν τα πρώτα γαλακτο-ζαχαροπλαστεία. Ένα από αυτά ήταν και του Ελενίδη που ανακάλυψε το τρίγωνο Πανοράματος.



Τα τρίγωνα είναι ένα γλυκό που πρέπει να καταναλώνεται όσο το δυνατόν πιο φρέσκο γιατί με το πέρασμα του χρόνου το φύλλο απορροφά υγρασία και χάνει την τραγανάδα του.

Η παραγωγή

Το τρίγωνο Πανοράματος είναι ένα γεμιστό γλυκό. Αποτελείται από τραγανά σιροπιασμένα φύλλα κρούστας διαμορφωμένα σε τρίγωνα, γεμισμένα με κρέμα.

Η διαδικασία παραγωγής χωρίζεται σε δύο φάσεις: Στην πρώτη φάση τα φύλλα κρούστας διαμορφώνονται σε τρίγωνα, ψήνονται και σιροπιάζονται και στη δεύτερη γίνεται το γέμισμα των τριγώνων με την κρέμα (συνήθως μπροστά στον πελάτη). Τα επιμέρους στάδια παραγωγής παρουσιάζονται παρακάτω.

1. Παρασκευή του σιροπιού

Συνήθως προηγείται, γιατί πρέπει να χρησιμοποιηθεί κρύο. Για το σιρόπι χρησιμοποιείται ζάχαρη 1000 γρ., νερό 800 γρ. και χυμός από μισό λεμόνι για να μην ζαχαρώνει.

Τα υλικά τοποθετούνται σε μια κατσαρόλα με μέτρια φωτιά και υπό συνεχή ανάδευση, ώστε να λιώσει η ζάχαρη. Μόλις έρθουν σε σημείο βρασμού αφήνουμε 3 λεπτά και κατεβάζουμε από την φωτιά. Παραμένει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ώστε να κρυώσει.

2. Παρασκευή της κρέμας

Είναι το πιο σημαντικό στάδιο γιατί η κρέμα δίνει την γεύση. Για τον αρωματισμό της χρησιμοποιείται η βανίλια αν και κάποιοι χρησιμοποιούν σαλέπι, μα-

στίχα ή άλλα αρωματικά. Σημαντικό ρόλο παίζει η συνεχή ανάδευση με το σύρμα ώστε να γίνει λεία και βελούδινη, χωρίς να σχηματιστούν σβώλοι. Σε ένα μπολ βάζουμε τους κρόκους και τη μισή ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Προσθέτουμε 100 γρ. από το γάλα και το αλεύρι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο γάλα, την υπόλοιπη ζάχαρη και τον λοβό της βανίλιας και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά. Μόλις αρχίσει να βράζει το μίγμα, βγάζουμε από τη φωτιά, αφαιρούμε τον λοβό της βανίλιας και το ρίχνουμε αργά στο μπολ με τους κρόκους, υπό συνεχή ανάδευση.

Μεταφέρουμε το μίγμα στην κατσαρόλα και συνεχίζουμε το βράσιμο σε μέτρια φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.

Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες να κρυώσει. Η μεμβράνη πρέπει να εφάπτεται στην επιφάνεια της για να μην σχηματιστεί κρούστα.

Όταν την χρειαστούμε, την βγάζουμε από το ψυγείο και την ανακατεύουμε με σύρμα χειρός ή χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα στο μίξερ για να αφρατέψει. Τότε μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και είναι έτοιμη προς χρήση.

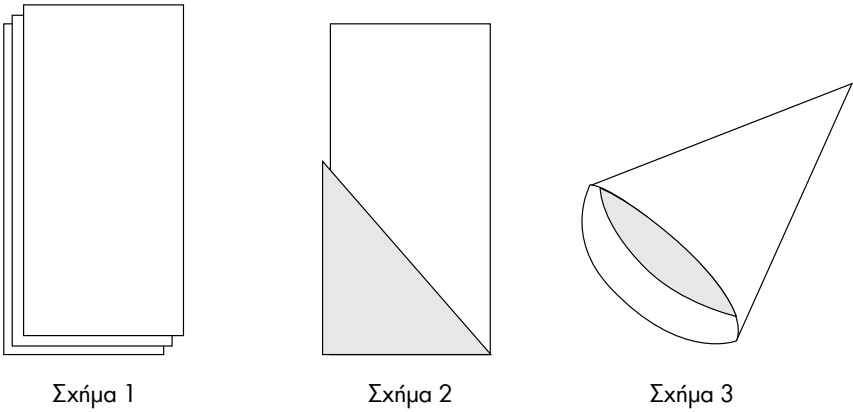
Συνταγή της κρέμας

Υλικά	Ποσότητα
Φρέσκο γάλα	1000 γρ.
Ζάχαρη	270 γρ.
Βανίλια	1 λοβό
Κρόκους	6 μεγάλους (150 γρ.)
Βούτυρο αγελάδας	100 γρ.
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	150 γρ.

Συνταγή για φύλλο κρούστας	
Υλικά	Ποσότητα
Αλεύρι φύλλου	1000 γρ.
Αλάτι	10 γρ.
Ζάχαρη	20 γρ.
Λάδι	10 γρ.
Νερό	430 γρ.

3. Παραγωγή του φύλλου κρούστας
Το φύλλο κρούστας θα σχηματίσει το κωνί που θα γεμιστεί με την κρέμα. Πρέπει να διπλώνεται χωρίς να σπάει αλλά ταυτόχρονα να είναι τραγανό και χωρίς τρύπες. Επίσης πρέπει όταν ψήνεται να ροδίζει ομοιόμορφα. Τα πρώτα χρόνια η παραγωγή του γινόταν από τον ζαχαροπλάστη. Επειδή είναι δύσκολη διαδικασία, κάποιοι ζαχαροπλάστες το αγοράζουν έτοιμο. Το αλεύρι για την παραγωγή φύλλου κρούστας πρέπει να είναι δυνατό αλλά και εκτατό, ώστε η ζύμη που θα προκύψει να αντέχει στο άνοιγμα χωρίς να σχίζεται. Το αλάτι δίνει γεύση και βοηθά στην δημιουργία δυνατού πλέγματος γλουτένης. Η ζάχαρη δίνει γεύση και ροδοκόκκινο χρώμα στο τρίγωνο. Λιπαρά προστίθενται μέσα στην ζύμη, αλλά και ανάμεσα στα φύλλα. Τα λιπαρά που χρησιμοποιούνται μέσα στη ζύμη είναι φυτικής προέλευσης ενώ αυτά με τα οποία γίνεται η επάλειψη των φύλλων ζωικής. Δίνουν γεύση και διατήρηση, βοηθούν στο άνοιγμα του φύλλου και βελπώνουν το χρώμα. Το ποσοστό χρήσης μέσα στη ζύμη ρυθμίζεται ανάλογα με το πόσο τραγανό ή μαλακό θέλει ο τεχνίτης να κάνει το φύλλο. Όσο λιγότερα λιπαρά προσθέτουμε τόσο πιο τραγανό γίνεται το φύλλο.

Τα υλικά αφού ζυγιστούν τοποθετούνται στο ζυμωτήριο και ζυμώνονται για 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 5 στην δεύτερη. Επειδή η διαδικασία παραγωγής είναι χρονοβόρα φροντίζουμε η ζύμη να είναι κρύα. Μετά από ξεκούραση 30 λεπτών τεμαχίζεται σε κομμάτια 2 κιλών τα οποία αφήνονται να ξεκουραστούν για 30 λεπτά. Αν το αλεύρι είναι πολύ δυνατό χρειάζεται περισσότερη ξεκούραση. Η ξεκούραση είναι μικρότερη τους καλοκαιρινούς μήνες και γίνεται σε κλιματιζόμενο εργαστήριο ή στο ψυγείο γιατί αλλιώς μπορεί να έχουμε δράση ενζύμων ή ανεπιθύμητων μικροοργανισμών που σκουραίνουν το χρώμα της ζύμης. Το άνοιγμα του φύλλου είναι τέχνη και ο τεχνίτης ονομάζεται «φυλλαδόρος». Ο τεχνίτης ανοίγει το κάθε μπαλάκι με τον πλάστη. Αφού τελειώσει όλα τα τεμάχια της ζύμης τα αφήνει να ξεκουραστούν για 2-3 ώρες. Η επόμενη φάση είναι το κυρίως άνοιγμα του φύλλου και γίνεται με το χέρι σε καλά αλευρωμένο πάγκο με μεγάλες διαστάσεις (π.χ. 3x3 μέτρα). Ο τεχνίτης κινείται περιμετρικά στο τραπέζι και ανοίγει σταδιακά το φύλλο τραβώντας το από το κέντρο προς την περιφέρεια. Μετά από 3-4 κύκλους τραβήγματος της ζύμης αυτή έχει γίνει πολύ λεπτό, σχεδόν διάφανο φύλλο. Το φύλλο σκεπάζεται με κατάλληλο ύφασμα και αφήνεται να στεγνώσει τόσο ώστε να μην κολλά αλλά και να μην σχίζεται. Η διαδικασία αυτή κρατά ώρες ανάλογα με την εποχή και την θερμοκρασία του χώρου. Όταν στεγνώσει τοποθετείται το ένα πάνω στο άλλο και κόβεται στις επιθυμητές διαστάσεις (ενδεικτικά 40x50 cm). Αν δεν χρησιμοποιηθεί αμέσως πρέπει να αποθηκευτεί στο ψυγείο. Για να μην κολλήσουν τα φύλλα μεταξύ τους χρησιμοποιείται άμυλο.



Είναι το πιο σημαντικό στάδιο γιατί η κρέμα δίνει την γεύση. Για τον αρωματισμό της χρησιμοποιείται η βανίλια αν και κάποιοι χρησιμοποιούν σαλέπι, μαστίχα ή άλλα αρωματικά.

4. Σχηματοποίηση των φύλλων κρούστας σε τρίγωνο
Στην αρχή το φύλλο απλώνεται στον πάγκο και κόβεται σε τρεις λωρίδες πάχους περίπου 12-15 εκατοστών. Η μια λωρίδα τοποθετείται πάνω από την άλλη αφού έχει γίνει επάλειψη με λιωμένο βούτυρο για να μην κολλήσουν μεταξύ τους. (σχήμα 1)
Στη συνέχεια διπλώνεται (σχήμα 2) χρησιμοποιώντας όλο το μήκος της λωρίδας δημιουργώντας τρίγωνο που αποτελείται από στρώματα φύλλων. Το τρίγωνο κόβεται στην μέση με μαχαίρι δημιουργώντας έτσι 2 μικρότερα. Στην πλευρά που έγινε η τομή ανοίγουμε τα φύλλα δημιουργώντας ένα χωνάκι και τοποθετούμε μέσα ένα μικρό «μπαλάκι» ζύμης το οποίο θα κρατήσει το στόμιο ανοικτό ώστε αργότερα να δεχτεί την γέμιση (σχήμα 3).

5. Ψήσιμο
Τα τρίγωνα τοποθετούνται σε λαμαρίνα και ψήνονται στους 160-170°C (ανάλογα με τον φούρνο) για 25-30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
6. Σιρόπιασμα και στράγγισι
Τα ψημένα τρίγωνα αμέσως μόλις βγουν από τον φούρνο εμβαπτίζονται στο κρύο σιρόπι για πολύ λίγο χρόνο (5-10 sec) και τοποθετούνται σε διάρτηρη σχάρα ώστε να στραγγίσει η περίσσεια σιροπιού.

7. Γέμισμα
Η κρέμα αφού έχει προηγουμένως τοποθετηθεί κορνέ γεμίζει τα τρίγωνα. Αυτή η διαδικασία σήμερα γίνεται παρυσία του πελάτη και αποτελεί μέρος της πώλησης...

Τα τρίγωνα είναι ένα γλυκό που πρέπει να καταναλώνεται όσο το δυνατόν πιο φρέσκο γιατί με το πέρασμα του χρόνου το φύλλο απορροφά υγρασία και μαλακώνει χάνοντας έτσι την τραγανάδα του.

Στο τέλος του 2022 στα πλαίσια του προγράμματος με την ονομασία Loc Food <https://locfood.eu/> κατατέθηκε από την Συντεχνία Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης αίτηση κατοχύρωσης του Τριγώνου Πανοράματος, σαν Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Το συγκεκριμένο πρόγραμμα υλοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Εσωτερικών - τομέας Μακεδονίας και Θράκης και την συνεργασία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) και της ομάδας συμβούλων της Aliment lab (<https://www.alimentlab.gr/>) που ετοίμασε τους φακέλους των υποψηφίων.



Το άνοιγμα του φύλλου είναι τέχνη και ο τεχνίτης ονομάζεται «φυλλαδόρος». Ο τεχνίτης ανοίγει το κάθε μπαλάκι με τον πλάστη.



ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η ΑΚΤΙΝΑ για τον μήνα Ιούλιο, προτείνει δυο συνταγές παγωτού που θα λατρέψετε.
Γαλακτομπούρεκο με δροσερή Crema Fiorentina & Κιουνεφέ με Ricotta Mix.
Η παράδοση παντρεύεται τέλεια με τις δροσερές γεύσεις της AROMITALIA και το γευστικό
αλλά και αισθητικό αποτέλεσμα θα αποτελέσει στολίδι για την βιτρίνα σας.



ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1100γρ. Crema Fiorentina – Aromitalia (κωδ. 15389)
2,4lt Γάλα
850γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τα φύλλα κρούστας από την προηγούμενη στους 150°C για 40 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα.

Σιροπιάζουμε το ζεστό φύλλο με κρύο σιρόπι και το αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσει.

Σε ένα δοχείο ανακατεύουμε το μίγμα, το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Όταν ομογενοποιηθούν τα παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

Τοποθετούμε 5 φύλλα κρούστας στην βάση της βασκέτας και 5 φύλλα κρούστας πάνω από το παγωτό.

Προαιρετικά πασπαλίζουμε με κανέλλα.

ΚΙΟΥΝΕΦΕ

ΥΛΙΚΑ

Ricotta mix – Aromitalia (Κωδικός 15351)
Για κάθε 1kg έτοιμης βάσης παγωτού / 60g ricotta mix

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε το φύλλο κανταΐφι με βούτυρο στους 150 °C για 40 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα.

Σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι το κρύο φύλλο.

Τοποθετούμε μια στρώση στη βάση της βασκέτας και μια στρώση πάνω από το παγωτό μας.

Διακοσμούμε με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.



CREMA AMORETTA SALTED BUTTER CARAMEL CRUNCH

Βελούδινο & λαχταριστό
variegato πραλίνας αλατισμένης
καραμέλας με τραγανά κομματάκια
καραμέλας γάλακτος.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:
ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ • Πάππου 21 • 10442 Περιστέρι • Αθήνα
τηλ. 210 5122 410 • fax 210 5140 607
aktina@aktinafoods.gr • www.aktinafoods.com





ΣΟΡΜΠΕ

ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΜΕ

**Αλήθεια, αναρωτηθήκαμε ποτέ γιατί στην Ελλάδα σπανίως τρώμε ένα καλό σορμπέ;
Ή γιατί δεν βρίσκουμε μεγάλη ποικιλία σε αυτή την κατηγορία;
Συνήθως μια φράουλα και ένα λεμόνι, άντε και ένα σορμπέ μαύρης σοκολάτας,
ολοκληρώνουν την γκάμα των σορμπέ σε μια βιτρίνα.**

Και ασφαλώς, όλοι έχουμε μια τουλάχιστον ανάμνηση από ένα σορμπέ που θελήσαμε να φάμε και καταλήξαμε να έχουμε στο στόμα μας κάτι παγωμένο, με ψωμοειδή υφή και χοντρούς κρυστάλλους. Συμπεράναμε λοιπόν ότι έτσι είναι τα σορμπέ και τα περιορίσαμε στο ελάχιστο. Αυτό με τη σειρά του έκανε και τους επαγγελματίες να μείνουν σε μια περιορισμένη γκάμα. Ό,τι δεν πουλάει, βγαίνει από την βιτρίνα. Η αλήθεια είναι ότι όντως αυτή η κατηγορία παγωτών έχει μια ιδιαίτερη δυσκολία στην παρασκευή τους που προκύπτει αρχικώς από το γεγονός ότι δεν είναι όλα τα φρούτα ίδια. Δεν έχουν όλα τα φρούτα την ίδια περιεκτικότητα σε στερεά και σε σάκχαρα. Εκτός αυτού, αν χρησιμοποιηθεί φρέσκο φρούτο, υπάρχει μεγάλη πιθανότητα τα χαρακτηριστικά αυτά να ποικίλουν από την μια συγκομιδή στην άλλη. Επιπλέον, κάτι που πρέπει να θυμόμαστε είναι ότι το σορμπέ ΔΕΝ έχει λιπαρά. Αυτό σημαίνει ότι ένα βασικό συστατικό διαμόρφωσης υφής δεν είναι διαθέσιμο. Σημαίνει ακόμη, ότι μην έχοντας λιπαρά στην διάθεσή μας, δεν είναι δυνατόν να φτάσουμε τα ποσοστά ολικών στερεών που έχει μια βάση γάλακτος και που κυμαίνονται γύρω στο 40%. Εδώ είναι ένα κρίσιμο θέμα:

- Ολικά στερεά βάσης γάλακτος: 40% (60% νερό)
- Ολικά στερεά σορμπέ: 30% (70% νερό)

Έχουμε δηλαδή 25% λιγότερα στερεά με τα οποία θα πρέπει να διαχειριστούμε 17% περισσότερο νερό. Αυτά τα στερεά δεν μπορούν να είναι αρχικώς κάτι άλλο εκτός από σάκχαρο: ζάχαρη, δεξτρόζη, ιμβερτοζάχαρο κλπ. Τα συστατικά ενός σορμπέ είναι:

- Νερό
- Σάκχαρο
- Φρούτα (φρέσκα, κατεψυγμένα, πουρέδες φρούτων κλπ.)
- Μίγμα σταθεροποιητών και γαλακτωματοποιητών ή βάση φρούτου 50 ή 100 γραμμαρίων

Σάκχαρο για το σορμπέ

Όλοι έχουμε πλέον εξοικειωθεί με την αναγκαιότητα αντικατάστασης μέρους της ζάχαρης της συνταγής με κάποιο άλλο σάκχαρο πχ δεξτρόζη, ιμβερτοζάχαρο κλπ.

Τα σάκχαρα αντικατάστασης στις συνταγές σορμπέ έχουν τις εξής ιδιότητες:

- Ρυθμίζουν την αντιψυκτική ισχύ του μίγματος, άρα και την σκληρότητα του σορμπέ ανάλογα με την θερμοκρασία της βιτρίνας όπου θα τοποθετηθεί
- Έχουν διαφορετική γλυκαντική δύναμη, άρα ρυθμίζουν την γλυκύτητα της συνταγής
- Βοηθούν στην ανάδειξη των αρωμάτων και της γεύσης των φρούτων
- Διευκολύνουν την ενσωμάτωση αέρα στο μίγμα.

Η αντικατάσταση της μπορεί να γίνει με ιμβερτοζάχαρο (70% στερεά, 30% νερό), δεξτρόζη (92% στερεά, 8% νερό), με συνδυασμό των δύο αυτών συστατικών, ή ακόμη και με επιπλέον προσθήκη σακχάρων με άλλα χαρακτηριστικά, όπως η άνυδρη γλυκόζη 30-38DE, οι μαλτοδεξτρίνες, η ινουλίνη και άλλα φρουκτο-ολιγοσακχαρίδια (FOS) ή όπως γίνεται τα τελευταία χρόνια, με φυτικές ίνες λεμονιού, μπαμπού κλπ. Δεδομένου ότι το σορμπέ είναι ήδη πλούσιο σε σάκχαρο, αποκλείεται η χρήση φρουκτόζης που έχει μεγάλη γλυκαντική δύναμη. Η δεξτρόζη αντιθέτως, έχει πάντα το πλεονέκτημα ότι έχει χαμηλότερη γλυκαντική δύναμη και βοηθάει να αναδειχθούν τα αρώματα και η γεύση των φρούτων.

Πέραν αυτού είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε τις κατηγορίες που χωρίζονται τα φρούτα αναλόγως της συμμετοχής τους στο μίγμα του σορμπέ και οι οποίες είναι οι παρακάτω:

- Συμμετοχή 30%: φράουλα, βερίκοκο, ροδάκινο, αχλάδι, μήλο, αμαρένα, κεράσι
- Συμμετοχή 35%: πορτοκάλι, μανταρίνι
- Συμμετοχή 25%: μύρtilο, μούρο, φρούτα δάσους, μπανάνα, μάνγκο, σύκο
- Συμμετοχή 40%: πεπόνι
- Συμμετοχή 20%: λεμόνι

Σχηματισμός
συνταγής σορμπέ

Για κάθε συνταγή χρειαζόμαστε να ξέρουμε:

- Την επιθυμητή συμμετοχή φρούτων στο σύνολο της συνταγής
- Την περιεκτικότητα κάθε φρούτου σε ολικά στερεά και σάκχαρα
- Την ποσότητα βάσης ή πηκτικού που θα χρησιμοποιήσουμε
- Την ποσότητα των άλλων σακκάρων που θα χρησιμοποιήσουμε πχ γλυκόζη 38DE

Με βάση αυτά υπολογίζουμε στην συνέχεια την ποσότητα ζάχαρης που θα χρειαστούμε για να συμπληρωθούν τα στερεά έως το ζητούμενο 30%. Στην συνέχεια αφαιρούμε από την ποσότητα ζάχαρης ένα ποσοστό 15-20% και το αντικαθιστούμε με δεξτρόζη. Ας τα δούμε αναλυτικά στην πράξη με τον απλούστερο τρόπο υπολογισμού. Αρχικώς θα χρειαστούμε ένα πίνακα στον οποίο θα κάνουμε τους υπολογισμούς μας όπως στον Πίνακα 1.

Ας ξεκινήσουμε με το συνηθέστερο φρούτο σε μια βιτρίνα, την φράουλα και ας κάνουμε την συνταγή με μια συνηθισμένη βάση φρούτου 50 γραμμαρίων. Η φράουλα έχει 13% ολικά στερεά από τα οποία σάκχαρα είναι το 8%. Γράφουμε στον πίνακα:

- Το είδος του φρούτου και την περιεκτικότητά του σε ολικά στερεά και σε σάκχαρα
- Την ποσότητα βάσης που θα χρειαστούμε για ένα κιλό, που είναι 35 γραμμάρια
- Το ΣΥΝΟΛΟ, που θα πρέπει να είναι 1000γρ.

Κάνουμε στη συνέχεια τους απλούς υπολογισμούς ολικών στερεών και σακκάρων (η βάση 50 γραμμαρίων έχει υπολογιστεί σε σχέση με τις μέσες τιμές βάσεων της αγοράς) όπως φαίνεται στον Πίνακα 2.

Στην συνέχεια προσθέτουμε 30 γρ. ΓΛΥΚΟΖΗΣ 38DE και η συνταγή μας διαμορφώνεται όπως φαίνεται στον Πίνακα 3. Με βάση αυτά που είπαμε προηγου-

ΠΙΝΑΚΑΣ 1		Φρούτο	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα
	γρ.	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα	Νερό
Νερό				
Ζάχαρη				
Δεξτρόζη				
Γλυκόζη 38DE				
Βάση 50 γρ.				
Φρούτο				
Γεύση σε πάστα				
Σύνολο				

ΠΙΝΑΚΑΣ 2		Φρούτο	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα
	γρ.	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα	Νερό
Νερό				
Ζάχαρη				
Δεξτρόζη				
Γλυκόζη 38DE				
Βάση 50 γρ.	35	33	12	0
Φρούτο	300	39	24	261
Γεύση σε πάστα				
Σύνολο	1000	72	36	261

ΠΙΝΑΚΑΣ 3		Φρούτο	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα
	γρ.	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα	Νερό
Νερό				
Ζάχαρη				
Δεξτρόζη				
Γλυκόζη 38DE	30	28	28	2
Βάση 50 γρ.	35	33	12	
Φρούτο	300	39	24	261
Γεύση σε πάστα				
Σύνολο	1000	100	64	263

Επιπλέον, κάτι που πρέπει να θυμόμαστε είναι ότι το σορμπέ ΔΕΝ έχει λιπαρά. Αυτό σημαίνει ότι ένα βασικό συστατικό διαμόρφωσης υφής δεν είναι διαθέσιμο

μένως (αναλογία ολικών στερεών προς νερό: 30/70) παρατηρούμε ότι έχουμε ήδη 100 γρ. ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ, άρα, χρειαζόμαστε άλλα 200γρ για να συμπληρώσουμε τα 300 γρ., τα οποία θα πάρουμε από την ζάχαρη. Από τα 200 γρ. αντικαθιστούμε το 15%, δηλαδή τα 30 γρ., με δεξτρόζη και η συνταγή μας διαμορφώνεται όπως στον Πίνακα 4.

Αθροίζουμε όλα τα γραμμάρια της συνταγής μας, που στην προκειμένη περίπτωση είναι 565 γρ., τα αφαιρούμε από το ΣΥΝΟΛΟ κι έτσι βρίσκουμε την ποσότητα νερού που θα χρειαστούμε για να ολοκληρώσουμε την συνταγή όπως φαίνεται στον Πίνακα 5.

Παρατηρείστε ότι η δεξτρόζη και η γλυκόζη 38DE υπολογίζονται σαν ολικά στερεά λιγότερο από όσο το βάρος τους. Αυτό οφείλεται σε μια μικρή ποσότητα νερού που κρατάνε πάντα προσροφημένη. Σε αυτή την λεπτομέρεια οφείλεται και η μικρή απόκλιση στο σύνολο των ολικών στερεών που αντί να είναι ακριβώς 300 γρ. είναι 297,6 γρ., πράγμα που δεν έχει όμως την παραμικρή επίδραση στην υφή και την ποιότητα του σορμπέ. Επίσης, δεν χρησιμοποιήσαμε καθόλου πάστα παγωτού η οποία συνήθως μπαίνει για να εξομαλύνει τυχόν διακυμάνσεις στο χρώμα, την γεύση, τα στερεά κλπ. των φρούτων ανά συγκομιδή. Τέλος, να σημειώσουμε ότι οι προϋποθέσεις για να ονομαστεί ένα παρασκεύασμα σορμπέ ή γρανίτα περιγράφονται στο άρθρο 137 του ΚΤΠ.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4		Φρούτο	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα
	γρ.	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα	Νερό
Νερό				
Ζάχαρη	170	170	170	0
Δεξτρόζη	30	27,6	27,6	2,4
Γλυκόζη 38DE	30	29	29	0
Βάση 50 γρ.	35	33	12	0
Φρούτο	300	39	24	261
Γεύση σε πάστα				
Σύνολο	1000	297,6	261,6	263,4

ΠΙΝΑΚΑΣ 5		Φρούτο	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα
	γρ.	Ολικά Στερεά	Σάκχαρα	Νερό
Νερό	435	0	0	435
Ζάχαρη	170	170	170	0
Δεξτρόζη	30	27,6	27,6	2,4
Γλυκόζη 38DE	30	28	28	2
Βάση 50 γρ.	35	33	12	0
Φρούτο	300	39	24	261
Γεύση σε πάστα				
Σύνολο	1000	297,6	261,6	700,4

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΩΙΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

Το παγωτό υποχρεούται να γίνεται από γάλα φρέσκο ή σκόνη και όλα τα λιπαρά που εμπεριέχονται σε αυτό να προέρχονται από το γάλα. Απαγορεύεται λοιπόν από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η οποιαδήποτε προσθήκη λιπαρών που δεν έχουν σχέση με το γάλα. Δηλαδή με απλά λόγια επιτρέπονται μόνο ζωικά λιπαρά.

Οι επιχειρήσεις πρέπει να είναι δίπλα στον καταναλωτή, να τον κατανοούν και να βρίσκουν τη βέλτιστη λύση για τους καταναλωτές.

Το καταναλωτικό κοινό όμως έχει πλέον εξελιχθεί και οι απαιτήσεις του έχουν αλλάξει. Η έννοια της αλλαγής πάντα επηρεάζει την αγορά, καθώς εάν θέλει να εξελιχθεί, θα πρέπει να γίνει από κοινού. Όπως αναφέρθηκε, το καταναλωτικό κοινό εξελίσσεται και η αγορά θα πρέπει να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις του, τόσο για λόγους προτίμησης, όσο και για λόγους ευαισθητοποίησης και πρωτοπορίας. Συνυπολογίζοντας πάντα και τα άτομα τα οποία έχουν κάποια δυσανεξία και δεν μπορούν να καταναλώσουν ένα τόσο γευστικό και δροσερό καλοκαιρινό προϊόν. Η αντικατάσταση του ζωικού γάλακτος είναι αρκετά δύσκολη στο προϊόν του παγωτού, καθώς όπως αναφέρθηκε αρχικά, το παγωτό αποτελείται από ζωικά λίπη και συστατικά. Άρα αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα, το προϊόν το οποίο θα παραχθεί, να μη θεωρείται νομοθετικά ως παγωτό, αλλά σαν μία προσομοίωση παγωτού. Σίγουρα είναι εφικτή η αντικατάσταση του ζωικού γάλατος με κάποιο ή και κάποια φυτικά ροφήματα, καθώς η αντικατάσταση των ζωικών λιπών με φυτικά λίπη, όπως αυτό της καρύδας. Τα πιο γνωστά φυτικά ροφήματα στη χώρα μας είναι αυτό του αμυγδάλου, της κάνναβης, της σόγιας, του ρυζιού, του φιστικιού, του καρυδιού, της καρύδας, του κάσιους και του φουντουκιού.

Καθένα από τα ανωτέρω, έχουν διαφορετικές ρεολογικές και φυσικοχημικές ιδιότητες, οι οποίες σαφώς επηρεάζουν καταλυτικά το προϊόν που θέλουμε να δημιουργήσουμε. Ύστερα από διάφορες δοκιμές που έχουν υλοποιηθεί στο πλαίσιο ανάπτυξης νέων προϊόντων, η βέλτιστη αντικατάσταση για γάλα ζωικής προέλευσης, είναι το

ρόφημα αμυγδάλου και το ρόφημα κάνναβης. Αυτό οφείλεται τόσο στο γεγονός πως οι ρεολογικές και οι φυσικοχημικές ιδιότητες του, είναι επαρκείς για την παραγωγή παγωτού, όσο και στο γεγονός πως το συγκεκριμένο ρόφημα έχει αρκετά υψηλό θρεπτικό προφίλ, για παράδειγμα το με την αντικατάσταση ροφήματος αμυγδάλου, το προϊόν έχει υψηλά επίπεδα αντιοξειδωτικών και αντιφλεγμονωδών. Όμοια αντικατάσταση μπορεί να υπάρξει και στη χρήση λιπών και ελαίων φυτικής προέλευσης, τα οποία μπορούν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις του προϊόντος που θα δημιουργηθεί. Φυσικά όπως είναι επακόλουθο, το προϊόν το οποίο θα παραχθεί θα έχει ορισμένες γευστικές αποκλίσεις, χωρίς όμως να μην υπάρχει μία λύση πάνω σε αυτό. Τα γευστικά χαρακτηριστικά μπορούν να βελτιωθούν με διάφορες προσθήκες γλυκαντικών υλών, προσθήκη άλλου προϊόντος, όπως για παράδειγμα κομματάκια σοκολάτας. Εν κατακλείδι, οι αλλαγές και η έρευνα των προϊόντων που μας είναι γνωστά ή άγνωστα ακόμα, δεν σταματά όταν απαντώνται στα τρόφιμα, καθώς πάντα θα μας εντυπωσιάζουν και θα εξελίσσονται σύμφωνα με τις ανάγκες μας. Οι εναλλακτικές λύσεις ή και η δημιουργία νέων προϊόντων, δεν βοηθούν μόνο την εξέλιξη της αγοράς, αλλά και τον ίδιο τον άνθρωπο. Μία αλλαγή σ' ένα προϊόν, μπορεί να κάνει τη διαφορά και ταυτόχρονα να προσφέρει μία νέα πτυχή. Επιπλέον, πρέπει να είμαστε υποχρεωμένοι στους καταναλωτές μας, να προσφέρουμε τόσο ένα νέο και καινοτόμο προϊόν, όσο και να είμαστε ευαισθητοποιημένοι σε ανθρώπους με ιδιαίτερες διατροφικές συνήθειες.

Οι επιχειρήσεις πρέπει να είναι δίπλα στον καταναλωτή, να τον κατανοούν και να βρίσκουν τη βέλτιστη λύση για τους καταναλωτές. Η αντικατάσταση του ζωικού γάλακτος μπορεί να επιτευχθεί με βάσει τις μελέτες που έχουν γίνει και πολλές επιχειρήσεις στο εξωτερικό, έχουν ήδη εφαρμόσει την αντικατάσταση του ζωικού γάλακτος με προϊόντα φυτικής προέλευσης, τα οποία είναι ικανά να στηριχθούν από άποψη παραγωγής, αλλά και από καταναλωτικού κοινού. Επίσης, όπως αναφέρθηκε εξ ορισμού, το προϊόν που θα παραχθεί δεν θα μπορεί να πάρει την ονομασία παγωτό, καθώς για να θεωρηθεί ένα προϊόν παγωτό έχει συγκεκριμένες προδιαγραφές. Ως εκ τούτου αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν το οποίο θα παραχθεί, να πρέπει να έχει και διαφορετική ονομασία, ώστε να είναι κάποιος κατοχυρωμένος και από νομικής άποψης, ενδεικτικά θα αναφέρω πως σε άλλες χώρες η ονομασία έχει ρυθμιστεί σαν: κατεψυγμένα επιδόρπια χωρίς ζωικά προϊόντα. Τέλος, η νομοθεσία βάσει του FDA έχει δώσει κατευθυντήριες γραμμές από το 2020, αλλά πολλές επιχειρήσεις μικρές και μεγάλες δεν γνωρίζουν το νομοθετικό πλαίσιο, με αποτέλεσμα τόσο την παραπληροφόρηση, όσο και τις συνέπειες στην επιχείρηση ή τη βιομηχανία σε περίπτωση ελέγχου.

Image by freepik.com

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΕΥΠΠ



ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΟΥ

ΒΑΣΗ ΤΑΡΤΑΣ

1 500 γρ. Ζύμη πάστα φλώρα
1 400 γρ. Αλεύρι T55%
200 γρ. Κόρν φλάουρ
40 γρ. Μπέικιν πάουντερ
1 500 γρ. Μαργαρίνη μαλακή
1 500 γρ. Αυγά
15 γρ. Αλάτι
Ξύσμα από ένα λεμόνι
1 000 γρ. Αμυγδαλόψυχα
5 γρ. βανίλια

ΝΤΕΚΟΡ

Φρούτα
Γλάσο
Αμύγδαλα καβουρντισμένα,
ψιλοκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώνουμε τη ζύμη πάστα φλώρα
στις φόρμες και ψήνουμε ελαφρά.

Δουλεύουμε τη ζάχαρη, τη μαργαρίνη,
την αμυγδαλόψυχα, το μπέικιν πάουντερ,
το αλάτι και τα αρωματικά μέχρι
να γίνουν λείο μείγμα.

Στη συνέχεια, χτυπάμε τα μισά αυγά
μέχρι να γίνουν αφρώδη και τα προσθέτουμε
μαζί με την υπόλοιπη ποσότητα αυγών,
το αλεύρι και το κορν φλάουρ στο μείγμα
που κάναμε πριν.

Χωρίζουμε τη μάζα και την απλώνουμε
πάνω στις βάσεις.

Ψήνουμε στους 190 °C για 25 λεπτά
και αφού κρυώσουν, τις γαρνίρουμε
με φρούτα και τέλος γλασάρουμε
τον περίγυρο με αμύγδαλα.



Από το στάρι στο ψωμί

ή 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

<https://eshop.bakery-pastry.gr>