ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2023 / Τεύχος 133

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΠΗΡΟΔΟΜΗΣΗ ΤΕΥΧΟΣ
Ταχ. Γραφείο Αθηνών
Κοινοπραξία
Ελληνικά Χτίζειν
10001
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Το Ψωμί της Βίβλου

Χριστουγεννιάτικη πρόταση

Μόνο απο τα συστατικά
που αναγράφονται
στην Αγία Γραφή

..με κριθάρι, σιτάρι, κεχρί, αλεύρι φασολιού, παπαρούνα, λιναρόσπορο, μέλι και.. αλάτι από την νεκρά θάλασσα

Μια νέα Χριστουγεννιάτικη πρόταση από την Backem Αφοί Τουντόπουλοι. Το Ψωμί της Βίβλου (Bible Mix). Το μίγμα με το οποίο μπορείτε να φτιάξετε ψωμί μόνο απο τα συστατικά της Αγίας γραφής. Ταιριάζει τέλεια με το πνεύμα των ημερών και αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση για τους πελάτες σας για τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων και όχι μόνο. Με μέλι, κριθάρι, αλάτι απο την νεκρά θάλασσα και άλλα, θυμίζει το ψωμί από τα παλιά. Το Ψωμί της Βίβλου, Σταλμένο απο τον Παράδεισο!

Backem
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

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.

anniversary 60 years

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

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

48

50

42

60

22

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ Αγοράς: Βασιλόπιτες & Πανετόνε
14 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
28 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

22 Ψωμί με Ιστορία: Φυλλωτά ή Περέκ
42 Συνέντευξη από τον αρτοποιό Αλέξανδρο Ρίζο
54 Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού 2024

ΤΕΧΝΙΚΑ

50 Προζύμι και μεταβολικές διαδικασίες
60 Κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

48 Ψωμί με παπαρουνόσπορο
66 Κρητική πατούδα

{ bakery-pastry.gr

LANCE

KOMPLET

Για αυθεντικό ιταλικό Panettone!

Panettone

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

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Οι γιορτές είναι προ των πυλών και αποτελούν τον επίλογο μιας χρονιάς δύσκολης, με διάφορα γεγονότα που συγκλόνισαν και συνεχίζουν να συγκλονίζουν την ανθρωπότητα. Στο τέλος κάθε έτους γίνεται ένας απολογισμός, τόσο σε προσωπικό όσο και σε συλλογικό επίπεδο με κοινή προσδοκία τον ερχομό καλύτερων ημερών και συνθηκών.

Η εορταστική περίοδος είναι μια αφορμή για τον επαγγελματία για να επαναπροσδιορίσει τους στόχους του και να θέσει νέους που θα τον βελτιώσουν και θα του ανοίξουν νέους ορίζοντες. Οι γιορτές είναι έμπνευση και ευκαιρία για παρουσίαση προτάσεων στους καταναλωτές, οι οποίοι αδημονούν να βιώσουν το εορταστικό κλίμα και να περάσουν όμορφα, ξεφεύγοντας από τις δυσκολίες της καθημερινότητας.

Το περιοδικό Αρτοποιός-Greek Bakery & Pastry είναι εδώ, δίπλα στον επαγγελματία που θέλει να προσφέρει το καλύτερο στους πελάτες του και διαρκώς να μαθαίνει και να εξελίσσεται. Το τεύχος 133, το τελευταίο του 2023 έρχεται με πλούσια ύλη και κεντρικό ρεπορτάζ τις βασιλόπιτες και τα πανετόνε, που γίνονται ανάρπαστα και βρίσκονται πρώτα στις προτιμήσεις του κοινού.

Μέσα από την ποικίλη ύλη, θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε μια πολύ ενδιαφέρουσα συνέντευξη από τον Αλέξανδρο Ρίζο, ιδιοκτήτη του φούρνου Ρίζος Ελαία, στο Κουκάκι, ο οποίος μας αφηγείται την πορεία του, πώς αγάπησε πραγματικά την αρτοποιία, τις δυσκολίες που συνάντησε και τα όνειρά του για το μέλλον.

Φυσικά δε λείπουν πολύ ενδιαφέροντα άρθρα αλλά και νόστιμες συνταγές-προτάσεις που θα δώσουν φρέσκο αέρα στην επιχείρησή σας.

Καλές γιορτές με υγεία και ειρήνη!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.bakery-pastry.gr

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

ΜΕΛΟΣ
FAEP FIPP

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE 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.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

CORMAN
SINCE 1935
Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef!

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί αναγνώστες, συνάδελφοι και συνεργάτες.
Από την προηγούμενη έκδοση πολλά γεγονότα συνέβησαν, με επιπτώσεις στη χώρα μας αλλά και στον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας.
Η μεγάλη πλημμύρα DANIEL στην περιοχή της Θεσσαλίας, πέραν της οικονομικής καταστροφής πολλών συνανθρώπων μας, γέμισε με θλίψη όλη τη χώρα μας με τις ανθρώπινες απώλειες. Μακρά η λίστα των αδικοχαμένων συμπολιτών μας, πόλεις και χωριά χωρίς ρεύμα και νερό, δρόμοι και σπίτια κατεστραμμένα και μη κατοικήσιμα. Πληγές που δε θα κλείσουν ποτέ για την Θεσσαλία καθώς η «κανονικότητα», αν υπάρξει, θα αργήσει πολύ για τους κατοίκους της. Οι ανεπανόρθωτες καταστροφές για τους αγρότες, κτηνοτρόφους και μελισσοκόμους δεν είναι μόνο βραχυπρόθεσμες αλλά μακροπρόθεσμες αφού η καταστροφή εικάζεται ότι θα επηρεάσει και την αγροτική παραγωγή των επόμενων ετών.
Κλιμάκιο της Ομοσπονδίας μας ήταν όλες τις ημέρες κοντά στους συνανθρώπους μας προσφέροντας νερό, τρόφιμα και είδη πρώτης ανάγκης μέχρι να μπορέσουν οι συνάνθρωποί μας να μετακινηθούν σε ασφαλέστερο μέρος.
Απευθυνθήκαμε επίσης και σε εταιρείες- συνεργάτες μας (Α' υλών, μηχανημάτων, αλευροβιομηχανίες, εταιρείες εξοπλισμού και επίπλωσης κλπ), να συνδράμουν τους συναδέλφους μας των οποίων τα αρτοποιεία καταστράφηκαν και αδυνατούν να επαναλειτουργήσουν. Η ανταπόκριση των συνεργατών μας ήταν άμεση και τους ευχαριστώ και προσωπικά αλλά και εκ μέρους όλων των αρτοποιών.

Τρία αρτοποιεία εξοπλίστηκαν πλήρως από τους συνεργάτες μας με βιτρίνες, πάγκους, ψυγεία, ζυμωτήρια και άλλα μηχανήματα ενώ πολλά άλλα αρτοποιεία επισκευάσθηκαν χωρίς κανένα κόστος από τις εταιρείες που απευθυνθήκαμε και ανταποκρίθηκαν. Επίσης, σε αρκετά αρτοποιεία διατέθηκαν δωρεάν Α' ύλες ούτως ώστε να επαναλειτουργήσουν μετά την αποκατάσταση των υλικών ζημιών.
Επιπλέον, αν και θα ενημερωθείτε για τις επιμέρους συναντήσεις της ΟΑΕ στη σχετική στήλη του περιοδικού, σε συνάντηση που είχαμε με αρμόδιους φορείς του ΥΠΑΝ τέθηκαν θέματα που αφορούν στον κλάδο μας και χρήζουν άμεσης επίλυσης και προγραμματισμού.
Από την μεριά της Ομοσπονδίας τέθηκε το θέμα της παραπλάνησης των καταναλωτών και η ανάγκη αυστηροποίησης των ελέγχων για το διατηρημένο- κατεψυγμένο ψωμί που διατίθεται στα Σούπερ Μάρκετ, κυρίως από τις εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης χωρίς να έχει την απαιτούμενη σήμανση.
Με αφορμή το γεγονός αυτό και την άμεση επίπτωση που έχει στον καταναλωτή, δεδομένου ότι τις περισσότερες φορές δεν είναι σε θέση να γνωρίζει το προϊόν που προμηθεύεται(λόγω της ελλιπούς ή και καθόλου σήμανσης η οποία σημειωτέων προβλέπεται νομοθετικά), τέθηκε στον κο Υπουργό το θέμα του όρου «φούρνος- αρτοποιείο». Ο Υπουργός συμφώνησε ότι το γεγονός αυτό οδηγεί στην περεταίρω σύγχυση του καταναλωτικού κοινού και δεσμεύθηκε να διερευνήσει τον τρόπο αποκατάστασης του όρου Αρτοποιείο- Φούρνος.

Στη συνάντηση αυτή συζητήθηκε και το θέμα της ακρίβειας που πλήττει τους καταναλωτές και τις επιχειρήσεις και συμφωνήθηκε, κατόπιν αιτήματος της Ομοσπονδίας μας, να γίνονται αυστηρότεροι έλεγχοι στο θέμα των τιμών κυρίως των Α΄υλων που χρησιμοποιούνται από τους αρτοποιούς.
Ακολούθως, πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τον Υπουργό Ενέργειας και Περιβάλλοντος κο Θεόδωρο Σκυλακάκη με κύριο θέμα τη διαδικασία απόδοσης της επιπλέον επιδότησης για τα αρτοποιεία και με τον Υφυπουργό Εργασίας κο Βασίλειο- Πέτρο Σπανάκη με κύριο θέμα το Ταμείο Επικουρικής Ασφάλισης Αρτοποιών και την ταχύτερη απονομή της επικουρικής σύνταξης των συναδέλφων μας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

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

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΗ ΥΦΗ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για εκλεκτή βασιλόπιτα, με εξαίρετη γεύση, απίθανη, κρεμώδη υφή, σταθερά άψογη εμφάνιση και ιδανική υγρασία εμπιστευθείτε το Crème Cake Base της DAWN. Εξασφαλίζει τέλεια δομή και άριστη διόγκωση. Αξιόπιστο προϊόν, έχει καθιερωθεί στην αγορά χάρη στην αξεπέραστη ποιότητά του. Εγγυάται μεγάλη ευκολία κατά την παραγωγική διαδικασία και εξαιρετική διατηρησιμότητα σε μια περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις. Είναι ευέλικτη βάση, που θα εμπλουτίσει την γκάμα σας με μεγάλη ποικιλία δημιουργιών αρτοζαχαροπλαστικής, όπως κέικ, μάφινς, μηλόπιτες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

από την PANDECOR
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η χριστουγεννιάτικη περίοδος πλησιάζει και η εταιρεία PANDECOR είναι έτοιμη να την υποδεχτεί με νέες προτάσεις για τη διακόσμηση της παραδοσιακής βασιλόπιτας. Στολίστε τις πίτες σας με χριστουγεννιάτικες ζαχαρόπαστες σε μοντέρνα αλλά και πιο διαχρονικά σχέδια και κερδίστε τις εντυπώσεις.
www.pandecor.gr

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΣΕΙΡΑΣ GOLD

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Το γλυκό τμήμα της νέας σειράς GOLD, των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ, είναι τα ριζικά αναβαθμισμένα κέικ (λάδι, αυγό, νερό). Το Goldy cake Vanilla έχει πολύ όγκο, υγρή ψίχα και υπέροχη γεύση με έντονα αρώματα βανίλιας. Γίνεται φανταστική βασιλόπιτα, cookies, ρεβανί, πορτοκαλόπιτα. Το Goldy cake Dark Chocolate περιέχει αυθεντική σοκολάτα Βελγίου, στην οποία οφείλεται η μοναδική γεύση και το πλούσιο άρωμα. Παράλληλα, έχει βελούδινη υφή λόγω της υγρής του ψίχας. Γίνεται σοκολατόπιτα, σουφλέ, cookies, brownies. Όλες οι εφαρμογές, συνταγές, αλλά και πληροφορίες για τη σειρά GOLD βρίσκονται στο site της εταιρείας.
www.myloi-thrakis.gr

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΠΑΝΕΤΟΝΕ

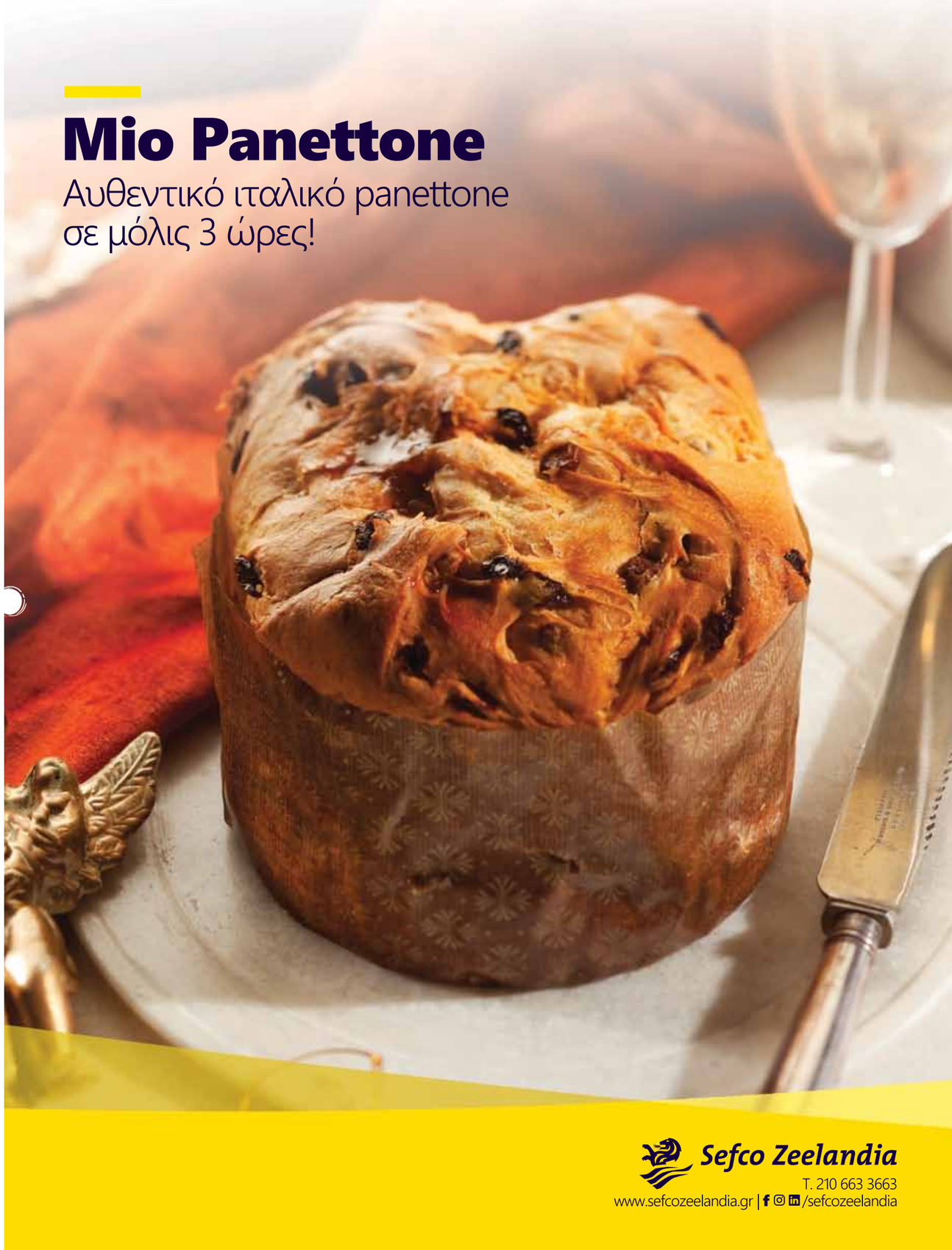
από την Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η σειρά MISS BAKER® είναι η δημοφιλέστερη σειρά επιτραπέζιων ζυμωτηρίων με δυο μπράτσα, κατάλληλων για επαγγελματική χρήση. Αποτελούν αγαπημένη επιλογή των σεφ σε όλο τον κόσμο, με φανατικό fun club! Το σύστημα ζύμωσης Compact System είναι ένα πατενταρισμένο σύστημα της Bernardi που εξασφαλίζει σωστό ζύμωμα, παραδίδοντας ένα πολύ ποιοτικό προϊόν. Τα ζυμωτήρια Miss Baker Pro XL® είναι κατάλληλα για παραγωγή πανετόνε, ψωμιού, κρουασάν, πίτσας κ.α. Διαθέσιμα και σε διαφορετικά χρώματα.
www.ankostopoulos.gr

PANETTONE PLUS ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΟ PANETTONE

από την KENFOOD

Η KENFOOD, με την πολυετή εμπειρία της στα μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, σας καλεί να ανακαλύψετε το πιο νόστιμο και αφράτο Panettone, με πλούσια γεύση και ιδιαίτερα αρώματα, με το μείγμα Panettone Plus. Με την προσθήκη μόνο ελάχιστων υλικών, μπορείτε να πετύχετε το αγαπημένο, χριστουγεννιάτικο γλυκό, με την αυθεντική ιταλική γεύση και υφή, που σίγουρα θα ικανοποιήσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς των φετινών γιορτών! Το μείγμα Panettone Plus μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμη για την παρασκευή Pandoro ή mini panettone και σας εγγυάται άριστο και σταθερό τελικό προϊόν με μεγάλη διατηρησιμότητα.
www.kenfood.com



ΤΟ ΓΝΗΣΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ

από την LAOUDIS FOODS

Το DOLCE FORNO της Ιταλικής IRCA είναι το κορυφαίο μείγμα για πανετόνε το οποίο «σύστησε» πριν πολλά χρόνια τα διάσημα ιταλικά γλυκά φούρνου στην ελληνική αγορά! Το Dolce Forno παρασκευάζεται στην Ιταλία, με αυθεντική ιταλική παραδοσιακή συνταγή! Εκτός από τα εποχιακά πανετόνε, παντόρο (Χριστούγεννα) και κολόμπα (Πάσχα), με αυτό μπορείτε να δημιουργείτε όλο το χρόνο coffee cakes, cinnamon rolls, γλυκά μπριός κ.α. Δείτε όλες τις επαγγελματικές συνταγές με Dolce Forno στο site της εταιρείας.
www.laoudis.gr

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE / PANDORO

από την ΑΡΤΙΖΑΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

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

ΝΕΟ PANETTONE MIX

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Το Panettone όπως δεν το έχετε ξαναδεί!
Αυθεντική, ιταλική γεύση και χαρακτηριστική δομή Panettone, αλλά και 2 υπέροχα γιορτινές εκδοχές του: Red Panettone και Panettone Choco από την ΑΚΤΙΝΑ που θα ενθουσιάσει και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή ενώ θα είναι ένα στολίδι για κάθε γιορτινό τραπέζι. Εκτός από παραδοσιακά Panettone, το νέα μείγμα σας προσφέρει τη δυνατότητα πληθώρας συνταγών, όπως για την παρασκευή καταπληκτικού Pandoro, Colomba και γλυκιάς Focaccia.
www.aktinafoods.com

ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και αυτά τα Χριστούγεννα, πρωταγωνιστές στα αρτοζαχαροπλαστεία θα είναι οι λαχταριστές βασιλόπιτες τσουρεκιού! Δημιουργήστε το πιο αφράτο, μαστιχωτό, πολίτικο τσουρέκι από εκλεκτά υλικά και με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο, αφού το Extra Τσουρεκιού, ένα άλευρο από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, είναι εύκολο κατά το δούλεμα, προσφέρει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων και είναι κατάλληλο για να αποφεύγεται το "κάθισμα" των τσουρεκιών κατά το ψήσιμο.
www.loulismills.gr.

PANETTONE GOLD ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS προτείνει το Panettone Gold από την premium σειρά μειγμάτων της Kaizen, για αυθεντικό ιταλικό Panettone, με πλούσια γεύση, παραδοσιακά αρώματα και μοναδική υφή! Το ίδιο προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή νόστιμου Pandolce αλλά και εντυπωσιακού Pandoro. Το μείγμα Panettone Gold εξασφαλίζει στους επαγγελματίες άριστο και σταθερό αποτέλεσμα, δίνοντας παράλληλα πρωτότυπες εναλλακτικές τελικών προϊόντων με ιταλική φινέτσα και άρωμα που θα εντυπωσιάσουν!
www.kaizenmixes.com

CENTER
OF GASTRONOMY
ATHENS - THESSALONIKI

20
ΧΡΟΝΙΑ
έμπνευση & δημιουργία

...εκεί που οι ιδέες γίνονται πράξη!

Το Athens Center of Gastronomy ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2003 με στόχο να αποτελέσει σημείο αναφοράς και πολύτιμο εργαλείο στα χέρια των επαγγελματιών, προσφέροντάς τους τη δυνατότητα να αποκτούν συστηματικά **γνώσεις και να βελτιώνουν τις τεχνικές τους δεξιότητες, να ενημερώνονται για τις τελευταίες τάσεις στην κατηγορία διεθνώς και να φτάνουν σε ακόμη υψηλότερα επίπεδα δημιουργίας και γεύσης αναπτύσσοντας την επιχείρησή τους.**

Υπήρξε πραγματικά πρωτοποριακό για τα ελληνικά δεδομένα, τόσο σε επίπεδο εγκαταστάσεων όσο και σε επίπεδο περιεχομένου, γεγονός το οποίο οι επαγγελματίες του κλάδου γνωρίζουν καλά εδώ και χρόνια και μας τιμούν με το ενδιαφέρον και την παρουσία τους αδιάλειπτα.

20 χρόνια μετά, στα Centers of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη:

- έχουν υλοποιηθεί **εκατοντάδες επιδείξεις** από την ομάδα του τεχνικού τμήματος της εταιρείας και **καταξιωμένους Chefs του εξωτερικού,**
- έχουν αναπτυχθεί **καινοτόμα προϊόντα και εφαρμογές,**
- έχουν λάβει χώρα **εκπαιδευτικές ημερίδες**, καθώς και **masterclasses σε συνεργασία με την κορυφαία γαλλική σχολή γαστρονομίας ÉCOLE LENÔTRE.**

Όλες οι δράσεις συνέβαλαν καθοριστικά στην **αναβάθμιση του κλάδου Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας** και **Παγωτού** και πρόσφεραν απλόχερα Έμπνευση και Γνώση στους επαγγελματίες της Ελλάδας, της Κύπρου και των Βαλκανίων.

20 χρόνια ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ

20 χρόνια ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ

20 χρόνια ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

20 χρόνια ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ στον κλάδο

MASTERCLASSES
ÉCOLE LENÔTRE

Τιμάμε όλους εσάς που στηρίζετε το όραμά μας αυτά τα 20 χρόνια και συνεχίζουμε πιο δυναμικά από ποτέ, με μια σειρά εκδηλώσεων που γιορτάζουν τη γνώση και τη δημιουργία!

Στο πλαίσιο αυτό πραγματοποιούνται σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, επιδείξεις Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Παγωτού, καθώς και Masterclasses με τη γαλλική σχολή γαστρονομίας École Lenôtre.

Σας ευχαριστούμε που είστε πάντα κοντά μας και δεσμευόμαστε πως

... τα καλύτερα είναι μπροστά!

CENTER
OF GASTRONOMY
ATHENS - THESSALONIKI

20
ΧΡΟΝΙΑ
έμπνευση & δημιουργία

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

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.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΟΑΕ ΜΕ ΣΚΡΕΚΑ

για τα προβλήματα του κλάδου

Συνάντηση πραγματοποιήθηκε στις 2 Οκτωβρίου μεταξύ της ΟΑΕ και του Υπουργού Ανάπτυξης, Κ. Σκρέκα. Η Ομοσπονδία έθεσε το θέμα της παραπλάνησης των καταναλωτών και την ανάγκη αυστηροποίησης των ελέγχων για το διατηρημένο-κατεψυγμένο ψωμί που διατίθεται, χωρίς να έχει την απαιτούμενη σήμανση. Επιπλέον, συζητήθηκε το θέμα της ακρίβειας και συμφωνήθηκε, κατόπιν αιτήματος της ΟΑΕ, να γίνονται αυστηρότεροι έλεγχοι στις τιμές κυρίως των πρώτων υλών. Ο κ. Σκρέκας από την πλευρά του ζήτησε να παραμείνει σταθερή η τιμή του ψωμιού, με την ΟΑΕ να διαβεβαιώνει ότι πρόθεση των αρτοποιών δεν είναι να προβούν σε αύξηση.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ

για τις επιχειρήσεις αρτοποιίας

Η διοίκηση της ΟΑΕ προχωρά την πρωτοβουλία για τη δυνατότητα ασφάλισης της περιουσίας των επιχειρήσεων όλων των αρτοποιών-μελών της. Πιο συγκεκριμένα, τον Απρίλιο 2022 αποφασίστηκε ομόφωνα η διερεύνηση της ασφαλιστικής αγοράς, με σκοπό την ασφαλιστική κάλυψη των επαγγελματικών περιουσιακών στοιχείων των μελών της Ομοσπονδίας (κτιριακές εγκαταστάσεις των αρτοποιείων, μηχανήματα, εξοπλισμό, πρώτες ύλες, εμπορεύματα κ.α.). Η προσφορά της εταιρείας «ΕΥΡΩΠΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ» κρίθηκε ως η πιο ολοκληρωμένη αναφορικά με τις καλύψεις και τους οικονομικούς όρους. Έτσι, το επόμενο διάστημα θα ξεκινήσει η προώθηση και προαιρετική διάθεση του ασφαλιστηρίου προγράμματος προς όλους τους αρτοποιούς της χώρας, με ιδιαίτερο προνομιακό κόστος.

CONCEPT I DESIGN I ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ I ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ

drakoulakis

50 YEARS ANNIVERSARY

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

SCAN our CATALOGUE

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΜΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

μαζί με την εταιρεία ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ

Στις 20 Σεπτεμβρίου, ο Πρόεδρος της ΟΑΕ, κος Μιχάλης Μούσιος και ο Ταμίας, κος Αχιλλέας Κωτούζας, πραγματοποίησαν επίσκεψη στον Παλαμά Καρδίτσας, το χωριό που επλήγη σημαντικά από την κακοκαιρία Daniel. Μαζί με την εταιρεία ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ, παρέδωσαν στο Δήμο νερά και κρουασάν. Στη συνέχεια επισκέφτηκαν τα αρτοποιεία που επλήγησαν από τη θεομηνία και σε συζήτηση που είχαν με τους συναδέλφους ενημερώθηκαν ότι μέχρι και εκείνη την ημέρα δεν είχαν καταφέρει ακόμα να λειτουργήσουν τα καταστήματά τους λόγω των εκτεταμένων ζημιών.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΟΑΕ ΜΕ ΤΟΥΣ ΥΠ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΦ. ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

Την Δευτέρα 30.10.2023 πραγματοποιήθηκε συνάντηση στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, κατόπιν αιτήματος της ΟΑΕ, μεταξύ της Διοικητικής Επιτροπής της Ομοσπονδίας, τον Υπουργό κο Θεόδωρο Σκυλακάκη, την Διευθύντρια του γραφείου του κα Νίκη Αχτύπη και τον Βουλευτή Έβρου, κο Χρήστο Δερμεντζόπουλο. Από τη μεριά της Ομοσπονδίας συμμετείχαν ο Πρόεδρος κος Μιχάλης Μούσιος, η Αντιπρόεδρος κα Έλσα Κουκουμέρια, ο Γενικός Γραμματέας κος Κώστας Κεβρεκίδης, ο Ταμίας κος Αχιλλέας Κωτούζας και ο Αναπληρωτής Γενικός Γραμματέας κος Θεόδωρος Σίνδρος.
Βασικό θέμα της συνάντησης ήταν η απλούστευση της διαδικασίας απόδοσης της επιπλέον επιδότησης για τα αρτοποιεία και η παρέμβαση του Υπουργείου στην ΡΑΕ για την εκ νέου ενημέρωση όλων των παρόχων (δεδομένου ότι εκπνέει η προθεσμία για την απόδοση της επιδότησης) καθώς και της διαδικασίας που πρέπει να ακολουθηθεί από τους δικαιούχους, κατόπιν πλήρους ενημέρωσης από τους παρόχους.
Αναφορικά με το ανωτέρω θέμα, κατετέθη και εμπεριστατωμένο Υπόμνημα από την Ομοσπονδία με προτάσεις αλλά και με παραδείγματα που κωλύουν τη διαδικασία (ενδεικτικά αναφέρουμε η αλλαγή παρόχων εντός του κρίσιμου διαστήματος Φεβρουάριος 2022- Ιανουάριος 2023) και ενίοτε, λόγω καθυστέρησης απάντησης από τους παρόχους, να μην αποστέλλονται ορθά τα δικαιολογητικά προκειμένου να λάβουν οι επιχειρήσεις αρτοποιίας τα ποσά που τους αναλογούν από την επιπλέον επιδότηση που δικαιούνται.
Στις 31.10.2023 πραγματοποιήθηκε συνάντηση της διοικητικής επιτροπής της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος με τον Υφυπουργό Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης κο Βασίλειο- Πέτρο Σπανάκη.
Η εν λόγω συνάντηση ζητήθηκε από την Ομοσπονδία μας προκειμένου να θέσουν υπόψιν του Υφυπουργού όλα τα θέματα που αφορούν στο Ταμείο Επικουρικής Ασφάλισης των αρτοποιών, όπως την καθυστέρηση απονομής της επικουρικής σύνταξης, τον αναχρονιστικό και άδικο τρόπο υπολογισμού της μέσω των τιμολογίων για την τεκμηρίωση του συνταξιοδοτικού τους δικαιώματος καθώς και τη διερεύνηση μιας αποτελεσματικής επίλυσης των ανωτέρω θεμάτων, προκειμένου να μην συνεχιστεί η ήδη παγιωμένη κατάσταση που κωλύει την ορθή απονομή της επικουρικής σύνταξης των συναδέλφων αρτοποιών.

300 ΛΟΥΚΕΤΑ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟΥΣ

μέσα σε ένα χρόνο

Σύμφωνα με καταγραφή της ΟΑΕ, 300 φούρνοι έβαλαν λουκέτο σε διάστημα ενός έτους. Οι εκτιμήσεις της Ομοσπονδίας είναι ότι ο μεγάλος αυτός αριθμός οφείλεται στις αυξημένες τιμές των πρώτων υλών, στο υψηλό κόστος της ενέργειας, αλλά και στο σκληρό και αθέμιτο ανταγωνισμό από τα σούπερ μάρκετ. Χαρακτηριστικό το παράδειγμα που ανέφερε ο πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος, σε συνέντευξή του στην εφημερίδα της Ξάνθης «ΕΜΠΡΟΣ», όπου όπως είπε το κόστος του ρεύματος το 2021 ήταν 1.000 ευρώ για 5.000 κιλοβατώρες και με την ενεργειακή κρίση εκτοξεύτηκε στα 3.500 ευρώ. Σύμφωνα με τον ίδιο, σήμερα το κόστος της ενέργειας ανέρχεται περίπου στα 1.800 ευρώ.

PINSA
• ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
(μοτσαρέλα, τυρί γκούντα, αλλαντικά, πιπεριές)
• ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
(μοτσαρέλα, τυρί γκούντα, σάλτσα ντομάτας)
• ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
(φέτα, ελιές, ντομάτα, ρίγανη, πιπεριές)

FOCACCIA
• ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
(προζύμι, βασιλικός, ρίγανη, ελαιόλαδο)
• ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ
(προζύμι, δεντρολίβανο, ρίγανη, ελαιόλαδο)

Σε μια επιτυχημένη πορεία που μετράει πάνω από σαράντα πέντε έτη ζωής η εταιρεία ακολουθεί πιστά τις βασικές αρχές της:

✓ Αγάπη στην Παράδοση ✓ καθημερινή Αφοσίωση
✓ πάθος για Δημιουργία ✓ εμμονή στην Ποιότητα

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ
Τ/ 210 66.26.562 • Ε/ brako@otenet.gr • www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ, ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

ΗΜΕΡΙΔΑ ΣΑΝΠ
«Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΝΩ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ»

Την Κυριακή 12 Νοεμβρίου 2023 και ώρα 11.00 το πρωί πραγματοποιήθηκε, με εξαιρετική επιτυχία και μεγάλη συμμετοχή αρτοποιών, η Ημερίδα που διοργάνωσε το Σωματείο Αρτοποιών Πειραιά στην αίθουσα του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Πειραιά, με θέμα "Η πρόκληση των νέων δεδομένων - Κάνω το επόμενο βήμα" με ομιλητή τον διακεκριμένο ανθρωποκεντρικό ομιλητή Δρ. Ιωάννη Καλογεράκη.

Κατά τη διάρκεια της ομιλίας του κ. Καλογεράκη αναπτύχθηκαν στρατηγικές αύξησης των πωλήσεων και μείωσης του κόστους αλλά κυρίως η κρισιμότητα της στρατηγικής ανάπτυξης του ανθρώπινου δυναμικού. Έγινε σαφές και αποδεκτό ότι από εκεί ξεκινούν και τελειώνουν όλα.

Ο κ. Καλογεράκης μίλησε για τις προσωπικές σχέσεις με τους πελάτες, τη μετατροπή των αρτοποιών σε «αγαπημένο φούρνο της γειτονιάς» και τη δόμηση εμπιστοσύνης μεταξύ επαγγελματιών και πελατών.

Επίσης, δόθηκαν πρακτικές συμβουλές ώστε όλα αυτά να μετουσιώνονται σε πράξη και καθημερινή εργασιακή κουλτούρα.

Το τρίπτυχο που θα μπορούσε κανείς να κρατήσει ως πυλώνα της ομιλίας είναι

- Εξυπηρέτηση πελάτη
- Εμπειρία πελάτη
- Εργασιακή ικανοποίηση

Πώς δηλαδή θέλουμε να εκφράζεται η εταιρική μας κουλτούρα; Θέλουμε να είναι ο λόγος που μας κάνει κάθε πρωί να ξυπνάμε να πάμε στο κατάστημά μας; Η θετική εμπειρία του πελάτη λειτουργεί ως εργασιακή ικανοποίηση και αντίστροφα;

Κατά κοινή ομολογία, οι συμμετέχοντες στην ημερίδα αποχώρησαν ενθουσιασμένοι και πραγματικά ενδυναμωμένοι. Πήραν πρακτικά εργαλεία για να απογειώσουν την επιχείρησή τους και να μετουσιώσουν τον ενθουσιασμό που αποκόμισαν σε μεγάλες καθημερινές νίκες.

Ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων καλωσόρισε τους παρευρισκόμενους αρτοποιούς στην Ημερίδα καθώς και τους επίσημους προσκεκλημένους. Στη συνέχεια της ομιλίας του ο Πρόεδρος ανέφερε ότι το Σωματείο του Πειραιά είναι ένα σύγχρονο και διαρκώς εξελισσόμενο Σωματείο, το οποίο προσπαθεί να ενημερώνει τα μέλη του για όλα όσα αφορούν στην Βιοτεχνική Αρτοποιία με συνεχείς ενημερωτικές ανακοινώσεις και να διοργανώνει Σεμινάρια που στόχο και σκοπό έχουν την εκμάθηση σύγχρονων δεξιοτήτων και τεχνικών εξυπηρέτησης, ώστε «να ανταποκριθούμε πιο αποτελεσματικά στα νέα δεδομένα και τις νέες προκλήσεις της αγοράς».

Ο κ. Καλογεράκης μίλησε για τις προσωπικές σχέσεις με τους πελάτες, τη μετατροπή των αρτοποιών σε «αγαπημένο φούρνο της γειτονιάς» και τη δόμηση εμπιστοσύνης μεταξύ επαγγελματιών και πελατών.

Επίσης ευχαρίστησε τον Πρόεδρο του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Πειραιά κ. Γεώργιο Παπαμανώλη - Ντόζα που παραχώρησε την ανακαινισμένη αίθουσα του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Πειραιά για την πραγματοποίηση της Ημερίδας.

Με τη σειρά του ο Πρόεδρος του ΒΕΠ συνεχάρη τον Πρόεδρο Δ. Ντούρα για την πολύ επιτυχημένη Ημερίδα που διοργάνωσε και ενημέρωσε ότι θα είναι πάντα στο πλευρό του Σωματείου, όπως και όλων των Βιοτεχνικών Σωματείων του Πειραιά για την πραγματοποίηση τόσο σημαντικών εκδηλώσεων που σκοπό έχουν να επενδύσουν στην επιμόρφωση των μελών τους.

Στη συνέχεια ο Πρόεδρος του Σωματείου ευχαρίστησε τον Πρόεδρο της ΟΑΕ κ. Μ. Μούσιο, που με σύσσωμο σχεδόν το Προεδρείο της Ομοσπονδίας τίμησαν με την παρουσία τους την εκδήλωση.

Ο Πρόεδρος της ΟΑΕ απηύθυνε χαιρετισμό στους παρευρισκόμενους, συνεχάρη τον Πρόεδρο του Σωματείου για την πολύ επιτυχημένη Ημερίδα, και

τόνισε το σημαντικό έργο που επιτελεί η Ομοσπονδία τόσο σε επίπεδο σημαντικών ενημερωτικών ανακοινώσεων όσο και κυρίως σε επίπεδο συναντήσεων με τα αρμόδια Υπουργεία ώστε να διαφυλάξουν τα συμφέροντα του κλάδου. Αναφέρθηκε επίσης στη σημαντική βοήθεια που προσέφερε η ΟΑΕ, με την αρωγή των εταιρειών - συνεργατών του αρτοποιητικού κλάδου, στις επιχειρήσεις-αρτοποιεία που επλήγησαν από τις καταστροφικές πλημμύρες της Θεσσαλίας.

Κατόπιν ο λόγος δόθηκε στον κ. Ι. Αυγουστίδη που είναι Σύμβουλος Ενέργειας της ΟΑΕ & περιφερειακός Δ/ντής της εταιρείας ΔΕΛΤΑ-Ενεργειακοί Σύμβουλοι, ο οποίος ενημέρωσε τους παρευρισκόμενους αρτοποιούς αναφορικά με τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθήσουν για την απόδοση της κρατικής επιδότησης που δικαιούνται, από τους παρόχους ηλεκτρικής ενέργειας, σύμφωνα με τις σχετικές Υπουργικές Αποφάσεις που έχουν υπογραφεί.

Στη συνέχεια ο λόγος δόθηκε στον κ. Λ. Τριάντο, Δ/ντή πωλήσεων της εταιρείας ΕΥΡΩΠΗ Ασφαλιστική, ο οποίος ενημέρωσε αναφορικά με τη δυνατότητα ασφαλιστικής κάλυψης των επαγγελματικών περιουσιακών στοιχείων των αρτοποιών (κτιριακές εγκαταστάσεις, μηχανήματα, πρώτες ύλες εμπορεύματα κλπ).

Να σημειωθεί ότι, τόσο ο κ Ι. Αυγουστίδης όσο και ο κ. Λ. Τριάντος, μετά το πέρας της Ημερίδας, άκουσαν όλες τις ερωτήσεις που τους έγιναν και απάντησαν εξατομικευμένα σε κάθε αρτοποιό, για το θέμα που αντιμετώπιζε.

Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους:

Ο Πρόεδρος του ΒΕΠ κ. Γ. Παπαμανώλης Ντόζας,

Ο Πρόεδρος της ΟΑΕ κ. Μ. Μούσιος, η Α΄ Αντιπρόεδρος της ΟΑΕ κ. Έλ. Κουκουμέρια, ο Β΄ Αντιπρόεδρος της ΟΑΕ κ. Πρ. Τσουκαλάς, ο Γεν. Γραμματέας της ΟΑΕ κ. Κ. Κεβρεκίδης, ο Ταμίας της ΟΑΕ κ. Αχ. Κωτούζας, ο Αν. Γεν. Γραμματέας της ΟΑΕ κ. Θ. Σίνδρος, ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Κορινθίας κ. Ι. Βακάλογλου,

ο τ. Πρόεδρος ΣΑΝΠ & ΟΑΕ κ. Ηλ. Έξαρχος, ο τ. Πρόεδρος ΣΑΑΠΠ & ΟΑΕ κ. Ν. Νούσιας, ο τ. Πρόεδρος ΣΑΝΠ κ. Γ. Σκέρλος, ο τ. Β΄ Αντιπρόεδρος της ΟΑΕ & Γεν. Γραμματέας ΒΕΑ κ. Ι. Μάνος, ο Πρόεδρος του ΟΒΣΠ κ. Δ. Σαμιωτάκης.

Παρευρέθηκαν επίσης η κ. Βιλελμίνη Γεωργιλά, Δ/ντρια της Εφημερίδας με «Η Νέα Εφημερίς Αρτοποιών» και ο κ. Γ. Σηφοστρατουδάκης από το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-BAZ – Bakery/Pastry.

Από τις εταιρείες το παρών έδωσαν:

Ο κ. Στ. Αντωνόπουλος από την εταιρεία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ,

Ο κ. Αν. Βενέτης από την εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΑΦΩΝ ΜΑΡΡΑ ΑΕ

Ο κ. Β.Μανιός από την εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ

Ο κ. Βασίλης Νούσης, ο κ. Χρήστος Νούσης

και εκπρόσωποι των εταιρειών ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΑΕ

Ο Πρόεδρος και το Διοικητικό Συμβούλιο θεωρούν υποχρέωσή τους να ευχαριστήσουν θερμά τις εταιρείες που με την ευγενική χορηγία τους έδειξαν έμπρακτα την εμπιστοσύνη και τη στήριξή τους, καθώς κάλυψαν σημαντικό μέρος της σημερινής μας εκδήλωσης. Οι εταιρείες αυτές είναι:

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ - ΡΟΔΟΥΛΑ - ΜΥΛΟΙ ΑΦΩΝ ΜΑΡΡΑ

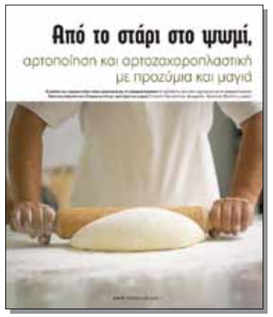
Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ - ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ

καθώς και η εταιρεία SHAPE ΙΚΕ - Ι. ΣΗΦΟΣΤΡΑΤΟΥΔΑΚΗΣ για την επικοινωνιακή της υποστήριξη.

Από το στάρι στο ψωμί

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

Τεχνολογία αρτοποίησης



Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

Συνταγές αρτοποιίας

Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

https://eshop.bakery-pastry.gr

SHAPE

SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
Κρήτ ής 13, 142 31 Ν.Ιω Νία, αθή Να

Τ. 2102723628
www. SHAPE.COm.gr

https://bakery-pastry.gr/

ΗΛΙΑΣ ΜΕΛΕΤΛΙΔΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΙΕΡΙΑΣ

Ο Ηλίας Μελετλίδης είναι πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Πιερίας τα τελευταία δύο χρόνια. Όπως εξηγεί, κλήθηκε να αναλάβει το Σωματείο σε μια πολύ δύσκολη περίοδο, με τις συνεχείς ανατιμήσεις των προϊόντων, της ενέργειας και τις αυξήσεις των αλεύρων.

Ωστόσο, προσπαθεί μέσα από την τακτική επικοινωνία με τα περίπου 70 μέλη που αριθμεί το Σωματείο να βρει λύσεις για τα προβλήματα που ταλανίζουν τους επαγγελματίες της περιοχής του. «Το σωματείο μας ιδρύθηκε το 1925. Έχει περάσει όλα τα γεγονότα της νεότερης ιστορίας της Ελλάδας και πάντα ήταν δίπλα στους ανθρώπους που το χρειαζόντουσαν. Πολλές οι δράσεις του σωματείου. Αυτός ήταν και ο λόγος που ιδρύθηκε. Γίνεται αναφορά στο καταστατικό του σωματείου ότι ένας από τους λόγους ίδρυσης είναι η ανάπτυξη πνεύματος αλληλεγγύης και αλληλοβοήθειας στα μέλη του σωματείου και στην κοινωνία. Σε λίγο καιρό θα έχουμε τη χαρά να γιορτάζουμε τα 100 χρόνια της ιδέας των τότε αρτοποιών . Το σωματείο μας έχει το διακριτικό τίτλο Σωματείο Αρτοποιών Νόμου Πιερίας ο «Ευαγγελισμός».

Ποια η αποτίμηση της φετινής καλοκαιρινής σεζόν για τους αρτοποιούς της Πιερίας;

Η Πιερία είναι ένας ευλογημένος τόπος. Βρισκόμαστε στις παρυφές του Ολύμπου, μπροστά μας έχουμε τον Θερμαϊκό, είναι κατά 50% μια αγροτική περιοχή και το υπόλοιπο 50% ασχολείται με τον τουρισμό. Το φετινό καλοκαίρι μπορούμε να πούμε ότι ήταν πάρα πολύ καλό όσον αφορά στην προσέλευση του κόσμου.
Ο οδικός τουρισμός μας τίμησε ιδιαίτερα από τον Ιούνιο μέχρι και τα τέλη Σεπτεμβρίου, απλώς η δυναμική του δεν ήταν ιδιαίτερα μεγάλη. Ο οδικός τουρισμός που έρχεται από τα Βαλκάνια, όπως οι Σκοπιανοί, οι Βούλγαροι, οι Αλβανοί, οι Ούγγροι και οι Πολωνοί, δεν έχει τη δυνατότητα να ξοδέψει πολλά μέσα στην πόλη. Παρόλα αυτά, ήταν καλύτερα σε σχέση με τις χρονιές που δεν είχαμε καθόλου τουρισμό λόγω κορονοϊού. Δεν μπορεί να συγκριθεί με τον τουρισμό του 2019, γιατί από τότε μέχρι σήμερα έχουν αλλάξει πάρα πολλά πράγματα. Φέτος πάντως δεν έχει κανείς παράπονο.

Αυτά τα δείγματα σάς κάνουν να αισιοδοξείτε και για τον χειμώνα;

Ο χειμώνας θα είναι δύσκολος, όπως λέμε κάθε χρονιά, αλλά τα τελευταία χρόνια έχουμε και απρόβλεπτες καταστάσεις, πολέμους, χρηματιστηριακά παιχνίδια, φυσικές καταστροφές που επηρεάζουν τις τιμές των πρώτων υλών. Παίζουμε όλοι στο χείλος του γκρεμού.
Γενικότερα, η κατάσταση με τις ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες και την ενέργεια αποτελεί τροχοπέδη για τους επαγγελματίες. Όταν το κόστος παραγωγής μεταβάλλεται συνεχώς χωρίς να ευθυνόμαστε εμείς για αυτό και χωρίς να θέλουμε να μετακυλήσουμε το κόστος στον καταναλωτή, το αποτέλεσμα είναι σιγά σιγά να ροκανίζουμε το κέρδος μας, μέχρι να δούμε ποιος θα αντέξει. Αυτό έχει σαν συνέπεια και ο ίδιος ο αρτοποιός να χάνει την όρεξη για δουλειά, καθώς δε μπορεί να δουλέψει με την άνεση που το έκανε παλιότερα.

Πώς είδατε τις φυσικές καταστροφές του καλοκαιριού στον Βόλο;

Ευτυχώς, εμείς δεν είχαμε προβλήματα από τις φυσικές καταστροφές του καλοκαιριού, καθώς η κακοκαιρία Daniel πέρασε ξυστά από την Πιερία. Ωστόσο, οι συνάδελφοι στη Μαγνησία είχαν σοβαρά προβλήματα. Επισκεφθήκαμε τον Βόλο και τον πρόεδρο του εκεί Σωματείου, τον κ. Κώστα Τσουράπα, και παρείχαμε μια βοήθεια στους συναδέλφους.
Οι αρτοποιοί της Πιερίας μαζέψαμε ένα σημαντικό ποσό, συγκεντρώσαμε 16 τόνους νερό και τα κατεβάσαμε στον Βόλο για να τα διανείμουμε μαζί με τον κ. Τσουράπα σε όλους τους αρτοποιούς. Ήταν το ελάχιστο που μπορούσαμε να κάνουμε. Θα θέλαμε να μπορούσαμε να κάνουμε πολύ περισσότερα πράγματα και δράσεις, αλλά δεν υπάρχει η οικονομική δυνατότητα.

Πώς βλέπετε την κατάσταση στον κλάδο της αρτοποιίας γενικότερα;

Γεγονός είναι πως τα αρτοποιεία κλείνουν, πράγμα ανησυχητικό και λυπηρό. Όποιο αρτοποιείο στην Πιερία κλείνει αυτή τη στιγμή είτε λόγω κρίσης είτε λόγω συνταξιοδότησης ή λόγω αλλαγής επαγγέλματος δεν ξανανοίγει, κι ας υπάρχει διαδοχή από τα παιδιά των αρτοποιών.
Από την άλλη, οι σχολές αρτοποιίας βγάζουν πολλά παιδιά, αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, αλλά βλέπουμε ότι μόνο το 5-10% ακολουθούν τη δουλειά μετά το πέρας της μαθητείας. Θεωρώ ότι την ευθύνη για αυτό έχουμε εμείς οι αρτοποιοί, λόγω των συνθηκών εργασίας των αρτοποιείων, της κακής μισθολογικής κατάστασης των αρτοποιών, καθώς και το ότι οι αρτοποιοί δεν μπόρεσαν να πάνε μπροστά, να εξελιχθούν είτε μηχανολογικά είτε επιστημονικά. Τα παιδιά πλέον έχουν άλλη νοοτροπία, δεν θέλουν να δυσκολεύονται τόσο πολύ, επομένως δεν ακολουθούν το επάγγελμα.

Ποιος είναι κατά τη γνώμη σας ο ρόλος των Σωματείων και της Ομοσπονδίας σήμερα;

Πλέον τα Σωματεία σαν συνδικαλιστικοί φορείς, δεν έχουν ιδιαίτερη δύναμη. Η Ομοσπονδία διεκδίκησε φθηνότερο ρεύμα για τους αρτοποιούς και το πήρε και μπορεί να κάνει ακόμα περισσότερα. Αν όμως δεν υπήρχαν τα Σωματεία και η Ομοσπονδία δεν θα μπορούσε να γίνει αυτό.
Δυστυχώς, οι περισσότεροι δεν το καταλαβαίνουν. Εδώ οι συνάδελφοι δεν συμμετέχουν όσο θα έπρεπε στις διαδικασίες και στις δράσεις του Σωματείου. Μας θυμούνται μόνο όταν πρόκειται να πάρουν σύνταξη και χρειάζονται κάποιο πιστοποιητικό ή όταν γίνονται οι διάφορες αυξήσεις στις πρώτες ύλες. Αλλά το Σωματείο είναι για όλους, είτε είσαι ενήμερος για κάτι είτε όχι, είτε συμμετέχεις τακτικά είτε όχι.

ΦΥΛΛΩΤΑ Ή ΠΕΡΕΚ

ΥΛΙΚΑ

100% αλεύρι τ. 55%

Αλάτι 1.8-2%

Νερό 68%

Ξύδι 1%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά με προσοχή. Στο μίξερ, στην πρώτη ταχύτητα, ζυμώνουμε για 7 λεπτά στο αργό και 5 στο γρήγορο. Η ζύμη δεν πρέπει να ζυμωθεί τέλεια. Θερμοκρασία ζύμης 24-25 βαθμοί Κελσίου. Ξεκούραση για 15 λεπτά.

Τεμαχισμός ζύμης σε κομμάτια των 60 - 70 γραμμαρίων για μικρά φυλλωτά και 100 γραμμαρίων για τα μεγάλα. Ξεκούραση για άλλα 30 λεπτά. Άνοιγμα ζύμης με την «χλαού» και τοποθέτηση με προσοχή στο «σατς» που είναι καυτό. Ψήσιμο για 1 περίπου λεπτό από κάθε πλευρά μέχρι να βγάλει φουσκάλες.

Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο μέχρι να τελειώσει όλη η ζύμη και μετά το ψήσιμο ντανιάζουμε το ένα πάνω στο άλλο. Αποθηκεύουμε σε σκιερό και δροσερό μέρος σκεπασμένα. Διατηρούνται για τουλάχιστον ένα χρόνο. Υπάρχουν πολλές παρασκευές για τα φυλλωτά και συνδυάζονται άριστα με αριάνι ή κεφίρ.

ΗΛΙΑΣ ΜΕΛΕΤΛΙΔΗΣ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Πιερίας

PUBLI

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ ΑΞΙΑ

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ Cover

Choco TASTY WHITE

Choco TASTY MILK

Choco TASTY DARK

και με SOFT υφή

Chocover WHITE

Chocover HAZELNUT COCOA

Chocover PRALIN HAZELNUT WHITE

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

www.foodstuff.gr *Follow us!*

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

ΒΟΥΤΥΡΟ OLYMPIA ΓΙΑ ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

από την KALLAS INCORPORATION

Ο ειδικός στο βούτυρο εμπλουτίζει την γκάμα του και σας καλεί να ανακαλύψετε το βούτυρο Olympia 82% λιπαρά, από μια βελγική οικογενειακή επιχείρηση, με μεγάλη παράδοση, που μαζεύει από το 1946 κάθε μέρα φρέσκο γάλα από τον παραγωγό. Μεγάλο εύρος χρήσεων, ιδανικό για κουραμπιέδες, τσουρέκια, κουλουράκια, βασιλόπιτες και για μαγειρική σε ξενοδοχεία και εστιατόρια, προσδίδει βελούδινη υφή, κρεμώδη γεύση και έντονο άρωμα. Κυκλοφορεί σε μικρή, πρακτική συσκευασία των 5kg και προσφέρει εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής.
www.kallasinc.com

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ RIBOT

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Με το επαναστατικό RIBOT έχετε γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία, 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 500 rpm, πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60Lt.
www.varanakis.com

SUPER ATLAS ΓΙΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, πρόκειται για ένα ειδικό αλεύρι, ιδανικό για δημιουργίες που θα ξεχωρίσουν σε κάθε χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Χαρακτηριστική εφαρμογή του είναι το τσουρέκι με βαριά συνταγή, στο οποίο δίνει μεγάλη διόγκωση, δομή με έντονες ίνες και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά καθιστούν το ειδικό αλεύρι Super Atlas κατάλληλο για χριστουγεννιάτικα μοσχομυριστά τσουρέκια, δίνοντάς τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα.
www.kepenos.gr

FOCACCIA, ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΙ ΑΦΡΑΤΗ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ -ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Δεν είναι απλά ένα ψωμί. Το ελαιόλαδο, που περιέχει, κάνει τη Focaccia να ξεχωρίζει, σε γεύση και υφή. Είναι τραγανό απ' έξω και μαστιχωτό από μέσα. Είναι ένα ψωμί πεντανόστιμο, προερχόμενο από την ιταλική, παραδοσιακή κουζίνα. Ιδανικό για sandwich ή ως συνοδευτικό για το γεύμα σας. Διατίθεται σε δύο εναλλακτικές εκδοχές. Με επικάλυψη βασιλικού και δεντρολίβανου. Βάρος 850 gr.
www.brakopoulos.gr

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ROLLMATIC "BULL"

από την ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Το πλανητικό μίξερ BULL 100 - 160 είναι ένα ισχυρό και ανθεκτικό μηχάνημα και έχει σχεδιαστεί ειδικά για μεσαία και μεγάλα βιομηχανικά εργαστήρια. Βαρέους τύπου κατασκευή. Διαθέτει ρύθμιση ταχύτητας με inverter, ανοξείδωτο κάδο, ηλεκτρική ανύψωση κάδου κ.α. Σύρμα, σπάτουλα και σπιράλ στον standard εξοπλισμό. Διαθέσιμα μοντέλα 100 & 160 ltr.
www.dakoronias.gr

dakoronias

mondial forni
just bake it

ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
DEKOMONDIAL 3.0
από 4m² έως 22,80m²

ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ
ECOMONDIAL
από 6.10m² έως 20,30m²

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP
από 10 - 60 λίτρα

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO
Από 50 -250 kg

ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP

ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC

ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ
Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας

ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΕΣ & ΑΛΜΥΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

από την LAOUDIS FOODS

Το ξηρό προζύμι Natur Activ, της IRCA, δίνει υπέροχη γεύση, "χρυσή" κρούστα και μεγάλη διατηρησιμότητα, σε κάθε τελικό προϊόν! Έχει συμμετοχή από 1% έως 7% επί του αλεύρου και είναι ιδανικό τόσο για αλμυρές (pizza, focaccia, χωριάτικα προζυμένια ψωμιά κ.α.) όσο και γλυκές δημιουργίες (panettone, pandoro, colomba, κρουασάν κ.α.). Κυκλοφορεί σε κιβώτιο 6 σακ. x 1 κιλό. Στον τομέα «Συνταγές» του Laoudis.gr οι συνεργάτες της LAOUDIS FOODS έχουν τη δυνατότητα να βρουν πλήθος επαγγελματικές συνταγές με τα προϊόντα των παραγωγών που διανέμει η εταιρεία στην ελληνική αγορά, μεταξύ τους και με το Natur Activ.
www.laoudis.gr

CHATAIGNES & CITROUILLES

από την MILLBAKER SAS

Η MILLBAKER καινοτομεί και στα εορταστικά αρτοποιήματα, με τις πιο γιορτινές νέες γεύσεις. Επιλέξτε υλικό Si Trouille για την έκπληξη του ψωμιού των γιορτών, με άλευρο κόκκινης κολοκύθας, κομμάτια σταφίδας, μαύρου σησαμιού και κολοκυθόσπορο ή υλικό Chataigne & Figues με άλευρο κάστανου, κομμάτια φουντουκιού και σύκου. Εύκολη διαδικασία παρασκευής, με προσθήκη μόνο νερού και μαγιάς. Ζητήστε το υλικό MST10 Si Trouille σε σακί 10 κιλών και το υλικό BCFN43 Chataigne Figues σε σακί 15 κιλών.
www.trofingred.com

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΝΙΚΑΙΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το κατάστημα SERANO άνοιξε τις πόρτες του εδώ και λίγο καιρό, μετά από την ανακαίνιση που έκανε, στην περιοχή της Νίκαιας. Τη μελέτη και το σχεδιασμό του εξοπλισμού του ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Το μοντέρνο design και η επιλογή υλικών, υψηλής ποιότητας και φινιρίσματος, συνθέτουν μοναδική αίσθηση στο χώρο, εκπληρώνοντας τις προσδοκίες του ιδιοκτήτη. Τα ψυγεία είναι προηγμένης τεχνολογίας και οι βιτρίνες παρουσίασης των προϊόντων διαθέτουν άνετη θέαση. Οι μελετημένες εργονομικές λύσεις αναδεικνύουν όλες τις λιχουδιές και προσδίδουν μια οικεία εικόνα με ζεστή φιλοξενία προς τους επισκέπτες.
www.antonopoulos.com.gr

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS παρουσιάζει ένα ακόμη νέο προϊόν για τους επαγγελματίες, το νέο Σιμιγδάλι Ζυμαρικών ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Πρόκειται για ένα σιμιγδάλι, το οποίο παράγεται από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια και αποτελεί την ιδανική επιλογή για παραγωγή ζυμαρικών (χυλοπίτες, μακαρόνια, λαζάνια κ.ά.) αλλά και για χρήση στη ζαχαροπλαστική, σε παρασκευές όπως μελομακάρονα, ραβανί, γαλακτομπούρεκο κ.ά. Χάρη στην καλή απορροφητικότητά του σε νερό αλλά και στο χρυσαφένιο χρώμα που προσδίδει στο τελικό προϊόν, το νέο Σιμιγδάλι Ζυμαρικών από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ προσφέρει άρτιο και σταθερό αποτέλεσμα.
www.loulismills.gr

VARIA ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΜΕ ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΟ ΠΑΧΟΣ ΚΟΠΗΣ

από την Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η μηχανή κοπής Varia της JAC είναι κατάλληλη για διαφορετικά είδη ψωμιού, καθώς και για προϊόντα, όπως τσουρέκι κ.α. Εύρος κοπής: από 5 έως 25 χιλ. Ταχύτητα: έως 240 φέτες το λεπτό. Ειδικά σχεδιασμένη, με άθραυστο plexiglas, σύμφωνα με τους κανονισμούς CE. Κάθε στάδιο κοπής είναι πλήρως αυτόματο και εκτελείται σε ένα μόνο, πολύ γρήγορο κύκλο, για σωστή και ασφαλή κοπή.
www.ankostopoulos.gr

Καλές Γιορτές

με κορυφαία προϊόντα της LAOUDIS FOODS!

PUBLI

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ IRCA

- **Chocosmart Irca**
Σκληρή και σταθερή επικάλυψη σοκολάτας (λευκή, σκούρα και γάλακτος) για νόστιμες, σοκολατένιες βασιλόπιτες και άλλα γλυκά!
- **Covercream Irca**
Γυαλιστερή επικάλυψη για ψημένα προϊόντα και για παρασκευή σάλτσας προφιτερόλ. Σε 4 σοκολατένιες επιλογές: λευκή, σκούρα, γάλακτος και λεμόνι.
- **Chococream Irca**
Κατάλληλα για επικάλυψη αλλά και γέμιση μετά το ψήσιμο, σε όλα τα γιορτινά γλυκά, κέικ, τσουρέκια, πανετόνε κ.α.

ΒΟΥΤΥΡΑ CORMAN

- **Βούτυρο Traditional 82% Corman**
Δώστε μοναδική γεύση σε κάθε γιορτινή δημιουργία με το κορυφαίο αγελαδινό βούτυρο 82% της Corman! Βραβευμένο επί δύο χρονιές με διάκριση ανώτερης ποιότητας του iTQi.
- **Βούτυρο Liquid Clarified 99,9% Corman**
Συμπυκνωμένο βούτυρο σε υγρή μορφή, ιδανικό και πολύ παραγωγικό για όλες τις συνταγές που απαιτούν λιωμένο βούτυρο.
- **Βούτυρο Extra M.M. 99,9% Corman**
Το συμπυκνωμένο βούτυρο της βελγικής Corman που θα δώσει πολύ πλούσια γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα σε όλα τα γιορτινά γλυκά και ακόμα περισσότερο στους κουραμπιέδες σας!

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΦΟΡΜΕΣ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ SILIKOMART

Δημιουργήστε πανέμορφα γιορτινά γλυκά όπως κέικ αστέρι, μπισκοτένια ανθρωπάκια, σπιτάκια από σοκολάτα ή μπισκότο κ.α. με τις χριστουγεννιάτικες φόρμες σιλικόνης της Silikomart! Η πρωτοπόρος εταιρεία και συνεργάτιδα πολλών φημισμένων Pastry Chefs!

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ DOBLA

Με τα νέα χριστουγεννιάτικα και χειμερινά διακοσμητικά από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου της **Dobla**, είναι βέβαιο ότι και αυτές τις γιορτές θα μαγνητίσετε όλα τα βλέμματα με τις δημιουργίες σας!

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ PANETTONE & PANDORO

- **Dolce Forno Irca:** Για δημιουργία πανετόνε και παντόρο, αλλά και για υπέροχη βασιλόπιτα τύπου αφράτο "τσουρέκι" Παρασκευάζεται στην Ιταλία, με παραδοσιακή συνταγή!

ΜΕΙΓΜΑΤΑ IREKS & IRCA ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

- **American Style Cake&Muffin Ireks:** Το πιο επιτυχημένο και διαχρονικό κέικ της γερμανικής Ireks! Για πεντανόστιμη βασιλόπιτα-κέικ και πλήθος προϊόντων ζαχ/στικής αλεύρου!
- **Το Σπιτικό-Home Cake Ireks:** Νόστιμο και ταυτόχρονα παραγωγικό "Το Σπιτικό" θέλει μόνο νερό και λάδι για να δημιουργήσετε εύκολα νόστιμη βασιλόπιτα-κέικ και πολλά άλλα γλυκά!
- **Alice's Cake Irca:** Το γνωστό μείγμα της Irca για κέικ λαδιού με μοναδική γεύση και το δικό του φανατικό κοινό!
- **Top Cake Irca:** Η επιλογή σας για κέικ βουτύρου από την ιταλική IRCA.
- **Vegan Cake Mix Ireks:** Για Vegan βασιλόπιτα-κέικ και cookies, χωρίς ζωικά συστατικά (χωρίς αυγά, γαλακτοκομικά κλπ.).
- **Multi Cake Sugar Free Ireks:** Για βασιλόπιτα-κέικ χωρίς πρόσθετη ζάχαρη (περιέχει μαλτιτόλη), καθώς επίσης για cookies, μπισκότα κ.α.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

LAOUDIS FOODS AEBE - www.laoudis.gr - Επίσημος αντιπρόσωπος στην Ελλάδα
Αθήνα: 210.6038001, info@laoudis.gr, **Θεσσαλονίκη:** 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

IREKS

Ο PHILIPPE DEPAPE ΣΕ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΑ ATHENS & THESSALONIKI CENTERS OF GASTRONOMY

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Τον Νοέμβριο τα Athens και Thessaloniki Centers of Gastronomy υποδέχτηκαν τον πολυαγαπημένο Chef Pâtissier, Philippe Depape, της DAWN. Οι φετινές παρουσιάσεις εντάχθηκαν σε μια σειρά εκδηλώσεων που τιμούν τη γνώση, την έμπνευση και τη δημιουργία, καθώς τα Κέντρα συμπληρώνουν 20 χρόνια λειτουργίας και προσφοράς στον κλάδο. Ο Philippe Depape παρουσίασε ένα εξαιρετικό πρόγραμμα με γιορτινές δημιουργίες υψηλών προδιαγραφών και μοναδικών συνδυασμών, στις οποίες πρωταγωνιστούν τα κορυφαία προϊόντα DAWN, ενώ σε κλίμα χαράς και συγκίνησης έλαβε βραβείο ως αναγνώριση της αδιάλειπτης προσφοράς του στα 20 χρόνια λειτουργίας των Centers of Gastronomy.
www.stelioskanakis.gr

ΨΩΜΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΕΚΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με το καινοτόμο CREDI AMBER BREAD από την CREDIN, ακολουθώντας τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης εκτός ψυγείου, θα δημιουργήσετε εξαιρετικά αρτοσκευάσματα με γεμάτη γεύση, τραγανή κόρα και μοναδική κεχριμπαρένια ψίχα, δίνοντας ξεχωριστή νότα στην αρτοθήκη σας. Το προϊόν χρησιμοποιείται σε δοσολογία 20% και υπόσχεται εξαιρετική φρέσκαδα, μεγάλη ευκολία στην παραγωγή και πολύ σταθερό αποτέλεσμα.
Σε σακί 15 κιλών.
www.konta.gr

ΤΕΡΑΣΤΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Στις 22-24 Οκτωβρίου 2023 διεξήχθη ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Αρτοποιίας «THE iba CUP OF BAKERS 2023» στο Μόναχο της Γερμανίας. Η Ελληνική Εθνική Ομάδα που εκπροσωπήθηκε από τους καταξιωμένους αρτοποιούς, Δημήτρη Φραγκογιάννη και Χάρη Παπαλίτσα, συμμετείχε για πρώτη φορά και διέπρεψε κατακτώντας την 5η θέση στην παγκόσμια κατάταξη! Ο διαγωνισμός είχε ως θέμα τον «κόσμο των ζώων» και οι συμμετέχοντες έπρεπε να δημιουργήσουν γλυκά και αλμυρά αρτοπαρασκευάσματα εμπνευσμένα από τα ζώα και τη φύση.
Η ελληνική ομάδα στηρίχθηκε έμπρακτα καθ'όλη τη διάρκεια από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ.

GRWHEAT-ΣΥΝΔΕΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Με μεγάλη επιτυχία παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα του ερευνητικού έργου που χρηματοδοτήθηκε μέσω του ΕΡΕΥΝΩ –ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ –ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ. Η πρόταση με τονδιακριτικό τίτλο GrWheat είναι αποτέλεσμα της σύμπραξης των επιχειρήσεων «ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.» και «ΧΑΡΕΝΗΣ ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ» με τους Ερευνητικούς Οργανισμούς Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ/ΙΝΕΒ), Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων / Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας / Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός Δήμητρα και την ΕΜΕΤΡΙΣ ΑΕ που συνέβαλε με τη σύνταξη μελέτης εμπορικής αξιοποίησης των τελικών προϊόντων.

ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΗΘΙΚΗΣ

για την SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η ετήσια τελετή πιστοποιήσεων Αριστείας RESPONSIBLE MANAGEMENT EXCELLENCE AWARDS BY EBEN, με βασικό θέμα ESG - Κριτήρια για τη βιωσιμότητα μιας εταιρείας. Η SEFCO ZEELANDIA κατείχε εξέχουσα θέση ανάμεσα στις βραβευθείσες εταιρείες, επισφραγίζοντας με τον καλύτερο τρόπο τα τόσα χρόνια λειτουργίας της, με απαράμιλλη επιχειρηματική ηθική. Η κοινωνική υπευθυνότητα και η επιχειρηματική ηθική αποτελούν αξίες που αποτυπώνονται σε όλους τους τομείς της επιχειρηματικής δραστηριότητας της εταιρείας και είναι απόλυτα συνδεδεμένες με την κουλτούρα και την αποστολή της.
www.sefcozeelandia.gr

Δίπλα αλλά και βασιλόπιτα, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, πανετόνε.
Και φέτος, βάζουμε όλη την τέχνη μας για να φτιάξουμε τα πιο γλυκά Χριστούγεννα της ζωής μας.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

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

3ΗΜΕΡΟ WORKSHOP KARIM BOURGI

από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η LAOUDIS CHEF ACADEMY, η τεχνική Ακαδημία της Laoudis Foods, προσφέρει συχνά στους επαγγελματίες της χώρας τη δυνατότητα να εκπαιδευτούν κάτω από την επίβλεψη των πιο διάσημων Chef του κόσμου. Αυτή τη φορά εισηγητής στο νέο 3ήμερο Workshop υψηλής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής θα είναι ο σπουδαίος Pastry Chef Karim Bourgi! Η έναρξη του 3ήμερου σεμιναρίου είναι προγραμματισμένη για την Τρίτη 28 Νοεμβρίου. Όπως κάθε φορά το διδακτικό ωράριο είναι κάθε μέρα 9 π.μ. - 5 μ.μ., με ωριαίο μεσημεριανό διάλειμμα για φαγητό, το οποίο παρέχεται δωρεάν. Για κρατήσεις θέσεων επικοινωνήστε με τη σχολή.
www.laoudis.gr

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΣΤΟ LESAFFRE APP

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE παρουσιάζει το πρόγραμμα επιβράβευσης στο Lesaffre App. Θέλοντας να επιβραβεύσει την εμπιστοσύνη που της δείχνουν, σχεδίασε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσω της εφαρμογής Lesaffre app. Κατεβάστε τώρα την εφαρμογή Lesaffre app για να αποκτήσετε όλα τα πλεονεκτήματα του προγράμματος επιβράβευσης.
www.lesaffre.gr

KALLAS INC: ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΙΩΝ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η υλοποίηση του επενδυτικού πλάνου της KALLAS INC συνεχίζεται απρόσκοπτα με την ολοκλήρωση μιας ακόμη σημαντικής επένδυσης. Από τον περασμένο Αύγουστο τέθηκε σε λειτουργία η νέα ιδιόκτητη εγκατάσταση στην Θεσσαλονίκη, η οποία έχει ως αντικείμενο την εμπορία φυτικών ελαίων και γλυκόζης, τα οποία συσκευάζονται σε παλετοδεξαμενές και άλλες συσκευασίες και διατίθενται στο κανάλι της βιομηχανίας. Η επένδυση αυτή δημιουργεί αξιοσημείωτες προοπτικές ανάπτυξης μέσω βελτίωσης του κόστους και αποτελεσματικότερης εξυπηρέτησης των πελατών.

Επιπρόσθετα, τα οικονομικά αποτελέσματα της χρήσης 2022 αντικατοπτρίζουν την δυναμική αναπτυξιακή πορεία της εταιρίας. Ο ενοποιημένος κύκλος εργασιών παρουσίασε αύξηση +27% σε σχέση με το 2021 και διαμορφώθηκε σε 251,44 εκ.€ ενώ ο κύκλος εργασιών της εταιρίας στην Ελλάδα αυξήθηκε +32% σε σχέση με το 2021 και διαμορφώθηκε σε 208,42 εκ.€, εδραιώνοντας την KALLAS INC ως την μεγαλύτερη εμπορική εταιρία τροφίμων στην Ελλάδα (εξαιρουμένων των αλυσίδων λιανεμπορίου).

www.kallasinc.com

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕΙΡΑΣ KAIZEN

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ολοκλήρωσε με επιτυχία 5 εκδηλώσεις για επαγγελματίες αρτοποιούς, σε Αθήνα, Λάρισα, Πάτρα και Θεσσαλονίκη. Οι παρουσιάσεις αφορούσαν στη γνωριμία με όλα τα προϊόντα της νέας σειράς premium μειγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής KAIZEN, ενώ οι επαγγελματίες είχαν ταυτόχρονα την ευκαιρία να δοκιμάσουν πολλά προϊόντα τόσο των βασικών κωδικών όσο και παραλλαγών τους καθώς επίσης να συνομιλήσουν με στελέχη της εταιρείας από τα τμήματα τεχνικής υποστήριξης, πωλήσεων και marketing. Μεγάλη επιτυχία σημείωσε η τελευταία παρουσίαση για το 2023, με χριστουγεννιάτικες προτάσεις αλλά και live αρτοποίηση Panettone.
www.kaizenmixes.com

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ GOLD • ΣΥΝΤΑΓΕΣ GOLD • ΣΥΝΤΑΓΕΣ GOLD

Gold

Νέα χρυσή σειρά
για τον επαγγελματία

Η νέα σειρά Gold των Μύλων Θράκης
έρχεται να δώσει υψηλή ποιότητα, ευκολία στη χρήση,
σταθερότητα στο αποτέλεσμα και μια ευρεία γκάμα εφαρμογών
για το κάθε μίγμα σε όλους τους επαγγελματίες.

Αθήνα: 210 285 0553 | Θεσσαλονίκη: 2310 723301 | Αλεξανδρούπολη: 25510 26259 | www.thracemills.gr | axdmills@thracemills.gr

PUBLI

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι πιο γλυκές στιγμές των **Γιορτών** είναι εδώ!

Επικαλύψεις Olympic Foods

Η μεγαλύτερη γκάμα επικαλύψεων, κατάλληλες για όλες τις εφαρμογές!

Υψηλής ποιότητας, με φίνα υφή και ξεχωριστή γεύση, ολοκληρώνουν τα γλυκά και τις βασιλόπιτες σας.

Συνδυάζονται άψογα μεταξύ τους για δημιουργίες που θα δώσουν ξεχωριστή ζωντάνια στην βιτρίνα σας!

MAESTRO

EXTRA BITTER Κωδ. OFL 000010
BITTER Κωδ. OFL 000011
NOCCIOLA Κωδ. OFL 000013
WHITE Κωδ. OFL 000012
ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ Κωδ. OFL 000020
PEANUT BUTTER Κωδ. OFL 000071
ΦΥΣΤΙΚΙ Κωδ. OFL 000070
ORANGE CHOCOLATE Κωδ. OFL 000026

PRALINOF

ΣΟΚΟΛΑΤΑ Κωδ. OFL 000034
ΒΑΝΙΛΙΑ Κωδ. OFL 000059
BUENO Κωδ. OFL 000063
ΦΥΣΤΙΚΙ Κωδ. OFL 000068
DULCHE DI LECCE Κωδ. OFL 000066
ΦΡΑΟΥΛΑ Κωδ. OFL 000061
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ Κωδ. OFL 000060
ΜΠΑΝΑΝΑ Κωδ. OFL 000062

DRY COVER

ΜΑΥΡΟ Κωδ. OFL 000005
ΓΑΛΑΚΤΟΣ Κωδ. OFL 000008
ΛΕΥΚΟ Κωδ. OFL 000016

SNOW WHITE

Κωδ. ΟΦΠ 090001

Δημιουργήστε μοναδικές βασιλόπιτες!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ MIX OFM-000510
AT CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ OFM-000554
HOME CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ OFM-000552
ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX OFM-000512
RED PASSION F OFM-000204
AT CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΛΤΙΤΟΛΗΣ OFM-400002
HOME CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΛΤΙΤΟΛΗΣ OFM-400001

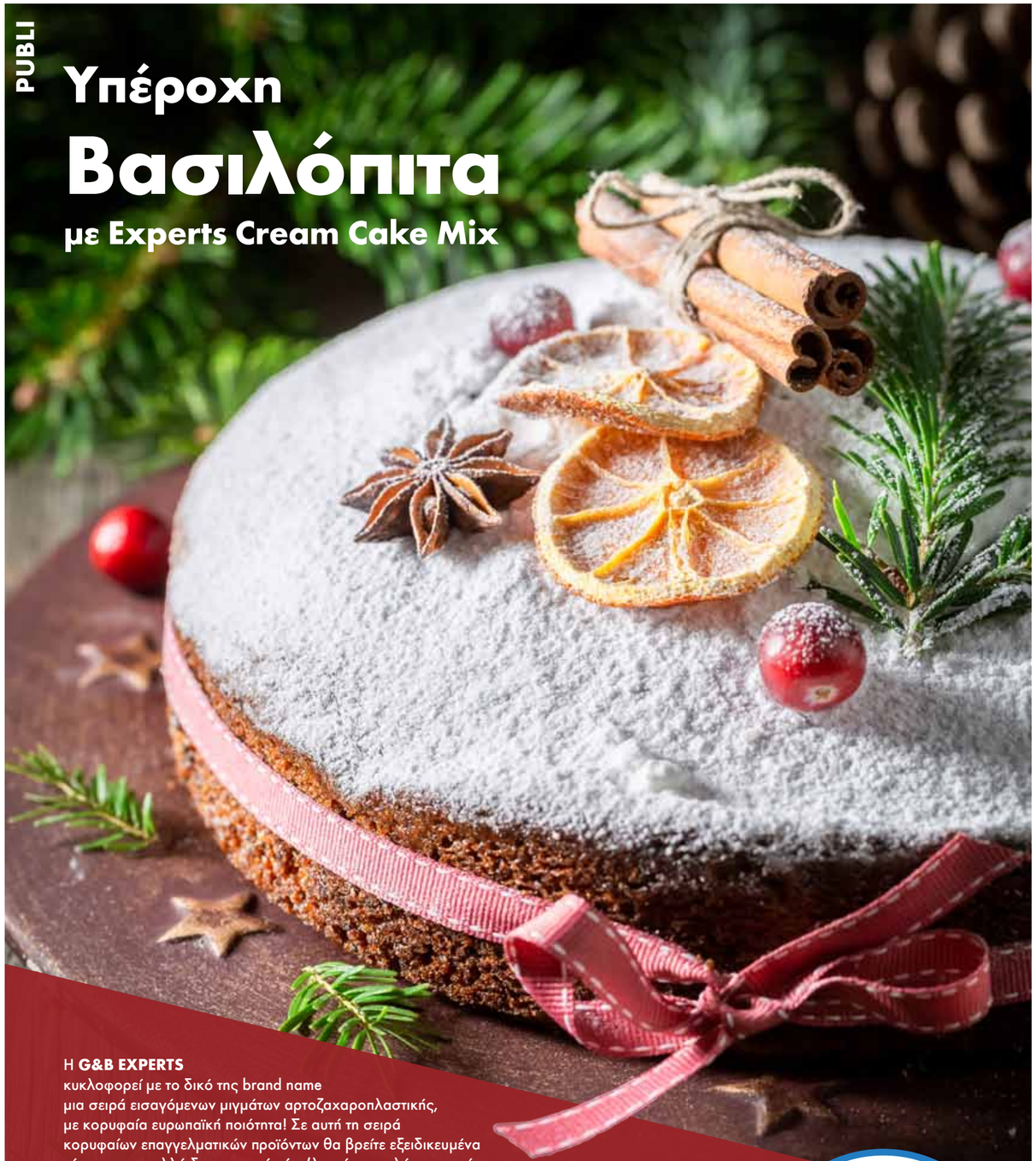
Δείτε τον νέο κατάλογο με τις εορταστικές μας προτάσεις σκανάροντας εδώ

www.olympic-foods.gr

PUBLI

Υπέροχη Βασιλόπιτα

με Experts Cream Cake Mix



Η **G&B EXPERTS**
κυκλοφορεί με το δικό της brand name
μια σειρά εισαγόμενων μιγμάτων αρτοζαχαροπλαστικής,
με κορυφαία ευρωπαϊκή ποιότητα! Σε αυτή τη σειρά
κορυφαίων επαγγελματικών προϊόντων θα βρείτε εξειδικευμένα
μίγματα για πολλά διαφορετικά κέικ (λευκό, σοκολάτας, καρότου,
λεμόνι) και παντεσπάνια (Experts Sponge Cakes).

Με τα ίδια μίγματα θα φτιάξετε επίσης πλήθος γλυκών σνακ, όπως cookies,
μπισκότα, μπάρες, τάρτες και βέβαια μια λαχταριστή αφράτη βασιλόπιτα, με υπέροχη
γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα! Ζητήστε τώρα από το τεχνικό τμήμα της **G&B EXPERTS**
το συνταγολόγιο των Experts Cream Cakes, με όλες τις συνταγές τους! Όλα τα μίγματα
Experts διατίθενται σε πρακτικούς σάκους 10 κιλών.

GELATO & BAKERY EXPERTS, τηλ. 210.6043333, www.gnbexperts.gr

GELATO & BAKERY EXPERTS

SIRH/+ EUROPAIN

WELCOME TO SIRHA EUROPAIN,
THE WORLD EVENT FOR
THE BAKERY-PASTRY AND
SNACK FOOD INDUSTRY

JANUARY 21-24, 2024
PARIS PORTE DE VERSAILLES

300 EXHIBITORS AND BRANDS
4 TALKS AND MASTERCLASSES STAGES
FINALE OF THE BAKERY WORLD CUP
EUROPEAN SELECTION OF THE PASTRY WORLD CUP

YOUR FREE BADGE AT
SIRHA-EUROPAIN.COM
USING THE CODE : **PMGRC**

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

ΡΙΖΟΣ ΕΛΑΙΑ

Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ ΣΤΟ ΚΟΥΚΑΚΙ

Ο Αλέξανδρος Ρίζος ήταν αρτοποιός πολύ πριν το συνειδητοποιήσει. Το μακρινό 2000 βγάζει τα χακί και φοράει τη λευκή ποδιά του. Και μέχρι σήμερα δεν την έχει βγάλει. Μπορεί να «αναγκάστηκε» να ακολουθήσει το δρόμο του ψωμιού, ωστόσο το αγάπησε πραγματικά. Η αρχική ανάγκη για βιοπορισμό έγινε αγάπη, οι διαμάχες με τον πατέρα του πάνω στη δουλειά έγιναν πείσμα και αρχή για σημαντικές αποφάσεις. Ότι ο ίδιος θα είναι ο βασικός παίκτης και εκείνος που θα αποφασίσει πώς πλέον θα δουλέψει το αρτοποιείο.

Συνοδοιπόρος του Αλέξανδρου σε αυτό το ταξίδι ήταν μέχρι πρότινος ο αδελφός του, Βασίλης. Μάλιστα, όπως λέει ο ίδιος, η συνεργασία με τον αδελφό του, του έδωσε χρόνο και ευκαιρία να πειραματιστεί σε πολλά πράγματα. Υπερήφανα μπορεί να λέει ότι μόνος του κατέκτησε το δικό του «Έβερεστ», το κρουασάν. Και μετά το προζύμι. Και στη συνέχεια το πανετόνε, μια μεγάλη διαδικασία, πολυήμερη, με απαιτήσεις ακρίβειας και κινήσεις σχεδόν ιεροτελεστικές.

«Άρχισα να διαβάζω στα 32 μου»

Ο Αλέξανδρος άργησε να μπει στον κόσμο της γνώσης. Όπως παραδέχεται ο ίδιος, άρχισε ουσιαστικά να πρωτοδιαβάζει στα 32 του. Από τα πρώτα βιβλία που κράτησε ήταν για την αρτοποιία. Μια γνώση που ενίσχυσαν τα σεμινάρια, οι προσλαμβάνουσες εικόνες αλλά και τα ταξίδια στο εξωτερικό. Και φυσικά όλα αυτά μεταφράστηκαν σε ατελείωτες ώρες μέσα στο εργαστήριο, πειραματισμούς και τις πλάτες του Βασίλη, χωρίς τον οποίο, ο Αλέξανδρος παραδέχεται, ότι ίσως και να μην είχε καταφέρει τίποτα. Φυσικά, ο δρόμος προς την επιτυχία και την αναγνώριση απαιτεί και θυσίες. Και για τον Αλέξανδρο από τις μεγαλύτερες ήταν ότι στερήθηκε τον γιο του, τον οποίο τους πρώτους πολλούς μήνες από τη γέννησή του, μπορούσε να δει μόνο όταν κοιμόταν...
Με πλήρη συναίσθηση και πλέον πατώντας πολύ γερά στα πόδια του αναγνωρίζει στον εαυτό του τα μεγάλα άλματα που έχει κάνει. Πεποίθησή του είναι ότι πρέπει να ξεχωρίζεις και ότι το πετυχαίνεις πρωτίστως με την ποιότητα.

"Ποτέ δεν έχω ρωτήσει πόσο κάνει τι. Πρώτα θέλω να δοκιμάσω την πρώτη ύλη και μετά θα επιλέξω χωρίς να ρωτήσω τιμή".

«Ποτέ δεν με ένοιαξε η τιμή»

«Ποτέ δεν έχω ρωτήσει πόσο κάνει τι. Πρώτα θέλω να δοκιμάσω την πρώτη ύλη και μετά θα επιλέξω χωρίς να ρωτήσω τιμή». Και αυτό σίγουρα δείχνει έναν επαγγελματία πιστό και προσηλωμένο στο στόχο του.
Για τον Αλέξανδρο ο Φούρνος της Γειτονιάς είναι κάτι σημαντικό. Για τον ίδιο ο κάθε αρτοποιός θα πρέπει να παντρεύει την παράδοση με πιο σύγχρονες τεχνικές. Να προσαρμόζεται στις ανάγκες του κάθε πελάτη, ανεξάρτητα από την ηλικία. Και στην ερώτηση «πώς μπορείς να ξεχωρίσεις» ο Αλέξανδρος σχεδόν αυτόματα απαντά: «Να προσπαθείς όλη η παραγωγή να είναι δική σου».
Ο φούρνος Ρίζου είναι βασισμένος κυρίως στα προϊόντα αρτοποιίας. Υπάρχει μεγάλη ποικιλία σε ποιοτικά ψωμιά. Όταν πρωτοασχολήθηκαν με το προζύμι πάτησαν στη λογική ότι θα βγαίνουν κάποια ψωμιά ημέρας, με ό,τι θετικό ή αρνητικό συνεπάγεται αυτό. Σύμφωνα με τον Αλέξανδρο, αυτό έχει πάει πολύ καλά μέχρι και σήμερα.

Προζύμι... αυτή η μάστιγα

Όταν η κουβέντα πηγαίνει στο προζύμι ο ίδιος είναι λίγο πιο σκεπτικός ενώ παραδέχεται ότι όποιος καταφέρει να κατακτήσει το προζύμι έχει μέλλον. «Πολλοί λίγοι το ξέρουν, δε θα βάλω τον εαυτό μου μέσα. Ακόμα και αυτοί που το ξέρουν, λένε ότι δεν το ξέρουν. Είναι ένα ζωντανός οργανισμός. Είναι χημεία. Ανακαλύπτουμε συνεχώς νέα πράγματα πάνω στο προζύμι. Ακόμα πιάνω βιβλία στα χέρια μου για να αντιληφθώ τις ορολογίες» παραδέχεται ο ίδιος ενώ λέει ότι υπάρχουν φορές που του παίρνει πολύ χρόνο για να αφομοιώσει όλα όσα διαβάζει πάνω σε αυτό.
Πόσο εύκολο είναι ένας αρτοποιός να διαλέξει μόνο τρία από τα δημιουργήματά του; Καθόλου, και ο Αλέξανδρος, με μεγάλη δυσκολία, ξεχωρίζει το πανετόνε, το καλαμποκένιο ψωμί και το σίκαλης με κόλιανδρο. Προϊόντα που ο κόσμος αγαπά και τιμά.

«Θέλω να είμαι στο εργαστήριό μου για πολύ ακόμα»

Ότι είναι το σανίδι για τον ηθοποιό είναι το εργαστήριο για τον Αλέξανδρο. Εκεί μέσα θέλει να είναι για πολύ ακόμα. Ο Αλέξανδρος αγαπάει την οικογένειά του, τα ταξίδια που του δημιουργούν μια ορμή για νέες ανακαλύψεις, εμπνέεται από απλά πράγματα, του αρέσουν τα βιβλία και με την περιέργεια ενός εξερευνητή θέλει να πειραματίζεται συνεχώς.
Με ειλικρίνεια σχεδόν μικρού παιδιού παραδέχεται ότι έχει κάνει λάθη (ποιος δεν έχει κάνει άλλωστε) με συνεργάτες του. Αλλά έχει μάθει από αυτά. «Πρέπει να είσαι καλός 'ψυχολόγος' και να κάνεις υπομονή».
Ο Αλέξανδρος, σε όλη αυτή την προσπάθεια έχει σύμμαχο τη γυναίκα του, την Βούλα, η οποία έχει αναλάβει το κομμάτι των πωλήσεων και των social media. Όπως λέει η ίδια προσπαθούν και αφουγκράζονται τις ανάγκες όλων όσων δουλεύουν στο φούρνο, κάτι που αποτελεί σημαντικό συστατικό ώστε η ομάδα να μένει σταθερή. Πιστεύει πολύ στην ομάδα και στους δεσμούς που αναπτύσσονται. «Ένα καλό προϊόν και μια ειλικρινής σχέση είναι τα

δυο βασικά συστατικά για να σε εμπιστευτεί ο κόσμος» λέει χαρακτηριστικά η Βούλα.

Και φυσικά όταν έχεις έναν αρτοποιό μπροστά σου δεν μπορείς να μην ρωτήσεις που έχει φάει το καλύτερο ψωμί. Για να λάβεις μια στακάτη απάντηση «στη Γερμανία». Και μετά από λίγο, με μια μικρή ανάγκη να συμπληρώσει «αλλά και στην Γαλλία». Για τον Αλέξανδρο είναι μακριά η γερμανική από τη γαλλική φιλοσοφία πάνω στο ψωμί. Αλλά θέλει να τις παντρέψει και με περίσσιο «θράσος» να ενσωματώσει και την ελληνική κουλτούρα. Δύσκολο αλλά ως πειραματιστής δε σκοντάφτει πουθενά.

«Αν δε μιμηθούμε τη βιομηχανία, το μέλλον μας είναι δύσκολο»

Αναφορικά με όσα ειπώνονται για τις διάφορες αλλεργίες και δυσανεξίες ο Αλέξανδρος κάνει λόγο για σύγκρουση αρτοποιίας-διατροφολόγων. Και για τον ίδιο υπάρχουν δεισιδαιμονίες για τη σίκαλη, το ψωμί με γλουτένη κ.ά. «Αν δε μιμηθούμε τη βιομηχανία, το μέλλον μας είναι δύσκολο. Πρέπει να πάρουμε κάποια κομμάτια και να τα φέρουμε στις δικές μας ανάγκες». Ένα από αυτά σύμφωνα με τον ίδιο είναι και η αργή ωρίμανση. «Όποιος προσαρμοστεί θα έχει αβαντάζ».

Τέλος, αναφορικά με την αρτοποιία και τα social media ο Αλέξανδρος είναι υπέρ της άποψης ότι πρέπει να προσελκυθεί νέος κόσμος που έχει επαφή με το κινητό. «Η παγίδα είναι ότι αυτό που προβάλουμε θα πρέπει να ανταποκρίνεται σε αυτό που εισπράττει ο πελάτης».

Ο φούρνος Ρίζου είναι αγαπημένη συνήθεια του κόσμου του Κουκακίου, μιας περιοχής πολυπολιτισμικής, με αρτοποιεία ανώτερης ποιότητας, καλό ανταγωνισμό και όπως λέει και ο Αλέξανδρος «ευλογημένη».

Ρίζος Ελαία - Ματρόζου 12, Κουκάκι

Για τον Αλέξανδρο ο Φούρνος της Γειτονιάς είναι κάτι σημαντικό. Κάθε αρτοποιός θα πρέπει να παντρεύει την παράδοση με πιο σύγχρονες τεχνικές. Να προσαρμόζεται στις ανάγκες του κάθε πελάτη, ανεξάρτητα από την ηλικία.

ΨΩΜΙ
ΜΕ ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ

Η συνταγή είναι από τον κ. Αλέξανδρο Ρίζο, αρτοποιό

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. αλεύρι κεχρί
250 γρ. ξανθό σπελτ
250 γρ. αλεύρι κίτρινο
250 γρ. αλεύρι λευκό
50 γρ. λιναρόσπορος
60 γρ. μέλι
200 γρ. προζύμι
22 γρ. αλάτι
600 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μας στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε 12 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 3 λεπτά στη γρήγορη.

Θερμοκρασία ζυμαριού 24-26°C.

Κόβουμε καρβέλια 1 κιλού, τα μορφοποιούμε και τα βουτάμε σε παπαρουνόσπορο.

Αφήνουμε 12 ώρες σε ψυχρή ελεγχόμενη ωρίμανση, στους 6-8°C.

Τουμπάρουμε πριν το ψήσιμο. Ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά στους 240°C.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Καλή και δημιουργική χρονιά!

Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί

Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρίνων

Ζυγοκοπτικό αυτόματο

Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων

Ταχυζυμωτήρια

Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως

Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες

Διαιρετική στρογγυλοποιητική

Διαιρετική τετράγωνη

Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.

Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.

Φρυγανιέρα επιδαπέδια

Φρυγανιέρα επιτραπέζια

Μίξερ από 8-120ltr.

Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα

Πλυντήριο σκευών

Κουλουρομηχανή
Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ

Παγωτομηχανή Παστεριωτής

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε.
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr

ΠΡΟΖΥΜΙ
& ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ο μεταβολισμός είναι το σύνολο των βιοχημικών αντιδράσεων που πραγματοποιούνται στα κύτταρα των ζωντανών οργανισμών και περιλαμβάνει όλες εκείνες τις βιοχημικές διαδικασίες, που εμπλέκονται στην παραγωγή και στην απελευθέρωση της ενέργειας. Με άλλα λόγια, ο μεταβολισμός είναι η διεργασία κατά την οποία η ενέργεια που είναι αποθηκευμένη στις τροφές, μετατρέπεται σε κατάλληλη μορφή τόσο για να αποθηκευτεί στον οργανισμό όσο και για την παραγωγή ωφέλιμου έργου από αυτόν.

Ένα προζύμι βασίζεται στη ζύμωση που λαμβάνει χώρα σε ένα μείγμα από αλεύρι και νερό. Η ζύμωση επιτυγχάνεται από τη φυσική μικροχλωρίδα του αλεύρου και του περιβάλλοντος.

Ο μεταβολισμός διακρίνεται σε δύο διεργασίες, τον **καταβολισμό** και τον **αναβολισμό.** Ο κ**αταβολισμός** περιλαμβάνει τις αντιδράσεις διάσπασης πολύπλοκων ουσιών σε απλούστερες, με παράλληλη συνήθως απόδοση ενέργειας. Ο **αναβολισμός** περιλαμβάνει τις αντιδράσεις σύνθεσης πολύπλοκων χημικών ουσιών. Για την πραγματοποίηση των αντιδράσεων σύνθεσης καταναλώνεται συνήθως ενέργεια. Οι καταβολικές, δηλαδή, αντιδράσεις αποδίδουν ενέργεια (εξώθερμες), ενώ οι αναβολικές απορροφούν ενέργεια (ενδόθερμες).

Η ενέργεια που παράγεται στα κύτταρα των οργανισμών αποθηκεύεται στους χημικούς δεσμούς των βιομορίων. Για να σχηματιστούν αυτοί οι δεσμοί απαιτείται ενέργεια την οποία αποδίδουν στο περιβάλλον.

Εν προκειμένω, όλες οι μεταβολικές αντιδράσεις πραγματοποιούνται σε διάφορα χρονικά στάδια, όπου δημιουργούνται ή διασπώνται βαθμιαία χημικές ενώσεις. Κάθε τέτοιο στάδιο της «μεταβολικής οδού» καταλύεται από διαφορετικό κάθε φορά ένζυμο, η δομή του οποίου φέρεται να κωδικοποιείται από συγκεκριμένο γονίδιο. Το δε τελικό προϊόν κάθε τέτοιας διαδικασίας ονομάζεται μεταβολίτης.

Ζύμωση

Η **ζύμωση (fermentation)** είναι μια μεταβολική διαδικασία που προκαλεί χημικές αλλαγές σε οργανικές ουσίες μέσω της δράσης των μικροοργανισμών και των ενζύμων. Στη βιοχημεία, ορίζεται στενά ως η εξαγωγή ενέργειας από υδατάνθρακες απουσία οξυγόνου. Στην παραγωγή τροφίμων, μπορεί να αναφέρεται ευρύτερα σε οποιαδήποτε διαδικασία κατά την οποία η δραστηριότητα μικροοργανισμών επιφέρει μια επιθυμητή αλλαγή σε ένα τρόφιμο ή ποτό. Η ζύμωση είναι μια φυσική διαδικασία που εφαρμόζεται κατά την παραγωγή του ψωμιού.

Η ζύμωση, που συμβαίνει στην αρτοποίηση, είναι μια μεταβολική διαδικασία κατά την οποία ένας μικροοργανισμός μετατρέπει έναν υδατάνθρακα, όπως το άμυλο σε αλκοόλη ή οξύ. Πιο συγκεκριμένα, η μαγιά με τον σακχαρομύκητα *S. Cerevisiae* εκτελεί ζύμωση για να αποκτήσει ενέργεια μετατρέποντας τους υδατάνθρακες σε απλά σάκχαρα, αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα. Εκτός από τη μαγιά, τα γαλακτικά και οξικά βακτήρια μπορούν να πραγματοποιήσουν ζύμωση, μετατρέποντας τους υδατάνθρακες σε γαλακτικό και οξικό οξύ.

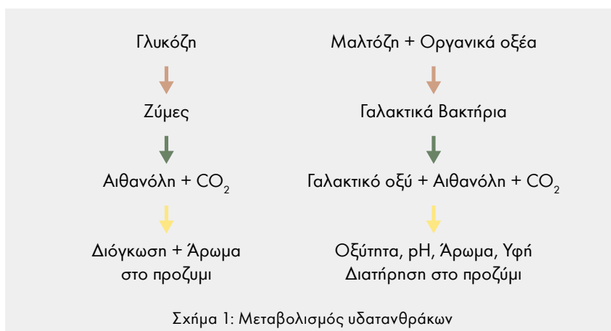
Η χημική αντίδραση που συμβαίνει κατά τη μεταβολική δραστηριότητα των ζυμομυκήτων αναφέρεται με απλοποιημένο τρόπο παρακάτω:

$$\underset{\text{(γλυκόζη)}}{C_6H_{12}O_6} \rightarrow \underset{\text{(αιθανόλη)}}{2C_2H_5OH} + \underset{\text{(διοξείδιο του άνθρακα)}}{2CO_2}$$

Η απλοποιημένη χημική αντίδραση για την παραγωγή γαλακτικού οξέος ή οξικού οξέος από τη γλυκόζη και την αιθανόλη αντίστοιχα είναι:

$$\underset{\text{(γλυκόζη)}}{C_6H_{12}O_6} \rightarrow \underset{\text{(γαλακτικό οξύ)}}{2\,CH_3CHOHCOOH}$$

$$\underset{\text{(αιθανόλη)}}{C_2H_5OH} \rightarrow \underset{\text{(οξικό οξύ)}}{CH_3COOH} + \underset{\text{(νερό)}}{(H_2O)}$$



Σχήμα 1: Μεταβολισμός υδατανθράκων

Προζύμι

Το προζύμι αποτελεί τον αρχαιότερο τρόπο φυσικής ζύμωσης του ψωμιού. Η διόγκωση των αρτοσκευασμάτων που παρασκευάζονται αποκλειστικά με προζύμι βασίζεται στη δράση της "άγριας μαγιάς" που δεν είναι τίποτα άλλο από αυτόχθονες ή προ υπάρχοντες μικροοργανισμούς, και όχι στην παρουσία της εμπορικής μαγιάς.

Προσδιορισμός του όρου «προζύμι»

Ένα προζύμι βασίζεται στη ζύμωση που λαμβάνει χώρα σε ένα μείγμα από αλεύρι και νερό. Η ζύμωση επιτυγχάνεται από τη φυσική μικροχλωρίδα του αλεύρου και του περιβάλλοντος. Η αρχική μικροχλωρίδα απαρτίζεται από έναν μεγάλο αριθμό βακτηρίων και ζυμομυκήτων (De Vuyst and Neysens, 2005).

Μικροοργανισμοί βρίσκονται παντού στη φύση, στον αέρα, στο έδαφος, στα φυτά, στις φλούδες των φρούτων. Σε αδρανή μορφή είναι δυνατόν να υπάρχουν στο ίδιο το αλεύρι καθώς και στο κουτάλι με το οποίο ανακατεύουμε τη ζύμη.

Το προζύμι είναι μία συμβιωτική καλλιέργεια βακτηρίων και ζυμομυκήτων. Υπάρχουν καταγεγραμμένα τουλάχιστον 1500 είδη μικροοργανισμών. Οι κυριότεροι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στο προζύμι είναι ο σακχαρομύκητας (*Saccharomyces Cerev*) και τα βακτήρια (*Lactid acid και Acetic acid bacteria*). Ο σακχαρομύκητας είναι υπεύθυνος για τη διόγκωση, με την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα και αιθανόλης. Τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για τη δημιουργία των οξέων και των αρωμάτων.

Μεταξύ αυτών των μικροοργανισμών διαδραματίζονται πολύπλοκες αλληλεπιδράσεις, όπου σταδιακά επέρχεται ισορροπία στη δραστηριότητα αυτών μέσα στο προζύμι, και στη συνέχεια καθιερώνεται σε ώριμα προζύμια.

Τα πολύπλοκα όξινα και γλυκά αρώματα που αγαπάμε σε ένα προζυμένιο ψωμί, είναι υποπροϊόντα της ζύμωσης. Ουσιαστικά, τα βακτήρια παράγουν οργανικά οξέα όπως το γαλακτικό οξύ και το οξικό οξύ που προσδίδουν όξινη γεύση στο προζυμένιο ψωμί ενώ οι ζύμες παράγουν κυρίως CO_2 και άλλες πτητικές ενώσεις, όπως εστέρες και ανώτερες αλκοόλες. Και οι δύο ομάδες μικροοργανισμών τόσο οι ζύμες όσο και τα βακτήρια συμβάλλουν στη σύνθεση πολύπλοκων αρωματικών ενώσεων που χαρακτηρίζουν το προζύμι.

Ωστόσο, αυτή είναι μια υπερβολικά απλοποιημένη περιγραφή και κρύβει μια σειρά από σύνθετες και περίπλοκες βιοχημικές και μεταβολικές διαδικασίες. Τα βακτήρια και οι ζυμομύκητες που συνυπάρχουν μέσα στο προζύμι λαμβάνουν μέρος σε μεταβολικές διεργασίες οι οποίες επηρεάζουν τα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων που παράγονται από αυτό.

Ο χρόνος παίζει πολύ σημαντικό ρόλο, καθώς, είναι απαραίτητος προκειμένου να λάβουν χώρα όλες οι απαραίτητες βιοχημικές διεργασίες.

Η αρχική μικροχλωρίδα του προζυμιού περιέχει ένα μεγάλο αριθμό βακτηρίων και ζυμομυκήτων. Ωστόσο, μόνο ορισμένα είδη μικροοργανισμών θα παραμείνουν μετά από μερικά αναπιάσματα του προζυμιού. Ανάπιασμα του προζυμιού αποκαλείται η παρέμβαση που γίνεται από τον αρτοποιό με τακτική προσθήκη νερού και αλεύρου στο αρχικό προζύμι για την παροχή νέων θρεπτικών συστατικών σε αυτό, ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Τα διαδοχικά αναπιάσματα βοηθούν στη σταθεροποίηση του οικοσυστήματος του προζυμιού και στην καθιέρωση μια συγκεκριμένης μικροχλωρίδας.

Οι μικροοργανισμοί κατά τη ζύμωση θρέφονται από τα συστατικά του αλεύρου που ήδη υπάρχουν ή παράγονται κατά την αρτοποίηση. Καθώς μάχονται για να επιβιώσουν, μετατρέπουν τα απλά σάκχαρα σε διοξείδιο του άνθρακα (το οποίο φουσκώνει το ψωμί) και διάφορα οξέα δημιουργώντας ένα πολύπλοκο μικροσκοπικό και τεράστιας θρεπτικής αξίας οικοσύστημα.

Η δημιουργία αυτού του οικοσυστήματος απαιτεί ώρες ή και μέρες ζύμωσης προκειμένου να υλοποιηθεί. Το οικοσύστημα συνεχίζει να εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου μέχρι να σταθεροποιηθεί. Οι μικροοργανισμοί που είναι ικανοί να προσαρμοστούν σε αυτό το οικοσύστημα, επιβιώνουν και επιφέρουν αλλαγές σε αυτό.

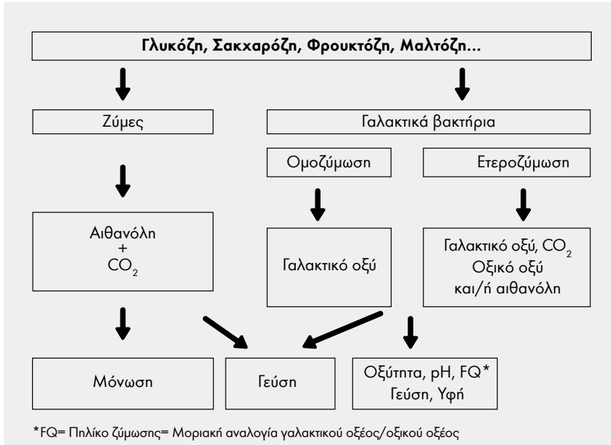
Ένα μεγάλο μέρος των αρχικών μικροοργανισμών δεν επιβιώνουν λόγω των συνθηκών που δημιουργούνται (χαμηλό pH και αύξηση οξύτητας). Συνήθως, οι μικροοργανισμοί που επιβιώνουν είναι είτε αυτοί που δεν ανταγωνίζονται μεταξύ τους αλλά συμβιώνουν αρμονικά ως προς τις συνθήκες διαβίωσης και ανάπτυξή τους, είτε αυτοί που συνεργάζονται μεταξύ τους ως προς την παραγωγή υποστρωμάτων όπως συμβαίνει μέσω του βακτηριακού μεταβολισμού κατά τον οποίο παράγονται ουσίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν από ορισμένες ζύμες. Για παράδειγμα, τα δύο μόρια γλυκόζης που προκύπτουν από την υδρόλυση της μαλτόζης από τον *Lactobacillus sanfranciscensis* μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τον ζυμομύκητα *Candida humilis* (Lhomme et al., 2016). Παρόμοιες συνεργασίες μεταξύ των μικροοργανισμών συμβαίνουν επίσης στο πλαίσιο του μεταβολισμού του αζώτου όπου τα αμινοξέα που παράγονται από την υδρόλυση των πεπτιδίων από τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος, όπως ο *Lactobacillus plantarum,* χρησιμοποιούνται από ορισμένες ζύμες, όπως *Saccharomyces cerevisiae.*

Από τον μεταβολισμό του αζώτου, προκύπτουν ένζυμα που είναι βασικά για τη διάσπαση της γλουτένης και ονομάζονται πρωτεάσες. Αυτές διασπούν τους πεπτιδικούς δεσμούς της γλουτένης και το αποτέλεσμα είναι ότι τα αμινοξέα που προκύπτουν αποτελούν τροφή για τους ζυμομύκητες. Στην πράξη αυτά τα ένζυμα, μειώνουν τους χρόνους ανάμειξης αυξάνοντας την ταχύτητα απορρόφησης νερού, η οποία με τη σειρά της αυξάνει την εκτακτότητα της ζύμης αλλά και μειώνει τη συνοχή της ζύμης.

Αυτή η αλληλουχία διάσπασης είναι αναπόσπαστη για την ανάπτυξη της γεύσης και επηρεάζει το προφίλ πτητικών ενώσεων. Τα αμινοξέα που έχουν διασπαστεί από τις πρωτεΐνες της γλουτένης αλληλοεπιδρούν μέσω της αντίδρασης Maillard με τη γλυκόζη, με αποτέλεσμα τα πραγματικά νόστιμα γευστικά συστατικά της κόρας και του χρώματος στο προζυμένιο ψωμί. Οι διαδικασίες που αναφέρθηκαν είναι ιδιαίτερα αργές και ένας από τους λόγους για τους οποίους το ψωμί με προζύμι έχει πολυπλοκότερα χαρακτηριστικά ως προς τη γεύση και το άρωμα.

Τα είδη των μικροοργανισμών που καταφέρνουν να αναπτυχθούν με επιτυχία στο προζύμι είναι κυρίως εκείνα που μπορούν να αξιοποιήσουν αποτελεσματικότερα τα θρεπτικά συστατικά που ήδη υπάρχουν και απαιτούνται για την παραγωγή της ενέργειας που θα χρειαστούν. Οι μικροοργανισμοί που μπορούν να μεταβολίσουν τη μαλτόζη που αποτελεί τον κύριο υδατάνθρακα του αλεύρου, είναι αυτοί οι οποίοι θα υπερισχύσουν.

Ο χρόνος παίζει πολύ σημαντικό ρόλο, καθώς, είναι απαραίτητος προκειμένου να λάβουν χώρα όλες οι απαραίτητες βιοχημικές διεργασίες που καταλήγουν στα πολύπλοκα αρώματα ενός σωστά ωριμασμένου προζυμένιου ψωμιού. Καθώς οι ζυμομύκητες κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, συνεχίζουν να θρέφονται από τα διαθέσιμα σάκχαρα, αυξάνεται και το διοξείδιο του άνθρακα που παράγουν. Αυτή η διαδικασία όταν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι υψηλή (30 - 35°C) πραγματοποιείται με γρήγορο ρυθμό, ενώ σε χαμηλότερες θερμοκρασίες με πιο αργό ρυθμό. Η παραγωγή του διοξειδίου του άνθρακα παγιδεύεται στο πλέγμα που δημιουργεί η γλουτένη, φουσκώνοντας τη ζύμη. Όταν το ψωμί ψήνεται, φουσκώνει ακόμη περισσότερο καθώς εξακολουθεί να παράγεται διοξείδιο, έως ότου τελικά, οι μικροοργανισμοί πεθαίνουν.



Σχήμα 2: Διαδρομή του μεταβολισμού της μαγιάς και των γαλακτοβάκιλων σε ένα συνηθισμένο προζύμι

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για τα όξινα και γλυκά αρώματα που αναπτύσσονται στο προζυμένιο ψωμί. Στα οξικά οξέα οφείλεται η χαρακτηριστική "όξινη" γεύση και άρωμα του προζυμιού, ενώ στα γαλακτικά οξέα τα βουτυρώδη αρώματα.

Αυτό εξηγεί γιατί τα προζυμένια ψωμιά έχουν γευστικό προφίλ που γέρνει προς τη μία ή την άλλη πλευρά. Κάτι τέτοιο βέβαια ξεκινά από το είδος των μικροοργανισμών που υπάρχουν στο προζύμι.

Στόχος της παρασκευής του προζυμιού πρέπει να είναι η επίτευξη της ιδανικής αναλογίας γαλακτικών και οξικών οξέων καθώς επίσης και η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων της άγριας μαγιάς. Σε ένα υγιές προζύμι, οι μικροοργανισμοί συμβιώνουν αρμονικά μεταξύ τους.

Κάθε οικοσύστημα έχει τη δική του πορεία στον μεταβολισμό και στην παραγωγή ουσιών. Με λίγα λόγια, το προφίλ της μικροχλωρίδας που καθιερώνεται σε ένα προζύμι επηρεάζεται σημαντικά από το μεταβολικό δυναμικό βακτηρίων και ζυμομυκήτων. Ως μεταβολικό δυναμικό εννοείται η ικανότητα χρήσης ορισμένων υποστρωμάτων από τους μικροοργανισμούς του προζυμιού και η σύνθεση ορισμένων προϊόντων.

Γνωρίζοντας σε βάθος τις μεταβολικές διεργασίες των μικροοργανισμών που συμβιώνουν σε ένα προζύμι είναι δυνατόν να γνωρίζουμε και το επιθυμητό αποτέλεσμα ως αναφορά το αρωματικό προφίλ και τα λειτουργικά του χαρακτηριστικά. Η χρήση των προζυμιών στην αρτοποιία διασφαλίζει τη βελτίωση της υφής της ψίχας των αρτοσκευασμάτων, την αύξηση της διατηρησιμότητά τους και τη δημιουργία ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, όσον αφορά τη γεύση και το άρωμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1.https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B2%CE%BF%CE%BB%CE%B9%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82

2.Lesaffre Technical Library 1286_2. Controlling taste mechanism in bread making.

3.Lesaffre Technical Library 1292_2. Sourdough metabolism.

4.Marion Bennion –(1980) THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y

5.Lesaffre Technical Library 1293. Sourdough microbiology

6.Lesaffre Technical Library 1302_3. Ferments for sourdough production

7.Lesaffre Technical Library 1301. Sourdough fermentation predictive method.

Image by freepik.com

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ

Τεχνολόγος Τροφίμων

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ 2024

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2024

Η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας συμμετέχει στην κορυφαία παγκόσμια γιορτή της αρτοποιίας "Coupe du monde de la boulangerie 2024". Το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού 2024 θα διεξαχθεί από τις 20 μέχρι και τις 24 Ιανουαρίου του 2024 στη Γαλλία (Παρίσι). Συνολικά συμμετέχουν 12 χώρες από όλη την υφήλιο (Ελλάδα, Γαλλία, Γερμανία, Χιλή, Κίνα, Γκάνα, Ακτή Ελεφαντοστού, Ιαπωνία, Μαδαγασκάρη, Μεξικό, Μαρόκο, Νότια Κορέα).

Η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας

Παρθένα Παστραφίδου
Δημιουργός της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας
και του Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού

«Η ιδέα για τη δημιουργία της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας παρουσιάστηκε πριν από δεκατέσσερα χρόνια, το 2009. Μέχρι σήμερα έχουν αναδειχθεί τρεις ελληνικές εθνικές ομάδες με εξαιρετικά στελέχη-Αρτοποιούς από όλη την Ελλάδα. Γενικότερος στόχος μας είναι η προβολή και ανάδειξη της ελληνικής παράδοσης και του πολιτισμού μέσα από τις ιστορικές διαδρομές της τέχνης του ψωμιού, όπως αναδεικνύονται στο βάθος του χρόνου, στο χθες, στο σήμερα και στο αύριο της αρτοποιίας σε ολόκληρη τη χώρα. Νέοι αρτοποιοί με όραμα και μεράκι καλούνται να συνδυάσουν παλιές τεχνικές και νέες τεχνολογίες καταθέτοντας τις δικές τους φρέσκες προτάσεις μέσα από τα δικά τους φίλτρα, δίνοντας το στίγμα της ελληνικής αρτοποιίας στο παρόν και στο μέλλον».

Νικόλαος Κορφιάτης
Κατηγορία: Καλλιτεχνική αρτοποιία

«Πάντα μου άρεσε η καλλιτεχνική αρτοποιία, δημιουργώντας πολλά έργα. Μπήκα στην εθνική ομάδα και στο καλλιτεχνικό κομμάτι, από το Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού. Είναι τιμή για εμένα να εκπροσωπήσω τη χώρα μου στη μεγαλύτερη γιορτή της αρτοποιίας, το Coupe Du Monde la Boylangerie 2024 στο Παρίσι. Υπόσχομαι να δώσω τον καλύτερο εαυτό μου».

Σείριος Καίσαρης
Εκπαιδευτής αρτοποιίας
Κατηγορία: Παρασκευή αρτοσκευασμάτων

«Καθημερνά δίνω τον καλύτερο εαυτό μου για να παρασκευάζω ψωμιά για τους πελάτες μου. Με ακόμα μεγαλύτερο πάθος θα καταβάλω τη μέγιστη δυνατή προσπάθεια ώστε να εκπροσωπήσω επάξια τη χώρα μας».

Μανώλης Καλαϊτζάκης
Απόφοιτος σχολής τουριστικών επαγγελμάτων με ειδικότητα Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική, Καθηγητής αρτοποιίας
Δεύτερης γενιάς αρτοποιός
Κατηγορία: Καλλιτεχνική αρτοποιία

«Είναι μεγάλη τιμή που θα εκπροσωπήσουμε την Ελλάδα μας στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα της Γαλλίας, αναδεικνύοντας έτσι την ελληνική αρτοποιία σε όλο τον κόσμο».

Οι 12 εθνικές ομάδες θα διαγωνιστούν
και θα επιδείξουν τις ικανότητές τους στις παρακάτω κατηγορίες:

- Ψωμί που περιλαμβάνει: Μπαγκέτα, Θρεπτικό Ψωμί και εθνικό Ψωμί (του τόπου μας)
- Αρτοζαχαροπλαστική που περιλαμβάνει Κρουασάν, Εθνικό Γλυκό (του τόπου μας) και ελεύθερη δημιουργία γλυκού αρτοσκευάσματος.
- Καλλιτεχνικό Ψωμί όπου όλες οι εθνικές ομάδες θα παρουσιάσουν μια δημιουργία που θα εμπνευστούν με θέμα "Αθλητικά Γεγονότα".

Παναγιώτης Καλιώτης
Baking Technical Advisor της Lesaffre International, Απόφοιτος από Institut National de la Boulangerie et Pâtisserie, Δεύτερο πτυχίο «Brevet Professionnel' Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Τρίτο πτυχίο «Master Baker» École de Boulangerie et Pâtisserie de Paris
Κατηγορία: Προπονητής της Ελληνικής Εθνικής ομάδας αρτοποιίας

«Η συμμετοχή της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, για πρώτη φορά, στο διαγωνισμό Coupe du monde στο Παρίσι, είναι μία διαδικασία η οποία είμαι σίγουρος πως θα δώσει σε όλους μας εμπειρία και γνώσεις καθώς επίσης θα παροτρύνει πολλούς νέους να ασχοληθούν με την αρτοποιία σε διαγωνιστικό επίπεδο, κάτι το οποίο βοηθάει το επάγγελμά μας να συνεχίσει να εξελίσσεται».

Στάθης Κατωπόδης
Αρτοποιός κατ' επιλογή
Κατηγορία: Παρασκευή αρτοσκευασμάτων

«Είμαι περήφανος που συμμετέχω στην Εθνική ομάδα αρτοποιίας. Πιστεύω ότι έχουμε τη γνώση και τη δυναμική για να διεκδικήσουμε μια καλή θέση στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα στο Παρίσι»

Ιωάννης Δρόσος
Απόφοιτος γερμανικής σχολής Αρτοποιίας
Αρτοποιός από επιλογή - Κατηγορία: Viennoiserie

«Από πολύ νεότερος το είχα όραμα να βρεθώ σε διαγωνισμό ψωμιού. Το 2018 ήταν η πρώτη μου συμμετοχή στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού και ο ενθουσιασμός μου ήταν μεγάλος! Το Cup Du Monde είναι μια εξαιρετική εμπειρία με το υψηλότερο επίπεδο, πρωτόγνωρο για την Ελλάδα, που απαιτεί πολλή δουλειά, το μέγιστο βαθμό πειθαρχίας, αφοσίωση και πίστη στον εαυτό μας, στα μέλη της ομάδας, στον coach και στη διοίκηση. Αισθάνομαι χαρά, ενθουσιασμό και δίψα για να κερδίσουμε την καλύτερη θέση στην κατάταξη και να ακουστεί η Ελλάδα μας με τα καλύτερα σχόλια στον κόσμο».

Διονύσης Βογιατζής
Καθηγητής αρτοποιίας
Δεύτερης γενιάς αρτοποιός
Κατηγόρια: Viennoiserie

«Νιώθω πολύ περήφανος που θα εκπροσωπήσουμε την Ελλάδα στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα στο Παρίσι. Ήταν ένα όνειρο ζωής που γίνεται πραγματικότητα».

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΟΑΕ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

Τι είναι η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας;

Είναι μια ομάδα που μέσα από διαγωνισμό έχουν διακριθεί ως κορυφαίοι αρτοποιοί στην Ελλάδα.

Πώς δημιουργήθηκε;

Η ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας δημιουργήθηκε μέσα από τον πανελλήνιο διαγωνισμό (Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού) ο οποίος διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στο πλαίσιο της έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ. Μέσα από αυτόν τον πανελλήνιο διαγωνισμό επιλέγονται έξι αρτοποιοί οι οποίοι έχουν διαγωνιστεί στο ψωμί, στην αρτοζαχαροπλαστική και στην καλλιτεχνική δημιουργία από ζυμάρι. Τα τρία μέλη της ομάδας αποτελούν τους βασικούς παίκτες και τα υπόλοιπα τρία τους αναπληρωματικούς. Το πανελλήνιο πρωτάθλημα ψωμιού είναι φτιαγμένο στα πρότυπα διαγωνισμού που γίνονται σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες.

Ποιος είναι ο σκοπός της;

Σκοπός της εθνικής ομάδας είναι η συμμετοχή σε αντίστοιχους διαγωνισμούς στην Ευρώπη, με κορυφαίο τη συμμετοχής της στο Coupe du monde de la boulangerie που θα γίνει τον Ιανουάριο στο Παρίσι. Ο στόχος της εθνικής ομάδας δεν είναι απλά να συμμετέχει στον παγκόσμιο διαγωνισμό, αλλά κάθε φορά, σε κάθε χώρα να δίνει το δυναμικό παρόν με την παρουσία της και τα προϊόντα της, βάζοντας έτσι στο χάρτη της παγκόσμιας παραγωγής ψωμιού και αρτοζαχαροπλαστικης την Ελλάδα.

Τι δυσκολίες θα αντιμετωπίσει για τον επόμενο διαγωνισμό στην Γαλλία;

Έχοντας υπάρξει κριτής σε αυτόν το διαγωνισμό ξέρω ότι είναι απαιτητικός, συμμετέχουν οι καλύτερες ομάδες από όλον τον κόσμο. Αυτό κάνει την προετοιμασία της εθνικής μας απαιτητική, χρειάζονται πολλές προπονήσεις, χρονομετρήσεις για να παρασκευαστούν προϊόντα που να μπορούν να ανταγωνιστούν τα προϊόντα άλλων χωρών με παράδοση σε συμμετοχή σε τέτοιες διοργανώσεις, όπως π.χ. Γαλλία, Κίνα, Ν. Κορέα κτλ. Πέρα από τη θέληση και την προσπάθεια των διαγωνιζομένων τίποτα δεν θα ήταν δυνατό χωρίς την στήριξη των χορηγών.

Η εταιρεία **Lesaffre Ελλάς Μέγας χορηγός της εθνικής στο Baking Center** της οποίας γίνονται όλες οι προπονήσεις στην Αθήνα. Με τη δική της συνδρομή θα γίνει η μεταφορά, η φιλοξενία και οι τελικές προπονήσεις διάρκειας 15 ημερών στην Γάνδη, στο Βέλγιο. Ο coach, Παναγιώτης Καλιώτης, Baking Technical Advisor της Lesaffre International, ο οποίος με την ευρωπαϊκή του εμπειρία μανατζάρει και καθοδηγεί την εθνική ομάδα στο επίπεδο των συνταγών και της εμφάνισης των προϊόντων. Εκτός από την Lesaffre Ελλάς άλλοι χορηγοί είναι η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, με στόχο την αναβάθμιση της ελληνικής αρτοποιίας, και Artozyma expo (Hellexpo) στους χώρους της οποίας διεξάγεται το πανελλήνιο πρωτάθλημα. Στις εγκαταστάσεις της είναι η έδρα της ελληνικής εθνικής ομάδας.

Δεν θα μπορούσα να παραλείψω τη στήριξη και βοήθεια του προέδρου των ζαχαροπλαστών κ. Μάριο Παπαδόπουλο, ο οποίος το 2022 ήταν Πρόεδρος του Coupe du monde de la boulangerie και ξέρει καλύτερα από όλους τον τρόπο βαθμολογίας, το στήσιμο της ομάδας κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, θέματα που αφορούν στην εμφάνιση και μπορούν να μας φέρουν υψηλότερη βαθμολογία.

Artozyma
HELEXPO
11η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ • ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ • ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

24-26 | 02 | 2024

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Παράλληλες Εκδηλώσεις
- 6ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- Bakery Lab - Pastry Lab
- Seminars - Workshops - Master Classes

ΟΡΓΑΝΩΣΗ HELEXPO

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

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ (ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ) · ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ: ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ: AEGEAN

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: ΔΕΗ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ: NOVA

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ: Autohellas Hertz

LESAFFRE

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ LESAFFRE

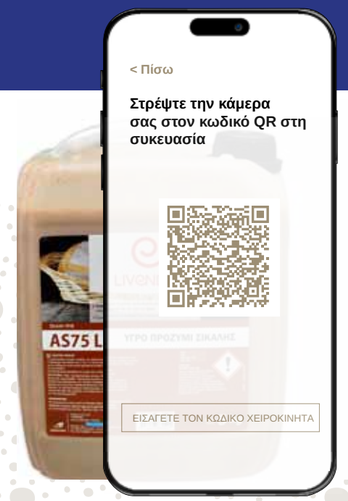
Η εμπιστοσύνη σας μετράει!

Θέλοντας να επιβραβεύσουμε την εμπιστοσύνη που δείχνετε στα προϊόντα μας, σχεδιάσαμε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο μας, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Σκανάρετε τους κωδικούς των προϊόντων που αγοράζετε, συλλέξτε πόντους και επιλέξτε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν από τον κατάλογό μας.

Λάβετε μέρος στο αποκλειστικό Πρόγραμμα Επιβράβευσης

Επωφεληθείτε!

ΜΑΘΕΤΕ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

01 ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ

Κατεβάστε το Lesaffre app. Συνδεθείτε τώρα εύκολα και απλά και ζήστε την εμπειρία

02 ΣΚΑΝΑΡΕΤΕ

Σκανάρετε μέσω της εφαρμογής το qr code που είναι στο κιβώτιο του προϊόντος σας

03 ΚΕΡΔΙΣΤΕ

Κερδίστε πόντους και αποκτήστε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, που κάνουν το κουλούρι Θεσσαλονίκης μοναδικό, είναι το άρωμα του καβουρδισμένου σουσαμιού, το ροδοκόκκινο χρώμα και η τραγανή γεύση της κόρας που περικλείει την ολόλευκη και μαλακή ψίχα η οποία έχει πιο ήπια γεύση. Μάλιστα, γίνεται προσπάθεια ώστε η αναλογία κόρας/ψίχας να είναι μεγάλη. Αυτό επιτυγχάνεται κάνοντας το κουλούρι στρόγγυλο με μεγάλη διάμετρο, λεπτό και με μικρό σχετικά όγκο.

Η παραγωγή του κουλουριού Θεσσαλονίκης έχει πλέον εξαπλωθεί σε όλη την Ελλάδα και είναι το πιο διαδεδομένο σνακ «δρόμου».

Διατροφικά αποτελεί μία από τις πιο υγιεινές πηγές υδατανθράκων, πρωτεϊνών και άλλων θρεπτικών συστατικών. Είναι μια θερμιδογόνος τροφή, με υψηλή διατροφική αξία, ό,τι δηλαδή χρειάζεται ο οργανισμός για να ξεκινήσει τη μέρα του. Τα τελευταία χρόνια η διατροφική αξία του σουσαμιού έχει συσχετιστεί, τόσο με την πρόληψη, όσο και με την αντιμετώπιση χρόνιων νοσημάτων, με υψηλή συχνότητα στους κατοίκους της Δύσης, όπως τα καρδιαγγειακά και διάφορες μορφές καρκίνου (το σουσάμι περιέχει φυτοχημικές ουσίες με ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες).
Η παραγωγή του κουλουριού Θεσσαλονίκης έχει πλέον εξαπλωθεί σε όλη την Ελλάδα και είναι το πιο διαδεδομένο σνακ «δρόμου». Πωλείται όλο το χρόνο και έχει την τιμητική του την περίοδο των νηστειών. Όπου και αν παράγεται στην Ελλάδα η ονομασία του είναι «Κουλούρι Θεσσαλονίκης» γιατί όλοι ξέρουν ότι το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι το καλύτερο και το πιο φημισμένο.

Οι πρώτες ύλες και η σημασία τους

Το κύριο συστατικό του κουλουριού Θεσσαλονίκης είναι το αλεύρι. Το στάρι που χρησιμοποιήθηκε από τον πρώτο καιρό ήταν μαλακό στάρι από τους σιτοβολώνες της Κεντρικής Μακεδονίας.
Η άλεση του δίνει το άσπρο αλεύρι τύπου 70%. Η άλεση γινόταν στους Μύλους της Θεσσαλονίκης. Μάλιστα το αλεύρι που παράγεται από αυτά τα στάρια έχει ιδιαίτερη γεύση και ιδανικές αρτοποιητικές ιδιότητες. Η ζύμη που παράγεται με αυτό το αλεύρι είναι μαλακή και εύπλαστη και έτσι βοηθά στη διαδικασία του ανοίγματος σε «φυτίλι», χωρίς να «σκίζεται» και φυσικά δε χρειάζεται η προσθήκη βελτιωτικών ουσιών.
Οι σιτοβολώνες της Κεντρικής Μακεδονίας παράγουν ακόμα και σήμερα το 50% του συνολικά παραγόμενου μαλακού σταριού στην Ελλάδα. Σήμερα, για την παραγωγή του κουλουριού Θεσσαλονίκης συστήνεται το στάρι να είναι Ελληνικής προέλευσης και φυσικά είναι προαπαιτούμενο η άλεση να γίνεται στην Ελλάδα.

Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι ένα προϊόν με μικρή μάζα για αυτό και ο χρόνος ωρίμανσης είναι μικρός, περίπου 30 λεπτά.

Το σουσάμι είναι από τα πιο σημαντικά συστατικά του κουλουριού. Χωρίς καλό σουσάμι είναι αδύνατο να κάνουμε καλό κουλούρι Θεσσαλονίκης. Παράγεται από το μονοετές φυτό Sesamum indicum. Οι κυριότερες χώρες παραγωγής είναι το Σουδάν, η Ινδία και η Νιγηρία. Υπάρχουν περισσότερα από 30 είδη σουσαμιού. Το ξανθό σουσάμι έχει ήπια και γλυκιά γεύση και είναι αυτό που χρησιμοποιείται στο κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Λόγω της δημοφιλίας του σαν πρωινό σνακ σήμερα υπάρχουν κουλούρια σε διαφορετικές γεύσεις. Πιο συχνά συναντώνται τα ολικής άλεσης, τα πολύσπορα, τα καλαμποκιού ενώ υπάρχουν και γεμιστά κουλούρια.

Το κύριο συστατικό των σπερμάτων σουσαμιού είναι το έλαιο που περιέχουν σε ποσοστό 44% έως 60%. Η υψηλή θρεπτική αξία του σουσαμιού οφείλεται στα λιπαρά οξέα που περιέχει. Περιέχει 45% μονοακόρεστα, 40% πολυακόρεστα και μόλις το 15% κορεσμένα λιπαρά. Το σουσάμι περιέχει βιταμίνη Ε, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και αντιοξειδωτικά. Έχει αντικαρκινική, αντιθρομβωτική και αντιυπερτασική δράση και μηδενική χοληστερόλη. Η κατανάλωση του αποδίδει αρκετές θερμίδες, 100 γρ. σουσάμι έχουν 566 θερμίδες για αυτό και το κουλούρι θεωρείται πηγή ενέργειας.

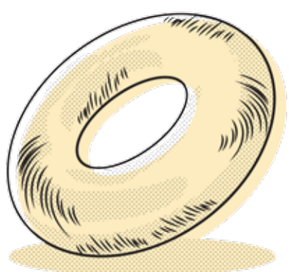
Το αλάτι είναι βασικό συστατικό για κάθε ζύμη μαγιάς. Στο κουλούρι Θεσσαλονίκης το ποσοστό χρήσης κυμαίνεται από 1,4-1,8%. Είναι σύμφωνο δηλαδή και με την Ευρωπαϊκή νομοθεσία για μείωση του ποσοστού χρήσης του αλατιού στα τρόφιμα.
Τα πρώτα κουλούρια δεν είχαν καθόλου λιπαρά και ήταν 100% νηστίσιμα. Σήμερα γίνεται προσθήκη κάποιου ελαίου, συνήθως ηλιέλαιο για να δώσει γεύση και καλύτερη διατήρηση.
Η ζάχαρη δίνει γλύκα και χρώμα. Το ποσοστό της ζάχαρης κυμαίνεται από 3-6%. Τα ποσοστά μαγιάς που χρησιμοποιούμε είναι μικρά συνήθως 1-1,5%.
Ο λόγος είναι ότι θέλουμε να έχουμε «αργή ωρίμανση» η οποία αναδεικνύει το άρωμα και τη γεύση.

Η βασική συνταγή

Με την ίδια συνταγή γίνονται οι δύο πιο δημοφιλείς παραλλαγές του. Το κανονικό και το «τραγανό». Το τελευταίο έχει μεγαλύτερη διάμετρο και λιγότερα γραμμάρια. Έτσι το ποσοστό της ψίχας είναι πολύ μικρότερο με αποτέλεσμα το κουλούρι να γίνεται πολύ τραγανό. Λόγω της δημοφιλίας του σαν πρωινό σνακ σήμερα υπάρχουν κουλούρια σε διαφορετικές γεύσεις. Πιο συχνά συναντώνται τα ολικής άλεσης, τα πολύσπορα, τα καλαμποκιού ενώ υπάρχουν και γεμιστά κουλούρια.

Η παραγωγή

Παλαιότερα ο «κουλουρτζής» έκανε το κουλούρι με τη χρήση προζυμιού και ζύμωνε σε παραδοσιακό ζυμωτήριο για περίπου 20 λεπτά μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ομοιόμορφη. Στις μέρες μας ο αρτοποιός αφού τοποθετήσει όλα τα υλικά της συνταγής μαζί στον κάδο, ζυμώνει σε ταχυζυμωτήριο 5 λεπτά στο αργό και 3-4 στο γρήγορο. Η επιθυμητή θερμοκρασία της ζύμης είναι 25°C. Αν το εργαστήριο δεν είναι κλιματιζόμενο θέλουμε λίγο πιο υψηλή το χειμώνα και λίγο πιο χαμηλή το καλοκαίρι.
Ακολουθεί μια ξεκούραση της ζύμης για μισή ώρα και στη συνέχεια τεμαχίζεται σε κομμάτια βάρους 80-90 γραμμαρίων και γίνεται το πρώτο πλάσιμο σε φυτίλι μήκους 20-30 εκατοστών.



Παραδοσιακό κουλούρι Θεσσαλονίκης

Υλικά	Ποσότητα
Αλεύρι τύπου 70% μαλακό	100
Αλάτι	1,5
Ζάχαρη	6
Σπορέλαιο	4
Μαγιά	1,5
Νερό	55 - 57%

Το σουσάμι είναι από τα πιο σημαντικά συστατικά του κουλουριού. Χωρίς καλό σουσάμι είναι αδύνατο να κάνουμε καλό κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Στη συνέχεια, γίνεται η εμβάπτιση σε νερό και αμέσως μετά σε σουσάμι. Υπάρχει και μια παραλλαγή κατά την οποία η εμβάπτιση γίνεται σε νερό στο οποίο έχει προστεθεί και μια ποσότητα ζάχαρης περίπου 10%. Αυτό βοηθά να αποκτήσουμε γλυκιά και τραγανή κόρα με υγρή ψίχα, γιατί θα σφραγίσουν όλοι οι πόροι της επιφάνειας. Λόγω της καραμελοποίησης των ζαχάρων θα έχουμε βελτίωση και στο χρώμα που θα γίνει κοκκινωπό.
Μετά από μια δεύτερη ξεκούραση δίνουμε το τελικό στρογγυλό σχήμα απλά τραβώντας τα φυτίλια για να ανοίξουν και ενώνοντας τις δύο άκρες. Ο χρόνος της δεύτερης ξεκούρασης ρυθμίζεται ώστε η ζύμη να έχει ελαστικότητα για να ανοίγει εύκολα χωρίς αντίσταση. Συνήθως 30 λεπτά είναι αρκετά. Χρειάζεται πολύ μεγάλη προσοχή στο κλείσιμο για να μην ανοίξουν τα κουλούρια κατά το ψήσιμο. Τα έτοιμα κουλούρια τοποθετούνται σε λαμαρίνα.
Το επόμενο βήμα είναι η ωρίμανση. Αυτή γίνεται με τοποθέτηση στη «στόφα» με θερμοκρασία 32°C και σχετική υγρασία 65%. Η υγρασία της στόφας πρέπει να είναι χαμηλή για να μην μαλακώσει η κόρα. Αν θέλουμε το κουλούρι μας να είναι πιο τραγανό δεν το βάζουμε καθόλου στη στόφα και το αφήνουμε στο περιβάλλον του φούρνου. Εκεί η υγρασία είναι σαφώς μικρότερη και η επιφάνεια αφυδατώνεται μερικώς. Έτσι το κουλούρι γίνεται πιο τραγανό. Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι ένα προϊόν με μικρή μάζα για αυτό και ο χρόνος ωρίμανσης είναι μικρός, περίπου 30 λεπτά.
Η θερμοκρασία του φούρνου επιλέγεται με προσοχή και έχει να κάνει με το ποσοστό της ζάχαρης. Συνήθως κυμαίνεται από 200-220°C ανάλογα φυσικά με το είδος του φούρνου. Όσο περισσότερη ζάχαρη έχουμε τόσο μικρότερη θερμοκρασία θέλουμε. Επιλέγουμε τέτοια θερμοκρασία ώστε το κουλούρι να ψηθεί 18-22 λεπτά. Συνήθως ψήνουμε χωρίς ατμό ή με πολύ λίγο. Επιπροσθέτως ανοίγουμε το τάμπερ όταν τα κουλούρια αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα ώστε να απομακρυνθεί η υγρασία και να γίνουν τραγανά. Αυτό γίνεται στα τελευταία 6-8 λεπτά του ψησίματος.

ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΠΘ
MSc in Food Science

Στο τέλος του 2022, στο πλαίσιο του προγράμματος με την ονομασία Loc Food https://locfood.eu/ κατατέθηκε από τον Σύλλογο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης αίτηση κατοχύρωσης του Κουλουριού Θεσσαλονίκης 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.

PUBLI

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.
παράδοση στην ποιότητα

ΕΥΚΟΛΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ PANETTONE
ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ BRIOCHE READY MIX!

Αυτά τα Χριστούγεννα όλα γίνονται πιο εύκολα! Με σύμμαχο τους Κυλινδρόμυλους Χαλκιδικής και το Brioche Ready Mix. Το Brioche Ready Mix είναι ένα ολοκληρωμένο μίγμα για αφράτο και νόστιμο Brioche αλλά και διάφορες άλλες γλύκες και αλμυρές δημιουργίες.

Ιακωβόγλου Μαρία, Τεχνολόγος Τροφίμων, Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής Α.Ε.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. μείγμα Brioche Ready Mix
50 γρ. μαγιά
10 γρ. κακάο
150 γρ. βούτυρο
100 γρ. κρόκοι αυγών
550 γρ. νερό
130 γρ. ιμβερτοζάχαρο ή 100 γρ. ζάχαρη
200 γρ. ζαχαρόπηκτα φρούτα
200 γρ. σταγόνες σοκολάτας γάλακτος
100 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας
Άρωμα πορτοκαλιού, βανίλιας και πικραμύγδαλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

- Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί στο ζυμωτήριο εκτός από τα φρούτα και τις σταγόνες σοκολάτας, προσθέστε τα 350 γρ. νερό και ζυμώστε για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα.
- Στη συνέχεια προσθέτετε το υπόλοιπο νερό και ζυμώστε για ακόμη 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Έπειτα στην 2η ταχύτητα ζυμώστε για άλλα 12 λεπτά μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου και να γίνει λεία.
- Σε αυτό το σημείο προσθέτουμε τα φρούτα και τις σταγόνες σοκολάτας και συνεχίσουμε το ζύμωμα για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα.

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

- Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ - ΦΟΥΣΚΩΜΑ

- Κόψτε τη ζύμης σε 8 τεμάχια των 450 γρ. και τοποθετήστε σε φόρμες των 500 γρ.
- Τοποθετήστε τις φόρμες στη στόφα για 40 - 60 λεπτά στους 32°C με 70% σχετική υγρασία.
- Βγάλτε από την στόφα το προϊόν και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 10 λεπτά έπειτα χαράξτε με ξυράφι έναν σταυρό και προσθέστε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο στο κέντρο.

ΨΗΣΙΜΟ

- Σε αερόφουρνο: 35-40 λεπτά στους 165-170°C
- Σε ταμπανωτό φούρνο: 40-45 λεπτά στους 170 -180°C
- Βγάλτε τα Panettone από το φούρνο και κρεμάστε τα ανάποδα μέχρι να κρυώσουν.

Η εμπιστοσύνη είναι η μαγιά στο χώρο της αρτοποιίας!

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μεγάλη γνώση και εμπειρία στα άλευρα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Σήμερα, η εταιρεία μέσα από μια μακρόχρονη και δημιουργική παράδοση στην αλευροποιία, συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας, απασχολεί εξειδικευμένο προσωπικό σε όλα τα στάδια της έρευνας, παραγωγής και εμπορίας, παράγει μεγάλη ποικιλία αλεύρων και μειγμάτων και ξεχωρίζει για τις σταθερές σχέσεις συνεργασίας στο χώρο της αρτοποιίας. Αποτελεί μία από τις κορυφαίες αλευροβιομηχανίες όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη, τα Βαλκάνια και τη Μεσόγειο.

94 Χρόνια παράδοση και ποιότητα

20 Χώρες εξαγωγής ανά τον κόσμο

100 Διαφορετικοί τύποι αλεύρων και μειγμάτων

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079
Τηλ. Κέντρο: 23730 71174, Fax: 23730 71066

E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr

Κρητικά Πατούδα

Αχνισμένα πιτάκια, σε σχήμα μισοφέγγαρου, που μοσχοβολάνε ροδόνερο και κρύβουν μια γλυκιά γέμιση από ξηρούς καρπούς, μέλι και γλυκά μπαχαρικά. Στην Ιεράπετρα τα φτιάχνουν τον Δεκαπενταύγουστο, ενώ στη Σητεία κυρίως του Τιμίου Σταυρού.
Γλυκό της νηστείας και των Χριστουγέννων αλλά και της χαράς, της γιορτής, του γάμου και της βάπτισης.

ΚΡΗΤΙΚΑ ΠΑΤΟΥΔΑ

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

Το πατούδο είναι από τα αγαπημένα παραδοσιακά γλυκά της Κρήτης και κυρίως της Ανατολικής Κρήτης. Το τραγανό χειροποίητο λεπτό φύλλο σε αυτά τα γλυκά και η μελωμένη γέμιση κάνουν τη διαφορά. Κάθε υλικό της γέμισης έχει και το δικό του συμβολισμό. Αμύγδαλο για τη γονιμότητα, την αφθονία και την ευημερία. Καρύδι για τη μακροζωία. Σουσάμι για πλούτο και πάθος. Μυρωδάτη κανέλα για πνευματικότητα και επιτυχία. Γαρύφαλλο για προστασία και δύναμη. Μοσχοκάρυδο για μια ζεστή και αγαπημένη οικογενειακή ζωή.

ΓΕΜΙΣΗ

350 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
150 γρ. αμύγδαλα χοντοκομμένα
50 γρ. σουσάμι κοπανισμένο ή φρυγανιά
10 γρ κανέλα
2 γρ. γαρύφαλλο
2 γρ. μοσχοκάρυδο
Λίγο ξύσμα πορτοκάλι
Λίγο ελαιόλαδο

ΣΙΡΟΠΙ

150 γρ. νερό
250 γρ. ζάχαρη
240 γρ. μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασίνα βάζουμε τα υλικά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε σιγά σιγά το σιρόπι μέχρι να απορροφηθεί από τα στερεά υλικά. Μπορεί να μη χρειαστεί όλο. Το μείγμα πρέπει να είναι νωπό.

ΖΥΜΗ

250 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. ζάχαρη
240 γρ. νερό
250 γρ. χυμό πορτοκάλι
115 γρ. ρακί
5 γρ. σόδα
15 γρ. μπέικιν
1200 γρ. περίπου αλεύρι μαλακό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασίνα ρίχνουμε τα υγρά υλικά με τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια ρίχνουμε τη σόδα και τέλος το αλεύρι με το μπέικιν. Ανακατεύουμε απαλά μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Με ένα κουπάτ κόβουμε στρογγυλά κομμάτια ζύμης και βάζουμε λίγη γέμιση. Κλείνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρο.

Ψήνουμε στους 180°C για 20-25 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν, ραντίζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Τα "Κρητικά Πατούδα" ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλατσίου, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος "Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας **Καλτσά Καλομοίρας**, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας **Κλέτσα Ηλιάννας**, Γεωπόνου Τροφίμων.

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλης Ευάγγελος
Γκιώνης Ιωάννης

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
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
oebeait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infosaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
26910-28815 – Έδρα: Αίγιο
artiligadas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzi19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutsikos@hotmail.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρθι Άνδρου
to.fournaraki@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr

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

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

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003, 25510-89972 - Έδρα: Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καρδίτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλούννιας
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gouvas4@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
g.vakaloglou@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ 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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο χλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eirinikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Ξάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-523741 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 Μελετλίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@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
artopoioi.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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιούρας
22310-69036 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

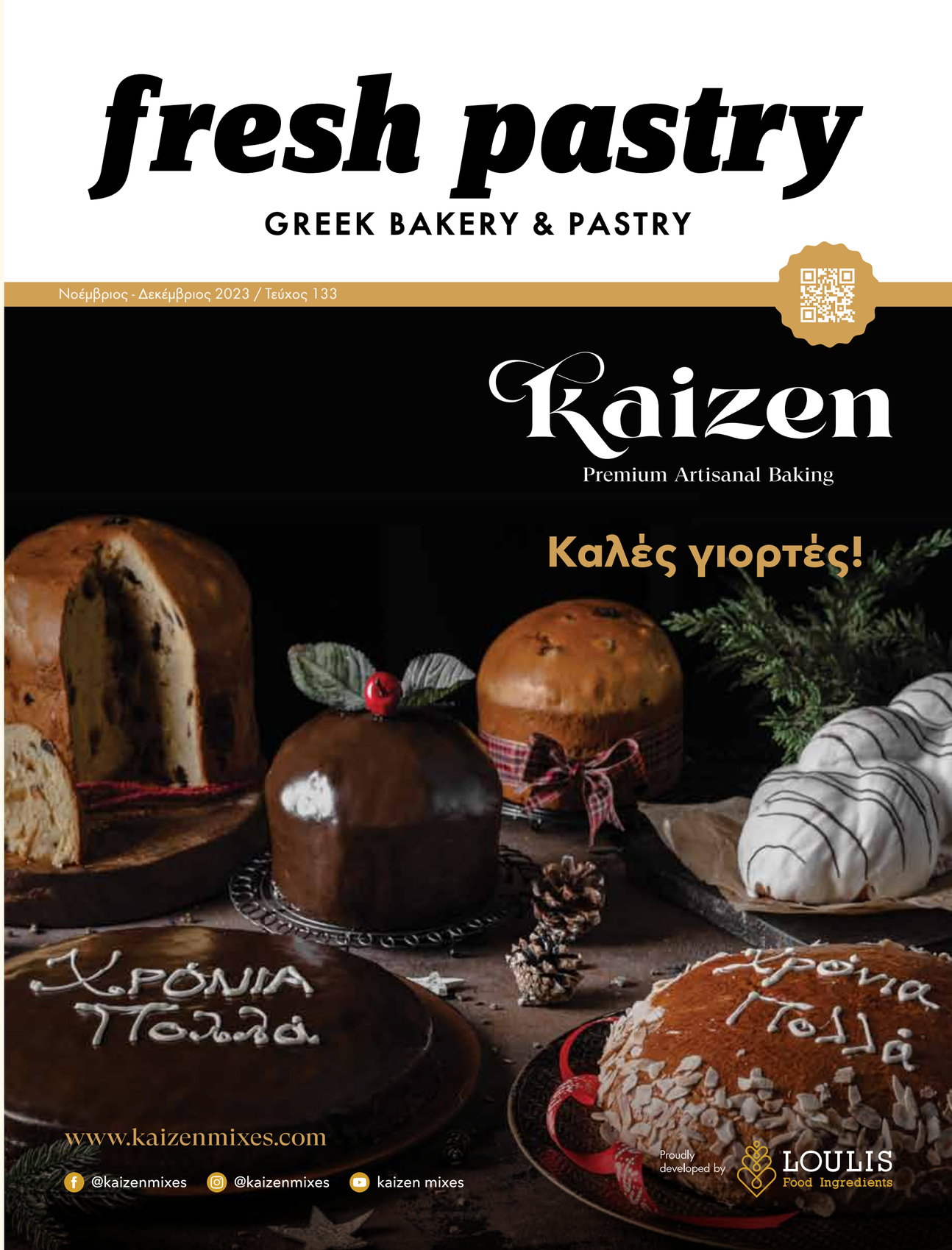
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkar0@otenet.gr

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

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

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



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20–24 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2024
ΕΚΘΕΣΗ ΡΙΜΙΝΙ
ΙΤΑΛΙΑ

45° Διεθνές Σαλόνι Παρασκευής Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής Παραγωγής και Καφέ.

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ

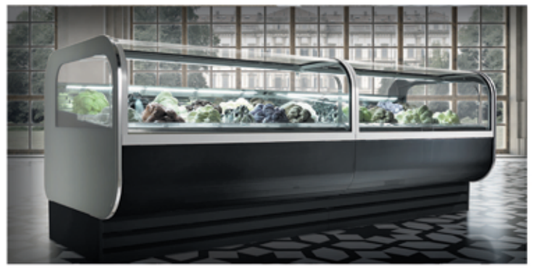
Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

madeinitaly.gov.it

Italian Capital of Culture Candidate City 2026
rimini

Επικοινωνια Για πληροφορίεσ και Δωρεάν εισιτήρια: Έλληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονικης - Betty Makri - betty@italchamber.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.

anniversary 60 years

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

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

26

34

36

32

46

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
8 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σοκολάτα
18 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
26 Συνέντευξη από τον pastry chef, Αλέξανδρο Παυλώβ

ΤΕΧΝΙΚΑ
40 Βασικές αρχές μικροβιολογίας
46 Δίπλες
50 Ορθή πλύση χεριών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
32 Saint Honore
34 Κορμός σοκολάτας
36 Πάβλοβα

bakery-pastry.gr

Οι πιο γλυκές στιγμές των **Χριστουγέννων** είναι εδώ!

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

EDITORIAL

Δημιουργία, γρήγοροι ρυθμοί, καινοτομία και φρέσκες ιδέες συνθέτουν την προ-εορταστική περίοδο για τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, οι οποίοι έχουν στόχο να φτιάξουν όλα εκείνα τα γλυκά που θα συνοδέψουν τα εορταστικά εδέσματα. Πανετόνε, βασιλόπιτες, σοκολατένιες δημιουργίες, ανάλαφρες μους, φρουτένια κέικ και τάρτες είναι μόνο μερικά από αυτά που αγαπά να αγοράζει το κοινό.

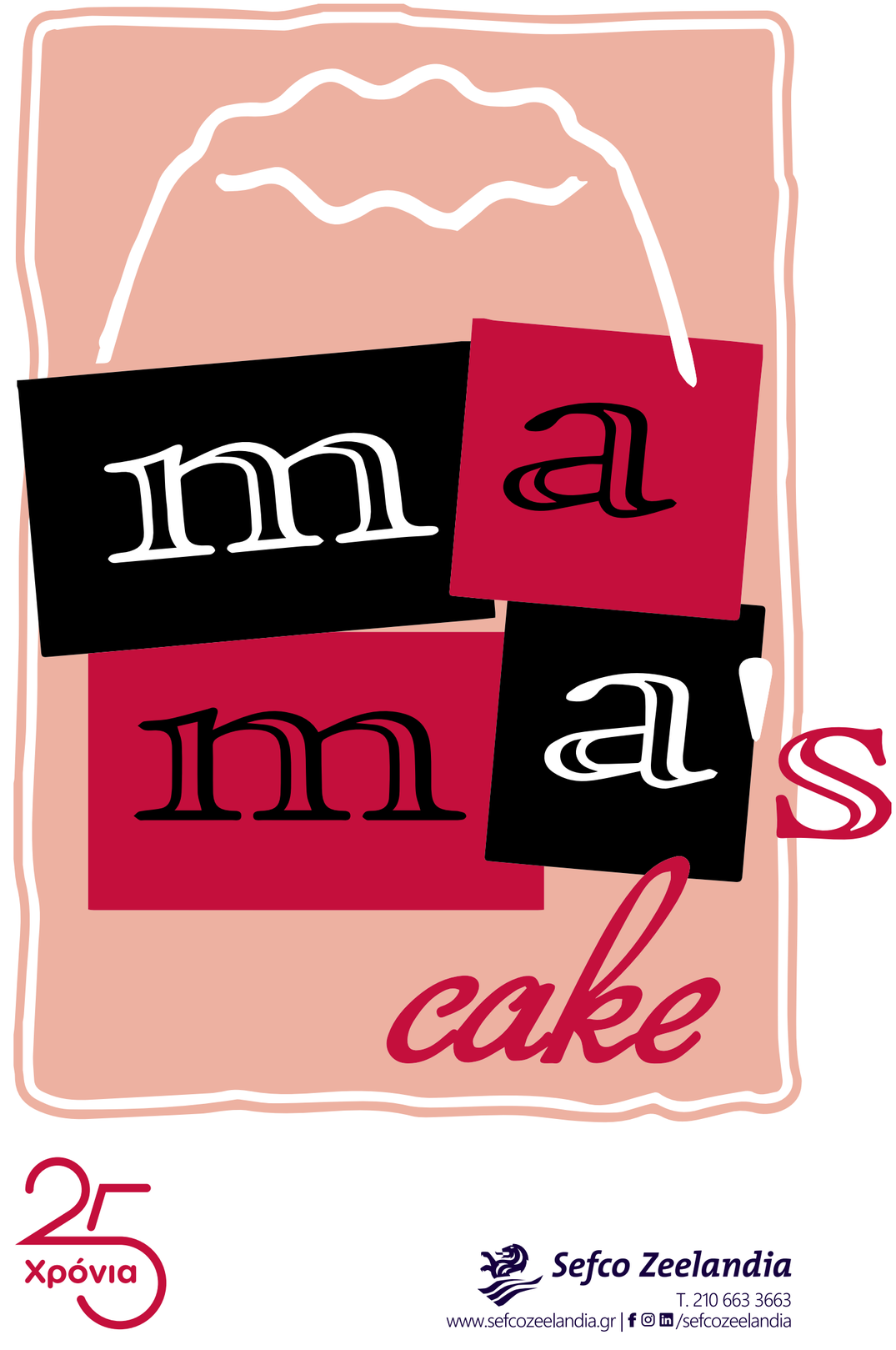
Το εορταστικό τεύχος 133 έρχεται ενισχυμένο με όλα όσα χρειάζεται να ξέρει ο επαγγελματίας. Κεντρικό ρεπορτάζ η σοκολάτα, ένα υλικό, αμέτρητες δημιουργίες. Η αγαπημένη μικρών και μεγάλων δεσπόζει και τα φετινά Χριστούγεννα. Ένα ποιοτικό προϊόν με το οποίο μπορείτε να καταπλήξετε, από τη γιορτινή διακόσμηση μέχρι τις βελούδινες γεμίσεις και τις εντυπωσιακές επικαλύψεις.

Εντός των άλλων θα έχετε τη δυνατότητα να διαβάσετε τη συνέντευξη από τον Αλέξανδρο Παυλώβ, ενός pastry chef, ταγμένου στη ζαχαροπλαστική, με αγάπη, μεράκι και ζήλο γι' αυτό που κάνει. Επίσης θα βρείτε νέα για τον κλάδο, ενδιαφέροντα άρθρα αλλά και συνταγές.

Καλές γιορτές και ευτυχισμένο το 2024!

Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ bakery-pastry.gr



- Βελούδινη υφή
- Εξαιρετική γεύση με έντονο άρωμα
- Κρεμώδης αίσθηση στο στόμα

Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΤΟ

Βούτυρο

Βούτυρο για σίγουρη επιτυχία σε κάθε χρήση!

Προϊόντα ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ & ΒΕΛΓΙΟΥ

» Βούτυρο Αγελάδος 82%
» Βούτυρο Συμπυκνωμένο "κλαριφιέ" 99,8% Gold Medal
» Βούτυρο Συμπυκνωμένο 99,8% βανιλλίνη / καροτίνη
» Κατσικίσιο Βούτυρο 82%
» Βούτυρο Συμπυκνωμένο 99,8% πρόβειο-κατσικίσιο

www.ucto.com.gr

KALLAS INC

KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833
Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία E-mail: info@kallasinc.com | **www.kallasinc.com**

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

PREMIUM ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ XOCOFINE ΓΙΑ ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η Σοκολάτα Κουβερτούρα 60% που περιλαμβάνεται στην γκάμα XOCOFINE ξεχωρίζει για την κορυφαία ποιότητά της. Εξασφαλίζει ακαταμάχητες δημιουργίες, καθώς προσφέρει μοναδική φρουτώδη γεύση κακάο, πληθωρικά αρώματα και επίγευση που διαρκεί. Με υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο και εξαιρετική ρευστότητα, διευκολύνει τη διαδικασία παραγωγής. Καλύπτει τις υψηλές απαιτήσεις των chocolatier σε όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής: μους, μπαβαρουάζ, γκανάζ, σοκολατάκια, γλασάζ, διακόσμηση, παγωτό. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ ΣΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για τη φετινή γιορτινή σεζόν η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει τις μοναδικές κρέμες Chocosilk Covers της SIEBIN, σε 3 ξεχωριστές γεύσεις. Είναι ιδανικές για επικάλυψη και διακόσμηση στα γιορτινά γλυκά σας και σίγουρα θα εντυπωσιάσουν! Προσφέρουν εξαιρετικά σταθερό αποτέλεσμα, ευκολία στη χρήση και λαχταριστή γεύση. Εγγυώνται τέλεια εφαρμογή, γρήγορο στέγνωμα και μεγάλη γυαλάδα που διαρκεί. Ιδανικές για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά: βασιλόπιτα, panettone, τσουρέκι, ρολό, κέικ, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτα, κρουασάν κ.α. Κατάλληλες και για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ ή επικάλυψη γκανάζ σε τούρτες. Διατίθενται σε δοχείο 6 κιλών.
www.konta.gr

CARAMEL CHOCOLATE

από την GOTEBORGS FOOD BUDAPEST

Το βούτυρο κακάο και το γάλα γίνονται ένα με τη φυσική καραμέλα και το βούτυρο γάλακτος, με ήπιες νότες εκχυλίσματος βανίλιας και δημιουργούν τη σοκολάτα καραμέλα. Η νέα σοκολάτα αφορά εντυπωσιακή, απαλή, καφετί όψη, ισορροπημένη ρευστότητα για εύκολο στρώσιμο με περιεκτικότητα 34% σε βούτυρο κακάο. Η γεύση της είναι προκλητικά νόστιμη για χρήση αυτούσια σε επικαλύψεις, ganache & σοκολατάκια. Διατίθεται σε συσκευασία vacuum box 10 κιλών με κωδικό 9120 White chocolate with caramel.
www.trofingred.com

ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ARABESQUE

από την SEFCO ZEELANDIA

Η σειρά Arabesque αποτελείται από πέντε ποικιλίες σοκολάτας: Dark 70%, Dark 60%, Dark 52%, Milk 34% και White 30%, που εντυπωσιάζουν με την πλούσια γεύση και το υπέροχο άρωμά τους. Είναι ανθεκτικές, σταθερές σε αλλαγές θερμοκρασίας και παρουσιάζουν εξαιρετική συμπεριφορά στο λιώσιμο. Διατίθενται σε χαρτοκιβώτιο 10 kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ «BELLARIA»

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η G&B EXPERTS ξεκίνησε μια νέα συνεργασία επίσημης αντιπροσώπευσης και προσφέρει στην ελληνική αγορά τις επαγγελματικές κουβερτούρες "Bellaria" της ευρωπαϊκής Terravita. Τα τρία πρώτα προϊόντα είναι η Σκούρα 56,5%, η Γάλακτος 34,5% και η Λευκή. Η μεγάλη περιεκτικότητα 34% σε βούτυρο κακάο που διαθέτουν οι σοκολάτες Bellaria τις καθιστούν εξαιρετικά εύπλαστες και ιδανικές για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική (κρέμες, μους, γκανάζ, επικάλυψη κ.α.). Οι σοκολάτες "Bellaria" Terravita κυκλοφορούν σε κιβώτια των 10 κιλών.
www.gnbexperts.gr

DELIGHT BAKE STABLE STICKS

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA προσθέτει στη συλλογή των Σοκολατών της σειράς Delight, ένα ακόμα νέο κορυφαίο προϊόν σοκολάτας κατάλληλο για ψήσιμο μέσα σε ζύμες, όπως κρουασάν, σφολιάτες, brioche κλπ. τα Delight Bake Stable Sticks ~35cm 17-18g. Κατά το ψήσιμο δεν απλώνει μέσα στη ζύμη, δεν καίγεται και διατηρεί αναλλοίωτα τα αρώματα και τη γεύση πλούσιας σοκολάτας. Διατίθεται σε κιβώτιο 10kg.
www.aktinafoods.com

NATRA ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την KALLAS INCORPORATION

Η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει τη σειρά κουβερτούρα σοκολάτας της Natra, η οποία συνδυάζει την παράδοση της καλύτερης ευρωπαϊκής σοκολάτας από το 1943, με συνεχή καινοτομία. Η σειρά περιλαμβάνει τις Σοκολάτα Κουβερτούρα Μαύρη D590, Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος M355 και Σοκολάτα Κουβερτούρα Λευκή W297. Η ειδική σύνθεση, η πλούσια γεύση και οι άριστες ρεολογικές ιδιότητες της σοκολάτας Natra την καθιστούν ιδανική για μορφοποίηση, επικάλυψη, γκανάς και κάθε ανάγκη της σύγχρονης Ζαχαροπλαστικής, ενώ η Λευκή Κουβερτούρα δίνει ένα γυαλιστερό, χρυσοκίτρινο χρώμα σε κάθε δημιουργία.
www.kallasinc.com

ΠΡΑΛΙΝΕΣ

από την KENFOOD

Οι πραλίνες της KENFOOD έρχονται για να απογειώσουν τις γλυκές δημιουργίες σας τόσο σε γεύση όσο και σε εμφάνιση. Αποτελούν την ιδανική επιλογή για γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση προϊόντων αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής και μέσα από τις απίθανες γεύσεις τους, υπόσχονται να ικανοποιήσουν ακόμη και τους πιο απαιτητικούς! Διατίθενται σε παραδοσιακές γεύσεις όπως κλασική σοκολάτα, λευκή, bitter αλλά και πιο ιδιαίτερες όπως λευκή σοκολάτα με μαύρο μπισκότο ή τύπου bueno. Επιπλέον, η KENFOOD διαθέτει τις νέες vegan πραλίνες με γεύση σοκολάτα κλασική ή bitter, προσφέροντας επιπλέον χορτοφαγικές επιλογές στους πελάτες σας!
www.kenfood.com

Pastry SELECTION

Panettone Plus

Για το πιο νόστιμο και αφράτο ιταλικό ***Panettone*** που θα κλέψει τις εντυπώσεις!

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

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

www.kenfood.com

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΙ ΠΑΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ -ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Προετοιμαστείτε σιγά σιγά για την εορταστική περίοδο και εμπλουτίστε τη βιτρίνα σας με τις υπέροχες συνταγές της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ, σε τούρτες και ατομικά γλυκά. Μία από τις επιλογές που θα ενθουσιάσει με την πεντανόστιμη γεύση της, όχι μόνο όσους λατρεύουν τη σοκολάτα, είναι η σοκολατίνα. Διατίθεται σε πάστα των 150 g και σε τούρτα του 1 kg. Βρείτε περισσότερες πληροφορίες για γλυκές συνταγές επικοινωνώντας με την εταιρεία.
www.brakopoulos.gr

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η αντίστροφη μέτρηση για τα Χριστούγεννα ξεκίνησε και η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ είναι έτοιμη να παρουσιάσει τη μεγάλη της συλλογή γι' αυτήν την περίοδο. Διακοσμήστε τις γλυκές σας απολαύσεις, χρησιμοποιώντας εορταστικές διαφάνειες σοκολάτας και σοκολατένια διακοσμητικά, χαρίζοντας χριστουγεννιάτικες πινελιές στις δημιουργίες σας. Ζητήστε τον κατάλογο της εταιρείας και ενημερωθείτε αναλυτικά για τα εν λόγω είδη καθώς και για όλα τα προϊόντα που διαθέτει η εταιρία.
www.pandecor.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

από την ΑΡΤΙΖΑΝ Α.Ε.

Η ΑΡΤΙΖΑΝ Α.Ε. παρουσιάζει μια πλήρη σειρά προϊόντων σοκολάτας. Προϊόντα ανώτερης ποιότητας, που προκύπτει από την πολύ προσεκτική επιλογή των κόκκων κακάο, δίνοντας σοκολάτες με ξεχωριστά αρώματα. Η γκάμα περιλαμβάνει τα εξής προϊόντα (σε μορφή κουμπιού): Σοκολάτα Γάλακτος, Σοκολάτα Υγείας 56%-60%67%, Κουβερτούρα Λευκή. Ιδανική επιλογή για όλες τις χρήσεις στη ζαχαροπλαστική, στα παγωτά, ακόμη και στα ροφήματα.
www.artizanhellas.gr

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ COVELLA

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα, η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ σας παρουσιάζει δύο νέα προϊόντα από τη Martin Braun που θα σας λύσουν τα χέρια. Η σκούρα και λευκή σοκολάτα επικάλυψης Covella θα προσθέσει μία ακόμη πινελιά τελειότητας στις δημιουργίες σας, κάνοντας πιο γλυκές τις μέρες που έρχονται. Οι επικαλύψεις της Covella χαρίζουν γυαλιστερή επιφάνεια, με πλούσια αυθεντική γεύση σοκολάτας. Ιδανική για επικάλυψη τσουρεκιών, κέικ και όλων των επικαλυμμένων αρτοπαρασκευασμάτων των γιορτών. Διατίθεται σε πρακτικό δοχείο των 12kg.
www.yiannikas.gr

design • technology • shop fittings

DIFFER

QUALITY THAT DIFFERS

www.differ.gr

PUBLI

CABOSSE ROYALE

Elle & Vire PROFESSIONNEL

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

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

SACHER CAKE

148 γρ. **Odenbake ODENSE**
33 γρ. Ζάχαρη (1)
107 γρ. Αυγά
122 γρ. Κρόκοι αυγών
74 γρ. Αλεύρι T55
50 γρ. Κακάο
7 γρ. **Baking powder BAKELS**
50 γρ. **Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA**
192 γρ. Ασπράδια αυγών
118 γρ. Ζάχαρη (2)
900 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε την πάστα αμυγδάλου μαζί με την πρώτη ποσότητα ζάχαρης, τα αυγά και τους κρόκους αυγών. Χτυπάμε τα ασπράδια αυγών με τη δεύτερη ποσότητα ζάχαρης (ετοιμάζουμε μαρέγκα). Στη συνέχεια, ενώνουμε τα δυο μείγματα.Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το αλεύρι, το οποίο προηγουμένως έχουμε κοσκινίσει μαζί με το κακάο και το baking powder. Συμπληρώνουμε το βούτυρο λιωμένο στους 45°C.

ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΤΡΩΣΗ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

155 γρ. Πραλινέ Αμύγδαλο & Καρύδα
155 γρ. **Nocciola Cremosa FABBRI**
194 γρ. **Delice Crispy Flakes DELUXE LINE**
95 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος 40% XOCOFINE**
1,19 γρ. Ανθός αλατιού
600 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε το πραλινέ μαζί με το Nocciola Cremosa. Προσθέτουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος λιωμένη στους 45°C. Ενσωματώνουμε απαλά τα Delice Crispy Flakes και τον ανθό αλατιού.

ΜΟΥΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ (1/2)

32 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**
46 γρ. Ζάχαρη
41 γρ. Κρόκοι αυγών
35 γρ. Αυγά
36 γρ. Μάζα ζελατίνης
159 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα 60% XOCOFINE**
64 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (1)**
237 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (2)** ελαφρώς χτυπημένη
650 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε μαζί το γάλα με τη ζάχαρη και περιχύνουμε τα αυγά και τους κρόκους αυγών, μέσα στο μπολ του μίξερ. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε αυτό το μείγμα σε bain-marie στους 70°C και χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί. Βράζουμε την πρώτη ποσότητα κρέμας γάλακτος, προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης και περιχύνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στους 45°C, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος (δεύτερη ποσότητα). Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το pâte à bombe.

ΜΑΖΑ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

30 γρ. Ζελατίνη σε σκόνη 200 Bloom
177 γρ. Νερό
207 γρ. Συνολικό βάρος

Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη στο παγωμένο νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά. Λιώνουμε στον φούρνο μικροκυμάτων και ομογενοποιούμε. Τέλος, τοποθετούμε στο ψυγείο.

ΜΟΥΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ (2/2)

93 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**
136 γρ. Ζάχαρη
120 γρ. Κρόκοι αυγών
102 γρ. Αυγά
105 γρ. Μάζα ζελατίνης
464 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα 60% XOCOFINE**
187 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (1)**
693 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (2)** ελαφρώς χτυπημένη
1900 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε μαζί το γάλα με τη ζάχαρη και περιχύνουμε τα αυγά και τους κρόκους αυγών, μέσα στο μπολ του μίξερ. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε αυτό το μείγμα σε bain-marie στους 70°C και χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί. Βράζουμε την πρώτη ποσότητα κρέμας γάλακτος, προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης και περιχύνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στους 45°C, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος (δεύτερη ποσότητα). Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το pâte à bombe.

PÂTE SABLÉE ΜΕ ΚΑΚΑΟ

199 γρ. Αλεύρι T55
85 γρ. Ζάχαρη άχνη
24 γρ. Κακάο
2 γρ. Αλάτι
28 γρ. Πούδρα αμυγδάλου
114 γρ. **Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA**
47 γρ. Αυγά
500 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το κακάο, το αλάτι και την πούδρα αμυγδάλου μαζί με το βούτυρο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα αυγά και χτυπάμε ελαφρώς. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΙΑ ΨΕΚΑΣΜΟ

150 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα 60% XOCOFINE**
150 γρ. Βούτυρο κακάο
300 γρ. Συνολικό βάρος

Λιώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο κακάο στους 45°C.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

59 γρ. Νερό
147 γρ. Ζάχαρη
105 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE**
63 γρ. Σιρόπι Γλυκόζης
42 γρ. Κακάο
17 γρ. **Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD**
66 γρ. Μάζα ζελατίνης
500 γρ. Συνολικό βάρος

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το σιρόπι γλυκόζης και προσθέτουμε το κακάο. Ετοιμάζουμε σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη στους 110°C. Προσθέτουμε το πρώτο μείγμα στο σιρόπι και συμπληρώνουμε τη μάζα ζελατίνης. Ομογενοποιούμε με τη βοήθεια ραβδομπλέντερ, προσθέτουμε το ινβερτοζάχαρο και τοποθετούμε στο ψυγείο.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ: Απλώνουμε 850 γρ. από το μείγμα Sacher cake σε τετράγωνο κάδρο πάνω σε φύλλο σιλικόνης (35,5 x 55 εκ). Αφαιρούμε το κάδρο και ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο, στους 200°C για 9 λεπτά περίπου. Αφήνουμε να κρυώσει. Απλώνουμε 600 γρ. από την Τραγανή στρώση με Πραλίνα & Σοκολάτα στο μισό τμήμα της επιφάνειας Sacher cake. Τοποθετούμε στο ψυγείο και κόβουμε ένθετα χρησιμοποιώντας: στο τμήμα που δεν είναι καλυμμένο με την τραγανή στρώση κουπ πατ με σχήμα οβάλ σε μήκος 9,5 εκ. και στο υπόλοιπο (με την τραγανή στρώση) κουπ πατ με σχήμα οβάλ σε μήκος 6,5 εκ. Τοποθετούμε τα κομμάτια στην κατάψυξη ώστε να παγώσουν και να δημιουργηθούν ένθετα. Γεμίζουμε με το μους κουβερτούρας φόρμες σιλικόνης σε σχήμα οβάλ. Τοποθετούμε το ένθετο και λειαίνουμε την επιφάνεια. Στη συνέχεια τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσει. Ξεφορμάρουμε και γεμίζουμε εκ νέου τις φόρμες με τη δεύτερη ποσότητα μους κουβερτούρας. Λειαίνουμε την επιφάνεια και επικολλάμε ανά δυο τα παγωμένα κομμάτια Μους Κουβερτούρας. Τοποθετούμε εκ νέου στην κατάψυξη. Αφού παγώσουν, ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε σε φύλλα σιλικόνης με το ένθετο προς τα πάνω. Με τη βοήθεια σακούλας ζαχαροπλαστικής (κορνέ petal tip #103) δημιουργούμε από τρεις γραμμές σε καθεμία από τις δυο πλευρές. Τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσουν. Τουμπάρουμε τα γλυκά. Δημιουργούμε ακόμα τέσσερις γραμμές με το μους σε κάθε πλευρά και μια στην κορυφή κάθε γλυκού. Τοποθετούμε εκ νέου στην κατάψυξη. Ψεκάζουμε την επιφάνεια κάθε ατομικού γλυκού με μια λεπτή στρώση από το μείγμα σοκολάτας. Τοποθετούμε πάνω στις βάσεις. Γεμίζουμε τα κενά μεταξύ των γραμμών του μους με Επικάλυψη με Κακάο στους 26°C.

Από τη συνταγή παράγονται 30 τεμάχια.

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

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

LUBECA

Σοκολάτα με υπογραφή

ΕΝΑ ΟΝΟΜΑ, ΧΙΛΙΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ανακαλύψτε την κορυφαία γεύση και την αξεπέραστη ρευστότητα της σειράς από Premium & Pure Origin κουβερτούρες της εταιρείας που τηρεί απαρέγκλιτα τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ
ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ
MARTZIPAN & PERZIPAN
NOUGAT ΣΕ ΜΠΛΟΚ
ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΚΡΕΜΕΣ
ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι
T: 210 5772337 | F: 210 5755703
www.yiannikas.gr
Facebook: @steliosyiannikas

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN 2023 LIMITED EDITION

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα, η συλλογή σοκολατένιων χριστουγεννιάτικων διακοσμητικών, της εταιρίας LEMAN CAKE DECORATIONS, εξασφαλίζει μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση. Έτοιμα προς χρήση, αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δυνατότητες διακόσμησης σε εορταστικά γλυκίσματα: βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες, πάστες, τσουρέκια και σοκολατάκια. Διατίθενται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.
www.stelioskanakis.gr

BAKERTOP MIND.MAPS PLUS

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Combi φούρνοι, σχεδιασμένοι για το ψήσιμο φρέσκων και κατεψυγμένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Αυτοκαθαριζόμενοι με αυτόματους κύκλους ψησίματος και έξυπνες σύγχρονες τεχνολογίες, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου ψησίματος μέσω τεχνητής νοημοσύνης. Στιβαρές, ανοξείδωτες κατασκευές με επιβλητικό design, με πιστοποιήσεις CE, NSF και με ENERGY STAR (εξοικονόμηση ενέργειας). Ηλεκτρικοί και αερίου για 4-6-10-16 ταψιά 60x40.
www.varanakis.com

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΟ GREEK ORANGE PIE

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το Greek Orange Pie, το νέο μίγμα για παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα της SEFCO ZEELANDIA! Έχει υπέροχη γεύση πορτοκαλιού και κυβάκια με χυμό πορτοκάλι, ενσωματωμένα στο μίγμα, που ολοκληρώνουν το γευστικό αποτέλεσμα. Διαθέτει υπέροχη δομή, με υγρασία, ακόμα και χωρίς σιρόπιασμα. Και το πιο εντυπωσιακό; Δίνει την αίσθηση ότι περιέχει φύλλο, όπως στην παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα. Με εύκολη προετοιμασία, ακόμα και στο χέρι, σε λιγότερο από 1 λεπτό! Σακί 15kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ CHRISTMAS CAKES

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Ετοιμάστε τα πιο λαχταριστά, σοκολατένια Christmas Cakes και διεκδικήστε πρωταγωνιστικό ρόλο τη φετινή σεζόν, με το κορυφαίο R&H Richcreme Cake Base Chocolate. Η μοναδική βάση Richcreme σας εξασφαλίζει κέικ με πλούσια σοκολατένια γεύση, ζουμερή, κρεμώδη υφή και μέγιστη διατηρησιμότητα. Είναι εύκολη και γρήγορη στη χρήση της, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται τέλεια συμπεριφορά στο ψήσιμο και την κατάψυξη. Ιδανική για μεγάλη γκάμα γλυκισμάτων, που δε θα αφήσουν κανέναν ασυγκίνητο.
www.konta.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά βιτρινών «iCOUNTER- ΙΣΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ», με κάθετες κρυστάλλινες όψεις στην επιφάνεια έκθεσης των προϊόντων, συνδυάζει τη μινιμαλιστική σχεδίαση με την αναβαθμισμένη προβολή και την υψηλότερη απόδοση λειτουργίας. Διατίθεται σε διάφορες διαστάσεις, ανάλογα με τις απαιτήσεις του επαγγελματικού σας χώρου, και είναι ιδανική για να αναδείξει προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Βασικά χαρακτηριστικά: με τέσσερα επίπεδα, ένδειξη υγρασίας και θερμοκρασίας, διπλά ενεργειακά κρύσταλλα και διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη.
www.drakoulakis.gr

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική και εντυπωσιακή ανακαίνιση προχώρησε το γνωστό ζαχαροπλαστείο Τολμίδης στην Ξάνθη. Το κατάστημα ανέλαβε να εξοπλίσει με επιτυχία η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, με σύγχρονο και λειτουργικό εξοπλισμό. Η πρόταση δε θα μπορούσε παρά να είναι μία σύνθεση από κρυστάλλινες βιτρίνες και ψυγεία υψηλής ποιότητας και αισθητικής. Με την πανοραμική προσέγγιση προβολής και το σωστό φωτισμό με led τονίζεται η φρεσκάδα των προϊόντων. Σε κάθε σημείο του καταστήματος αναδεικνύονται όλα τα προϊόντα και συνάμα υπάρχει μια οικεία εικόνα, στοιχεία τα οποία έχουν ήδη κερδίσει τις θετικές εντυπώσεις των καταναλωτών.
www.antonopoulos.com.gr

ΝΕΑ ΓΕΜΙΣΗ STRAWBERRY FILLING

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το STRAWBERRY FILLING 45, μια νέα γέμιση με ζουμερά, μεγάλα κομμάτια φράουλας. Είναι ιδανικό για ψήσιμο σε κέικ, τάρτες, πάστα φλώρα, cheesecake φούρνου, για γεμίσεις σε προϊόντα όπως ντόνατς, κρουασάν, μπισκότα αλλά και για γλυκά ψυγείου, όπως panna cotta, cheesecake. Παραμένει μαλακή και δεν πετσιάζει ενώ έχει υπέροχη γεύση και άρωμα φράουλας. Διατίθεται σε συσκευασία κουβά 6 κιλών.
www.foodstuff.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ KENFOOD

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS διοργάνωσε και ολοκλήρωσε με επιτυχία 50 περίπου εκπαιδεύσεις για τα προϊόντα της KENFOOD. Οι παρουσιάσεις έλαβαν χώρα τόσο στη Σχολή Αρτοποιίας στο Κερατσίνι, όσο και σε πολλά κατά τόπους σημεία συνεργατών της, σε όλη την Ελλάδα. Η έμπειρη τεχνική ομάδα της KENFOOD είχε την ευκαιρία να παρουσιάσει προϊόντα που απευθύνονται στην αγορά Horeca, όπως waffles, crepes, pancakes και πολλά ακόμη, αλλά και να δώσει επιπλέον ιδέες και προτάσεις σερβιρίσματος. Στόχος της LOULIS FOOD INGREDIENTS η έμπρακτη υποστήριξη των επαγγελματιών αλλά και η συνεχής προσφορά γνώσης και καθοδήγησης.
www.kenfood.com

ΕΓΚΑΝΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ "Θ.Ε.Κ.Α"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πρώτος χρόνος λειτουργίας για το Θ.Ε.Κ.Α, στη Λ. Κακής Θαλάσσης, στην Κερατέα, και γιορτάστηκε με μια μοναδική εκδήλωση, που δε θα μπορούσε να απουσιάζει η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο CEO της εταιρείας κος Ανδρέας Λυκούρας, μαζί με τον κο Λέανδρο Σαμανίδη, παραβρέθηκαν στην όμορφη αυτή γιορτή, αφού η οικογένεια Ζαΐμίδη, τίμησε με την επιλογή της την εταιρεία, εξοπλίζοντας και αυτό το κατάστημα με βιτρίνες Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ.
www.drakoulakis.gr

ARTIGIANNA ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΛΛΙΚΡΑΤΕΙΑ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

ARTIGIANNA: Ένα νέο, ξεχωριστό αρτοζαχαροπλαστείο στη Νέα Καλλικράτεια Χαλκιδικής, ένα ακόμη εντυπωσιακό έργο της DIFFER. Μάρμαρο Artesian, μεταλλικές χρυσές επιφάνειες, λακαριστές επιφάνειες ιδιαίτερης τεχνικής επεξεργασίας, όλα σε αρμονικό συνδυασμό. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύθηκαν εξ ολοκλήρου την DIFFER: από τη μελέτη και το σχεδιασμό ως την κατασκευή του εξοπλισμού και την υλοποίηση του έργου. Εξοπλισμός υψηλών επιδόσεων, καθαρές επιφάνειες προβολής, μελετημένη επιλογή υλικών και χρωμάτων σε όλα τα στοιχεία του χώρου, έδωσαν στο κατάστημα ένα αποτέλεσμα εξαιρετικό: Η διαφορά της DIFFER!
www.differ.gr

CREDI SOUFFLÉ

ΒΕΛΟΥΔΙΝΗ ΚΑΡΔΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Δημιουργήστε τα πιο λαχταριστά και αφράτα σουφλέ σοκολάτας, εύκολα, γρήγορα και χωρίς προσθήκη κουβερτούρας, με το καινοτόμο προϊόν υψηλής ποιότητας Credi Soufflé από την CREDIN.
Με πραγματική σοκολάτα σε ποσοστό 30%, το Credi Soufflé εγγυάται πλούσια και αυθεντική γεύση, αφράτη υφή, άψογη εμφάνιση και σταθερότητα στο τελικό αποτέλεσμα, ακόμη και για προϊόντα κατάψυξης. Είναι ιδανικό για πλήθος εφαρμογών όπως moelleux, brownies, lava cakes κ.α. Το Credi Soufflé ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σύγχρονου επαγγελματία για ταχύτητα στην παραγωγή χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα, και **εξασφαλίζει σίγουρη επιτυχία σε κάθε σοκολατένια δημιουργία.**

Αποκλειστικός Διανομέας:

CODA S.A.

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

CREDIN

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΤΟ ΚΕΪΚ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ένα μοναδικό διήμερο event αφιερωμένο στα κέικ πραγματοποιήθηκε στις αρχές Οκτώβρη στις εγκαταστάσεις της SEFCO ZEELANDIA, στα Σπάτα. Οι επαγγελματίες ανακάλυψαν νέες, εντυπωσιακές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής με τα μείγματα κέικ της εταιρείας, αλλά και πολλές βασιλόπιτες. Ιδιαίτερη εντύπωση έκανε το corner με τα cake donuts, μια νέα πρόταση για donuts με βάση τα μείγματα κέικ, αλλά και το νέο προϊόν Greek Orange Pie, για παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα. Η SEFCO ZEELANDIA συνεχίζει ακάθεκτη να εμπνέει τους επαγγελματίες με τη δημιουργικότητα, την αγάπη και την προσήλωσή της σε αυτό που κάνει.
www.sefcozeelandia.gr

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "PANE DI CAPO"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα από τα πιο εντυπωσιακά καταστήματα του κυρίου Ποντικάκη στη Ρόδο, βρίσκεται στο στάδιο Διαγόρα. Όπως και στα υπόλοιπα τέσσερα καταστήματα η σχεδίαση, ο εξοπλισμός και η εγκατάσταση έχουν αναληφθεί από τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το ανακαινισμένο κατάστημα έχει κερδίσει τις εντυπώσεις στο σύνολό του, κεντρίζει επίσης την προσοχή όλων χάρη στον εντυπωσιακό καταρράκτη σοκολάτας. Όλα στο κατάστημα δένουν με αρμονία, με στοιχεία όπως οι σύγχρονες βιτρίνες, επενδυμένες στο χρώμα του φυσικού ξύλου, οι λευκές επιφάνειες, αλλά και τα πρωτότυπα φωτιστικά.
www.drakoulakis.gr

CREDITELLA: Η ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΠΟΥ ΨΗΝΕΤΑΙ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Απολαυστική κρέμα φουντουκιού, η CREDITELLA είναι η νέα προσθήκη στη γκάμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής της CREDIN. Με εξαιρετική, πλούσια γεύση φουντουκιού, εφαρμόζεται απευθείας ή αφρατεμένη με βούτυρο και είναι η τέλεια επιλογή για γέμιση ή διακόσμηση σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα, τούρτες και γλυκίσματα. Προϊόν ιδανικό για ψήσιμο, διατηρείται άψογα εντός και εκτός ψυγείου και εξασφαλίζει πάντα σταθερό αποτέλεσμα. Με αυτό θα ετοιμάσετε συναρπαστικά κέικ, μάφινς, τσουρέκια, μους, κρεμέ, σουφλέ και τάρτες στην πιο πραλινέ εκδοχή τους. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών.
www.konta.gr

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΗΣ AKTINA ΣΤΑ MANUFACTURING EXCELLENCE AWARDS 2023

Η AKTINA A.E. διακρίθηκε στη διοργάνωση Manufacturing Excellence Awards 2023, με 3 βραβεία.
GOLD AWARD στην κατηγορία Νέα Εταιρεία Μεταποίησης ως Σύγχρονη Μονάδα Παραγωγής Καινοτόμων μειγμάτων dry mix.
GOLD AWARD στην κατηγορία Καινοτομία & Δημιουργικότητα, με τα πιο Ευέλικτα Συστήματα Διαχείρισης Πρώτων Υλών, μαζί με την Vraykos Bulk Handling Systems και
WINNER στην κατηγορία Ηλεκτρομηχανολογικός Εξοπλισμός, για το μεγαλύτερο Εργοστάσιο Παραγωγής Μιγμάτων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής στα Βαλκάνια, μαζί με την Vraykos Bulk Handling Systems. Δέσμευσή της να συνεχίσει την προσπάθεια και να εξελίσσεται με στόχο τη βελτίωση των υπηρεσιών της.
www.aktinafoods.com

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ FOODSTUFF ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΦΟΙ ΓΑΛΗ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη η παρουσίαση της εταιρίας FOODSTUFF σε συνεργασία με την εταιρία Αφοί ΓΑΛΗ. Οι επισκέπτες, από όλη τη βόρειο Ελλάδα, που τίμησαν τις εταιρείες με την παρουσία τους στην εκδήλωση, είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για όλα τα νέα προϊόντα της FOODSTUFF, να ανακαλύψουν τις καινοτομίες της εταιρείας και να γευτούν τις γλυκές δημιουργίες που παρασκεύασε η ομάδα των pastry chefs της εταιρείας. Ήταν δυο μοναδικές ημέρες που άφησαν τις καλύτερες εντυπώσεις σε όλους.
www.foodstuff.gr

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

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

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

PUBLI

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΤΟΥΡΤΑ RED VELVET ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Ένας δροσερός συνδυασμός με γιαούρτι, ζουμερά ολόκληρα blueberries και βάση το μοναδικό αφράτο και νόστιμο Red velvet της Foodstuff. Εντυπωσιακή εμφάνιση με την ξεχωριστή γυαλάδα και το χρώμα του Mirror φράουλα για τέλεια επικάλυψη σε κάθε δημιουργία.

CAKE RED VELVET

1000 γρ. **RED VELVET CAKE**
350 γρ. αυγό
300 γρ. ηλιέλαιο
250 γρ. νερό

Χτυπάτε τα υλικά στο μίξερ με φτερό για 5 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Σερβίρετε σε τσέρκια της αρεσκείας σας. Ψήνετε στους 160-170°C για περίπου 60 λεπτά. Αφήνετε να κρυώσουν.

ICE VANILLA FILLING ΓΕΥΣΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

1000 γρ. **ICE VANILLA FILLING**
1000 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
1000 γρ. κρέμα φυτική
135 γρ. **ΓΕΥΣΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙ FOODSTUFF**

Βάζετε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάτε με το σύρμα στη γρήγορη ταχύτητα έως ότου αφρατέψουν.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Βάζετε ένα φύλλο **RED VELVET CAKE.**
Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζετε **BLUEBERRY FILLING 60.**
Προσθέτετε **ICE FILLING VANILLA - ΓΙΑΟΥΡΤΙ.**
Επαναλαμβάνετε. Βάζετε στην κατάψυξη να παγώσει.
Αφού παγώσει ζεσταίνετε **MIRROR STRAWBERRY** στους 28-30°C.
Ομογενοποιείτε με το ραβδομπέντερ και περνάτε την τούρτα. Γαρνίρετε.

Για πρώτη φορά...
ΜΑΓΙΚΟΙ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ
Mirror
BLACK
CARBON EXTRA
...και σε 4 ακόμα γεύσεις
STRAWBERRY
WHITE
CARAMEL MAT
GLAZE CHOCO

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr Follow us!
foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΑΥΛΩΒ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΝΤΕΙΟ ΣΤΗΝ... ΠΑΒΛΟΒΑ

Τι κοινό μπορεί να έχει ο "Ο σκύλος του Ρανlον" με την Πάβλοβα του Ρανlον; Ο επιστήμονας Ιβάν Παυλώβ, στο πολύ γνωστό του πείραμα για την κατανόηση της «κλασσικής εξαρτημένης μάθησης», χρησιμοποιούσε κουδούνια, τα οποία χτυπούσε κάθε φορά πριν ταΐσει τα σκυλιά των οποίων τις συμπεριφορές εξέταζε στις μελέτες του. Μετά από λίγο, τα σκυλιά συνέδεαν τον ήχο με το φαγητό και τα σάλια τους έτρεχαν, ακόμα και αν δεν τους έφερνε τροφή.

Στην περίπτωση του Αλέξανδρου Παυλώβ αρκεί μόνο το άκουσμα Πάβλοβα για να αρχίσει η έκκριση σάλιου, ο ενθουσιασμός και η λαχτάρα για να δοκιμάσει κανείς το πασίγνωστο γλυκό του για το οποίο μιλούν όσοι πραγματικά γνωρίζουν από υψηλή ζαχαροπλαστική!

Ο Αλέξανδρος Παυλώβ θα μπορούσε να είναι Διεθνολόγος, Διπλωμάτης ή στέλεχος κάποιας πολυεθνικής. Η αγάπη του όμως για τη ζαχαροπλαστική, σχεδόν υπνοβατικά, τον τράβηξε δίπλα της. Και από τότε είναι ταγμένος ζαχαροπλάστης με αγάπη, μεράκι και ζήλο γι' αυτό που κάνει. Είναι άνθρωπος με άποψη, τεκμηριώνει τα λόγια του και κάπως σου δίνει την αίσθηση ότι δεν αφήνει τίποτα να πέσει κάτω όταν πρόκειται για τη δουλειά του. Ο Αλέξανδρος μιλάει για το πώς ξεκίνησε, το τι τον έχει διδάξει η μακροχρόνια πορεία του στο χώρο, τη νοοτροπία των καταναλωτών, το πώς επιλέγει τις ύλες του και άλλα πολλά ενδιαφέροντα.

Αλέξανδρε, πες μας λίγα λόγια για εσένα.

Γεννήθηκα το 1982. Οι γονείς μου μετακομίζουν από τη Σόφια της Βουλγαρίας στη Θεσσαλονίκη. Η οικογένειά μου είχε ένα ιστορικό με τις κουζίνες, που ξεκίνησε από τη γιαγιά μου και μεταφέρθηκε στη μητέρα μου, η οποία εργάστηκε σε διάφορες κουζίνες. Μετακομίζουμε στην Αθήνα και στη συνέχεια εγώ σπουδάζω στην Πάντειο Διεθνείς Σχέσεις, νομίζοντας ότι θα ακολουθήσω καριέρα διπλωμάτη ή ότι θα γίνω στέλεχος μιας πολυεθνικής εταιρείας. Το προσπάθησα, εργάστηκα κάποια χρόνια.

Τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική τις γνώρισα εργαζόμενος για τα προς το ζην. Συνειδητοποίησα ότι αυτό θα είναι το μέλλον μου και ότι αυτό αγαπάω πιο πολύ, ήμουν στο φυσικό μου περιβάλλον. Όλα αυτά το 2007.

Το 2010 φίλοι με συμβούλευσαν να το σπουδάσω, αφού ήμουν τόσα χρόνια στις κουζίνες και εργαζόμουν. Έχοντας ήδη ένα πτυχίο, δε φανταζόμουν ποτέ ότι θα πάω να σπουδάσω ζαχαροπλαστική. Η μητέρα μου εργαζόταν ως ζαχαροπλάστης και το όνειρο να κάνω δικό μου μαγαζί, κούμπωσε με τις σπουδές μου για να γίνουν ένα. Το 2012 αποφασίζω να κάνω το βήμα. Οικονομική κρίση στην Ελλάδα... Προετοιμάζω τον εαυτό μου, φτιάχνω το πλάνο μου και το 2014 το έφτιαξα. Βάλαμε δική μας δουλειά, όλη η οικογένεια. Το μισό μαγαζί φτιάχτηκε από εμένα και την οικογένειά μου και το άλλο μισό από τους επαγγελματίες του είδους. Και αυτό έγινε λόγω του χαμηλού budget που είχαμε.

Άρα, τι θα συμβούλευες κάποιον που θέλει να φτιάξει το δικό του μαγαζί;

Η συμβουλή μου για τα νέα παιδιά που θέλουν να φτιάξουν κάτι δικό τους είναι να βάλουν δική τους, προσωπική δουλειά. Μπορούν να φτιάξουν ένα ωραίο μαγαζί, χωρίς να χρειάζεται να είναι μεγαθήριο ή αντίστοιχο άλλων ζαχαροπλαστών. Ακόμη, και δύο μαζί επαγγελματίες του χώρου, μπορούν να ενώσουν τις δυνάμεις του και να φτιάξουν κάτι κοινό.

Πάμε πάλι πίσω στην πορεία σου. Πότε άνοιξες ουσιαστικά και πώς αποφάσισες το όνομα που θα δώσεις στο μαγαζί σου;

Ανοίξαμε το 2014 ως Pavlov 's Lab. Την ιδέα μου την έδωσε ένας φίλος. Ωστόσο, εν έτει 2023 το Lab μας φάνηκε λίγο παλιακό. Φέτος λοιπόν, κάναμε το φρεσκάρισμα και ονομαστήκαμε Pavlov. Αυστηρό, straight, μοντέρνο. Παγκοσμίως τα καλύτερα ζαχαροπλαστεία ανήκουν σε ένα όνομα και αυτό το όνομα είναι ο ζαχαροπλάστης. Και συνήθως ο ζαχαροπλάστης είναι και ιδιοκτήτης. Στις επιτυχημένες επιχειρήσεις, ειδικά στη ζαχαροπλαστική, πάντοτε οι ζαχαροπλάστες είναι και οι ιδιοκτήτες, δεν είναι κάποιος επενδυτής.

Τι σε έχει διδάξει αυτή η δεκαετία στο χώρο;

Πάρα πολλά. Να γίνομαι πιο ανταγωνιστικός γιατί είμαι και επιχειρηματίας και ζαχαροπλάστης. Με έχει απογοητεύσει, με έχει μάθει να σταματάω την απογοήτευση και να συνεχίζω, να εκπαιδεύω τον κόσμο να φάει κάτι καλύτερο από αυτό που προσφέρει η ευρύτερη αγορά. Με απογοητεύει η ημιμάθεια των καταναλωτών και αυτό που με ιντριγκάρει είναι να θέσεις τα όρια σε άλλο επίπεδο, να εκπαιδεύσεις τον καταναλωτή να εγκαταλείψει το οτιδήποτε γνώριζε μέχρι στιγμής,. Αυτό δεν το έχω καταφέρει μόνος μου, το έχουμε καταφέρει 10 άνθρωποι στην Αθήνα και ίσως άλλοι 10 στη Βόρεια Ελλάδα. Έχουμε φτιάξει φανταστικά μαγαζιά και έχουμε ανεβάσει το επίπεδο από το 6 στο 8 ή στο 9 όσον αφορά στην ποιότητα, τη γεύση, τις πρώτες ύλες και την εξυπηρέτηση. Όλα αυτά σε ένα ζαχαροπλαστείο μετράνε. Δεν μπορείς π.χ. να είσαι μπουτίκ ζαχαροπλαστείο και η συσκευασία σου να μένει πίσω.

Πώς έχει αλλάξει ο Έλληνας καταναλωτής; Είναι ανοιχτός στο να δοκιμάζει και να φύγει από την πεπατημένη;

Όχι δεν είναι έτοιμος. Υπάρχει μια γεωγραφική διαφορά που διακρίνει στο ποιος είναι δεκτικός και ποιος όχι. Υπάρχουν τα βόρεια προάστια, τα κεντρικά και τα νότια. Δουλεύοντας λοιπόν με πελατολόγιο από νότια, βόρεια και κέντρο μπορώ να πω ότι το hype αυτή τη στιγμή είναι στο κέντρο και στα νότια προάστια. Τα βόρεια προάστια είναι πιο συντηρητικά στο τι θέλουν για το γλυκό τους και δε ρισκάρουν, ακολουθώντας την πεπατημένη. Για να ρισκάρει ένας καταναλωτής πρέπει να το έχει δει σε φωτογραφία, άρα να το έχει επικοινωνήσει η εκάστοτε επιχείρηση π.χ. μέσα από τα social media και στη συνέχεια να το έχει δοκιμάσει κάποιος opinion leader. Οι περισσότεροι επιχειρηματίες τολμούν νέα project σε νότια και κεντρικά προάστια.

Μίλησε μας για τις προκλήσεις στην Ελλάδα του σήμερα.

Η μεγαλύτερη πρόκληση είναι να βρεις σωστούς επαγγελματίες. Ένας σωστός επαγγελματίας είναι φιλότιμος σε όλα τα επίπεδα, έχει γνώσεις και να αγαπάει αυτό που κάνει. Ο επαγγελματισμός μαθαίνεται στις σχολές και μεταφέρεται στο εργασιακό περιβάλλον αλλά εμπλουτίζεται. Ο χώρος έχει ανάγκη από επαγγελματίες και όχι παιδιά που απλά κάνουν εξάμηνες βόλτες στα μαγαζιά.

Τι ξεχωρίζει εσένα και την ομάδα σου;

Στον καφέ το λένε το 3ο κύμα. Κάπως έτσι νιώθω κι εγώ, ότι είμαστε ένα νέο κύμα ζαχαροπλαστών, που κατέθεσε την πρότασή του και εγκρίθηκε από τους πελάτες.
Θεωρώ ότι στο Pavlov διαθέτουμε ποικιλία γλυκών που διαφέρει. Καταθέσαμε νέες απόψεις, αυτό που οι Γάλοι αποκαλούν 'revisité'. Ενδιαφερθήκαμε για γλυκά, είτε ελληνικά είτε ευρωπαϊκά, που ήταν θαμμένα και δεν τα γνώριζε ο κόσμος ή δεν τα έφτιαχναν στα ζαχαροπλαστεία. Επίσης, τα a la minute γλυκά. Ακόμη, έχουμε νέες συσκευασίες, πιο πρωτότυπες, γλυκά σε διάφορα σχήματα, γλυκά που φτιάχνονται from scratch, με πρώτες ύλες που μεταποιούμε και όχι έτοιμα μίγματα.

Το μισό μαγαζί φτιάχτηκε από εμένα και την οικογένειά μου και το άλλο μισό από τους επαγγελματίες του είδους. Και αυτό έγινε λόγω του χαμηλού budget που είχαμε.

Είμαι ανοιχτός και παρακολουθώ τις τάσεις, εν μέρει τις ενστερνίζομαι. Δεν είμαι από αυτούς που θα φέρουν μια τάση επειδή πουλάει στο εξωτερικό

Πώς επιλέγεις τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις;

Το πρώτο και κύριο είναι ποια χώρα και ποια περιοχή φτιάχνει το καλύτερο υλικό. Π.χ. το καλύτερο βούτυρο είναι στη Γαλλία. Οπότε ζυγίζουμε το προϊόν και βλέπουμε. Αγοράζουμε από εκεί που είναι καλύτερα. Αντίστοιχα το καλύτερο φουντούκι από την περιοχή Πιεμόντε, στην Ιταλία. Τσεκάρεις το κόστος, προχωράς, φτιάχνεις το γλυκό σου και από εκεί και πέρα σε κρίνει ο ουρανίσκος του πελάτη σου. Εκείνος θα καταλάβει τη διαφορά. Διαλέγω τις πρώτες ύλες μου με αυτό το γνώμονα. Και φυσικά θα επιλέξεις κάτι καλό και θα το πουλήσεις στην τιμή που του αναλογεί. Και θα εκπαιδεύσεις και το κοινό, θα του εξηγήσεις και για την τιμή του. Είναι σημαντικό για κάθε επαγγελματίας να διεισδύσει μέσα στη λεπτομέρεια του κάθε προϊόντος.

Παρακολουθείς τις τάσεις; Πως επιλέγεις τι θα ακολουθήσεις;

Είμαι ανοιχτός και παρακολουθώ τις τάσεις, εν μέρει τις ενστερνίζομαι. Δεν είμαι από αυτούς που θα φέρουν μια τάση επειδή πουλάει στο εξωτερικό. Προσπαθώ να φτιάνω προϊόντα που ήδη υπάρχουν και να τα παραμετροποιώ και να τα φέρνω σε μια πιο ελληνική εκδοχή.

Θα τολμούσες κάτι πολύ καινοτόμο και ας ήξερες ότι δε θα το δεχτεί εύκολα το ελληνικό κοινό;

Έχει συμβεί. Παράδειγμα μια μαρμελάδα που φτιάξαμε χωρίς ζάχαρη, με μήλο, κανέλλα και βασιλικό χουρμά. Και δεν πήγε καλά. Είναι μια τάση το low sugar. Επειδή το έβλεπα ότι φτιάχνονται μαρμελάδες χωρίς ζάχαρη, το φτιάξαμε και εμείς με τη σειρά μας και δεν προχώρησε. Και βλέπω την απήχηση επειδή είμαι στο ζαχαροπλαστείο και παρατηρώ τι ζητάνε οι πελάτες.

Πάσχουμε στην Ελλάδα στην αισθητική;

Κατά ένα μεγάλο βαθμό θεωρώ πως ναι. Έχουμε μια ροπή προς την εκλαΐκευση των πραγμάτων. Λανσάρουμε προϊόντα και ιδέες αλλά με ένα πιο υποδεέστερο τρόπο. Δεν θέλουμε πολλές φορές το καλύτερο, γιατί είναι ακριβό. Γιατί φοβόμαστε ότι δε θα το αγοράσει ο πελάτης.

Ποια είναι τα best seller προϊόντα σου;

Η Πάβλοβα είναι το πρώτο. Είναι ένα a la minute γλυκό και ολόφρεσκο. Επίσης το Saint Honore καθώς και μια μοντέρνα μορφή σοκολατίνας με 8 διαφορετικές υφές σοκολάτας.

Σε ποιες γεύσεις θα κινηθείτε τις γιορτές;

Σίγουρα θα έχουμε κάστανο και εποχιακά φρούτα, όπως μήλο και αχλάδι σε συνδυασμό με σοκολάτα. Την τιμητική τους θα έχουν και το πορτοκάλι και το μανταρίνι.

Πως σε φαντάζεσαι σε 10 χρόνια από τώρα;

Σε 10 χρόνια δεν ξέρω αλλά σίγουρα μπορώ να πω ότι για την επόμενη 5ετία θα ήθελα άλλο ένα κατάστημα, ενδεχομένως στο εξωτερικό, το αδελφάκι του Pavlov.

Pavlov,
Πατριάρχου Γρηγορίου Ε 15,
Νέα Ερυθραία

SAINT HONORE

Η συνταγή είναι από τον Pastry Chef, Αλέξανδρο Παυλώβ

ΒΑΣΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Ψήνουμε τη σφολιάτα για 25 λεπτά στους 180°C και εν συνεχεία αχνίζουμε και ξαναψήνουμε για 5 λεπτά μέχρι να καραμελώσει στους 210°C.

ΖΥΜΗ ΣΟΥ

250 γρ. νερό
250 γρ. γάλα
250 γρ. βούτυρο
5 γρ. αλάτι
350 γρ. αλεύρι
450 γρ. αυγά

Βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα, το νερό, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Αφού πάρουν βράση προσθέτουμε το αλεύρι και με μια κουτάλα ανακατεύουμε καλά το μείγμα μέχρι να γίνει ζυμάρι. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 2 λεπτά ακόμη μέχρι να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αδειάζουμε τη ζύμη στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό, προσθέτοντας παράλληλα ένα προς ένα τα αβγά. Μόλις ενσωματωθεί το πρώτο συνεχίζουμε με το επόμενο. Αφού ρίξουμε όλα τα αβγά και η ζύμη είναι έτοιμη, τη μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με στρογγυλό κορνέ. Στρώνουμε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Κόβουμε στο ταψί τα σουδάκια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 25 λεπτά.

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΓΙΑ ΤΑ ΣΟΥ

260 γρ. ζάχαρη
60 γρ. νερό
50 γρ. γλυκόζη

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, το νερό και τη γλυκόζη μέχρι να σχηματιστεί μια σκούρα ξανθιά καραμέλα. Την κατεβάζουμε από τη φωτιά, την αφήνουμε για 2-3 λεπτά να «πρεμήσει» κι αν δούμε ότι το χρώμα σκουραίνει πολύ, βουτάμε την κατσαρόλα σε κρύο νερό ώστε να σταματήσει να ανεβαίνει η θερμοκρασία.
Βουτάμε την επιφάνεια των σου -από την αντίθετη πλευρά από αυτήν που έχουμε τρυπήσει- μέσα στην καραμέλα και ακουμπάμε τα γλυκά σε λαδόκολλα· σε 1-2 λεπτά η καραμέλα θα έχει σταθεροποιηθεί. Έπειτα τα ξαναβουτάμε από την κάτω πλευρά και τα κολλάμε αμέσως στην ψημένη σφολιάτα, πάνω στο εξωτερικό στεφάνι, που έχουμε φτιάξει από ζύμη σου. Γεμίζουμε το κενό που δημιουργείται στο κέντρο της σφολιάτας με την υπόλοιπη κρέμα βάζοντάς τη με μεγάλες κουταλιές.

ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

350 γρ. γάλα φρέσκο, πλήρες
150 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά &
150 γρ. επιπλέον, χτυπημένη στο μίξερ
80 γρ. ζάχαρη
40 γρ. κορν φλάουρ
1 τεμ. αυγό
3 τεμ. κρόκοι
1 κλωναράκι βανίλιας, κομμένο κατά μήκος στη μέση

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα, τη ρευστή κρέμα γάλακτος και το κλωναράκι βανίλιας και τα βάζουμε στη φωτιά.

Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με έναν αβγοδάρτη τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ, το αβγό και τους κρόκους. Λίγο πριν πάρει βράση το μείγμα της κατσαρόλας, ρίχνουμε το 1/3 στο μείγμα του μπολ και ανακατεύουμε.

Αδειάζουμε στην κατσαρόλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα πάνω στη φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα και να αρχίσει να κοχλάζει.

Την κατεβάζουμε από τη φωτιά. Την αδειάζουμε σε ένα καθαρό σκεύος και τη σκεπάζουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνειά της για να μη σχηματιστεί κρούστα.

Όταν η κρέμα γίνει χλιαρή, τη βάζουμε να κρυώσει καλά στο ψυγείο, για 2-3 ώρες.

ΑΦΡΑΤΕΜΕΝΗ ΓΚΑΝΑΖ

110 γρ. κρέμα γάλακτος 1
36 γρ. γάλα
25 γρ. γλυκόζη
1 λοβός βανίλιας
124 γρ. λευκή σοκολάτα
2 γρ. ζελατίνη
110 γρ. κρέμα γάλακτος 2

Βράζουμε γάλα, γλυκόζη, κρέμα γάλακτος 1 και μία βανίλια. Κάνουμε ένα γκανάζ με τη σοκολάτα, μπιμάρουμε και προσθέτουμε τις ζελατίνες και την κρέμα γάλακτος 2.

Χτυπάμε στο μίξερ την επόμενη μέρα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Τοποθετούμε και κόβουμε τη σφολιάτα σε οβάλ σχήμα. Κάνουμε μία γραμμή με την κρέμα περιμετρικά για να κολλήσουν τα καραμελωμένα σου. Γεμίζουμε με την κρέμα πατισερί το εσωτερικό μέχρι το ύψος των σου. Στη συνέχεια, γεμίζουμε με κορνέ κάνοντας άνισες σταγόνες σε όλο το μήκος της σφολιάτας. Τοποθετούμε τα σου στην επιφάνεια της αφρατεμένης γκανάζ.

*Με την καραμέλα που περισσεύει μπορούμε να διασκοσμήσουμε.

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η συνταγή είναι από τον Pastry Chef, Αλέξανδρο Παυλώβ

ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

120 γρ. αλεύρι
30 γρ. κακάο
5 αβγά
125 γρ. ζάχαρη

Κοσκινίζουμε το κακάο μαζί με το αλεύρι. Χτυπάμε τα αβγά με τη ζάχαρη στο μίξερ έως ότου αφρατέψουν. Ρίχνουμε μέσα σ' αυτά το κοσκινισμένο κακάο και το αλεύρι και ανακατεύουμε με μία μαρίζ. Αδειάζουμε σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C, στον αέρα, για 25-30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει. Είναι προτιμότερο να φτιάχνουμε τη βάση μία ημέρα νωρίτερα, ώστε να κόβεται πιο εύκολα την επόμενη.

ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

50 γρ. βούτυρο
500 γρ. γάλα
50 γρ. κακάο
120 γρ. ζάχαρη
20 γρ. κορν φλάουρ
1 φλιτζανάκι του καφέ νερό
300 γρ. σοκολάτα

Για να φτιάξουμε την κρέμα σοκολάτα, βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα με το κακάο και την τοποθετούμε στη φωτιά. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ και προσθέτουμε ένα φλιτζανάκι του καφέ νερό. Πριν πάρει βράση το γάλα αδειάζουμε μέσα το μείγμα του κορν φλάουρ και ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε και την τεμαχισμένη σοκολάτα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το βούτυρο. Ανακατεύουμε συνεχώς έως ότου η σοκολάτα λιώσει. Αδειάζουμε σε ένα μπολ -μεταλλικό κατά προτίμηση- το οποίο τοποθετούμε πάνω από ένα μεγαλύτερο μπολ με παγάκια, ανακατεύοντας συνεχώς έως ότου κρυώσει η κρέμα. Με αυτόν τον τρόπο πετυχαίνουμε βελούδινη, λεία και γυαλιστερή υφή χωρίς να πιάνει κρούστα. Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και το μπισκουί πάνω του.

ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

250 γρ. φουντούκι
450 γρ. ζάχαρη
100 γρ. νερό
2 πρέζα αλάτι

Ζεσταίνουμε τη ζάχαρη μαζί με το νερό και φτάνουμε την καραμέλα στους 146 βαθμούς, προσθέτουμε τα φουντούκια και ανακατεύουμε μέχρι να σταματήσουν να είναι ζαχαρωμένα και να σχηματιστεί μία ομοιόμορφη καραμέλα γύρω τους. Μόλις είναι έτοιμα, αποσύρουμε βάζοντας αλάτι και απλώνοντας τα σε μία λαδόκολλα.

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

300 γρ. βούτυρο
500 γρ. κουβερτούρα
10 ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου
6 κρόκοι αυγών σε θερμοκρασία δωματίου
100 γρ. ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι

Για τη μους σε ένα κατσαρολάκι λιώνουμε σε μέτρια φωτιά το βούτυρο με την κουβερτούρα. Βγάζουμε το μείγμα από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Στο μίξερ χτυπάμε αρχικά τα δέκα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα. Προσθέτουμε έναν έναν τους έξι κρόκους και συνεχίζουμε με τη ζάχαρη και το αλάτι. Ρίχνουμε λίγο-λίγο το μείγμα της σοκολάτας ανακατεύοντας.

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

150 γρ. φεγιετίνη
100 γρ. πραλίνα φουντούκι
40 γρ. βούτυρο κακάο

Λιώνουμε το βούτυρο του κακάο, προσθέτουμε την πραλίνα και την φεγιετίνη. Ανακατεύουμε και φορμάρουμε σε παραλληλόγραμμο τσέρκι και παγώνουμε στην κατάψυξη.

ΨΕΚΑΣΜΟΣ ΚΟΡΜΟΥ

400 γρ. βούτυρο κακάο
400 γρ. λευκή σοκολάτα
1 κ.σ κόκκινο λιποδιαλυτό χρώμα

Λιώνουμε σε κατσαρολάκι το βούτυρο κακάο και προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα όπου με τη θερμοκρασία του βουτύρου τη λιώνουμε, προσθέτουμε το κόκκινο χρώμα και ανακατεύουμε με τη βοήθεια ενός ράβδο μπλέντερ. Πάντα ψεκάζουμε όταν το γλυκό είναι κατεψυγμένο.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε φόρμα σιλικόνης ρίχνουμε το κρεμέ σοκολάτας, απλώνοντάς το προσεκτικά με μία σπάτουλα στο 1/3 της φόρμας. Στη συνέχεια, κόβουμε ένα κομμάτι μπισκουί και το ενσωματώνουμε στο κρεμέ. Με τη βοήθεια ενός κορνέ ενσωματώνουμε την πραλίνα φουντουκιού. Καταψύχουμε για 20-30 λεπτά και προσθέτουμε τη μους σοκολάτα, κλείνοντάς την με την τραγανή βάση που προηγουμένως έχουμε παγώσει. Σημαντικό είναι οι άκρες του παντεσπανιού και της τραγανής βάσης να είναι 1 εκατ. πιο μικρές από το εμβαδόν της φόρμας. Καταψύχουμε πολύ καλά και εν συνεχεία ψεκάζουμε με το βούτυρο κακάο και το κόκκινο χρώμα.

ΠΑΒΛΟΒΑ

Η συνταγή είναι από τον Pastry Chef, Αλέξανδρο Παυλώβ

ΜΑΡΕΓΚΑ

400 γρ. ασπράδι
800 γρ. ζάχαρη
1 πρέζα ξινό
Αιθέριο έλαιο τριαντάφυλλο

Ανακατεύουμε το ασπράδι με τη ζάχαρη, ζεσταίνουμε το μείγμα σε μπεν μαρί, μέχρι να φτάσει στους 55°C, και αφρατεύουμε. Φορμάρουμε τη μαρέγκα σε σχήματα και ψήνουμε στους 100°C για 1,5 ώρα. Αφήνουμε την ψημένη μαρέγκα να κρυώσει και είναι έτοιμη.

ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

150 γρ. πουρέ κατεψυγμένων φρούτων του δάσους
40 γρ. ζάχαρη
2 γρ. πηκτίνη

Ζεσταίνουμε τον πουρέ φρούτων μαζί με τη ζάχαρη. Στους 50°C προσθέτουμε την πηκτίνη με μία κουταλιά ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι το βρασμό.

ΚΡΕΜΑ

500 γρ. γάλα
Βανίλια στικ
50 γρ. ζάχαρη
110 γρ. κρόκο
50 γρ. ζάχαρη άχνη
55 γρ. άμυλο (νισεστέ)
20 γρ. βούτυρο

Ζεσταίνουμε το γάλα με το στικ βανίλιας και την πρώτη ζάχαρη. Ομογενοποιούμε τον κρόκο, το άμυλο και τη ζάχαρη άχνη σε ένα μπολ και μόλις ζεσταθεί το μείγμα του γάλακτος προσθέτουμε το νισεστέ και αφού ανακατέψουμε ελαφρά το επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε δυναμικά μέχρι να σφίξει η κρέμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τελευταίο το βούτυρο. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει και μετά την αφρατεύουμε στο μίξερ για να χρησιμοποιήσουμε την ποσότητα που χρειάζεται πάνω στη βάση της μαρέγκας που έχουμε ψήσει.

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Κόβουμε τα φρούτα, φράουλα, σμέουρα, μύρτιλα και τοποθετούμε πάνω από την κρέμα μαζί με τη σάλτσα φρούτων.

Trofingred

Trofingred V.Koktsidis
info@millbaker.gr , ww.millbaker.gr
vassilis@goteborgsfood.hu
+30 6970803706

Κατεβάστε τους καταλόγους συστατικών

Αρτοποιίας

Σοκολάτας

Βρείτε μας στην FI Frankfurt
28 - 30 Νοεμβρίου 2023
Hall 3 1H90 Millbaker S.A.S.
HALL 3 L61 Goteborgs Food
Fi Europe Frankfurt Messe

PUBLI

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

Υποδεχτείτε τη γιορτινή περίοδο με συνταγές βασισμένες στο κάστανο,
τον αγαπημένο χειμωνιάτικο καρπό που δεν μπορεί να λείπει από καμία χριστουγεννιάτικη βιτρίνα,
επιλέγοντας από τη μεγάλη ποικιλία προϊόντων του, που προσφέρει η ΑΚΤΙΝΑ.
Εκτός από Ολόκληρο Κάστανο, διατίθεται και σε μορφή κρέμας, πουρέ και τρίμματος.

MOIST CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ

1000 γρ. **Akticake Moist (κωδ.: 9004)**
300 γρ. Λάδι
220 γρ. Νερό
400 γρ. Αυγά
40 γρ. **Marron glacé Aromitalia (κωδ.: 15251)**

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 4 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Αδειάζουμε το μίγμα σε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε για 8 λεπτά περίπου στους 190°C.

ΠΑΤΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

600 γρ. **Κάστανο Πουρέ ΑΚΤΙΝΑ (κωδ.: 11211)**
400 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
100 γρ. **Fond Gold (κωδ.: 9121)**
200 γρ. Νερό

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το Fond Gold με το νερό μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως. Σε μια άλλη μπασίνα με τη βοήθεια ενός σύρματος χειρός ανακατεύουμε τον πουρέ με την κρέμα γάλακτος 35%. Στη συνέχεια ομογενοποιούμε την κρέμα γάλακτος με τον πουρέ και το Fond Gold. Σερβίρουμε σε μια φόρμα σιλικόνης και το τοποθετούμε στη κατάψυξη.

MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

250 γρ. **Κουβερτούρα Golden Line (κωδ.: 5997)**
250 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%

Για το Fond Gold σε μια λεκάνη βάζουμε 70 γρ. μίγμα, 100 γρ. νερό και ανακατεύουμε καλά. Συμπληρώνουμε 350 γρ. κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη. Φτιάχνουμε μια ganache ζεσταίνοντας την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε τη σοκολάτα υγείας σε κουμπιά. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα. Στη συνέχεια μέσα στο έτοιμο μίγμα ρίχνουμε σιγά σιγά την ganache και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

FOND

350 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
100 γρ. Νερό
70 γρ. **Fond Gold (κωδ.: 9121)**

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε ένα σκεύος αλουμινίου με σχήμα κορμού, προσθέτουμε την mousse σοκολάτας υγείας και το αφήνουμε να παγώσει στη κατάψυξη. Στη συνέχεια προσθέτουμε το πατέ κάστανο στην μέση του σκεύους και συμπληρώνουμε με την mousse γάλακτος. Τέλος, κλείνουμε με Moist Cake Vanilla και βάζουμε το σκεύος να παγώσει. Αφού παγώσει επικαλύπτουμε με glacage gianduja και διακοσμούμε.

Gold

Για ποιότητα στη βασιλόπιτα... ΑΚΤΙΝΑ!

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

FOLLOW US

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ

Ή ΑΛΛΙΩΣ ΓΙΑΤΙ ΧΑΛΑΝΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ;

Αυτή είναι η απορία που βασάνιζε και ταλαιπωρούσε ανέκαθεν τους ανθρώπους. Έβλεπαν το φαινόμενο, είχαν ήδη αναπτύξει εμπειρικές μεθόδους για να αντιμετωπίζουν το τεράστιο πρόβλημα, γιατί μην ξεχνάμε ότι δεν υπήρχαν πάντα ψυγεία και καταψύξεις στον πλανήτη, αλλά δεν είχαν καμία ιδέα για την αιτία. Τι ήταν αυτό που έκανε τα τρόφιμα να χαλάνε;

Μέχρι τη μέρα που η εξέλιξη των μικροσκοπίων έδωσε την ικανότητα παρατήρησης των μικροβίων και ξεκίνησε να υφίσταται σαν μια διακριτή επιστήμη η Μικροβιολογία Τροφίμων. Μάλιστα, το 1882 ο Koch βρίσκει τρόπο να αναγνωρίσει τα βακτήρια της φυματίωσης και της χολέρας και ακολουθούν άλλοι επιστήμονες που αναγνωρίζουν κάτω από τον φακό του μικροσκοπίου τους υπεύθυνους για την αλλοίωση των τροφίμων.

Ο όρος «μικροσκόπιο» αποδίδεται στον Έλληνα φιλόσοφο και θεολόγο Ιωάννη Δημησιάνο, που γεννήθηκε στην Κεφαλονιά το 1574.

Η μικροβιολογία τροφίμων ξεκίνησε να εξελίσσεται και να επεκτείνεται πλέον σε τομείς όπως η συντήρηση τροφίμων με διάφορες μεθόδους: μαγείρεμα, ξήρανση, αλάτισμα, κάπνισμα, ζύμωση κλπ. και στην συνέχεια η θερμική επεξεργασία. Να σημειώσουμε ότι πριν ο Παστέρ κάνει τα πειράματά του, ήταν διαδεδομένη η πεποίθηση ότι τα μικρόβια γεννιούνται αυθόρμητα μέσα στα τρόφιμα. Με τον καιρό άρχισε να τεκμηριώνεται το γεγονός ότι υπάρχουν ασθένειες που τροφογενείς, προέρχονται δηλαδή από την κατανάλωση αλλοιωμένων τροφίμων και ταυτοποιήθηκαν σε κάθε περίπτωση οι μικροοργανισμοί που προκαλούσαν την κάθε αλλοίωση.

Πάμε να δούμε όμως ποιες είναι οι κατηγορίες των μικροοργανισμών που επηρεάζουν την σύνθεση των τροφίμων. Σημειώνουμε εδώ ότι πολλοί από αυτούς έχουν και ωφέλιμο ρόλο στην επεξεργασία των τροφίμων όπως πχ η μαγιά αρτοποιίας ή τα προβιοτικά βακτήρια, εδώ όμως ασχολούμαστε μόνον με τις ιδιότητες που αφορούν την αλλοίωση των τροφίμων.

- **Βακτήρια:** Απλούστατη μορφή κυττάρων, αναπαράγονται με απλό τρόπο, άρα, γρήγορα και αποτελεσματικά, μερικά από αυτά έχουν ικανότητα κίνησης και ορισμένα παράγουν ενδοσπόρια που είναι ιδιαίτερα ανθεκτικά.

Χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση τις ιδιότητες που έχει κάθε παράγοντας στην ανάπτυξη των μ/ο η βιομηχανία τροφίμων καταφέρνει να φέρει στο πιάτο μας ασφαλή τρόφιμα.

• **Μύκητες:** Σύνθετα κύτταρα, που όμως δεν έχουν ικανότητα κίνηση, έχουν όμως μια οργάνωση που τους επιτρέπει να αντιλαμβάνονται τόσο τον αριθμό τους, το πλήθος δηλαδή της ομάδας, όσο και τις δυνατότητές τους αναλόγως της διαθέσιμης τροφής.

• **Ζύμες:** Σύνθετα κύτταρα, χωρίς ικανότητα κίνησης, περνάνε ορισμένα στάδια της ζωής τους με έναν τρόπο ίδιο με των μυκήτων, γι' αυτό και ονομάζονται ορισμένα από αυτά ζυμομύκητες.

• **Ιοί:** Δεν πρόκειται καν για κάτι που έχει κυτταρική οργάνωση, είναι υποχρεωτικά παράσιτα άλλων κυττάρων και ουσιαστικά πρόκειται για μια πληροφορία αναπαραγωγής που προστατεύεται από μια πρωτεΐνη.

Πώς όμως καταλήγουν στα τρόφιμα όλοι αυτοί οι μικροοργανισμοί;

Η απάντηση βρίσκεται αν απαντήσουμε το ποιες είναι οι πηγές των μικροοργανισμών, πού τους συναντάμε στην φύση: στο έδαφος και στο νερό, στον αέρα και στην σκόνη, στο πεπτικό σύστημα των ανθρώπων και των ζώων, στην επιδερμίδα των ανθρώπων και των ζώων και τέλος, στα φυτά.

Στην συνέχεια, από αυτές τις πηγές οι μικροοργανισμοί περνάνε στα τρόφιμα μέσω διαφόρων επιμολύνσεων:

• **Σκεύη, εργαλεία και εξοπλισμός επεξεργασίας τροφίμων**

• **Παρασκευαστές τροφίμων,** δηλαδή το προσωπικό που χειρίζεται το τρόφιμο μέχρι αυτό να φτάσει σε μας.

• **Νερό** που χρησιμοποιείται τόσο στην βιομηχανία όσο και στην άρδευση (ρυπαντές αλλά και μολυντές).

• **Έντομα και τρωκτικά**

• **Απόβλητα και αστικά λύματα**

• **Πρόσθετα τροφίμων**, δηλαδή καρυκεύματα, σκόνες γάλακτος, σκόνες κακάο, ζελατίνη κλπ. που μπορεί να φέρουν μαζί τους κύτταρα ζυμών, σπόρια βακτηρίων κλπ.

Από τι εξαρτάται όμως η ανάπτυξη ή όχι ενός μικροοργανισμού σε ένα τρόφιμο; Μπορούν δηλαδή να προσβάλλουν όλα ανεξαιρέτως τα τρόφιμα ή υπάρχουν παράμετροι που βοηθούν ή παρεμποδίζουν την ανάπτυξή τους;

Ορισμένες από τις ουσίες που χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση των μ/ο μπορούν να είναι επικίνδυνες για την υγεία, μπορούν να υποβαθμίσουν το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση κλπ.

Στην πραγματικότητα, η δουλειά της μικροβιολογίας τροφίμων είναι να ελέγξει ακριβώς τις παραμέτρους οι οποίες έχουν σημασία για την ανάπτυξη των μ/ο για να εξασφαλίσει το ότι αν βρεθούν μ/ο στο τρόφιμο, αυτοί δεν θα βρουν το κατάλληλο έδαφος για να αναπτυχθούν:

Μέσα στο τρόφιμο:

• Θρεπτικά στοιχεία, επάρκεια και διαθεσιμότητά τους

• Διαθεσιμότητα νερού, γνωστή και σαν ενεργότητα νερού

• Οξύτητα

• Διαθεσιμότητα οξυγόνου

• Παρουσία αντιμικροβιακών ουσιών

• Είδος, σχήμα και δομή του τροφίμου (πχ το αυγό προστατεύεται από το κέλυφος)

Περιβάλλον και εξωτερικοί παράγονες

• Θερμοκρασία

• Υγρασία

• Σύνθεση των αερίων στο περιβάλλον του τροφίμου

• Παρουσία ή όχι συντηρητικών

Για να γίνουν όμως λίγο ακόμη πιο δύσκολα τα πράγματα θα πρέπει να σημειώσουμε ότι όπως όλοι οι οργανισμοί, έτσι και οι μ/ο έχουν και την δική τους, ας πούμε, προσωπικότητα. Έτσι, ορισμένοι από αυτούς είναι **ψυχρόφιλοι,** που σημαίνει ότι μπορούν να αναπτύσσονται ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες 0-10°C, άλλοι είναι **θερμόφιλοι,** που με την σειρά του σημαίνει ότι μπορούν να αναπτύσσονται ακόμη και σε θερμοκρασίες 45-80°C, ενώ υπάρχουν μ/ο που μπορούν να αναπτύσσονται σε υψηλές συγκεντρώσεις αλάτων, περίπου 10% (αλλόφιλοι) αλλά και υψηλές συγκεντρώσεις σακχάρων (οσμώφιλοι) που μπορεί να φτάνουν μέχρι και 20%. Επίσης, υπάρχουν μ/ο που έχουν ανάγκη την παρουσία αέρα για να αναπτυχθούν (αερόβιοι), άλλοι που δεν τον έχουν ανάγκη (αναερόβιοι) και άλλοι που μπορούν να προσαρμοστούν είτε στην μια περίπτωση είτε στην άλλη (προαιρετικά αναερόβιοι). Τέλος, ούτε το pH ενός τροφίμου μπορεί να εξασφαλίσει από μόνη της την απουσία μ/ο από την στιγμή που υπάρχουν μ/ο που έχουν αντοχή σε αυτήν (οξεόφιλοι - βασεόφιλοι).

Βασικές κατηγορίες αλλοιογόνων μικροοργανισμών

Οξεοπαραγωγά μικρόβια: Αυτά είναι υπεύθυνα για την οξίνιση των τροφίμων. Τα γαλακτικά βακτήρια παράγουν γαλακτικό οξύ, τα οξικά βακτήρια, όπως καταλαβαίνουμε από το όνομά τους, παράγουν οξικό οξύ και ακολουθούν τα προπιονικά και τα βουτυρικά βακτήρια, οι μύκητες κλπ.

Πρωτεολυτικά μικρόβια: Αυτά επιδρούν στις πρωτεΐνες των τροφίμων και έχουν σαν αποτέλεσμα σήψη, ανάπτυξη πολύ δυσάρεστων οσμών, καταστροφή της δομής, αύξηση του pH κλπ.

Λιπολυτικά μικρόβια: Αυτά προκαλούν λιπόλυση, τάγγιση και δημιουργούν δυσάρεστες οσμές

Σακχαρολυτικά μικρόβια: Προκαλούν οξίνιση, καταστροφή υφής, παραγωγή αλκοόλης και διοξειδίου του άνθρακα

Αεριογόνα μικρόβια: Είναι υπεύθυνα για το φούσκωμα που παρατηρείται σε συσκευασμένα τρόφιμα, για το ανεξέλεγκτο σκάσιμο των τυριών αλλά και για δυσάρεστες οσμές

Βακτήρια που προκαλούν αποχρωματισμούς: πχ. πρασίνισμα αλλαντικών.

Όπως όλοι οι οργανισμοί, έτσι και οι μικροοργανισμοί έχουν και την δική τους, ας πούμε, προσωπικότητα.

Αυτές είναι λίγο πολύ οι καταστάσεις και οι περιπτώσεις που καλείται να αντιμετωπίσει η μικροβιολογία τροφίμων με διάφορους τρόπους:

• **Συντηρητικά:** Που έχουν στόχο να αναστείλουν την ανάπτυξη με βακτηριοστατικά και μυκητοστατικά σκευάσματα ή με σκευάσματα που σκοτώνουν τον μ/ο πχ βακτηριοκτόνα, μυκητοκτόνα κλπ.

• **Με προσβολή του DNA** των μ/ο

• **Με καταστροφή της κυτταρικής μεμβράνης**

• **Με παρεμποδιστές ενζύμων**

Όπως όλοι ξέρουμε ή τουλάχιστον έχουμε ακούσει, καμία από αυτές τις μεθόδους δεν είναι απολύτως ασφαλής για τον άνθρωπο. Ορισμένες από τις ουσίες που χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση των μ/ο μπορούν να είναι επικίνδυνες για την υγεία, μπορούν να υποβαθμίσουν το χρώμα, το άρωμα και την γεύση κλπ. Άρα, χρησιμοποιούνται πάντα σε συνδυασμό με άλλες μεθόδους.

Εδώ ορισμένοι ίσως θυμηθούν το ότι αρκετά τρόφιμα περιέχουν φυσικές αντιμικροβιακές ουσίες:

• Φαινόλες και φλαβονοειδή (πικρά και στυφά προϊόντα, καφές, φλοιοί φρούτων και λαχανικών)

• Αιθέρια έλαια

• Φυτικά εκχυλίσματα

• Ένζυμα

Αυτές όμως στις περισσότερες περιπτώσεις έχουν μέτρια δράση, περιορισμένες δυνατότητες ειδικά αν η μικροβιακή μόλυνση ξεκινήσει να αναπτύσσεται και άρα, τις λαμβάνουμε υπόψιν μας και χρησιμοποιούμε τις ιδιότητές τους συνδυαστικά με άλλες αντιμικροβιακές ουσίες ήπιας δράσης.

Χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση τις ιδιότητες που έχει κάθε παράγοντας στην ανάπτυξη των μ/ο η βιομηχανία τροφίμων καταφέρνει να φέρει στο πιάτο μας ασφαλή τρόφιμα. Τι εννοούμε: η ελάχιστη θερμοκρασία για την ανάπτυξη ενός μ/ο δεν είναι πάντα η ίδια, αλλά εξαρτάται από παράγοντες όπως η διαθεσιμότητα θρεπτικών συστατικών, η διαθεσιμότητα νερού, το pH και η φυσιολογική κατάσταση των κυττάρων. Για παράδειγμα, αν δεν υπάρχουν διαθέσιμα θρεπτικά συστατικά ο μ/ο δεν θα μπορέσει να αναπτυχθεί στην συνήθη θερμοκρασία που συνήθως αναπτύσσεται.

Έτσι, η ψύξη αρχικώς και η κατάψυξη στην συνέχεια, είναι ένας τρόπος που χρησιμοποιείται κατά κόρον στην βιομηχανία τροφίμων εφ' όσον εξασφαλίζει σχεδόν αναλλοίωτα και τα οργανο-

Δεν μπορεί κανείς να αισθανθεί 100% ασφαλής σε ό,τι αφορά την ασφάλεια ενός τροφίμου. Όλα τα μέτρα που παίρνουμε έχουν σαν σκοπό όχι την εξάλειψη του προβλήματος των αλλοιώσεων αλλά του περιορισμού του σε όσο γίνεται μικρότερο ποσοστό.

λιπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. Με την κατάψυξη παγώνει ακόμη και το νερό που βρίσκεται μέσα στα κύτταρα των μ/ο και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα τον έντονο τραυματισμό και ίσως και τον θάνατο των κυττάρων, σταματάει εντελώς ο μεταβολισμός και μειώνεται το διαθέσιμο νερό. Ανάλογα με την θερμοκρασία αλλά και τον ρυθμό κατάψυξης, πετυχαίνουμε διαφορετικά αποτελέσματα.

Άλλη μέθοδος που όλοι γνωρίζουμε και χρησιμοποιούμε σχεδόν καθημερινά είναι η θέρμανση του τροφίμου. Όταν οι συνθήκες θέρμανσης είναι ελεγχόμενες, τότε μιλάμε για παστερίωση ή για αποστείρωση. Ποιες είναι οι μεταξύ τους διαφορές;

Η **παστερίωση** σκοτώνει τα μη παθογόνα βακτήρια, τα ψυχρόφιλα, τα ψυχρότροφα κα τα περισσότερα μεσόφιλα βακτήρια, τις ζύμες, τους μύκητες, τους ιούς αλλά και τυχόν παράσιτα. Υπάρχουν τρία είδη παστερίωσης: η χαμηλή που γίνεται στους 65°C για 20΄, η ταχεία 72°C για 15΄΄ για το γάλα και για 2΄ για αλλαντικά και η υψηλή παστερίωση που γίνεται στους 135°C για 1-15΄΄.

Η **αποστείρωση** πρακτικά σκοτώνει όλους ανεξαιρέτως τους μ/ο αλλά και καταστρέφει τα σπόριά τους και χρησιμοποιείται κυρίως σε κονσερβοποιημένα προϊόντα. Αυτά τα προϊόντα θερμαίνονται σε θερμοκρασία 120°C ή σε εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (UHT) 140°C. Το μειονέκτημα της αποστείρωσης είναι ότι η ποιότητα μερικών προϊόντων, όπως το γάλα, επηρεάζεται, και ορισμένες βιταμίνες μπορούν να χαθούν (Β-βιταμίνες και βιταμίνη C).

Να σημειώσουμε εδώ και το ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ που γίνεται σε 55-65°C για λίγα λεπτά και έχει σαν σκοπό την αδρανοποίηση των ενζύμων σε λαχανικά πριν την κατάψυξη.

Άλλες μέθοδοι αντιμετώπισης μικροβιακών αλλοιώσεων

Ακτινοβόληση: Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιείται ιονίζουσα ακτινοβολία ή και τα γνωστά σε όλους μικροκύματα. Η ποσότητα ακτινοβολίας διαφέρει για κάθε τρόφιμο ή κατηγορία τροφίμων.

Αφυδάτωση: Η μέθοδος αυτή επιδρά κυρίως στην διαθέσιμη ποσότητα νερού στο τρόφιμο. Μπορεί να γίνει με εναλλάκτες θερμότητας, με εξάτμιση (πχ γάλα εβαπορέ), με εκνέφωση (πχ στιγμιαίος καφές) και με λυοφιλίωση. Η ποσότητα υγρασίας που θα πρέπει να περιέχει ένα αφυδατωμένο τρόφιμο διαφέρει ανά κατηγορία. Η αφυδάτωση, εκτός από την αφαίρεση υγρασίας, δεν καταστρέφει τους μ/ο και δεν αδρανοποιεί τα ένζυμα. Τα αφυδατωμένα προϊόντα είναι ευαίσθητα κατά την αποθήκευσή τους ειδικά αν ο χώρος έχει υψηλή υγρασία και μετά την ενυδάτωσή τους πρέπει να συντηρούνται σε ψύξη γιατί χαλάνε εύκολα.

Μέθοδος ελάχιστης επεξεργασίας: Πρόκειται για προϊόντα που συσκευάζονται σε κενό (πχ. έτοιμα φαγητά, έτοιμες σάλτσες, ψάρια, κρέας, αλλαντικά κλπ.) που διατηρούν την υψηλή θρεπτική αξία τους και που παραμένουν σταθερά σε ό,τι αφορά το μικροβιακό φορτίο και την δράση των ενζύμων για αρκετές εβδομάδες. Με την μέθοδο αυτή το τρόφιμο μαγειρεύεται ή επεξεργάζεται, συσκευάζεται, μπαίνει σε υδατόλουτρο, ψύχεται και διακινείται υπό ψύξη. Εξυπακούεται ότι η πρώτη ύλη πρέπει να είναι άριστης ποιότητας.

Παστερίωση με υπερυψηλές πιέσεις: Τα προϊόντα με αυτή την μέθοδο παστεριώνονται σε πολύ υψηλή πίεση, με την βοήθεια εμβόλων που πιέζουν νερό σε ένα κύκλωμα που στο κέντρο του βρίσκεται το προσυσκευασμένο τρόφιμο, συνήθως σε κενό. Έτσι, καταστρέφονται ακαριαία τα κύτταρα των μ/ο και ανεξάρτητα από το σχήμα του τροφίμου, δεν υποβαθμίζεται το τρόφιμο οργανοληπτικά ή θρεπτικά και καταστρέφονται επίσης και τα κύτταρα ή τα σπόρια που τυχόν υπάρχουν στο τρόφιμο.

Βλέποντας όλες αυτές τις πληροφορίες αυτό που διαπιστώνουμε, είναι η μεγάλη ανάγκη του να είναι κανείς προσεκτικός, ειδικά όσοι χειρίζονται τρόφιμα και κυρίως, όσοι χειρίζονται τρόφιμα που στην συνέχεια θα αποθηκευτούν ή θα καταναλωθούν άμεσα από αριθμό ατόμων που υπερβαίνει εκείνον για παράδειγμα μιας οικογένειας.

Δεν μπορεί κανείς να αισθανθεί 100% ασφαλής σε ό,τι αφορά την ασφάλεια ενός τροφίμου. Όλα όσα κάνουμε και όλα τα μέτρα που παίρνουμε έχουν σαν σκοπό όχι την εξάλειψη του προβλήματος των αλλοιώσεων, κάτι τέτοιο είναι πρακτικά αδύνατον, αλλά, του περιορισμού του σε όσο γίνεται μικρότερο ποσοστό και στην μείωση της έντασης των αποτελεσμάτων του.

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

ΔΙΠΛΕΣ

Μπορεί τα μελομακάρονα και οι κουραμπιέδες να είναι τα κατεξοχήν γλυκά των Χριστουγέννων, αλλά δεν υπάρχει βιτρίνα αρτοζαχαροπλαστείου που να μην στολίζεται στις γιορτές με τις δίπλες.

Όσο πιο σωστή είναι η συνταγή, με τις καλύτερες πρώτες ύλες, το σωστό τηγάνισμα και σιρόπιασμα, οι δίπλες μπορούν να διατηρηθούν για περισσότερο από μία εβδομάδα.

Οι δίπλες είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό γλύκισμα των εορτών, που έχει βαθιές ρίζες στην ελληνική κουζίνα. Είναι μικρά, αφράτα αλλά και τραγανά κομμάτια φύλλου ζύμης που τηγανίζονται και στη συνέχεια εμβαπτίζονται σε σιρόπι και μέλι, ενώ σερβίρονται με καρύδια ή αμύγδαλα στην επιφάνειά τους.

Παρότι οι δίπλες έχουν τις ρίζες τους στην ελληνική κουζίνα και η ιστορία τους χάνεται στο χρόνο, είναι δυνατόν να βρούμε παραλλαγές ή παρόμοια γλυκά και σε άλλες χώρες της περιοχής της ανατολικής Μεσογείου, όπως η Τουρκία, η Κύπρος, η Συρία, και ο Λίβανος. Αυτά τα γλυκά μπορεί να έχουν διάφορα ονόματα και μικρές παραλλαγές στα υλικά και την παρασκευή τους, ανάλογα με τη χώρα και την τοπική παράδοση.

Στην Ελλάδα υπάρχουν ορισμένες περιοχές που είναι διάσημες για την παρασκευή και τη γεύση των διπλών, τόσο στη βόρεια Ελλάδα (Θεσσαλονίκη, Σέρρες, Κομοτηνή, Βέροια) όσο και στη νότια Ελλάδα: οι δίπλες της Καλαμάτας και της Σπάρτης ανταγωνίζονται στη φήμη.

Στη Λέσβο παρόμοιο γλύκισμα των Χριστουγέννων είναι η πλατσέντα (ή μπλατζέτα) με βασική διαφορά ότι δεν τηγανίζονται, αλλά ψήνονται με ελαιόλαδο.

Στην Κρήτη οι δίπλες έχουν τη δική τους παραλλαγή που ονομάζεται «αυγοκαλάμαρα». Εδώ να αναφέρουμε και τα πολύ γνωστά παραδοσιακά «ξεροτήγανα», τα οποία μοιάζουν με τις δίπλες, αλλά έχουν άλλη συνταγή (είναι νηστίσιμα) διαφοροποιημένο σχήμα, πιο λεπτά και καταναλώνονται όλο το χρόνο, ενώ θεωρούνται και ως γαμήλιο γλύκισμα.

Tips για την παρασκευή τους

Οι δίπλες παρασκευάζονται από απλά υλικά που συνδυάζονται με τρόπο που δημιουργεί ένα γευστικό και τραγανό αποτέλεσμα.

Η ζύμη φτιάχνεται από αλεύρι, νερό, αυγά και συνήθως χυμό και ξύσμα πορτοκαλιού.

Το αλεύρι πρέπει να είναι από μαλακό στάρι, λεπτόκοκκο αλλά με ικανή ποσότητα πρωτεΐνης για να έχουν ελαστικότητα και εκτατότητα ώστε να ανοίξει η ζύμη σε λεπτό φύλλο. Μερικές παραλλαγές της συνταγής περιλαμβάνουν και μικρό ποσοστό καλαμποκάλευρου για πιο κίτρινο χρώμα και επιπλέον τραγανάδα.

Τα αυγά ενδυναμώνουν με την αλβουμίνη τους τη ζύμη, ενώ δίνουν γεύση, χρώμα και ο κρόκος τους λειτουργεί ως γαλακτωματοποιητής στο ζύμωμα. Για να αντισταθμιστεί η οσμή τους προστίθεται βανίλια και ξύσμα πορτοκαλιού.

Ενίοτε προστίθεται και λίγο ξύδι ή ρακή για να δώσει ελαστικότητα και τραγανάδα στο φύλλο, ενώ μπαίνει και λίγη σόδα η οποία αντιδρά με τα οξέα του χυμού ή με το αλκοόλ και έτσι φουσκώνει ελαφρά το φύλλο της ζύμης, προσδίδοντας αφρατάδα.

Αφού η ζύμη ξεκουραστεί για μια ώρα περίπου, ανοίγεται σε λεπτά φύλλα, με τα κατάλληλα εργαλεία ή μηχανήματα, κόβεται σε λωρίδες και με τη βοήθεια λαβίδας ή κάποιου ανάλογου εργαλείου μπαίνουν στο τηγάνι και ταυτόχρονα μορφοποιούνται στο σχήμα που θέλουμε, είτε τυλιχτές σε ρολό, είτε σε φιογκάκια, είτε τετράγωνες ή τρίγωνες.

Η θερμοκρασία του λαδιού πρέπει να είναι γύρω στους 175 - 180°C για να τηγανιστούν ομοιόμορφα και να αποφύγουμε τη υπερβολική απορρόφηση λαδιού.

Για το τηγάνισμα, το πλέον κατάλληλο λάδι είναι το ραφινέ ελαιόλαδο, λόγω της αντοχής του στις θερμοκρασίες τηγανίσματος, επιτρέποντας έτσι το ομοιόμορφο τηγάνισμα των διπλών και διατηρώντας τη γεύση τους ανέπαφη. Μην ξεχνάμε άλλωστε ότι σε παραδοσιακές συνταγές όπως οι δίπλες, επιβάλλονται παραδοσιακά υλικά.

Μπορούμε βέβαια να χρησιμοποιήσουμε και άλλα φυτικά έλαια, όπως το ηλιέλαιο ή το καλαμποκέλαιο. Είναι όμως σημαντικό το λάδι να είναι καθαρό και να έχει τη σωστή θερμοκρασία πριν εμβαπτίσουμε τις δίπλες, ενώ πρέπει να παρακολουθείται η θερμοκρασία και το χρώμα του κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος και να ρυθμίζεται η φωτιά για να διατηρείται σταθερή. Αν το λάδι έχει υπερθερμανθεί και αρχίσει να καπνίζει πολύ ή αλλάξει χρώμα, πρέπει να αλλαχθεί.

Οι δίπλες παρασκευάζονται από απλά υλικά που συνδυάζονται με τρόπο που δημιουργεί ένα γευστικό και τραγανό αποτέλεσμα.

Μετά το τηγάνισμα οι δίπλες στραγγίζονται και εμβαπτίζονται σε σιρόπι από ζάχαρη, νερό και μέλι που προσδίδει γεύση καραμέλας. Μπορεί το σιρόπι να είναι αρωματισμένο με ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού.
Έπειτα πασπαλίζονται με καρύδια ή αμύγδαλα που προσδίδουν τραγανάδα, ελαφρώς ψημένα για να αναδεικνύονται τα αρώματά τους, στήνονται σε δίσκους και παίρνουν τη θέση τους στις προθήκες.
Όσο πιο σωστή είναι η συνταγή, με τις καλύτερες πρώτες ύλες, το σωστό τηγάνισμα και σιρόπιασμα, οι δίπλες μπορούν να διατηρηθούν στις συνθήκες του αρτοζαχαροπλαστείου τραγανές και φρέσκιες για περισσότερο από μία εβδομάδα.

Συμπέρασμα

Η παραγωγή των διπλών είναι σε μεγάλο βαθμό χειροποίητη, λόγω του τηγανίσματος και του σχήματος που επιδιώκουμε να προσδώσουμε κατά τη διάρκειά του, πράγμα που απαιτεί κάποια δεξιοτεχνία. Έτσι, ενώ τα υλικά δεν έχουν ιδιαίτερα υψηλό κόστος, το εργατικό είναι αυτό που απαιτεί χρόνο και προσοχή για να επιτευχθεί το τέλειο αποτέλεσμα. Μην ξεχνάμε άλλωστε ότι αυτός είναι και ο λόγος που η τιμή στο ράφι για τις δίπλες είναι συνήθως υψηλότερη από τις αντίστοιχες στα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες.
Με τη σωστή συνταγή και ποιοτικές πρώτες ύλες, τον κατάλληλο εξοπλισμό και το εκπαιδευμένο προσωπικό, κάθε αρτοζαχαροπλαστείο μπορεί να περηφανεύεται για τις υψηλής ποιότητας δίπλες που στολίζουν τη βιτρίνα του και ικανοποιούν και τους πιο απαιτητικούς πελάτες.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΔΙΠΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ.	αλεύρι Άριστον Φ Φύλλου
1.000 γρ.	αυγά
100 γρ.	χυμό πορτοκάλι
50 γρ.	ζάχαρη
3 γρ.	αλάτι
5 γρ.	σόδα
2 γρ.	βανίλια
10 γρ.	ξύσμα πορτοκαλιού

ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

2 λίτρα	ελαιόλαδο ραφινέ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γρ.	ζάχαρη
1.000 γρ.	νερό
600 γρ.	μέλι

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΑ

Καρυδόψιχα χοντροτριμμένη
Κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό τα αβγά μαζί με τη ζάχαρη και το αλάτι για 10 λεπτά, στη δεύτερη ταχύτητα.
- Ρίχνουμε τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού, μέσα στον οποίο έχουμε διαλύσει τη σόδα.
- Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να πάρουμε ζύμη σφικτή.
- Αφήνουμε τη ζύμη σκεπασμένη 1 ώρα να ξεκουραστεί.
- Πλάθουμε μπαλάκια, αλευρώνουμε και ανοίγουμε τα φύλλα στη μηχανή, στο 1mm περίπου.
- Κόβουμε σε λωρίδες και τηγανίζουμε σε ραφινέ ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά.
- Στραγγίζουμε σε σχάρα, σιροπιάζουμε και πασπαλίζουμε με τριμμένα καρύδια και κανέλα.
- Για το σιρόπι βράζουμε τη ζάχαρη και το νερό για 5 λεπτά περίπου. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι ανακατεύοντας και ξαφρίζοντας.

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

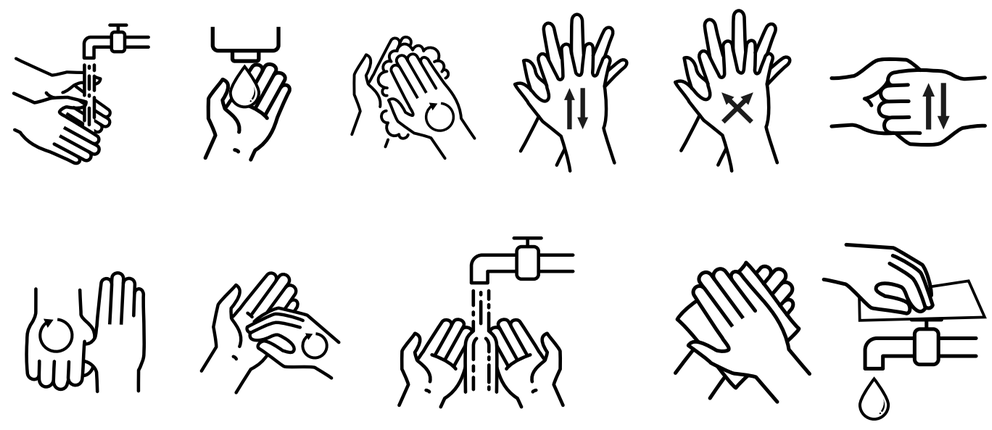
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Δίπλες
Χριστουγεννιάτικες

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

Η ΟΡΘΗ ΠΛΥΣΗ ΧΕΡΙΩΝ ΕΙΝΑΙ Ο ΠΥΛΩΝΑΣ ΤΟΥ HACCP

Το πλύσιμο των χεριών είναι ένα αναπόσπαστο μέρος για τις βασικές αρχές υγιεινής των τροφίμων, χαρακτηριζόμενο μάλιστα ως ζωτικής σημασίας για τους χώρους των τροφίμων. Η συσχέτιση με το σύστημα HACCP είναι άμεση, καθώς βασίζεται στις βασικές αρχές υγιεινής. Ο πυλώνας αυτός μπορεί να καλύψει ένα πολύ μεγάλο ποσοστό επιμολύνσεων, εφόσον αυτό γίνεται κατά ορθό τρόπο.



Γνωρίζοντας ότι πολλοί άνθρωποι πιστεύουν πως ξέρουν να πλένουν σωστά τα χέρια τους, καθώς είναι μία συνήθεια που αποκτούμε από την παιδική ηλικία, η πραγματικότητα έρχεται να διαψεύσει αυτό το πιστεύω από τους περισσότερους. Υπάρχει πολύ συγκεκριμένη διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθείται ώστε να μπορεί να επιτευχθεί ένα άρτιο αποτέλεσμα. Ακόμα και στις μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων, παρέχεται εκπαίδευση στο συγκεκριμένο αντικείμενο, η οποία επαναλαμβάνεται και ελέγχεται, καθώς η καθημερινότητα και επαναληψιμότητα των εργασιών που γίνονται, είναι ένας εχθρός, ο οποίος παραμονεύει από μία απλή λέξη, που λέγεται συνήθεια.

Ο εργαζόμενος πρέπει να εκπαιδεύεται ορθά και να του δίνονται σαφείς κατευθυντήριες γραμμές, ώστε να μπορεί να επιτύχει και να διασφαλίσει τους στόχους της επιχείρησης.

Πολλές από τις επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν μία ανορθόδοξη τακτική, με την τοποθέτηση καμερών στους χώρους παραγωγής, πιστεύοντας πως ένας εργαζόμενος μπορεί να ακολουθήσει τις οδηγίες οι οποίες του δίνονται. Ωστόσο δεν είναι τυχαίο το φαινόμενο "Cognitive dissonance". Με απλά λόγια, το φαινόμενο αυτό στην προκειμένη περίπτωση θα λέγαμε ότι είναι η αντίδραση ενός ατόμου να γνωρίζει την σωστή πληροφορία, αλλά για έναν ψυχολογικά ασυναίσθητο τρόπο, δεν ακολουθεί την ορθή πρακτική, χωρίς αυτό να συνεπάγει ότι είναι εσκεμμένο. Ως εκ τούτου η τοποθέτηση καμερών καθίσταται ένα μέτρο το οποίο απλά επιβεβαιώνει το πρόβλημα, χωρίς όμως να υλοποιεί κάποιο πρακτικό έργο. Εν συνεχεία, θα πρέπει πρώτα εμείς οι ίδιοι να μπορούμε να δώσουμε τις ορθές κατευθυντήριες γραμμές, ώστε να μπορούμε ύστερα να μεταλαμπαδεύσουμε αυτή τη γνώση.

Η ορθή διαδικασία περιλαμβάνει τα ακόλουθα βήματα:

• Διαβροχή των χεριών, πατώντας τον ποδομοχλό ή ανοίγοντας τη βρύση με χαρτί.

• Χρήση σαπουνιού, για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, εκ των οποίων θα πρέπει να δίνεται έμφαση στα σημεία εγκοπών των χεριών. (αυλάκωση νυχιών με δέρμα, σημεία δέρματος με αυλακώσεις κτλ.)

• Ξέπλυμα χεριών με νερό, έως ότου είμαστε σίγουροι πως τα χέρια δεν έχουν υπολείμματα σαπουνιού, ούτε στα σημεία των εγκοπών.

• Στέγνωμα με καθαρές πετσέτες χεριών, μίας χρήσης. (Σε περίπτωση μη ύπαρξης ποδομοχλού στο νιπτήρα, χρησιμοποιείται πετσέτα μίας χρήσης για το κλείσιμο της βρύσης)

• Ενδεικτικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί ειδικό απολυμαντικό χεριών.

Σύμφωνα με τις ανωτέρω οδηγίες θα πρέπει να σημειωθεί πως ο έμπρακτος τρόπος και η διεξαγωγή απλών πειραμάτων για την καλύτερη πειθώ των εργαζόμενων, αναλογικών πάντα του μεγέθους της επιχείρησης, θα ήταν πάρα πολύ χρήσιμο. Παραδείγματος χάριν στις μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων, θα μπορούσε να γίνει ένα πρακτικό παράδειγμα με τρυβλία Πετρί, όπου οι εργαζόμενοι θα τοποθετούσαν τα δάχτυλα τους σε ένα υπόστρωμα, πριν την πλύση χεριών, μετά από τη δική τους πλύση χεριών και ύστερα από την ανωτέρω πλύση χεριών.

Ας μην ξεχνάμε όμως, πως υπάρχουν πολλοί περισσότερες μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις οι οποίες δεν έχουν αυτή τη δυνατότητα υλοποίησης τέτοιων ειδών πειραμάτων και θα πρέπει να στηριχθούν σε πιο απλές πρακτικές, όπως στην προφορική ανάλυση του μικροβιακού φορτίου των χεριών ή ακόμα και σε απλά πειράματα με φέτες του τοστ.

Ο διαρκής και πρακτικός έλεγχος, σε συνδυασμό με την τακτική εκπαίδευση, μπορεί σίγουρα να είναι το στοιχείο κλειδί, για τη λειτουργικότητα και αποδοτικότητα σε ένα συνεχώς έντονο και απαιτητικό περιβάλλον. Ο εργαζόμενος πρέπει να εκπαιδεύεται ορθά και να του δίνονται σαφείς κατευθυντήριες γραμμές, ώστε να μπορεί να επιτύχει και να διασφαλίσει τους στόχους της επιχείρησης, με αποτέλεσμα να παραμείνει τόσο η ίδια ασφαλής, όσο και οι καταναλωτές οι οποίοι την εμπιστεύονται. Μία ευφάνταστη ιδέα όπως αυτή με το ψωμί του τοστ, μπορεί πραγματικά να είναι κάτι απλό, ενώ ταυτόχρονα μπορεί να στιγματιστεί σαν ορθή πρακτική στο μυαλό του εργαζομένου λόγω της δια δραστικότητας.

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ:
ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc

ΣΥΝΤΑΞΗ:
ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

XV.

Expo GastroPan®

BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE

14-16 MARCH

ROMANIA BRASOV 2024

+40 733 313 043 | **www.gastropan.ro** | info@gastropan.ro