



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2024 / Τεύχος 134



2024.
Μόνο αγάπη.



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΟΝΙΑ

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το αλεύρι είναι Τέχνη.



Backem
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Βαρύ Γερμανικό
Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

powered by..
backaldrin®

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

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

36



24



30



46



32



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Εξοπλισμός Αρτοποιείου
- 12 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 16 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 24 Συνέντευξη από την Αστέρω Στρατάκη,
ιδιοκτήτρια του Asterisque

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Μπριός
- 36 Ανενεργί μαγιά
- 39 Διατροφικοί ισχυρισμοί και αρτοσκευάσματα
- 43 Σιτηρά και αλλεργία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 30 Ελιόψωμο
- 46 Μελόπιτα Σίφνου

{ **bakery-pastry.gr**



ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ



Σκανάρετε εδώ
για περισσότερες
πληροφορίες

Τα φυσικά υγρά προζύμια BÖCKER,
με παράδοση 112 ετών, εξασφαλίζουν:

- Εγγυημένη, σταθερή ποιότητα • Γερμάτη γεύση που υπερέχει • Δυνατό χαρακτηριστικό άρωμα
- Αργή ωρίμανση • Εμφάνιση χωριάτικου ψωμιού με εξαιρετικό χρώμα και τραγανή κόρα
- Οικονομία χρόνου στην παραγωγή • Μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το 2024 έχει μπει για τα καλά. Νέο έτος και μια καλή αφορμή για νέους στόχους, επαναπροσδιορισμό και αναδιοργάνωση. Άλλωστε για τους περισσότερους μια καινούργια χρονιά συνεπάγεται ένα σύνολο επιθυμιών και προσπάθεια για εκπλήρωσή τους.

Στο πρώτο τεύχος της χρονιάς το ρεπορτάζ αγοράς κινείται γύρω από τον εξοπλισμό ενός αρτοποιείου. Στόφες, ψυγεία, μίξερ, φούρνοι που σκοπό έχουν να λύσουν τα χέρια του επαγγελματία και να διευκολύνουν ή να αυξήσουν την καθημερινή και απαιτητική παραγωγή. Η ευκαιρία της πώλησης άπτεται άμεσα της ποιότητας της παραγωγής. Δείτε τι «παίζει» στην αγορά, ανανεώστε τον εξοπλισμό σας και βελτιώστε την παραγωγή και τις πωλήσεις σας.

Μέσα από τις σελίδες του τεύχους θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε ενδιαφέροντα άρθρα, καθώς η γνώση είναι πάντα ένα καλό εργαλείο στα χέρια του επαγγελματία αρτοποιού. Εντός των άλλων, θα γνωρίσετε την Αστέρω Στρατάκη, εμπνεύστρια και ιδιοκτήτρια του Asterisque, ενός φούρνου μόνο με gluten free προϊόντα. Παρουσιάζει πολύ μεγάλο ενδιαφέρον, πώς μια δική της προσωπική δυσκολία την έκανε να επιχειρήσει αυτό το άνοιγμα και λίγους μήνες μετά να έχει κερδίσει το στοίχημα και ο κόσμος να τη στηρίζει.

Φυσικά δε λείπουν και νόστιμες συνταγές-προτάσεις που μπορούν να εμπλουτίσουν τη γκάμα σας και να κερδίσουν την προσοχή των πελατών σας.

Καλή χρονιά να έχουμε με υγεία και ειρήνη!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιαντζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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



ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE®

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

Oat Love

Η υγιεινή απόλαυση!



OAT LOVE: Νόστιμο ψωμί από βρώμη
πλούσιο σε πολύτιμες β-γλυκάνες!

Το ψωμί OAT LOVE
βοηθά στη μείωση
της χοληστερίνης!



β-γλυκάνες βρώμης

χοληστερίνη στο αίμα

Διαθρεπτική επισήμανση
ανά 100 γρ. ψωμιού OAT LOVE:

Ενέργεια	1028 kJ (243 kcal)
Λιπαρά	3,4 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,7 γρ.
Υδατάνθρακες	40,3 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	5,2 γρ.
Εδώδιμες ίνες	4,8 γρ.
Πρωτεΐνες	10,5 γρ.
Αλάτι	1,4 γρ.
Β-Γλυκάνες	1,8 γρ.

* Έχει αποδειχθεί ότι η κατανάλωση τουλάχιστον 3 γρ. από β-γλυκάνες βρώμης την ημέρα μειώνει το επίπεδο χοληστερίνης στο αίμα. Η υψηλή χοληστερίνη είναι ένας από τους παράγοντες κινδύνου για την ανάπτυξη της στεφανιαίας καρδιακής νόσου.

Το ψωμί από 100% OAT LOVE περιέχει 1,8 γρ. β-γλυκάνες βρώμης ανά 100 γρ.

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

f i o y o u t u b e
www.laoudis.gr

IREKS

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες, αναγνώστες του περιοδικού μας.

Εύχομαι Χρόνια Πολλά, ευτυχισμένο το 2024, υγεία, αγάπη, προκοπή και δημιουργικότητα στις επιχειρήσεις μας. Με την εκπνοή του προηγούμενου έτους επιλύθηκε, μετά από μεγάλη προσπάθεια της Ομοσπονδίας μας, η διαδικασία απόδοσης της επιπλέον επιδότησης ρεύματος για τα αρτοποιεία μας. Πιο συγκεκριμένα, η όλη διαδικασία ξεκίνησε από το 2021 αρχικά, που ζητούσαμε επιπλέον επιδότηση για τα αρτοποιεία μας (δλ. ΚΑΔ 10.71). Στη συνέχεια, από τον Φεβρουάριο '22 δόθηκε επιπλέον επιδότηση στον ΚΑΔ 1071, ενώ λόγω πολυπλοκότητας και γραφειοκρατίας σχετικά με την εκταμίευση από το κράτος του ανωτέρω ποσού εκδόθηκε εν τέλει η Υπουργική Απόφαση στις 2.1.2023 και έκτοτε αναμέναμε την αποσαφήνιση της διαδικασίας ανά πάροχο προκειμένου να αποδώσει την επιπλέον επιδότηση κατά περίπτωση.

Τον Νοέμβριο 2023 κι επειδή είχαμε ενημέρωση από πολλά μέλη μας ότι καθυστερούσε η απόδοση της επιδότησης προς τους συναδέλφους, συναντηθήκαμε με τον αρμόδιο υπουργό κ. Σκυλακάκη ζητώντας την απλούστευση διαδικασίας απόδοσης της επιπλέον επιδότησης στα αρτοποιεία.

Αποτέλεσμα της συνάντησης αυτής ήταν η άμεση έκδοση νέου ΦΕΚ, περί

της αρχές Δεκεμβρίου 2023, με σαφώς πιο απλουστευμένες διατάξεις ως προς την διαδικασία απόδοσης και για τους παρόχους αλλά και για τους δικαιούχους και πλέον είμαστε στην ευχάριστη θέση να γνωρίζουμε ότι οι πάροχοι έχουν ξεκινήσει και πιστώνουν τα αναδρομικά στους λογαριασμούς των συναδέλφων.

Ένα άλλο θέμα που ανέκυψε προσφάτως και για το οποίο θα ενημερωθείτε το επόμενο διάστημα, είναι η υποχρέωση από τις επιχειρήσεις μας για την τήρηση της ψηφιακής κάρτας εργασίας. Μία διαδικασία η οποία γνωρίζουμε εκ των προτέρων ότι θα δυσχεράνει γραφειοκρατικά την καθημερινή μας δραστηριότητα και θα επιβαρύνει το κόστος λειτουργίας των επιχειρήσεών μας όμως, προκειμένου να είμαστε σύμνομοι καλό θα ήταν να επικοινωνήσουμε με τους λογιστές και τους τεχνικούς των πληροφοριακών μας συστημάτων ούτως ώστε να εντάξουν και την διαδικασία αυτή στην διαχείριση και οργάνωση των καταστημάτων μας. Ωστόσο έχουμε επιδιώξει και είμαστε σε αναμονή συνάντησης με την αρμόδια υπουργό, προκειμένου να τεθεί υπόψη της η ιδιαιτερότητα της λειτουργίας των επιχειρήσεών μας καθώς και οι αντικειμενικές δυσκολίες της εφαρμογής αυτής της διάταξης.

Όπως όλοι γνωρίζετε, η Έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2024 θα πραγματοποιηθεί 24-26 Φεβρουαρίου στην Θεσσαλο-



νίκη. Στα πλαίσια αυτής, προγραμματίζουμε την επίσημη συγκέντρωση των προέδρων- μελών μας καθώς και την συνεδρίαση του Δ.Σ. μας. Με μεγάλη ανυπομονησία περιμένω την συνάντησή μας αυτή τόσο για να επισκεφθούμε την έκθεση αλλά και για να ξαναβρεθούμε όλοι οι συνάδελφοι σε μία τόσο όμορφη διοργάνωση.

Σας περιμένω όλους εκεί, στο περίπτερο της Ομοσπονδίας μας που θα είμαστε σε όλη την διάρκεια της έκθεσης!

Μιχάλης Μούσιος

Πρόεδρος

Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



R&H RICHCREME CAKE BASE

Το κέικ που κάνει τη διαφορά!

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

Με το Richcreme Cake Base, η επιτυχία είναι σίγουρη!



Αποκλειστικός Διανομέας:



KONTA AEBE
Α΄Ύψης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094
info@konta.gr • www.konta.gr



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΣΤΗΝ 43^Η ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ HOST ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ συμμετείχε στην 43η διεθνή έκθεση HOST, στο Μιλάνο. Η μεγάλη προσέλευση επισκεπτών, αγοραστών και αντιπροσώπων απ' όλο τον κόσμο, έδωσε την ευκαιρία να παρουσιαστούν νέα μοντέλα ψυγείων, όπως το νέο καινοτόμο προϊόν "PASTRY WHEEL", το οποίο είναι νέα πατέντα της εταιρείας και ιδανικό για την προώθηση των πωλήσεων. Ξεχώρισε από την πρώτη ημέρα και συγκέντρωσε το ενδιαφέρον του κοινού, αποσπώντας θετικά σχόλια για το μοναδικό design με την κινούμενη παρουσίαση των γλυκών και την όμορφη παρουσία του στο χώρο.

www.antonopoulos.com.gr



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ FIREX

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Οι βραστήρες αμέσου θερμάνσεως CUCIMIX Confectionery της Firex έχουν μελετηθεί και κατασκευαστεί για το σωστό βράσιμο όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως καραμέλα, σοκολάτα, μαρμελάδα, μπάρες δημητριακών, κρέμα γαλακτομπούρεκου κ.α. Το ενσωματωμένο μίξερ, με 7 διαφορετικές ταχύτητες, για την ανάδευση και ο πλευρικός βραχίονας του μίξερ, εγγυώνται τέλεια ομογενοποίηση! Ανοξείδωτες αντιστάσεις για τη θέρμανση των πλευρικών τοιχωμάτων του κάδου σε 3 επίπεδα, που φτάνει έως τους 130°C, και ρύθμιση θερμοκρασίας έως 200°C. Μοντέλα χωρητικότητας από 30 έως 400L και μοντέλα χύτρα για βράσιμο υπό πίεση.

www.varanakis.com



"ENJOY"

από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ

Απολαύστε μια ολοκληρωμένη και ανανεωμένη πρόταση βιτρινών κάθετης και οριζόντιας παρουσίασης των αρτοσκευασμάτων, γλυκών και παγωτών για κάθε επαγγελματία της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης. Hi-tech ποιοτική κατασκευή με μινιμαλιστική διάθεση και λειτουργία ανώτερης απόδοσης. Στιβαρές κατασκευές που μπορούν να κατασκευαστούν σε ποικίλες διαστάσεις και με πλήθος διακοσμητικών επενδύσεων, ανάλογα τις απαιτήσεις του πελάτη.

www.psictothermiki.gr



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Ένας περιστροφικός φούρνος με ιστορία 55+ ετών. Με άψογο ψήσιμο για όλα τα είδη ζαχαροπλαστικής, μέχρι και για βαριά ψωμιά, σε επιλογές από 1 έως 6 καρότσια. Είναι σχεδιασμένος για μέγιστη οικονομία και εκμετάλλευση της ενέργειας του καυσίμου. Διαθέτει νέα τεχνολογία κατεύθυνσης αέρα για απόλυτη ομοιομορφία σε κάθε προϊόν. Προαιρετικά: Αυτόματα μοντέλα με οθόνη αφής, εύκολο σύστημα εισόδου καροτσιού, μόνωση τριπλού κρυστάλλου στην πόρτα, inverter και απομακρυσμένος Wi-Fi έλεγχος.

www.clivanexport.gr

V.GO!

Vegan **pastry** is here to **stay**



Vegan **Cake Mix**



ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΜΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

από την SKAROS GROUP

Η SKAROS GROUP προτείνει το νούμερο 1 στατικό φούρνο, ως βοηθητικό, όσο και ως κύριο εργαλείο για γρήγορα και εύκολα ψησίματα, για κάθε είδος ψωμιού και αρτοσκευάσματος. Δε μοιάζει με κανέναν άλλο στατικό φούρνο της αγοράς. Με ηλεκτρονικό, εύχρηστο πάνελ, εγγυάται εύκολη λειτουργία στη μέγιστη απόδοση, με τη χαμηλότερη κατανάλωση και εξοικονόμηση ενέργειας. Διαθέτει απόλυτη ομοιομορφία, με 11 πόντους απόσταση μεταξύ των λαμαρινών, κάτι που σας επιτρέπει οποιοδήποτε ψήσιμο. Με ρυθμιζόμενες θερμοκρασίες για απόλυτη ομοιομορφία και καρότσι με τρόλεϊ για εύκολο χειρισμό.
www.skargroup.gr



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ ΓΙΑ ΖΕΣΤΕΣ & ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ εισάγει στην ελληνική αγορά την πλήρη σειρά βραστήρων κρέμας, γκανάζ, σιροπιών, στρωσίματος σοκολάτας της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής κρέμας *raîsserie* – *ganache*, με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας, οδηγούν στην παρασκευή άριστου προϊόντος. Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTI είναι κατασκευασμένο ώστε να αντέχει στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων κρέμας ζαχαροπλαστικής: αρτοποιίας ακόμη και με οριακές ποσότητες, λόγω *inverter*, ενώ το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα, χωρίς να καταστρέφονται τα υλικά. Χωρητικότητα κάδου 30-60-130 λίτρων.
www.kourlampas.gr



ΨΥΓΕΙΑ - ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την JIANNEX

Με τον αέρα μιας άλλης εποχής η εταιρεία JIANNEX, πάντα πρωτοποριακή στο χώρο εξοπλισμού της μαζικής εστίασης, κατασκευάζει ψυγεία-καρότσια παγωτού με τέντες, ρόδες, θήκη για χωνάκια, φωτισμό led, σε διαστάσεις και χρώματα της επιλογής σας και με αναγραφή του λογοτύπου σας αν το επιθυμείτε. Δυνατότητα τοποθέτησης κρυστάλλου αντί για καπάκια αν θέλετε να προβάλλετε τις γεύσεις του παγωτού σας. Κλείνοντας τα 32 χρόνια στο χώρο, προσφέρονται σε ασυναγώνιστα χαμηλές τιμές.
www.jiannex.gr



ΦΟΥΡΝΟΣ BASIC

από την MONDIAL FORNI

Ο φούρνος Basic, της MONDIAL FORNI, καλύπτει τις ανάγκες όσων αναζητούν ευκολία στη χρήση, εξοικονόμηση ενέργειας και βελτιστοποίηση χώρου. Πρόκειται για έναν περιστροφικό φούρνο, πολλαπλών χρήσεων, που με το μοναδικό σύστημα εξαερισμού και διπλής διάχυσης ζεστού αέρα εξασφαλίζει γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής και στο ψωμί, εξασφαλίζοντας άριστο αποτέλεσμα στη βάση των προϊόντων και πάντα σε συνδυασμό με μέγιστη ενεργειακή απόδοση!
www.sweetice.gr

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΒΙΤΡΙΝΑ ORIENTAL ΤΡΙΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά «Oriental III», της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, είναι η απόλυτη επιλογή για κάθε χώρο εστίασης. Με τρία επίπεδα έκθεσης, τεχνολογία για κρύα/ζεστά προϊόντα, εργονομικό σχεδιασμό προσαρμοσμένο στις ανάγκες του πελάτη, εύκολο καθαρισμό, LED ένδειξη θερμοκρασίας και υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις. Πληροί όλα τα υγειονομικά πρότυπα, προσφέροντας λειτουργικότητα και αισθητική, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη. Επιλογή από διαστάσεις: 0.80cm, 1.20m, 1.60m, 2.00m, 2.50m.
www.drakoulakis.gr



Πρόγραμμα Επιβράβευσης Lesaffre

1) Κατεβάστε το **Lesaffre App**

2) Σκανάρετε μέσω της εφαρμογής το QR code που είναι στο κιβώτιο

3) Κερδίστε πόντους και αποκτήστε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν



Συνδεθείτε τώρα
Εύκολα και Απλά και Ζήστε την Εμπειρία



Θέλοντας να επιβραβεύσουμε την εμπιστοσύνη που δείχνεις 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 κατάλόγό μας.

Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσω της εφαρμογής **Lesaffre app**, όπου εκεί θα βρείτε χρήσιμες πληροφορίες τόσο για τα προβλήματα στην παραγωγική διαδικασία όσο και επαγγελματικές συνταγές που ολοκληρώνουν την γκάμα προϊόντων της αρτοποιίας σας. Κατεβάστε τώρα την εφαρμογή **Lesaffre app** για να αποκτήσετε όλα τα πλεονεκτήματα του προγράμματος επιβράβευσης.

Οδηγίες εγκατάστασης και σκαναρίσματος προϊόντων

1

Βήμα

Κατεβάστε την Εφαρμογή



Μπείτε στο **Google play** store ή στο **App store**, αναζητήστε την εφαρμογή **Lesaffre** και εγκαταστήστε την στο κινητό σας.

2

Βήμα

Σκανάρετε τα προϊόντα



Πατήστε σκανάρετε τώρα και στη συνέχεια κάντε αποδοχή της χρήσης κάμερας και σκανάρετε το QR.

3

Βήμα

Κερδίστε Πόντους



Μαζέψτε πόντους και κερδίστε απίθανα δώρα!!!

Πάνω από 350 δώρα
σας περιμένουν
να τα αποκτήσετε.



Πλάθουμε το Μέλλον

Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10^ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

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

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.

ΝΕΕΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

από 1η Ιανουαρίου 2024

Η ΓΣΕΒΕΕ ενημερώνει για τις νέες διοικητικές υποχρεώσεις που έχουν θεσμοθετηθεί για τις επιχειρήσεις κυρίως με τον Ν.5073/2023 (Μέτρα για τον περιορισμό της φοροδιαφυγής) και οι οποίες ισχύουν από 1/1/2024. Επισημαίνεται ότι η μη συμμόρφωση με τις εν λόγω υποχρεώσεις επιφέρει ιδιαίτερα υψηλά πρόστιμα. Σύμφωνα με τη Συνομοσπονδία, οι σημαντικότερες νέες υποχρεώσεις με τις οποίες καλούνται να συμμορφωθούν οι επιχειρήσεις από 1/1/2024 είναι μεταξύ άλλων:

1. Όλα τα τιμολόγια που εκδίδονται θα πρέπει να έχουν σήμανση QR Code. Όσοι εκδίδουν χειρόγραφα παραστατικά θα πρέπει να τα διαβιβάζουν στα My Data, από την ειδική φόρμα καταχώρισης το αργότερο την επόμενη μέρα.
2. Όλες οι επιχειρήσεις θα πρέπει να δέχονται πληρωμές μέσω IRIS.
3. Όλες οι συναλλαγές συνολικής αξίας 500 ευρώ και άνω θα πρέπει να γίνονται μόνο με χρήση ηλεκτρονικών μέσων πληρωμής



«ΕΝΑΣ ΠΕΖΟΔΡΟΜΟΣ ΠΙΤΑ» ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

από τη Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων

Η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ) και ο Δήμος Περιστερίου δημιούργησαν και φέτος τη μεγαλύτερη βασιλόπιτα σε μια μεγάλη γιορτή στις 29 Δεκεμβρίου. Ο Δήμαρχος Ανδρέας Παχατουρίδης έκοψε τη βασιλόπιτα και οι χιλιάδες πολίτες που συγκεντρώθηκαν πήραν από ένα κομμάτι. Χαιρετισμό απεύθυνε και ο πρόεδρος της ΣΑΑΠΠ, Παναγιώτης Σαχινίδης. Η Βασιλόπιτα ξεπέρασε τα 65 χιλιάδες κομμάτια, τους 9 τόνους βάρος και περιείχε 200 φλουριά που αντιστοιχούσαν σε πρωτοχρονιάτικα δώρα. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν ήταν: 5.500 kg αλεύρι, 1.700 kg ηλιέλαιο – λάδι, 500 kg ζάχαρη, 520 kg άχνη, 5.000 αυγά, 30kg πορτοκάλια ξύσμα, 75 kg κονιάκ, 70 kg κανέλα τριμμένη.

Παρασκευάστηκε από δεκάδες βιοτεχνικά αρτοποιεία (ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ). Έμπειροι αρτοποιοί ανέλαβαν τη δημιουργία της βασιλόπιτας, ενώ στην παρασκευή συμμετείχαν οι μαθητές της Σχολής Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλατσίου.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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

T 215 000 1000 E info@drakoulakis.gr www.drakoulakis.gr f @ p in



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

της Διοικητικής Επιτροπής
της ΟΑΕ

Την Δευτέρα 30.10.2023 πραγματοποιήθηκε συνάντηση στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας μεταξύ της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ και τον υπουργό, Θεόδωρο Σκυλακάκη. 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 εννήμερωση όλων των παρόχων καθώς και της διαδικασίας που πρέπει να ακολουθηθεί από τους δικαιούχους. Επίσης, κατετέθη εμπεριστατωμένο υπόμνημα από την Ομοσπονδία με προτάσεις αλλά και με παραδείγματα που εμποδίζουν τη διαδικασία.



ΔΩΡΑ ΣΤΟ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

από το Σωματείο Αρτοποιών
«ΔΗΜΗΤΡΑ»



Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου Αρτοποιών «ΔΗΜΗΤΡΑ» προσέφεραν δώρα στα παιδιά του Παιδιατρικού Τμήματος του Γενικού Νοσοκομείου Πτολεμαΐδας «Μποδοσάκειο» στο πλαίσιο των φετινών γιορτών των Χριστουγέννων. Από την πλευρά της, η Διοίκηση και το Παιδιατρικό τμήμα του Γενικού Νοσοκομείου Πτολεμαΐδας «Μποδοσάκειο», εξέφρασαν τις ευχαριστίες τους στα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου Αρτοποιών «ΔΗΜΗΤΡΑ», για την ευγενική προσφορά των δώρων στα παιδιά του τμήματος, δίνοντας τους χαρά τις γιορτινές ημέρες των Χριστουγέννων.

ΑΡΩΓΗ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ-ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

στις επιχειρήσεις-αρτοποιεία που επλήγησαν
από τις πλημμύρες του Σεπτεμβρίου

Οι πλημμύρες που έπληξαν τον Σεπτέμβριο την περιοχή της Θεσσαλίας επέφεραν σχεδόν ολική καταστροφή σε αρτοποιεία-επιχειρήσεις, με αποτέλεσμα όχι απλά να υπολειμθούν, αλλά σε πολλές περιπτώσεις να μην λειτουργούν καθόλου, αρκετές ημέρες μετά την καταστροφή. Η διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ ήρθε σε επαφή με τους προέδρους των τοπικών σωματείων και πραγματοποίησε επισκέψεις στις πληγείσες περιοχές, σε μια προσπάθεια καταγραφής των ζημιών αλλά και των αναγκών κατά περίπτωση, ούτως ώστε με οποιονδήποτε τρόπο να βοηθήσει στην επαναλειτουργία τους. Προσβλέποντας στην πολυετή συνεργασία που έχουν όλοι οι αρτοποιοί της χώρας με εταιρείες μηχανημάτων, Α' υλών, αλευροβιομηχανίες κλπ, η ΟΑΕ απέστειλε επιστολή/ αίτημα προς όλους τους συνεργάτες ούτως ώστε ανάλογα με τις ανάγκες κατά περίπτωση, να ενισχυθούν οι συνάδελφοι που επλήγησαν.



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ

Στις 31.10.2023 πραγματοποιήθηκε συνάντηση της διοικητικής επιτροπής της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος με τον Υφυπουργό Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, Βασίλειο- Πέτρο Σπανάκη. Η εν λόγω συνάντηση ζητήθηκε από την Ομοσπονδία προκειμένου να θέσει υπόψη 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 τακμηρίωση του συνταξιοδοτικού τους δικαιώματος καθώς και την 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.

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Koulourito

Αυθεντικό κουλούρι Θεσσαλονίκης,
μέρος της ελληνικής παράδοσης.



www.kaizenmixes.com

[f @kaizenmixes](#) [@kaizenmixes](#) [kaizen mixes](#)

Proudly
developed by



“PASTE FOR TASTE” IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS, η γερμανική εταιρεία που συνδυάζει τη μακρόχρονη παράδοση, από το 1856, με τις μεγαλύτερες καινοτομίες στο χώρο της αρτοποιίας, σας παρουσιάζει τώρα ένα νέο, πολύ καινοτόμο προϊόν, το Paste For Taste Seeds Ireks. Πρόκειται για μια «πάστα» η οποία αποτελείται από επιλεγμένες βύνες και σπόρους, την οποία προσθέτετε σε κάθε ζύμη σας κατά τη ζύμωση, σε αναλογία από 10%-50% (επί της ζύμης), ώστε να έχετε ένα πολύ νόστιμο και πολύ εμφανίσιμο πολύσπορο αποτέλεσμα! Θα το βρείτε σε πρακτικό πλαστικό σάκο 5 κιλών. www.laoudis.gr



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Μία ακόμα νόστιμη και μοναδική συνταγή προστίθεται στην κατηγορία παραδοσιακά χωριάτικα και στις χειροποίητες πίτες ταψιού. Είναι η μακαρονόπιτα, με γέμιση από κοφτό μακαρονάκι και ποικιλία τυριών, όπως λευκό τυρί, μυζήθρα, γκούντα και παρμεζάνα. Η εξαιρετική αυτή πίτα με το τραγανιστό φύλλο της, θα σας συναρπάσει τόσο για την πεντανόστιμη γέμισή της αλλά όσο και για τη χορταστική μπουκιά της. Είναι ένα προϊόν που σίγουρα αξίζει να έχετε στον κατάλόγό σας. Βάρος 2,1 kg. www.brakopoulos.gr



ΜΠΑΓΚΕΤΟΜΗΧΑΝΗ ARMOR ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ MERAND

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η ιστορία της ARMOR ξεκινά το 1954, όταν οι Γάλλοι προσπάθησαν να παράξουν την παραδοσιακή μπαγκέτα με μηχανή, χωρίς να χαλάσουν την ποιότητα. Δεν καταπονεί τη ζύμη καθώς προσομοιώνει το πλάσιμο στο χέρι και είναι ιδανική για ψωμί έως 75% υγρασία και με μύτες, με 2 πατενταρισμένα συστήματα (Alveo+® και Pointor®). Παράγει επίσης κλασικό ψωμί, σάντουιτς, ψωμί φόρμας, flat bread, λαγάνα και κάθε είδους φυτίλι. Μπορεί να συνδυαστεί με πρέσα κοπής για ζύμες αργής ωρίμανσης και με προστόφα. www.clivanexport.gr



CAKE ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

από την MILLBAKER

Κέικ καραμέλας, με φυσική καραμέλα σε κομμάτια, παραγόμενη στο Isigny της Νορμανδίας, από κρέμα και βούτυρο γάλακτος Π.Ο.Π. Το Cake καραμέλας έχει ουδέτερη γεύση αλλά σας ταξιδεύει σε κάθε μπουκιά γεμάτη φυσική καραμέλα. Ιδιαίτερα υψηλή υγρασία και ήπια διόγκωση με γαλλική φινέτσα. Εύκολη παρασκευή με προσθήκη μόνο λαδιού και νερού. Επιλέξτε FCEC05 Cake Eclats de Caramel Millbaker σε συσκευασία 5 κιλών. www.trofigred.com

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

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



ΘΑΛΑΜΟΙ ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΒΡΑΔΥΝΤΕΣ ΖΥΜΗΣ

www.varanakis.com



ENERGY PASTRY

θάλαμοι συντήρηση και κατάψυξη
700 ή 900Lt για ταψιά 60x40 και 60x80.

MEKANO PRO

στόφες ψυγεία - επιβραδυντές ζύμης
με έλεγχο υγρασίας (15-95%),
400 ή 700 ή 900Lt για ταψιά 60x40 και 60x80.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

από την MOLINO DENTI

Με το ειδικό αλεύρι MIDI Τύπου 00, της ιταλικής MOLINO DENTI για παραδοσιακή πίτσα, θα ετοιμάσετε τις πιο νόστιμες και αρωματικές βάσεις για pizza αλλά και λαχταριστή focaccia, calzone και σνακ. Ευέλικτο προϊόν, είναι ιδανικό για διάφορες εφαρμογές ζύμης που απαιτούν χρόνο ωρίμανσης από 10 έως 18 ώρες. Ανήκει στην ομάδα αλεύρων Anima di Grano της MOLINO DENTI, τα οποία προέρχονται από προσεκτική επιλογή και ανάμιξη σιτηρών. Έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, ώστε να εξασφαλίζεται άψογη συνοχή και σταθερότητα στο τελικό προϊόν. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

www.konta.gr



ΚΟΠΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ SEFCO ZEELANDIA

Με ευχές για μια δημιουργική χρονιά πραγματοποιήθηκε η κοπή της πρωτοχρονιάτικης βασιλόπιτας της SEFCO ZEELANDIA. Οι ιδιοκτήτες Θεόδωρος, Θάνος και Ανδρέας Μπατής και ο CEO, Juan Carlos Puente ευχήθηκαν υγεία και ακόμα περισσότερες επιτυχίες. Ξεχωριστό ρόλο είχαν οι τιμητικές βραβεύσεις των εργαζομένων που έχουν συνδέσει την καριέρα τους πολλά χρόνια με τη SEFCO ZEELANDIA. Επίσης, βραβεύτηκε το τμήμα παραγγελιών, για την εναρμόισή του με τις αρχές και αξίες της εσωτερικής καμπάνιας «Προσανατολισμός στον πελάτη», διαγωνισμός θεσμός της εταιρίας. Η εκδήλωση έκλεισε με την κοπή της βασιλόπιτας, με υπέροχα δώρα για τους τυχερούς!

www.sefcozeelandia.gr



SUPER ATLAS

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, πρόκειται για ένα ειδικό αλεύρι, ιδανικό για δημιουργίες, που θα ξεχωρίσουν. 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 μοσχομυριστά τσουρέκια, δίνοντάς τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα.

www.kepenos.gr



ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ ΚΑΔΩΝ ΜΙΞΕΡ ΓΙΑ 30-60 ΛΙΤΡΑ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ σας παρουσιάζει το ηλεκτρικό αναβаторιο κάδων μίξερ (για οποιαδήποτε μάρκα μίξερ) έως 60 λίτρων, με μέγιστο βάρος φόρτωσης 70 κιλών. Είναι πολύ εύκολο στη χρήση, ύψος λειτουργίας από 13,5 εκ. έως 108 εκ., μικρές διαστάσεις ώστε να είναι λειτουργικό ακόμα και σε μικρά εργαστήρια.

www.kourlampas.gr

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΑΡΤΟΥ ΜΕ ΛΕΠΙΔΑ

από την SKAROS GROUP

Η εταιρεία SKAROS GROUP σας παρουσιάζει την αυτόματη μηχανή κοπής άρτου με λεπίδα. Κόβει ό,τι πάχος θέλετε, από 3-25 mm. Είναι κατάλληλη για όλων των ειδών τα ψωμιά, ακόμα και τα πολύ σκληρά! Είναι ένα μηχανήμα που μπορούν να χρησιμοποιήσουν ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία. Είναι επίσης κατάλληλο για χρήση self service με θόνης αφής. Μπορεί να κόψει σε φέτες, ψωμί, κουλούρια και αρτοσκευάσματα. Μπορεί να τεμαχίσει έως και 4 κιλά ψωμί. Με τη σκληρυμένη και ειδική δομή της κυκλικής λεπίδας, γίνεται μια αθόρυβη, χωρίς λάδια και τέλεια κοπή.

www.skarosgroup.gr

Χειροποίητη Μακαρονόπιτα

Με κοφτό μακαρονάκι και πλούσια γέμιση τυριών!



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

T/ 210 66.26.562 • E/ brako@otenet.gr • www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

PANTEBOY ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2024

από την LAOUDIS FOODS

Με όλη την πολυπληθή γκάμα προϊόντων της, καθώς και με τα νέα παγωτά της ιταλικής MEC3 για τη φετινή σεζόν, θα βρεθεί και στην επερχόμενη ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2024 από 24 ως 26 Φεβρουαρίου η LAOUDIS FOODS AEBE. Στη γνώριμη θέση, στο Περίπτερο 15 - Σταντ Β06 του Ηελεχρο στη Θεσ/νίκη, οι επισκέπτες θα μπορέσουν να δουν τις νέες προτάσεις των τεχνικών συμβούλων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής του Innovation & Training Center® της Laoudis Foods, με τις πρώτες ύλες των κορυφαίων παραγωγών της Ευρώπης (IRCA, IREKS, CORMAN κ.α.) που αντιπροσωπεύει η εταιρεία επίσημα στην Ελλάδα. www.laoudis.gr



Η KENFOOD ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ & ΦΕΤΟΣ ΣΤΗ ΗΟ.ΡΕ.Α 2024!

Η KENFOOD δραστηριοποιείται εδώ και 30 χρόνια στην παραγωγή πρώτων υλών και μειγμάτων για αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και επαγγελματίες μαζικής εστίασης (ΗΟ.ΡΕ.Α). Έμπνευσή της είναι το πελατολόγιο της και για αυτό συνεχίζει όλα αυτά τα χρόνια. Θα τη βρείτε στο Hall 4, Stand B05 από 09-12 Φεβρουαρίου στο Metropolitan Expo. Ετοιμαστείτε για ένα ταξίδι πρωτότυπων γεύσεων των αγαπημένων pancakes, waffles & crepes σε κανονικές και vegan εκδόσεις, που θα σας συναρπάσουν! www.kenfood.com

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΑ VERO CEREAL ΤΩΝ ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

Σημαντική διάκριση απέσπασε η σειρά φυτικών προϊόντων Vero Cereal, των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ, στα Plant Based Awards 2024, τα οποία αποτελούν ένα σημαντικό νέο θεσμό για την ανάδειξη των ποιοτικών φυτικών προϊόντων. Συγκεκριμένα, τα Vero Cereal Ροφήματα Βρώμης κέρδισαν το χρυσό βραβείο στην κατηγορία Plant Based Milk Alternative, ενώ τα Vero Cereal Παγωτά Βρώμης κέρδισαν το ασημένιο βραβείο στην κατηγορία Plant Based Ice Cream. Τα προϊόντα Vero Cereal βασίζονται σε ελληνικές φυτικές πρώτες ύλες όπως η βρώμη και το χαρούφι, προσαρμοσμένες προς τη βιώσιμη ανάπτυξη. www.mills.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

Ο ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΜΟΦ MICKAËL MORIEUX ΓΙΑ ΤΡΙΤΗ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ!

Έπειτα από δύο συνεχή sold out Masterclass, το ΙΕΚ LA CHEF LEVI σε συνεργασία με τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ, υποδέχεται έναν από τους κορυφαίους του είδους, τον ΜΟΦ Mickaël Morieux. Μέσα από τη δουλειά του προσπαθεί να αναδείξει τη σπουδαιότητα του επαγγέλματος του Αρτοποιού για την κοινωνία. Με ανανεωμένο συνταγολόγιο και μερικές από τις πιο κλασικές και αναγνωρίσιμες συνταγές του, ο πολύπειρος Αρτοποιός έρχεται στις 23-25 Φεβρουαρίου στην Ελλάδα για να εκπαιδεύσει, να μοιράσει γνώσεις και να λύσει απορίες στους Έλληνες Αρτοποιούς. Οι θέσεις είναι περιορισμένες και θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας. www.lachef.gr



24ΩΡΗ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ
ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ
ΦΟΥΡΝΩΝ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Skaros

από το 1936 GROUP

Αρτοκλίβανοι
Μηχ. Αρτοποιίας
Κατασκευές
Εισαγωγές



ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ
ΦΟΥΡΝΟΣ



ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ



ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΠΡΕΣΑΚΙ ΖΥΜΗΣ
36ΤΜΧ.



ΜΙΞΕΡ 5 - 120 LT



ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ



ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
(ΤΥΠΟΥ MODULAR)



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ & ΑΕΡΙΟΥ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ



ΑΥΤΟΜΑΤΟ
ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ
ΜΗΧΑΝΗΜΑ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟ
Ή ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ Ή ΜΕ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ
ΜΕ ΨΥΧΟΜΕΝΟ
ΚΑΔΟ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα

Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρνάι,

Τηλ.: 213 0242000 - 697 48 98 914, email: skarosgroup@hotmail.com • www.skarosgroup.gr

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ PREBIOTIC
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το πολύσπορο αρτοσκεύασμα Prebiotic, της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, απέσπασε βραβείο ως Healthy Food Product στην κατηγορία 'Bakery' των Healthy Food & Beverage Awards 2024. Ο διαγωνισμός επιβραβεύει την αριστεία και την καινοτομία σε προϊόντα που προάγουν την ισορροπημένη και υγιεινή διατροφή και το πολύσπορο αρτοσκεύασμα Prebiotic, χάρη στην πρεβιοτική ίνα ινουλίνη από ρίζα κιχωρίου, συμβάλλει στην καλή λειτουργία του εντέρου, αποτελώντας έναν πολύτιμο σύμμαχο του οργανισμού! Αποτελεί πηγή πρωτεϊνών, φωσφόρου, χαλκού, ψευδαργύρου, μαγνησίου, θειαμίνης και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες.

www.stelioskanakis.gr



ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα του κυρίου Μαθιουδάκη άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην πόλη του Ηρακλείου. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε την μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού. Η δομή του καταστήματος και η ατμόσφαιρα που αποπνέει διαμόρφωσαν την τελική χωροθέτηση, με εντυπωσιακή παρουσία σε κάθε γωνιά του καταστήματος. Η επιλογή της σχεδιαστικής ομάδας της εταιρείας για εργονομικές λύσεις και πλήρη εκμετάλλευση των χώρων οδήγησαν σ' ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα. Τα ψυγεία είναι τελευταίας τεχνολογίας και υψηλών προδιαγραφών μηχανήματα με άρτιου σχεδιασμού κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες, δημιουργώντας ξεχωριστά πόστα ενδιαφέροντος για τον πελάτη.

www.antonopoulos.com.gr



ΝΕΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΝΤΑ & MOLINO DENTI
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με ιδιαίτερο ενθουσιασμό, η ΚΟΝΤΑ παρουσιάζει τα προϊόντα της εξαιρετικής ιταλικής εταιρείας MOLINO DENTI, σε αποκλειστική συνεργασία για την Ελλάδα και την Κύπρο. Εδώ και τρεις γενιές, η MOLINO DENTI παράγει άλευρα αρτοποιίας διαφόρων τύπων για επαγγελματίες αρτοποιούς, με σεβασμό στην ιταλική παράδοση. Με εμπειρία, πάθος και χρήση τελευταίας τεχνολογίας, τα υψηλής ποιότητας άλευρά της είναι ιδανικά για κάθε επαγγελματική χρήση. Η ευρεία γκάμα της περιλαμβάνει προϊόντα 100% φυσικά, χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά, που φέρουν πιστοποιήσεις ποιότητας και ανταποκρίνονται στις υψηλές απαιτήσεις των ενημερωμένων επαγγελματιών.

www.konta.gr



Η FEDIMA ΕΞΕΛΕΞΕ ΝΕΟ ΠΡΟΕΔΡΟ, ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟ ΚΑΙ ΤΑΜΙΑ ΓΙΑ 3ΕΤΗ ΘΗΤΕΙΑ

Το Διοικητικό Συμβούλιο της FEDIMA, της Ομοσπονδίας Ευρωπαϊών Παραγωγών και Προμηθευτών συστατικών για την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική, εξέλεξε τον πρόεδρο, τον αντιπρόεδρο και τον ταμία της Ένωσης κατά την πρώτη συνεδρίαση του πρόσφατα εκλεγμένου Διοικητικού Συμβουλίου. Η νέα ηγεσία του Διοικητικού Συμβουλίου περιλαμβάνει τον Thomas Lesaffre της Lesaffre ως Πρόεδρο, τον Juan Carlos Puente της Zeelandia ως Αντιπρόεδρο και τον Carl Horrobin της ABIM ως Ταμία. Η ηγεσία είναι υπεύθυνη για το συντονισμό των δραστηριοτήτων και προϋπολογισμού του Συλλόγου και η ανανεώσιμη θητεία τους αντιστοιχεί στα 3 έτη της θητείας του Διοικητικού Συμβουλίου.

www.fedima.org

Congratulations!



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΠΑΝΟΡΑΜΑ-ΑΦΟΙ ΖΑΡΡΑ"
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το ανανεωμένο ζαχαροπλαστείο «Πανόραμα -Αφοί Ζάρρα» στην Κυψέλη αναδεικνύεται σε ένα χώρο που συνδυάζει λειτουργικότητα και αισθητική, με την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Η εταιρεία ανέλαβε το design, τη μελέτη φωτισμού, κατασκευή βιτρινών και ξύλινων κατασκευών. Με έναν λιτό και διαχρονικό σχεδιασμό, το κατάστημα υπογραμμίζει τη μοναδική ποιότητα της οικογένειας Ζάρρα. Οι σύγχρονες βιτρίνες, επιλεγμένες με προσοχή, διατηρούν την υψηλή ποιότητα των γλυκισμάτων. Επιπλέον, η βιτρίνα Gelato, με διαφανείς plexi glass μπασίνες, αναδεικνύει κάθε γεύση παγωτού από κάθε γωνία.

www.drakoulakis.gr



Let it snow!

Ο χειμώνας μάς εμπνέει για να δημιουργήσουμε μοναδικά έργα τέχνης.

Αλμυρά ή γλυκά, ζεστά ή κρύα, με τα πρωτοποριακά προϊόντα των Μύλων Κεπενού είναι σίγουρο ότι θα αφήσετε εποχή.



ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το αλεύρι είναι Τέση.

ASTÉRISQUE

**Ο ΝΕΟΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ GLUTEN FREE
ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ**

Η Αστέρω Στρατάκη είναι η εμπνεύστρια και δημιουργός του αποκλειστικά gluten free φούρνου στην Αθήνα, Astérisque. Μια διάγνωση κοιλιοκάκης πριν 13 χρόνια, η ενσυναίσθηση για τους ανθρώπους που πάσχουν από τη δυσανεξία στη γλουτένη και η αγάπη και το νόστιμο, ποιοτικό, gluten free ψωμί την οδήγησαν στη δημιουργία του.

Ένας Αστερίσκος στο Μετς

Το Astérisque βρίσκεται σε ένα πολύ όμορφο πεζόδρομο, σε μια ήσυχη γειτονιά στο Μετς. Εσωτερικά είναι σύγχρονο, σε γήινες αποχρώσεις που αποπνέουν μια ηρεμία, ενώ όμορφα εναρμονισμένα με το χώρο είναι τα φυτά, τα διακοσμητικά και κάποια vintage σκεύη, στα οποία ακούσια πέφτει το μάτι. Εντυπωσιακά είναι και τα μεγάλα κεραμικά φωτιστικά που κρέμονται από το ταβάνι και θυμίζουν τη διαδικασία που ακολουθείται για την παρασκευή του ψωμιού (από το ζύμωμα μέχρι το ψήσιμο). Συζητώντας με την Αστέρω καταλαβαίνεις ότι αυτός ο φούρνος ήταν ζήτημα χρόνου να γίνει. Την ιδέα για το άνοιγμα ενός τέτοιου φούρνου την είχε εδώ και πολλά χρόνια. Όπως η ίδια εξομολογείται, πριν από περίπου 13 χρόνια διαγνώστηκε με κοιλιοκάκη, μια εποχή που λίγα πράγματα ήταν γνωστά για το

τι εστί γλουτένη και δυσανεξία σε αυτή. Συνεπώς, υπήρχε και μεγάλη δυσκολία εύρεσης gluten free προϊόντων στα ράφια και χρειαζόταν ιδιαίτερη προσοχή και ανάγνωση των ετικετών για να καταλάβει κανείς τι περιέχει γλουτένη ή ίχνη της. Θα έπρεπε λοιπόν να είσαι πολύ καλά οργανωμένος στο σπίτι και έτοιμος να αλλάξεις ή να προσαρμόσεις τις συνήθειές σου αφού η γλουτένη ήταν και είναι πανταχού παρούσα! Η Αστέρω δεν προέρχεται από το χώρο της αρτοποιίας. Η ίδια τα προηγούμενα 20 χρόνια δούλεψε σε corporate περιβάλλοντα. Οπότε και η απόφαση για το άνοιγμα του Astérisque ήρθε σχεδόν νομοτελειακά για την ίδια, ως αποτέλεσμα αναγκών, τόσο σε διατροφικό επίπεδο όσο και σε επίπεδο βελτίωσης της επαγγελματικής ζωής και των συγκινήσεων που σου προσφέρει. Η συνάντηση με τον Μάνο Κόβρα, σεφ και συνεργάτη της, ήταν κάπως καρμική. Ο ίδιος είχε διαγνωστεί με κοιλιο-

κάκη, κάτι που τον έκανε να σταματήσει να εργάζεται ως ζαχαροπλάστης σε άλλες κουζίνες, αφού ήταν συνεχώς εκτεθειμένος σε επιμολύνσεις. Την ομάδα συμπλήρωσαν μερικοί ακόμα και έτσι στήθηκε το Astérisque. Και μπορεί η Αστέρω να είναι πλέον στο κομμάτι των πωλήσεων, αλλά αν χρειαστεί, όπως λέει, θα ξαναμπει στο εργαστήριο, όπως έκανε και στο παρελθόν. Σε ένα όχι εμπορικό πλην όμορφο σημείο του Μετς, το Astérisque έχει πλέον καθιερωθεί ως ο φούρνος της γειτονιάς, κάτι που φαίνεται από τη στήριξη του κόσμου, ανεξάρτητα με το αν έχουν ή όχι δυσανεξία στη γλουτένη. Δεν είναι λίγοι και εκείνοι που σπεύδουν από άλλες γειτονιές. Όπως λέει η Αστέρω, στο φούρνο θα μπουν πελάτες που θέλουν να αφαιρέσουν τη γλουτένη από τη διατροφή τους αλλά και εκείνοι που απλά θεωρούν τα προϊόντα του πολύ εύγεστα.



Όλα gluten free

Όλα τα προϊόντα που θα βρει κανείς στο Astérisque είναι gluten free, από αλεύρα πιστοποιημένα χωρίς γλουτένη, τα οποία τα εισάγονται από τη Γαλλία. Τα αλεύρα που δουλεύονται είναι από φαγόπυρο, κεχρί και ρύζι. Έρχονται μεμονωμένα τα σακιά και η ομάδα του Astérisque κάνει τη δική του μίξη, το δικό τους αλεύρο, το οποίο διαφέρει από συνταγή σε συνταγή. Εκτός από gluten free αλεύρα, και όλα τα υπόλοιπα υλικά (ξηροί καρποί, μπαχαρικά, σοκολάτες κλπ.) συνοδεύονται από την πιστοποίηση ότι είναι χωρίς γλουτένη. Θα έλεγε κανείς ότι όλες οι επιλογές που προσφέρονται για κάποιον που πάσχει από κοιλιοκάκη και δεν είχε ποτέ πρόσβαση σε προϊόντα ευρείας κατανάλωσης μοιάζουν... ονειρικές. Η Αστέρω ταξίδεψε πολύ στο εξωτερικό, δοκίμασε η ίδια τα αλεύρα για να καταλήξει σε ποια θα επιλέξει. Δεν είναι τυχαίο που απευθύνθηκε στους Γάλλους, αφού σε αυτούς βρήκε τα αλεύρα με τα οποία ήθελε να δουλέψει, δηλαδή φαγόπυρο και κεχρί και όχι πατάτα ή έτοιμα μίγματα που έβρισκε στις υπόλοιπες χώρες. Δύσκολα μπορείς να καταλάβεις ότι το Astérisque είναι gluten free φούρνος, καθώς δεν υπάρχει τίποτα το έκδηλο που να το μαρτυρά. Στο μαγαζί δεν υπάρχουν μεγάλες, έντονες επιγραφές που να το δηλώνουν καθώς η Αστέρω δε θεωρεί ότι πρέπει να σε αφορά αν κάτι είναι χωρίς γλουτένη, από τη στιγμή που δεν έχεις θέμα υγείας. Μπαίνεις σε ένα χώρο που θα φας νόστιμα προϊόντα και εύπεπτα οπότε δεν ήθελε να υπερθεματίσει το gluten free. Αυτοί που πρέπει να το ξέρουν το ξέρουν...

Η ανταπόκριση του κόσμου

Το feedback που παίρνουν από τον κόσμο είναι συγκινητικό. Η Αστέρω εξομολογείται ότι ο κόσμος τους ευχαριστεί που υπάρχουν, κόσμος που το ψωμί μπορεί να το θεωρούσε πολυτέλεια. Μάλιστα μοιράστηκε και μια συγκινητική ιστορία, με μια κοπέλα που κάποια στιγμή επισκέφτηκε το Astérisque για να αγοράσει ένα donut και κάλεσε με βίντεο κλήση τη μητέρα της για να της πει συγκινημένη ότι πρώτη φορά στη ζωή της δοκίμαζε λουκουμά. «Εκεί λοιπόν ξεχνάς την κούραση και τις πολλές ώρες ορθοστασίας. Είναι σκληρή δουλειά να διατηρείς ένα αρτοποιείο αλλά όταν η ανταπόκριση είναι τόσο θετική και τα λόγια θερμά έχεις τεράστια χαρά» παραδέχεται η Αστέρω.



Στο φούρνο θα μπουν πελάτες που θέλουν να αφαιρέσουν τη γλουτένη από τη διατροφή τους αλλά και εκείνοι που απλά θεωρούν τα προϊόντα του πολύ εύγεστα.



Στο Astérisque υπάρχει μια σταθερή ποικιλία προϊόντων, από διάφορα ψωμιά μέχρι πίτες και γλυκά. Ο κόσμος δείχνει μια ιδιαίτερη προτίμηση στις πίτες, τα μπισκότα, τις τάρτες λεμόνι και τα cinnamon rolls, ενώ αυτή η μεγάλη δημοτικότητα δείχνει ότι αυτός ο φούρνος κοντράρει στα ίσια τους κλασικούς φούρνους. Για την Αστέρω αυτό είναι επιτυχία αφού τα gluten free αλεύρα είναι αρκετά δύσκολα στη διαχείρισή τους, επομένως θέλει τέχνη και μαεστρία για να πετύχεις το απόλυτο. Στόχος της να βγάλουν περισσότερες sugar free και vegan επιλογές.

Κοιλιοκάκη αυτή η μάστιγα

«Αυτό που παρατηρώ με την κοιλιοκάκη είναι ότι το κοινό δεν είναι τόσο εκπαιδευμένο. Σε εμάς έρχεται κόσμος που ζητάει κανονικό ψωμί. Η απάντηση σε αυτό είναι τι είναι κανονικό πλέον στη ζωή μας. Γενικά υπάρχει ένας ρατσισμός, υπάρχει αμφισβήτηση και αμφιβολία του τύπου 'είναι στο μυαλό σου, μια χαρά μπορείς να μεταβολίσεις τη γλουτένη'. Θα πρέπει συνέχεια να το φωνάζεις, να πολεμάς, να πηγαίνεις κόντρα στο κατεστημένο και να εξηγείς το αυτονόητο. Δεν είναι διατροφική επιλογή μιλάμε για ένα θέμα υγείας» λέει η Αστέρω.



Σύμφωνα με την ίδια, η κοιλιοκάκη μπορεί να σε περιορίσει κοινωνικά, ειδικά τον πρώτο καιρό, μπορεί σου δημιουργήσει κοινωνικό άγχος από του που θα εκτεθείς μέχρι που θα ακουμπήσεις ή που θα φας, είναι όμως κάτι που συνηθίζεις. Η μεγαλύτερη επιτυχία για το Astérisque είναι ότι πηγαίνουν άνθρωποι που δεν πάσχουν από κοιλιοκάκη. Στις επιτυχίες του συγκαταλέγονται και οι συνεργασίες με μεγάλα εστιατόρια της πόλης, όπως η μισελενάτη Σπονδή, η Κουκουβάγια κ.ά.

Το όνομα

Ενδιαφέρον έχει και πως προέκυψε το όνομα του φούρνου. Η Αστέρω εξηγεί: «Ήθελα κάπως να συμπεριλαμβάνεται το όνομά μου χωρίς να είναι

direct. Ταυτόχρονα ο αστερίσκος είναι ένα σύμβολο που επεξηγεί και παραπέμπει σε πληροφορίες. Είναι τα ψιλά γράμματα της ετικέτας, της πίσω πλευράς των προϊόντων. Ή για παράδειγμα κάνεις αναζήτηση τι είναι αλεύρι το google θα σου πει ότι είναι αλεύρι σιτάρι και νερό. Αστερίσκος: υπάρχει ψωμάκι και από αλεύρι, από ψευδοδημητριακά ή όσπρια και ναι είναι κανονικό ψωμί. Αυτός είναι ο Αστερίσκος μας».

Το μήνυμα της Αστέρω είναι να μη φοβηθεί ο κόσμος. Να μάθει τι σημαίνει κοιλιοκάκη και gluten free αλλά αυτά να μην αποτελέσουν τροχοπέδη για τους μη πάσχοντες. Να νοιάζει τον κόσμο να φάει νόστιμο ψωμί, χωρίς να δίνει σημασία στην ταμπέλα, είτε είναι gluten free είτε όχι.

Όλα τα προϊόντα που θα βρει κανείς στο Astérisque είναι gluten free, από αλεύρα πιστοποιημένα χωρίς γλουτένη, τα οποία τα εισάγονται από τη Γαλλία.

ΕΛΙΟΨΩΜΟ

Η συνταγή είναι από την κ. Αστέρω Στρατάκη, ASTÉRISQUE

ΥΛΙΚΑ

450 γρ. αλεύρι χωρίς γλουτένη
10 γρ. ξηρή μαγιά
2.5 γρ. αλάτι
300 γρ. κλιαρό νερό
100 γρ. ελιά ροδέλα
3 γρ. ξανθάνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ με γάντζο βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι και την ξανθάνη.

Σε ένα μπολ τοποθετούμε το κλιαρό νερό, τη μαγιά και στη συνέχεια ανακατεύουμε και την αφήνουμε να φουσκώσει για 10 λεπτά. Μόλις φουσκώσει, βάζουμε όλα τα υλικά μαζί για να γίνει ένα ζυμάρι και στο τέλος την ελιά ροδέλα.

Κόβουμε σε 4 φυτίλια των 200 γρ. και αφήνουμε να φουσκώσουν μέχρι να διπλασιάσουν τον όγκο τους.

Έπειτα, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 30 λεπτά. Μόλις ψηθούν τα αφήνουμε πάνω σε σχάρα να κρυώσουν.



Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Νέο



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

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

BRIOCHE

Κάθε χώρα έχει το δικό της πλούσιο σε συστατικά ψωμί, προζυμένιο ή με μαγιά, πάντα όμως εμπλουτισμένο με βούτυρο, αυγά, γάλα και λίγη ή περισσότερη ποσότητα ζάχαρης.



Αυτό που έχει κάνει τη ζύμη τόσο διάσημη είναι οι άπειρες εφαρμογές της. Μπορεί να είναι γλυκιά ή αλμυρή, να καταναλώνεται σκέτη ή σαν βάση για άπειρες γεμίσεις.

Παλαιότερα η παραγωγή αυτών των ψωμιών, λόγω των ακριβών τους συστατικών γινόταν μόνο τις γιορτές. Στην Ελλάδα έχουμε το τσουρέκι, στην Πολωνία την babka, στην Αγγλία τα hot cross buns, στο Ισραήλ τα challah, στην Σικελία τα ψωμάκια brioches col turro. Δύσκολο να γνωρίζουμε πιο έγινε πρώτο, όλοι όμως συμφωνούν ποιό είναι το πιο διάσημο: Το Γαλλικό brioches!

Η πρώτη χρήση της λέξης Brioches χρονολογείται από το 1404 στην Γαλλία ενώ η πρώτη καταγεγραμμένη συνταγή μπριός δημοσιεύεται το 1742. Στην αρχή ήταν ένα απλό ψωμί. Από τον 15ο έως τον 18ο αιώνα, η ζύμη μπριός διαρκώς εμπλουτίζεται με όλο και περισσότερο βούτυρο και άλλα συστατικά, όπως γάλα και ζάχαρη φτάνοντας στην πιο πλούσια εκδοχή της, την εποχή της βασιλείας του Λουδοβίκου ΙΔ΄. Τότε στη συνεύρεση όλων έπαψε πια να θεωρείται ψωμί και πέρασε στη σφαίρα των γλυκών. Σήμερα θα λέγαμε ότι αποτελεί το σημείο συνάντησης της αρτοποιίας με την ζαχαροπλαστική. Παράγεται σε όλο τον κόσμο με το ίδιο ή και με διαφορετικά ονόματα. Αυτό που έχει κάνει τη ζύμη τόσο διάσημη είναι οι άπειρες εφαρμογές της. Μπορεί να είναι γλυκιά ή αλμυρή, να καταναλώνεται σκέτη ή σαν βάση για άπειρες γεμίσεις.

Οι πρώτες ύλες και η σημασία τους

Το κυριότερο συστατικό της ζύμης brioches είναι το βούτυρο. Την κάνει εύπλαστη, μαλακή, αφράτη, της δίνει

διατηρησιμότητα. Η κύρια όμως συμβολή του βουτύρου είναι στη γεύση και το άρωμα. Η ποιότητα του βουτύρου που θα χρησιμοποιήσουμε συμβάλλει κατά το μεγαλύτερο ποσοστό στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα λόγω της αλλαγής των διατροφικών συνηθειών αλλά και για λόγους οικονομίας κάποιοι χρησιμοποιούν μαργαρίνη.

Το ποσοστό του βουτύρου στη ζύμη παλαιότερα ήταν και δείκτης οικονομικής δύναμης. Ανάλογα με το ποσοστό του βουτύρου υπήρχαν δύο είδη brioches: Του πλούσιου (Rich man's brioches) με αναλογία 3 μέρη αλεύρου προς 2 μέρη βούτυρο, και του φτωχού (Poor man's brioches) με αναλογία 4 μέρη αλεύρι προς 1 μέρος βουτύρου. Ανάλογα με το ποσοστό του βουτύρου που θα χρησιμοποιηθεί καθορίζονται όλα τα υπόλοιπα συστατικά της ζύμης.

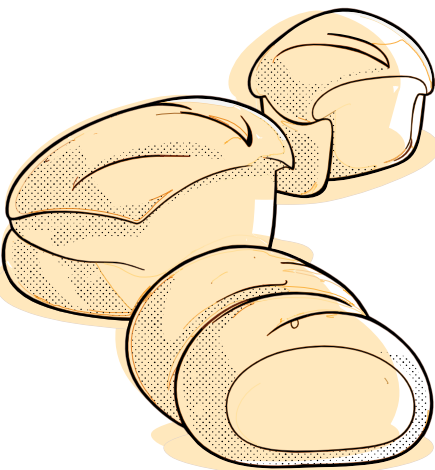
Όσο μεγαλύτερο το ποσοστό του βουτύρου τόσο πιο ενισχυμένο αλεύρι πρέπει να χρησιμοποιήσουμε. Επίσης στην επιλογή αλεύρου έχει σημασία και η διαδικασία επεξεργασίας που θα ακολουθήσουμε. Αν η κατεργασία της ζύμης γίνει σε σφολιατομηχανή το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε εκτός από δύναμη πρέπει να έχει και εκτατότητα.

Εκτός από τη γεύση ο κρόκος των αυγών είναι υπεύθυνος και για το χρυσόκίτρινο χρώμα της ζύμης, ενώ την κάνει μαλακή και το ασπράδι ενισχύει τις πρωτεΐνες δίνοντας δύναμη στη ζύμη. Το γάλα προσθέτει λιπαρά και πρωτεΐνες, αν και η κύρια συμβολή του είναι στη γεύση και το χρώμα της κρούστας.

Η πιο εύκολη πρακτική είναι η ζύμη να είναι κατάλληλη για γλυκές αλλά και για αλμυρές ζύμες οπότε το ποσοστό της ζάχαρης είναι 5-10% και εξαρτάται από το ποσοστό του βουτύρου. Όσο πιο πολύ βούτυρο έχουμε στη συνταγή τόσο περισσότερη ζάχαρη μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε χωρίς να γίνει πολύ γλυκιά η ζύμη μας. Το αλάτι δίνει γεύση και σφίγγει το πλέγμα της γλουτένης. Το ποσοστό του ρυθμίζεται στο 2,5% επί του αλεύρου. Επειδή η ζύμη έχει υψηλά ποσοστά των άλλων συστατικών το ποσοστό του στη συνολική ζύμη είναι λίγο μεγαλύτερο του 1%. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας της ζύμης σε υλικά όπως λιπαρά, αυγά, ζάχαρη και της χαμηλής ενυδάτωσης, η ζύμη μπριός φουσκώνει πιο γρήγορα αν χρησιμοποιηθεί οσμώφιλη μαγιά, γνωστή και σαν μαγιά τσουρεκιού. Φυσικά μπορεί να γίνει και με προζύμι. Κάποιοι χρησιμοποιούν ξύσμα λεμονιού για να μειωθεί η έντονη οσμή και γεύση των αυγών και του βουτύρου.

Αν η κατεργασία της ζύμης γίνει σε σφολιατομηχανή το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε εκτός από δύναμη πρέπει να έχει και εκτατότητα.

Το κυριότερο συστατικό της ζύμης brioche είναι το βούτυρο. Την κάνει εύπλαστη, μαλακή, αφράτη, της δίνει διατηρησιμότητα. Η κύρια όμως συμβολή του βουτύρου είναι στη γεύση και το άρωμα.



Τα συστατικά είναι αρκετά και όπως θα δούμε παρακάτω και η παραγωγή είναι σχετικά δύσκολη και χρονοβόρα. Για αυτό και οι εταιρείες έχουν δημιουργήσει έτοιμα μίγματα για εύκολη και γρήγορη παραγωγή.

Η παραγωγή

Στην παραπάνω συνταγή θα χρησιμοποιήσουμε τη μέθοδο προ-ζύμης και κυρίως ζύμης. Αφού ζυγιστούν τα υλικά της προ-ζύμης ζυμώνονται στην αργή ταχύτητα για περίπου 3 λεπτά και αφήνονται για 12-16 ώρες στο χώρο παραγωγής. Στη συνέχεια, αφού προστεθούν και τα υπόλοιπα υλικά ζυμώνουμε για 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 10-12 στη γρήγορη με επιθυμητή τελική θερμοκρασία ζύμης τους 24°C. Τώρα είναι η κατάλληλη στιγμή να γίνει η προσθήκη φρούτων, σοκολάτας ή ότι άλλο επιθυμούμε. Για την ενσωμάτωση τους χρειάζεται ζύμωμα στην αργή ταχύτητα για 2-3 λεπτά. Η ζύμη αφού ξεκουραστεί για 1 ώρα τεμαχίζεται στο επιθυμητό βάρος, πλάθεται σε στρόγγυλο σχήμα και μετά από μια ακόμα μικρή ξεκούραση 20 λεπτών παίρνει το τελικό επιθυμητό σχήμα. Ένα μπριός μπορεί να έχει πολλά σχήματα ή να ανοικτεί σε λε-

πτό φύλλο και να δεχτεί γλυκές και αλμυρές γεμίσεις. Το πιο γνωστό σχήμα είναι το παριζιάνικο, όπου η ζύμη ψήνεται σε μια ειδική βαθιά φόρμα, στενή στο κάτω μέρος και φαρδιά στο χείλος, με ένα μικρότερο στρογγυλό κομμάτι από τη ζύμη να μπαίνει από πάνω, έτσι που να μοιάζει με κεφάλι, για αυτό και ονομάζεται «brioche à tête». Δημοφιλές είναι και το μπριός της Nanterre, όπου σε μια μακρόστενη φόρμα, τοποθετούνται οκτώ μπαλάκια ζύμης σε δύο παράλληλες σειρές. Αφού η ζύμη μορφοποιηθεί μπορεί να μπει στην κατάψυξη ή στο ψυγείο για αργή ωρίμανση. Φυσικά, αν θέλουμε μπορεί να μπει απευθείας στη στόφα με θερμοκρασία 35°C και υγρασία 75% για 80-90 λεπτά. Όταν είναι έτοιμη αφού περαστεί με διάλυμα αυγού (όπως τα τσουρέκια) τοποθετείται στο φούρνο σε θερμοκρασία 170°C για 20-30 λεπτά αναλόγως του βάρους της ζύμης.

Image by freepik.com



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΠΘ
MSc in Food Science

Βασική συνταγή brioche

	Υλικά	Ποσότητα
Προ-ζύμη	Αλεύρι Τσουρεκιού / Αμερικής	25 kg
	Νερό	12 kg
	Γάλα	5 kg
	Μαγιά (για γλυκές ζύμες)	0,3 kg
Κυρίως ζύμη	Αλεύρι Τσουρεκιού / Αμερικής	75 kg
	Μαγιά (για γλυκές ζύμες)	5 kg
	Ζάχαρη	10 kg
	Αλάτι	2,5 kg
	Αυγά	25 kg
	Βούτυρο 82%	40 kg
	Ξύσμα λεμόνι (προαιρετικά)	0,2 kg

Νέα σειρά μίξερ!
Μοναδικά στο είδος τους & στην τιμή τους!

ΠΡΟΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΜΑΣ

Σας ενημερώνουμε ότι τα μίξερ SPAR της εταιρίας μας είναι καταξιωμένα, αφού εδώ και 28 χρόνια κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά χωρίς προβλήματα. Κατασκευάζονται στην ΤΑΙΡΕΙ σε συνεργασία με την εταιρεία μας και δεν έχουν καμιά ποιοτική σύγκριση με κινέζικα μίξερ που τώρα κυκλοφορούν.



ΠΩΛΗΣΗ
ΧΟΝΔΡΙΚΗ-ΛΙΑΝΙΚΗ



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ, Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253



e-mail: info@kourlampas.gr



ΑΝΕΝΕΡΓΗ ΜΑΓΙΑ

Η ανενεργή ξηρή μαγιά ή απενεργοποιημένη ή αδρανοποιημένη μαγιά είναι ένα απολύτως φυσικό συστατικό που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διορθώσει, να βελτιώσει ή να κάνει πιο λειτουργική την παρασκευή των προϊόντων, όπως πίτσα, κρουασάν, κουλούρια, κριτσίνια κ.ά. Το συστατικό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα είδη ζύμης, λειτουργεί επίσης ως αναγωγικός παράγοντας και μπορεί να υποκαταστήσει τη χρήση υδροχλωρικής L-κυστεΐνης.

Η ανάμειξη της ζύμης θεωρείται ως ένα από τα πιο σημαντικά βήματα στην παρασκευή του ψωμιού. Αυτή οδηγεί σε ομοιόμορφη κατανομή των συστατικών της ζύμης και εξασφαλίζει ενυδάτωση και διόγκωση των σωματιδίων του αλεύρου.

Η ανενεργή μαγιά έχει την ιδιότητα να μειώνει τους χρόνους ανάμειξης των ζυμαριών και να δημιουργεί ζύμες με καλή εκτακτότητα. Με άλλα λόγια, βοηθάει τις ζύμες να εκτείνονται χωρίς αυτές να κινδυνεύουν από μαζέματα ή σχισίματα. Η ζύμη με την απενεργοποιημένη μαγιά, είναι πιο ευκολοδούλευτη στο ζυμωτήριο, λεία και εύκαμπτη στο πλάσιμο, ειδικά όταν απαιτείται ελαστικότητα. Η ανενεργή μαγιά κυκλοφορεί στο εμπόριο σε μορφή σκόνης ή νιφάδων. Αποτελείται από αδρανοποιημένα κύτταρα του ζυμομύκητα *Saccharomyces cerevisiae* που έχουν υποστεί ειδική επεξεργασία και δεν είναι πλέον ζωντανά ή ενεργά. Έτσι δεν είναι δυνατόν να παράγουν τα συνήθη προϊόντα της ζύμωσης που προέρχονται από τη δράση της ενεργής μαγιάς, όπως είναι το διοξείδιο του άνθρακα και άλλοι δευτερογενείς μεταβολίτες. Έγινε δημοφιλής χάρη στην υψηλή διατροφική της αξία. Αποτελεί εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας, αμινοξέων και βιταμινών του συμπλέγματος Β, όπως παντοθενικό οξύ, βιτίνη, βιταμίνες Β1, Β2, Β6, νιασίνη και προβιταμίνη D. Περιέχει β-γλυκάνες που βοηθούν στη μείωση της χοληστερόλης, γλουταθειόνη (GSH) που έχει σημαντική αντιοξειδωτική δράση και γλουταμινικό οξύ το οποίο λειτουργεί ως ενισχυτικό γεύσης. Επίσης, είναι πλούσια σε μέταλλα και ιχνοστοιχεία όπως σίδηρο, ασβέστιο, κάλιο και μαγνήσιο. Δεν περιέχει καθόλου βιταμίνη C, Β12 και D. Έχει γεύση ξηρού καρπού, τυρώδη και αλμυρή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από vegan, για να πιάσει τις σάλτσες, σε πιάτα ζυμαρικών καθώς πλησιάζει τη γεύση του τυριού παρμεζάνας.

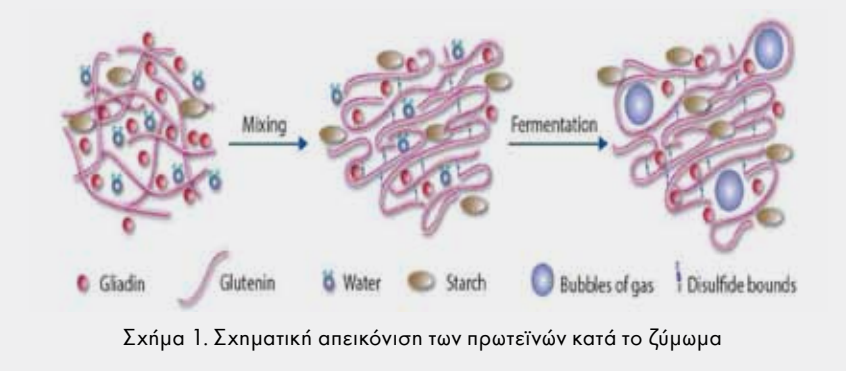
Προέλευση

Η απενεργοποιημένη ξηρή μαγιά παρασκευάζεται θερμαίνοντας τη μα-

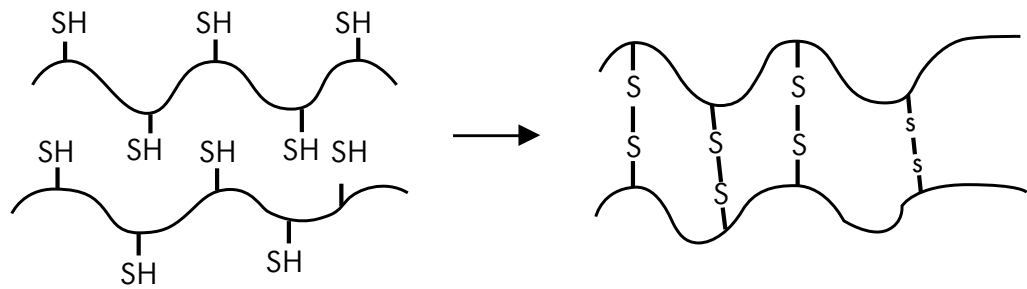
γιά σε ρευστή μορφή, σε μια ζεστή πλάκα μέχρι να σταματήσουν τα κύτταρα να είναι ενεργά. Ακολουθεί η ξήρανση για να παραχθεί σε σκόνη. Η απενεργοποιημένη μαγιά εξακολουθεί να περιέχει το περιεχόμενο των κυττάρων του ζυμομύκητα, αλλά δεν έχει την «ακεραιότητα» του ίδιου του κυττάρου επειδή οι μεμβράνες του κυτταρικού τοιχώματος έχουν καταστραφεί. Η επεξεργασία αυτή προκαλεί την απελευθέρωση της ουσίας γλουταθειόνη (GSH). Είναι ένα τριπεπτίδιο το οποίο λειτουργεί στο πλέγμα της γλουτενης. Η αναγωγική δύναμη της κάνει τη ζύμη πιο εύπλαστη και πιο απαλή.

Ανάμιξη και Διαμόρφωση γλουτενης

Η ανάμειξη της ζύμης θεωρείται ως ένα από τα πιο σημαντικά βήματα στην παρασκευή του ψωμιού. Αυτή οδηγεί σε ομοιόμορφη κατανομή των συστατικών της ζύμης και εξασφαλίζει ενυδάτωση και διόγκωση των σωματιδίων του αλεύρου. Πράγματι, αρκετές φυσικές, χημικές και φυσικοχημικές τροποποιήσεις συμβαίνουν κατά την ανάμιξη της ζύμης. Οι πρωτεΐνες του αλεύρου είναι μακρομοριακές ενώσεις με ελικοειδή μορφή και πυκνή δομή. Συγκρατούνται μεταξύ τους με ένα πλήθος φυσικών δυνάμεων, όπως π.χ. δυνάμεις υδρογόνου και ιοντικούς δεσμούς μεταξύ ηλεκτροαρνητικών και ηλεκτροθετικών πλευρικών ομάδων. Η ενυδάτωση του αλεύρου ή πιο σωστά, των πρωτεϊνών, είναι ένας ουσιαστικός πρόδρομος της διαδικασίας ανάπτυξης. Ο ρόλος του νερού είναι να δημιουργήσει τους δεσμούς ανάμεσα στους κόκκους αμύλου και κυρίως στο μόριο γλουτενης που αποτελείται από τη γλουτενίνη και τη γλοιανδίνη. Μόλις το νερό προστεθεί στο αλεύρι, τα ανεξάρτητα μόρια πρωτεΐνης ενυδατώνονται και διογκώνονται. (Σχήμα 1).



Σχήμα 1. Σχηματική απεικόνιση των πρωτεϊνών κατά το ζύμωμα



Σχήμα 2. Σχηματική αναπαράσταση των Σουλφιδρυλομάδων (-SH) ΚΑΙ (-S-S)

Κάτω από την επίδραση της μηχανικής ενέργειας του ζυμώματος οι αλυσίδες πρωτεΐνης στρέφονται και οι ελεύθερες σουλφιδρυλομάδες των πρωτεϊνών (-SH) μπορούν ν' αντιδράσουν μεταξύ τους για να δώσουν δισουλφιδικούς δεσμούς (-S-S-). (Σχήμα 2)

Το αποτέλεσμα αυτών των αντιδράσεων, είναι να ελαττώνεται ο αριθμός των εσωτερικών δεσμών μέσα σε μόρια πρωτεΐνης και να σχηματίζονται νέοι δεσμοί μεταξύ ανεξάρτητων μορίων (αντιδράσεις ανταλλαγής). (Σχήμα 2) Η μηχανική ενέργεια του ζυμώματος, προκαλεί αλλαγές διαμόρφωσης των συστατικών της πρωτεΐνης σίτου, προάγοντας το σχηματισμό δικτύου γλουτενίνης μέσω θραύσης και σχηματισμού χημικών δεσμών ομοιοπολικών (-SS- δεσμών) ή μη ομοιοπολικών τύπων (υδρόφοβοι ή δεσμοί υδρογόνου). Η ανάμειξη έχει ως αποτέλεσμα το σχηματισμό ενός ομοιογενούς φιλμ γλουτενίνης που κατανέμεται γύρω από τους κόκκους αμύλου. Όλη αυτή η διαδικασία συμβάλλει στην ικανότητα συγκράτησης αερίου κατά τη ζύμωση, στην καλύτερη δυνατή διόγκωση των προϊόντων και τη δημιουργία καλύτερης δομής στην ψίχα και στο ψήσιμο. Με απλά λόγια το δίκτυο γλουτενίνης είναι δομημένο από τους δεσμούς που σχηματίζονται μεταξύ των πρωτεϊνών κατά την ανάμειξη, ειδικά δισουλφιδικούς δεσμούς. Αυτοί μειώνουν την κινητικότητα μεταξύ των πρωτεϊνών. Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των δισουλφιδικών δεσμών στο δίκτυο γλουτενίνης, τόσο η ζύμη είναι σφικτή και μη ελαστική και επίσης η ζύμη είναι δύσκολη να διαμορφωθεί (απαιτεί υπερβολική δύναμη). Αντίθετα, το πολύ εύπλαστο δίκτυο γλουτενίνης δείχνει έλλειψη δύναμης

και ενέκει τον κίνδυνο σταδιακής απώλειας του επιθυμητού σχήματος κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ή κατά την έναρξη του ψαίσματος (π.χ στρεβλή μπαγκέτα ή υπερβολικά "απλωμένο" ψωμί).

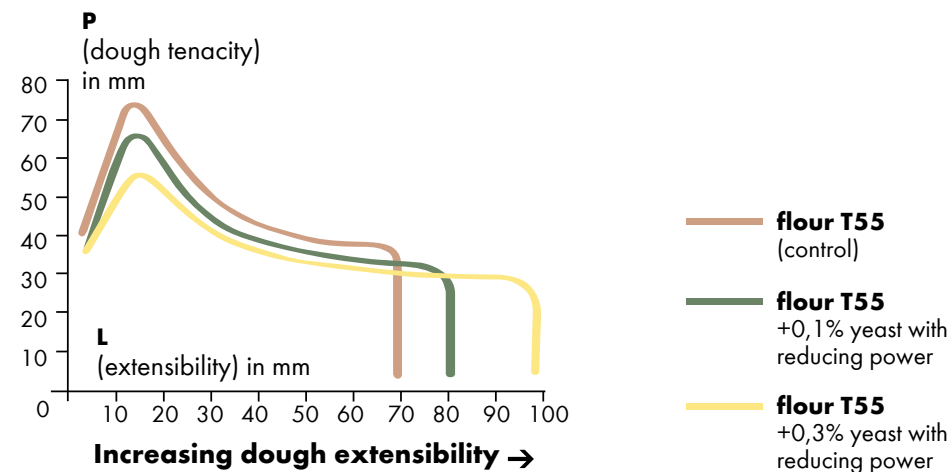
Ρεολογικά χαρακτηριστικά αλεύρων

Για την βελτίωση και την ρύθμιση των ρεολογικών χαρακτηριστικών των αλεύρων χρησιμοποιούνται βελτιωτικά όπως το ασκορβικό οξύ ή η κυστεΐνη. Το ασκορβικό οξύ ή βιταμίνη C (E300) δρα σαν οξειδωτική ουσία. Συγκεκριμένα, η βελτιωτική δράση του ασκορβικού οξέος οφείλεται στην οξειδωσή του από το οξυγόνο σε δεϋδροασκορβικό οξύ, και γι' αυτό δεν δηλώνεται και σαν βιταμίνη C στα συστατικά. Ενισχύει το πλέγμα της γλουτενίνης, βελτιώνει την συνεκτικότητα, τη σταθερότητα, την δύναμη, και την αντοχή στην μηχανική επεξεργασία (ζύμωμα), οπότε βοηθά και την καλύτερη συγκράτηση αερίων στην στόφα και στο φούρνο. Η L-κυστεΐνη (E920) είναι ένα αμινοξύ που μειώνει τους δισουλφιδικούς δεσμούς μεταξύ των πρωτεϊνών και αποδυναμώνει το δίκτυο γλουτενίνης, βοηθώντας στη χαλάρωση της ζύμης και μειώνοντας τον χρόνο ανάμειξης. Η κυστεΐνη υπάρχει στο αλεύρι σίτου σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Λόγω της υπερβολικής αναγωγικής ισχύς της εφαρμόζεται ιδιαίτερα σε εφαρμογές αρτοποιίας όπου το δίκτυο γλουτενίνης θα πρέπει να διασπαστεί ή να αποκτήσει μεγάλη ελαστικότητα ή εκτακότητα, π.χ. στην παραγωγή μπισκότων, κράκερ και γκοφρέτας. Η εναλλακτική ουσία που μπορεί να χρησιμοποιηθεί προς αντικατάσταση της κυστεΐνης είναι η ανενεργή ξηρή

μαγιά. Είναι πλούσια σε γλουταθειόνη, η οποία αναστέλλει τον σχηματισμό δισουλφιδικών δεσμών. Βοηθάει στη χαλάρωση της ζύμης, προσδίδοντάς της εκτακότητα και απαλότητα. Στο Σχήμα 3 φαίνεται η ανάλυση αλεύρων στον Αλβεογράφο, και παρατηρούμε την διαφορά μεταξύ του δείγματος (control) και άλλων δυο με προσθήκη ανενεργής μαγιάς. Αυτά τα φαινόμενα χαλάρωσης προκαλούνται από τη γλουταθειόνη. Ως αναγωγικός παράγοντας κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, διασπά μέρος των δεσμών S-S στη γλουτενίνη και ζευγαρώνει στις σχηματισμένες ομάδες -SH σχηματίζοντας Protein-S-S-Glutathione. Η γλουταθειόνη με τη μορφή ανενεργής ξηρής μαγιάς είναι ο ιδανικός αναγωγικός παράγοντας για την παραγωγή πολλών διαφορετικών προϊόντων αρτοποιίας, βελτιστοποιώντας τη δυνατότητα μηχανικής επεξεργασίας της ζύμης αναφορά την εκτακότητα και την απαλότητα/μαλακότητα. Μπορεί να συνδυαστεί με οξειδωτικά για τη βελτιστοποίηση της ανάπτυξης γλουτενίνης και την καλύτερη απόδοση της επεξεργασμένης ζύμης και την κατακράτηση αερίων.

Εφαρμογή

Αξιοποιείται κυρίως σε προϊόντα 1. Φυλλοποίησης όπως σφολιάτα, κρουασάν, Δανέζικη ζύμη και κράκερ. 2. Ιδανική χρήση παρουσιάζει σε μπαγκέτες, κριτσίνια, κουλούρια τύπου Θεσσαλονίκης. 3. Ψωμιά τύπου πίτας (όπως αραβική πίτα, τортίγιες ή λαβράς). 4. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζύμες που παρασκευάζονται από άλευρα υψηλού πρωτεϊνικού περιεχομένου με σκοπό να μειωθεί ο χρόνος ζυμώματος και να διατηρηθεί η θερμοκρασία



Σχήμα 3. Ανάλυση αλεύρου σε Αλβεογράφο Chopin και σύγκριση με διαφορετικά ποσοστά ανενεργής μαγιάς.)

της ζύμης σε καλά επίπεδα. Παράλληλα, η καλή εκτακότητα της ζύμης βοηθά στη μορφοποίηση της, υπό μορφή πλεξούδας, όπως στα τσουρέκια και στις Βιεννέζικες ζύμες. 5. Σε ζύμη πίτας. Θα βοηθήσει στην διατήρηση του σχήματος στους δίσκους, μετά από ώρες αναμονής σε ψυγείο, και θα εξαλείψει τα φαινόμενα του οβάλ σχήματος της ζύμης. 6. Βρίσκει εφαρμογή σε μικρά εργαστήρια ή ιδιαίτερες συνταγές όπου ένα δυνατό αλεύρι βοηθά μεν στην παραγωγή αλλά χρειάζεται κατά περίπτωση ελαστικότητα ή εκτακότητα. Και με την απ' ευθείας χρήση στο ζυμωτήριο μπορεί να ρυθμίσει τις ιδιότητες της ζύμης 7. Και σε βιομηχανική κλίμακα όπου απαιτείται η ομοιομορφία των τελικών προϊόντων. Η ανενεργοποιημένη ξηρή μαγιά έχει μελετηθεί αρκετά και βρέθηκε ότι βελτιώνει τα χαρακτηριστικά της ζύμης καθώς και την ποιότητα των τελικών αρτοσκευασμάτων. Όταν χρησιμοποιείται ως συστατικό βοηθά τη ζύμη να γίνει πιο ελαστική και πιο έκτακτη. Δηλαδή να ανοίγει σε πλάτος χωρίς να "μαζεύει", οπότε μειώνει ή εξαλείφει τη συρρίκνωση και την παραμόρφωση της ζύμης, επιτρέποντας στο τελικό προϊόν να έχει ένα σταθερό σχήμα. Στην αρτοποιία αυτό είναι επιθυμητό για την αναγωγική επιρροή στο πλέγμα της γλουτενίνης. Το πλέγμα της γλουτενίνης γίνεται περισσότερο εκτατό, το ζυμάρι μπορεί να εκτείνεται χωρίς να κινδυνεύει από μαζέματα ή σχισίματα. Η διαφορά στη βελτίωση του ζυμαριού φαίνεται ήδη από το ζυμωτήριο, όπου το ζυμάρι είναι πιο λείο και ομοιόμορφο, με μικρότερο χρόνο ζυμώματος. Στα στάδια της αρτοποιίας που ακολουθούν το ζυμάρι είναι πιο ανθεκτικό στην καταπόνηση και το σχήμα του διατηρείται.

Αρχικά διευκολύνεται το πέρασμα του από το ζυγοκοπτικό. Κατά την πρώτη ξεκούραση η ανενεργή μαγιά βοηθάει σε πιο εύπλαστο και εκτατό ζυμάρι. Οι δοκιμές επίσης έχουν δείξει ότι οι χρόνοι της δεύτερης ξεκούρασης μπορούν να μειωθούν. Κατά το πλάσιμο ο αρτοποιός μπορεί να διαπιστώνει ότι οι ζύμες ανοίγουν με μεγαλύτερη ευκολία και το σχήμα τους διατηρείται (χωρίς να μαζεύει). Κατά την διαμόρφωση -πλάσιμο- μίας σφικτής ζύμης, το δίκτυο γλουτενίνης τεντώνεται και/ή συμπιέζεται σε διαφορετικά κατευθύνσεις λόγω των δυνάμεων που ασκούνται. Οι υπερβολικές αυτές πιέσεις κατά την μορφοποίηση μπορεί να καταστρέψουν το δίκτυο γλουτενίνης και δημιουργούν προϊόντα με άσχημη εμφάνιση και σχήμα. Με λίγα λόγια, η ανενεργή μαγιά βοηθά τις ζύμες, ώστε να μην εμφανίζουν μαζέματα και σχισίματα. Επομένως και τα τελικά προϊόντα θα έχουν σωστό σχήμα και θα παραμένουν εμφανίσιμα και ομοιόμορφα. Στο στάδιο της ωρίμανσης, το καλά σχηματισμένο και ανθεκτικό πλέγμα της γλουτενίνης θα συγκρατήσει τα αέρια της ζύμωσης. Επομένως, έχουμε καλύτερη ανάπτυξη στη στόφα και καλύτερη διόγκωση στο φούρνο. Η ανενεργοποιημένη μαγιά μπορεί να προστεθεί απευθείας χωρίς να επηρεαστούν τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, όπως το χρώμα και οι γεύση. Και, επειδή λειτουργεί με τον ίδιο τρόπο όπως η L-κυστεΐνη για τη διάσπαση των δισουλφιδικών δεσμών, η ανενεργοποιημένη μαγιά είναι μια εξαιρετική αντικατάσταση. «Η ανενεργοποιημένη μαγιά θεωρείται σε μεγάλο βαθμό πιο φιλική προς την επικέτα από την L-κυστεΐνη, επειδή μπορεί να χαρακτηριστεί είτε ως

“ανενεργή μαγιά” ή “μαγιά”, κάτι που μπορεί να είναι πιο ελκυστικό για τους καταναλωτές, και επίσης σημαίνει ότι ο αρτοποιός δεν χρειάζεται να προσθέσει ένα άλλο συστατικό στην επικέτα.» εξηγεί η Sherrill Cropper, Bakery Formulation Specialist της Lesaffre Yeast Corporation. Η βελτιωμένη εκτακότητα μπορεί να βοηθήσει στη μείωση, αν όχι στην εξάλειψη της συρρίκνωσης της ζύμης Η Απενεργοποιημένη μαγιά βελτιώνει την μηχανική επεξεργασία, και την εκτακότητα και την διαμόρφωση της ζύμης και το σχήμα των τελικών προϊόντων.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1. <https://bakerpedia.com/ingredients/inactivated-yeast/>
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Nutritional_yeast
3. <https://mediaedge.ca/supplierinsights/bac/the-advantages-of-deactivated-yeast/>
4. <https://foodchemblog.com/2014/08/notes-from-the-science-of-yeast-talk/>
5. Alessandro Angioloni, Marco Dalla Rosa «Effects of cysteine and mixing conditions on white/whole dough rheological properties» Journal of Food Engineering Volume 80, Issue 1, May 2007, Pages 18-23 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.04.050> Get rights and content
6. Antonietta Baiano, Carmela Terracone «Dough rheology and bread quality of supplemented flours - Reologia de la masa y calidad del pan de harinas suplementadas» Pages 180-186 | Received 03 Mar 2010, Accepted 18 Jun 2010, Published online: 27 Jul 2011 <https://doi.org/10.1080/19476337.2010.504885>
7. Lesaffre Technical Library C1129_01 The shape of bread
8. Lesaffre Technical Library 1281_02 Yeast reducing power Eng Web

Image by freepik.com



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο κλάδος της αρτοποιίας βρίσκεται μπροστά σε πολλές και μεγάλες αλλαγές που συντελούνται και που είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με τις νέες διατροφικές τάσεις παγκοσμίως, αλλά και εξαιτίας των αλλαγών του σύγχρονου τρόπου ζωής μετά κι από την πρόσφατη πανδημία.

Τα αρτοσκευάσματα όπως και όλα τα τρόφιμα που αναζητούν οι καταναλωτές πρέπει να έχουν κάποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό ή ιδιότητα που να τα κάνει να κεντρίσουν περισσότερο το ενδιαφέρον τους. Ένας από τους βασικούς άξονες που κινείται πλέον η αρτοποιία για να καλύψει τις παραπάνω ανάγκες είναι ο εστιασμός σε προϊόντα που προάγουν την υγεία χωρίς όμως θυσίες στη γεύση. Στο παρόν άρθρο θα αναπτύξουμε τους διατροφικούς ισχυρισμούς και τους ισχυρισμούς υγείας, που έρχονται ως απόρροια των παραπάνω.

Τα αρτοσκευάσματα ως λειτουργικά τρόφιμα

Οι απαιτήσεις των καταναλωτών έχουν εξελιχθεί σήμερα σε τέτοιο βαθμό ώστε εκτός από θρεπτικά και νόστιμα τρόφιμα, να αναζητούν επιπλέον και λειτουργικά με ειδικά πλεονεκτήματα για την υγεία του ανθρώπου.

Ως λειτουργικά ορίζονται τα τρόφιμα που περιέχουν συστατικά που προάγουν την υγεία και παρασκευάζονται είτε με προσθήκη συστατικών που τα ίδια τα τρόφιμά δεν περιέχουν, είτε με ενίσχυση των ήδη υπαρχόντων.

Τα λειτουργικά τρόφιμα έχουν τη δυνατότητα να επιδρούν θετικά σε μία ή περισσότερες λειτουργίες του οργανισμού, όπως στην ανάπτυξη, το μεταβολισμό, την αντιοξειδωτική άμυνα, το ανοσοποιητικό σύστημα, τις λειτουργίες συμπεριφοράς, διάθεσης και νόησης, την προστασία του καρδιακού συστήματος και την καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος. Επιπλέον, εκτιμάται ότι μπορούν να συμβάλουν σημαντικά στον έλεγχο και στη διατήρηση του σωματικού βάρους.

Σε πολλά αρτοποιεία πλέον μπορεί κανείς να βρει αρκετά αρτοσκευάσματα που καλύπτουν διατροφικούς ισχυρισμούς ή / και ισχυρισμούς υγείας, όπως:

- Αρτοσκευάσματα εμπλουτισμένα με σίδηρο, φυλλικό οξύ, βιταμίνη Β12

Η χρήση ισχυρισμών διατροφής και υγείας επιτρέπονται μόνον εάν η παρουσία, η απουσία ή η μειωμένη περιεκτικότητα μιας ουσίας σε ένα τρόφιμο έχει τεκμηριωμένα ευεργετικό αποτέλεσμα

Είναι γνωστό από μελέτες ότι στον ελληνικό πληθυσμό υπάρχει έλλειψη σιδήρου, φυλλικού οξέος και βιταμίνης Β12. Ο σίδηρος συμβάλλει στο σχηματισμό του αίματος και τη μεταφορά του οξυγόνου στον οργανισμό. Επίσης, βοηθάει στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος και συνεισφέρει στη φυσιολογική νοτική λειτουργία.

Το φυλλικό οξύ συμβάλλει στη φυσιολογική ανάπτυξη του μητρικού ιστού κατά την εγκυμοσύνη.

Η βιταμίνη Β12 βοηθάει στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος και συνεισφέρει στη διατήρηση της νοτικής απόδοσης καθώς μεγαλώνουμε. Επίσης συμβάλλει στο σχηματισμό του αίματος.

- Αρτοσκευάσματα με ωφέλιμα Ω-3 λιπαρά

Τα Ω-3 λιπαρά οξέα είναι πολυακόρεστα λιπαρά τα οποία υπάρχουν σε δύο μορφές. Η μία μορφή είναι το απαραίτητο λιπαρό οξύ ALA το οποίο υπάρχει σε φυτικά έλαια (λινέλαιο, κραμβέλαιο). Η άλλη μορφή είναι τα λιπαρά οξέα EPA και DHA τα οποία υπάρχουν σε υψηλά ποσοστά σε ψάρια όπως ο σολομός και οι σαρδέλες. Στα ράφια των αρτοποιιών μπορεί κανείς να βρει αρτοσκευάσματα εμπλουτισμένα με λιναρόσπορο, ο οποίος είναι πλούσιος σε ωφέλιμα Ω-3 λιπαρά που συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα.

- Αρτοσκευάσματα με βρώμη ή κριθάρι

Οι υδατοδιαλυτές φυτικές ίνες (β-γλυκάνες) από τη βρώμη και το κριθάρι, ως μέρος μιας διατροφής χαμηλής σε κορεσμένα λιπαρά και χοληστερόλη, μπορούν να μειώσουν τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων.

Οι β-γλυκάνες αυξάνουν το χρόνο παραμονής της τροφής στο έντερο, επιβραδύνουν την κένωση του περιεχομένου του στομάχου και την απορρόφηση της γλυκόζης και δεσμεύουν τοξικές ουσίες. Αυτές και άλλες δράσεις των β-γλυκανών οδηγούν στη μείωση των μεταγευματικών επιπέδων της γλυκόζης στο αίμα, στη μείωση της χοληστερόλης και σε άλλες ευεργετικές μεταβολικές δράσεις. Επίσης οι αδιάλυτες διαιτητικές ίνες μειώνουν το χρόνο μεταφοράς της τροφής στο έντερο, επιβραδύνουν την απορρόφηση της γλυκόζης και την πέψη του αμύλου, βελτιώνοντας τη λειτουργία του παχέος εντέρου και γενικότερα του γαστρεντερικού σωλήνα.

- Αρτοσκευάσματα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες

Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο αποτελεί πηγή πρωτεϊνών, χρησιμοποιείται όταν τουλάχιστον το 12% της ενεργειακής αξίας του παρέχεται από πρωτεΐνες.

Ανάλογα ο ισχυρισμός με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες χρησιμοποιείται όταν τουλάχιστον το 20% της ενεργειακής αξίας του παρέχεται από πρωτεΐνες.

Με χρήση γλουτένης και αλεύρων οσπρίων (σόγια, λούπινο, μπιζέλι, ρεβίθι, φάβα κλη) καταφέρνουμε αύξηση του ποσοστού των πρωτεϊνών για να καλύψουμε τον ανάλογο ισχυρισμό.

- Αρτοσκευάσματα με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες

Τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει πολύ δημοφιλείς οι δίαιτες τύπου ΚΕΤΟ, οι λεγόμενες και ως LOW CARB (χαμηλών υδατανθράκων) οι οποίες βασίζονται στην ενεργειακή πρόσληψη από της πρωτεΐνες και λιγότερο από τα λίπη

και τους υδατάνθρακες. Το ψωμί εκ φύσεως περιέχει σημαντική ποσότητα υδατανθράκων –βασικά άμυλο –οπότε γίνεται μερική αντικατάσταση του αλεύρου σίτου με άλλα εναλλακτικά αλεύρα από όσπρια ή ξηρούς καρπούς που περιέχουν λιγότερους ή πιο άπεπτους υδατάνθρακες.

Τι είναι όμως οι ισχυρισμοί διατροφής και υγείας;

Τα ζητήματα της επισήμανσης των τροφίμων είναι πάρα πολλά. Όσο η επισήμανση δεν ήταν σαφώς οριοθετημένη, οι παραγωγοί τροφίμων παρείχαν αυτοσχέδιες, ευφάνταστες και ενίοτε παραπλανητικές σφραγίδες ποιότητας και δηλώσεων (απουσίας, καταλλήλότητας, ανωτερότητας κλη).

Η λύση ήταν να θεσπιστούν σαφείς νομικές απαιτήσεις για καταναπότες πληροφορίες προϊόντος, κλείνοντας τα νομικά κενά που υπήρχαν. Έτσι προέκυψαν οι ισχυρισμοί διατροφής και υγείας.

Σύμφωνα λοιπόν με τον κανονισμό της ΕΕ 1924/2006:

- Ισχυρισμός διατροφής νοείται κάθε ισχυρισμός που δηλώνει, υπονοεί ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι το τρόφιμο διαθέτει ιδιαίτερες ευεργετικές θρεπτικές ιδιότητες λόγω:

α) της ενέργειας που, ή παρέχει, ή παρέχει σε μειωμένο ή αυξημένο ποσοστό, ή δεν παρέχει και

β) των θρεπτικών και άλλων ουσιών που, ή περιέχει, ή περιέχει σε μειωμένο ή αυξημένο ποσοστό, ή δεν περιέχει.

- Ισχυρισμός υγείας νοείται κάθε ισχυρισμός που δηλώνει, υπονοεί ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι υπάρχει σχέση μεταξύ του τροφίμου ή του συστατικού του και της υγείας.

Με απλά λόγια, οι διατροφικοί ισχυρισμοί είναι δηλώσεις που αφορούν τη διατροφική σύνθεση και τα οφέλη της, ενώ οι ισχυρισμοί υγείας είναι δηλώσεις που αποσκοπούν στο να πείσουν τους καταναλωτές για τα ευεργετικά αποτελέσματα του συγκεκριμένου τροφίμου στην υγεία τους.

Οι παρασκευαστές των τροφίμων επιτρέπεται να προβάλλουν τα διατροφικά οφέλη ή και τα οφέλη για την υγεία

Ισχυρισμός υγείας νοείται κάθε ισχυρισμός που δηλώνει, υπονοεί ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι υπάρχει σχέση μεταξύ του τροφίμου ή του συστατικού του και της υγείας.

που χαρακτηρίζουν τα τρόφιμά τους, εφόσον όμως τα οφέλη είναι επιστημονικά αποδεδειγμένα και τηρούνται οι κανόνες της ΕΕ όσον αφορά την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση.

Η χρήση ισχυρισμών διατροφής και υγείας επιτρέπονται μόνον εάν η παρουσία, η απουσία ή η μειωμένη περιεκτικότητα μιας ουσίας σε ένα τρόφιμο έχει τεκμηριωμένα ευεργετικό αποτέλεσμα. Οι ουσίες αυτές πρέπει να παρέχονται σε μερίδες τροφίμων που μπορούν να καταναλωθούν σε εύλογα πλαίσια και σε περιεκτικότητα που παρέχει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Επ' ουδενί οι ισχυρισμοί διατροφής και υγείας δεν πρέπει:

- να είναι ψευδείς, διφορούμενοι ή παραπλανητικοί
- να δημιουργούν αμφιβολίες σχετικά με την ασφάλεια ή τη θεραπευτική επάρκεια των άλλων τροφίμων
- να ενθαρρύνουν την υπερβολική κατανάλωση ενός τροφίμου
- να υποδηλώνουν ότι μια ισορροπημένη και ποικίλη διατροφή δεν μπορεί να παρέχει επαρκείς ποσότητες των θρεπτικών ουσιών
- να υπονοούν ότι μπορεί να επηρεαστεί η υγεία από τη μη κατανάλωση του τροφίμου
- να αναφέρονται σε ρυθμό ή ποσότητα απώλειας βάρους
- να αναφέρονται σε συστάσεις μεμονωμένων επαγγελματιών στον τομέα της υγείας.

Συνήθεις διατροφικοί ισχυρισμοί

Κάποιοι από τους συνηθέστερους διατροφικούς ισχυρισμούς που μπορούμε να συναντήσουμε σε αρτοσκευάσματα περιλαμβάνουν:

- Πηγή ή υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες (source / rich in fiber): οι ισχυρισμοί αυτοί υποδηλώνουν ότι το αρτοσκεύασμα περιέχει σημαντική περιεκτικότητα σε διαλυτές και αδιάλυτες ίνες.
- Χωρίς ζάχαρη (sugar-free): αυτός ο ισχυρισμός αναφέρεται στο ότι το αρτοσκεύασμα δεν περιέχει προστιθέμενη ζάχαρη. Ωστόσο μπορεί να περιέχει φυσική ζάχαρη που προέρχεται από τα ίδια τα συστατικά.
- Μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι (reduced salt): ο ισχυρισμός αυτός υποδηλώνει ότι το αρτοσκεύασμα περιέχει μειωμένο τουλάχιστον κατά 30% αλάτι σε σχέση με ένα αντίστοιχο αρτοσκεύασμα.
- Χαμηλή ή μειωμένη θερμιδική αξία (low calories): το αρτοσκεύασμα με χαμηλή ή μειωμένη περιεκτικότητα σε θερμίδες είναι επιλογή για όσους επιδιώκουν μείωση της συνολικής ενεργειακής τους κατανάλωσης.
- Πλούσια σε Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα: ο ισχυρισμός αυτός αναφέρεται στην προσθήκη ωμέγα-3 λιπαρών οξέων, τα οποία θεωρούνται ωφέλιμα για την καρδιαγγειακή υγεία.

Συνήθεις ισχυρισμοί υγείας

Ορισμένοι ισχυρισμοί υγείας που αναφέρονται στον κανονισμό της ΕΕ 432/2012 περιλαμβάνουν:

- Πηγή αντιοξειδωτικών: αναφέρει ότι το τρόφιμο περιέχει ουσίες που μπορούν να βοηθήσουν στην καταπολέμηση των ελεύθερων ριζών και να προστατεύσουν τα κύτταρα από την οξειδωση.
- Υποστήριξη της καρδιαγγειακής υγείας: αφορούν στη συμβολή του τροφίμου στη μείωση του κινδύνου καρδιαγγειακών παθήσεων.

- Βελτίωση της πεπτικής υγείας: αναφέρονται στο ότι το τρόφιμο μπορεί να βελτιώσει τη λειτουργία του πεπτικού συστήματος.
- Ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος: αναφέρονται στη δυνατότητα του τροφίμου να ενισχύσει το ανοσοποιητικό σύστημα.
- Διατροφική αξία για συγκεκριμένες ομάδες ατόμων: απευθύνονται σε συγκεκριμένες ομάδες, όπως παιδιά, έγκυες γυναίκες ή ηλικιωμένοι.

Συμπέρασμα

Οι καταναλωτές απαιτούν σήμερα λειτουργικά, υγιεινά τρόφιμα, αλλά συνάμα και απολαυστικά. Οι ισχυρισμοί για τη διατροφή και την υγεία είναι βασικό «όπλο» του μάρκετινγκ μιας επιχείρησης αρτοποιίας. Είναι σημαντικό εδώ να σημειώσουμε ότι η διατροφική αξία ενός προϊόντος δεν εξαρτάται μόνο από τους ισχυρισμούς. Η συνολική διατροφική σύνθεση, η ποσότητα και η συχνότητα κατανάλωσης είναι επίσης κρίσιμες παράμετροι. Οι καταναλωτές θα πρέπει να εξετάζουν τα συστατικά, τις θερμίδες και τις ιδιαιτερότητες της διατροφής τους για να πάρουν τις σωστές αποφάσεις για την υγεία τους. Δεν ξεχνάμε ότι το καλό και ποιοτικό ψωμί βρίσκεται στο καθημερινό τραπέζι σε όλους τους λαούς της γης, οπότε αποτελεί το μέσο για να προάγουμε την υγεία από τα διατροφικά οφέλη που παρέχει.



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



ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ
ΔΕΙΚΤΗ
GI-48
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ
ΧΑΜΗΛΟΥ
ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ

- γλυκαιμικός δείκτης 48*
- με σπόρους κάνναβης, chia, quinoa
- υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες
- υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες
- χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά
- χαμηλότερο αλάτι**
- κατάλληλο για άτομα με διαβήτη (κατόπιν συνεννόησης με τον γιατρό τους)



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

* εφόσον παρασκευάζεται σύμφωνα με τη συνταγή

** σε σχέση με ένα συνηθισμένο ψωμί και σύμφωνα με την οδηγία του ΕΦΕΤ

ΣΙΤΗΡΑ & ΑΛΛΕΡΓΙΑ

Σύμφωνα με μελέτες οι οποίες έχουν διεξαχθεί, τα σιτηρά έχουν κατακτήσει από τις πρώτες θέσεις στα προϊόντα καθημερινής κατανάλωσης, με παραδείγματα όπως, το καθημερινό τραπέζι μίας ελληνικής οικογένειας που περιλαμβάνει ψωμί, ενώ ένα σύνθημα πρωινό είναι μπουλ με δημητριακά ή φρυγανιές.

Τα σιτηρά θεωρούνται αλλεργιογόνες ουσίες, όπως αναφέρεται και στον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, ως ακολούθως:

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από:

α) σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης (1).
β) μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι (1).
γ) σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι.
δ) σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης

Η έκθεση σε αλλεργιογόνα μπορεί να επιφέρει ποικίλα συμπτώματα από τοπική αντίδραση στο δέρμα, στη στοματική κοιλότητα, στο γαστρεντερικό και

αναπνευστικό σύστημα. Οι επιδράσεις μπορεί να ξεκινούν ως απλές και δυνητικά να προκαλέσουν θανατηφόρα αναφυλαξία. Η πλειοψηφία των ατόμων, εμφανίζει δερματικές αντιδράσεις, ενώ τα άτομα τα οποία εκδηλώνουν γαστρεντερικά προβλήματα, έχουν άμεση εκδήλωση συμπτωμάτων, και τα άτομα τα οποία έχουν αναπνευστικά συμπτώματα μπορεί να καταλήξουν άμεσα από ασφυξία. Στην περίπτωση της αναφυλαξίας, πρέπει να γνωρίζουμε πως μπορεί να εκδηλωθεί ύστερα από κατάποση ή και έκθεση σε αυτή, όπως παραδείγματος χάριν, με την εισπνοή σωματιδίων ή την επαφή με το δέρμα.

Οι μη μεσολαβούμενες από IgE τροφικές αλλεργίες απαντώνται κατά βάση στην παιδική ηλικία, σε αντίθεση με τους ενήλικες, όπου είναι αρκετά δύσκολη η ανίχνευσή τους. Στην κατηγορία αυτή υπάρχει και η κλινική εκδήλωση της προκαλούμενης από τροφική πρωτεΐνη αλλεργική πρωτοκοιλίτιδα (FPIAP). Η συγκεκριμένη μορφή, ξεκινά με αιμορραγία από το ορθό σε υγιή βρέφος και ξεκινά να υποχωρεί στην ολοκλήρωση της βρεφικής ηλικίας. Τα βρέφη τα οποία εμφανίζουν FPIAP έχουν βλενωδείς και αιματηρές κενώσεις, ίσως σε συνδυασμό με ανησυχία και ευαισθησία. Τα τρόφιμα τα οποία έχουν ενοχοποιηθεί είναι τα σιτηρά, η σόγια, το αγελαδινό γάλα και τα αυγά. Σημαντικό είναι να αναφερθεί, πως η FPIAP εκδηλώνεται σε βρέφη που λαμβάνουν μέσω του θη-

λασμού, τις αλλεργιογόνες τροφικές πρωτεΐνες, καθώς αυτές απεκκρίνονται στο μητρικό γάλα.

Απ' όσο γνωρίζουμε έως σήμερα, η γενετική σε συνδυασμό με τους περιβαλλοντικούς παράγοντες, διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην εμφάνιση κάποιας τροφικής αλλεργίας, ενώ η διάρκεια της εμβρυϊκής ζωής, μας έχει δώσει σημαντικές ενδείξεις για την αλλεργική ευαισθητοποίηση. Το σημαντικότερο αποτέλεσμα το οποίο έχουμε αποκομίσει είναι πως η καθυστερημένη εισαγωγή σιτηρών στη διατροφή ενός βρέφους, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα, την μεγαλύτερη πιθανότητα εμφάνισης της τροφικής αλλεργίας των σιτηρών στα βρέφη. Συνιστάται, λοιπόν, στους νέους γονείς να διεξάγουν άμεσα έλεγχο τροφικών αλλεργιών στα παιδιά τους, από την βρεφική ηλικία, ώστε να ρυθμιστεί κατάλληλα η διατροφή του βρέφους και παράλληλα οι μητέρες να προλαμβάνουν την εκροή αλλεργιογόνων πρωτεϊνών που ενδεχομένως να έχουν περάσει στο μητρικό γάλα.

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ:

ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc

ΣΥΝΤΑΞΗ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

Η έκθεση σε αλλεργιογόνα μπορεί να επιφέρει ποικίλα συμπτώματα από τοπική αντίδραση στο δέρμα, στη στοματική κοιλότητα, στο γαστρεντερικό και αναπνευστικό σύστημα.



clivanexport.gr



Bakeshop.gr
PROFESSIONAL EQUIPMENT



bakeshop.gr



Μελόπιτα Σίφνου

Σχεδόν σε όλο το νότιο Αιγαίο αξιοποιούν τα φρέσκα, ανοιξιάρικα τυριά, και όχι μόνο σε αλμυρά παρασκευάσματα, αλλά και στα κεράσματα. Τα τυρένια γλυκά είναι συνδεδεμένα με την άνοιξη και το Πάσχα σχεδόν σε όλες τις Κυκλάδες αλλά και στα Δωδεκάνησα και στην Κρήτη. Στη Σίφνο θα δοκιμάσεις τη μελόπιτα, μια παραδοσιακή πίτα η οποία τονίζει και αναδεικνύει μοναδικά τη γλύκα του μελιού!

ΜΕΛΟΠΙΤΑ ΣΙΦΝΟΥ

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

Με αρωματικό μέλι, ολόφρεσκο ανοιξιάρικο τυρί και αυγά, η μελόπιτα είναι εύκολη και γευστική. Η Ανθοτύρα ή ο ανθότυρος είναι το κύριο υλικό του γλυκού και είναι βουτυράτος γιατί την άνοιξη το γάλα των αιγοπροβάτων είναι πλούσιο σε λιπαρά. Το μόνο αρωματικό στη Μελόπιτα Σίφνου είναι η κανέλα, η οποία δεν μπαίνει μέσα στην κρέμα αλλά μόνο από πάνω μόλις το γλυκό βγει από το φούρνο. Κόβεται σε μικρά, παστελωτά κομμάτια και προσφέρεται σαν λουκούμι. Μικρή μπουκιά, μεγάλη γεύση.

ΥΛΙΚΑ

1 200 γρ. ανθότυρο
350 γρ. ζάχαρη
350 γρ. μέλι
9 αυγά
40 γρ. βούτυρο
30 γρ. σιμιγδάλι
15 γρ. κανέλα
2 βανίλιες

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.



Τη «Μελόπιτα Σίφνου» ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλασίου, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος “Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής” με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και του κου Τσεμπέρη Αντωνίου, Τεχνολόγου Τροφίμων.



Ομοσπονδία
Αρτοποιών
Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

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

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
2651304514/2651002100
Έδρα: Αγρίνιο
oebait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infoasaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστανή Αρδιαίας
stavrosxatz119@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτσης
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 Σινδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theoindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μίκης Ζουλούνης
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 Κερ/νιάς
tzamarlasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρως
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη
kyrinassapostolos@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρυνθος
gvakaloglou@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
26340-32286
Έδρα: 3ο xλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eirini Kondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανάνης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr, 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: Τραπεζα 14, Τρίκαλα 42100
artopoiol.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 Τσιτούρας
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: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/28077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
gtwrgos2781986@hotmail.com, liarig@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ

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

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2024 / Τεύχος 134

made with



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr



Artozymba HELEXPO

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



artozymba-expo.gr

πες αλεύρι...

24-26 | 02 | 2024

Παράλληλες Εκδηλώσεις

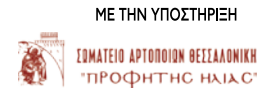
- 6^ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- Bakery Lab - Pastry Lab
- Seminars - Workshops - Master Classes

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
"ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"



ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ
(ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ)



ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
AEGEAN



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΕΗ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙ-
ΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
NOVA **Autohellas Hertz**



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

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



22



26



6



16



25



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Ρεπορτάζ: Συνταγές με καραμέλα
- 16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 22 Παλιά Ζαχαροπλαστεία της Αθήνας

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 26 Gluten Free

{ **bakery-pastry.gr**



FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ένας κόσμος αμέτρητων συνδυασμών
για Παγωτό και Ζαχαροπλαστική
που θα ξεπεράσει τις προσδοκίες σας!



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Αρχές του νέου έτους και χρονικά μια καλή στιγμή για πολλούς επαγγελματίες για να κάνουν μια ανασκόπηση και ταυτόχρονα να σχεδιάσουν τα πλάνα τους για το 2024. Και μπορεί οι εποχές να είναι δύσκολες, κάτι που πολλές φορές δυσχεραίνει τις επιλογές ή τα όποια πλάνα, αλλά με σωστές κινήσεις μπορεί να επιτευχθεί κάτι σημαντικό!

Και αν έχετε στερέψει από έμπνευση στο τεύχος 134 μπορείτε να βρείτε αρκετή. Οι σελίδες του ρεπορτάζ είναι αφιερωμένες σε συνταγές με κοινό παρονομαστή την καραμέλα! Η καραμέλα ως γέμιση, ως επικάλυψη, ρευστή ή τραγανή, ένα ιδιαίτερο και ευαίσθητο υλικό με την υπογραφή επιλεγμένων pastry chef.

Οι σελίδες του περιοδικού κρύβουν και μια γλυκιά νοσταλγία. Μπορεί να εκσυγχρονιζόμαστε, αλλά η νοσταλγία είναι κατά κάποιο τρόπο κομμάτι του DNA μας. Πόσο μάλλον όταν αυτή πηγάζει από τη γεύση. Στην Αθήνα του σήμερα υπάρχουν ακόμα εκείνα τα ζαχαροπλασεία, που ακόμα και αν πέρασαν δεκαετίες, σε πολλές περιπτώσεις και αιώνας, είναι ακόμα εδώ για να φέρνουν κάτι από τα παλιά και να αποδεικνύουν πως το νόστιμο είναι πάντα διαχρονικό! Ξεφυλλίστε το αφιέρωμα και ταξιδέψτε στο χρόνο!

Διαβάστε επίσης ενδιαφέροντα άρθρα, τεχνικής φύσεως και ιδιαίτερος βοηθητικά και ενημερωθείτε για τις εξελίξεις στην αγορά της ζαχαροπλαστικής.

Μέχρι το επόμενο τεύχος....

Καλή νέα χρονιά με υγεία!

Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **bakery-pastry.gr**

Πρώτοι στην καρδιά σας!



Βελούδινη κρέμα

ICE
filling
cream base

Μοναδικό κέικ

Red VELVET



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!  

CARAMELOVER

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

270 γρ. Άχνη ζάχαρη
360 γρ. Βούτυρο 82% ή **Senna Melange**
5 γρ. Ανθός αλατιού
90 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου
150 γρ. Αυγά
180 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
525 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής

Ζυμώνουμε στο μίξερ με το φτερό την άχνη, το βούτυρο, το αλάτι, την πούδρα αμυγδάλου και τα αυγά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα 180 γρ. αλεύρι και αφού ενσωματωθούν στο ζυμάρι προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 525 γρ. και ζυμώνουμε για 1-2 ' μέχρι να γίνει ομοιόμορφη ζύμη. Τυλίγουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για τουλάχιστον 30. Ανοίγουμε σε φύλλο με πλάστη σε πάχος 2,5mm. Κόβουμε με κουπ πατ στο κατάλληλο σχήμα και ψήνουμε στους 175°C για 13-15 ' ανάλογα με το μέγεθος.

FEUILLETINE CRUSTILLAND

140 γρ. **Hazelnut Caramel Spread**
140 γρ. **Σοκολάτα γάλακτος OF**
280 γρ. **Φεγεντίν**

Ζεσταίνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία τη σοκολάτα γάλακτος, ενσωματώνουμε την **Hazelnut Caramel Spread** ανακατεύοντας διαρκώς και τέλος, προσθέτουμε την φεγεντίν.

CARAMELIZED CHOCOLATE MOUSSE

200 γρ. **Σοκολάτα 58% OF**
85 γρ. **Σοκολάτα Γάλακτος σοκολάτα OF**
150 γρ. Ζάχαρη
37,5 γρ. Νερό
37,5 γρ. Γλυκόζη
150 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
150 γρ. Κρόκοι αυγών
900 γρ. Κρέμα γάλακτος

Βάζουμε τις σοκολάτες σε μια μπασίνα. Κάνουμε μια καραμέλα με το νερό, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη στους 140°C, σβήνουμε με τα 150 γρ. κρέμας γάλακτος, το ρίχνουμε στις σοκολάτες και ομογενοποιούμε. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τους κρόκους αυγών και τέλος, τα 900 γρ. κρέμας γάλακτος ελαφρά χτυπημένης σε σαντιγί.

VELVET SPRAY ΜΑΥΡΟ

600 γρ. Βούτυρο κακάο
400 γρ. **Σοκολάτα 62% OF**

Ζεσταίνουμε το βούτυρο κακάο με τη σοκολάτα μέχρι τους 45°C και χρησιμοποιούμε το μίγμα σε ένα πιστόλι ψεκασμού.

MONTARIΣΜΑ

Γεμίζουμε μια φόρμα σιλικόνης με το **Caramelized Chocolate Mousse** φροντίζοντας να αφήσουμε στο κλείσιμο περίπου κενό 1cm. Συμπληρώνουμε με **Feuilletine Crustilland** και τοποθετούμε στην κατάψυξη για μερικές ώρες. Ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε την μία καρδιά με **Velvet Spray Μαύρο**. Τοποθετούμε ξανά στην κατάψυξη για 5-10' και στη συνέχεια επικαλύπτουμε την δεύτερη καρδιά με **Miroir Black Diamond OF**. Τέλος, τοποθετούμε πάνω στην τραγανή βάση και διακοσμούμε.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ
Pastry Chef OLYMPIC FOODS



EUROSTELLA 100 - NATURALLY
#180110

- Κορυφαία βάση παγωτού γάλακτος
- Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη
- Πλούσια σε φυτικές ίνες



ΤΟΥΡΤΑ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Ανεπανάληπτη γευστική εμπειρία με αυθεντική καραμέλα γάλακτος Pastelero Dulce de Leche της Mardel. Εντυπωσιακό τελικό αποτέλεσμα που ξεχωρίζει για το αστραφτερό χρυσαφένιο χρώμα, την πλούσια λαχταριστή γεύση και το υπέροχο άρωμα καραμέλας.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

1.000 γρ. **Crème Cake Base Plain DAWN**
600 γρ. Αυγά
150 γρ. Αλάτι
200 γρ. Νερό

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα. Ψήνουμε σε τσέρκι της επιθυμητής διαμέτρου, σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C ή σε ταμπανωτό στους 190°C για ±15 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος).

ΚΡΕΜΑ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

60 γρ. **Delipaste Αλμυρή Καραμέλα Βουτύρου FABBRI**
500 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE**
120 γρ. **Fond Royale BAKELS**
150 γρ. **Dulce de Leche Pastelero MARDEL**
3 γρ. Αλάτι
150 γρ. Νερό

Αναδεύουμε το Dulce de Leche Pastelero και προσθέτουμε το Fond Royale διαλυμένο στο νερό. Συμπληρώνουμε το Delipaste Αλμυρή Καραμέλα Βουτύρου και το αλάτι. Τέλος, ενσωματώνουμε την ελαφρώς χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

ΚΡΕΜΑ NAMEΛΑΚΑ

350 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα 55% XOCOFINE**
250 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**
100 γρ. **Fond Royale BAKELS**
480 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE**
2 γρ. Αλάτι

Αναδεύουμε όλα τα υλικά μαζί και ομογενοποιούμε. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 6-12 ώρες πριν τη χρήση.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΓΚΑΝΑΖ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

1.000 γρ. **Ουδέτερο Decorgel DAWN**
380 γρ. **Dulce de Leche Pastelero MARDEL**
60 γρ. **Fond Royale BAKELS**
200 γρ. Νερό

Διαλύουμε το Fond Royale στο νερό και στη συνέχεια αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί. Χρησιμοποιούμε στους 35-45°C.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε φόρμα σιλικόνης απλώνουμε ποσότητα από Κρέμα Αλμυρή Καραμέλα. Συνεχίζουμε με μια στρώση Κρέμα Namelaka. Κλείνουμε με ένα Φύλλο Παντεσπάνι και τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσει. Τέλος, επικαλύπτουμε με την Επικάλυψη Γκανάζ Καραμέλα.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΣΤΙΟΥΤΣΟΥΚ

Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

VEGAN CRUNCHY CARAMEL

CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

200 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
200 γρ. Καστανή Ζάχαρη
200 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου
200 γρ. ΦΡΕΣΚΟ μαργαρίνη

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

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1000 γρ. **Meister Vanillekrem Vegan**
400 γρ. Νερό

Αναμιγνύουμε τα υλικά μαζί και τα χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα για 3 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

MOUSSE CARAMEL

700 γρ. **Meister Vanillekrem Vegan** (έτοιμη)
120 γρ. **Caramel Geldue**
600 γρ. **Pati Vegan** (σε σαντιγί)

Στη κρέμα ζαχαροπλαστικής προσθέτουμε τη πάστα Caramel και ενσωματώνουμε καλά. Τέλος, αφρατεύουμε με τη Pati Vegan χτυπημένη σε σαντιγί.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε ένα ποτηράκι της επιλογής μας, τοποθετούμε το crumble αμυγδάλου στη βάση με μια παλέτα περνάμε ρίπλα **Caramel** στα τοιχώματα του. Στη συνέχεια βάζουμε το mousse caramel με σακούλα μέχρι τη μέση. Βάζουμε λίγη ρίπλα **Caramel** ακόμα και κλείνουμε το ποτηράκι με mousse caramel. Τελειώνουμε με **Royal miroir caramel**. Προαιρετικά, βάζουμε το ντεκόρ της αρεσκείας μας.



ΤΑΣΟΣ ΣΥΝΤΕΛΗΣ
Pastry Chef ARTIZAN

SALTY CARAMEL CHOUX

CRUNCHY DECOR

50 γρ. Αλεύρι μαλακό
50 γρ. Πούδρα αμυγδάλου
50 γρ. Ζάχαρη καστανή
50 γρ. **Βούτυρο 82% Traditional Corman**

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ, με το φτερό, μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη ζύμη. Ανοίγουμε τη ζύμη με ένα πλάστη σε πάχος 1εκ. και την κόβουμε με κουπάτ στο μέγεθος του choux.

CHOUX

1.000 γρ. **Choux pastry mix Kallbergs**
1.500 γρ. Νερό (στους 60 °C)

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά σε μίξερ με φτερό, για 1 λεπτό στη αργή και 4 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Με μία σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε Choux στο επιθυμητό μέγεθος και τοποθετούμε πάνω σε αυτά ένα κομμάτι από το Crunchy Décor. Ψήνουμε στους 170 °C για 30 λεπτά.

MOUSSE CARAMEL

350 γρ. Γάλα πλήρες 3,5%
40 γρ. **Gelle Dessert DGF**
60 γρ. **Caramel Paste MEC3**
400 γρ. **Κουβερτούρα Sinfonia White IRCA**
600 γρ. **Κρέμα γάλακτος UHT 35% Selection Corman**

Τοποθετούμε το γάλα στη φωτιά μέχρι να βράσει και προσθέτουμε το Gelle Dessert. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την κουβερτούρα, την Caramel Paste και ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος (μισο-χτυπημένη) ανακατεύοντας απαλά.

MONTE VANILLA

600 γρ. **Κρέμα γάλακτος 35% Selection Corman**
50 γρ. Γλυκόζη
50 γρ. **Ιμβερτοζάχαρο Zuccero Invertito IRCA**
60 γρ. **French Vanilla Paste MEC3**
650 γρ. **Κουβερτούρα Sinfonia White IRCA**
700 γρ. **Κρέμα γάλακτος 35% Selection Corman**

Βράζουμε το γάλα μαζί με τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο. Προσθέτουμε την κουβερτούρα, την French Vanilla Paste και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος (ρευστή) και τοποθετούμε το μίγμα στο ψυγείο για 24 ώρες. Αφού περάσουν 24 ώρες, αναδεύουμε την Monte στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψει καλά.

MONTARISMA

Γεμίζουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής τα Choux με Mousse Caramel και **Salty Caramel Cream Variegato MEC3**. Με κατσαρό κορνέ τοποθετούμε την Monte Vanilla πάνω στο Choux και γαρνίρουμε με **Salty Caramel Cream Variegato MEC3**.



ΝΙΚΟΣ ΛΑΜΠΡΟΥΚΟΣ
Διευθυντής Innovation & Training Center®
LAOUDIS FOODS

VEGAN TAPTA BANOFFEE

TAPTA

200 γρ. **Vegan Cake Mix**
180 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
150 γρ. Μαργαρίνη Princess
25 γρ. Ηλιέλαιο
25 γρ. Νερό

Χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη πάστα. Ανοίγετε τη ζύμη στις επιθυμητές φόρμες τάρτας και ψήνετε στους 170 °C για περίπου 15'.

KREMA No 1

550 γρ. Νερό
200 γρ. **Vegan Cream Patisserie**
200 γρ. **Vegan Rosette**
50 γρ. **Pasta Bitter Caramel**

KREMA No 2

550 γρ. Νερό
200 γρ. **Vegan Cream Patisserie**
200 γρ. **Vegan Rosette**
60 γρ. **Pasta Banana Piu**

Για την πρώτη κρέμα, χτυπάτε τη Vegan Rosette ελαφριά σαν «γισούρτι». Χτυπάτε το νερό και τη Vegan Cream Patisserie για 5' στη γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα και μετά ομογενοποιείτε με τη σαντιγύ. Τέλος, προσθέτετε την Pasta Banana Piu και ανακατεύετε με μια μαρίζ. Ακολουθείτε την ίδια διαδικασία για τη δεύτερη κρέμα.

ΜΠΙΣΚΟΥΙ

500 γρ. **Vegan Cake Mix**
162 γρ. Ηλιέλαιο
212 γρ. Νερό

Χτυπάτε όλα τα υλικά στο μίξερ για 4' στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Σερβίρετε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα 60x40 και ψήνετε στους 180 °C για 10'-12'.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

500 γρ. **Masca Caramel**
50 γρ. Νερό

Θερμαίνετε τα δύο υλικά μαζί στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε bain-marie.

MONTARISMA

Αφού κρυώσουν οι τάρτες κόβετε το μπισκούι και το τοποθετείτε στη βάση. Γεμίζετε την τάρτα με την κρέμα No 1. Σε μια φόρμα σιλικόνης γεμίζετε με την κρέμα No 2, κλείνετε με μπισκούι και καταψύχετε. Ξεφορμάρετε τη σιλικόνη, ζεσταίνετε τη Masca και επικαλύπτετε. Τοποθετείτε πάνω στην τάρτα και γαρνίρετε κατά βούληση.



ΝΙΚΟΛΑΟΣ Α. ΑΛΕΒΙΖΟΠΟΥΛΟΣ
Pastry Chef, SEFCO ZEELANDIA



CARAMEL BROWNIES

BROWNIES

170 γρ. **9015 σοκολάτα 56% Goteborgs**
 200 γρ. Βούτυρο 82%
 170 γρ. Αυγά
 250 γρ. Ζάχαρη
 65 γρ. Κακάο
 65 γρ. Αλεύρι μαλακό
 55 γρ. Φουντούκια σπασμένα

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ να αφρατέψουν. Ενσωματώνουμε τα δυο μίγματα και προσθέτουμε το αλεύρι με το κακάο κοσκινισμένα. Τέλος, προσθέτουμε τα φουντούκια. Ψήνουμε στους 170° C για 20 -25 λεπτά.

CHOCOLATE CARAMEL CREMEUX

150 γρ. Γάλα 3,5%
 100 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
 100 γρ. Κρόκο
 50 γρ. Ζάχαρη
 4 γρ. Ζελατίνη + 20 γρ. νερό
 290 γρ. **9120 σοκολάτα καραμέλας Goteborgs**

Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη μέσα στο νερό. Κάνουμε μια κρεμ ανγκλέζ με το γάλα, την κρέμα, τον κρόκο και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε την έτοιμη ζελατίνη και ανακατεύουμε. Έπειτα προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και κάνουμε γαλακτοματοποίηση. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε την κρέμα στο ψυγείο για ένα βράδυ.

CHOCOLATE GANACHE MONTE

115 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
 15 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
 10 γρ. Γλυκόζη
 160 γρ. **9120 σοκολάτα καραμέλας Goteborgs**
 300 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

Βράζουμε την πρώτη ποσότητα κρέμας με το ιμβερτοζάχαρο και τη γλυκόζη. Ρίχνουμε το μίγμα μέσα στη λιωμένη σοκολάτα και κάνουμε γαλακτοματοποίηση. Προσθέτουμε και τη δεύτερη ποσότητα της κρέμας και ανακατεύουμε με μπίμπερ. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για ένα βράδυ. Την επόμενη ημέρα αφρατεύουμε τη γκαράζ στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα.

CHOCOLATE CARAMEL FLEUR DE SEL

250 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
 125 γρ. Ζάχαρη
 45 γρ. Βούτυρο 82%
 3 γρ. Ανθός αλατιού
 150 γρ. **9120 σοκολάτα καραμέλας Goteborgs**

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος στους περίπου 80 βαθμούς. Καραμελώνουμε τη ζάχαρη μέχρι να έχουμε ένα χρυσαφί χρώμα και προσθέτουμε σιγά-σιγά τη ζεστή κρέμα γάλακτος. Βράζουμε για 1 λεπτό και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το βούτυρο και βράζουμε για 1 λεπτό ακόμα. Προσθέτουμε τη σοκολάτα και ανακατεύουμε πολύ καλά. Σκεπάζουμε την καραμέλα με μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για ένα βράδυ.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ
 Pastry Chef, Συνεργάτης TROFINGRED



ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

COOKIES CHOCOLATE

1000 γρ. Μίγμα **Cookies Soft Chocolate**
 300 γρ. Βούτυρο 82% (θερμοκρασία περιβάλλοντος)
 100 γρ. Νερό
 250 γρ. Φουντούκια σπασμένα

Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό και αναμιγνύετε στην αργή ταχύτητα έως ότου ομογενοποιηθεί. Ψήνετε σε φόρμα για 15 λεπτά.

PREMIUM CAKE CARAMEL

1000 γρ. Μίγμα **Premium Cake Caramel**
 300 γρ. Αυγό
 250 γρ. Ηλιέλαιο
 200 γρ. Νερό

Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό και αναμιγνύετε στην αργή ταχύτητα για 5 λεπτά. Βάζετε σε ταψί και ψήνετε στους 170 βαθμούς για περίπου 40 με 50 λεπτά.

ICE FILLING HAZELNUT

500 γρ. **Ice Filling Hazelnut**
 500 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
 500 γρ. Φυτική κρέμα

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

ICE FILLING CARAMEL

500 γρ. **Ice Filling Caramel**
 500 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
 500 γρ. Φυτική κρέμα

Βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ με το σύρμα και τα χτυπάτε στην γρήγορη ταχύτητα έως ότου δέσει.

MONTAΠΙΣΜΑ

Σε μια μικρή φόρμα βάζετε **Ice Filling Hazelnut** και κλείνετε από κάτω με **Premium Caramel Cake**. Βάζετε να παγώσει. Στη μεγαλύτερη φόρμα που θα στήσετε την τούρτα γεμίζετε με **Ice Filling Caramel**. Βάζετε στη μέση το παγωμένο **Ice Filling Hazelnut** και κλείνετε με το **Cookies Chocolate**. Καταψύχετε. Ζεσταίνετε το **Mirror Caramel** στους 28 με 30° C και περνάτε την παγωμένη τούρτα. Γαρνίρετε.



ΠΟΥΣΣΑΚΗΣ ΑΓΓΕΛΗΣ
 Pastry Chef, Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος FOODSTUFF



ΤΟΥΡΤΑ MOUSSE SALTED CARAMEL ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ BAKBEL

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

1.000 γρ. **Super Sponge Cake Choco 100 CREDIN**
500 γρ. Αυγά
150 γρ. Ηλιέλαιο
200 γρ. Νερό

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί με το σύρμα για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα και για 6 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Θερμοκρασία ψησίματος: 170° - 175°C. Χρόνος ψησίματος: 50 - 60 λεπτά περίπου.

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

200 γρ. Ζάχαρη
2 γρ. Αλάτι
20 γρ. Νερό
300 γρ. Φουντούκια
10 γρ. Ρούμι

Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό. Μόλις αρχίσει να παίρνει ένα ξανθό χρώμα, προσθέτουμε το αλάτι και τα φουντούκια. Συνεχίζουμε μέχρι να καραμελώσουν καλά και σβήνουμε με το ρούμι. Αφού κρυώσουν, τα θρυμματίζουμε σε χοντρά κομμάτια.

ΒΑΣΗ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

500 γρ. **Cream Filling Caramel BAKBEL**
300 γρ. **Πραλίνα Creditella CREDIN**
500 γρ. Σοκολάτα 58% (λιωμένη)
200 γρ. Φουντούκια Καραμελωμένα (χοντροκομμένα)
200 γρ. **Τρίμμα Speculoos 2-6 mm BAKBEL**

Ζεσταίνουμε την Πραλίνα Creditella με το Cream Filling Caramel και ενσωματώνουμε τη λιωμένη Σοκολάτα, τα Καραμελωμένα Φουντούκια και το Τρίμμα Speculoos.

MOUSSE SALTED CARAMEL

60 γρ. **Pasta Cream Caramel GALATEA**
110 γρ. Γάλα Πλήρες 3,5%
100 γρ. **Credi Fond CREDIN**
200 γρ. Σοκολάτα Λευκή
340 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% CANDIA PRO** (μισοχτυπημένη)
2 γρ. Ανθός Αλατιού

Ζεσταίνουμε το Γάλα Πλήρες 3,5% μαζί με τον ανθό αλατιού, προσθέτουμε το Credi Fond και ομογενοποιούμε. Περικύνουμε στο μείγμα την Pasta Cream Caramel και τη Λευκή Σοκολάτα και αναμιγνύουμε. Στους 35°C ενσωματώνουμε και τη μισοχτυπημένη Κρέμα Γάλακτος 35%.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ BAKBEL

Χρησιμοποιούμε την έτοιμη προς χρήση **Mirror Glaze Deluxe Καραμέλα BAKBEL**.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Τοποθετούμε σε τσέρκι της αρεσκείας μας μια φέτα Παντεσπάνι Σοκολάτας. Γεμίζουμε το 1/3 με τη Βάση με Καραμελωμένα Φουντούκια. Στην συνέχεια τοποθετούμε άλλη μία φέτα Παντεσπάνι Σοκολάτα. Προσθέτουμε το Mousse Salted Caramel και παγώνουμε. Αφού παγώσει, επικαλύπτουμε το πάνω μέρος με μια στρώση **Mirror Glaze Deluxe Καραμέλα BAKBEL**. Ντεκοράρουμε.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΥ
Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής
και Παγωτού KONTA AEBE

Εξατομικευμένες λύσεις για κάθε επιχείρηση

Αποκλειστική αντιπροσωπεία



Vario Icona Iceteam
Σύνθετη παγωτομηχανή με οθόνη αφής επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτο σε αερόψυκτη λειτουργία



PSK Pro Cattabriga
Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιό χωρητικότητας: 65, 125 και 185 κιλά



Multifreeze Icona
Παγωτομηχανές



Cremomatic Cattabriga
Μηχανές παρασκευής κρεμών



Effe Cattabriga
Κάθετη παγωτομηχανή



CIAM
Βιτρίνες παγωτού



RS TECHNOLOGY
Πολυμηχανήματα για πραλίνες, μαρμελάδες, κρέμα πατισερι, επικαλύψεις



FOODTOOLS
Κοπτικά για τεμαχισμό κατεψυγμένων τουρτών



BRX
Βιτρίνες παγωτού pozzetti



MONO
Κουλουρομηχανές



CHOCOLATE WORLD
Αυτόματοι στρωτήρες σοκολάτας



MONDIAL FORNI
Περιστροφικός φούρνος basic



KRUMBEIN
Κοπτικά μηχανήματα ψαμιού

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



Sweet Ice



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

LIMITED EDITION ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN ST VALENTINE'S 2024

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Δώστε μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση στις δημιουργίες σας για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου, με τα υπέροχα σοκολατένια διακοσμητικά από τη Νέα Limited Edition Συλλογή της LEMAN CAKE DECORATIONS που παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. Έτοιμα προς χρήση, διατίθενται σε μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία προσφέροντας απεριόριστες δυνατότητες διακόσμησης σε κορμούς, τούρτες, πάστες και σοκολατάκια.

www.stelioskanakis.gr



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



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ ΓΙΑ ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ 60x40 Η 50x70

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τη νέα, ογκομετρική μηχανή εναπόθεσης ζύμης για μαλακές και σκληρές ζύμες (κέικ, μάφιν κτλ.) σε λαμαρίνες. Δέκα προγραμματιζόμενες λειτουργίες εναπόθεσης διαφορετικών πυκνοτήτων ζύμης. Επίσης μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή με βάση το όνομα του προϊόντος. Η ταχύτητα λειτουργίας και ακρίβεια +/- 3gr. στη δόσολογία σας επιτρέπει να παράγεται προϊόν μέχρι και 300 κιλά την ώρα με 60 κτυπήματα το λεπτό.

www.kourlamps.gr



MODULAR ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Ένας ηλεκτρικός φούρνος με τα γλυκά ψησίματα και την απόλυτη ομοιομορφία των μεγάλων μοντέλων, αλλά σε μικρότερο μέγεθος. Κατάλληλος για όλη την γκάμα προϊόντων, από ευαίσθητα είδη ζαχαροπλαστικής μέχρι τα πιο βαριά ψωμιά. Μοντέλα από 1 έως 6 λαμαρίνες 40x60cm ανά όροφο, με στόφα ή βάση στο κάτω μέρος. Διαθέτει νέο σύστημα ανάκλησης τζαμιών για πολύ εύκολο καθάρισμα. Προαιρετικά: Οθόνη αφής με αυτόματη απομακρυσμένη λειτουργία και τάμπερ. Δυνατότητα βαφής σε οποιοδήποτε χρώμα.

www.clivanexport.gr

ΠΛΗΡΗΣ ΣΕΙΡΑ VEGAN ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την ARTIZAN

Εσείς, έχετε δοκιμάσει τη σειρά VEGAN της ARTIZAN; Η σειρά περιλαμβάνει το VEGAN Cake & Muffin. Πρόκειται για 100% μίγμα για κέικ, παντεσπάνι, cookies. Επίσης, το MEISTER VANILLEKREM μια vegan, κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής, με πλούσια, κρεμώδη γεύση, με φυσικό άρωμα βανίλιας. Τέλος, την PATI WHIP VEGAN, μια vegan φυτική κρέμα για γεμίσεις και γαρνιρίσματα, με μεγάλη σταθερότητα και υπέροχη, κρεμώδη γεύση. Δεν περιέχει γαλακτοκομικά, μέλι ή αυγά. Ιδανικά και για νησίσιμα παρασκευάσματα. Δοκιμάστε τα για τις δημιουργίες σας!

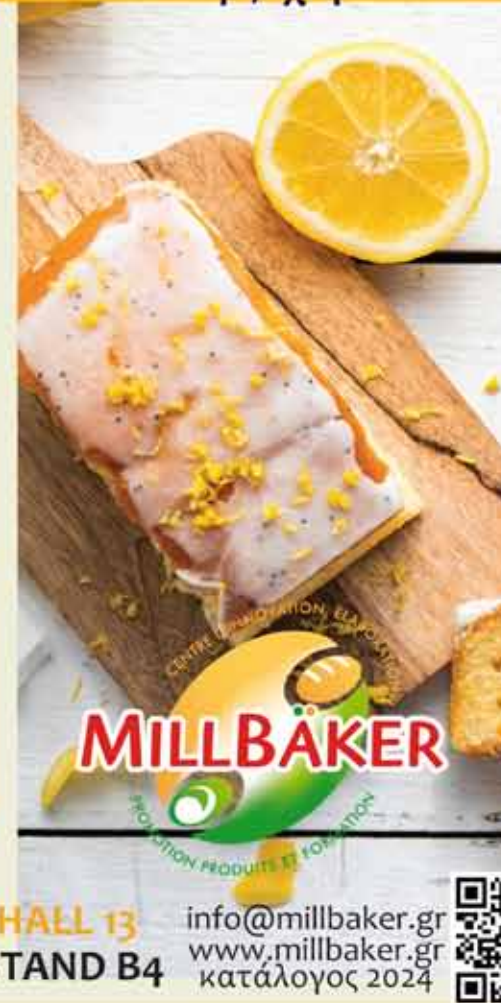
www.artizanhellas.gr



Σνακ Αρτοποιίας



Γαλλική ζαχαροπλαστική



Αρτοποιία



Artozyma HALL 13
HELEXPO STAND B4

info@millbaker.gr
www.millbaker.gr
κατάλογος 2024

ΑΝΕΣΙΑΔΗΣ
ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Compound σοκολάτας



Κουβερτούρες σοκολάτας



Πραλίνες γέμισης



Trofingred

Κατάλογος 2024
vassilis@goteborgsfood.hu, T: +306970803706

pro
sweets
COLOGNE
HALL 10.1
STAND E-45

GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA VALENTINE

από την LAOUDIS FOODS

Δώστε γιορτινή μορφή σε κάθε ζαχαροπλαστική δημιουργία, με τα πανέμορφα και πολύ γευστικά διακοσμητικά της Doblá. Η Doblá κυκλοφόρησε τη νέα εποχιακή συλλογή της από βρώσιμα διακοσμητικά, από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου, για τη γιορτή των Ερωτευμένων. Σε αυτή περιλαμβάνονται νέα σχέδια (εικόνα) και πολλά άλλα, τα οποία μπορείτε να δείτε στην ιστοσελίδα του επίσημου αντιπροσώπου της, LAOUDIS FOODS. Εάν μάλιστα θέλετε να δώσετε ακόμη πιο γιορτινή εικόνα στη βιτρίνα σας, επιλέξτε μερικές από τις πανέμορφες φόρμες σιλικόνης της ιταλικής Silikomart με σχήμα καρδιά, για τη γιορτή του Αγ. Βαλεντίνου και όχι μόνο! www.laoudis.gr



ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

από την GOTEBORGS

Γλάσο καραμέλας για απαλή, μαλακή υφή, με χρυσαφένια όψη, ιδανικό για επικάλυψη donuts και cakes. Πραλίνα επικάλυψης αλμυρής καραμέλας για γέμιση γλυκών και αρτοσκευασμάτων όπως brownies, σουφλέ κ.α. Κουβερτούρα καραμέλας για επικάλυψη σταθερής γυαλιστερής υφής, με φυσική καραμέλα, βούτυρο κακάο και νότες βουτύρου γάλακτος. Επιλέξτε 1451 Caramel Fondant 10 kgs, 3047 Salted Caramel filling 5 kgs, 9120 Caramel Chocolate Goteborgs. www.trofingred.com



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ FABBRI ΣΤΗ SIGEP 2024

Με οδηγούς την ποιότητα και την καινοτομία, το εμβληματικό περίπτερο της Fabbri 1905, στην 45η διεθνή έκθεση SIGEP 2024, μεταμορφώθηκε σε μια απολαυστική εμπειρία γευστικής γνώσης για τους επαγγελματίες στον κλάδο του παγωτού και της ζαχαροπλαστικής. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, αποκλειστικός αντιπρόσωπος της Fabbri 1905 στην Ελλάδα, στην Κύπρο και στα Βαλκάνια, υποδέχτηκε στο φιλόξενο περίπτερο πλήθος επαγγελματιών. Οι πολυαναμενόμενες επιδείξεις με προϊόντα της Fabbri 1905, που σηματοδοτούν την έναρξη της σεζόν του παγωτού, θα πραγματοποιηθούν 28-29 Φεβρουαρίου στο Athens Center of Gastronomy και 13-14 Μαρτίου, στο Thessaloniki Center of Gastronomy. www.stelioskanakis.gr



ΚΟΠΤΙΚΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΟΥ

από την KRUMBEIN

Οι μηχανές κοπής παντεσπανιού HGS, της γερμανικής εταιρείας KRUMBEIN, διαθέτουν αυξομειούμενα σε ύψος ζεύγη μαχαιριών που κινούνται παλινδρομικά και μπορούν να κόψουν από 2 μέχρι και σε ό φέτες το κάθε προϊόν. Οι ταινίες μεταφοράς και πίεσης των προϊόντων είναι κατασκευασμένες από ειδικό αντισηπτικό υλικό και διαθέτουν ανάγλυφες επιφάνειες, για να εξασφαλίζουν σταθερότητα κατά το κόψιμο και την αποφυγή φύρας. Το HGS είναι κατασκευασμένο εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι, προσδίδοντας στο μηχάνημα ανθεκτικότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής, με την υπογραφή της KRUMBEIN. www.sweetice.gr



ΠΟΥΡΕΣ CASSIS ΤΗΣ LEONCE BLANC ΓΙΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την KONTA AEBE

Ο νέος πουρές φρούτου Cassis (Φραγκοστάφυλο) της LEONCE BLANC είναι προϊόν υψηλής ποιότητας, με 100% φυσική γεύση και υψηλή περιεκτικότητα (89,3%) σε φρούτο. Παστεριωμένος και με προσθήκη ζάχαρης, είναι έτοιμος προς χρήση και δε χρειάζεται αποθήκευση στο ψυγείο. Εξασφαλίζει μοναδική σταθερότητα και εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα. Ιδανικός για απολαυστικό παγωτό και σορμπέ ή semifreddo, καθώς και για κρεμέ, μους, μπαβαρούζ, ένθετα και coulis με δροσιστική γεύση φρούτων. Διατίθεται σε συσκευασία κιβωτίου 4 x 1 κιλό. www.konta.gr

Mais Mix

Μοναδικά γευστικό μίγμα καλαμποκιού

Πλούσιο σε νιφάδες
καλαμποκιού

Υπέροχη γεύση και άρωμα
πραγματικού καλαμποκιού

Κατάλληλο
και για ντεκόρ



210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΣΤΗΝ ΤΗΝΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το γνωστό ζαχαροπλαστείο "ΜΕΣΚΛΙΕΣ", στην Τήνο, άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του μετά από την ανακαίνισή του από την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η σωστή προβολή των προϊόντων και η αμεσότητα προς τον πελάτη ήταν από την αρχή για την εταιρεία. Η επιλογή ειδικά σχεδιασμένων, φωτιζόμενων, κρυστάλλινων βιτρινών και των ψυγείων προσφέρουν εξειδικευμένες επαγγελματικές λύσεις. Όλη η γκάμα των γλυκών πρωταγωνιστεί και κυρίως τα παραδοσιακά προϊόντα, που βρίσκονται σε περίοπτη θέση στο κατάστημα. Οι εφαρμογές των υλικών και η ποιότητά τους έχουν δημιουργήσει ένα άκρως ενδιαφέρον σύνολο που μαγνητίζει τα βλέμματα.

www.antonopoulos.com.gr



Η KENFOOD ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΕ ΩΣ TOP FOOD SUPPLIER ΣΤΑ COFFEE BUSINESS AWARDS 2023

Την πρώτη θέση κατέκτησε η KENFOOD στην κατηγορία top Food Supplier στα Coffee Business awards 2023, που πραγματοποιήθηκαν στις 15 Δεκεμβρίου 2023. Η διάκριση αυτή αποτελεί ιδιαίτερη τιμή, καθώς η KENFOOD βρίσκεται δίπλα στους επαγγελματίες της εστίασης, με στόχο να προσφέρει καινοτόμες λύσεις μέσα από μία μεγάλη ποικιλία προϊόντων, ενώ δεσμεύεται πάντα για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Τα Coffee Business awards αποτελούν το μεγαλύτερο θεσμό στον χώρο της καφεστίασης, ενώ το event είχε υβριδικό χαρακτήρα, προσφέροντας τόσο φυσική παρουσία όσο και online live παρακολούθηση.

www.kenfood.com



Ο MISCELA D'ORO ΣΤΗ HORECA 2024

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Στη μεγάλη κλαδική έκθεση HORECA 2024 που θα πραγματοποιηθεί μεταξύ 9 - 12 Φεβρουαρίου στο Metropolitan Expo θα παραβρεθεί η G&B EXPERTS με τον premium ιταλικό espresso που αντιπροσωπεύει επίσημα στην ελληνική αγορά. Συγκεκριμένα, οι επισκέπτες στο booth της "MISCELA D'ORO", το οποίο θα βρίσκεται στο Hall 1 - Περίπτερο B13, θα δοκιμάσουν όλα τα διαφορετικά χαρμάνια του συγκεκριμένου ποιοτικού καφέ espresso, πολλά άλλα προϊόντα καφεστίασης (τσάι, σοκολάτες κ.α.), καθώς και θα ενημερωθούν για το πλήρες πακέτο υπηρεσιών (μηχανήματα, εκπαίδευση κλπ) που προσφέρει η G&B EXPERTS πανελλαδικά.

www.gnbexperts.gr



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΝΙΚΟΣ" ΣΤΟ ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ανακαινισμένο ζαχαροπλαστείο "ΝΙΚΟΣ" στο Διδυμότειχο. Ένα πρόσφατο έργο της DIFFER άξιο θαυμασμού. Εξοπλισμός υψηλής αισθητικής και κορυφαίας τεχνολογίας, ένα έργο με την υπογραφή της DIFFER, από το σχεδιασμό ως την υλοποίηση. Μάρμαρο, ξύλο και μέταλλο, κεραμικές επιφάνειες σε τοίχους και δάπεδο, υλικά που συνδυάστηκαν άριστα μεταξύ τους, δίνοντας αυτό το άψογο αποτέλεσμα. Η DIFFER, με τη δοκιμασμένη τεχνογνωσία της, εξασφάλισε την άριστη συντήρηση των προϊόντων και τις καθαρές επιφάνειες προβολής των βιτρινών. Άλλη μια εξαιρετική δουλειά της DIFFER!

www.differ.gr



design • technology • shop fittings

DIFFER



Q
U
A
L
I
T
Y

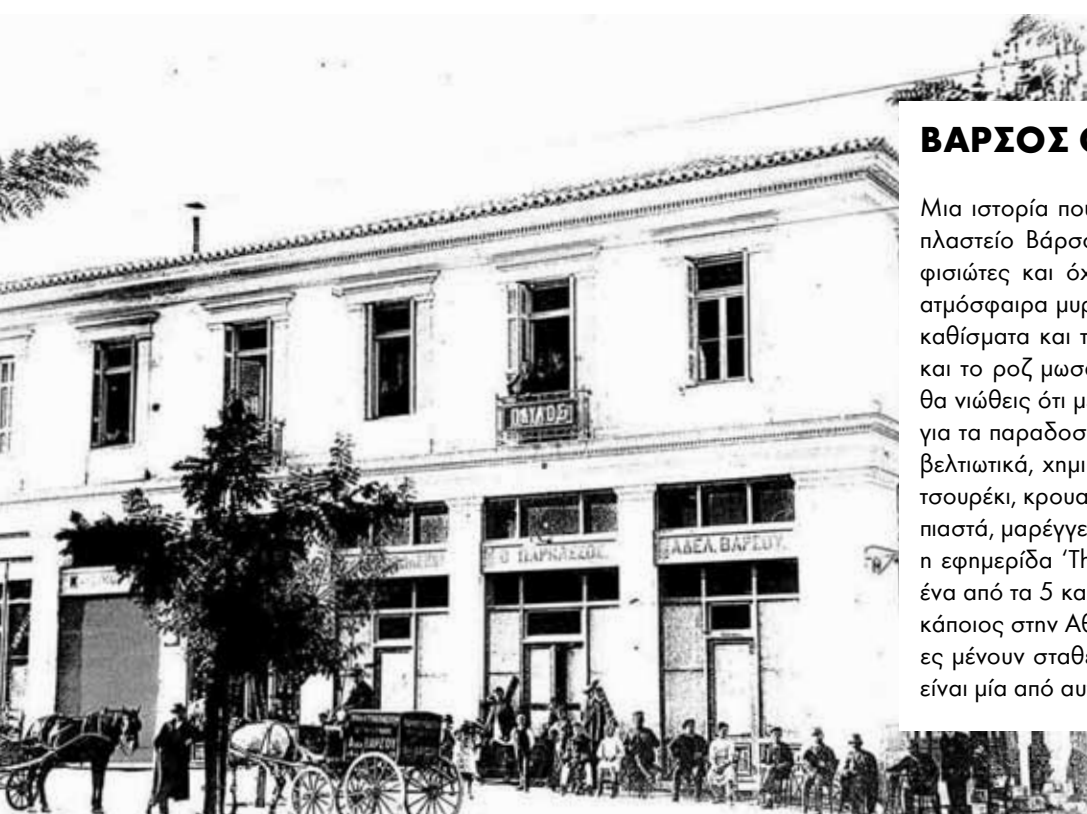
T
H
A
T

D
I
F
F
E
R
S

www.differ.gr

Τα πιο παλιά ζαχαροπλαστεία της αθήνας

Μπορεί να εκσυγχρονιζόμαστε, να κάνουμε τεχνολογικά άλματα, να αποκτούμε πιο μοντέρνους τρόπους ζωής αλλά η νοσταλγία είναι κατά κάποιο τρόπο κομμάτι του dna μας. Πόσο μάλλον όταν αυτή πηγάζει από τη γεύση. Μία αίσθηση που όμως μπορεί να ξεδιπλώσει συναισθήματα και μνήμες. Στην Αθήνα του σήμερα υπάρχουν ακόμα εκείνα τα ζαχαροπλαστεία, που ακόμα και αν πέρασαν δεκαετίες, σε πολλές περιπτώσεις και αιώνες, είναι ακόμα εδώ για να φέρνουν κάτι από τα παλιά και να αποδεικνύουν πως το νόστιμο είναι πάντα διαχρονικό!



ΒΑΡΣΟΣ Ο... ΥΠΕΡΑΙΩΝΟΒΙΟΣ!

Μια ιστορία που μετρά πάνω από 130 χρόνια! Το ζαχαροπλαστείο Βάρσος είναι αυτό που λέμε στέκι για τους Κηφισιώτες και όχι μόνο. Ένα σικ ζαχαροπλαστείο, όπου η ατμόσφαιρα μυρίζει βούτυρο. Από τη σάλα με τα δερμάτινα καθίσματα και τα τραπέζια μέχρι το ταβάνι με τα γύψινα και το ροζ μωσαϊκό, όπου και αν στρέψεις το βλέμμα σου θα νιώθεις ότι μεταφέρεσαι στα παλιά. Ο Βάρσος φημίζεται για τα παραδοσιακά προϊόντα με αγνές πρώτες ύλες, χωρίς βελτιωτικά, χημικά ή συντηρητικά. Οι επιλογές πολλές, από τσουρέκι, κρουασάν, πάστες, τούρτες και παγωτά μέχρι σιροπιαστά, μαρέγγες, κρέμες και ρυζόγαλα. Δεν είναι τυχαία ότι η εφημερίδα 'The New York Times' πρότεινε τον Βάρσο ως ένα από τα 5 καλύτερα μέρη στα οποία πρέπει να επισκεφτεί κάποιος στην Αθήνα. Όσα κι αν έχουν αλλάξει, κάποιες αξίες μένουν σταθερές και ο... αγέραστος Βάρσος μοιάζει να είναι μία από αυτές.



ΜΙΚΕ, ΤΟ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΗΣ ΜΑΒΙΛΗ!

Έτος 1956 και ο Μιχάλης (Μικέ) Ραγουζαρίδης, Έλληνας της Αλεξάνδρειας, φτάνει στην Αθήνα και φτιάχνει το ζαχαροπλαστείο του στη συμβολή των οδών Σούτσου και Δορυλαίου, στην πλατεία Μαβίλη. Τα γλυκά του τότε είναι και τα γλυκά του σήμερα, αυτά που συνεχίζουν και συγκινούν τη γεύση και τις μνήμες. Τρουφάκια, ταρτάκια με φρούτα, σοκολατίνα, φλωρεντίνες και οι ζεστές από τις λαμαρίνες τυρόπιτες. Δεν είναι τυχαίο το ότι έχει σταθερούς πελάτες αφού αρκετοί το επισκέπτονται από τότε που άνοιξε, ανάμεσα στους οποίους περιλαμβάνονται και πολλές εξέχουσες προσωπικότητες της πολιτικής σκηνής. Με επιμονή στην ποιότητα και στα καλύτερα υλικά, οι σημερινοί ιδιοκτήτες έχουν διατηρήσει αναλλοίωτες συνταγές του χτες, χωρίς όμως να λείπουν και κάποιες πιο μοντέρνες προσθήκες στον κατάλογό τους.



ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΚΟΝ, ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Λειτουργεί από το 1928 και μπορεί να πει κανείς ότι αποτελεί κομμάτι της ιστορίας της πόλης. Ο προπάππος του σημερινού ιδιοκτήτη, Παναγιώτης Καρράς, άφησε το χωριό του στα Ιωάννινα, για να έρθει στην Αθήνα και να δουλέψει σε φούρνους και ζαχαροπλαστεία της πόλης. Το '28 ανοίγει το δικό του ζαχαροπλαστείο, στον αριθμό 2 της Βουκουρεστίου. Από τότε και τα επόμενα χρόνια άλλαξε τόπους, πρώτα μεταφέρθηκε λίγο παραπέρα στον ίδιο δρόμο, μετά στην Καραγιώργη Σερβίας και μετά στην οδό Βουλής, στην άκρη της Στοάς Μπολάνη. Πλέον, έχει περάσει στα χέρια της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Μπιστόπουλου και μπορεί να βρει κανείς μια τεράστια ποικιλία από σοκολατάκια. Οι Γκρέις Κέλι, Μαρία Κάλλας, Τζάκι Κένεντι και άλλοι διάσημοι έχουν περάσει από εκεί!



ΔΕΣΙΡÉ, Η ΓΛΥΚΙΑ ΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΚΟΛΩΝΑΚΙ ΑΠΟ ΤΟ 1962!

Από το 1962 λειτουργεί στο ίδιο σημείο, στην οδό Δημοκρίτου στο Κολωνάκι. Είναι ένα ζαχαροπλαστείο που συνδυάζει το παλιό, γαλλικό στυλ με τα παραδοσιακά γλυκά και όλα αυτά σε ένα πολύ ζεστό περιβάλλον. Οι αδελφοί Λαζαρίδης, Έλληνες της Αιγύπτου και με καταστάματα στην Αλεξάνδρεια, ήρθαν στην Αθήνα και έφτιαξαν το Désiré, το οποίο στη συνέχεια πέρασε στην οικογένεια Σταθόπουλου, με την υπόσχεση από πλευρά τους να μην αλλάξει τίποτα στη λειτουργία του. Μια υπόσχεση που κρατήθηκε αφού οι συνταγές που ακολουθούν μέχρι σήμερα είναι οι ίδιες με τότε. Mont Blanc και Saint Honoré, σοκολατίνα, μπαμπαδάκια, κέικ και τρούφες αμυγδάλου είναι μόνο μερικά από τα γλυκά που ακόμα συγκινούν.



Στην Αθήνα του
σήμερα υπάρχουν
ακόμα εκείνα τα
ζαχαροπλαστεία
που αποδεικνύουν
πως το νόστιμο είναι
πάντα διαχρονικό!



ΡΙΟ, ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Πριν περίπου 40 χρόνια ο Απόστολος Παναγιωτίδης, μετά την εργασία του σε μαγαζιά της Κωνσταντινούπολης άνοιξε το δικό του κατάστημα στο Παλαιό Φάληρο, στη γωνία της Πρωτέως με Μουσών. Τα τελευταία χρόνια, τα αδέρφια Στέφανος και Γιώργος Πουσκούλογλου έχουν αναλάβει το Ρίο και έχουν κρατήσει την υπόσχεσή τους να μην αλλάξουν τίποτα από τις συνταγές που τους παρέδωσε ο Απόστολος Παναγιωτίδης. Ο κόσμος δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση στους μπαμπάδες σιρόπι τόσο όσο ώστε να μην σε λιγώνουν και γεμάτοι με μια βελούδινη, χειροποίητη σαντιγί, από παραδοσιακή συνταγή που δεν έχει καμία σχέση με τις έτοιμες που μπορεί να έχεις δοκιμάσει αλλού. Εξίσου φημισμένα είναι και τα εκλεράκια τους, αλλά και οι σοκολατένιες πυραμίδες.

**ΑΦΟΙ ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΙ, ΤΟ ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΟ
ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ!**

Όλα ξεκίνησαν το 1915. Τέσσερα αδέρφια, ο Ηρακλής, ο Δημήτρης, ο Βασίλης και ο Νίκος κατεβαίνουν με τα πόδια στην Αθήνα από ένα ορεινό χωριό των Βαρδουσίων, το Διχώρι του νομού Φωκίδος και πιάνουν δουλειά στο γαλατάδικο του θείου τους, στα Εξάρχεια, και κάνουν διανομές με το ποδήλατο. 15 χρόνια μετά, το 1930, τα αδέρφια, αγοράζουν την επιχείρηση αρχίζοντας να λειτουργούν ως ζαχαροπλαστείο. Το 1980 τα νιά της επιχείρησης αναλαμβάνει η δεύτερη γενιά, ο Δημήτρης και ο Θανάσης, παιδιά του Βασίλη Ασημακόπουλου. Κατασκευάζεται και εξοπλίζεται ένα από τα πιο σύγχρονα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και γαλακτοκομίας της Αθήνας, πάντα στην ίδια θέση στη Χαριλάου Τρικούπη 82. Σήμερα, οι Ασημακόπουλοι, πιστοί στην ιστορία τους, προμηθεύονται γάλα απευθείας από κτηνοτρόφους από τα Σπάτα και το Μαρκόπουλο, και παράγουν μόνοι τους τα βούτυρα που χρησιμοποιούν στα γλυκά τους. Τα σοκολατάκια με τα βύσσινα, που μένουν βουτηγμένα για δύο μήνες σε βαρέλι με κονιάκ, οι πραλίνες, τα μυρωδάτα τσουρέκια, οι σοκολατένιες και οι πάστες αμυγδάλου είναι μερικές μόνο από τις επιτυχίες τους συν τα παλιά και all time classic γιαούρτια, ρυζόγαλα και κρέμες.



ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟΝ, ΣΤΑΘΕΡΗ ΑΞΙΑ ΑΠΟ ΤΟ 1930!

Η βιτρίνα με τα λευκά κουρτινάκια, οι πιατέλες με τα γλυκά και η καλλιγραφική επιγραφή δημιουργούν μια vintage ατμόσφαιρα, σε ένα ζαχαροπλαστείο που μετρά δεκαετίες ζωής, που σε κερνάει νοσταλγία. Μια ευρεία γκάμα επιλογών, με χειροποίητα σοκολατάκια, ολόφρεσκες πάστες, λαχταριστά σιροπιαστά, βραχάκια, καριόκες και εργολάβους, και οι ιδιοκτήτες πάντα πρόθυμοι να εξηγήσουν τι γλυκό είναι το καθένα και πως ονομάζεται. Παίρνω πάντα τα εξαιρετικά αχλαδάκια γλασέ και άλλα κεράσματα. Όλα με φινέτσα και φρεσκάδα. Σήμερα στα ντρία του Αριστοκρατικών βρίσκεται η 4η γενιά ιδιοκτητών, η οποία συνεχίζει με περίσσιο μεράκι και αγάπη την τέχνη του παππού που το συγκαταλέγει στα κορυφαία ζαχαροπλαστεία της πόλης.



GLUTEN FREE & ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ

(ΜΕΡΟΣ 1^ο)

Η ανάγκη για προϊόντα ελεύθερα γλουτένης ή gluten free, όπως έχουμε συνηθίσει να τα βλέπουμε γύρω μας πλέον, γίνεται διαρκώς μεγαλύτερη. Όλο και περισσότεροι καταναλωτές διαπιστώνουν ότι πάσχουν οι ίδιοι ή κάποιος συγγενής τους, συνήθως παιδιά, από κοιλιοκάκη. Τι είναι όμως η κοιλιοκάκη, πώς εμφανίστηκε και πώς πλήθυναν τα περιστατικά τα τελευταία χρόνια;

Όσο κι αν μας φαίνεται παράξενο η κοιλιοκάκη περιγράφεται για πρώτη φορά γύρω στα μέσα του 2ου μ.Χ. αιώνα από τον Αρεταίο, Έλληνα γιατρό από την Καππαδοκία που δίνει μάλιστα και τον ορισμό της ασθένειας: «Πρόκειται για άτομα που το στομάχι τους δεν μπορεί να συγκρατήσει την τροφή και την μεταφέρει ακώλυτη και σκληρή με αποτέλεσμα το σώμα τους να μην απορροφά τις θρεπτικές ουσίες». Επιπλέον, ο Αρεταίος χρησιμοποιεί την λέξη «κοιλιακός» που αρχικά σήμαινε το άτομο που υποφέρει από πόνους στην κοιλιά και μετά από αντιδάνεια της λέξης μεταξύ λατινικών και άλλων γλωσσών, καταλήγουμε στην κοιλιοκάκη. Σημαντικά βήματα για τη θεραπεία ή την πρόληψη της ασθένειας γίνεται από τον Ολλανδό παιδίατρο Dicke, ο οποίος εντοπίζει τη βελτίωση της κατάστασης ατόμων που πάσχουν όταν αφαιρούνταν από το διαιτολόγιό τους αλεύρια από σιτάρι, σίκαλη και βρώμη και αντικαθιστούνταν από άμυλο σιταριού ή καλαμποκιού, καλαμποκάλευρο ή ρυζάλευρο. Έτσι, ξεκινάει το

1950 η δίαιτα χωρίς γλουτένη ως βάση για την θεραπεία της κοιλιοκάκης.

Τι είναι η κοιλιοκάκη;

Η κοιλιοκάκη είναι μια αυτοάνοση διαταραχή του λεπτού εντέρου, που εμφανίζεται σε άτομα όλων των ηλικιών, από τη μέση βρεφική ηλικία που έχουν γενετική προδιάθεση. Προκαλείται από δυσανεξία στη γλουτένη, μία πρωτεΐνη που περιέχεται στο σιτάρι, το κριθάρι και τη σίκαλη. Για την ακρίβεια, η γλουτένη αποτελείται από τις πρωτεΐνες γλοιαδίνη και γλουτελίνη, με την γλοιαδίνη να είναι εκείνη η οποία προκαλεί αλλοιώσεις στον βλεννογόνο του λεπτού εντέρου εμποδίζοντας τη φυσιολογική πέψη και απορρόφηση του φαγητού. Στην Ελλάδα δεν υπάρχει επίσημη καταγραφή των πασχόντων αλλά εκτιμάται ότι τουλάχιστον 1.500 άτομα διαφόρων ηλικιών έχουν διαγνωσθεί με κοιλιοκάκη. Επίσης, δεν έχει γίνει κάποια επίσημη έρευνα για να ξέρουμε τον αριθμό των ατόμων που

Τα τελευταία χρόνια η γκάμα προϊόντων gluten free εμπλουτίζεται διαρκώς σε όλο και περισσότερους τομείς κάτι που δίνει αρκετές επιλογές στους ενδιαφερόμενους.

πάσχουν χωρίς να το γνωρίζουν, αλλά με απλή αναγωγή της παθολογίας της ασθένειας στην Ευρώπη και την αναλογία 1 ανά 100, υπολογίζεται ότι θα πρέπει να υπάρχουν περίπου 100.000 άτομα. Από αυτά αρκετά δεν έχουν διαγνωσθεί, δηλαδή δεν γνωρίζουν ότι πάσχουν από κοιλιοκάκη και κινδυνεύουν να αναπτύξουν σοβαρότερα θέματα υγείας.

Προσαρμογή διαπολογίου

Το να αλλάξει κανείς τη διατροφή του και να εφαρμόσει ένα διαιτολόγιο ελεύθερο γλουτένης δεν είναι κάτι εύκολο, αφού βασικά συστατικά που χρησιμοποιούνται, είτε αυτούσια στη διατροφή, είτε συμμετέχουν σε συνταγές, πρέπει να αφαιρεθούν και να αντικατασταθούν, όπου αυτό είναι εφικτό, με άλλα. Τα τελευταία χρόνια η γκάμα προϊόντων gluten free εμπλουτίζεται διαρκώς σε όλο και περισσότερους τομείς κάτι που δίνει αρκετές επιλογές στους ενδιαφερόμενους.

Για να οριστεί ένα τρόφιμο που περιέχει συστατικά από τα δημητριακά που προκαλούν το πρόβλημα ως «ελεύθερο γλουτένης» θα πρέπει να περιέχει λιγότερο από 200 ppm (parts per million = μέρη ανά εκατομμύριο) γλουτένης, πχ. 200mg γλουτένης ανά 1000gr τροφής. Για τρόφιμα που περιέχουν συστατικά από πρώτες ύλες που δεν περιέχουν από την φύση τους προλαμίνες, το όριο είναι 20 ppm. Στην προσπάθεια να αντικατασταθεί το άλευρο σίτου από τα προϊόντα, πρωτεΐοντα ρόλο παίζουν άλευρα που δεν περιέχουν γλουτένη. Το άλευρο ρυζιού είναι πλούσιο σε άμυλο και θρεπτικά συστατικά, έχει υψηλή βιολογική αξία

σε σύγκριση με άλλα και δεν περιέχει γλουτένη. Επίσης, το άλευρο αραβοσίτου δεν περιέχει γλουτένη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα αρτοποιίας.

Επίσης, η βρώμη, που είναι φυσικά χωρίς γλουτένη, έχει μια ξεχωριστή θέση στην κατηγορία αυτή και όλο και περισσότερα στοιχεία στηρίζουν την χρήση της ως υποκατάστατο διαφόρων συστατικών. Έρευνα απέδειξε ότι η κατανάλωση 46,5 – 49,9 γραμμαρίων βρώμης ημερησίως για 6-12 μήνες δεν επανεμφανίζει την νόσο. Πολλές μάρκες βρώμης όμως μπορεί να περιέχουν ίχνη γλουτένης, καλό είναι λοιπόν να αναζητήσετε βρώμη που φέρει την ένδειξη: πιστοποιημένη χωρίς γλουτένη. Επίσης, ένα μικρό ποσοστό ατόμων με κοιλιοκάκη μπορεί να είναι ευαίσθητο στην αβενίνη, μια πρωτεΐνη που βρίσκεται στη βρώμη. Άρα, όσοι θέλουν να καταναλώνουν βρώμη θα πρέπει να βρίσκονται σε στενή κλινική παρακολούθηση.

Προϊόντα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη

Η απουσία γλουτένης αποτελεί τεχνολογική πρόκληση για τη βιομηχανία αρτοποιίας. Το ρυζάλευρο και το καλαμπόκι, που χρησιμοποιούνται στην ανάπτυξη αυτών των προϊόντων, δεν περιέχουν πρωτεΐνες που να έχουν ανάλογες ιδιότητες με αυτές της γλουτένης και ως εκ τούτου, δεν είναι δυνατός ο σχηματισμός πλέγματος πρωτεϊνών που θα μπορέσει να δώσει στο αρτοσκεύασμα τις συνήθεις ιδιότητές του. Άρα, το ζυμάρι δεν μπορεί να συγκρατήσει τα αέρια

που παράγονται από την δράση της μαγιάς χωρίς βοήθεια από πρόσθετα που θα βελτιώσουν, όσο αυτό είναι δυνατόν, την δομή του ζυμαριού. Κόμμεα, όπως το κόμμι γκουάρ ή το κόμμι ξανθάνης, γαλακτωματοποιητές, τροποποιημένα άμυλα, πηκτίνες, αλβουμίνη αυγού, γάλα σε σκόνη, άμυλο πατάτας, άμυλο και άλευρο αραβοσίτου, χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν την ποιότητα του τελικού παρασκευάσματος.

Τα πράγματα γίνονται λίγο ευκολότερα στην περίπτωση των παρασκευασμάτων που διογκώνονται με χημικό τρόπο (baking powder) και η γλουτένη δεν έχει την ίδια σημασία στον σχηματισμό δομής. Τα κέικ για παράδειγμα, περιέχουν τόσο σάκχαρο όσο και λιπαρά σε μεγάλες ποσότητες και η δομή τους οφείλεται κυρίως στην ζελατινοποίηση του αμύλου κατά το ψήσιμο που έχει την δυνατότητα να εγκλωβίσει και να συγκρατήσει τα παραγόμενα αέρια. Αυτό δεν σημαίνει όμως ότι η υφή του κέικ θα είναι ίδια με εκείνη ενός κανονικού κέικ, πόσο μάλλον η διατηρησιμότητα που και αυτή θα είναι μειωμένη.

Προσαρμογή στη νέα κατάσταση

Όπως οτιδήποτε νέο, χρειάζεται χρόνος για να προσαρμοστεί κανείς στη δίαιτα χωρίς γλουτένη. Είναι απολύτως φυσιολογικό το να μας στενοχωρεί η στέρση τροφίμων που αγαπήσαμε και συνήθισαμε, όπως και το να πρέπει να ξεχάσουμε τις παλιές διατροφικές συνήθειες. Αυτό που μπορεί να κάνει κανείς είναι να επι-

κεντρωθεί στα τρόφιμα που μπορεί να καταναλώσει. Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά είναι νόστιμα και υγιεινά. Τα φρέσκα πουλερικά, τα ψάρια, το κρέας, οι ξηροί καρποί (καθαροί, χωρίς προσμίξεις και επικαλύψεις) και τα όσπρια παρέχουν πρωτεΐνες και είναι εγγενώς χωρίς γλουτένη. Τα περισσότερα γαλακτοκομικά τρόφιμα μπορούν επίσης να συνεχίσουν να αποτελούν μέρος του διαιτολογίου.

Μόλυνση κατά την προετοιμασία τροφίμων

Είναι επιτακτική ανάγκη κατά την προετοιμασία τροφίμων χωρίς γλουτένη να αποφευχθεί η διασταυρούμενη μόλυνση με τρόφιμα που περιέχουν γλουτένη. Η μόλυνση μπορεί να συμβεί εάν τα τρόφιμα παρασκευάζονται σε κοινές επιφάνειες ή με σκεύη που δεν καθαρίζονται καλά μετά την προετοιμασία τροφίμων που περιέχουν γλουτένη. Η χρήση εξοπλισμού που είναι δύσκολο να καθαριστεί τόσο για τρόφιμα χωρίς γλουτένη όσο και για τρόφιμα που περιέχουν γλουτένη αποτελεί σημαντική πηγή μόλυνσης. Οι φρυγανιέρες, τα σουρωτήρια και τα κόσκινα αλεύρου θα πρέπει να υπάρχουν εις διπλούν και να φυλάσσονται ξεχωριστά. Τα τηγανιτά τρόφιμα μαγειρεμένα σε λάδι που χρησιμοποιείται και για το μαγείρεμα παναρισμένων προϊόντων πρέπει να αποφεύγεται. Τα καρυκεύματα που χρησιμοποιούμε μπορεί, όσο κι αν φαίνεται απίθανο, να περιέχουν γλουτένη: σάλτσα σόγιας, σάλτσα μπάμπεκιου, σάλτσες σαλάτας, μαρινάδες, σάλτσες κρέμας, μίγματα μπαχαρικών, ξίδι βύνης, κέτσαπ, έτοιμη μαγιονέζα, μουστάρδα κλπ. Είναι αναγκαία συνθήκη το να διαβάζει κανείς προσεκτικά τις ετικέτες των προϊόντων που προμηθεύεται. Μια άλλη λεπτομέρεια που αφορά τα καρυκεύματα επάλειψης αφορά το μαχαίρι επάλειψης. Όταν ένα μαχαίρι βυθίζεται σε ένα καρύκευμα όπως μουστάρδα, μαγιονέζα, μαρμελάδα, φυτικοβοούτυρο ή μαργαρίνη και επίσης χρησιμοποιείται για την επάλειψη σε κάποιο αρτοσκεύασμα, το καρύκευμα μολύνεται με ψίχουλα και δεν είναι

ασφαλές για κατανάλωση από άτομα που δεν μπορούν να ανεχθούν τη γλουτένη. Τα δοχεία και οι περιέκτες αλεύρου θα πρέπει να κλείνονται καλά γιατί το αλεύρι σίτου μπορεί να παραμείνει στον αέρα για πολλές ώρες σε ένα αρτοποιείο ή στο σπίτι και να μολύνει εκτεθειμένες επιφάνειες προετοιμασίας και σκεύη ή ακάλυπτα προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Για να αποφευχθεί η διασταυρούμενη μόλυνση

- Αποθηκεύστε όλα τα προϊόντα χωρίς γλουτένη ξεχωριστά. Έχετε ξεχωριστό ντουλάπι και δοχεία για προϊόντα χωρίς γλουτένη. Ή αποθηκεύστε τρόφιμα χωρίς γλουτένη στα επάνω ράφια και τρόφιμα που περιέχουν γλουτένη στα χαμηλότερα ράφια.
- Χρησιμοποιήστε καθαρό εξοπλισμό για την παρασκευή τροφίμων χωρίς γλουτένη. Καθαρίστε κατσαρόλες, τηγάνια, σουρωτήρια, σκεύη, επιφάνειες κοπής και πάγκους με σαπούνι και νερό πριν από τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε ξεχωριστά εργαλεία κουζίνας ή εξοπλισμό, όπως τοστιέρες, που δεν μπορούν να καθαριστούν μετά τη χρήση με σαπούνι και νερό. Οι σακούλες τροφίμων μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση του κινδύνου διασταυρούμενης μόλυνσης.
- Προετοιμάστε και μαγειρέψτε τρόφιμα χωρίς γλουτένη ξεχωριστά από τα κανονικά τρόφιμα. Τα γυάλινα ή μεταλλικά πιάτα είναι τα καλύτερα. Πορώδεις ή πέτρινες επιφάνειες μπορεί να μολύνουν τα τρόφιμα χωρίς γλουτένη.
- Χρησιμοποιήστε ξεχωριστά δοχεία καρυκευμάτων. Έχετε ξεχωριστά δοχεία για αντικείμενα όπως μαργαρίνη, μαρμελάδα, φυτικοβοούτυρο, μέλι, νοστιμιά ή μαγιονέζα. Τα μπουκάλια συμπίεσης μπορεί να είναι ευκολότερα εάν είναι διαθέσιμα.
- Εάν χρησιμοποιείτε φούρνο μεταφοράς, απεργοποιήστε τον ανεμιστήρα για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση.

Στην Ελλάδα δεν υπάρχει επίσημη καταγραφή των πασχόντων αλλά εκτιμάται ότι τουλάχιστον 1.500 άτομα διαφόρων ηλικιών έχουν διαγνωσθεί με κοιλιοκάκη.

Συμβουλές για τα ψώνια σας

- Διαβάστε την ετικέτα κάθε φορά που αγοράζετε ένα προϊόν. Τα συστατικά μπορούν να αλλάξουν από καιρό σε καιρό ακόμη και με το ίδιο προϊόν διατροφής.
- Επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την υποβολή ερωτήσεων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προϊόντα που περιέχουν συστατικά που επιτρέπονται σε δίαιτα χωρίς γλουτένη.
- Να είστε προσεκτικοί με τα τρόφιμα deli. Τα μη συσκευασμένα κρέατα που μπορεί να έχουν κοινή σέσουλα ή τα ψητά κοτόπουλα κινδυνεύουν από διασταυρούμενη μόλυνση.
- Αποφύγετε τους κάδους χύμα τροφίμων. Τα τρόφιμα που φέρουν την ένδειξη «χωρίς γλουτένη» μπορούν να αποθηκευτούν σε κάδους που χρησιμοποιήθηκαν πριν για τρόφιμα που περιέχουν γλουτένη. Οι υπάλληλοι μπορεί να χρησιμοποιήσουν την ίδια σέσουλα για όλα τα είδη τροφίμων. Ο πίνακας που ακολουθεί έχει μόνον ενημερωτικό χαρακτήρα και σε καμία περίπτωση δεν αποτελεί οδηγό διατροφής. Τα προϊόντα που αναφέρονται σε αυτόν μπορεί να αλλάζουν σύνθεση αναλόγως περιοχής. Θα πρέπει να διαβάζετε προσεκτικά τις ετικέτες των τροφίμων και πάντα να συμβουλευέστε τον γιατρό σας.

Επιτρεπόμενα τρόφιμα	Τρόφιμα προς αποφυγή
Σιτηρά & Άμυλα	
Ταπioca, σόγιας, πατάτα, αλεύρια αραρούτης (μαραντία), φαγόπυρο, κινόα, αμάραντος, κεχρί, λινάρι	Αλεύρι σίτου, αλεύρι ολικής αλέσεως, λευκό αλεύρι, εμπλουτισμένο αλεύρι, αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, σκληρό αλεύρι, σιμιγδάλι, φύτρο σιταριού, πίτουρο, πλιγούρι (tabbouleh), Καμούτ, Κουσκούς, όλυρα, Ντίνκελ
Ρύζι, διογκωμένο ρύζι, κρέμα ρυζιού, άγριο ρύζι.	Αλεύρι σίκαλης, Ψωμί σικάλεως
Καλαμπόκι, μη αρωματισμένο ποπ κορν, καλαμποκάλευρο, χονδραλεσμένος καλαμπόκι, άμυλο καλαμποκιού	Αλεύρι κριθαριού, πλιγούρι κριθαριού, νιφάδες κριθαριού
Μπορεί να επιτρέπεται η καθαρή βρώμη χωρίς γλουτένη: μιλήστε με τον γιατρό σας	Αλεύρι βρώμης, πλιγούρι βρώμης, ίνες βρώμης, πίτουρο βρώμης (αναλυτικά παραπάνω)
Έτοιμα προς κατανάλωση δημητριακά από επιτρεπόμενους κόκκους. Ζυμαρικά και προϊόντα ψωμιού χωρίς γλουτένη.	Ζυμαρικά, μακαρόνια, λαζάνια, σπαγγέτι, noodles. Λουκουμάδες, ψωμί, σφολιατοειδή, κέικ, κράκερ, μάφιν, μπισκότα, παξιμάδια, βάφλες, τηγανίτες, ντόνατς, κουλούρια
Ποτά & Αφεψήματα	
Φρέσκος καφές (χωρίς προσθήκη αρωμάτων ή κόκκων), τσάγια διαφόρων ειδών χωρίς απαγορευμένους κόκκους	Στιγμιαίος καφές, στιγμιαίο τσάι, μερικά αφεψήματα βοτάνων, στιγμιαίο κακάο με προσθήκη κόκκων
Γάλα, σοκολατούχο γάλα παρασκευασμένο με κακάο, 100% χυμούς φρούτων, σόδα (ελέγξτε τις ετικέτες)	Βυνοποιημένο γάλα, Οβαλίνη, σοκολάτα ή αρωματισμένο γάλα με προσθήκη δημητριακών. Ρύζι ή ποτά σόγιας που χρησιμοποιούν ένζυμα κριθαριού
Κρασί, αποσταγμένες αλκοόλες και cordials (ελέγξτε τις ετικέτες για συντηρητικά και βαφές),	Ποτά με αρωματικές ουσίες άγνωστης σύνθεσης ή εκείνα που περιέχουν σπόρους δημητριακών ή βύνη.
Μπύρες χωρίς γλουτένη	Μπύρα, μπύρες λάγκερ, ποτά με βάση το κρασί που περιέχουν βύνες
Σούπες & Μαγειρευτά	
Σπιτικός ζωμός, κύβοι ζωμού χωρίς γλουτένη, σούπες φτιαγμένες με ρύζι ή ζυμαρικά χωρίς γλουτένη και ζωμό χωρίς γλουτένη, κρεμώδεις σούπες που περιέχουν κρέμα γάλακτος, άμυλο καλαμποκιού, αλεύρι πατάτας ή άλλα επιτρεπόμενα ειδικά αλεύρια.	Παραδοσιακοί ζωμοί με αλεύρι. Κρεμώδεις σούπες που περιέχουν αλεύρι, σούπες με απαγορευμένους σπόρους δημητριακών ή πυκνωτικά
Σπιτικά ή παρασκευασμένα μακαρόνια χωρίς γλουτένη χωρίς σάλτσες που περιέχουν αλεύρι. Ογκρατέν φτιαγμένο μόνο με κρέμα γάλακτος (χωρίς αλεύρι ή απαγορευμένα πυκνωτικά)	Μακαρόνια και τυρί, γκρατέν και μαγειρευτά σε σάλτσα με αλεύρι (ρουχ). Πιάτα σερβιρισμένα με σάλτσες gran, μπεσαμέλ, βελουτέ ή esragnole
Λιπαρά & Έλαια	
Βούτυρο, έλαια (ελέγξτε την ετικέτα για έλαιο φύτρου σιταριού ή οποιαδήποτε άγνωστη πηγή ελαίου), λαρδί; τα περισσότερα φυτικά λίπη και μαργαρίνες (ελέγξτε τις ετικέτες). Τρόφιμα τηγανισμένα σε μη μολυσμένα έλαια που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί ήδη με προϊόντα παναρισμένα με απαγορευμένα άλευρα	Έλαιο φύτρου σιταριού. Μαργαρίνες και αλείμματα για επάλειψη που παρασκευάζονται με απαγορευμένους σταθεροποιητές. Ολέστρα, τα περισσότερα τηγανητά και παναρισμένα τρόφιμα
Καθαρή μαγιονέζα (και άλλες σάλτσες σαλάτας που είναι δεμένες με αυγό, άμυλο αραβοσίτου ή επιτρεπόμενα ειδικά αλεύρια). Σπιτικές σάλτσες σαλάτας με αποσταγμένο ξύδι	Μαγιονέζα χαμηλών θερμίδων φτιαγμένη με απαγορευμένα πυκνωτικά δημητριακών. Εμπορικές σάλτσες σαλάτας που περιέχουν αλεύρι σίτου.
Κρέμα γάλακτος. Μπείκον, έλαια από ξηρούς καρπούς, ελιές; φυστικοβούτυρο; αβοκάντο; ξινή κρέμα και τυρί κρέμα (ελέγξτε τις ετικέτες)	Σάλτσες φτιαγμένες με ξύδι βύνης. Σάλτσες, μπεσαμέλ, βελουτέ, σάλτσες esragnole ή άλλες σάλτσες δεμένες με αλεύρι (χρησιμοποιώντας roux), ξινές κρέμες χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, τυρί κρέμα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά και οποιαδήποτε άλλα προϊόντα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά που παρασκευάζονται με απαγορευμένα συστατικά

Επιτρεπόμενα τρόφιμα	Τρόφιμα προς αποφυγή
Καρυκεύματα & Γλυκαντικά	
Αγνά μπαχαρικά και βότανα, αλάτι, όξινο γλουταμινικό νάτριο	Μαρινάδες, μείγματα καρυκευμάτων και ντιπ, μερικά αλεσμένα μπαχαρικά και σκόνες κάρυ που περιέχουν απαγορευμένα συστατικά. Κύβοι ζωμού, αρωματική βύνη, ζύμη ζυθοποιίας
Ζάχαρη, μελάσα, μέλι, ζελέ, μαρμελάδα, σιρόπι καλαμποκιού, σιρόπι σφενδάμου, απομίμηση ή καθαρό εκχύλισμα βανίλιας	Σιρόπι βύνης, σιρόπι καστανού ρυζιού, εκχύλισμα βύνης
Καθαρό κακάο, σοκολάτα, καρύδα, marshmallows και καραμέλες από επιτρεπόμενους κόκκους	Καραμέλες και άλλα γλυκίσματα που περιέχουν απαγορευμένα συστατικά ή είναι άγνωστης σύνθεσης
Κέτσαπ, μουστάρδα, Τουρισιά, σάλτσες relish, χρένο, σάλτσες κρεατικών που δεν παρασκευάζονται με απαγορευμένα συστατικά. Σάλτσα σόγιας χωρίς γλουτένη	Σάλτσα σόγιας, σάλτσα τεριγιάκι. Έτοιμες σάλτσες και καρυκεύματα που περιέχουν απαγορευμένα συστατικά
Αποσταγμένο ρύζι, κρασί ή μπλόξυδο	Ξύδι βύνης, ξύδια επεξεργασμένα με απαγορευμένα συστατικά
Γαλακτοκομικά	
Γάλα: πλήρες, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, αποκορυφωμένο, νωπό, σε σκόνη ή εβαπορέ. Αρωματισμένα γάλατα (ελέγξτε τις ετικέτες)	Αρωματισμένα γάλατα που παρασκευάζονται με απαγορευμένα συστατικά. Γαλακτοκομικά προϊόντα που περιέχουν βύνη.
Απλό γιαούρτι και κεφίρ. Αρωματισμένο γιαούρτι και κεφίρ (ελέγξτε τις ετικέτες)	Αρωματισμένα επιδόρπια γιαουρτιού (ελέξτε τις ετικέτες)
Όλα τα παλαιωμένα σκληρά τυριά (τσένταρ, παρμεζάνα, ελβετικά κ.λπ.). Τυρί cottage (ελέγξτε τις ετικέτες)	Τρόφιμα τυριού και επάλειψη τυριού που παρασκευάζονται με απαγορευμένα συστατικά. Τυρί ροκφόρ φτιαγμένο με καλλιέργεια από ψωμί
Φρούτα & Λαχανικά	
Νωπά, κατεψυγμένα, αποξηραμένα ή κονσερβοποιημένα (ελέγξτε τις ετικέτες)	Γεμίσεις φρούτων και πιτών που περιέχουν πυκνωτικά. Κονσερβοποιημένα προϊόντα με συντηρητικά, γαλακτωματοποιητές ή άμυλο τροφίμων από απαγορευμένους κόκκους
Κρεατικά & υποκατάστατα κρέατος	
Νωπό κρέας, πουλερικά, ψάρια και οστρακοειδή, αυγά	Τα περισσότερα κονσερβοποιημένα κρέατα τύπου luncheon meat, λουκάνικα και χοτ ντογκ που περιέχουν απαγορευμένα δημητριακά. Γαλοπούλες self-basting. Ζωικές πρωτεΐνες μαριναρισμένες με απαγορευμένα συστατικά. Ζωικές πρωτεΐνες σε σάλτσες που παρασκευάζονται με απαγορευμένους κόκκους. Απομιμήσεις θαλασσινών.
Φασόλια edamame, τόφου, φασόλια, ξηροί καρποί (ελέγξτε τις ετικέτες)	Σεϊτάν (κρέας σίτου, κρέας γλουτένης), υποκατάστατα κρέατος με βάση τη σόγια που περιέχουν φυτικές πρωτεΐνες παρασκευασμένες με απαγορευμένα συστατικά. Drip φασολιών που παρασκευάζονται με απαγορευμένα συστατικά. Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί που περιέχουν απαγορευμένα συστατικά
Διάφορα	
	Ορισμένες τσίχλες
	Ορισμένες οδοντόκρεμες, στοματικά διαλύματα, φάρμακα, καθαριστικά, συμπληρώματα βιταμινών
	Ορισμένα μακιγιάζ (ειδικά κραγιόν και balm)
	Κόλλα, Play dough

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**

GL events