



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2024 / Τεύχος 135



BÖCKER TRADITIONELLE

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΚΟΝΙΑ



www.konta.gr f @ y t i n

Πασχαλινή
πρόταση

Το Ψωμί της Βίβλου

Μόνο απο τα συστατικά
που αναγράφονται
στην Αγία Γραφή



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

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



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



Το αλεύρι είναι *Τέχνη*.

Όλο το σπίτι μυρίζει Πάσχα!

Το τσουρέκι που μοσχομυρίζει καθώς ψήνεται στον φούρνο.
Τα πασχαλινά κουλουράκια, μοναδικά μέσα στην απλότητά τους. Γεύσεις και μυρωδιές που μας μεταφέρουν στα παιδικά μας χρόνια, στο σπίτι της γιαγιάς, στο Πάσχα στο χωριό.
Με τους Μύλους Κεπενού προσφέρετε πάντα την εξαιρετική πρώτη ύλη για να γεμίσει πασχαλινές γεύσεις και μυρωδιές, κάθε σπίτι!

12



36



40



44



52

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 12 Ρεπορτάζ: Τσουρέκι
- 16 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 22 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 32 Απολογισμός SIRHA EUROPAIN 2024
- 36 Συνέντευξη Giorgio Manganiello

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 40 Ιταλικά προϊόντα ζύμης με γευστική και πολιτισμική περιπέτεια
- 44 Διατροφικά οφέλη από την κατανάλωση ψωμιού με προζύμι
- 48 Ονοματοδοσία ψωμιών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 52 Κρητικός Τζουλαμάς

{ **bakery-pastry.gr**



ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΒΡΕΤΑΝΗΣ

Από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος

French EST. 1871
PREMIUM QUALITY DAIRY



**Αυθεντικό Fermente, Crème Beurre, Βρετάνης 82%,
Tourage 82% πλάκα, Pâte Levée**

- Εξαιρετική τεχνική απόδοση
- Υπέροχη γεύση και αυθεντικό άρωμα βουτύρου που διαρκούν και μετά το ψήσιμο

... όπως το θυμούνται οι πελάτες σας από παλιά!

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Μπήκε επίσημα η Άνοιξη πλέον, μαρκάροντας μια νέα επιχειρηματική περίοδο και όσο και αν προσπαθώ να αντισταθώ στο κλισέ για μια εξίσου «επιχειρηματική άνοιξη» δε μπορώ να το αποφύγω. Αν δε μας εμπνεύσει η αναγέννηση της φύσης, όπου τα πάντα γύρω μας και βιάζονται να ανθίσουν και να αναπτυχθούν, τότε τι μπορεί να μας εμπνεύσει; Και αν αυτό δε γίνει πρώτου επισκέπτες από όλο τον κόσμο αρχίσουν να κατακλύζουν τη χώρα, δημιουργώντας έδαφος για μια πολύ προσοδοφόρα περίοδο, τότε πότε θα γίνει;

Το τεύχος Μαρτίου-Απριλίου, που ήδη ξεφυλλίζετε, ελπίζουμε να είναι ακόμα μία «ανοιξιάτικη» πηγή έμπνευσης για σας. Εν όψει του Πάσχα, το Τσουρέκι είναι ο πρωταγωνιστής του ρεπορτάζ της αγοράς. Μέσα στις σελίδες του θα βρείτε προμηθευτές, καινοτόμα προϊόντα και άλευρα που θα αναβαθμίσουν τις υπηρεσίες και δημιουργίες σας.

Τα Διατροφικά Οφέλη του Ψωμιού με Προζύμι αναλύονται σε ένα από τα τεχνικά άρθρα του τεύχους, όπου θα διαβάσετε τους λόγους που το προζυμένιο ψωμί υπερτερεί διατροφικά των υπολοίπων, ανεβάζοντάς το όλο και ψηλότερα στη λίστα προτιμήσεων των καταναλωτών. Στην ίδια κατηγορία, θα πάρετε ιδέες για το πως να δώσετε όνομα σε κάποιο νέο ψωμί που εμπνευστήκατε και δημιουργήσατε προς τέρψιν των πελατών σας και θα συλλέξετε πληροφορίες για τα διάφορα ιταλικά προϊόντα ζύμης και τα κατάλληλα για την παρασκευή τους άλευρα.

Από την Ιταλία θα βρεθείτε και πάλι στην Ελλάδα με το γνωστό Maestro Pizzaiolo, Giorgio Manganello, ο οποίος, στη συνέντευξη που μας παραχώρησε, περιγράφει τα σταθερά, βασισμένα στη παράδοση βήματα που τον οδήγησαν σε μία επιτυχημένη πορεία δημιουργίας, διατήρησης και διδασκαλίας τεχνικών για αυθεντική ναπολιτάνικη pizza.

Στα νέα του κλάδου θα ενημερωθείτε για πολλές άλλες ειδήσεις και προτάσεις χρήσιμες για τον κλάδο.

Εύχομαι ολόψυχα σε όλους, Καλή Ανάσταση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer 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 αναδημοσιεύσει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι 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.



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρί

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίας Αλεξανδρόρις

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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
T. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

40 χρόνια στην υπηρεσία των επιτυχημένων gelatieri!



Νέες κυκλοφορίες!

Δείτε και τα 15 νέα παγωτά της MEC3 για το 2024 στο Laoudis.gr

Από το 1984 που ιδρύθηκε ως σήμερα, 40 χρόνια μετά, το όνομα της Ιταλικής MEC3 είναι συνώνυμο με την ανώτατη ποιότητα, την έρευνα, την ανάπτυξη και τη δημιουργικότητα σε ότι αφορά τις επαγγελματικές πρώτες ύλες για παγωτό και ζαχαροπλαστική!

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



www.laoudis.gr

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι και αναγνώστες του περιοδικού μας,

Το τεύχος αυτό μας βρίσκει έχοντας επιστρέψει από την Έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ στην Θεσσαλονίκη στα πλαίσια της οποίας πραγματοποιήθηκε και η επίσημη συγκέντρωση των προέδρων-μελών της Ομοσπονδίας μας καθώς και η τακτική συνεδρίαση του Διοικητικού μας συμβουλίου.

Δράττομαι της ευκαιρίας που μου δίνεται από αυτήν την σελίδα να ευχαριστήσω όλους τους συναδέλφους που επισκέφθηκαν την έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ αλλά και την αίθουσα της συγκέντρωσής μας, γεγονός που με χαροποίησε ιδιαίτερα γιατί σας είδα όλους, συνομιλήσαμε για τα θέματα του κλάδου και παρακολουθήσαμε με μεγάλο ενδιαφέρον τους προσκεκλημένους ομιλητές μας, οι οποίοι μας ενημέρωσαν διεξοδικά για τις υποχρεώσεις των επιχειρησίων μας. Υποχρεώσεις όπως η τήρηση της ψηφιακής κάρτας εργασίας καθώς και εργασιακά θέματα αναλύθηκαν σε βάθος και με τις ερωτήσεις των συναδέλφων αποσα-

φηνίσθηκαν πρακτικά θέματα τα οποία όλοι μας αντιμετωπίζουμε καθημερινά. Επιπλέον ανακοινώθηκε η ημερομηνία διεξαγωγής του 35ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ομοσπονδίας μας καθώς και ο προγραμματισμός των επόμενων δράσεων μας.

Στα πλαίσια της επιτυχημένης ομολογουμένης έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ, είχαμε όλοι την ευκαιρία να απολαύσουμε και να βραβεύσουμε την Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, μία ομάδα που ξεκίνησε δειλά το 2010 και έφτασε να κατακτήσει την 7η θέση στο Παρίσι στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού (Coupe du Monde de la Boulangerie). Μια ομάδα που αποτελεί παράδειγμα για τους νέους αρτοποιούς σε επίπεδο δημιουργίας και τέχνης, ενώ ταυτόχρονα ενισχύει την εικόνα του κλάδου μας και ιδιαίτερα του φούρνου της γειτονιάς. Δεν θα μπορούσα να μην αναφερθώ και σε μία πραγματικά όμορφη κίνηση... Στα εγκαίνια της έκθεσης, όλοι ζήσαμε μία όμορφη και συγκινητική στιγμή. Την πρόταση γάμου μέλους της Εθνικής ομάδας αρτοποιίας στην αγαπημένη του!



Ευχόμαστε όλοι η ώρα η καλή και όλους τους η ζωή να είναι γεμάτη χαρές και ευτυχία!

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος

Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

- 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 κατάλόγο 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

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

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.



Siebin

Κορυφαίες Κρέμες για Επικάλυψη

Η KONTA AEBE σας προτείνει την κορυφαία σειρά κρεμών για επικάλυψη CHOCOSILK COVERS που θα ενθουσιάσουν με την **άψογη γυαλάδα**, την **ασυναγώνιστη σταθερότητά** τους και την **πλούσια λαχταριστή γεύση** τους, κλέβοντας εύκολα τις εντυπώσεις.



CHOCOSILK COVER

Κρέμα Κακάο για Επικάλυψη

Η κρέμα κακάο Chocosilk Cover εφαρμόζει τέλεια, είναι πολύ σταθερή και στεγνώνει αμέσως. Είναι ιδανική για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά όπως κέικ, τσουρέκι, ρολό, muffins, βασιλόπιτα, curcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν, ντόνατς κ.α. Κατάλληλη επίσης για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ, αλλά και για επικάλυψη γκανάζ σε τούρτες. Είναι εύκολη στη χρήση της, αφού απλά τη ζεσταίνετε στους 35° - 45°C και επικαλύπτετε. Το προϊόν διαθέτει εξαιρετική γεύση και χαρίζει εντυπωσιακή γυαλάδα!

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



WHITE SILK COVER

Λευκή Κρέμα με Βούτυρο Κακάο

Η λευκή κρέμα White Silk Cover εγγυάται άψογη ολική επικάλυψη, είναι εξαιρετικά σταθερή και στεγνώνει αμέσως. Χρησιμοποιείται για διακόσμηση σε γλυκά εκτός ψυγείου όπως κέικ, τσουρέκι, ρολό, τάρτες, muffins, βασιλόπιτα, curcakes, λευκή σοκολατόπιτα, κρουασάν και ντόνατς ενώ επίσης είναι ιδανική για γλυκά ψυγείου ή σαν γκανάζ σε τούρτες. Εξαιρετικά εύχρηστη, αφού απλά τη ζεσταίνουμε στους 30°- 40°C, χαρίζει πλούσια γεύση σε οποιαδήποτε εφαρμογή και αν τη χρησιμοποιήσετε καθώς και γυαλάδα με μεγάλη διάρκεια.

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



NOCCIOSILK COVER

Κρέμα Κακάο & Φουντούκι για επικάλυψη

Η κρέμα NOCCIOSILK COVER με Κακάο & Φουντούκι διαθέτει εκπληκτική γυαλάδα, βελούδινη υφή και μοναδική πλούσια γεύση πραλίνας. Χρησιμοποιείται απευθείας με ζέσταμα στους 45°C ή αφρατεμένη με βούτυρο ή μαργαρίνη. Εξαιρετικά σταθερή, είναι ιδανική για επικάλυψη σε κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια, muffins, curcakes, σοκολατόπιτα, κρουασάν και πανετόνε. Κατάλληλη και για γλυκά ψυγείου όπως προφιτερόλ αλλά και για αφεγάδιαστο γκανάζ σε τούρτες.

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τα τσουρέκια σας, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, **κρέμα κακάο** ή **κρέμα λευκή** με βούτυρο κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη και διακόσμηση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι επίσης ιδανικές για κέικ, βασιλόπιτες, muffins, curcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα** και έχουν **μεγάλη σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες**. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, θα χαρίσετε στα τσουρέκια σας την επικάλυψη που τους αξίζει!



CODA

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

CODA

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

Siebin

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

από την DAWN

Για τσουρέκια που θα είναι αληθινά αριστουργήματα, εμπιστευθείτε τις επικαλύψεις COVER ΛΕΥΚΟ & COVER ΚΑΚΑΟ της DAWN, που εξασφάλισε η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Οι νέες επικαλύψεις συναρπάζουν με την πλούσια σοκολατένια γεύση τους και χαρίζουν άριστη εμφάνιση και εντυπωσιακή γυαλάδα. Εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα και έχουν μεγάλη σταθερότητα σε ποικίλες εφαρμογές, όπως βασιλόπιτες, κέικ, τσουρέκια, muffins, curcakes, σοκολατόπιτες και κρουασάν. Διατίθενται σε δοχείο 6 κιλών. www.stelioskanakis.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

PANADERO EXTRA STARENIO

από την ΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Το κίτρινο αλεύρι κατηγορίας M, με υψηλή απορροφητικότητα, προέρχεται από την άλεση εκλεκτών ποικιλιών σκληρού σίτου υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες. Το ξεχωριστό άρωμα προζυμιού, η ροδοκόκκινη κόρα και η αφράτη ψίχα είναι εμφανή χαρακτηριστικά. Διατηρεί τις ιδιότητές του για μεγάλο χρονικό διάστημα, παραμένοντας τραγανό από έξω και εξαιρετικά μαλακό στο εσωτερικό. Ιδανικό για την παρασκευή Χωριάτικου ψωμιού με προζύμι, Χωριάτικης μπαγκέτας, Λαγάνας και Φοκάτσια. www.cfm.com.gr



GOLDY ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Η επιτυχημένη σειρά Gold των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ εμπλουτίζεται με ένα νέο εξαιρετικό προϊόν, το Goldy Τσουρέκι. Το Goldy Τσουρέκι είναι εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του, με χρυσαφένιο χρώμα, αφράτα μάγουλα, πλούσια δομή από μαστιχωτές ίνες και μεγάλο όγκο. Μέσα του κρύβει μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως μεστή γλυκιά γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτό, όμως, που του δίνει το ξεχωριστό άρωμά του είναι τα πολύτιμα δάκρυα μαστίχας, σε μία συνεργασία των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ με τον Συνεταιρισμό Μαστιχοπαραγωγών της Χίου. www.myloi-thrakis.gr

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ GOLD

από την ΚΑΙΖΕΝ

Η premium σειρά μειγμάτων ΚΑΙΖΕΝ, από την LOULIS FOOD INGREDIENTS, προσφέρει προϊόντες λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Ανακαλύψτε το μείγμα για την παραγωγή του πιο νόστιμου παραδοσιακού τσουρεκιού, Tsoureki Gold. Ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα μείγματα της αγοράς, καθώς έχει εύκολη και γρήγορη διαδικασία αρτοποιίας και υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος. Φέτος το Πάσχα θα δημιουργήσετε τα πιο νόστιμα, γευστικά και αφράτα τσουρέκια που θα ικανοποιήσουν σίγουρα ακόμα και τους πιο απαιτητικούς! www.kaizenmixes.com



Εμπιστευτείτε μας
για το πιο ξεχωριστό τσουρέκι!



Super αλεύρι
κατ. Π



Super extra
αλεύρι κατ. Π



Έτοιμο μείγμα
τσουρεκιού



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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

ΓΕΜΙΣΗ ΚΑΣΤΑΝΟ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Από την ιταλική GIUSO, την παραγωγό εταιρεία με την τεράστια παράδοση στη δημιουργία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, από το 1919, κυκλοφορεί η πιο γευστική και λαχταριστή κρέμα κάστανο! Είναι ένα αγνό προϊόν χωρίς συντηρητικά, με μεγάλη περιεκτικότητα 45% σε κάστανο και μια διακριτική επίγευση βανίλιας. Αποτελεί ιδανική γέμιση για τσουρέκια και άλλες δημιουργίες, μετά το ψήσιμο. Θα τη βρείτε σε δοχείο 6 κιλών. www.gnbexperts.gr



ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX LUX

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Υπάρχει ένα μαγικό μείγμα που θα βρείτε μόνο στη ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ και θα πρωταγωνιστήσει στις δημιουργίες αυτής της περιόδου. Το μείγμα για τσουρέκι Mix Lux θα γίνει το μυστικό της επιτυχίας για τα πιο αφράτα και πεντανόστιμα τσουρέκια. Βασισμένο στην παλιά, κλασική συνταγή και φτιαγμένο από αγνά συστατικά, με τα αρώματα από μαστίχα και μαχλέπι να κυριαρχούν, εγγυάται επιτυχημένο αποτέλεσμα. Ενώ συγχρόνως χάρη στην ευκολία στη χρήση του θα γίνει ο πιο έμπιστος βοηθός για μυρωδάτα τσουρέκια με αυθεντική γεύση. www.yiannikas.gr

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, εμπλουτίζοντας τη γκάμα των μιγμάτων τους, παρουσίασαν το Μίγμα για Τσουρέκι. Προσθέτοντας στο Μίγμα μόνο μαγιά και νερό, μπορείτε να φτιάξετε σε σύντομο χρόνο αυθεντικά και λαχταριστά πολύτιμα τσουρέκια σαν της μαμάς, τα οποία αναδύουν άρωμα μαστίχας και μαχλεπιού! Χάρη στα εκλεκτά σιτάρια, την ποιότητα των πρώτων υλών και την τεχνογνωσία των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ, το Μίγμα για Τσουρέκι σχηματίζει μία ομοιογενή και ελαστική ζύμη και τα τσουρέκια σας επιτυγχάνουν χωρίς διακυμάνσεις την επιθυμητή διόγκωση και εξαιρετικό "κορδάρισμα". www.mills.gr



ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η ιδανική μηχανή για πλεξούδες τσουρεκιών. Παράγει φιτίλια για τσουρέκια μέχρι 40 εκατοστά, με τον πιο γρήγορο τρόπο. Οι μικρές διαστάσεις της την κάνουν βολική και απαραίτητη σε όλα τα εργαστήρια. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε άλλες εργασίες όπως άνοιγμα φύλων κτλ. Προσιτή τιμή. www.kourlampas.gr

ΤΣΟΥΡΕΚΙ PRALULINE

από την MILLBAKER

Η ελληνική παράδοση και γεύση σε συνδυασμό με τη γαλλική κουλτούρα του Praluline, μιας ροζ τραγανής πραλίνας με προέλευση από την Ροάν. Το Praluline είναι τραγανά κομμάτια αμυγδάλου, επικαλυμένα με ροζ πραλίνα, το οποίο μαζί με κομμάτια σοκολάτας και cranberries προσφέρεται στο υλικό choco praline. Επιλέξτε Tsoureki mix Millbaker και συνδυάστε με Choco Praline για τα πιο μοναδικά πασχαλινά τσουρέκια, με μοναδική εμφάνιση και σοκολατένια, φρουτώδη γεύση. www.trofingred.com



Μύρισε Πάσχα!

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι με μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι μόνο με νερό και μαγιά



Επικαλύψεις με σκληρή ή μαλακή υφή



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!

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.

7^Η ΘΕΣΗ ΣΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ για την Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας

Με μία σημαντική διάκριση επέστρεψαν από τη γαλλική πρωτεύουσα τα μέλη της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας. Η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας κατέκτησε την 7^η θέση συμμετέχοντας για πρώτη φορά στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας (Coupe du Monde de la Boulangerie), τη μεγαλύτερη και πιο αναγνωρισμένη διοργάνωση αγώνων Ψωμιού στον κόσμο, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι 20 - 22 Ιανουαρίου 2024. Τα μέλη της συναγωνίστηκαν επάξια με έμπειρες ομάδες από όλο τον κόσμο, στις κατηγορίες ψωμί, viennoiserie και καλλιτεχνικό, κερδίζοντας θετικές εντυπώσεις από την κριτική επιτροπή και ειδική αναφορά για την οργάνωση και το πάθος, ξεπερνώντας κάθε προσδοκία.



ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ για τη Συντεχνία Αρτοποιών νομού Λάρισας

Η τακτική Γενική Συνέλευση της Συντεχνίας Αρτοποιών νομού Λάρισας πραγματοποιήθηκε στις 20 Φεβρουαρίου σε αίθουσα του Επιμελητηρίου Λάρισας. Μετά το πέρας της συνέλευσης που πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα του Επιμελητηρίου Λάρισας ακολούθησε η κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας της Συντεχνίας. Στη συνέλευση παρευρέθηκε και ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας (ΟΑΕ), κύριος Μιχάλης Μούσιος, ο οποίος ενημέρωσε τους συναδέλφους του για τις τελευταίες εξελίξεις. Στη συνέχεια ακολούθησε η κοπή πίτας της Συντεχνίας.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Drakoulakis





ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΠΗΣ

Ελληνικό ψωμί με αλεύρι από Βουλγαρία

Το πρόβλημα με το εισαγόμενο αλεύρι στα αρτοποιεία της Ροδόπης ανέδειξε μιλώντας στον «Χρόνο» ο πρόεδρος του σωματείου Αρτοποιών & Κλιβανέων του Νομού Ροδόπης, Γιώργος Δαλθανάσης. Όπως ανέφερε, σε μια προσπάθεια να μειώσει το κόστος παραγωγής, μερίδα αρτοποιών της Ροδόπης χρησιμοποιεί αλεύρι από τη Βουλγαρία για την παρασκευή του ψωμιού, αλλά και «αγροτικό πετρέλαιο» αντί για πετρέλαιο κίνησης ως καύσιμη ύλη στα μηχανήματα. Οι πρακτικές αυτές, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι γνωστές και κατακριτές. Εξάλλου, όπως τόνισε, αυτός είναι ένας ακόμα λόγος που κρατά αυτούς τους επαγγελματίες μακριά από το σωματείο των αρτοποιών.



ΔΥΟ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας



Με μια σημαντική διάκριση επέστρεψαν από το Παρίσι τα μέλη της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, στην οποία συμμετείχαν και δύο αρτοποιοί από το Νομό Ηρακλείου, ο Διονύσιος Βογιατζής από το Ηράκλειο, Γενικός Γραμματέας του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» και ο Μανώλης Καλαϊτζάκης από την Αγία Βαρβάρα. Η ομάδα των αρτοποιών του Ηρακλείου, με τον Διονύση Βογιατζή και τον Μανώλη Καλαϊτζάκη, είχε κερδίσει το Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού το 2016 και κατέκτησε την πρώτη θέση στον διαγωνισμό, διεκδικώντας την τιμητική συμμετοχή στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας. Το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου συνεχάρη τους δύο νέους αρτοποιούς μέλη του για τη σημαντική διάκριση.

ΕΡΓΑΝΗ II

από 1η Μαΐου η δοκιμαστική περίοδος των εφαρμογών

Δεδομένης της πρώτης εφαρμογής της κάρτας εργασίας στη Βιομηχανία και στο Λιανεμπόριο και δεδομένης της μεταβολής του κατώτατου μισθού τον Απρίλιο του 2024, η δοκιμαστική περίοδος (trial περιβάλλον) των εφαρμογών του ΕΡΓΑΝΗ II για τις επιχειρήσεις θα ξεκινήσει 01/05/2024. Από 1/7/2024 θα ξεκινήσει η πλήρης επιχειρησιακή εφαρμογή του ΕΡΓΑΝΗ II.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΤΗΣ ΛΑΡΙΣΑΣ

για ψηφιακή κάρτα εργασίας και POS

Προβληματισμός επικρατεί στους αρτοποιούς της Λάρισας για την ψηφιακή κάρτα εργασίας και την υποχρεωτική χρήση POS, όπως διαφάνηκε στην συνέλευση της συντεχνίας. Ο πρόεδρος των αρτοποιών Λάρισας, Αλέξανδρος Γκούλιος, ανέφερε πως η προσαρμογή στα νέα δεδομένα δεν θα είναι εύκολη για αρκετούς συναδέλφους του, επισημαίνοντας τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει τα τελευταία χρόνια ο κλάδος με την ακρίβεια στις πρώτες ύλες και την ενεργειακή κρίση που είχαν ως αποτέλεσμα τα πολλά λουκέτα τόσο στη Λάρισα, όσο και σε συνολικούς φούρνους της γειτονιάς.



Ribot The High-tech “Magicpot”

ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑ, ΠΑΓΩΤΟ

Παραγωγή: 10, 18, 30 και 60Lt/ώρα
Θερμοκρασία: -15/+110 °C
Inverter 10-500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία του Ribot στο VaranakisTV





ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ 11^{ΗΣ} ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Με μεγάλο ενδιαφέρον παρακολούθησαν όλοι οι συμμετέχοντες τη συνεδρίαση της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ αλλά και συνάντηση των προέδρων των σωματείων όλης της χώρας, που πραγματοποιήθηκε στις 25.02.2024, στο πλαίσιο της 11ης Αρτοζυμα.

Τη συνάντηση ξεκίνησε με καλωσόρισμα ο πρόεδρος της ΟΑΕ κ. Μιχάλης Μούσιος και το πρόγραμμα χωρίστηκε σε δύο μέρη. Στο πρώτο μέρος έγιναν δύο εισηγήσεις πάνω σε εργασιακά θέματα. Εισηγητές ήταν ο κ. Β. Πρασσάς, Γενικός Εμπορικός Διευθυντής του Ομίλου Εταιρειών Epsilon Net και ο κ. Α. Αλεξιάδης, Προϊστάμενος του τμήματος μισθοδοσίας Θεσσαλονίκης της Εταιρίας Φοβερά Προστασία Α.Ε. Στη συνέχεια, συζητήθηκαν τα θέματα της ημερήσιας διάταξης, οι εντυπώσεις για την 11η Αρτοζυμα, αλλά και διάφορες σκέψεις και προβληματισμοί που

απασχολούν τα μέλη των σωματίων. Πιο συγκεκριμένα, ο κ. Πρασσάς αναφέρθηκε στο νέο μέτρο για τη χρήση της ψηφιακής κάρτας εργασίας (ν. 4808/2021) από τους εργαζόμενους στις επιχειρήσεις του κλάδου, με ισχύ από την 1η Ιανουαρίου 2024 και επιβολή κυρώσεων για τη μη εφαρμογή του από 1η Απριλίου 2024. Ανέλυσε αποτελεσματικούς τρόπους εφαρμογής του μέτρου, παραθέτοντας τη νομοθεσία μαζί με πρακτικά παραδείγματα, αλλά και τους κινδύνους που κρύβονται πίσω από τη λανθασμένη εφαρμογή του. Στη συνέχεια, πήρε το λόγο ο κ. Αλε-

ξιάδης ο οποίος ανέδειξε ως κύριο σκοπό της χρήσης ψηφιακής κάρτας, την αντιμετώπιση της υποδηλωμένης ή αδήλωτης εργασίας. Ο ομιλητής ανέδειξε εργασιακά θέματα που προκύπτουν από το νέο μέτρο, όπως η ιδιαίτερη προσοχή στη σύνταξη των συμβάσεων, στις νέες διαδικασίες που θα ισχύουν σε σχέση με το ΕΡΓΑΝΗ και πιο συγκεκριμένα, στα θέματα του ωραρίου και του διαλείμματος, ώστε αυτά να δηλώνονται ορθά. Αργότερα επεκτάθηκε στην επαναφορά των τριετιών στον υπολογισμό του μισθού (ν. 5053/2023).

Μετά τις δύο εισηγήσεις ακολούθησε συζήτηση πάνω στα θέματα της ημερήσιας διάταξης. Αρχικά, μίλησε ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, κ. Μούσιος, αναφερόμενος στις δράσεις που έγιναν από την τελευταία συνέλευση της Διοικητικής Επιτροπής τον περασμένο Νοέμβριο. Αναφέρθηκε στη συνάντηση με τον υπουργό Ενέργειας κ. Σκυλακάκη, σχετικά με τα αναδρομικά των επιδοτήσεων που δεν έχουν καταβληθεί ακόμα από τους παρόχους σε κάποιους επιχειρηματίες του κλάδου και τις δυσκολίες της διαδικασίας που ορίζει το Υπουργείο, προκειμένου να γίνουν οι σχετικές αιτήσεις των ενδιαφερομένων. Αποτέλεσμα της συνάντησης ήταν ο Υπουργός να εισακούσει το αίτημα απλοποίησης των διαδικασιών και ήδη από τις αρχές Ιανουαρίου να έχει ξεκινήσει η ενήμερωση των επαγγελματιών από τους παρόχους σχετικά με τα δικαιούμενα ποσά, πιστώνοντας, ήδη, και κάποιους λογαριασμούς. Τόνισε επίσης το πρόγραμμα που προσφέρει η Ομοσπονδία, σε συνεργασία με τη Δ. Ενεργειακή, για μειωμένες τιμές ανά κιλοβατώρα (που δεν έχουν ξεπεράσει μέχρι στιγμής τα 0,16 λεπτά) και προ-

έτρεψε όλα τα μέλη της Ομοσπονδίας να συμμετέχουν σε αυτό. Το θέμα των επικουρικών συντάξεων και το μεγάλο χρονικό διάστημα έκδοσής τους (έως και 3 έτη) που οφείλεται σε έλλειψη προσωπικού αλλά και την απώλεια τιμολογίων κατανάλωσης κάποιων ετών από πλευράς μερίδας επαγγελματιών του κλάδου, βάση των οποίων προσμετράται και η σύνταξη, ήταν το θέμα της συνάντησης των εκπροσώπων της ομοσπονδίας με τον υφυπουργό Εργασίας κ. Σπανάκη, στην οποία έγιναν διάφορες προτάσεις από μέρους της ΟΑΕ, χωρίς ακόμα να έχει δοθεί κάποια απάντηση από το Υπουργείο. Ένα ακόμα ζήτημα που έθιξε ο Πρόεδρος, ήταν η ψηφιακή κάρτα εργασίας. Διαβεβαίωσε ότι υπήρξε άμεση επικοινωνία και αίτημα προς την υπουργό Εργασίας κα Μιχαηλίδου για συνάντηση, όμως, χωρίς καμία ανταπόκριση μέχρι στιγμής. Σκοπός του αιτήματος ήταν η μεταφορά εφαρμογής του μέτρου με επιβολή προστίμου, από την 1η Απριλίου που ισχύει για τις βιομηχανίες, στον ερχόμενο Οκτώβριο, όπως ισχύει για την εστίαση καθώς οι δύο κλάδοι είναι άμεσα συγγενείς..

Ο κ. Μούσιος έκλεισε την εισήγησή του με αναφορά στην εκλογική χρονιά που απλώνεται μπροστά για όλα τα σωματεία και το επικείμενο Πανελλήνιο Συνέδριο του κλάδου που θα πραγματοποιηθεί τον Οκτώβριο.

Κατά τη διάρκεια της συνέλευσης ήταν αρκετοί εκείνοι που πήραν το λόγο, ενθουσιώμενοι, πρωτίτως, το περσινό τραγικό δυστύχημα των Τεμπών. Ο καθένας τόνισε τα καίρια ζητήματα που απασχολούν τους ίδιους και τα μέλη των σωματείων τους. Ενδεικτικά, μίλησε ο κ. Μπουρμούλης, ο οποίος τόνισε την ανάγκη ανακούφισης και υποστήριξης του κλάδου μέσω της μείωσης της φορολογίας και των τιμών της ενέργειας, καθώς και μέσω επιδοτήσεων ενοικίου των μικρότερων αρτοποιιών. Ο κ. Καπλάνης με τη σειρά του, επεκτάθηκε περισσότερο στο θέμα των μειώσεων της φορολογίας, αναφέρθηκε δε στην ανάγκη για επαναφορά του αφορολογήτου για τους νέους επαγγελματίες, κατάργηση του τέλους επιπιδεύματος, παύση πλειστηριασμών σε βιοτεχνίες και βιοτεχνικό εξοπλισμό και την ασφάλιση των επαγγελματιών του κλάδου που έχουν οφειλές στα ταμεία. Ο κ. Μάζης πήρε επίσης το λόγο και συνεχάρη την ελληνική ομάδα αρτοποιίας και τον προπονητή της, Baker Master Παναγιώτη Καλλιώτη, η οποία πήρε μέρος και έλαβε την 7η θέση στο Παγκόσμιο Κύπελο Αρτοποιίας, δίνοντας άλλη διάσταση στον κλάδο και μάλιστα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα. Αναδεικνύοντας το παράδειγμά τους, προέτρεψε όλους τους επιχειρηματίες του κλάδου να δώσουν τον καλύτερό τους εαυτό και με επαγγελματισμό να προχωρήσουν χωρίς να φοβούνται πέρα από νομοθεσίες και τακτικές. Ο κ. Σαχινίδης πήρε το λόγο κάνοντας αναφορά σε διάφορες δράσεις του σωματείου της Αθήνας και φέρνοντας κάποιες από αυτές ως προτάσεις στην Ομοσπονδία, ενώ στο τέλος ο κ. Σιδερόπουλος έφερε κυρίως τον προβληματισμό, ότι οδεύουμε σε μία παγκόσμια ψηφιακή και όχι τεχνική ανάπτυξη η οποία αγνοεί τα κλαδικά αιτήματα και ανάγκες. Τόνισε ότι η οικονομία οδεύει προς άλλες κατευθύνσεις και επιβάλλονται πρωτόγνωροι νόμοι και πρόστιμα στο όνομα της καταπολέμησης της φοροδιαφυγής που θα μπορούσαν να αντιμετωπιστούν με ήδη υπάρχουσες τακτικές. «Θα πρέπει λοιπόν να δούμε το θέμα αλλιώς» είπε χαρακτηριστικά.

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΣΠΙΡΑΛ

από την Α8Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Ταχυζυμωτήρια σπιδάλ για ζαχαροπλαστική και εργαστήρια. Σπιβαρά μηχανήματα, από ανοξείδωτο ασάλι Verniciato, με ανοξείδωτο κάδο. Αξίόπιστα μηχανήματα για τη «σκληρή» και απαιτητική δουλειά του ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Το σπιδάλ εξάρτημα τού δίνει άριστη ποιότητα ζύμης, σε μικρότερο χρονικό διάστημα, σε σχέση με τα ταχυζυμωτήρια της προηγούμενης γενιάς. Περιστρεφόμενος κάδος δύο ταχυτύπων, με επιλογή της φοράς της περιστροφής και δύο χρονοδιακόπτες, ένας για την κάθε ταχύτητα.

www.varanakis.com

VEGAN CAKES ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΝΗΣΤΕΙΑΣ

από την ΚΑΙΖΕΝ

Η premium σειρά μειγμάτων της ΚΑΙΖΕΝ σας δίνει τη δυνατότητα να προσφέρετε στους πελάτες σας τα αγαπημένα κέικ βανίλιας ή σοκολάτας, ακόμη και στην περίοδο νηστείας. Με τα μείγματα Pory's vegan cake Vanilla και Pory's vegan cake Choco μπορείτε να δημιουργήσετε νόστιμα και αφράτα νησίσιμα κέικ, που δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από τα παραδοσιακά, σε γεύση και εμφάνιση. Τα μείγματα της νέας σειράς premium μειγμάτων της ΚΑΙΖΕΝ, προσφέρουν εύκολη και γρήγορη διαδικασία παραγωγής με άρτιο, σταθερό αποτέλεσμα και υψηλής ποιότητας τελικό προϊόν, με μεγάλη διατηρησιμότητα.

www.kaizenmixes.com



ΝΕΑ CUBEL-S

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Μια νέα προσθήκη στην ήδη πλούσια συλλογή πρωτοποριακών δημιουργιών της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ: Νέα CubeL-S, βιτρίνα κέντρου δύο επιπέδων με φωτισμό! Με τέσσερις επάλληλες, συρόμενες, κρυστάλλινες πόρτες "Γ", για εύκολη πρόσβαση από όλες τις πλευρές. Με φωτισμό LED σε κάθε επίπεδο της επιφάνειας, για άριστη προβολή των προϊόντων σας. Με καλαίσθητο σχεδιασμό και κορυφαία τεχνολογία, η CubeL-S αποτελεί την απόλυτη πρόταση υψηλής αισθητικής για το χώρο σας. Για την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ κάθε σας ανάγκη είναι έμπνευση για δημιουργία.

www.differ.gr



ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

"ΑΚΤΙCREMA SILKY CREAM"

από την ΑΚΤΙΝΑ



Η ΑΚΤΙΝΑ προσθέτει στη συλλογή της την κορυφαία ποιότητας ζωική κρέμα γάλακτος, Akticrema Silky Cream, με περιεκτικότητα σε λιπαρά 36%. Κατάλληλη για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική, όπως αφράτα, γαρνίρισμα και ανάμιξη με φυτικές κρέμες. Ιδανική επίσης για την παραγωγή παγωτού. Δίνει μεγάλη διόγκωση και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε χρήση. Το νέο αυτό προϊόν, με τη βελούδινη υφή του και το κατάλευκο χρώμα του, έρχεται να δώσει λύση σε κάθε απαιτητικό επαγγελματία που επιθυμεί άριστα γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα σε κάθε δημιουργία του.

www.aktinafoods.com

ΦΥΣΙΚΟ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΟ Σιρόπι Κορινθιακής Σταφίδας (Σταφιδίνη)

Αποκλειστικά από Ελληνική Κορινθιακή Σταφίδα καθώς και πιστοποιημένη Σταφίδα Ηλείας ΠΓΕ.

ΑΦΟΙ Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ: Μαραθιά Αμαλιάδας, ΤΚ 27200, τηλ.: 0030 26220 27716 www.koronzibros.com

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

all day croissant

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΥΨΗΛΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ

Δημιουργήστε εύκολα και γρήγορα την επαγγελματική σας βιτρίνα!



Μια νέα φιλοσοφία στον τρόπο σερβιρίσματος, με βάση την ξεχωριστή ζύμη του κρουασάν, σε νέα σχήματα, για αμυρές και γλυκές προτάσεις.



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

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

TA NEA THS AGOPAS

vero grano

l' arte del gusto

ΑΛΕΥΡΑ VERO GRANO

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν μία πλήρη γκάμα προϊόντων για ιταλικές παρασκευές με εξειδικευμένα αλεύρα, ανάλογα με τη χρήση. Ονομάζονται Vero Grano, προέρχονται από σάρια πολυτελείας και δίνουν ελαστικό ζυμάρι και σταθερό αποτέλεσμα για αυθεντικές ιταλικές συνταγές. Περιλαμβάνουν τα παρακάτω προϊόντα: PIZZA 00 ROMANA (ωρίμανση έως 24 ώρες), PIZZA 00 NAROLETANA (ωρίμανση από 24 έως 48 ώρες), PIZZA 00 DI FORZA (ωρίμανση από 48 έως 96 ώρες), PINSA ITALIANA και FOCACCIA. Διατίθενται σε συσκευασία 25 κιλών. www.mills.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ BRIOCHE

από την MILLBAKER

Το απόλυτο μίγμα για ζύμες Brioche, με προηγμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως το απολαμβάνουν παραδοσιακά στην Γαλλία, με μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, φρεσκάδα και μαλακότητα ζύμης, γευστική ισορροπία και πολυχρησιμότητα, σε πάνω από 10 συνταγές για Brioche, Buns, Viennoix, Tost, Burgers, Donuts, Croissant, Δανέζικα κ.α. Ζητήστε το Brioche Top Fresh και τις συνταγές του σε 3 εκδόσεις. Συμπύκνωμα 20% ή 50% και πλήρες μίγμα 100% σε 10κιλη συσκευασία. www.trofingred.com



ULTRA T.55% ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ

από την ΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Αλεύρι κατηγορίας Π, που προέρχεται από την άλεση εκλεκτών ποικιλιών μαλακών σιταριών. Είναι κατάλληλο για ταχυζυμωτήρια, αλλά και για απλά ζυμωτήρια, καθώς και για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα αρτοποιίας, πιο "αδύνατα", ώστε να βελτιωθεί η αντοχή και η συνοχή κατά το ζύμωμα. Είναι ιδανικό για την παρασκευή βιομηχανικής σφολιάτας, κορνέ, πίτσας, πεινιρλί, donuts, γαλλικής σφολιάτας, ζύμης κουρού, κρουασάν και ζύμης «Βιέννη». www.cfm.com.gr

gelato
GELATO INGREDIENTS

30 χρόνια
ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΠΑΓΩΤΟΥ



Φούρνοι αρτοποιίας ταμπανωτοί, ηλεκτρικοί, κυκλοθερμικοί, σωληνωτοί και ειδικοί φούρνοι με χτιστό καμίνι με καύσιμο τα ξύλα από 4.10 m² - 26.90 m² επιφάνεια ψήσματος!

DANZI

Τέλειο ψήσιμο
Άριστη ποιότητα

Φούρνοι περιστρεφόμενοι ηλεκτρικοί, πετρελαίου, γκαζιού, από 9 - 14 - 18 - 36 λαμαρινών.



Ηλεκτρομηχανικό ή ηλεκτρονικό ηλεκτρολόγο



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

www.kourlampas.gr
email: info@kourlampas.gr

Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



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

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official



ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ VEGAN ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

από την AGRANO

Με τον ιδιαίτερα απολαυστικό, πικάντικο και αρωματικό συνδυασμό από καλαμπόκι, κεχρί, μαύρο σουσάμι, πάπρικα και πιπέρι καγιέν, το Βαφατα της AGRANO εγγυάται πεντανόστιμα αρτοσκευάσματα, ψωμί του τοστ και σνακ, με αφράτη δομή και απολαυστική τραγανή υφή. Αποτελεί καινοτόμο προϊόν vegana, εντάσσεται στη σειρά με πιστοποιημένα Clean Label προϊόντα της AGRANO και εξασφαλίζει δημιουργίες που ανταποκρίνονται πλήρως στις σύγχρονες τάσεις της αγοράς. Χρησιμοποιείται σε δοσολογία 33% και είναι εύκολο στην παραγωγή. Διατίθεται σε σακί 1,5 κιλών. www.konta.gr

ΚΕΪΚ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το μοναδικό ΚΕΪΚ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ, με συνδυασμό τεσσάρων σπόρων και με αλεύρι ολικής άλεσης. Εμπλουτίστε το με cranberries ή σταφίδες και σπασμένους ξηρούς καρπούς, αρωματίστε το με Lemon Concentrate και δώστε στους πελάτες σας μια διαφορετική γευστική εμπειρία. Διατίθεται σε εύχρηστη συσκευασία των 2 κιλών. www.olympic-foods.gr



ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DANZI

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Νέος περιστρεφόμενος φούρνος, με μεγάλη παραγωγή και μικρές διαστάσεις. Η χωρητικότητά του είναι 16 λαμαρίνες διαστάσεων 60x40εκ ή 50x70εκ. Είναι ειδικός για ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία, με χαμηλή ισχύ και κατανάλωση και με το πιο αξιόπιστο σύστημα περιστροφής καρτσιού στο δάπεδο. Διαθέτει διπλό τοίχωμα και τρεις θυρίδες εξαγωγής του αέρα, επιτυγχάνοντας το απόλυτα ομοιόμορφο ψήσιμο και διασφαλίζοντας 30% οικονομία στα καύσιμα. Διατίθεται για λειτουργία με ρεύμα, πετρέλαιο ή αέριο και σε πάρα πολύ καλή τιμή. www.kourlampas.gr

ΜΙΧΣΚΡΕΜΑ 30-60

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ

ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:

- Κρέμες • Παγωτό
- Σιρόπι • Γάλα
- Στρώνει σοκολάτα



ΜΙΧΓΕΛ 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Σύνθετες μηχανές σκληρού παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ. ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ με παραγωγή 30 & 50 κιλά ανά ώρα.



SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ
ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτά Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.

- Τριών γεύσεων
- Αερόψυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανά ώρα



ΜΙΧΤΡΟΝΙΚ 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
- Υψηλή παστερίωση 85°C
- Χαμηλή παστερίωση 65°C
- Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου



ΜΑΝΤΕΓΕΛ 20-30-50-70

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη με μικροκομπιούτερ για παραγωγή άριστης ποιότητας και διόγκωσης παγωτού λόγω του ειδικού μαχαίριου (2 κλίσεων) που διαθέτει και όλα αυτά με τη μικρότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

www.kourlampas.gr
email: info@kourlampas.gr

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Αυθεντική πασχαλινή **φογάτσα** με το μείγμα
Panettone Gold



www.kaizenmixes.com

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

Proudly
developed by



ΧΑΡΤΙΝΑ ΜΠΟΛ ΠΑΓΩΤΟΥ "ΡΑΡ" ALCAS

από την LAOUDIS FOODS

Η ALCAS, η κορυφαία ιταλική εταιρεία στις συσκευασίες ζαχαροπλαστικής και παγωτού, παρουσιάζει φέτος τα νέα χάρτινα κύπελα και κουταλάκια παγωτού «ΡΑΡ» (Perfect Alcas Paper). Έχουν ειδική επίστρωση «quartz» η οποία εξαλείφει την αθέμιτη απορροφητικότητα του χαρτιού! Τα ΡΑΡ Alcas είναι διαθέσιμα σε πολλά διαφορετικά σχέδια, με χωρητικότητα για 1, 2 ή 3 μπάλες παγωτού και με δυνατότητα εκτύπωσης του δικού σας σχεδίου και λογότυπου επάνω σε αυτά τα πολύ ποιοτικά ιταλικά κύπελα! www.laoudis.gr



Η DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Η παρουσία της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ στην Artozuma 2024, δε θα μπορούσε παρά να αφήσει τις καλύτερες εντυπώσεις. Σε ένα εντυπωσιακό περίπτερο, μελετημένου σχεδιασμού και υψηλής αισθητικής, η εταιρεία παρουσίασε στους επισκέπτες της έκθεσης νέα προϊόντα, νέα τεχνολογικά της επιτεύγματα, νέες προτάσεις εξοπλισμού. Τα σχόλια θαυμασμού που έλαβε η DIFFER από τους επισκέπτες για τις καινοτόμες και πρωτοποριακές ιδέες της, αποδεικνύουν την κυρίαρχη θέση της στο χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού. www.differ.gr

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 ψήσιματα, 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 πόнтους απόσταση μεταξύ των λαμαρινών, κάτι που σας επιτρέπει οποιοδήποτε ψήσιμο. Με ρυθμιζόμενες θερμοκρασίες για απόλυτη ομοιομορφία και καρότσι με τρόλεϊ για εύκολο χειρισμό. www.skarosgroup.gr



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Με μεγάλη επιτυχία η FOODSTUFF υποδέχθηκε συνεργάτες, φίλους και πελάτες, στο stand της, στην έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2024, στην Θεσσαλονίκη. Ευτυχής συγκυρία για όλους και ο παράλληλος εορτασμός με αφορμή τη συμπλήρωση 20 χρόνων από την ίδρυση της εταιρείας, που με γνώμονα την αφοσίωση στην ποιότητα και την καινοτομία, σχεδιάζει και παράγει την πρώτη ύλη της επιτυχίας. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τις νέες τάσεις της αγοράς και τα νέα προϊόντα της εταιρείας, να παρακολουθήσουν ζωντανά παρασκευές και να δοκιμάσουν τα πρωτότυπα προϊόντα που δημιούργησαν οι τεχνικοί της FOODSTUFF. www.foodstuff.gr



Το καλύτερο αλεύρι για το δικό σου τσουρέκι



και τα δικά σου γλυκά

εδώ και πολλά χρόνια

Λεωφ. Δημοκρατίας 3, 18756 Κερατσίνι
Τηλ.: 2104009797, Fax: 2104009888
e-mail: info@allatini.com

Εταιρεία του ομίλου
Κυλινδρόμυλοι
Κ. Σαραντόπουλος Α.Ε.



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ "ΡΙΖΟΣ" ΣΤΟ ΚΟΥΚΑΚΙ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το αρτοποιείο "ΡΙΖΟΣ" στο Κουκάκι, άνοιξε και πάλι τις πόρτες του, μετά από ανανέωση που έκανε σε όλα τα επίπεδα. Τη μελέτη για τη διαρρύθμιση και τον σχεδιασμό κατασκευής του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Οι τάσεις της αγοράς, οι νέοι κωδικοί και η ανάγκη για σωστή προβολή των προϊόντων, συνετέλεσαν στην κατά παραγγελία (custom made) δημιουργία βιτρινών, ψυγείων και επίπλωσης, ικανοποιώντας κάθε ανάγκη του πελάτη, με κύριο κριτήριο, πάντα, τον εργονομικό σχεδιασμό και την υψηλή αισθητική. www.antonopoulos.com.gr

ΚΟΥΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ Ν. ΑΒΕΕ

Η εταιρεία PANDECOR-ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ υποδέχεται τη φετινή πασχαλινή περίοδο, προτείνοντας κουτιά για τη συσκευασία των σοκολατένιων αυγών, τσουρεκιών και κουλουριών. Όπως είναι ήδη γνωστό, εκτός από υλικά συσκευασίας (κουτιά, κορδέλες, μπουκέτα), διατίθεται και μία μεγάλη ποικιλία από διακοσμητικά, βάσεις αυγών και τρούφες. Επικοινωνήστε με την εταιρία και ζητήστε τον Πασχαλινό Κατάλογό της, ανακαλύπτοντας επιπλέον ιδέες για την πασχαλινή διακόσμηση και συσκευασία. www.pandecor.gr



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΟΠΙΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Στις «Χειροποίητες Πίτες Ταψιού Ελαιολάδου» της κατηγορίας «Παραδοσιακά Χωριάτικα», ήρθε να προστεθεί και η εξαιρετική «Γραβιερόπιτα». Με πλούσια γέμιση από γραβιέρα Κρήτης και μπεσαμέλ, η πίτα αυτή θα λατρευτεί, τόσο για τη γεύση της όσο και για το τραγανό φύλλο της. Όπως όλες οι πίτες της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ, ξεχωρίζει για την ποιότητά της αλλά και την ποσότητα των υλικών της, κάτι που κάνει κάθε μπουκιά χορταστική και κάθε κομμάτι ένα πλούσιο γεύμα. Είναι άλλο ένα προϊόν που σίγουρα αξίζει να έχετε στον κατάλόγό σας. Διατίθεται σε συσκευασία του 1,9 κιλού. www.brakopoulos.gr

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2024

από την LAOUDIS FOODS

Με όλο το προσωπικό που στελεκώνει το υποκατάστημα στη Θεσσαλονίκη, τους υπεύθυνους πωλήσεων Βορείου Ελλάδος και τους τεχνικούς αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού του Innovation & Training Center® έδωσε, για άλλη μια φορά, πολύ δυναμικό παρόν η LAOUDIS FOODS στην κλαδική έκθεση Αρτοζυμα. Οι χιλιάδες επαγγελματίες που επισκέφθηκαν το εντυπωσιακό περίπερό της, ενημερώθηκαν και δοκίμασαν όλα τα νέα προϊόντα κορυφαίων παραγωγών της Ευρώπης που αντιπροσωπεύει επίσημα η καταξιωμένη εταιρεία διανομής πρώτων υλών στην ελληνική αγορά, όπως οι Mec3, Irca, Ireks, Corman, Dobra, DGF, κ.α. www.laoudis.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ "PANE DI CAPO"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Εντυπωσιάζει το ανακαινισμένο κατάστημα "Pane Di Capo" στη Ρόδο, στο στάδιο Διαγόρα. Όπως και στα υπόλοιπα τέσσερα καταστήματα, η σχεδίαση, ο εξοπλισμός και η εγκατάσταση έχουν την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το κατάστημα έχει κερδίσει τις εντυπώσεις στο σύνολό του, αλλά κεντρίζει επίσης την προσοχή χάρη στον εντυπωσιακό καταρράκτη σοκολάτας, που προσελκύει μικρούς και μεγάλους. Όλα στο σχεδιασμό του δένουν με αρμονία, όπως οι σύγχρονες βιτρίνες, επενδυμένες στο χρώμα του φυσικού ξύλου, το μωσαϊκό πάτωμα, οι λευκές επιφάνειες, αλλά και τα πρωτότυπα φωτιστικά, δημιουργώντας μια καθαρή και φιλική ατμόσφαιρα. www.drakoulakis.gr



ΝΕΟ ΕΤΑΙΡΙΚΟ SITE

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Το νέο site των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ, loulismills.gr είναι στον αέρα! Πρόκειται για μία φρέσκια και μοντέρνα ιστοσελίδα, η οποία σχεδιάστηκε για να προσφέρει μια ευχάριστη και ουσιαστική εμπειρία περιήγησης στους χρήστες. Μέσα στο νέο loulismills.gr οι επαγγελματίες μπορούν να περιηγηθούν και να βρουν πληροφορίες για τα προϊόντα των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ, πληθώρα συνταγών και βίντεο, χρήσιμα άρθρα, νέα της εταιρείας και πολύ ακόμη περιεχόμενο. Η LOULIS FOOD INGREDIENTS αποδεικνύει ότι θέλει να βρίσκεται δίπλα στους επαγγελματίες με νέες ιδέες και πρωτότυπες προτάσεις στους τομείς της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. www.loulismills.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 μηχάνημα που μπορούν να χρησιμοποιήσουν ζαχαροπλαστές και αρτοποιεία. Είναι επίσης κατάλληλο για χρήση self service με οθόνης 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



Αρτοκλίβανοι - Μηχ. Αρτοποιίας Κατασκευές - Εισαγωγές



Φούρνοι Ηλεκτρικοί Σωληνωτοί



Φούρνοι Ηλεκτρικοί (τύπου MODULAR)



Αερόθερμος Φούρνος Ηλεκτρικός & Αερίου



Φρυγανιέρα Επιδαπέδια - Επιτραπέζια



Διαιρετικό Πρεσάκι Ζύμης 36 τμχ.



Μίξερ 5-120 lt



Ταχυζυμωτήριο Σταθερό ή Ανατρεπόμενο ή με Αποσπώμενο Κάδο



Αυτόματο Ζυγοκοπτικό Μηχάνημα

ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ Η SIRHA EUROPAIN 2024 ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

“Μια έκρηξη ψωμιού!” είναι ο καλύτερος τρόπος για να περιγραφεί η 25η έκδοση της Sirha Europain. Η έκθεση στέφθηκε με μεγάλη επιτυχία τόσο από πλευράς προσέλευσης - με περίπου 32.000 επαγγελματίες, αύξηση 27% σε σχέση με την προηγούμενη Ευγοραίν - όσο και από πλευράς επιστροφής διεθνών επισκεπτών, με το 17% των αγοραστών να προέρχονται από το εξωτερικό.



Η Sirha Europain ξεκίνησε με πολύ υψηλά ποσοστά προσέλευσης. Αυτό έδωσε στους 535 εκθέτες και τις εταιρείες τους την ευκαιρία να συναντήσουν μια βάση επισκεπτών, αναζητώντας προμηθευτές και λύσεις. Οι συνέργειες που προέκυψαν από τη Sirha Europain επιβεβαίωσαν τη σημασία της ως παγκόσμιου, διαφορετικού

σημείου συνάντησης για τη βιομηχανία. Σε ένα πλαίσιο σημαντικών αλλαγών, η Sirha Europain 2024 επέκτεινε τον τομέα της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής κατά 1.000 τετραγωνικά μέτρα, ενώ συνέχισε να προβάλλει την παραδοσιακή προσφορά αρτοποιίας γύρω από τους μύλους και κατασκευαστές εξοπλισμού.

Η Sirha Europain σε αριθμούς

- **31.960** επαγγελματίες (+27% έναντι 2022), εκ των οποίων το 17% είναι επισκέπτες από το εξωτερικό
- **534** εκθέτες/συνεργάτες και επωνυμίες
- **79** καινοτομίες και καινοτομίες
- **8** βραβεία Sirha Europain
- **70** masterclasses, στρογγυλό τραπέζι και συνεντεύξεις
- **3** διεθνείς και εθνικοί διαγωνισμοί με 115 υποψηφίους

7^Η ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Ποδαρικό με πολλά εύσημα και με καλή θέση στην πρώτη δεκάδα έκανε η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας κατά την πρώτη συμμετοχή της στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας (Coupe du Monde de la Boulangerie), τη μεγαλύτερη και πιο αναγνωρισμένη διοργάνωση αγώνων Ψωμιού στον κόσμο, που πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι στις 20 με 22 Ιανουαρίου 2024.

Η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας διαγωνίστηκε στις 20 και 21 Ιανουαρίου με προπονητή τον Παναγιώτη Καλιώτη (τεχνικό σύμβουλο της Lesaffre) και τους παίκτες Σείριο Κάισαρν (κατηγορία ψωμί), Γιάννη Δρόσο (κατηγορία viennoiserie) και Νίκο Κορφιάτη (κατηγορία καλλιτεχνικού), κατακτώντας την εβδομη θέση παγκοσμίως και κερδίζοντας τις θετικές εντυπώσεις.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η κριτική επιτροπή η οποία ήταν ιδιαίτερα αυστηρή, έκανε ειδική αναφορά στην ελληνική παρουσία χαρακτηρίζοντας την «μια ομάδα καλά οργανωμένη και με πάθος για αυτό που κάνει». Από τη μεριά του ο πρόεδρος και δημιουργός του Παγκόσμιου πρωταθλήματος και της Εθνικής Ομάδας της Γαλλίας, Christian Vabret δήλωσε ότι η πρώτη παρουσία της ελληνικής ομάδας ξεπέρασε τις προσδοκίες του.

Η πρώτη συμμετοχή της Ελλάδος στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού, θεωρείται από μόνη της μεγάλη επιτυχία καθώς το εισιτήριο είχαν εξασφαλίσει μόνο τρεις ομάδες από την Ευρώπη, (η Γαλλία, η Γερμανία και η Ελλάδα) οι οποίες κατάφεραν να προκριθούν. Στους τελικούς της Παγκόσμιας διοργάνωσης η οποία είναι η μεγαλύτερη που πραγματοποιείται στον χώρο της Αρτοποιίας συμμετείχαν συνολικά 12 χώρες από όλη την υφήλιο (Ελλάδα, Γαλλία, Γερμανία, Χιλή, Κίνα, Γκάνα, Ακτή Ελεφαντοστού, Ιαπωνία, Μαδα-



γασκάρν, Μεξικό, Μαρόκο, Νότια Κορέα). Δύο χώρες έμειναν εκτός δεκάδας με την κατάταξη να είναι:

1. Γαλλία, 2. Νότια Κορέα, 3. Ιαπωνία, 4. Κίνα, 5. Γερμανία, 6. Μαρόκο, 7. Ελλάδα, 8. Χιλή, 9. Μεξικό, 10. Μαδαγασκάρν.

Ικανοποιημένη από τη ελληνική συμμετοχή, η δημιουργός και υπεύθυνη της Ελληνικής Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, Παρθένα Παστραφίδου δήλωσε: «Έχουμε συλλέξει εμπειρίες και τεχνολογία σε αγωνιστικό επίπεδο. Ανταλλάξαμε ιδέες και δώσαμε υπόσχεση να συναντηθούμε με ομάδες από όλο τον κόσμο και να δημιουργήσουμε μαζί σε

εκδηλώσεις αρτοποιίας, ενώ παράλληλα έχουμε ήδη λάβει προσκλήσεις για επόμενα πρωταθλήματα σε Γαλλία και Ελβετία. Ευχαριστούμε τους μεγάλους μας χορηγούς, την Lesaffre, την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας και τη ΔΕΘ-Ηεlexpo μας βοήθησαν και μας στήριξαν σε αυτή την προσπάθεια που γίνεται υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας. Όπως ευχαριστούμε τους υποστηρικτές μας Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ, Μύλοι Κεπενού, Κλίναεχροτ τους οποίους θέλουμε κοντά μας και στη συνέχεια γιατί αυτή ήταν μόνο η αρχή, έχουμε πολλά ακόμη να κάνουμε».

Ένα πρόγραμμα σύμφωνο με την αγορά

Περισσότερο από ποτέ, η Sirha Europain παρουσίασε τη δυναμική φύση ενός τομέα που, παρά το γεγονός ότι πρέπει να αντιμετωπίσει τις επιπτώσεις του πληθωρισμού στις πρώτες ύλες και την ενέργεια, συνεχίζει να αναπτύσσεται. Με περισσότερους από 110 αρτοποιούς, σεφ, παραγωγούς και επιχειρηματίες που προσκλήθηκαν να συμμετάσχουν στα στάδια Sirha Food Forum, Bake & Snack και Sweet, η έκθεση παρείχε ένα πρόγραμμα 70 masterclasses, συζητήσεις στρογγυλής τραπέζης και συνεντεύξεις με αναφορές στις συνεχείς αλλαγές και καινοτομίες στο η βιομηχανία.

Το κόστος των πρώτων υλών και η συνεχής προσπάθεια για ποιότητα, οι προκλήσεις του ανθρώπινου δυναμικού που συνεπάγεται η διατήρηση του επαγγέλματος up to date, οι οικολογικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει το ψωμί ως σύμβολο κληρονομιάς καθώς και τα βιώσιμα τρόφιμα, ήταν μερικά μόνο από τα σύγχρονα θέματα που συζητήθηκαν σε διάστημα 4 ημερών.

Sirha Food Forum

Συνέδρια και στρογγυλά τραπέζια που πραγματεύονται τα κύρια επίκαιρα θέματα, που αναλύονται από κορυφαίους επαγγελματίες στον τομέα τους.

Bake και Snack

Καινοτόμοι και εμπνευσμένοι αρτοποιοί μοιράζονται το όραμά τους για το σύγχρονο Γαλλικό Αρτοποιείο με στρογγυλά τραπέζια που ασχολούνται με το σπάσιμο του ταμπού στην τιμή του ψωμιού, την κάλυψη της προσφοράς με βάση πιο «πράσινα» προϊόντα, την επανεξέταση της εκπαίδευσης αλλά και την ανάλυση αγοράς, προϊόντων, τεχνικών και τάσεων.

Sweet Stage

2 masterclasses με πολύ υψηλά καταρτισμένους σεφ ζαχαροπλαστικής, το Sweet Stage καλωσόρισε το Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής όπου η Γαλλία, η Ιταλία, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Σουηδία, η Ελβετία και το

Βέλγιο προκρίθηκαν στο μεγάλο τελικό, τον Ιανουάριο του 2025, κατά τη διάρκεια της Sirha Lyon.

Στάδιο Διαγωνισμών Sirha Bake

Η έκφραση της τεχνολογίας ολοκλήρου του επαγγέλματος γύρω από 2 εμβληματικούς διαγωνισμούς του επαγγέλματος: Το Παγκόσμιο Κύπελλο Αρτοποιίας - όπου η Γαλλία κέρδισε τον τίτλο μετά από 16 χρόνια χωρίς νίκη - και το Κύπελλο Γαλλικών Σχολών Αρτοποιίας όπου το «Les Compagnons du Devoir» των Tours και η Nîmes τερμάτισαν στην κορυφή του βάθρου στις κατηγορίες «Hore» και «Excellence» αντίστοιχα.

Βραβεία Sirha European + Pépites De La Boulangerie + Futur(E)S Food

3 διαγωνισμοί για την επιβράβευση των καλύτερων καινοτομιών από τις εμπορικές εκθέσεις, τον κλάδο της αρτοποιίας και Γάλλους επιχειρηματίες τροφίμων.



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>



GIORGIO MANGANIELLO

Ο ΜΑΕΣΤΡΟ ΡΙΖΖΑΙΟΛΟ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ
ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΤΙΜΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Ο Giorgio Manganiello, είναι από τους ανθρώπους εκείνους που τους διακρίνει το «ανήσυχο πνεύμα» τους. Κοιτώντας τη διαδρομή του, παρατηρεί κανείς μια σειρά από προσεκτικά βήματα, βασισμένα στην επιθυμία για διαρκή ανανέωση και επιμονή για αδιαπραγμάτευτη ποιότητα, που νομοτελιακά τον οδήγησαν στην επιτυχία.

Με καταγωγή από τη Νότια Ιταλία, παλικαράκι ακόμα, βρέθηκε στη Πάντοβα για σπουδές και ήταν τότε, στη παραδοσιακή Pizzeria όπου εργαζόταν, που γεννήθηκε μέσα του το πάθος για την αυθεντική ιταλική PIZZA. Χρόνια μετά, ζει με την οικογένειά του στην πανέμορφη Κρήτη. Το ταλέντο, η σκληρή δουλειά και η πολυπραγμοσύνη του, τον έχουν καθιερώσει ευρέως ως Maestro Pizzaiolo, καθηγητή σχολών μαγειρικής, σύμβουλο επιχειρήσεων εστίασης, συγγραφέα και επιχειρηματία.

Giorgio πες μας λίγα πράγματα για εσένα. Πως ξεκίνησες την καριέρα σου και πως βρέθηκες από την Ιταλία στην Ελλάδα;

Γεννήθηκα στη Νότια Ιταλία. Αργότερα, για να μπορέσω να σπουδάσω, μετακόμισα στην Πάντοβα της Βόρειας Ιταλίας και άρχισα να εργάζομαι σε ένα παραδοσιακό εστιατόριο-Pizzeria. Ευτυχώς για μένα, οι ιδιοκτήτες ήταν «παλιομοδίτες» επαγγελματίες και έτσι μπόρεσα να μάθω το επάγγελμα, ξεκινώντας από τα χαμηλά και προχωρώντας μέχρι να αναλάβω πιο σημαντικούς ρόλους.

Η Ελλάδα δεν ήταν κάτι το ξένο για

μένα, καθώς η καταγωγή της μητέρας μου είναι από την Κρήτη. Σαν παιδιά, λοιπόν, μιλούσαμε και την ελληνική γλώσσα στο σπίτι. Έτσι, πριν από 17 χρόνια, αποφάσισα να μετακομίσω με την οικογένειά μου, από την Πάντοβα στο όμορφο νησί της Κρήτης

Business Man, Pizza Chef, συγγραφέας, και “προπονητής σκέψης”. Πες μας λίγα λόγια για κάθε μία από αυτές τις ιδιότητές σου.

Παράλληλα με το επάγγελμα της αρτοποιίας και την παρασκευή πίτσας, έχω αναλάβει και άλλες δραστηριότητες σχετικές με τον κλάδο, όπως είναι η κατασκευή και πώληση επαγγελματικών φούρνων για pizzeria και focaccia. Επίσης, μετά από χρόνια δραστηριότητας ως εκπαιδευτής στην ιταλική κουζίνα, έγραψα ένα βιβλίο με τίτλο «Ιταλική Σχολή Πίτσας» (2017), αφιερωμένο σε όλους όσους επιθυμούν να αναλάβουν την εργασία αυτή ως επαγγελματίες, ακολουθώντας τις πλέον παραδοσιακές μεθόδους. Αυτή η εξέλιξη στην καριέρα μου, με ώθησε να διαμορφώσω και τη θεματολογία των μαθημάτων μου, με ένα τρόπο που κα-

λύπτει ολόκληρη τη φάση ανάπτυξης μιας επιχείρησης εστίασης, όπως είναι το μάρκετινγκ, η διαχείριση προσωπικού, το κόστος του φαγητού, η ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) και όλα όσα πρέπει κανείς να γνωρίζει για να πετύχει στον τομέα, μέσα στο συντομότερο δυνατό χρονικό διάστημα.

Ποια είναι τα μυστικά για τη σωστή παρασκευή της πίτσας;

Όπως λέω πάντα, «δεν υπάρχουν μυστικά». Υπάρχει η προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών, σε συνδυασμό με ένα ποιοτικό και κατάλληλο αλεύρι και σε συμβίωση με τη σωστή τεχνική και τον κατάλληλο φούρνο. Έτσι θα έχουμε ένα τέλειο αποτέλεσμα!

Ποιος μπορεί να είναι οι δυσκολίες και οι «παγίδες» για κάποιον που ασχολείται με την πίτσα;

Πρώτα απ' όλα, πρέπει να καταλάβει κανείς, ότι για να γίνει, σήμερα επαγγελματίας Pizza Chef πρέπει να έχει πολύ βαθιά γνώση των αλεύρων, καθώς ο κλάδος είναι διαρκώς σε ανάπτυξη,



Στη διδασκαλία δεν μπορείς να έχεις αποτέλεσμα, αν δεν αγαπάς πραγματικά αυτό που κάνεις.

διαθέτοντας ποικιλία αλεύρων, που απαιτούν διαφορετικές τεχνικές για τη διαχείριση κάθε ζύμης. Καταλαβαίνετε, λοιπόν, πως ο παλιός Pizza Maker όπως τον ξέραμε, δεν υπάρχει πια. Πλέον, απαιτούνται συγκεκριμένες δεξιότητες, που περιλαμβάνουν και, επιπρόσθετα, ολόκληρο το οικονομικό κομμάτι, το μάρκετινγκ, τη διαχείριση και την καινοτομία.

Τι χρειάζεται μια πίτσα για να παρασκευαστεί σωστά;

Η σωστή τεχνική. Κάθε πίτσα έχει τη δική της τεχνική ωρίμανσης και ψησίματος.

Πίτσα με λεπτό ζυμάρι, πίτσα με πιο αφράτο, πίτσα στον ξυλόφουρνο, πίτσα σε συμβατικό φούρνο, πίτσα με λίγα υλικά και πίτσα με πολλά. Ποια είναι, εν τέλει, η σωστή, η «original» παλικιά πίτσα;

Όπως γνωρίζετε, η πιο διάσημη πίτσα στον κόσμο είναι η Pizza Margherita, που γεννήθηκε στη Νάπολη και έμεινε αναλλοίωτη για τρεις αιώνες. Στην Ιταλία, βέβαια, υπάρχουν διάφορα είδη πίτσας, όπως αυτή που φτιάχνεται στη Ρώμη, που είναι τραγανή και λεπτή στην άκρη ή αυτή με την πιο αφράτη κρούστα. Ωστόσο, όλα τα είδη έχουν λίγα και, πάνω από όλα, φρέσκα υλικά! Σήμερα, με την ανάπτυξη της τεχνολογίας, είναι δυνατόν να ψήσει κανείς πίτσα σε ηλεκτρικό φούρνο και να έχει το ίδιο αποτέλεσμα με εκείνο του ξυλόφουρνου. Για τους λάτρεις

της παράδοσης, όμως, μία πιστοποιημένη πίτσα, όπως είναι η «κλασική ναπολιτάνικη» πίτσα, πρέπει να ψήνεται πάντα σε ξυλόφουρνο.

Πόσο καιρό μπορεί να πάρει σε κάποιον για να μάθει και να αφομοιώσει τις τεχνικές ανοίγματος ζύμης για πίτσα; Μπορείτε να ονομάσετε κάποιες από τις πιο βασικές τεχνικές;

Με καθοδήγηση και σωστή μεθοδολογία, μπορεί κανείς να μάθει τουλάχιστον μία τεχνική ανοίγματος πίτσας, μέσα σε τρεις ημέρες. Σίγουρα, για να γίνεις ειδικός και πάνω από όλα γρήγορος, πρέπει να κάνεις πολλή εξάσκηση, ακόμα και στο σπίτι. Μία τεχνική που χρησιμοποιείται ευρέως, είναι το άνοιγμα της πίτσας πάνω στον πάγκο με λίγο αλεύρι, όπου ανοίγουμε την πίτσα με τα χέρια, κάνοντας κυκλικές κινήσεις. Υπάρχουν και άλλες τεχνικές ανοίγματος, όπως αυτή που πετάμε τη ζύμη στον αέρα, αλλά και η τεχνική «το Χαστούκι», όπου πετάμε τη ζύμη από το ένα χέρι στο άλλο.

Μίλησέ μας λίγο για το ρόλο σου ως εκπαιδευτή και τι είναι αυτό που προσπαθείς να μεταδώσεις στους μαθητές σου;

Στη διδασκαλία δεν μπορείς να έχεις αποτελέσματα, αν δεν αγαπάς πραγματικά αυτό που κάνεις. Αυτό που θέλω να μεταφέρω, που είναι και το πιο δύσκολο κομμάτι, είναι η σκέψη, η φιλοσοφία της ιταλικής γαστρονομικής κουλτούρας. Μετά από αυτό περνάμε στη σωστή τεχνική για κάθε είδος συνταγής, κυρίως χωρίς να κρατάμε μυστικά. Γενικότερα δεν πρέπει να υπάρχουν μυστικά, παρά μόνο μετάδοση της γνώσης, ανάπτυξη και μεγάλη επιθυμία για δημιουργία.

Ποιες είναι οι ομοιότητες και ποιες οι διαφορές στην παρασκευή της πίτσας σε Ελλάδα και Ιταλία;

Είναι δύο εντελώς διαφορετικά πράγματα, δύο διαφορετικές κουλτούρες. Δεν υπάρχουν ομοιότητες μετα-

ξύ τους, από την τεχνική διαχείριση, μέχρι τη συνταγή, τους χρόνους ψησίματος και το γαρνίρισμα. Όλα είναι διαφορετικά, εκτός από το ότι είναι και οι δύο στρογγυλές!

Πώς επιλέγεις τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις;

Προσπαθώ πάντα να έχω σταθερούς προμηθευτές, που μου εγγυώνται πάντα το ίδιο προϊόν όλο το χρόνο. Πηγαίνω συχνά αυτοπροσώπως στο μανάβη και διαλέγω όλα τα λαχανικά κομμάτι-κομμάτι.

Τι αλεύρι χρειάζεται μια πίτσα; Ποια πρέπει να είναι τα χαρακτηριστικά και η ποιότητά του;

Σήμερα, με την ποικιλία των ειδών πίτσας, πρέπει πραγματικά να επιλέξει κανείς το κατάλληλο αλεύρι για κάθε συνταγή. Για μια κλασική πίτσα, ένα αλεύρι με χαμηλή αξία πρωτεΐνης αρκεί. Σε πιο περίτεχνες πίτσες χρησιμοποιούμε άλευρα, όπου η αξία πρωτεΐνης είναι πολύ πιο πλούσια, πράγμα που βοηθά στη διαχείριση του ποσοστού ενυδάτωσης, ωρίμανσης και γεύσης.

Ποια είναι η αγαπημένη σου πίτσα;

Αδιαμφισβήτητη, η Classic Margherita Pizza.

Τελικά ο ανανάς στην πίτσα είναι «ιεροσυλία»;...

Για έναν Ναπολιτάνο αυτό απλά δεν είναι πίτσα!!! Αν, όμως, θέλουμε να πούμε κάτι, θα αρκούσε να σκεφτούμε, ότι στην Ιταλία υπάρχουν περισσότερα από 2.500 διαφορετικά είδη επικαλύψεων πίτσας!

Ποια είναι τα σχέδιά σου για το μέλλον;

Να διατηρήσω την παράδοση της αυθεντικής ναπολιτάνικης πίτσας, με προσοχή σε όλες τις εξελίξεις στον κλάδο, τόσο σε πρώτες ύλες, όπως το αλεύρι, όσο και σε κατάλληλα μηχανήματα, που είναι το δεξί χέρι του σεφ της πίτσας.



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ



ΝΕΟ!

GOLDY ΤΣΟΥΡΕΚΙ

με αυθεντική μαστίχα Χίου

Εύκολο και γρήγορο στην παραγωγή! Με χρυσό χρώμα, ωραία μάγουλα, δομή με πολλές ίνες και μεγάλο όγκο. Μέσα του κρύβει μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά όπως πλούσια γλυκιά γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτό όμως που το κάνει ξεχωριστό είναι τα πολύτιμα δάκρυα μαστίχας.

Η ιταλική πίτσα, με τα διάφορα είδη και τις παραλλαγές της, αποτελεί ένα από τα πιο διαδεδομένα τρόφιμα παγκοσμίως και αποτελεί σύμβολο της ιταλικής κουζίνας.

Σε αυτό το άρθρο θα εξετάσουμε τα είδη, τις προδιαγραφές και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ιταλικών προϊόντων ζύμης, όπως η πίτσα, η focaccia, η ciabatta, το ranettonne και το pandoro.

Ιστορικά

Η ζύμη είναι ένα από τα παλαιότερα τρόφιμα της ανθρωπότητας, που χρονολογείται από τη νεολιθική εποχή. Οι πρώτοι πολιτισμοί, όπως οι Αιγύπτιοι, οι Βαβυλώνιοι, οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι, χρησιμοποιούσαν ζύμη δημητριακών για να φτιάχνουν φύλλα, πίτες, ψωμί, κυλό και άλλα εδέσματα. Ήταν ένας τρόπος να διατηρηθεί και να εμπλουτιστεί το αλεύρι, που ήταν η βασική πηγή υδατανθράκων και ενέργειας για τους ανθρώπους.

Η ιστορία των ιταλικών προϊόντων ζύμης ξεκινάει από την αρχαία Ρώμη, όπου οι Ρωμαίοι έφτιαχναν τα masaroni και τα lasagna. Τα masaroni ήταν μακριά και λεπτά ζυμαρικά που βράζονταν, ενώ τα lasagna ήταν φύλλα ζύμης που πηγανίζονταν ή ψήνονταν και προσφέρονταν με γέμιση κρέατος, τυριού ή λαχανικών. Ήταν δημοφιλή και οικονομικά και αποτελούσαν το βασικό φαγητό των Ρωμαίων στρατιωτών, αγροτών και πολιτών.

Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η παραγωγή και η κατανάλωση των προϊόντων ζύμης συνέχισε να εξαπλώνεται στην Ευρώπη. Η Ιταλία, λόγω της γεωγραφικής της θέσης και της πολιτισμικής της κληρονομιάς έγινε ένα από τα κέντρα της εξέλιξης των προϊόντων ζύμης που αντικατοπτρίζει

την ποικιλία, την ποιότητα και την παράδοση της ιταλικής κουζίνας. Κατά τη διάρκεια των αιώνων, τα ιταλικά προϊόντα ζύμης έχουν συνδυαμορφωθεί από την ανάπτυξη της τεχνολογίας, νέων πρώτων υλών και συστατικών, από σεφ που παντρεύουν την παράδοση με την καινοτομία και άλλων παραγόντων που έχουν συμβάλει στην δημιουργία ποικιλίας ειδών, σχημάτων και συνδυασμών.

Έτσι τα ιταλικά προϊόντα ζύμης έχουν γίνει ένα σύμβολο της ιταλικής ταυτότητας και κουλτούρας, που έχει εξαχθεί και εκτιμηθεί σε όλο τον κόσμο.

Η αναγνωρισιμότητα των ιταλικών προϊόντων

Εκτός από τα πασιγγωστα ζυμαρικά (pasta), έχουμε τα αλλαντικά (Prosciutto, Mortadella, Salami, Pancetta), τα τυριά (Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano-Reggiano, Mozzarella di Bufala, Provolone), τη ζαχαροπλαστική (Panna Cotta, Tiramisu, Cannoli, Bombolone), τα παγωτά (Gelato, Stracciatella), την οиноποιία (Chianti, Nebbiolo, Pinot Grigio), αλλά και τον καφέ (Espresso, Cappuccino, Macchiato, Latte).

Με μια μικρή δόση υπερβολής, θα έλεγε κανείς ότι τα ιταλικά τρόφιμα μονοπωλούν την εστίαση.

Αυτό που τα κάνει να είναι τόσο επιτυχημένα οφείλεται στο ότι συνδυάζουν την ποιότητα, την παράδοση, την καινοτομία, την ποικιλία, τη φινέτσα και τον πολιτισμό.

Εξίσου σημαντικό όμως είναι το γεγονός ότι η ιταλική γαστρονομία ακολουθεί όλα τα χρόνια μια στρατηγική προ-

σπάθεια επικοινωνίας και προώθησης των προϊόντων της σε διεθνές επίπεδο. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν που τα φημισμένα ιταλικά προϊόντα είναι ευρέως αναγνωρίσιμα παγκοσμίως.

Τα ιταλικά προϊόντα ζύμης

Η ιταλική πίτσα, με τα διάφορα είδη και τις παραλλαγές της, αποτελεί ένα από τα πιο διαδεδομένα τρόφιμα παγκοσμίως και αποτελεί σύμβολο της ιταλικής κουζίνας.

Από τα στενά δρομάκια της Νάπολης μέχρι τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας σε μητροπόλεις σε όλο τον κόσμο, η πίτσα έχει κερδίσει τις καρδιές των ανθρώπων και έχει γίνει σύμβολο της διασκέδασης και της κοινωνικής συνάντησης.

Από κοντά η focaccia, η ciabatta, το ranettonne, το pandoro και άλλα ιταλικά προϊόντα ζύμης έχουν κερδίσει ευρεία αναγνωρισιμότητα και αποδοχή σε παγκόσμιο επίπεδο, ενώ συχνά συνδέονται με εορταστικές περιόδους και ειδικές περιστάσεις.

Το αλεύρι είναι ένα κρίσιμο συστατικό για τη ζύμη και η σωστή επιλογή του μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στο τελικό αποτέλεσμα.

ΙΤΑΛΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΜΙΑ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ

Η Ιταλία είναι γνωστή για τη διατροφικά πλούσια και διαφοροποιημένη κουζίνα της, που αντικατοπτρίζει τη γεωγραφική, ιστορική και κοινωνική πολυμορφία της χώρας. Ένα από τα στοιχεία που διακρίνουν την ιταλική κουζίνα είναι τα προϊόντα ζύμης, που έχουν κατακτήσει τον κόσμο με την γεύση, την μορφή και την παράδοσή τους, και που είναι απόλυτα συμβατά με την ελληνική αγορά.

Οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα υψηλής ποιότητας που προσφέρουν γνήσιες γεύσεις και ανταποκρίνονται σε ποικίλες διατροφικές προτιμήσεις και απαιτήσεις.

Πιο συγκεκριμένα :

- **Pizza:** αποτελεί ίσως το πιο διάσημο Ιταλικό προϊόν ζύμης παγκοσμίως. Βασικά συστατικά της είναι η ντομάτα, το τυρί μοτσαρέλα και η ζύμη. Ωστόσο η ποικιλία των γεύσεων και των συνδυασμών υλικών καθιστούν κάθε πίτσα μοναδική. Παραλλαγές της αποτελούν η pinsa, η scrocchiarella, η calzone κ.α. Συγκεκριμένα η **Pinsa** - για την οποία είχαμε μιλήσει εκτενώς σε παλαιότερο άρθρο - πρόκειται για μια ενδιαφέρουσα παραλλαγή με ραγδαία ανάπτυξη στην εστίαση, τόσο λόγω της σύστασής της (αποτελείται από αλεύρι σίτου, ρυζιού και σόγιας) όσο κι από την τεχνική του ανοίγματός της, η οποία είναι αποκλειστικά χειροποίητη λόγω της υψηλής ενυδάτωσης και της μεγάλης ωρίμανσης. Όλα τα παραπάνω την καθιστούν ιδιαίτερα εύπεπτη, λεπτή και τραγανή με μεγάλη κυψέλωση, ενώ μπορεί να παρασκευαστεί ως προψημένη και να ολοκληρωθεί η γέμισή της και το τελικό ψήσιμο μέσα σε 2-3 λεπτά από την ώρα της παραγγελίας.
- **Focaccia:** είναι ένας τύπος Ιταλικού ψωμιού που συνήθως αρωματίζεται με ελαιόλαδο και αλάτι. Μπορεί να σερβιριστεί ως ορεκτικό, ως σνακ, σάντουιτς, ή συνοδευτικό σε πολλά γεύματα.
- **Ciabatta:** είναι ένα είδος Ιταλικού ψωμιού με τραγανή κόρα και ανοικτή κυψέλωση με μαλακή υφή. Συνήθως σερβίρεται ως σάντουιτς.
- **Panettone, Colomba di Pasqua και Pandoro:** είναι γλυκά ψωμιά που συνήθως σερβίρονται κατά τη διάρκεια των εορταστικών περιόδων. Έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αυγά, λιπαρά και ζάχαρη, ενώ εμπλουτίζονται με αρωματικά μπαχαρικά, αποξηραμένα φρούτα και αμύγδαλα, που τα καθιστούν ιδανικά για εορταστικές επιδείξεις.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των αλεύρων

Το αλεύρι είναι ένα κρίσιμο συστατικό για τη ζύμη και η σωστή επιλογή του μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στο τελικό αποτέλεσμα. Τα άλευρα στην Ιταλία κατηγοριοποιούνται με βάση το ποσοστό πρωτεΐνης που περιέχουν σε συνάρτηση με το έργο τους (W) το οποίο αντικατοπτρίζει την απορροφητικότητα σε νερό και τη δύναμη της ζύμης κατά την παραγωγική διαδικασία, την ωρίμανση και το ψήσιμο. Τα «Tiro 00» και «Tiro 0» είναι τα άλευρα που χρησιμοποιούνται για ζύμες πίτσας, με πρωτεΐνη μεταξύ 12% και 14%, και με "W" από 260 έως 350, ώστε ανάλογα με το είδος της πίτσας που θέλουμε να παράγουμε, αλλά και τη διαδικασία (ενυδάτωση, ωρίμανση, ψήσιμο) να επιλέξουμε τα πλέον κατάλληλα. Τα «Tiro 1» και «Tiro 2» είναι άλευρα ακόμα πιο πλούσια σε πρωτεΐνη (>14%) και χρησιμοποιούνται για πιο βαριές ζύμες όπως αυτές της focaccia και των panettone / pandoro τα οποία απαιτούν υψηλότερη πρωτεΐνη και έργο "W". Η υψηλή τεχνολογία και τεχνογνωσία της ελληνικής αλευροβιομηχανίας έχει δώσει τη δυνατότητα να αναπτυχθούν εξαιρετικά άλευρα όλων των παραπάνω κατηγοριών, με τον σωστό συνδυασμό ελαστικότητας και αντοχής που δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από τα αντίστοιχα της γείτονας χώρας.

Συμπέρασμα

Οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα υψηλής ποιότητας που προσφέρουν

γνήσιες γεύσεις και ανταποκρίνονται σε ποικίλες διατροφικές προτιμήσεις και απαιτήσεις.

Τα Ιταλικά προϊόντα ζύμης αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της Ιταλικής κουζίνας και πολιτισμού. Με την πλούσια ποικιλία τους και την υψηλή ποιότητα, απευθύνονται σε καταναλωτές που αναζητούν γευστική υπεροχή και πολιτισμική εμπειρία. Η αγάπη των Ιταλών, όπως και των Ελλήνων, για το καλό φαγητό και την παράδοση συνεχίζει να εμπνέει και να αγαπιέται ανά τον κόσμο, κάνοντάς τα μια αναπόσπαστη συνισταμένη της παγκόσμιας γαστρονομικής σκηνής. Η ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία μπορεί να επενδύσει στην εκπαίδευση του προσωπικού της σχετικά με τις ιταλικές τεχνικές και συνταγές στην παραγωγή προϊόντων ζύμης. Αυτό μπορεί να ενισχύσει περαιτέρω την ποιότητα και την αυθεντικότητα των προσφερόμενων προϊόντων, εκμεταλλευόμενη τη δημοφιλία και την αναγνωρισιμότητα του ιταλικού branding, ώστε να επεκτείνει την παρουσία της στην αγορά και να προσφέρει περισσότερες επιλογές στους καταναλωτές.

Image by freepik.com

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



vero grano
l' arte del gusto



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





ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

Το ψωμί με προζύμι είναι μια μορφή τέχνης στην αρτοποιία και από τη φύση της μια πιο υγιεινή επιλογή. Το ζυμωτό ψωμί έχει μια πλούσια ιστορία που χρονολογείται από αιώνες. Ο ένζυμος άρτος ήταν γνωστός στους αρχαίους Έλληνες τουλάχιστον από τις αρχές της 5ης π.Χ. χιλιετίας και θεωρείτο, μαζί με τους άλλους καρπούς, ιερό δώρο της θεάς Δήμητρας στους ανθρώπους.

Η γλουτένη γίνεται αντιληπτή από τον οργανισμό ως ανεπιθύμητο συστατικό, γι' αυτό το ανοσοποιητικό σύστημα «επιτίθεται» και προσπαθεί να την καταπολεμήσει.

Η ιδιαίτερη γεύση, τα αρώματα, η ελαστική - μαστιχωτή υφή της ψίχας και η διατηρησιμότητά του προέρχονται από αρχαίες τεχνικές παρασκευής ψωμιού και τη φυσική διαδικασία ζύμωσης. Αυτά κερδίζουν συνεχώς την προτίμηση του καταναλωτικού κοινού.

Η μέθοδος παραγωγής με παραδοσιακό τρόπο ξεκινά από το φυσικό προζύμι και ένα μείγμα αλευριού και νερού όπου η άγρια μαγιά και ποικιλία βακτηρίων βρίσκουν «έδαφος» για να αναπτυχθούν.

Οι μικροοργανισμοί που ζυμώνουν ένα προζύμι πρέπει να τρέφονται τακτικά με φρέσκο αλεύρι και νερό για να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν. Η διαδικασία αυτή, γνωστή και ως ανανέωση ή ανάπιασμα, έχει πολλές παραλλαγές από είδος σε είδος και από περιοχή σε περιοχή, και το αποτέλεσμα το καθιστά μοναδικό.

Όλη η προετοιμασία και η παραγωγή ψωμιού με προζύμι απαιτεί τεχνογνωσία. Σε συνδυασμό με την αργή διαδικασία ζύμωσης, σε σχέση με τις συμβατικές συνταγές ψωμιού, όχι μόνο συμβάλλει στη χαρακτηριστική γεύση και άρωμα αλλά βοηθά επίσης το πλούσιο θρεπτικό προφίλ και την πεπτικότητα του ψωμιού.

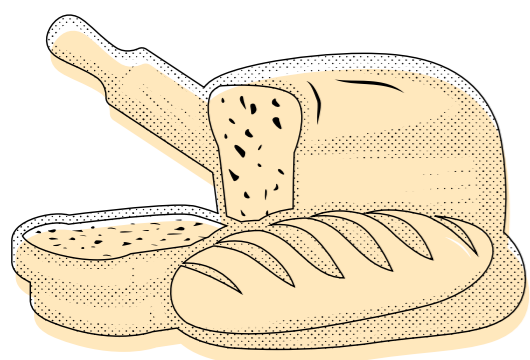
Το τυπικό ψωμί παρασκευάζεται με ένα μόνο στέλεχος του *Saccharomyces cerevisiae* που είναι γνωστή ως «μαγιά αρτοποιίας». Αυτό το στέλεχος έχει εξαιρετικά υψηλή απόδοση σε CO₂, αλλά παρέχει πολύ λίγα γευστικά υποπροϊόντα. Το αποτέλεσμα είναι μια γρήγορη άνοδος αλλά ένα απλό προφίλ γεύσης.

Τα φυσικά βακτήρια και η άγρια μαγιά σε ένα ενεργό προζύμι είναι συνήθως είδη *Lactobacillus*. Μετατρέπουν τα σάκκαρα από το αλεύρι σε γαλακτικό οξύ και την αλκοόλη που παράγεται σε οξικό οξύ. Αυτά τα οργανικά οξέα δίνουν στο ζυμωτό ψωμί το σήμα κατατεθέν του δηλαδή την ξινή γεύση και τις ενισχυμένες συντηρητικές του ιδιότητες.

Τα βακτήρια και η άγρια μαγιά βρίσκονται σε μια συμβιωτική σχέση. Μαζί, επιβιώνουν καλύτερα από ό,τι θα επιβίωνε ο καθένας μόνος του. Τα βακτήρια εξαρτώνται από τη ζύμη για τη διάσπαση των πρωτεϊνών σε πεπτίδια. Τα βακτήρια απελευθερώνουν περίσσεια γλυκόζης, η οποία είναι τροφή για ζύμωση ζύμης. Τα βακτήρια μειώνουν επίσης το pH σε ένα σημείο που είναι βέλτιστο για πολλά ένζυμα του ζυμομύκητα. Υπάρχουν πολλές διαφορετικές ζύμες και βακτήρια που μπορούν να εμπλακούν σε ζυμώσεις στο προζύμι. Μαζί δημιουργούν αμέτρητους συνδυασμούς, καθένας από τους οποίους δίνει μοναδικές ιδιότητες στο ψωμί. Μερικοί από αυτούς τους συνδυασμούς είναι γεωγραφικά συγκεκριμένοι.

Οι μικροοργανισμοί που ζυμώνουν ένα προζύμι πρέπει να τρέφονται τακτικά με φρέσκο αλεύρι και νερό για να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν.

Το ψωμί με προζύμι προσφέρει μια απολαυστική γεύση με ένα πικάντικο και περίπλοκο άρωμα, ανάλογο με την συνταγή του.



Ας εξερευνήσουμε τα αξιοσημείωτα οφέλη για την υγεία του ψωμιού με προζύμι και γιατί αξίζει μια θέση στην καθημερινή σας διατροφή.

1.Θρεπτικότητα: Κατά τη μακρά διάρκεια της ζύμωσης, το προζύμι απελευθερώνει απαραίτητα μέταλλα και βιταμίνες από τους κόκκους, ενισχύοντας τη βιοδιαθεσιμότητά τους. Το ανθρώπινο σώμα σας μπορεί να απορροφήσει αυτά τα θρεπτικά συστατικά πιο αποτελεσματικά, υποστηρίζοντας τη συνολική ευεξία. Το φυτικό οξύ που υπάρχει στα δημητριακά κλειδώνει ουσιαστικά τα μέταλλα σε αυτά και έτσι δεν μπορούν να απορριφθούν από τον οργανισμό κατά την πέψη. Το προζύμι περνά από μια μακρά διαδικασία ζύμωσης που εξουδετερώνει το φυτικό οξύ και κάνει αυτά τα μέταλλα πιο εύκολα διαθέσιμα στον οργανισμό. Αυτό σημαίνει ότι σημαντικά μέταλλα και βιταμίνες, όπως το ασβέστιο, ο ψευδάργυρος, το μαγνήσιο, ο σίδηρος και οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β, είναι πιο εύκολα διαθέσιμα για απορρόφηση και σε υψηλότερες ποσότητες ειδικά εάν χρησιμοποιείται αλεύρι τύπου ολικής αλέσεως. Επίσης αυτό δεν συμβαίνει με ένα ψωμί που βασίζεται στη γρήγορη διαδικασία ζύμωσης.

2. Πεπτική απόλαυση: Το ψωμί με προζύμι υφίσταται μια φυσική διαδικασία ζύμωσης. Το χαμηλό pH του ψωμιού με προζύμι, σε συνδυασμό με τον μεγάλο χρόνο ζύμωσής διασπά τους υδατάνθρακες, τη γλουτένη στις βασικές τους δομικές μονάδες σάκχαρα και αμινοξέα αντίστοιχα. Αυτό διευκολύνει την πέψη και μειώνει τον κίνδυνο ευαισθησίας που σχετίζεται με τη γλουτένη, προάγοντας καλύτερη πεπτική υγεία. Πιο συγκεκριμένα τα βακτήρια γαλακτικού οξέος και η ζύμωση στο προζύμι τροποποιούν τη δομή των πρωτεϊνών γλουτένης, της γλιαδίνης και της γλουτενίνης, που υπάρχουν στο αλεύρι σίτου, καθιστώντας το πιο εύπεπτο, ειδικά εάν έχετε ήπιες ευαισθησίες στη γλουτένη. Για τα άτομα με κοιλιοκάκη, ο μόνος τρόπος διαχείρισης των συμπτωμάτων της είναι η αυστηρή αποφυγή της γλουτένης στη διατροφή, επομένως οποιο-

δήποτε ψωμί που περιέχει γλουτένη (συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού με προζύμι). Επομένως δεν θα ήταν ανεκτό ή ασφαλές για κατανάλωση.

Συμβουλευτείτε πάντα έναν ιατρό εάν έχετε ευαισθησία στη γλουτένη προτού καταναλώσετε τρόφιμα που περιέχουν γλουτένη στη διατροφή σας.

Η **κοιλιοκάκη** είναι δυσανεξία στη γλουτένη (κάτι που ο οργανισμός δεν ανέχεται). Θεωρείται επίσης μια αυτοάνοση νόσος που αφορά στην έλλειψη του ενζύμου για τη διάσπαση της γλουτένης. Η γλουτένη γίνεται αντιληπτή από τον οργανισμό ως ανεπιθύμητο συστατικό, γι' αυτό το ανοσοποιητικό σύστημα «επιτίθεται» και προσπαθεί να την καταπολεμήσει. Η αντίδραση αυτή του οργανισμού επιδρά αρνητικά στο πεπτικό σύστημα δημιουργώντας βλάβες στους ιστούς του λεπτού εντέρου και εμποδίζοντας την απορρόφηση θρεπτικών συστατικών.

3. Ανατροφή ενός υγιούς εντέρου: Το γαλακτικό οξύ που βρίσκεται στο ψωμί με προζύμι βελτίωσε την ανάπτυξη υγιών βακτηρίων του εντέρου που δίνει ώθηση στο ανοσοποιητικό σας σύστημα. Αυτό το υγιές οικοσύστημα βελτιώνει την πέψη, ενισχύει τη λειτουργία του ανοσοποιητικού και προάγει τη συνολική ευεξία. Το ψωμί με προζύμι είναι λιγότερο πιθανό να προκαλέσει παραγωγή αερίων στο έντερο, ένα τυπικό σύμπτωμα του συνδρόμου ευερέθιστου εντέρου (IBS), σε σύγκριση με το βιομηχανικό ψωμί. Μια μελέτη έδειξε ότι η παραγωγή αερίου ήταν σημαντικά χαμηλότερη σε ασθενείς με IBS που κατανάλωναν ψωμί με προζύμι σε σύγκριση με εκείνους που κατανάλωναν συμβατικό βιομηχανικό ψωμί, ακόμα κι αν το βιομηχανικό ψωμί είχε ζυμωθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Το πραγματικό προζύμι θα είναι πάντα πιο εύκολο στην πέψη από το ψωμί μαζικής παραγωγής. Σύμφωνα με ορισμένες μελέτες, το ψωμί με προζύμι δρα ως προβιοτικό, πράγμα που σημαίνει ότι οι φυτι-

κές ίνες στο ψωμί βοηθούν στην τροφοδοσία των «καλών» βακτηρίων στο έντερο. Αυτά τα βακτήρια είναι σημαντικά για τη διατήρηση ενός σταθερού, υγιούς πεπτικού συστήματος.

4. Εξισορρόπηση του σακχάρου στο αίμα: Πολλά ψωμιά έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε γλυκόζη, η οποία μπορεί να προκαλέσει απότομη αύξηση των επιπέδων σακχάρου στο αίμα σας αφού τα καταναλώσετε. Η προζύμι, ωστόσο, περιέχει πολύ λιγότερη γλυκόζη, καθώς μεγάλο μέρος της χρησιμοποιείται στη διαδικασία για τη δημιουργία άγριας μαγιάς. Με το χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη, το ψωμί με προζύμι ιδιαίτερα οι συνταγές με δημητριακά ολικής αλέσεως, σε σύγκριση με το βιομηχανικό λευκό ψωμί, χάρη στη δράση των βακτηρίων γαλακτικού οξέος προκαλεί πιο αργή και πιο ελεγχόμενη αύξηση των επιπέδων σακχάρου στο αίμα. Αυτό σημαίνει ότι η γλυκόζη απελευθερώνεται αργά στην κυκλοφορία του αίματος, η οποία βοηθά στην εξισορρόπηση των επιπέδων σακχάρου και ινσουλίνης στο αίμα, κρατώντας μακριά τη φλεγμονή. Έτσι, εάν ανησυχείτε για την αύξηση βάρους, το προζύμι μπορεί να είναι το ψωμί που βοηθά στη διατήρηση της ορμονικής ισορροπίας και ενός υγιούς βάρους.

5. Πηγή αντιοξειδωτικών: Η διαδικασία ζύμωσης στο ψωμί με προζύμι οδηγεί σε αύξηση των αντιοξειδωτικών κυρίως από τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος και διατηρεί το ανοσοποιητικό σύστημα υπό έλεγχο. Μελέτες έχουν δείξει ότι αντιοξειδωτικά όπως τα πεπτιδια που βρίσκονται στο προζύμι προστατεύουν τα κύτταρα από βλάβες που προκαλούν σοβαρές ασθένειες όπως ο καρκίνος, οι καρδιακές παθήσεις, η νόσος του Αλτσχάιμερ, σημάδια γήρανσης ή χρόνιες ασθένειες όπως η ρευματοειδής αρθρίτιδα.

6. Παράγοντας συντήρησης: Η φυσική οξύτητα του προζυμιού λειτουργεί ως φανταστικό συντηρητικό, επεκτείνοντας τη διάρκεια ζωής του χωρίς την ανάγκη για πρόσθετα ή συντηρητικά. Το ψωμί με προζύμι περιέχει οξικό οξύ, το οποίο φυσικά εμποδίζει την ανάπτυξη μούχλας. Εκτός από τα για την υγεία,

τα βακτήρια γαλακτικού οξέος στο προζύμι συμβάλλουν στον περιορισμό της ανάπτυξης επιβλαβών μικροοργανισμών συμπεριλαμβανομένης και της μούχλας. Επίσης καθυστερήσει φυσικά το μπαγιάτεμα οπότε παρατείνει τη διάρκεια ζωής.

Πέρα από τα διατροφικά οφέλη του παραδοσιακού ζυμωτού ψωμιού υπάρχουν και άλλοι πολύ σημαντικοί παράγοντες για την επιλογή του.

1.Μια υγιεινή εναλλακτική λύση: Η επιλογή του ψωμιού με προζύμι έναντι των συμβατικών επιλογών σημαίνει να επιλέξετε μια πιο φυσική, χειροποίητη και παραδοσιακή μέθοδο αρτοποιίας.

Το ψωμί με προζύμι είναι μια ευέλικτη επιλογή κατάλληλη για πολλές διατροφικές προτιμήσεις.

2. Ευέλικτο σε γαστρονομικές δημιουργίες: Το ψωμί με προζύμι προσφέρει μια απολαυστική γεύση με ένα πικάντικο και περίπλοκο άρωμα, ανάλογο με την συνταγή του. Συνδυάζεται καλά με διάφορα λαχανικά ή τυριά, δημιουργώντας από χορταστικά σάντουιτς μέχρι χειροποίητες δημιουργίες τοστ. Επίσης και μπρουσκέτες ως ορεκτικό η συνοδευτικό, ενισχύοντας τη γαστρονομική εμπειρία σας.

3. Προσεγγμένη επιλογή συστατικών: Οι παραδοσιακοί αρτοποιοί που ειδικεύονται στο προζύμι συχνά δίνουν προτεραιότητα στα ποιοτικά συστατικά, συμπεριλαμβανομένων των βιολογικών και τοπικών δημητριακών. Απολαύστε τη διασφάλιση του υγιεινού ψωμιού που παρασκευάζεται με προσοχή και προσοχή στη λεπτομέρεια.

4.Ένα ψωμί για όλους: Το ψωμί με προζύμι είναι μια ευέλικτη επιλογή κατά-

λλη για πολλές διατροφικές προτιμήσεις. Μπορεί να παρασκευαστεί από διάφορα είδη δημητριακών και αλεύρων ή ακόμη και από αλεύρι χωρίς γλουτένη, και να καταναλωθεί από ένα ευρύ φάσμα ατόμων που αναζητούν πιο υγιεινές επιλογές ψωμιού.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- 1.Marion Bennion The science of food -WILEY N. Y -(1980)
- 2.M. Bunning, E. Shackelton, A. Pennington και C.Clark "Understanding and Selecting Sourdough for Health Benefits" Food and Nutrition Series. Food Safety. Fact Sheet 9.392
- 3.https://abreadaffair.com/bakery-vancouver/11-reasons-everyone-eating-sourdough-bread/
- 4.https://www.mariongluckclinic.com/blog/sourdough-a-bread-real-deal.html
- 5.https://www.sourdough.co.uk/why-is-sourdough-bread-good-for-you/
- 6.https://www.bfreefoods.com/top-benefits-of-eating-sourdough-bread/
- 7.Lesaffre Technical Library 1301_03 Sourdough fermentation predictive method Eng Web
- 8.Fanny Leenhardt, Marie-Anne Levrat-Verny, Elisabeth Chanliaud, Christian Rémy "Moderate decrease of pH by sourdough fermentation is sufficient to reduce phytate content of whole wheat flour through endogenous phytase activity". Journal of agriculture and food chemistry. 53(1):98-102

Image by freepik.com



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

ΟΝΟΜΑΤΟΔΟΣΙΑ ΨΩΜΙΩΝ

«Και τώρα πώς θα το ονομάσουμε;» είναι η εύλογη ερώτηση που ακολουθεί, σχεδόν αμέσως, την επιτυχημένη παραγωγή ενός νέου ψωμιού. Πράγματι, η ονομασία κάθε προϊόντος, στη περίπτωση μας και αυτή του ψωμιού, είναι η ταυτότητά του.

Είναι οργανοληπτικά αποδεδειγμένο, ότι, αν με την ίδια ζύμη φτιάξουμε δύο εντελώς διαφορετικού σχήματος ψωμιά, οι πελάτες μας πολύ συχνά θα μας πουν, ότι το ένα είναι πιο γευστικό από το άλλο και πράγματι θα έχουν δίκιο.

Ένα νόστιμο καινούριο ψωμί με ένα ιδιαίτερο όνομα, μπορεί να ξεχωρίσει από τον ανταγωνισμό και να αντιγραφεί δύσκολα. Αντίθετα, ένα ατυχές όνομα μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τις πωλήσεις, εάν ζωντανεύει δυσάρεστες μνήμες. Για παράδειγμα, στους ανθρώπους μεγάλης ηλικίας, το όνομα «Μπομπότα» θυμίζει την εποχή του πολέμου και της πείνας. Αυτό ήταν το μόνο ψωμί που υπήρχε τότε (καλαμποκόψωμο) και ο κόσμος το έτρωγε από ανάγκη. Αν και η μπομπότα ήταν νόστιμη, λογικό είναι, οι άνθρωποι που έζησαν εκείνη την εποχή, να νιώθουν αποστροφή στο άκουσμα και μόνο της λέξης.

Ποια είναι, λοιπόν, τα κυριότερα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένα πετυχημένο όνομα ψωμιού;

- 1) Να είναι μικρό- το πολύ δύο λέξεις
- 2) Να είναι εύκολο στην προφορά και την ανάγνωση
- 3) Να δημιουργεί ευχάριστες σκέψεις και συναισθήματα ή, τουλάχιστον, να μη δημιουργεί αντίστοιχα αρνητικά
- 4) Να αποτελεί μια καινούρια πρόταση πώλησης
- 5) Να μην υπάρχει νομικό κώλυμα για τη χρήση του

Τα ονόματα που κατά καιρούς έχουν δοθεί σε ψωμιά και συναντώνται στους φούρνους της Ελλάδας, χωρίστηκαν σε κατηγορίες οι οποίες παρουσιάζονται παρακάτω:

Η πρώτη κατηγορία αφορά σε ένα εξαιρετικά αναγνωρίσιμο όνομα, που χρησιμοποιείται σε μεγάλη γκάμα πα-

ρόμοιων ψωμιών της αγοράς. Αυτό δεν είναι άλλο από το «Χωριάτικο» ψωμί και δεν υπάρχει φούρνος στην Ελλάδα που να μην το διαθέτει καθώς, σύμφωνα με έρευνες, το 60-70% των ψωμιών που πωλούνται στην χώρα μας ονομάζονται «Χωριάτικα». Βέβαια, τα περισσότερα από αυτά δε μοιάζουν μεταξύ τους ούτε στην συνταγή ούτε στην εμφάνιση. Είναι δε χαρακτηριστικό, ότι, από τη Νότιο Ελλάδα μέχρι και την Θεσσαλία, όταν λέμε «Χωριάτικο», εννοούμε ψωμί φτιαγμένο από 100% κίτρινο αλεύρι, το λεγόμενο και «χωριάτικο αλεύρι». Όσο όμως ανεβαίνουμε προς τη Μακεδονία και τη Θράκη, το ποσοστό του κίτρινου αλεύρου μειώνεται και αυξάνεται ανάλογα η συμμετοχή του λευκού. Μάλιστα, μπορεί κανείς να βρει χωριάτικο ψωμί και από 100% λευκό αλεύρι.

Υπάρχουν περιοχές στην Ελλάδα και το εξωτερικό, που είναι γνωστές για το εξαιρετικό ψωμί τους, το οποίο διαθέτει χαρακτηριστικά που το καθιστούν ιδιαίτερο. Τέτοιο χαρακτηριστικό μπορεί να είναι είτε ένα στάρι που καλλιεργείται μόνο σε εκείνη την περιοχή, δίνοντας μοναδικό χαρακτήρα και γεύση στο ψωμί, είτε μια παραδοσιακή τεχνική αρτοποιίας. Αυτά, θα λέγαμε, είναι ψωμιά με «ονομασία προέλευσης». Έτσι, προκύπτουν ονόματα όπως «Αγιορείτικο» και «Μοναστηριακό», που παραπέμπουν σε ψωμί ζυμωμένο σε ιερούς τόπους, «Ηπειρώτικο», που συνδέεται με τους ξακουστούς ηπειρώτες αρτοποιούς και «Θρακιώτικο», που προέρχεται από τους σιτοβολώνες της Θράκης.

Μια άλλη κατηγορία ψωμιών είναι εκείνων που δανείζονται το όνομα τους από κάποιο βουνό, κάποιο ποτάμι ή που μας πληροφορούν ως προς το πού δημιουργήθηκε η συνταγή τους. Τέτοια παραδείγματα είναι το «Βουνίσιο» και το «Μεσογειακό».

Τα ονόματα της επόμενης κατηγορίας μας δηλώνουν τον τρόπο παραγωγής του ψωμιού. Οι διαφορετικές διαδικασίες παραγωγής μπορεί να δώσουν και αυτές ιδιαίτερο χαρακτήρα σε ένα ψωμί. Για παράδειγμα, το ψωμί που ψήνεται σε ξυλόφουρνο διαφέρει πολύ σε εμφάνιση, άρωμα και γεύση από ένα ψωμί που ψήνεται σε συμβατικό φούρνο, πόσο μάλλον το «Εφτάζυμο» ή το «Ψωμί της Πινακωτής».

Είναι οργανοληπτικά αποδεδειγμένο, ότι, αν με την ίδια ζύμη φτιάξουμε δύο εντελώς διαφορετικού σχήματος ψωμιά, οι πελάτες μας πολύ συχνά θα μας πουν, ότι το ένα είναι πιο γευστικό από το άλλο και πράγματι θα έχουν δίκιο. Αυτό συμβαίνει γιατί, ανάλογα με το σχήμα, αλλάζει και η δομή της ψίχας, δηλαδή η κυψέλωση. Επίσης, ένα ψωμί με μεγάλη επιφάνεια κόρας, όπως η μπαγκέτα, γίνεται πιο τραγανό, ενώ το ίδιο ψωμί σε φόρμα, πιο μαλακό. Το ψωμί που έχει το όνομα του σχήματος του είναι ευκολότερα αναγνωρίσιμο από τους πελάτες. Τα διασημότερα ψωμιά αυτής της κατηγορίας είναι η «Μπαγκέτα», που στα γαλλικά σημαίνει «κοντό ραβδί» και η «Τσιαπάτα», που στα ιταλικά σημαίνει «παντόφλα». Μία ακόμα κατηγορία ψωμιών είναι αυτή, που το ψωμί παίρνει το όνομα του υλικού που το χαρακτηρίζει και

Υπάρχουν περιοχές στην Ελλάδα και το εξωτερικό, που είναι γνωστές για το εξαιρετικό ψωμί τους, το οποίο διαθέτει χαρακτηριστικά που το καθιστούν ιδιαίτερο.



του δίνει μία ιδιαίτερη γεύση, άρωμα ή χρώμα. Τέτοιο είναι το «Ψωμί Μπύρας», το «Ψωμί Βρώμης» αλλά και το «Σουσαμένιο». Πολλά από τα ψωμιά αυτής της κατηγορίας έχουν την κατάληξη **-όψωμο**, όπως το «Ελαιόψωμο» ή το «Σταφιδόψωμο». Αξίζει να σημειωθεί ότι, αν ένα τέτοιο ψωμί διατίθεται συσκευασμένο, το ποσοστό συμμετοχής του χαρακτηριστικού του υλικού πρέπει να αναγράφεται στην συνταγή.

Οι διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων στα παλαιότερα χρόνια ήταν διαφορετικές, γιατί ήταν διαφορετική και η οικονομική κατάσταση τους, τα διαθέσιμα υλικά, αλλά και ο τρόπος ζωής τους. Έτσι, το «Ψωμί του Αυτοκράτορα» δηλώνει πλούτο υλικών και αλεύρι πολυτελείας, ενώ το «Ψωμί του Βοσκού» παραπέμπει σε πιο ταπεινά υλικά, χωρίς απαραίτητα αυτό να σημαίνει ότι το πρώτο είναι νοστιμότερο ή πιο υγιεινό από το δεύτερο. Τελευταία, έχει προστεθεί στην αγορά

και η κατηγορία των «Λειτουργικών» ψωμιών, που δρουν ευεργετικά στην υγεία μέσω της προσθήκης ωφέλιμων ή της αφαίρεσης βλαπτικών συστατικών. Επιβάλλεται, λοιπόν, να περιγράφεται στην ονομασία ενός τέτοιου ψωμιού η ακριβής λειτουργία που επιτελείται με την κατανάλωση του. Τέτοια είναι τα ψωμιά «Υψηλής Πρωτεΐνης» ή τα ψωμιά «χωρίς Γλουτένη».

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Νικόλας Παρασκευάς 2022. "Master Baker από το Α στο Ω και από τη θεωρία στην πράξη" σελ. 416-421



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
MSc in Food Science
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος
ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ

DIFFER
SINCE 1983



QUALITY THAT DIFFERS



Κρητικός Τζουλαμάς

Ένα έθιμο που συναντάμε στην περιοχή της Μεσαράς, είναι να φτιάχνουν τζουλαμά. Ο τζουλαμάς λοιπόν αν και είναι ένα μεγαλιδίτικο έδεσμα, ακόμη και σήμερα έχει την τιμητική του στο αποκριάτικο τραπέζι. Πρόκειται για μια παραδοσιακή συνταγή, η οποία καταφέρνει να συνδυάζει με απόλυτη επιτυχία τη γλυκιά με την αλμυρή γεύση.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΖΟΥΛΑΜΑΣ

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

Σερβίρεται την εβδομάδα της Κρεατινής, αλλά ιδιαίτερα την Τσικνοπέμπτη – μάλιστα υπάρχουν παραλλαγές όπου η πίτα αυτή ετοιμάζεται στο τηγάνι, αντί στον φούρνο, και τσικνίζει δεόντως, όπως προστάζει το έθιμο της ημέρας. Στην κλασικότερη εκδοχή της περιέχει συκώτι κοτόπουλου ή αρνιού ή χοιρινού, ρύζι, ξηρούς καρπούς (αμύγδαλα ή καρύδια) και σταφίδες, που του δίνουν μια υπόγλυκη γεύση. Όπως συμβαίνει με όλες τις παραδοσιακές συνταγές, οι παραλλαγές του τζουλαμά είναι αρκετές και κάθε σπίτι καμαρώνει για τη δική του.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

500 γρ. αλεύρι
250 ml νερό
50 ml ρακί
5 γρ. αλάτι
10 γρ. ζάχαρη
50 γρ. ελαιόλαδο
10 γρ. μαγιά
10 γρ. ξύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και κάνουμε μια ζύμη εύπλαστη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά και στη συνέχεια ανοίγουμε 2 φύλλα.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

700 γρ. κιμάς
200 γρ. συκωτάκια πουλιών
200 γρ. ρύζι καρολίνα
100 ml κρασί κόκκινο γλυκό
250 γρ. σταφίδες
250 γρ. καρύδια ή αμύγδαλα
120 γρ. ζάχαρη
50 ml ελαιόλαδο
Περίπου 500 ml νερό
½ κουτ. γλυκού κανέλα
½ κουτ. γλυκού γαρύφαλλο
½ κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο
Ξύσμα ενός λεμονιού
Αλάτι, πιπέρι

Προαιρετικά λίγο γάλα για επικάλυψη του φύλλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε τον κιμά και τα συκωτάκια στο ελαιόλαδο. Σβήνουμε με το κρασί και ρίχνουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε για 5 λεπτά και στη συνέχεια ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και όλα τα μπαχαρικά. Μετά ρίχνουμε το νερό και αφήνουμε να βράσει για περίπου 10 λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τις σταφίδες, τους ξηρούς καρπούς και το ξύσμα λεμονιού. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει. Σε ένα ταψί βάζουμε το ένα φύλλο και ρίχνουμε τη γέμιση. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Λαδώνουμε, κόβουμε σε κομμάτια, περιχύνουμε λίγο γάλα και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με κανέλα και ζάχαρη. Ψήνουμε για περίπου 1 ώρα στους 180°C.

Τον «Κρητικό Τζουλαμά» ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλασιού, 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 Κόγιας
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζνης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνς Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

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

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103616691/2165162364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infoosaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzil19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
kogasant@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
24610-39003, 25510-89972 - Έδρα:
Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΒΕΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
2310-277644, 2310-912365
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-seath.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 ΚΑΡΑΪΤΕΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μίκης Σουλιούνας
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
souliouniabakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλίκια
artoskilikis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρθως
gvakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζνης
27310-22366 - Έδρα: Σπάρτη
mazisn@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπουλιάνης
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
antreasgourdeas@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
eirnikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιθάνης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospnd@otenet.gr, georgedithns2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Κων/νος
24310-78305, 24310-30260,
6974523271
Έδρα: Τραπεζοία 14, Τρίκαλα 42100
artopoiol.trikalala@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: Ζημεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

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

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάρτιος - Απρίλιος 2024 / Τεύχος 135

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Καλό Πάσχα!



www.kaizenmixes.com

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

Proudly developed by **LOULIS** Food Ingredients

Yeni ticaret kapıları açar
Key to Markets

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



IBAKTECH

14TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE
MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

24-27 APRIL 2024

ISTANBUL EXPO CENTER - TÜRKİYE



For Online
Registration



Supported by:



Venue



THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY)
IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174.



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, Φ. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

Συνταγές Ζαχαροπλαστικής

Πασχαλινό τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ

- › 1.600 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
- › προζύμι
- › 30 γρ. μαχλέπι
- › 10 γρ. μαστίχα
- › 10 γρ. αλάτι
- › Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- › 400 γρ. αυγά
- › 350 γρ. βούτυρο 99,8%
- › 350 γρ. γάλα
- › 800 γρ. ζάχαρη

Για το προζύμι:

- › 500 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
 - › 500 γρ. νερό
 - › 100 γρ. μαγιά χρυσή
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τοποθετούμε στη στόφα στους 32°C για 30 λεπτά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Κλείνουμε την φωτιά και προσθέτουμε το γάλα και την ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η ζάχαρη.
2. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο.
3. Ζυμώνουμε 3 λεπτά αργό και 8-10 λεπτά στο γρήγορο. Θα πρέπει η ζύμη μας να είναι λεία και ελαστική.
4. Ξεκουράζουμε την ζύμη μας στους 32°C με 65% υγρασία για 60 λεπτά.
5. Κόβουμε τεμάχια των 250 γρ.
6. Πλάθουμε σε σχήμα τσουρεκιού με 2 φυτίλια.
7. Στοφάρουμε τα τσουρέκια στους 32°C με 65% υγρασία για 60-80 λεπτά.
8. Αλείφουμε με αυγό και ρίχνουμε φιλέ αμύγδαλο.
9. Ψήνουμε 155°C για 40-45 λεπτά.



Πασχαλινό τσουρέκι με κακάο

ΥΛΙΚΑ

- › 1.600 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
- › προζύμι
- › 30 γρ. μαχλέπι
- › 10 γρ. μαστίχα
- › 10 γρ. αλάτι
- › Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- › 400 γρ. αυγά
- › 350 γρ. βούτυρο 99,8%
- › 550 γρ. γάλα
- › 800 γρ. ζάχαρη
- › 150 γρ. κακάο

Για το προζύμι:

- › 500 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
 - › 500 γρ. νερό
 - › 100 γρ. μαγιά χρυσή
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τοποθετούμε στη στόφα στους 32°C για 30 λεπτά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Κλείνουμε την φωτιά και προσθέτουμε το γάλα και την ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η ζάχαρη.
2. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο.
3. Ζυμώνουμε 3 λεπτά αργό και 8-10 λεπτά στο γρήγορο. Θα πρέπει η ζύμη μας να είναι λεία και ελαστική.
4. Ξεκουράζουμε την ζύμη μας στους 32° με 65% υγρασία για 60 λεπτά.
5. Κόβουμε τεμάχια των 250 γρ.
6. Πλάθουμε σε σχήμα τσουρεκιού με 2 φυτίλια.
7. Στοφάρουμε τα τσουρέκια στους 32°C με 65% υγρασία για 60-80 λεπτά.
8. Αλείφουμε με αυγό και ρίχνουμε φιλέ αμύγδαλο.
9. Ψήνουμε 155°C για 40-45 λεπτά.





8



30



24



16



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ: Σοκολάτα

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

ΘΕΜΑΤΑ

24 Απολογισμός SIGEP 2024

ΤΕΧΝΙΚΑ

30 Παγωτό

{ bakery-pastry.gr




DIRA
FRUIT SOLUTIONS

COULIS & ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ



EDITORIAL

Πλησιάζει το Πάσχα και έχουν αρχίσει παντού οι ετοιμασίες για τη μεγάλη γιορτή! Ένα από τα υλικά που επιστρατεύονται αυτή την εποχή στη ζαχαροπλαστική είναι η αγαπημένη όλων, Σοκολάτα. Σοκολατένια αυγά, σοκολατένιες πασχαλίτσες και λαγουδάκια, τσουρέκια με επικάλυψη ή γέμιση σοκολάτας είναι μόνο μερικές από τις δημιουργίες που ενθουσιάζουν και γλυκαίνουν μικρούς και μεγάλους χωρίς διακρίσεις. Δε θα μπορούσε, λοιπόν, το ρεπορτάζ του τεύχους Μαρτίου-Απριλίου να παρουσιάζει άλλο θέμα από τον «μαύρο χρυσό», τη σοκολάτα. Για τις καλύτερες επικαλύψεις και γκανάζ, γλάσσα και πάστες, κουβερτούρες και mini drops, vegan ή gluten free, θα τα βρείτε όλα μέσα στις σελίδες του μαζί με ό,τι άλλο χρειάζεστε για την παρασκευή και συσκευασία των προϊόντων σας.

Θα έχετε επίσης τη δυνατότητα να διαβάσετε τα νέα από την έκθεση Siger 2024 που έλαβε χώρα τον Ιανουάριο και αποτελεί σημείο αναφοράς για την όλο και περισσότερο αναπτυσσόμενη αγορά του παγωτού. Θα βρείτε και ένα αφιέρωμα στο παγωτό, το δημοφιλές παγωμένο γλύκισμα, όπου αναγράφονται οι τάσεις της αγοράς για το 2024 αλλά και χρήσιμες οδηγίες.

Εύχομαι από καρδιάς να έχετε Καλό Πάσχα!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ bakery-pastry.gr }



LUKER Chocolate®

Σοκολάτα με **ιστορία!**





**ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΑΓΟΡΑΣ**

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ | LIMITED EDITION 2024

από την LEMAN CAKE DECORATIONS

Με την προσθήκη νέων σχεδίων, η φετινή συλλογή πασχαλινών σοκολατένιων διακοσμητικών της LEMAN, θα δώσει μοναδικό χαρακτήρα & εμφάνιση στις δημιουργίες σας. Πολύχρωμα και πρωτότυπα, σε μοντέρνα σχέδια, εξασφαλίζουν εντυπωσιακή διακόσμηση σε πασχαλινά τσουρέκια, σοκολατένια αυγά, τούρτες και πάστες. Σε αποκλειστική διάθεση από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, είναι έτοιμα προς χρήση και προσφέρουν απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες σε κάθε επαγγελματία. www.stelioskanakis.gr



ΑΠΙΘΑΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΟΚΑΥΑ

από την KENFOOD

Η KENFOOD βρίσκεται δίπλα στους επαγγελματίες με μοναδικές ιδέες και προϊόντα για να ξεχωρίζουν! Ανακαλύψτε τη σειρά ροφημάτων σοκολάτας Μοκαγα, που θα ικανοποιήσει ακόμη και τους πιο απαιτητικούς πελάτες. Διατίθενται σε πολλές υπέροχες γεύσεις με μοναδική υφή και αξεπέραστα αρώματα, ενώ μπορείτε να τις σερβίρετε κρύες ή ζεστές. Η ευρεία γκάμα ροφημάτων σοκολάτας Μοκαγα της Kenfood περιλαμβάνει τόσο παραδοσιακές γεύσεις, όπως κλασική σοκολάτα ή πραλίνα, όσο και πιο ιδιαίτερες, όπως βαποffee ή αλατισμένη καραμέλα και πολλές ακόμη. www.kenfood.com

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

από την ARTIZAN

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



ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΩΝ

από την AKTINA

Η σειρά σοκολατών και απομιμήσεων AKTINA διαθέτει εξαιρετικής ποιότητας κουβερτούρες και απομιμήσεις σοκολάτας. Είναι εύκολες στη χρήση, σε μια μεγάλη ποικιλία για την κάλυψη όλων των επαγγελματικών απαιτήσεων. Διατίθενται σε διάφορους τύπους σοκολάτας, για επικαλύψεις, για ψήσιμο μέσα σε ζύμες, καθώς και για άλλες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής ώστε να ανταποκρίνονται σε κάθε ανάγκη του σύγχρονου ζαχαροπλάστη. www.aktinafoods.com

ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΕΣ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ LUKER

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA λανσάρει τις σοκολάτες Luker. Η Luker είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός της Κολομβίας σε σοκολάτα και κακάο. Για τις σοκολάτες της επιλέγει αποκλειστικά το Casao Fino de Aroma, ένα συγκεκριμένο είδος κακάο, ταξινομημένο από τον Διεθνή Οργανισμό Κακάο για τη φρουτώδη γεύση του με νότες βύνης. Μόνο το 8% του κακάο που παράγεται παγκοσμίως είναι Casao Fino de Aroma. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της SEFCO ZEELANDIA και ανακαλύψτε τη γκάμα της εταιρείας, με τις κορυφαίες ποιότητες σοκολάτες Luker. www.sefcozeelandia.gr



veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Όταν η γεύση γίνεται έμπνευση!



Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Εμπνευστείτε από γεύσεις και υφές που συνδυάζονται αρμονικά σε υπέροχες δημιουργίες.

Με 100% βιώσιμο κακάο, πιστοποιημένο από το Rainforest Alliance, οι σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ φημίζονται για τον **πλούσιο χαρακτήρα των γευστικών τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή της υφής τους και την ευκολία στην επεξεργασία τους.**

Είναι ό,τι χρειάζεστε για να δημιουργήσετε ιστορίες τέχνης και απόλαυσης, που θα συναρπάσουν!

Powered by Cargill®



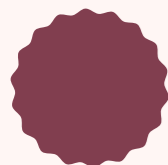
Cocoa

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ICE ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

από την GÖTEBORGS

Με την απαιτούμενη υψηλή ρευστότητα για στιγμιαίο αγκάλιασμα και άμεση κρυσταλοποίηση στο παγωτό αλλά και μαλακή ευχάριστη αίσθηση στην κατανάλωση με αργό λιώσιμο στο στόμα, προσφέρονται μία σειρά από επικαλύψεις παγωτού κουβερτούρας και απομιμήσεων σε δοχεία 20 κιλών. Οι Ice επικαλύψεις διατίθενται και με πιστοποίηση RainForest Alliance σε σκούρη λευκή και σοκολάτα γάλακτος. Κατόπιν ζήτησης παράγονται γεύσεις φρούτων. www.trofingred.com



PASTA BITTER & PASTA BIANCA

από την CAFFAREL

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει τις εξαιρετικές PASTA BITTER & PASTA BIANCA, της κορυφαίας ιταλικής εταιρίας CAFFAREL. Με έντονη γεύση bitter ή λευκής σοκολάτας αντίστοιχα, είναι ιδανικές για απολαυστικούς κορμούς με πλούσια γέμιση, γκανάζ, βελούδινα μους και τέλειες γυαλιστερές επικαλύψεις. Με τις ίδιες πάστες θα ετοιμάσετε, επίσης, εκλεκτά σοκολατάκια και μοναδικές πλάκες σοκολάτας σε υπέροχους γευστικούς συνδυασμούς. Διατίθενται σε δοχείο των 5 κιλών. www.konta.gr



ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ CW12 ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

από την CHOCOLATE WORLD

Με 30 χρόνια συνεχούς παρουσίας στο χώρο της χειροποίητης σοκολάτας, η Chocolate World συνεχίζει να καινοτομεί κατασκευάζοντας τον CW12, έναν εξαιρετικής ποιότητας στρωτήρα σοκολάτας, με κάδο χωρητικότητας 12 κιλών και με σύστημα επικάλυψης 18 εκ. Δίνοντας προτεραιότητα στην ευκολία του χρήστη και την υψηλή ποιότητα κατασκευής, στοχεύει στη βελτίωση του παράγοντα υγιεινής και στη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας. Στο πλαίσιο αυτό, ο ευέλικτος αυτός στρωτήρας έρχεται για να αποδείξει πως ο συνδυασμός των νέων τεχνολογικών δυνατοτήτων με τις παραδοσιακές πρακτικές μπορεί να προσφέρει ασυναγώνιστα αποτελέσματα. www.sweetice.gr



ΜΗΧΑΝΗ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ προτείνει την νέα μηχανή στρώσιματος, με δυνατότητα πρόσθετου τραπέζιου επικάλυψης που αφαιρείται τροχήλατα. Εξασφαλίζει τέλεια ρύθμιση θερμοκρασίας στο σύστημα ψύξης -θέρμανσης, ώστε να υπάρχει ακρίβεια στο στρώσιμο της σοκολάτας και έχει μικρές διαστάσεις και πολύ εύκολη λειτουργία. Οι μηχανές διατίθενται σε τρία μεγέθη των 15, 27 και 75 κιλών και τρία πλάτη ταινιών των 20, 25 και 30 εκατοστών. www.kourlampas.gr



ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΚΟΥΡΑΣ ΚΑΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ COVELLA

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Δύο νέα προϊόντα της Martin Braun έρχονται από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ για να σας λύσουν τα χέρια. Η σκούρα και λευκή σοκολάτα επικάλυψης Covella θα προσθέσει μία ακόμη πινελιά τελειότητας στις δημιουργίες σας, κερδίζοντας τις εντυπώσεις με τη μοναδική τους γεύση. Οι επικαλύψεις της Covella χαρίζουν γυαλιστερή επιφάνεια συνδυάζοντας συγχρόνως την πλούσια γεύση της αυθεντικής σοκολάτας. Ιδανικές για επικάλυψη τσουρεκιών, κέικ και πολλών άλλων αρτοποιημάτων. www.yiannikas.gr



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα

Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732

<http://www.pandecor.gr>, Email: pandecor@pandecor.gr

FABBRI
1905

ΝΕΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τα τέσσερα ευφάνταστα concepts γεύσεων και συνταγών, που η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ δημιούργησε αποκλειστικά για την ελληνική αγορά με την ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων της FABBRI 1905, θα γίνουν ο καλύτερός σας σύμμαχος.

Signatures

Αποκλειστικά προϊόντα και συνδυασμοί με την απaráμιλλη γεύση που μόνο η προστιθέμενη αξία της Fabbri 1905 μπορεί να εγγυηθεί.



Fruitopia

Παγωτά με γεμάτη γεύση και μεθυστικά αρώματα από τα πιο αγαπημένα, μεσογειακά και εξωτικά φρούτα.



Dolci del mondo

Ξακουστές γεύσεις κλασικών γλυκών από του κόσμου τις γωνιές σε παγωτό, παγωτίνια και τούρτες παγωτό, ξυπνούν αγαπημένες μνήμες απόλαυσης.



Nevia

Για θεικό παγωτό χωρίς τύψεις. Ότι πιο λαχταριστό και ελαφρύ για όσους αναζητούν παγωτό με βελούδινη υφή, όλη τη δροσιά και τη γεύση... χωρίς ζάχαρη!



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 2024



Ovetto: το παγωτό αυγό - έκπληξη, που θα συναρπάσει με τη γεύση αλλά και την εμφάνισή του παρασκευάζεται με:

- **Delipaste Ovetto:** με υπέροχη πλούσια γεύση της αγαπημένης κρέμας με νότες βανίλιας.
- **Snackoloso Ovetto:** Variiegato με γεύση σοκολάτας γάλακτος και επίγευση που διαρκεί.



Snackoloso Mango Macadamia:

Συναρπαστικό Variiegato που ξεχωρίζει χάρη στον μοναδικό συνδυασμό από τραγανά κομμάτια, του κορυφαίου σε ποιότητα, μάνγκο ποικιλίας Alphonso με διαλεκτά καβουρντισμένα και ψιλοκομμένα Macadamia και αφυδατωμένα batóμουρα.



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!



Άριστη ποιότητα







Αυθεντικές Γεύσεις



Συναρπαστικές ιδέες



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

The background of the advertisement is a rich, dark brown surface, possibly a wooden table, covered with an assortment of chocolate products. In the center, a large, dark chocolate bar is broken into several pieces, revealing a lighter-colored filling. To the left, a white chocolate bar is partially visible, along with a circular logo featuring a stylized 'L' and 'Y'. In the bottom left corner, three small white bags of LUBECA chocolate chips are lined up. Scattered around the chocolate are various nuts, including almonds and hazelnuts, and small round chocolate candies. The overall composition is artistic and emphasizes the variety and quality of the chocolate offerings.

LUBECA

Σοκολάτα με υπογραφή
ΕΝΑ ΟΝΟΜΑ, ΧΙΛΙΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

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

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



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστερί
T: 210 5772337 | F: 210 5755703

www.yiannikas.gr
Facebook: @steliosyiannikas



TA NEA THS AGORAS

ΣΙΡΟΠΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ (ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ)

από την ΑΦΟΙ Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ Ι.Κ.Ε

Το σιρόπι Κορινθιακής Σταφίδας ή αλλιώς Σταφιδίνη, είναι ένα φυσικό προϊόν ελληνικής προέλευσης, το οποίο παράγεται από το εκχύλισμα της ξηρής Κορινθιακής Σταφίδας και χρησιμοποιείται κυρίως ως φυσικό γλυκαντικό αντί της ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ουσιών στην αρτοποιία και στη ζαχαροπλαστική. Οι συσκευασίες που διατίθενται είναι πλαστική φιάλη 250 ml, πλαστικός κουβάς 1 lt, 3,5 lt και 10 lt καθώς και πλαστική δεξαμενή 1000 lt. Ένα χαρακτηριστικό του προϊόντος εκτός από τη γλυκάδα και τη φρουτένια του γεύση, είναι το σκούρο φυσικό χρώμα που «χρωματίζει» τα δημιουργήματά σας, ενώ διατηρείται άψογα για χρόνια. www.koronzibros.com



ΝΕΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΓΕΥΣΗ POP CORN

από την ΑΚΤΙΝΑ

Εκκεντρικό και έξω από τα συνηθισμένα. Η νέα γεύση Aromitalia popcorn από την ΑΚΤΙΝΑ, αποτελείται από ένα σετ, με μια σούπερ τραγανή και γνήσια γεύση pop corn. Μια τέλεια ισορροπία μεταξύ γλυκού και αλμυρού, που θα κατακτήσει τους ουρανίσκους μικρών και μεγάλων και θα κάνει τη βιτρίνα σας να μαγνητίζει τα βλέμματα. www.aktinafoods.com

3D ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ VISION SHOW

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Εντυπωσιακή η νέα σειρά βιτρινών Vision Show, κατασκευής Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, για 12, 18 και 24 θέσεις (-20 °C/ +5 °C). Με διάφανες ρεχί glass βάσεις αλλά και λεκανάκια, δημιουργεί μια εντυπωσιακή 3D προβολή. Το παγωτό φαίνεται σαν να βρίσκεται στον αέρα και τα χρώματα της κάθε γεύσης προσδίδουν ζωντάνια στη βιτρίνα. Βεβαιωμένη ψύξη, δεν αλλοιώνει το παγωτό κατά τη διάρκεια της απόψυξης, διαθέτει αντιθαμβωτικά κρύσταλλα triplex και αυτό-καθαριζόμενο συμπακνωτή. Με λιτές σχεδιαστικές γραμμές, το παγωτό προβάλλεται και συντηρείται ιδανικά. www.drakoulakis.gr



ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την VARANAKIS

Όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής της σειράς COSMOS για συντήρηση, κατάψυξη και No Frost συντήρηση και κατάψυξη μαζί. Μονές και διπλές βιτρίνες, χωρητικότητας 700 και 900lt, με στατική ψύξη ή με κυκλοφορία αέρα. Πολυτελής σειρά με 4 πλευρές κρύσταλλο, για πανοραμική παρουσίαση των προϊόντων, γυάλινα ράφια, εσωτερικό φωτισμό LED και με δυνατότητα επιλογής η βιτρίνα να είναι σε άσπρο ή μαύρο χρώμα για την πλήρη εναρμόνιση με την αισθητική του χώρου σας. www.varanakis.com

ΝΕΟ ΠΑΡΦΕ

από την FOODSTUFF

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



Κουβερτούρες σοκολάτας Compound σοκολάτας Γλάσσο ζαχαροπλαστικής Πραλίνες γέμισης & επικάλυψης

Callets & Mini callets



High Protein Sugar Free Vegan Gluten free



Bake stable Mini drops Chunks



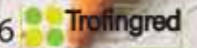
Hydr/nated Palm oil Natural High Cocoa fats free free Vaniglia butter

Τα πιο νόστιμα & ανθεκτικά χωνάκια μπισκοτένιας βάφλας



Κατεβάστε νέο κατάλογο 2024
Επιλεγμένοι κωδικοί διαθέσιμοι και με επικαλύψεις σοκολάτας και τρούφας.

vassilis@goteborgsfood.hu, vkoktsidis@trofingred.com +30 6970803706





TA NEA THS AGORAS

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ARTCHOS IRCA ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΓΛΥΠΤΙΚΗ

από την LAUDIS FOODS

Για εκείνους που θέλουν να δημιουργήσουν εντυπωσιακά «γλυπτά» από γευστική σοκολάτα, η ιταλική εταιρία IRCA δίνει την απόλυτη λύση με τις εύπλαστες σοκολάτες Artchos. Είναι διαθέσιμες σε δύο εκδοχές, σκούρα και λευκή που μπορεί να χρωματιστεί με χρώματα ζαχαροπλαστικής. Έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε κακάο (60%) και υπέροχη γεύση. Προσθέστε εντυπωσιακά διακοσμητικά στοιχεία σε πασχαλινά αυγά, τούρτες γενεθλίων, κέικ ή όπου αλλού επιθυμείτε. Οι σοκολάτες Artchos μπορούν να διαμορφωθούν εύκολα με το χέρι ή να γεμίσουν οποιοδήποτε καλούπι για σοκολάτα και σοκολατάκια.

www.laoudis.gr



ΚΑΛΟΥΠΙΑ CHOCOLATE WORLD

από την SWEET ICE

Η φαντασία συναντάει τη σοκολάτα με τα μοναδικά καλούπια της Chocolate World! Συνδυάστε τη φαντασία σας με τη γεύση και δημιουργήστε πασχαλινές φιγούρες, πασχαλινά αυγά και χιλιάδες σχέδια με τα μοναδικής ποιότητας καλούπια της Chocolate World. Τα καλούπια της Chocolate World είναι άθραυστα, φτιαγμένα από πολυάνθρακα και προσφέρονται για πολλαπλές χρήσεις με εγγύηση εφ' όρου ζωής, ενώ χαρίζουν στη σοκολάτα εξαιρετική γυαλάδα στο τελικό αποτέλεσμα!

www.sweetice.gr

ΕΤΟΙΜΕΣ ΓΚΑΝΑΖ ΤΗΣ BLANKART

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ φέρνει μία σειρά προϊόντων, που έχει ήδη κατακτήσει περίοπτη θέση στις κουζίνες των πιο έμπειρων επαγγελματιών. Τρεις έτοιμες προς χρήση γκανάζ της Blanxart, με υψηλή περιεκτικότητα σε μαύρη, λευκή και σοκολάτα γάλακτος αντίστοιχα, κατάλληλες για άπειρες εφαρμογές. Ιδανικές για γεμίσεις σε σοκολατάκια ή κεράσματα, είναι επίσης εξαιρετικές για επικάλυψη και διακόσμηση. Παράλληλα με την προσθήκη ποτών, πουρέδων φρούτων ή ξηρών καρπών απογειώνουν κάθε δημιουργία. Και φυσικά διατηρούν αναλλοίωτη την υφή και τη γεύση τους στο ψυγείο ή την κατάψυξη.

www.yiannikas.gr



EUROSTELLA 100-NATURALLY

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS σας προτείνει μία βάση παγωτού γάλακτος προηγμένης τεχνολογίας και ζεστής παραγωγής. Είναι πλούσια σε φυτικές ίνες για εξαιρετική υφή, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και μεγάλη διατηρησιμότητα στην βιτρίνα. Η EUROSTELLA 100-NATURALLY δεν περιέχει λιπαρά και είναι all natural και gluten free.

www.olympic-foods.gr



VEGAN ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την CREDIN

Η κρέμα ζαχαροπλαστικής CREDI CUSTARD VEGAN της CREDIN, σε αποκλειστική διάθεση από την KONTA ΑΕΒΕ, εγγυάται εκλεπτυσμένες vegan δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και εκλεκτά vegan αρτοσκευάσματα. Με εξαιρετικά πλούσια γεύση, απαλή και σταθερή υφή και μεγάλη ευκολία στη χρήση, εξασφαλίζει άψογο τελικό αποτέλεσμα και σταθερότητα σε μεγάλη ποικιλία εφαρμογών. Είναι κατάλληλη και για ψήσιμο, ώστε να δημιουργήσετε ασυναγώνιστα viennoiseries. Αφρατεμένη με φυτική σαντιγί, είναι ιδανική ως γέμιση για μεγάλα γκάμα γλυκών ψυγείου και επίσης κατάλληλη για γέμιση και διακόσμηση σε κέικ, coffee cakes και δανέζικου τύπου γλυκά. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.

www.konta.gr



Dakidis



MONTEBIANCO

all about Gelato

DISARONNO[®]

— INGREDIENTS —

Anselmi 1892 Chiaravalle EUROBISCO

Η Αξιοπίστη λύση στις προμήθειες Αρτοζαχαροπλαστικής

Λεωφ. Γέρακα 76, 15344 Γέρακας, τηλ. 210 6654813, email: info@dakidis.gr; www.e-dakidis.gr

Follow us on social: facebook / instagram / tiktok / youtube



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΑΕΡΑΣ ΑΝΑΝΕΩΣΗΣ ΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ “Μ & Σ ΚΟΝΤΟΥ”

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το ζαχαροπλαστείο “Μ & Σ ΚΟΝΤΟΥ”, στις Σέρρες, είναι έτοιμο να δεχθεί ξανά το κοινό του, μετά από πρόσφατη ανακαίνιση. Τη μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δημιουργώντας ένα πολύ λειτουργικό κατάστημα. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη σωστή προβολή των προϊόντων. Μέσα σε υψηλής τεχνολογίας και ποιοτικής κατασκευής κρυστάλλινα ψυγεία τεσσάρων επιπέδων, θα βρει κανείς προτάσεις για τούρτες παγωτό και παγωτόνια, ενώ, σε πανοραμικές, φωτιζόμενες βιτρίνες με επάλληλα κρύσταλλα, πρωταγωνιστούν ποικίλα κεράσματα και σοκολατένιες λιχουδιές. Το μοντέρνο στυλ του εξοπλισμού σε συνδυασμό με τους ζεστούς χρωματικά τόνους του ξύλου, δημιουργούν ένα πολυτελές αποτέλεσμα. www.antonopoulos.com.gr



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΥΨΗΛΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΒΟΝ ΒΙΒΑΝΤ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένας χώρος εκλεπτυσμένος, με φινέτσα και αίγλη, είναι το Βον Βιβαντ, στον πεζόδρομο της Ερμού, στην Χαλκίδα, ενός new age ζαχαροπλαστείου που επικεντρώνεται στη γαλλική ζαχαροπλαστική. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ κατασκεύασε όλες τις βιτρίνες τους καταστήματος ώστε να αντανακλούν την ποιότητα και την αίγλη του ζαχαροπλαστείου, αλλά και με σύγχρονη τεχνολογία αιχμής, ώστε να διατηρούνται τα γλυκά, ακριβώς όπως απαιτείται στο πλαίσιο της θερμοκρασίας και της υγρασίας, για την καλύτερη δυνατή γευστική εμπειρία του πελάτη. www.drakoulakis.gr



ΕΝΑΡΞΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΜΕ ΤΗΝ VELICHE GOURMET

Στο Athens Center of Gastronomy, στις 5 και 6 Μαρτίου, σηματοδοτήθηκε η έναρξη της αποκλειστικής συνεργασίας της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ με το premium brand Veliche™ Gourmet. Ο Peter Rimmelzwaal, Gourmet Technical Advisor και Chef της Veliche™ Gourmet, μαζί με το Τεχνικό Τμήμα Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, μοιράστηκαν μυστικά τεχνολογίας, μυντας βαθύτερα τους επαγγελματίες στον συναρπαστικό κόσμο της σοκολάτας. Οι σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ παράγονται αποκλειστικά από επιλεγμένους, βιώσιμους καρπούς κακάο της Δυτικής Αφρικής, εξασφαλίζοντας πλούσιο χαρακτήρα στο γευστικό τους προφίλ, εξαιρετική συνοχή στην υφή τους και ευκολία στην επεξεργασία τους, με επακόλουθο τη δημιουργία πραγματικών αριστουργημάτων. Η επιτυχία μεταφέρεται τον Απρίλιο στη Θεσσαλονίκη. www.stelioskanakis.gr



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ FOODEXPO 2024

από την ΑΦΟΙ Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ Ι.Κ.Ε.

Η εταιρεία Αφοί Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ Ι.Κ.Ε. συμμετείχε στη Διεθνή Έκθεση τροφίμων και ποτών Foodexpo 2024, στις 09-11 Μαρτίου, στο Metropolitan Expo στα Σπάτα Αττικής. Υποδέχτηκε με χαρά τους συνεργάτες της και νέους υποψήφιους πελάτες στο Hall 1, stand B22-3 και τους παρουσίασε τα ξεχωριστά και ποιοτικά της προϊόντα. www.koronzibros.com



ELEPHANT EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Super extra kat. Π ενισχυμένο, παραγόμενο από εκλεκτές ποικιλίες υψηλοπρωτεϊνούχων σιταριών, με μεγάλη ελαστικότητα, αντοχή στο ζύμωμα, σωστή διόγκωση, δεν απλώνει, δεν κολλάει στο ζυμωτήριο. Κατάλληλο για την παρασκευή ποιοτικού τσουρεκιού με την προσθήκη πολλών υλικών, λαμπρόψωμου, βασιλόπιτας, κρουασάν, ντόνατς, raneltone, μπριός, τουλούμπας, κ.α. www.cfm.com.gr

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ IQF & ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η εταιρία Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ είναι επίσημος αντιπρόσωπος της εταιρίας Dirafrost (μέλος του ομίλου Agrana). Η Dirafrost διαθέτει τεχνολογία, κορυφαία ποιότητα και εμπνευσμένες ιδέες στα τρόφιμα. Έχει ευρεία γκάμα νόστιμων φρούτων IQF, κατεψυγμένων πουρέδων φρούτων, μεριδών smoothie και καινοτόμων λύσεων για τη βιομηχανία των τροφίμων. Η Dirafrost συνδυάζει τη δύναμη ενός παγκόσμιου ηγέτη με την ευελιξία και την αφοσίωση μιας μικρής οικογενειακής επιχείρησης. Κύριο μέλημα της Dirafrost και της εταιρίας ΔΑΚΙΔΗΣ είναι να είναι συνεργάτες και όχι απλώς προμηθευτές. www.e-dakidis.gr



GELATO INSPIRATION EVENT

από την SEFCO ZEELANDIA

Μια σειρά από επιτυχημένες επιδείξεις σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη πραγματοποιήσε η SEFCO ZEELANDIA με θέμα “Gelato Inspiration”. KIT Strudel, KIT Halva, βάση για παγωτό σορμε Fresca Frutta F 100, Σαγκουίνι και Granello di Sfogliette Croccanti αποτέλεσαν τα 5 νέα προϊόντα παγωτού που παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά από την εταιρεία στο event, μαζί με μια ποικιλία από variegone. Από την εκδήλωση δεν έλειψαν και άλλες αγαπημένες γεύσεις Casa Gelato, αλλά και πολλές νέες προτάσεις. Οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για νέες τάσεις, μοναδικές πρωτότυπες τελικές εφαρμογές και φυσικά να γευτούν όλες τις υπέροχες δημιουργίες. www.sefcozeelandia.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΣΤΟ BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL ΤΗΣ CHOCOLATE WORLD

από την SWEETICE

Στο πλαίσιο της αποκλειστικής συνεργασίας της SWEET ICE με την Chocolate World πραγματοποιήθηκε 2ήμερο training στο Belgian Chocolate School στην Αμβέρσα. Με την καθοδήγηση του καταξιωμένου Chef Chocolatier Bram Hullebroeck και τον πλήρη εξοπλισμό της Chocolate World ο chef μας Στάθης Παγάνης είχε τη δυνατότητα να λάβει μέρος στην παραγωγή πραλινών με τον αυτόματο στρωτήρα CW24 και το σύστημα επικάλυψης, τη ρόδα σοκολάτας και το μηχάνημα για dragees. Όλη η παραγωγή πλαισιώθηκε από τα γνωστά καλούπια και αξεσουάρ της Chocolate World. www.sweetice.gr



Η KENFOOD ΣΤΗ HO.RE.CA 2024

Η KENFOOD συμμετείχε για ακόμη μια χρονιά, με μεγάλη επιτυχία στην έκθεση HORECA. Κατά τη διάρκεια της έκθεσης, η ομάδα της KENFOOD, υποδεχόταν τους επισκέπτες στο περίπτερό της, δίνοντας τους τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν μερικούς από τους βασικούς κωδικούς της ευρείας γκάμας προϊόντων που διαθέτει η εταιρεία σε βάφλες, κρέπες και rancakes, σε απλή αλλά και vegan εκδοχή. Άκρως ενδιαφέρουσες ήταν επίσης οι live παρουσιάσεις πιάτων και οι νέες, ιδιαίτερες προτάσεις σερβιρίσματος από τον τεχνικό της KENFOOD, Θάνο Σπανό. www.kenfood.com



ΝΕΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΛΕΜΟΝΗ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Η γνωστή αλυσίδα αρτοζαχαροπλαστέων της Χαλκιδικής, «Λεμονής», επεκτείνεται στην Θεσσαλονίκη. Η κατασκευή του εξοπλισμού υλοποιήθηκε εξολοκλήρου από την “DIFFER”, βασισμένη στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό του Νικόλαου Μίκου. Κυρίαρχα στοιχεία οι επιφάνειες Corian, το ανάγλυφο ξύλο δρυς και τα μεταλλικά στοιχεία, που σε συνδυασμό με τις κεραμικές επιφάνειες τύπου μάρμαρο, δίνουν ένα αποτέλεσμα εξαιρετικό. Βιτρίνες τεχνολογικής υπεροχής και υψηλής αισθητικής που εγγυώνται την ιδανική συντήρηση και την άριστη προβολή των προϊόντων. Ένα έργο με την υπογραφή της “DIFFER”. www.differ.gr



PISTACHIO MADNESS

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ

Η παρασκευή για αφράτο και μυρωδάτο παραδοσιακό τσουρέκι, δεν ήταν ποτέ ευκολότερη.

Έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με καλό σχοίλιασμα.

Η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει το Pistachio Madness, μια εναλλακτική συνταγή για το Πάσχα που παντρεύει την παράδοση με την πλούσια χαρακτηριστική γεύση του αγαπημένου καρπού φιστικιού Αιγίνης που προσφέρει η ποιοτική Pasta Pistakion από την AROMITALIA.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

1000 γρ. Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο (κωδ.: 9041)
350 γρ. Νερό χλιαρό (35°C)
110 γρ. Μαγιά 100

Για πλουσιότερο αποτέλεσμα ακολουθήστε την παρακάτω συνταγή:

1000 γρ. Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο (κωδ.: 9041)
300 γρ. Νερό Χλιαρό (35°C)
70 γρ. Βούτυρο
110 γρ. Μαγιά

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο για 2 λεπτά, στην 1η ταχύτητα και 10-12 λεπτά στη 2η (θερμοκρασία ζύμης 28-30°C). Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 λεπτά, αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε και την αφήνουμε καλά σκεπασμένη για 10-15 λεπτά. Δίνουμε σχήμα και τοποθετούμε στη στόφα (37-40°C, 75% υγρασία) για 30-40 λεπτά. Αλείφουμε το τσουρέκι με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ. νερό). Ψήνουμε στους 150-160°C για 35-40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοικτό τάμπερ, για βάρος ζύμης 500 γρ.

ΓΕΜΙΣΗ ΦΙΣΤΙΚΙ

500 γρ. Vanilla Cream Jolly (κωδ.: 12010)
30 γρ. Φιστίκι Αιγίνης τριμμένο
50 γρ. Pasta Pistakion AROMITALIA (κωδ.: 15411)

Ανακατεύουμε τη Vanilla Cream Jolly, την Pasta Pistakion και το τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΦΙΣΤΙΚΙ

500 γρ. Covering White (κωδ.: 6157)
60 γρ. Pasta Pistakion AROMITALIA (κωδ.: 15411)

Λιώνουμε το Covering White στους 35-40°C. Προσθέτουμε την Pasta Pistakion και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Με ένα μαχαίρι σχίζουμε το τσουρέκι στη μέση. Σιροπιάζουμε ελαφρώς με ένα πινέλο και στη συνέχεια απλώνουμε την κρέμα φιστίκι με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής. Κλείνουμε το τσουρέκι και το βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά. Μόλις βγάλουμε το τσουρέκι από το ψυγείο, επικαλύπτουμε με το Covering White και την Pasta Pistakion που είχαμε λιώσει από πριν. Διακοσμούμε με λίγο τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.



Στο καλύτερο τσουρέκι...
αξίζουν μόνο οι καλύτερες επικαλύψεις!



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success



ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ PREMIUM QUALITY
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ INGREDIENTS
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & FOR PASTRY & BAKERY
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

SIGEP 2024: ΕΝΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ 4ΗΜΕΡΟ, ΜΕ ΡΕΚΟΡ ΕΠΙΣΚΕΨΕΩΝ

Με μεγάλη επιτυχία στέφθηκε η έκθεση SIGEP, η οποία πραγματοποιήθηκε από τις 20-24 Ιανουαρίου 2024, στο Ρίμινι, της Ιταλίας, με επισκέπτες από 160 χώρες.

- Επισκέπτες από περισσότερες από 160 χώρες, 1.200 εκθέτες από 35 έθνη
- Πάνω από 500 αγοραστές από 84 χώρες για 5.200 επαγγελματικές συναντήσεις
- Τρεις διεθνείς διαγωνισμοί με 25 συμμετέχουσες χώρες: Παγκόσμιο Κύπελλο Gelato, Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής Junior και European Gelato Challenge
- 3.250 φοιτητές από 70 ξενοδοχειακές σχολές και σχολές εστίασης και επαγγελματικά ιδρύματα

Όραμα, δεξιοτεχνία, καινοτομία. Αυτό και πολλά άλλα χαρακτήρισαν την 45η έκδοση της Sigep. Ο Maurizio Ermeti, Πρόεδρος του Ιταλικού Εκθεσιακού Ομίλου, ανέφερε ότι «Η έκθεση επιβεβαιώνει το ρόλο της ως σημείο αναφοράς για τη βιομηχανία του γλυκού, προσφέροντας τεχνολογικές προκλήσεις. Ένα μοναδικό επιχειρηματικό γεγονός που έχει βρει τεράστια προστιθέμενη αξία στο Ρίμινι, όπου η καινοτομία είναι δεύτερη φύση». Η προσέλευση ξένων ήταν υψηλή από

την Ευρώπη (Ισπανία, Γερμανία, Ρουμανία, Γαλλία, Ελλάδα), την περιοχή των Βαλκανίων (Κροατία, Σερβία, Αλβανία), τη Μέση Ανατολή (Τουρκία, Σαουδική Αραβία, Ιράκ, Λίβανος), Αφρική (Μαρόκο, Αίγυπτος, Τυνησία), Βόρεια Αμερική (ΗΠΑ, Καναδάς), Κεντρική Νότια Αμερική (Βραζιλία, Αργεντινή, Μεξικό), Ασία και Νοτιοανατολική Ασία (Κίνα, Νότια Κορέα, Ιαπωνία, Ινδία). Ένα πλήρες πρόγραμμα εκδηλώσεων κατά τη διάρκεια των πέντε ημερών περιλάμβανε τουλάχιστον τρεις διεθνείς διαγωνισμούς με 25 χώρες να συμμετάσχουν στο Παγκόσμιο Κύπελλο Gelato, στο Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής Εφήβων και στο European Gelato Challenge. Πάνω από 5.000 επιχειρηματικές συναντήσεις πραγματοποιήθηκαν στα περίπτερα των 1.200 εκθετών χάρη στην είσοδο περισσότερων από 500 κορυφαίων αγοραστών από 84 χώρες σε όλο τον κόσμο, μέσω της πολύτιμης συνεργασίας με το Υπουργείο Εξωτερικών και Διεθνούς Συνεργασίας, ΙΤΑ - Italian Trade Agency και το δίκτυο πε-

ριφερειακών συμβούλων της IEG. Η 45η SIGEP πέτυχε μεγάλη προβολή τόσο στα ΜΜΕ όσο και στα κοινωνικά δίκτυα με 2 εκατομμύρια προβολές διαδικτυακού περιεχομένου και 780.000 προβολές στην εφαρμογή TEO - The eating out Hub, η οποία τράβηξε επίσης το ενδιαφέρον λόγω της νέας λειτουργίας «Job Offers» που είναι αφιερωμένη στην αντιστοίχιση προσφοράς και ζήτησης, ιδιαίτερα για νέους ανθρώπους. Οι συνολικές επαφές με τα μέσα ενημέρωσης μέχρι σήμερα ξεπερνούν τα 561 εκατομμύρια με 660 διαπιστευμένους δημοσιογράφους εκ των οποίων οι 56 από το εξωτερικό. Την τελευταία μέρα της Sigep συμμετείχαν επίσης 3.250 μαθητές από 70 ξενοδοχειακές σχολές και σχολές εστίασης και επαγγελματικά ιδρύματα σε μια εκπαιδευτική περιόδεα που συνδύαζε την πρακτική εκπαίδευση με την αλληλεπίδραση με εταιρείες. Η πρωτοβουλία είναι μέρος του έργου Sigep Academy που ενσωματώνει το Sigep Giovanι και το Sigep για σχολεία. Η Sigep 2024 συγκέντρωσε τις κύριες



προτάσεις από τον κόσμο του γλυκού, συμπεριλαμβανομένων συναντήσεων για καινοτομίες προϊόντων, νέες καταναλωτικές τάσεις και show-cooking με τους μεγάλους Masters of artisan pastry, με τη συμμετοχή διανομέων, αλυσίδων εστιατορίων και δημόσιων καταστημάτων. Οι κορυφαίες εταιρείες σε μηχανήματα και υλικά για gelato και ζαχαροπλαστική, αρτοποιεία και πίτσα, σοκολάτα και καφέ, συμμετείχαν στην έκθεση. Η βιωσιμότητα είχε ξεχωριστή θέση σε αυτή την έκθεση. Και παρόλο που η πράσινη οικονομία έχει ήδη «προσγειωθεί» στον κλάδο του παγωτού, τώρα έχει εισχωρήσει και στη βιομηχανία ζαχαροπλαστικής, η οποία εξετάζει τα λαχανικά και εξερευνά νέα σύνορα, συμπεριλαμβανομένης της τεχνητής νοημοσύνης. Η σοκολάτα έχει επίσης δείξει μια κλίση προς τις συνειδητές διαδικασίες παραγωγής, ενώ ο τομέας του καφέ είναι ελκυστικός σε έναν ολοένα πιο προσεκτικό καταναλωτή που προτιμά τις πιο βιώσιμες εταιρείες.

Τα φώτα της δημοσιότητας έλαμψαν στην εφευρετικότητα και τις νεοφυείς επιχειρήσεις στον τομέα της καινοτομίας: το μεγάλο, νέο έργο στην καρδιά του Vision Plaza του Expo Centre, με το Βραβείο Καινοτομίας που επιβράβευσε τις καλύτερες επιχειρηματικές ιδέες εκθετών και νεοφυών επιχειρήσεων. Η Sigep 2025 από τις 18 έως τις 22 Ιανουαρίου θα πραγματοποιηθεί και πάλι στο Rimini Expo Centre. Στο μεταξύ, προετοιμάζεται για το Sigep China, που θα διεξαχθεί από τις 24 έως τις 26 Απριλίου στο Shenzhen και το ντεμπούτο του Sigep Asia, προγραμματισμένο στη Σιγκαπούρη από τις 26 έως τις 28 Ιουνίου. Ωστόσο, μια άλλη εκδήλωση Food & Beverage με την επωνυμία IEG είναι προ των πυλών: από τις 18 έως τις 20 Φεβρουαρίου, το Rimini Expo Center θα φιλοξενεί το Beer&Food Attraction.



Το πρωτοποριακό προϊόν Ledra Gelato Cake Base της Comprital, μία δημιουργία του διακεκριμένου Pastry Chef Χρήστου Λάμπρου, βραβεύτηκε ως η πιο καινοτόμα ιδέα της Έκθεσης. Η νέα βάση παγωτού ενδείκνυται για τούρτες παγωτό και παγωτίνια, καθώς αργεί να λιώσει, παρά το γεγονός ότι παρασκευάζεται σε θερμοκρασία δωματίου! Για το λόγο αυτό, ο επαγγελματίας έχει μεγαλύτερη άνεση χρόνου και ευκολία ως προς τη διαχείριση γλυκισμάτων παγωτού και επομένως μπορεί να τα παρασκευάζει ο ίδιος, χωρίς να απευθύνεται σε προμηθευτές.



1. **AKTINA AE:** (από αριστερά) κ. Νίκος Σακελλαριάδης - Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος, κα Ιωάννα Ζούβελου - Διευθύντρια Marketing κ. Γιώργος Βασιλείου - Διευθυντής Πωλήσεων, κ. Σπύρος Τραυλός - Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής, κ. Γρηγόρης Παπαγρηγορίου - Τμήμα Πωλήσεων Βορείου Ελλάδος
2. **ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ:** (από αριστερά) κ. Νίκος Λαμπρόκοκ, Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος - κ. Θεόδωρος Λαούδης, Διευθυντής Πωλήσεων/ κ. Ηλίας Στεργίου, Υπεύθυνος Πωλήσεων ΒΑ Ελλάδος
3. **ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ:** (από αριστερά) κ. Βασίλης Φραγκούλης, Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχ/κης - κ. Κωνσταντίνος Λαούδης, Διευθύνων Σύμβουλος/ κ. Σταύρος Πολίτης, Υπεύθυνος Πωλήσεων
4. **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ:** (από αριστερά) κ. Χαράλαμπος Παυκατέρος - Τεχνικός / Ζαχαρολάσσης, κα Μαρίνα Σιούλα - Χημικός τροφίμων/ Πωλήτρια, κα Βικτώρια Τσάβου - Χημικός τροφίμων/ Πωλήτρια, κα Άρτεμις Όρκουλα - Διευθύντρια Τμήματος Προμηθειών, κ. Στέλιος Γιαννίκας, κα Μαρία Γιαννίκα - Senior Manager
5. **CRYSTAL FREEZERS & COOLERS S.A.**
6. **ELENKA:** (από αριστερά) κ. Τσεσμελής Μανώλης, Υπεύθυνος Πωλήσεων, κ. Σουβλήρης Σταμάτης, Τεχνικός της Εταιρείας, κα. Μωραϊτή Μαρίνα και ο κ. Μωραϊτής Στυλιανός Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος (ΜΟΡΑΙΤΗΣ - ΜΕΤΡΟΡΑΚ)
7. **GELATEC PC**
8. **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ:** (από αριστερά) κ. Γιώργος Κόστιουτσουκ, κ. Μάκης Καλλιαντάσης, κα Έλφη Κανάκη και κ. Γρηγόρης Τσατάς.
9. **GELATO & BAKERY EXPERTS ΑΕΒΕ:** (από αριστερά) κ. Θέμης Σπανός, Υπεύθυνος Πωλήσεων - κ. Γιάννης Λαούδης, Διευθύνων Σύμβουλος κ. Δημήτρης Ζουμής, Τεχνικός Σύμβουλος



Felchlin
SWITZERLAND

Οι κουβερτούρες στην πιο αγνή τους μορφή!

Η σοκολατοβιομηχανία Felchlin εδώ και έναν αιώνα παράγει κουβερτούρες ύψιστης ποιότητας, που προέρχονται από μονοποικιλιακούς καρπούς κακάο διαφορετικών προελεύσεων. Η μοναδική επεξεργασία των σπάνιων καρπών Criollo και τα εκλεκτά υλικά που επιλέγονται, σε συνδυασμό με την ελβετική τεχνογνωσία της Felchlin, συνθέτουν ένα σπάνιο αποτέλεσμα γεύσεων και αρωμάτων.

Chocolate World®

Your Chocolate Factory in a box



Στρωτήρες σοκολάτας με χωρητικότητα 12-80 κιλά



Στρωτήρες σοκολάτας με πλήρες σύστημα επικάλυψης



Σύστημα επικάλυψης



Δοσομετρικές κεφαλές



Στρωτήρας ρόδα



Καλούπια



Γεμιστικές συσκευές



Μηχανές για dragees

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617

info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

bakery-pastry.gr



10. ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: Περίπτερο MOLINO DENTI, (από αριστερά) κ. Γιώργος Θεοδώρου, κ. Σωτήρης Κωστίκας και κ. Απόστολος Δημητρώσης.
11. ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: Περίπτερο CAFFAREL, κ. Γιώργος Θεοδώρου.
12. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΕΘΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε.: DANZI FORNI, κ. Κουρλαμπάς Θεόδωρος, κ. Κουρλαμπάς Βασίλης, κ. Κουρλαμπάς Χρήστος, κα Monica Danzi.
13. ΛΗΔΡΑ ΜΟΝΟΠΡ. ΕΠ.Ε.: κος Κωνσταντίνος Καραμολέγκος, Διευθυντής Πωλήσεων
14. MASTER MARTINI: κ. Νίκος Μακρής, κ. Κωνσταντίνος Κούρτης, κα Αθίνα Παλποπούλου, κ. Λεωνίδα Φάκαλος (Γενικός Διευθυντής)
κ. Μάνθος Χολίδης, κ. Δημήτρης Δημόπουλος, κ. Βασίλης Σαπουνηζής.
15. PREGEL ΕΛΛΑΔΟΣ: (από αριστερά) κα Άξια Βάλιου, κ. Αυγέρης Τσίτσας, κα Κατερίνα Σεϊμέν
16. OLYMPIC FOODS ΑΕΒΕ: (από αριστερά) κ. Νίκος Παπαδόπουλος, κ. Κώστας Μητρόπουλος, κ. Βησσαρίων Κράλλης
17. TORRONALBA

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

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

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", bakery-pastry.gr

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

www.bakery-pastry.gr



ΠΑΓΩΤΟ

Κάθε χρονιά, στο ξεκίνημα της άνοιξης συνηθίζουμε να μιλάμε για τις τάσεις, τα νέα, τις εξελίξεις στο χώρο του παγωτού, που κατά παράδοση ξεκινάει εκεί γύρω στην 25η Μαρτίου. Συνήθως περιμένουμε να δούμε αυτά που παρουσιάζονται στην SIGEP στο Ρίμινι, εφ' όσον εκεί αποκαλύπτονται τα προϊόντα που ανέπτυξαν οι εταιρείες, οι νέοι προτεινόμενοι γευστικοί συνδυασμοί, οι προτάσεις παρουσίασης κλπ.

Ας είμαστε όμως ειλικρινείς: δύσκολα θα βρεθεί κάτι πραγματικά διαφορετικό για να αλλάξει την αγορά του παγωτού από το πώς έχει διαμορφωθεί μέχρι στιγμής. Πόσο μάλλον όταν πολλές από τις τάσεις των τελευταίων ετών δεν έχουν καν ενσωματωθεί στις τοπικές αγορές ακόμη, είτε γιατί οι επαγγελματίες δεν πίστεψαν σ' αυτές, είτε γιατί δεν μπορούν όλες οι τάσεις να αφορούν όλες τις αγορές και όλους τους καταναλωτές.

Σημαντικά σημεία για το 2024

- **Ο κατακερματισμός των καταναλωτών** σε πολλές ομάδες με διαφορετικές απαιτήσεις (vegan, vegetarian, gluten intolerant, lactose intolerant κλπ.) αυξάνει αναγκαστικά τις προτάσεις των εταιρειών προς τους επαγγελματίες, που καλούνται με τα ίδια μέσα εξοπλισμού και κυρίως εγκαταστάσεων να εξυπηρετήσουν τους πελάτες τους επιλέγοντας την κατηγορία που θεωρούν πιο σημαντική, γιατί εκ των πραγμάτων είναι αδύνατον να τους ικανοποιήσουν όλους. Και αυτό πρέπει

να γίνει στον ίδιο χώρο που υπήρχε μέχρι χτες, στο ίδιο εργαστήριο με τον ίδιο εξοπλισμό, πολλές φορές ρισκάροντας χωρίς να υπάρχει κάποια διασφάλιση για το αποτέλεσμα.

- **Ο κορεσμός της αγοράς** από εταιρείες που παράγουν, αν όχι παρόμοια, τουλάχιστον συναφή είδη. Κάθε χρόνο βλέπουμε νέες εταιρείες που προτείνουν και αυτές, με ελάχιστες διαφοροποιήσεις, τα δικά τους προϊόντα δίνοντας έμφαση στα χαρακτηριστικά που θεωρούν ότι τους δίνουν μια ευκαιρία να μπουν στην αγορά. Και πάλι, η καυτή πατάτα που λέγεται «ρίσκο» περνάει στα χέρια του επαγγελματία.

- **Ο μεγάλος όγκος πληροφοριών** προς τους επαγγελματίες/χρήστες των προϊόντων οι οποίοι, κι εδώ είναι κάτι σημαντικό, ΔΕΝ είναι οι τελικοί καταναλωτές των παρασκευασμάτων τους. Άρα, μιλάμε για μια πληροφόρηση και για ένα μάρκετινγκ το οποίο απευθύνεται αρχικά στο χρήστη και όχι στον τελικό καταναλωτή. Χωρίς καμία διάθεση απαξίωσης της δουλειάς και του κόπου των ανθρώπων του μάρκετινγκ μιας εταιρείας, θα πρέπει να παραδε-

χτούμε ότι το δοχείο μιας πάστας ή ενός ναγιεγάτο με ωραία χρώματα και όμορφες εικόνες δεν έχει ως αποδέκτη τον ίδιο τον καταναλωτή του παγωτού, αλλά τον χρήστη, αυτόν δηλαδή, που φτιάχνει το παγωτό και θα παραμείνει μια όμορφη συσκευασία επάνω στο ράφι του εργαστηρίου χωρίς κανένα απολύτως νόημα για τον πελάτη του καταστήματος. Βέβαια, δεν πρέπει να παραβλέπουμε ότι όλες σχεδόν οι εταιρείες κάνουν προσπάθειες για να δοθεί ταυτότητα σε ορισμένα είδη με σκοπό να προσεγγιστεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο ο καταναλωτής, βοηθώντας έτσι τον επαγγελματία να προωθήσει την δουλειά του την ίδια.

Αν παρ' όλα αυτά έπρεπε να διακρίνουμε μια γενικότερη εικόνα για το 2024, τουλάχιστον από αυτά που είδαμε στην SIGEP από τους leader της αγοράς, θα λέγαμε τα εξής:

- **Λεκάνες με λιγότερη διακόσμηση:** ειδικά στα pistacchio, nocciola, reanut και μονοποικιλιακές σοκολάτες, που είναι από την φύση τους γεύσεις με σύνθετα και λεπτά αρώματα που κινδυνεύουν να χάσουν τα ιδιαίτερα χα-

Η πλειονότητα των εταιρειών παρουσιάζει πλέον παγωτά με εξαιρετική ομοιομορφία υφής και εμφάνισης, αλλά και κάτι που στο παρελθόν δεν ήταν αυτονόητο.

ρακτηριστικά τους κάτω από ένα ή περισσότερα vaniugatī, ειδικά μάλιστα αν πρόκειται για πάστες με υψηλή τιμή • λεκάνες με χαμηλότερο ύψος παγωτού: καλές οι κινήσεις εντυπωσιασμού, αλλά όταν έρχεται η στιγμή της γευστικής δοκιμής, τότε οι περισσότεροι διαθέτουν άλλες βιτρίνες με παγωτά που μοιάζουν αρκετά με τις λεκάνες των καταστημάτων από τις οποίες προσφέρουν στους επισκέπτες. Όλοι γνωρίζουμε ότι για να καλυφθούν οι ανάγκες όγκου ενός παγωτού είναι απαραίτητη η χρήση διαφόρων πρόσθετων, τα οποία όμως αλλοιώνουν την γεύση του παγωτού, καλύπτουν δηλαδή τα χαρακτηριστικά μιας πάστα παγωτού που πιθανόν έχει πληρωθεί πανάκριβα

- επιμονή σε είδη που έχουν δικαιώματα (trademark): ήρωες και ηρωίδες κόμικς και cartoon σε αυθαίρετους γευστικούς συνδυασμούς που στοχεύουν κυρίως σε καταναλωτές μικρών ηλικιών.

- πολλές παραλλαγές στην ίδια γεύση: ολόκληρες βιτρίνες με την ίδια γεύση και διαφορετικά vaniugatī. Μια εξαιρετική ιδέα για μια έκθεση προκειμένου να παρουσιαστούν διαφορετικοί γευστικοί συνδυασμοί που όμως δύσκολα θα βρει εφαρμογή σε πραγματικές συνθήκες.

Κάτι πέρα από κάθε υποκειμενικότητα όμως είναι, το ότι δύσκολα θα βρει πλέον κανείς σε οποιαδήποτε βιτρίνα εταιρείας παγωτό με κακή υφή. Με λίγα λόγια θα λέγαμε ότι η πλειονότητα των εταιρειών παρουσιάζει πλέον παγωτά με εξαιρετική ομοιομορφία υφής και εμφάνισης, αλλά και κάτι που στο παρελθόν δεν ήταν αυτονόητο: την ίδια αίσθηση ψύχους από γεύση σε γεύση. Φαίνεται δηλαδή μια σαφής στροφή και έμφαση σε χαρακτηριστικά που σχετίζονται περισσότερο με την αντικειμενική ποιότητα των παγωτών συνολικά και λιγότερο με τα υποκειμενικά χαρακτηριστικά της κάθε γεύσης και του κάθε συνδυασμού.

Κρίνουμε λοιπόν απαραίτητο να κάνουμε μια μικρή ανακεφαλαίωση λεπτομερειών που έχουμε επαναλάβει αρκετές φορές στο παρελθόν, με στόχο την υπενθύμιση βασικών, απλών κανόνων που μπορούν να βοηθήσουν αρκετά την εικόνα που θα παρουσιάσουμε στο κατάστημά μας.

- επίπεδες λεκάνες με μεγάλη ποικιλία πραλινών κατάψυξης, με ή χωρίς πρόσθετα: τα πλεονεκτήματα μιας τέτοιας λεκάνης είναι πολλά: παγωτό προστατευμένο από το ψύχος, εύκολη διακόσμηση και διατήρηση, δημιουργία σύνθετων γευστικών συνδυασμών, ευκολία στο σερβίρισμα. Ως μειονέκτημα θα μπορούσαμε να επισημάνουμε την μικρότερη περιεκτικότητα της λεκάνης σε παγωτό, άρα, αυξημένο κόστος, που και αυτό όμως δεν είναι απολύτως ακριβές.

Το παγωτό, τόσο σε επίπεδο Α' υλών όσο και σε όλα τα στάδια που περνάει μέχρι να γίνει παγωτό, είναι «η χαρά των μικροβίων».

Ποιότητα α' υλών & καθαριότητα χώρων & εξοπλισμού

Δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, έχει εξαντληθεί το θέμα προ πολλού και ο κανόνας παραμένει απaráλλακτος: μη χρησιμοποιείτε υλικά αμφίβολης ποιότητας, ειδικά στο παγωτό. Οποιοδήποτε ελάττωμα κουβαλάει επάνω της μια πρώτη ύλη, το παγωτό θα το μεγεθύνει. Για την καθαριότητα και πάλι δεν χρειάζεται να επαναλάβουμε κάτι. Το παγωτό, τόσο σε επίπεδο Α' υλών όσο και σε όλα τα στάδια που περνάει μέχρι να γίνει παγωτό, είναι «η χαρά των μικροβίων». Γάλα, ζάχαρη και λίπος, με μπλόκιο αέρα ενσωματωμένο στην μάζα τους, είναι ό,τι πρέπει για μικροβιακές μολύνσεις.

Υπολογισμός βάσης

- υπολογίστε την ποσότητα βάσης (50άρα ή 100άρα) στο σύνολο των γαλακτοκομικών (γάλα+κρέμα γάλακτος) και όχι μόνον στο γάλα.

- για κάθε 50 γραμμάρια γάλακτος με 3,5% λιπαρά που αντικαθιστούμε με 50 γραμμάρια ΚΡΕΜΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ με 35% λιπαρά, η συνολική ποσότητα λιπαρών στο μίγμα της βάσης ανεβαίνει κατά 1-1,3% (η ακριβής αύξηση εξαρτάται από τα ποσοστά των άλλων συστατικών στο μίγμα).

- για κάθε 10 γραμμάρια ζάχαρης που αντικαθιστούμε με ίση ποσότητα δεξτρόζης η αντιψυκτική ισχύς του μίγματος ανεβαίνει κατά μια μονάδα. Μέγιστο ποσοστό αντικατάστασης: 20%.

- προσοχή στην προσθήκη σκόνης άπαχου γάλακτος για αύξηση στερεών: Το ανώτατο όριο χρήσης δεν πρέπει να ξεπερνάει το 5% για να αποφευχθεί η δημιουργία αμμώδους υφής στο παγωτό.

Προσθήκη γεύσεων & διορθώσεις

Οι λόγοι που κάνουμε διορθώσεις έχουν αναλυθεί διεξοδικά στο παρελθόν και οι περισσότεροι επαγγελματίες ήδη έχουν ενσωματώσει στην παραγωγική διαδικασία την πρακτική αυτή, άρα, πάμε απλώς να υπενθυμίσουμε

τους βασικούς κανόνες που αφορούν την προσθήκη γεύσεων στην έτοιμη βάση γάλακτος:

- Για κάθε 100γρ. λιπαρής πάστας (πχ. Pistacchio, Nocciola) προσθέτουμε 40-50γρ. δεξτρόζης.
- Για κάθε 100γρ. γλυκιάς πάστας (πχ. Καραμέλα, Μπισκότο) ή πάστας που περιέχει αλκοόλ και κρόκους (πχ Τιραμισού, Ζαμπαγιόνε) προσθέτουμε 100γρ. κρέμας γάλακτος 35%. Η διόρθωση μπορεί να γίνει και με γάλα, αλλά, με αυτόν τον τρόπο αλλάζει σημαντικά η αίσθηση ψύχους του παγωτού (100γρ. γάλακτος περιέχουν περίπου 87% νερό).

- Για πάστες που περιέχουν λιπαρά και σάκχαρα (πχ. Τζαντούια, Τορόνε) δεν απαιτούνται διορθώσεις.
- Για κάθε 100γρ. κακάο σε σκόνη προσθέτουμε 40γρ. δεξτρόζης.

Σημείωση: το Κακάο 20-22 περιέχει σημαντική ποσότητα πρωτεϊνών (18-20%) που συμβάλλουν στην δημιουργία της δομής του παγωτού.

Σορμπέ φρούτων

- χρησιμοποιήστε φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα κατάλληλης ωριμότητας και ποιότητας.

- χρησιμοποιήστε πουρέδες φρούτων με σταθερά Βrix μεταξύ τους για να έχετε ίδια υφή στα παρασκευάσματά σας και ευκολία υπολογισμού συνταγών.

- προσθέστε πάστες φρούτων για να εξομαλύνετε διαφορές χρώματος και έντασης γεύσης από παρτίδα σε παρτίδα.

- προσέξτε τα ποσοστά φρούτων που προβλέπει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών ανά κατηγορία εάν θέλετε να ονομάσετε ΣΟΡΜΠΕ τα παρασκευάσματά σας.

Θέσεις παγωτού & κωροθεσία γεύσεων στη βιτρίνα:

Οι περισσότεροι επαγγελματίες γνωρίζουν καλά τα σημεία στα οποία η βιτρίνα τους έχει περισσότερη ή λιγότερη ψύξη, συνήθως όμως:

Οποιοδήποτε ελάττωμα κουβαλάει επάνω της μια πρώτη ύλη, το παγωτό θα το μεγεθύνει.

- οι δύο ακραίες θέσεις στην πλευρά της βιτρίνας που είναι προς τον πελάτη λαμβάνουν μικρότερη ποσότητα ψύχους

- η σειρά λεκανών που είναι κοντά στην έξοδο του ψυχρού αέρα (προς την πλευρά του σέρβις) λαμβάνει μεγαλύτερη ποσότητα ψύχους

- το άνοιγμα της βιτρίνας για το σερβίρισμα όχι μόνον ανεβάζει την θερμοκρασία της, αλλά διαταράσσει και την κυκλοφορία του ψυχρού αέρα

- το ύψος του παγωτού μέσα στις λεκάνες δεν πρέπει να ξεπερνάει την γραμμή ψύχους της βιτρίνας (η λεπτή κόκκινη γραμμή που διατρέχει την βιτρίνα στα δύο στενά της άκρα)

- ρωτήστε τον προμηθευτή της βιτρίνας σας σε ποιο σημείο της βιτρίνας αντιστοιχεί η θερμοκρασία που αναγράφει το θερμόμετρο. Συνήθως αναγράφει την θερμοκρασία στον πάτο της βιτρίνας και όχι στο σημείο ροής του αέρα. Μεταξύ των δύο σημείων η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από 1°C έως και 3°C ανάλογα με την εποχή και την εξωτερική θερμοκρασία, αλλά και την θέση της βιτρίνας

Οι παρατηρήσεις αυτές δεν αφορούν, ασφαλώς, βιτρίνες με το παγωτό σε κλειστός περιέκτης (rozzetti) που έχουν στατική ψύξη και το παγωτό είναι προστατευμένο από ρεύματα αέρα.

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



Αυτό το Πάσχα για παραδοσιακό
αφράτο τσουρέκι

Επιλέξτε *Tsoureki mix*
για σίγουρη επιτυχία!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερασίνη 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by

 **LOULIS**
Food Ingredients