



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2024 / Τεύχος 136



*Νέα Croll ή Bun
από την alfa!*



*Για επαγγελματίες
που θέλουν να ξεχωρίζουν!*



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΟΝΙΑ



www.alfapastry.com

info@alfapastry.com T. 2461042103-4

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ

Έχεις κατάστημα
εστίασης με σφολιάτες
και προϊόντα ζύμης;
**Μάθε, πώς θα ξεχωρίσεις
από τον ανταγωνισμό!**



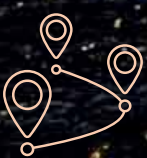
160

Εργαζόμενοι
είναι η
"Οικογένεια μας"



200

Προϊόντα Ζύμης
και Σφολιάτας



7

Κέντρα
Διαγομής σε
όλη την Ελλάδα



2,000τ.μ.

Υπερσύγχρονων
Εγκαταστάσεων

Με cream
cheese



οικογένεια
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

portokalidisfamily.com

ΑΘΗΝΑ: (+30)210 2440 027 • ΚΑΒΑΛΑ: (+30)2510 361 436 • ΛΑΡΙΣΑ: (+30)2410 572 318 • ΚΡΗΤΗ: (+30)2810 381 170 •
ΙΩΑΝΝΙΝΑ: (+30)26510 57033 • ΚΕΡΚΥΡΑ: (+30)2661 141429 • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: (+30)2310 797 797

• info@portokalidisfamily.com



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 Χαϊδάρι / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

30



26



50



42



27



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10** Ρεπορτάζ: Κατεψυγμένες Ζύμες
- 14** Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 22** Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 18** Ψωμί με Ιστορία: Ψωμί Χωριάτικο Γρεβενών
- 28** Το Masterclass της Χρονιάς από το ΙΕΚ ΙΑ CHEF LEVI με την Υποστήριξη των Μύλων Λούλη.
- 30** Συνέντευξη: La Linda

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 38** Σφολιάτα, Τρεις Μέθοδοι Παραγωγής
- 42** Γεύση και Άρωμα στο Ψωμί
- 46** Ψύξη - Κατάψυξη

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 26** Φοκάτσια, Bread B.C.
- 27** Τάρτα Μελιτζάνας, State of the Tart
- 50** Πρασόπιτα με Τυριά και Μπέικον

{ **bakery-pastry.gr**

Με
υψηλή
Διατροφική
ΑΞΙΑ

Τα
ψωμιά
της νέας εποχής!



Με
Γλυκαιμικό
Δείκτη
μόλις 54*



Multiseed

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

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



Για όσους
προσέχουν
τη σιλουέτα
τους



Pro Body

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

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



Υψηλή
διατροφική
αξία με
Superfoods



Chia Quinoa

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



Σκανάρετε
τα QR codes
για περισσότερες
πληροφορίες
στο κινητό σας



Vegan Γεύση
& Ευεξία



Grainstar

- ✓ Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Με 30% λιγότερους υδατάνθρακες από τα πολύσπορα αρτοσκευάσματα



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



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

Βιολογικό προζύμι BIO M LIQUID



Φυσική υπεροχή, εγγυημένη επιτυχία

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



Συσκευασία
5 κιλών

MAISANO



Η γεύση καλαμποκιού που σου φτιάχνει τη μέρα!

- Εξαιρετική, ελαφρώς πικάντικη γεύση
- Με νιφάδες καλαμποκιού, ηλιόσπορους και μπαχαρικά
- Χρυσάφenio χρώμα που συνδυάζεται τέλεια με το τρίμμα καλαμποκι DECORMAIS
- Για απευθείας ή προψημμένη μέθοδο και για προϊόντα κατάψυξης
- Ιδανικό για ψωμιά, μπαγκέτες, ψωμί τοστ, κριτσίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης καθώς και σφολιάτες



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



BÖCKER
Οι Ειδικοί στα Προζύμια



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



EDITORIAL

Στο τεύχος 136 του Αρτοποιού ΒΑΖ θα βρείτε κάποιες προτάσεις για «πρωινό στο φούρνο».

Ο σημερινός τρόπος ζωής, οι γρήγοροι ρυθμοί και οι απαιτητικές ανάγκες της σύγχρονης οικογένειας έχουν οδηγήσει μεγάλη μερίδα καταναλωτών σε πολυκαταστήματα και σούπερ μάρκετ για να προμηθευτούν το καθημερινό ψωμί, προκειμένου να εξοικονομούν χρόνο, δυνάμεις και χρήματα. Συχνά, όμως, πρόκειται για προϊόντα χαμηλότερης ποιότητας, με ό,τι μπορεί αυτό να σημαίνει για την υγεία και το «ευ ζην», με μεγάλη έκπτωση σε γεύση και φυσικά αρώματα.

Υπάρχει, άραγε, τρόπος να επιβιώσει το αρτοποιείο της γειτονιάς μπροστά σε κάτι τόσο μαζικό και σαρωτικό; Το μάρκετινγκ και η εμπειρία λένε, πως το μυστικό είναι να βρεί κανείς κάποια σημαντική ανάγκη των καταναλωτών και με κάποιο τρόπο να την καλύψει.

Τα τελευταία χρόνια, καλλιεργείται μια κουλτούρα που αναζητά όλο και περισσότερο το υγιεινό, το ποιοτικό και το απολαυστικό, χαρακτηριστικά που φαίνεται πως ανεβαίνουν ραγδαία στη λίστα των προτεραιοτήτων των καταναλωτών, παρά το πιθανό ψηλότερο κόστος.

Κάποιοι επαγγελματίες του κλάδου έχουν κατανοήσει αυτήν την τάση και έχουν καταφέρει να προσελκύσουν τον καταναλωτή πίσω στο φούρνο. Προσφέρουν υγιεινά, απολαυστικά, χειροποίητα αρτοσκευάσματα, αλλά και προϊόντα που καλύπτουν διαφορετικές διατροφικές ανάγκες, όπως ελαφριά γεύματα ή gluten free και vegan προτάσεις. Κάποιοι, μάλιστα, διαμορφώνουν μέρος, όπου μπορεί κανείς να καθίσει και να απολαύσει τα προϊόντα τους όλες τις ώρες, ξεκινώντας από το πρωινό, το πρώτο και βασικότερο γεύμα της ημέρας.

Ευφάνταστα σάντουιτς με προζυμμένα φокάτσια, αλμυρές και γλυκές τάρτες, πίτες με υπέροχη γέμιση και χρυσαφένιο φύλλο, κρουασάν και σφολιάτες, μπάρες και health bowls, μαρμελάδες, μπισκότα και βουτυρένια γλυκίσματα μαζί με έναν αρωματικό καφέ, είναι μόνο ένα δείγμα από τα προϊόντα που θα μπορούσε ένα αρτοποιείο να προσφέρει στους πελάτες του και να τους φτιάξει τη μέρα!

Αν ψάχνετε, λοιπόν, την επιτυχία απλά γυρίστε σελίδα...

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

ΜΕΛΟΣ



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



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Δεβόρρα Αλεξανδρή
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπρινανίδου
Νικίας Αλεξανδρής

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

Με πάνω από 160 χρόνια τεχνογνωσίας στην αρτοποιία, η Ireks μπορεί και προσφέρει σε όλους τους επαγγελματίες κορυφαία και πολύ καινοτόμα προϊόντα που καλύπτουν τις νέες ανάγκες κάθε σύγχρονου, δημιουργικού αρτοποιείου! Με το μοναδικό "Paste for Taste Seeds", μια "πάστα" συμμετοχής 10% ως 50%, θα αυξήσετε τη γκάμα των πολύσπορων αρτοσκευασμάτων σας, με ένα μόνο προϊόν που σας δίνει απεριόριστες δυνατότητες, με εύκολη και γρήγορη παραγωγή!

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



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες,

Θα ήθελα, καταρχάς, να ευχηθώ σε όλους Χρόνια Πολλά, Χριστός Ανέστη, υγεία και ευημερία προσωπική και επαγγελματική!

Η περίοδος αυτή χαρακτηρίζεται «προεκλογική» τόσο για τις εκλογές των πρωτοβάθμιων σωματείων μας, όσο και για την Ομοσπονδία μας, οι αρχαιρεσίες της οποίας θα πραγματοποιηθούν στην Πάτρα 12-14 Οκτωβρίου 2024.

Έχει ήδη αποσταλεί ενημερωτικό υλικό στις διοικήσεις για τις εκλογές των σωματείων μας και ευχόμαστε καλή επιτυχία σε όλους τους υποψηφίους, γόνιμη θητεία και καλή συνεργασία για τον κλάδο μας.

Ευελπιστούμε σε μία καθολική συμμετοχή, όχι μόνο για το μέλλον των επιχειρήσεών μας, αλλά και για την ενημέρωση του συνόλου του κλάδου σχετικά με τις επί μέρους θεματικές ενότητες του συνεδρίου μας. Στο συνέδριο θα συμμετέχουν διακεκριμένοι ομιλητές, με ειδικεύση σε θέματα που αφορούν στην εύρυθμη λειτουργία των καταστημάτων μας.

Γνωρίζουμε όλοι, εδώ και πολλά χρόνια, ότι η σύγχρονη πραγματικότητα γίνεται όλο και πιο σύνθετη, εξαιτίας των καθημερινών αλλά και των θεσμικών συνεπειών που επιτάσσει η νομοθεσία. Η «κοινωνία της πληροφορίας», με τη ραγδαία εξάπλωση των Μέσων Μαζικής Επικοινωνίας, και η πρακτική των μηχανισμών ελέγχου, που με μεγάλη ταχύτητα εντάσσονται στην καθημερινή μας ζωή, αποτελούν ζητήματα που πρέπει να ληφθούν υπόψη και για τα οποία χρειάζεται να ενημερωνόμαστε, προκειμένου να δουλεύουμε όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικά.

Φιλοδοξούμε ότι οι προβληματισμοί όλων μας, καθώς και η στενότερη συνεργασία της θεωρίας με το ευρύτερο φάσμα «εμπειρικών» και άλλων ερευνών που θα παρουσιαστούν, θα οδηγήσουν σε γόνιμο διάλογο.

Άλλωστε, από την αρχή της θητείας μου, επιδιώκω μαζί με τους συνεργάτες μου, να συνδυάζονται τα εκλογαπολογιστικά συνέδρια της Ομοσπονδίας με παράλληλες ομιλίες και δραστηριότητες, ώστε να προβάλλονται οι σύγχρονες μεταρρυθμίσεις και να υιοθετούνται στη δική μας πραγματικότητα.



Το επόμενο διάστημα και μέσα από τις σελίδες αυτού του περιοδικού, καθώς και από την ιστοσελίδα της Ομοσπονδίας μας, θα σας ενημερώσουμε περαιτέρω για την ημερήσια διάταξη του Συνεδρίου μας διατηρώντας σχετική επικοινωνία, προκειμένου να στεφθεί και το 35ο Συνέδριό μας με επιτυχία και τη συμμετοχή όλων μας!

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



Εμπιστευτείτε μας για όποια ζύμη πίτσας επιθυμείτε!

Επιλέξτε τα ειδικά αλεύρια πολυτελείας των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζουν την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμη και αφράτη πίτσα!



La familia pizza



Farine del Gusto
Blu



Farine del Gusto
Rossa



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

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΑΨΟΓΟ ΠΡΩΪΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ DRAGSBAEK

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ολοκληρωμένη γκάμα με σκληρές μαργαρίνες της Dragsbaek είναι ιδανική για απεριόριστες εφαρμογές, με γλυκές και αλμυρές ζύμες σφολιάτας και μοναδικές δημιουργίες viennoiserie, που θα κοσμήσουν τη βιτρίνα σας με γευστικές προτάσεις για το πρωινό. Με την αξιέπραστη ποιότητα και τεχνογνωσία της δανέζικης εταιρίας Dragsbaek, σας εξασφαλίζουν τέλεια πλαστικότητα και συνοχή, ενώ αποδίδουν άσπρη φυλλοποίηση και διόγκωση, υπέροχη πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα. Προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας, είναι οι μοναδικές στην αγορά με 4 νούμερα σκληρότητας, ώστε να εγγυώνται απεγάδιαστο τελικό προϊόν σε κάθε εποχή. www.stelioskanakis.gr



Dragsbæk
ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΙ COMBI ΦΟΥΡΝΟΙ

από την VARANAKIS

Αξιόπιστοι, απλοί κυκλοθερμικοί φούρνοι ρεύματος και αερίου, κατάλληλοι για εργαστήρια αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και προϊόντων ζύμης, για σούπερ μάρκετ, αναψυκτήρια, catering και καταστήματα εστίασης γρήγορου φαγητού. Υπάρχει η δυνατότητα επιλογής ποσοστού (%) της υγρασίας, βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους και πατενταρισμένες τεχνολογίες Unox, που εγγυώνται σταθερό αποτέλεσμα και ομοιόμορφο ψήσιμο σε όλα τα ταψιά. Πρόκειται για στιβαρές ανοξείδωτες κατασκευές, με υψηλή θερμική μόνωση και πόρτα Protek.SAFE με κενό αέρος, για ασφαλές περιβάλλον εργασίας. Θα τους βρείτε σε μοντέλα χωρητικότητας 4 έως και 16 ταψιών 60x40 εκατοστά. www.varanakis.com



CROOKIE

από την MILLBAKER

Η τεχνογνωσία της εταιρείας στην τέλεια φυλλοποίηση του γαλλικού κρουασάν αγκαλιάζει τη ζύμη του soft cookies με κομμάτια σοκολάτας και ακολουθεί το νέο trend της αγοράς για λαχταριστά Crookie. Επιλέξτε FAMO1 American Soft Cookies mix με Baker Chococo Praline και RAV10 RHEOL ARTIC VIEINOISERIE και ζητήστε την πιο πετυχημένη συνταγή για τα πιο νόστιμα Crookies με κομμάτια ροζ πηλίνας και σοκολάτας! www.trofingred.com



CROKKIA MOLINO DENTI ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ PINSA & ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΝΑΚ

από την KONTA ΑΕΒΕ

Το νέο Crokkia ανήκει στην γκάμα αλεύρων INFIBRA της Molino Denti και είναι ιδανικό για αυθεντική Pinsa. Με αυτό θα παρασκευάσετε επίσης λαχταριστά και αφράτα πείνιρλί, focaccias, καθώς και νόστιμη pizza. Το Crokkia περιέχει πολύτιμο καβουρδισμένο φύτρο σταριού, είναι προϊόν χωρίς πρόσθετα και εξασφαλίζει στις δημιουργίες σας μεγάλη ελαστικότητα, αφράτη ψίχα, τραγανή κόρα και καταπληκτική γεύση. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. www.konta.gr

ΑΦΡΑΤΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΧΗΜΑΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ παρουσιάζει τη νέα σειρά "All Day Croissant". Ακολουθώντας νέα φιλοσοφία και έχοντας έξι διαφορετικά σχήματα των 35-40γρ. και 80γρ., τα κρουασάν της σειράς αποτελούν τη βάση για γλυκές και αλμυρές δημιουργίες, που με το ψήσιμο μετατρέπονται σε αφράτες «φωλιές», έτοιμες να δεχτούν οποιαδήποτε γέμιση. Επιλέξτε τα για να δημιουργήσετε μια διαφοροποιημένη επαγγελματική βιτρίνα και για να προσφέρετε μια μοναδική γευστική εμπειρία στους πελάτες σας! www.brakopoulos.gr

PINSA (πίνσα)

Τραγανή και αφράτη!



ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ,
ΠΙΠΕΡΙΕΣ

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ &
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ



ΦΕΤΑ, ΕΛΙΕΣ,
ΝΤΟΜΑΤΑ & ΡΙΓΑΝΗ

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



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

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

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ ΚΑΔΩΝ ΜΙΞΕΡ ΓΙΑ 30 ΕΩΣ 60 ΛΙΤΡΑ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ σας παρουσιάζει το ηλεκτρικό αναβatóριο κάδων μίξερ (για οποιαδήποτε μάρκα μίξερ) έως 60 λίτρα, με μέγιστο βάρος φόρτωσης τα 70 κιλά. Είναι πολύ εύκολο στην χρήση, με μικρές διαστάσεις (ύψος λειτουργίας από 13,5 εκ. έως 108 εκ.), ώστε να είναι λειτουργικό ακόμα και σε μικρά εργαστήρια.
www.kourlampas.gr



FAMILIA PIZZA ΑΛΕΥΡΙ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ

Το Familia Pizza είναι ένα φίνο αλεύρι υψηλής ποιότητας από προσεκτικά επιλεγμένα σιτηρά, με αποξηραμένο προζύμι και λεπτή κοκκομετρία για την παραγωγή της πιο νόστιμης και αφράτης παραδοσιακής ιταλικής πίτσας. Το φυσικό προζύμι αποδίδει στο τελικό προϊόν χαρακτηριστικά βέλτιστης ποιότητας, όπως πλούσια γεύση, ελαφριά υφή και τραγανότητα «ακόμα και όταν σεββίρεται κρύο», καθώς η ζύμη μπορεί να παραμείνει στη συντήρηση για ώρα. Το Familia Pizza είναι ιδανικό και για pinsa και πείνιρλί.
www.cfm.com.gr



ΣΕΙΡΑ ΜΑΡΓΑΡΙΝΩΝ GIOIA

από την MASTER MARTINI

Η Gioia είναι μια σειρά μαργαρινών ιδανική για κρέμες, σαντιγί και ζυμωτές ζύμες, κουλουράκια και εκλεκτά μπισκότα που διακρίνονται από μια λεπτή γεύση υψηλής ποιότητας. Ειδικότερα, το Gioia Gold καθιστά δυνατή την απόκτηση τραγανότητας ίδιας με αυτή του βουτύρου, ενώ εξαλείφει τις δυσκολίες επεξεργασίας του. Δεν περιέχει γλουτένη, υδρογονωμένα λίπη και λακτόζη.
www.martiniprofessional.it



FARINE DEL GUSTO ROSSA ΓΙΑ PIZZA

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ

Το αλεύρι Farine del Gusto Rossa για pizza λαμβάνεται από την ανάμειξη των καλύτερων σιτηρών της Ευρώπης και της Βόρειας Αμερικής. Η εξαιρετική ποιότητα των σιτηρών αποδίδει μία ζύμη με ιδιαίτερα αυξημένη πυκνότητα και μεγάλη ελαστικότητα. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και συνιστάται για μέτρια και μακρά διάρκεια παραμονής στη συντήρηση (18-24 ώρες). Επίσης, είναι ιδανικό για παραδοσιακή ιταλική pizza, pinsa, αλλά και για πείνιρλί.
www.cfm.com.gr

FARINE DEL GUSTO BLU

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ

Οι ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ σας προτείνουν το αλεύρι Farine del Gusto Blu, που λαμβάνεται από τα καλύτερα δημητριακά της Ευρώπης. Πρόκειται για ένα αλεύρι που αποδίδει μία ελαστική και ισορροπημένη ζύμη. Είναι κατάλληλο για μικρή ή μέτρια παραμονή στη συντήρηση (6-12 ώρες) και ιδανικό για την παραγωγή της καλύτερης παραδοσιακής ιταλικής πίτσας, για pinsa και για πείνιρλί.
www.cfm.com.gr



Extra Fino / Ζυμωτό / Τοπικό Χωριάτικο / Χονδρό / Χωριάτικο ξυλόφουρνου / Χωριάτικο ολικής / Σκληρό Πετρόμυλου / Extra Ζυμωτό / Διαλεχτό / Αλώνι / Βιολογικό Χωριάτικο Ολικής / Βιολογικό Χωριάτικο

Γεύση βγαλμένη από την παράδοση και μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα, με τη σειρά χωριάτικων αλεύρων Μύλοι Λούλη.

Η πιο ολοκληρωμένη σειρά χωριάτικων αλεύρων, με 12 διαφορετικούς τύπους για κάθε σας ανάγκη.

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

ΕΠΟΙΚΟΔΟΜΗΤΙΚΗ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΑΑΠΠ

με τον Υπουργό Περιβάλλοντος & Ενέργειας

Συνάντηση με τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Θόδωρο Σκυλακάκη, πραγματοποιήθηκε στις 8 Φεβρουαρίου 2024, κατόπιν αιτήματος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων & Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ), για να συζητηθούν τα προβλήματα του κλάδου στον τομέα της ενέργειας. Ο πρόεδρος, κ. Παναγιώτης Σακινίδης κατέθεσε φάκελο αιτημάτων αναφορικά με το θέμα της ενέργειας, το οποίο ταλανίζει τα τελευταία χρόνια τους αρτοποιούς και ζήτησε τη στήριξη της πολιτείας. Ο Υπουργός, από την πλευρά του, επεσήμανε πως θα εξετάσει τα αιτήματα της ΣΑΑΠΠ. Επιπλέον, ο κ. Σκυλακάκης ενημερώθηκε για τα προβλήματα και τις δυσκολίες του κλάδου, αποκτώντας ολοκληρωμένη εικόνα για τις ανάγκες των αρτοποιών.



ΑΠΟ 01-07-2024 ΤΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΑ ΠΡΟΣΤΙΜΑ

για την ψηφιακή κάρτα εργασίας

Από την 1η Ιανουαρίου 2024 εντάσσονται, υποχρεωτικά, στο σύστημα της ψηφιακής κάρτας εργασίας, οι επιχειρήσεις που ανήκουν κατά κύρια δραστηριότητα (βάσει ΚΑΔ) στον κλάδο της βιομηχανίας (όλοι οι ΚΑΔ με πρώτα δύο ψηφία από 10 έως και 33, πλην του 19), καθώς και οι επιχειρήσεις που ανήκουν κατά κύρια δραστηριότητα (βάσει ΚΑΔ) στον κλάδο του λιανεμπορίου (όλοι οι ΚΑΔ με πρώτα δύο ψηφία το 47), ανεξαρτήτως αριθμού εργαζομένων. Ωστόσο, για τους ανωτέρω κλάδους, οι διοικητικές κυρώσεις, επιβάλλονται από την 1η Ιουλίου 2024. Σημειώνεται ότι το μέτρο είναι υποχρεωτικό.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ





ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΛΑΓΑΝΑ

Ξεπέρασε τα τέσσερα μέτρα!

Η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων (ΣΑ-ΑΠΠ) και ο Δήμος Περιστερίου, σε μια μοναδική γιορτή, παρασκεύασαν τη μεγαλύτερη Λαγάνα, ανήμερα την Καθαρά Δευτέρα, 18 Μαρτίου 2024. Η Λαγάνα ξεπέρασε τα τέσσερα μέτρα μήκος και τα τρία μέτρα πλάτος και στο τέλος διανεμήθηκε στους χιλιάδες πολίτες που παρευρέθηκαν στη μεγάλη γιορτή για τα Κούλουμα στο Περίστερι! Παρασκευάστηκε από βιοτεχνικά αρτοποιεία (Φούρνοι της Γειτονιάς). Έμπειροι αρτοποιοί ανέλαβαν την παρασκευή της Λαγάνας, με τη συμμετοχή της Σχολής Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλατίου.



ΨΗΦΙΑΚΗ ΚΑΡΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Προσφορά της EPSILON NET

Η ΟΑΕ εξασφάλισε για τα μέλη της ειδική προσφορά του Ομίλου EPSILON NET, για το λογισμικό Epsilon Smart Ergani που αφορά στην Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας. Συγκεκριμένα, η Ομοσπονδία έχει εξασφαλίσει για κάθε μέλος της, έκπτωση 30% επί της τιμής διάθεσης των βασικών εκδόσεων προϊόντων λογισμικού. Η πρόταση αφορά αποκλειστικά στην έκδοση Epsilon Smart Ergani Advanced, καθώς είναι αυτή που διασφαλίζει 100% τον εργοδότη και περιλαμβάνει: Αυτόματα σύνδεση με την εφαρμογή μισθοδοσίας του Ομίλου Epsilon Net που χρησιμοποιεί ο λογιστής και δημιουργία της Απολογιστικής Δήλωσης Ψηφιακών Ωραρίων, Σύστημα προειδοποιητικών μηνυμάτων, 5ετή τήρηση των χτυπημάτων.



ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΒΣΑ ΜΕ ΦΟΡΕΙΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ

με τη συμμετοχή των Σωματείων Αρτοποιών

Με πρωτοβουλία του προεδρείου της Ομοσπονδίας Βιοτεχνικών Σωματείων Αττικής (ΟΒΣΑ), πραγματοποιήθηκαν, στις αρχές Απριλίου, συναντήσεις με τα ΔΣ των σωματείων Αρτοποιών, Ιδιοκτητών ΤαΞι και Εκτελωνιστών. Συζητήθηκαν αναλυτικά, τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι κλάδοι και συμφωνήθηκε ότι τα πιο βασικά είναι αυτά που προκύπτουν από τα νέα φορολογικά μέτρα, τις πολύπλευρες επιπτώσεις της ακρίβειας, τα αδιέξοδα που γεννούν τα αυξανόμενα χρέη, οι πλειστηριασμοί και οι κατασχέσεις. Κρίθηκε αναγκαίο να δοθεί πιο δυναμική απάντηση από τους επαγγελματίες της Αττικής και να δεσμευθούν ως προς το συντονισμό κοινών δράσεων.



ΠΙΑΝΩ ΑΠΟ 500.000 ΛΑΓΑΝΕΣ ΦΟΥΡΝΙΣΑΝ ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ

για την Καθαρά Δευτέρα στη Θεσσαλονίκη

Περισσότερες από 500.000 λαγάνες φούρνισαν την Καθαρά Δευτέρα (18/3) οι 650 αρτοποιοί του νομού Θεσσαλονίκης, με την τιμή της να παραμένει στα περσινά επίπεδα, δηλαδή περίπου 2,50 με 2,60 ευρώ/τεμάχιο, σύμφωνα με την πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» και αντιπρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, Έλσα Κουκουμέρια. Οι αρτοποιοί του νομού Θεσσαλονίκης προχώρησαν σε αύξηση της τιμής της λαγάνας το 2019 για πρώτη φορά μετά από 11 χρόνια και ακολούθησε και μία δεύτερη της τάξης του 7% το 2023, ως συνέπεια των ανατιμήσεων έως και 50% στις πρώτες ύλες πέρυσι, αλλά και του υψηλού κόστους ενέργειας.



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Με **κάθετο κύλινδρο** παραγωγής από 5 έως 200Lt ανά ώρα.

Με **οριζόντιο κύλινδρο** παραγωγής 50, 70 και 100Lt ανά ώρα.

Παρακολουθήστε τα βίντεο λειτουργίας των μηχανών για παραγωγή παγωτού στο Varanakis TV



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Το Σωματείο Αρτοποιιών Νομού Γρεβενών ιδρύθηκε τη δεκαετία του 1980 και ο κύριος Λεωνίδας Τεντόγλου βρίσκεται αυτή τη στιγμή στην τρίτη του θητεία ως πρόεδρος. Το Σωματείο αριθμεί περίπου 60 μέλη, ένας αρκετά μεγάλος αριθμός αρτοποιιών σε αντιστοιχία με τους κατοίκους του νομού. Τα 20, μάλιστα, από τα αρτοποιεία αυτά βρίσκονται μέσα στην πόλη των Γρεβενών.



Από όλες τις εκδηλώσεις που διοργανώνει φέτος ο δήμος Γρεβενών, σε ποιες θα συμμετάσχετε ως Σωματείο;

Στις 20 Αυγούστου κάθε χρόνο διοργανώνεται στα Γρεβενά ένα triήμερο-που φέτος μπορεί να γίνει και πενθήμερο- για τη Γιορτή Μανιταριού. Φέτος λοιπόν σκεφτόμαστε να πάρουμε κι εμείς μέρος σαν Σωματείο Αρτοποιών σε αυτή τη γιορτή. Κάποιοι συνάδελφοι παίρνουν μέρος μεμονωμένα κάθε χρόνο, αλλά ίσως αυτή τη χρονιά να το κάνουμε επίσημα, να φτιάξουμε πίτες και διάφορα τέτοια προϊόντα με επίκεντρο τα μανιτάρια.

Πώς είναι η γενικότερη κατάσταση για τα αρτοποιεία στην περιοχή σας;

Στον νομό Γρεβενών υπάρχουν πολλά αρτοποιεία. Μπορεί πληθυσμιακά ο νόμος να μην είναι μεγάλος, είναι όμως γεωγραφικά, επομένως θεωρώ πως είναι ένας φυσιολογικός αριθμός. Θεωρώ πάντως ότι ο αριθμός αυτός οφείλεται κυρίως στην ανεργία. Ο κόσμος καταλήγει στην αρτοποιία γιατί υπάρχει μεγάλη ανεργία. Στα Γρεβενά υπάρχει μεγάλο πρόβλημα με τους νέους. Κάθε χρόνο φεύγουν όλο και περισσότεροι νέοι, δεν κάθονται στην περιοχή. Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία, σε όλο το νομό έχουμε περίπου 500 θανάτους τον χρόνο και μόνο 45 γεννήσεις. Με μαθηματική ακρίβεια σε μερικά χρόνια θα έχουν ερημώσει τα χωριά μας και ίσως και η πόλη των Γρεβενών. Αλλά δεν πιστεύω ότι ισχύει μόνο για τη δική μας περιοχή αυτό. Από όσο γνωρίζω, συμβαίνει γενικότερα στην επαρχία, στην Καστοριά, στη Φλώρινα, από όσο γνωρίζω. Μπαίνουν νέοι άνθρωποι στον κλάδο, αλλά φεύγουν πολλοί από την περιοχή.

Πώς βλέπετε την οικονομική κατάσταση σαν επαγγελματίας αρτοποιός;

Όπως είναι παντού, είναι και εδώ. Είναι πολύ δύσκολα, γιατί έχει συρρικνωθεί πάρα πολύ το επάγγελμα μας, εξαιτίας της γενικότερης κατάστασης. Υπάρχουν μεγάλες δυσκολίες, έχουν ακριβύνει πάρα πολύ οι πρώτες ύλες, έχουν μειωθεί τα έσοδα. Πλέον τα αρτοποιεία είναι οικογενειακές επιχειρήσεις, ειδικά εδώ, στα Γρεβενά, είναι ακόμη πιο αισθητό αυτό. Βλέπεις μια οικογένεια να δουλεύει απλώς για να βγάλει το μεροκάματο. Δεν έχουν τη δυνατότητα να απασχολήσουν υπαλλήλους.

Θεωρείτε πως η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος βοηθά αποτελεσματικά στα προβλήματα που προκύπτουν;

Θεωρώ ότι είμαστε τυχεροί σε αυτό το κομμάτι. Έχουμε έναν αξιόλογο πρόεδρο, ο οποίος ξέρει ακριβώς τον σφυγμό και τις δυσκολίες που υπάρχουν σε όλες τις περιοχές. Δεν μπορούν να γίνουν πάρα πολλά πράγματα κατ' εξαίρεση και μόνο για τον δικό μας κλάδο, αλλά τα μέτρα που έχει φροντίσει η Ομοσπονδία να παρθούν, όπως με το ρεύμα για παράδειγμα, βοηθούν αρκετά την κατάσταση.

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

2 κ. Αλεύρι μαλακό τύπου 70%
2 κ. Αλεύρι δυνατό τύπου 55
1,5 κ. αλεύρι κίτρινου τύπου
(σύμμεικτο) από σκληρό σιτάρι
300 γρ. Μαγιά
200 γρ. Αλάτι
300 γρ. Λιπαρά φυτικά
5,5 κ. Νερό

Ρίχνουμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο
και ζυμώνουμε για 8 λεπτά στην πρώτη
ταχύτητα και για 4 λεπτά στη δεύτερη.
Κόβουμε, πλάθουμε και στοφάρουμε
για 45-60 λεπτά στους 35-38°C
με 70-80% υγρασία.
Ψήνουμε στους 210°C
για 45 λεπτά περίπου.
Μπορούμε να προσθέσουμε
και ξινά ή προζύμι από 5 έως 20%
για περισσότερο άρωμα και γεύση.

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Ν. Γρεβενών

Έργα Τέχνης
με τα
Χρώματα & Αρώματα
της Άνοιξης!



Η πιο γενναιόδωρη εποχή, που όλα γίνονται πιο γλυκά και φωτεινά.
Που οι γεύσεις γίνονται ζουμερές και λαχταριστές.
Που τα αρώματα σαγννεύουν την ψυχή.
Που οι συνταγές, για γλυκά ή και για αλμυρά, μετατρέπονται
σε Έργα Τέχνης, πάνω σε ένα καμβά μοναδικών πρώτων υλών
και υπογραφή την απaráμιλλη ποιότητα της Μύλοι Κεπενού.


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΑΛΕΥΡΑ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Στη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ θα βρείτε μια μεγάλη ποικιλία αλεύρων εξαιρετικής απόδοσης, ιδανικά για την τεχνική της αργής ωρίμανσης, τόσο για γλυκά όσο και αλμυρά αρτοσκευάσματα. Αναζητήστε στο site loulismills.gr τις αντίστοιχες συνταγές αργής ωρίμανσης από την εξειδικευμένη τεχνική ομάδα, με άλευρα όπως τα Αλώνι, Des Champs, Σίκαλη Ενισχυμένη, Γρουσ Rouge T45 κ.ά. και δημιουργήστε ιδιαίτερα γευστικά ψωμιά και πολλά, ακόμα, ιδιαίτερα αρτοσκευάσματα, που θα λατρεύουν και οι πιο απαιτητικοί σας πελάτες. www.loulismills.gr



ΠΟΛΥΒΙΤΑΜΙΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ VIKORN D

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το Vikorn D, το νέο μείγμα δοσολογίας 50%, για την παρασκευή πολυβιταμινούχων πολύσπορων αρτοσκευασμάτων, πλούσιο σε βιταμίνη D και πηγή βιταμινών του συμπλέγματος B (B1, B2, B12), σιδήρου και φυτικών ινών. Περιέχει αλεύρι σίτου και σίκαλης, ηλιόσπορους, λιναρόσπορους, σουσάμι και νιφάδες βρώμης. Δημιουργήστε αφράτο ψωμί, με υπέροχο μελί χρώμα, που εκτός από υγιεινό, είναι πάνω απ' όλα, νόστιμο. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών. www.sefcozeelandia.gr



ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ GELATO "VISION SHOW"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η νέα σειρά βιτρινών Vision Show που κατασκεύασε η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για 12, 18 και 24 θέσεις (-20°C/+5°C) είναι εντυπωσιακή. Το διαφανές plexiglass σε βάσεις και λεκανάκια, επιτρέπει την 3D προβολή των παγωμένων γλυκισμάτων, δημιουργεί την ψευδαίσθηση ότι το παγωτό βρίσκεται στον αέρα και ζωντανεύει τη βιτρίνα με τα χρώματα των διάφορων γεύσεων. Διαθέτουν σύστημα βεβιασμένης ψύξης, που δεν αλλοιώνει το παγωτό κατά τη διάρκεια της απόψυξης, αντιθαμβωτικά κρύσταλλα triplex και αυτοκαθαριζόμενο συμπυκνωτή. Εμπιστευθείτε τις, για παγωτό που προβάλλεται και συντηρείται ιδανικά κάθε στιγμή. www.drakoulakis.gr



ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν τα νέα προϊόντα, Ενισχυτικά Γεύσης και Αρώματος για Αρτοσκευάσματα. Παράγονται από καθουρδισμένο βυνάλευρο και ανενεργό αποξηραμένο προζύμι. Το Ενισχυτικό Toscana απογειώνει τα παραδοσιακά χωριάτικα αρτοσκευάσματα, ενώ το Ενισχυτικό Βαυαρία δυναμώνει τη γεύση σε αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης. Διατίθενται σε συσκευασία 1 κιλού και προορίζονται για επαγγελματίες. Ανακαλύψτε τον κόσμο της γεύσης με τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ! www.mills.gr

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ παρουσιάζει το νέο μείγμα CAKE DELIGHT για τη δημιουργία μοναδικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Με ντελικάτη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας, εγγυάται γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα κορυφαίας ποιότητας σε κάθε εφαρμογή τους, έτοιμα να ικανοποιήσουν ακόμη και τις υψηλότερες απαιτήσεις. Το μείγμα προσδίδει στα κέικ εξαιρετική δομή, κυψέλωση και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα τους, τα αρώματα και τη γεύση τους με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. www.kepenos.gr



Πρόγραμμα Επιβράβευσης Lesaffre

1) Κατεβάστε το **Lesaffre App**

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

3) Κερδίστε πόντους και αποκτήστε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν



Συνδεθείτε τώρα
Εύκολα και Απλά και Ζήστε την Εμπειρία



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

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

Οδηγίες εγκατάστασης και σκαναρίσματος προϊόντων

1

Βήμα

Κατεβάστε την Εφαρμογή



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

2

Βήμα

Σκανάρετε τα προϊόντα



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

3

Βήμα

Κερδίστε Πόντους



Μαζέψτε πόντους και κερδίστε απίθανα δώρα!!!

Πάνω από 350 δώρα
σας περιμένουν
να τα αποκτήσετε.



Πλάθουμε το Μέλλον

Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

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



**ΕΠΙΤΥΧΗΣ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ**
από την OLYMPIC FOODS

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η παρουσίαση παγωτού που διοργάνωσε η OLYMPIC FOODS. Το κοινό είχε την ευκαιρία να ενημερωθεί για τις τελευταίες τάσεις, να δοκιμάσει νέες γεύσεις παγωτών και σορμπέ και να ανακαλύψει την ποικιλία προϊόντων που προσφέρει η OLYMPIC FOODS. Οι επισκέπτες δοκίμασαν φρουτένια cocktails, με τους μοναδικούς πουρέδες φρούτων DiraFrost, ανακαλύπτοντας νέες και δροσιστικές προτάσεις για το καλοκαίρι. Η OLYMPIC FOODS ευχαριστεί θερμά όλους τους συμμετέχοντες και δεσμεύεται να συνεχίσει να προσφέρει προϊόντα και εμπειρίες υψηλής ποιότητας στον καταναλωτή.
www.olympic-foods.gr

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΠΙΤΑ ΕΞΟΧΗΣ
ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**

από την ALFA
ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕΒΕ

Η επιτυχημένη σειρά της "alfa", με τις Χειροποίητες Πίτες Ταψιού, εμπλουτίζεται με μία νέα veggie πρόταση, τη Χειροποίητη Πίτα Εξοχής με Μανιτάρια. Ζυμωμένη με αγάπη και μεράκι, αποτελεί εξαιρετική επιλογή για τους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Με βάση το Χειροποίητο τσαλακωτό φύλλο της "alfa" και την πλούσια γέμιση από μανιτάρια και λαχανικά, όπως κρεμμύδι, καλαμπόκι, κόκκινη πιπεριά και πατάτα, η νέα Χειροποίητη Πίτα Εξοχής με Μανιτάρια ήρθε για να μπει σε κάθε βιτρίνα!
www.alfapastery.com



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΚΟΥΛΟΥΡΟΜΗΧΑΝΗ EPSILON

από την MONO EQUIPMENT

Η κουλουρομηχανή Epsilon της MONO EQUIPMENT είναι μοναδική και βολική, λόγω του μεγέθους της που δε ξεπερνάει τα 95 εκατοστά! Είναι πολύ εύκολη στη χρήση, καθώς δε χρειάζεται μεταφορική ταινία και είναι εξοπλισμένη με κινήσεις πάνω-κάτω και εμπρός-πίσω, έτσι ώστε να παράγει μία ατελείωτη σειρά ποιοτικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων τα διάσημα γαλλικά macarons, τα eclairs, τα choux, το παντεσπάνι, τα brownies σοκολάτας, τα buns και πολλά άλλα.
www.sweetice.gr



**ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ
ΓΙΑ ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ 60x40εκ. ή 50x70εκ.**

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ παρουσιάζει στην Ελληνική αγορά τη νέα ογκομετρική μηχανή εναπόθεσης ζύμης σε λαμαρίνες, για μαλακές και σκληρές ζύμες (κέικ, μάφιν κλπ.). Διαθέτει 10 προγραμματιζόμενες λειτουργίες εναπόθεσης διαφορετικών πυκνοτήτων ζύμης, καθώς και τη δυνατότητα αποθήκευσης της συνταγής με βάση το όνομα του προϊόντος. Η ταχύτητα λειτουργίας της (60 χτυπήματα το λεπτό) και η ακρίβεια στις δοσολογίες (+/- 3 γρ.) επιτρέπουν τη μεγάλη παραγωγή προϊόντος -μέχρι και 300 κιλά την ώρα!
www.kourlambas.gr



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "DOLCETTO" ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ

από την DIFFER

Το νέο ζαχαροπλαστείο Dolcetto στην καρδιά της Καβάλας, είναι ένα πρόσφατο έργο της DIFFER, με την υπογραφή της από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση. Κοίτη, ξύλο και μέταλλο, σε γήινες αποχρώσεις, συνδυάστηκαν άριστα μεταξύ τους, δίνοντας ένα άψογο αποτέλεσμα. Ο εξοπλισμός, υψηλής αισθητικής και κορυφαίας τεχνολογίας, σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε στα μέτρα του πελάτη. Η DIFFER με τη δοκιμασμένη τεχνολογία της, εξασφάλισε την άριστη συντήρηση των προϊόντων και την ανεμπόδιστη προβολή τους με καθαρές επιφάνειες προβολής. Άλλη μια εξαιρετική δουλειά της DIFFER!
www.differ.gr



**ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
PSOMY ΣΤΟ ΧΑΪΔΑΡΙ**

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε τις πόρτες του εδώ και λίγο καιρό στο Χαϊδάρι. Πρόκειται για το κατάστημα PSOMY στην Λ. Αθηνών. Ο ιδιοκτήτης εμπιστεύτηκε για μία ακόμα φορά την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ για τη μελέτη και το σχεδιασμό της κατασκευής του εξοπλισμού, σε αυτό το νέο project. Ο προσδιορισμός της λειτουργικότητας, η εμπορικότητα του σημείου, μαζί με την μεγάλη προσέλευση πελατών, οδήγησαν σε μία ξεχωριστή σχεδίαση εξοπλισμού του καταστήματος. Για το σκοπό αυτό δημιουργήθηκαν ξεχωριστά τμήματα για κάθε κατηγορία προϊόντων δημιουργώντας μία shop-in-shop store αίσθηση.
www.antonopoulos.com.gr



**ΝΕΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ
ΣΤΟ PORTAL STELIOSKANAKIS.GR**

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προσκαλεί να επισκεφθείτε το ολοκαίνουργιο εταιρικό portal, που έχει σχεδιαστεί για μια μοναδική εμπειρία διαδικτυακής πλοήγησης στον κόσμο της Ζαχαροπλαστικής, της Αρτοποιίας και του Παγωτού. Ξεναγηθείτε εύκολα στα κορυφαία προϊόντα μας και εμπνευστείτε από ποικιλία συνταγών και tips που θα διευκολύνουν την καθημερινότητά σας. Κάνοντας εγγραφή στο MySteliosKanakis, θα βρείτε αποκλειστικό περιεχόμενο και επίλεκτες συνταγές, θα έχετε πρόσβαση στο προωθητικό υλικό και στους καταλόγους των προϊόντων, θα ενημερωθείτε σχετικά με τις επιδείξεις και τα σεμινάρια μας, ενώ θα μπορείτε να προχωρήσετε σε προ-παραγγελία, μέσω της ηλεκτρονικής μας πλατφόρμας. Ένας κόσμος έμπνευσης σας περιμένει να τον εξερευνήσετε.



**GOLD & PLATINUM ΒΡΑΒΕΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ
ΣΤΑ BAKERY & PASTRY AWARDS 2024**

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS απέσπασε τα platinum και gold βραβεία, στην κατηγορία «Χωριάτικα Άλευρα» από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, συγκεντρώνοντας την υψηλότερη βαθμολογία στην τελετή απονομής των Bakery & Pastry Awards 2024, που διοργανώθηκε από την BOUSSIAS. Τα βραβεία παρέλαβαν η κα Τίνα Εκμεκτζόγλου, Senior B2B Marketing Manager και ο κ. Νίκος Τέγος, Επιθεωρητής Πωλήσεων Επαγγελματικών Προϊόντων της LOULIS FOOD INGREDIENTS. Η βράβευση αυτή επισφραγίζει το όραμα της εταιρείας να δημιουργήσει αξία για την ανθρώπινη διατροφή και να παράγει ποιοτικές, καινοτόμες και ανταγωνιστικές πρώτες ύλες.
www.loulismills.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ»

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Επισκεφτείτε το ανανεωμένο κατάστημα «Τερκενλής», στις «Αφίξεις» του Διεθνούς Αερολιμένα Αθηνών «Ελ. Βενιζέλος», όπου η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ υπογράφει την πρωτοποριακή και μοντέρνα ανακατασκευή. Από τις εντυπωσιακές βιτρίνες έως τα σύγχρονα ψυγεία και τις λειτουργικές αρθοθήκες, ο εξοπλισμός της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ δημιουργεί μια μοναδική εμπειρία για τους πελάτες. Στο κατάστημα «Τερκενλής» θα βρείτε πληθώρα αγαπημένων προϊόντων, που διατηρούνται άψογα μέσα στον εξοπλισμό της εταιρείας, όπως γλυκίσματα, ζεστά και κρύα snacks, φαγητό, ροφήματα και, φυσικά, τα γνωστά τσουρέκια «Τερκενλής».
www.drakoulakis.gr



BREAD B.C.

Ο Περικλής Βούρνης δεν είχε κάποιο υπόβαρθρο στην αρτοποιία. Εδώ και πολλά χρόνια, αυτό που γνωρίζει και κάνει καλά, είναι να σκπνοθετεί αγαπημένες εκπομπές του κοινού στην τηλεόραση. Η «εμμονή», όπως την αποκαλεί, με την παρασκευή και την ωρίμανση του προζυμένιου ψωμιού ξεκίνησε το 2012, που διάβασε κάποια άρθρα στο διαδίκτυο. Τα κείμενα ανέλυαν πώς, με τα χρόνια και χάριν του κέρδους, μετατρέψαμε το ψωμί, τη βασικότερη και θρεπτικότερη τροφή του ανθρώπου από τα βάθη της ιστορίας, σε έναν αρνητικό παράγοντα που δημιουργεί σοβαρές δυσανεξίες και προβλήματα υγείας. Πρότειναν δε σαν «αντίδοτο» το ψωμί με προζύμι, καθώς, λόγω της ζύμωσης, δρα ευεργετικά και ποικιλότροπα στο πεπτικό σύστημα, μειώνοντας και τη δυσανεξία στη γλουτένη. Τότε ήταν, λοιπόν, που έφτιαξε το πρώτο του προζυμένιο καρβέλι. Σήμερα έχει δικό του αρτοποιείο στο Χαλάνδρι, το BREAD B.C., στο οποίο θα βρει κανείς προϊόντα ζυμωμένα, αποκλειστικά, με προζύμι. Για πρωινό στο φούρνο μάς προτείνει προζυμένα Φοκάτσια.

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΦΟΚΑΤΣΙΑ



ΥΛΙΚΑ

- 3 κ. Αλεύρι 55%
- 900 γρ. Προζύμι
- 1740 γρ. Νερό
- 4 γρ. Μαγιά νωπή
- 60 γρ. Αλάτι
- 300 γρ. Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στον κάδο, εκτός από το νερό, για 1 λεπτό μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Προσθέτουμε τα 2/3 του νερού σε λεπτή ροή, ενώ ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα. Κάθε φορά που ξεκολλάει το ζυμάρι από τα τοιχώματα του κάδου προσθέτουμε λίγο από το νερό. Τέλος, όταν το ζυμάρι γίνει λείο το βγάζουμε, το διπλώνουμε και το βάζουμε σε «μποξ». Το καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί. Όταν απλώσει, μετά από 30 λεπτά περίπου, διπλώνουμε 1 φορά και το αφήνουμε στο μποξ για άλλα 30 λεπτά. Στη συνέχεια, διπλώνουμε ξανά και το βάζουμε σε ταψί που έχουμε ήδη αλείψει με λάδι. Τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 16-18 ώρες. Το βγάζουμε από το ψυγείο, αφήνουμε να έρθει η ζύμη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και την πατάμε με τα δάχτυλα, αφού πρώτα την αλείψουμε με λάδι και την πασπαλίσουμε με ανθό αλατιού. Ψήνουμε στους 240°C κάτω, 230°C πάνω με ψέκασμα, για 23-25 λεπτά.



STATE OF THE TART

Ο Χρήστος Κωνσταντίνου ξεκίνησε την πορεία του ως οικιακός μάγειρας πριν 15 χρόνια. Αγαπούσε ιδιαίτερα τις αλμυρές τάρτες που με μεράκι ετοιμάζε και μοιραζόταν με δικούς του ανθρώπους. Οι θετικές κριτικές τους τον ενθάρρυναν να ψάξει και να δει πως υπήρχε χώρος στην αγορά για ένα “premium snack”. Τον τελευταίο ενάμιση χρόνο, λειτουργεί επιτυχημένα δικό του εργαστήριο χειροποίητων ταρτών, το State of the Tart, όπου κάθε τάρτα παρασκευάζεται με εξαιρετες πρώτες ύλες και ξεχωρίζει για την τραγανή, πλούσια και νόστιμη γεύση της. Κάνοντας διανομή κυρίως μέσα από κανάλια χονδρικής πώλησης, χαίρεται με την αυξανόμενη προτίμηση του κόσμου στις τάρτες του και σκοπεύει να τις καθιερώσει ως καθημερινή επιλογή. Για πρωινό στο φούρνο μάς προτείνει την ιδιαίτερη σπεσιαλιτέ του Τάρτα Μελιτζάνας.

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΤΑΡΤΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

(με τυρί φέτα, σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό)

ΓΕΜΙΣΗ

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 400 γρ. Μελιτζάνες φλάσκες | 10 γρ. Ζάχαρη |
| 40 ml Ελαιόλαδο | 2 γρ. Αλάτι |
| 3 γρ. Αλάτι | Πιπέρι |
| 1 γρ. Πιπέρι | 5 φύλλα Φρέσκο Βασιλικό |
| 10 γρ. Σκόρδο | ψιλοκομμένο |
| 150 γρ. Τυρί Φέτα | 200 ml Κρέμα γάλακτος |
| 150 γρ. Χυμό Ντομάτας | 2 Αυγά μέτρια |
| 100 γρ. Κρεμμύδι ξερό | 2 γρ. Αλάτι |
| 40 ml Ελαιόλαδο | Πιπέρι |
| 10 γρ. Ξύδι Βαλσάμικο | |

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Καθαρίζουμε τις μελιτζάνες και τις κόβουμε σε στρογγυλές φέτες. Τοποθετούμε τις φέτες σε ταψάκι με λαδόκολλα. Σε μπλέντερ, ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το σκόρδο και το αλατοπίπερο και χτυπάμε καλά. Αλείφουμε με το μείγμα τις φέτες μελιτζάνας και από τις δύο πλευρές και τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, για 20 λεπτά.

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Κόβουμε το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες και το «ιδρώνουμε» σε τηγάνι, όπου έχουμε βάλει το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Κατόπιν, ρίχνουμε τη ζάχαρη και το βαλσάμικο για να τα καραμελώσουμε ελαφριά και μετά προσθέτουμε το χυμό ντομάτας και αλατοπίπερο, αφήνοντας τη σάλτσα να δέσει για 20 λεπτά περίπου.



ΖΥΜΗ

- 250 γρ. Αλεύρι μαλακό
- 125 γρ. Βούτυρο κρύο σε κυβάκια
- 3 γρ. Αλάτι
- 50 ml Νερό

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο και τα χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο από το αλεύρι. Ρίχνουμε το κρύο νερό και συνεχίζουμε το χτύπημα, ώπου να πάρουμε ένα λείο ζυμάρι. Το τυλίγουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Ανοίγουμε τη ζύμη και την απλώνουμε σε ταρτιέρα 27-28 εκ., τρυπάμε με πιρούνι και τοποθετούμε επάνω λαδόκολλα και μετά κάποιο βάρος (π.χ. ξερά φασόλια). Ψήνουμε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C για 15 λεπτά και άλλα 10 λεπτά χωρίς τη λαδόκολλα με το βάρος.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΑΡΤΑΣ

Τρίβουμε τη φέτα και την απλώνουμε ομοιόμορφα στη βάση της προψημένης ζύμης. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τις φέτες της μελιτζάνας έτσι, ώστε να καλύψουν όλη την επιφάνεια και από πάνω απλώνουμε τη σάλτσα ντομάτας και το φρεσκοκομμένο βασιλικό. Χτυπάμε την κρέμα με τα αυγά και περιχύνουμε την τάρτα. Τέλος, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 40 λεπτά περίπου, μέχρι να πάρει η επιφάνεια της τάρτας χρώμα χρυσαφί.

ΤΟ MASTERCLASS ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΙΕΚ LA CHEF LEVI ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ

Ένα τριήμερο σεμινάριο γεμάτο αυθεντικές γαλλικές συνταγές από τον πρωταθλητή Αρτοποιίας και MOF Mickaël Morieux πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της πρώτης ιδιωτικής Σχολής Γαστρονομίας στην Ελλάδα, La Chef Levi, με την αποκλειστική υποστήριξη των Μύλων Λούλη!



Sold Out για 3η συνεχόμενη φορά!

Το Masterclass της χρονιάς από το ΙΕΚ La Chef Levi με την υποστήριξη των Μύλων Λούλη. Sold Out για τρίτη συνεχόμενη φορά!

Τριήμερο σεμινάριο γεμάτο αυθεντικές γαλλικές συνταγές από τον πρωταθλητή Αρτοποιίας και MOF Mickaël Morieux πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της πρώτης ιδιωτικής Σχολής Γαστρονομίας στην Ελλάδα, La Chef Levi με την αποκλειστική υποστήριξη των Μύλων Λούλη.

Ερχόμενος για τρίτη φορά στην Ελλάδα, ο MOF Morieux, συνεργάζεται αποκλειστικά για την αγορά της Ελλάδας και της Κύπρου με το ΙΕΚ La Chef Levi, αναβαθμίζοντας διαρκώς τις σπουδές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας και θέτοντας ψηλά τον πήχη της εκπαίδευσης.

Συμμετέχοντες από την Αθήνα, την Κρήτη και την Πελοπόννησο, έμαθαν τα μυστικά της τέχνης του φημισμένου Γάλλου Αρτοποιού. Καταξιωμένοι αρτοποιοί, επιχειρηματίες και σπουδαστές όλων των σχολών έκλεισαν τη θέση τους για να μάθουν τα μυστικά του βραβευμένου Αρτοποιού ο οποίος χαρακτηρίζεται για την μεταδοτικότητα και την ευγένειά του.

Πρόκειται για το πληρέστερο Masterclass που έχει πραγματοποιηθεί μέχρι τώρα καθώς μέσα σε 12 ώρες, ο ίδιος με την ομάδα της La Chef Levi,



δημιούργησαν περισσότερες από 20 αυθεντικές συνταγές από το συνταγολόγιο που τον έχει ξεχωρίσει στην παγκόσμια αρτοποιητική σκηνή.

Λίγα λόγια για τον MOF Mickaël Morieux

Έχουν γράψει για αυτόν οι New York Times, ενώ η Τέχνη του τον έχει οδηγήσει στο βήθρο της Ευρωπαϊκής και Παγκόσμιας Αρτοποιίας πάρα πολλές φορές. Στόχος του είναι να αποδείξει, ότι η τέχνη του Αρτοποιού είναι πολλά περισσότερα από την απλή ανάμειξη νερού και αλεύρου. Για τον ίδιο είναι ένα κοινωνικό λειτούργημα με ιστορικές προεκτάσεις και ιδιαίτερο αντίκτυπο στην καθημερινότητα του πολίτη.

Τι δήλωσε ο ίδιος: «Δεν θέλω να πω ξανά τα ίδια και τα ίδια, το επίπεδο της Σχολής είναι όπως στις κορυφαίες Γαλλικές σχολές. Αυτό που κρατώ περισσότερο από όλα και σπανίζει σήμερα, είναι το αίσθημα της οικογένειας. Στο Masterclass συνάντησα αποφοίτους της La Chef Levi από το 1997, από το 2004, από το 2020 και τωρινούς

σπουδαστές. Με έναν περίεργο τρόπο, όλοι τους είχαν πολλά κοινά χαρακτηριστικά και ζέσταιναν το χώρο με την παρουσία τους, ενώ όλοι καθόντουσαν μέχρι αργά για να συμμαζέψουν την σχολή τους. Έχω διδάξει σε όλο τον κόσμο, στην Ιαπωνία, τον Καναδά, τη Γαλλία, την Ουκρανία, παντού. Αυτό το πράγμα δεν το έχω ξανασυναντήσει».

Από την πλευρά του, ο Διευθύνων Σύμβουλος της Σχολής, κ. Τζάκο Λεβή τόνισε: «Κάθε ενέργεια της Σχολής οφείλει να έχει ως ξεκάθαρο στόχο την αναβάθμιση του κλάδου, είτε άμεσα και μέσα από την παροχή γνώσεων είτε έμμεσα αναβαθμίζοντας το προϊόν της εκπαίδευσης και θέτοντας υψηλές απαιτήσεις για την αγορά. Η παρουσία μίας τέτοιας σπουδαίας προσωπικότητας της παγκόσμιας σκηνής της Αρτοποιίας, αποτελεί για εμάς τιμή αλλά και τήρηση της υπόσχεσης που έδωσαν οι ιδρυτές της Σχολής το μακρινό 1989 για την παροχή ποιοτικής και εξειδικευμένης εκπαίδευσης με κάθε δυνατό τρόπο».

Νέα και πρωτοποριακά Masterclasses έρχονται στη Σχολή La Chef Levi με

ξεκάθαρη φιλοσοφία και καινοτόμο concept: Ολιγομελή τμήματα, πολλές αυθεντικές συνταγές και εμπειριστική εκπαιδευτική μεθοδολογία, με την σφραγίδα της πρώτης ιδιωτικής Σχολής Γαστρονομίας στην Ελλάδα.

ΙΕΚ La Chef Levi και Μύλοι Λούλη συνεργάζονται στενά με σκοπό την επιτυχή κατάρτιση των νέων Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών με σκοπό τη διατήρηση και την εξέλιξη του σπουδαίου επαγγέλματος της χειροτεχνικής Αρτοποιίας, μέσω μιας πλούσιας σειράς δράσεων.

Η Loulis Food Ingredients με την πολυετή πείρα της, κατέχει την 1η θέση στην Ελληνική αλευροβιομηχανία μένοντας πιστή στο όραμά της να δημιουργεί αξία για την ανθρώπινη διατροφή.

Με τη βοήθεια της υπερσύγχρονης τεχνολογίας, έχει τη δυνατότητα να προσφέρει στους πελάτες της πάνω από 290 τελικά προϊόντα αλεύρων με την επωνυμία Μύλοι Λούλη, εξασφαλίζοντας έτσι τη μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων που είναι ιδανική για να καλύψει όλες τις ανάγκες του επαγγελματία.

LA LINDA

«ΠΟΙΑ ΝΑ΄ ΝΑΙ ΑΡΑΓΕ;»

Η Isabella Aquilina είναι μια χαριτωμένη, δημιουργική και γενναία γυναίκα, που στα 19 της άνοιξε το πρώτο της αρτοποιείο στην Ουρουγουάη. Ένα αρτοποιείο ξεχωριστό, όπου η ίδια έδωσε μεγάλη έμφαση στο προζυμένιο ψωμί, τα φρέσκα και ποιοτικά αρτοσκευάσματα, αλλά και τη δημιουργία μιας αίσθησης «κοινότητας» και σύνδεσης με τους ανθρώπους, είτε αυτοί ήταν οικογένεια και φίλοι είτε ήταν πελάτες είτε ήταν οι άνθρωποι που εργάζονταν για εκείνη.

Χρόνια μετά, ένα όμορφο πρωινό του Απρίλη, τη συναντάμε στο τρίτο αρτοποιείο της, που μόλις πριν δυο μήνες έχει ανοίξει στην οδό Κύπρου 13, στη Γλυφάδα. Η κουβέντα μας κυλάει ευχάριστα και αβίαστα και σιγά-σιγά γίνεται ξεκάθαρο, πως μπροστά μας έχουμε μια γυναίκα που επιχειρεί πράγματα χωρίς να φοβάται την αποτυχία και δεν προδίδει τις αξίες της και όλα όσα την καθορίζουν. Μπροστά μας έχουμε τη La Linda.

Στο La Linda τα πάντα είναι φρέσκα, χρησιμοποιείτε πρώτες ύλες πολύ καλής ποιότητας και όλα παρασκευάζονται με παραδοσιακούς τρόπους από εσάς τους ίδιους, κάτι που δεν είναι συνήθως ο κανόνας. Ποιοι ήταν οι παράγοντες που σε ώθησαν να ακολουθήσεις μια τέτοια γραμμή;

Το πρώτο και πιο σημαντικό πράγμα για μένα είναι η γεύση, που είναι τελεί-

ως διαφορετική όταν τα προϊόντα είναι φρέσκα, από αγνά υλικά και παρασκευασμένα επί τόπου στο αρτοποιείο. Γνωρίζω ότι σε παγκόσμιο επίπεδο οι αρτοποιοί καταφεύγουν στα κατεψυγμένα προϊόντα και το καταλαβαίνω απόλυτα. Ένα ήδη φτιαγμένο, κατεψυγμένο προϊόν είναι μεγάλη διευκόλυνση για όλους, τους αρτοποιούς, τους επιχειρηματίες, αλλά και το ίδιο το προσωπικό. Όμως, όλοι οι φούρνοι, συνήθως, έχουν τους ίδιους προμηθευτές και επακόλουθα όλα τα αρτοποιήματα της αγοράς έχουν την ίδια γεύση. Σκοπός μου, λοιπόν είναι, να προσφέρω στον κόσμο γεύσεις όχι μόνο ωραίες αλλά και ξεχωριστές και αυθεντικές. Δεύτερον, η τέχνη του αρτοποιού είναι για μένα η πιο υψηλή και αρχαιότερη μορφή τέχνης και ένα από τα πιο αρχαία επαγγέλματα στον κόσμο. Πραγματικά, πιστεύω πως θα ήταν κρίμα να χαθεί.

Τα δύο πρώτα La Linda βρίσκονται στην στην Ουρουγουάη. Πώς αποφάσισες να ανοίξεις το τρίτο σε άλλη χώρα και, μάλιστα, άλλη ήπειρο;

Οι γονείς μου είναι από το Λίβανο και την Αργεντινή. Μεγάλωσα στη Βραζιλία και αργότερα έζησα στην Ουρουγουάη. Ο πατέρας μου εδώ και πολλά χρόνια ζει στην Ελλάδα, την οποία ερωτεύτηκε τις φορές που τον επισκεπτόμουν. Πάντα επιθυμούσα να ζήσω στην Αθήνα. Μου άρεσε ο τρόπος ζωής εδώ και βρίσκω ότι σε πολλά πράγματα μοιάζει με αυτόν της Ουρουγουάης. Ένα ακόμα θετικό για μένα είναι, ότι η Ελλάδα βρίσκεται στην Ευρώπη. Η Ουρουγουάη είναι πιο πολύ «εποχιακό» μέρος. Είναι σα να ζεις όλο το χρόνο σε νησί και αυτή τη στιγμή νοιώθω πολύ νέα για να ζήσω σε τέτοια συνθήκη. Προς το παρόν, μού αρέσει να ζω σε κάποια πόλη, όπου υπάρχει περισσότερη δράση όλο το χρόνο. Ήδη, από τις





επισκέψεις μου, γνώριζα πολλά πράγματα για την Ελλάδα, τους ανθρώπους της και τη νοοτροπία τους, έχω πολλούς φίλους Έλληνες και ο σύζυγός μου, που είναι Λιβανέζος, βρίσκει επίσης πως η ελληνική κουλτούρα είναι παρόμοια με τη δική του. Πιστεύουμε, λοιπόν, πως αυτή ήταν η κατάλληλη στιγμή να έρθουμε στην Αθήνα. Ίσως σε μεγαλύτερη ηλικία, επιστρέψουμε στην Ουρουγουάη, όπου έχουμε ένα αγρόκτημα με αγελάδες και πρόβατα. Κάποια στιγμή, πολύ αργότερα, ίσως...

Γενικότερα, ποιες είναι οι ομοιότητες ανάμεσα στις δύο κουλτούρες;

Δύο πράγματα που έχουν πολύ μεγάλη αξία και στις δύο κουλτούρες είναι η οικογένεια και η παράδοση, γεγονός που βρίσκω πολύ όμορφο, γιατί έτσι μεταδίδεται η κουλτούρα ενός λαού από γενιά σε γενιά. Είναι θεμελιώδες να συναντιέται η οικογένεια γύρω από το τραπέζι. Στην Ουρουγουάη έχουν τέσσερα γεύματα την ημέρα. Έχουν το πρωινό, το μεσημεριανό, την “merienda” (απογευματινό snack μαζί με τσάι) και τέλος το βρα-

“Πάντοτε υπάρχει μέσα μου αυτή η ώθηση να προσπαθήσω για κάτι που θέλω πραγματικά να κάνω. Και αν αποτύχω και πέσω, θα ξανασηκωθώ!”

Πώς εκπαιδεύτηκε το προσωπικό εδώ στην Ελλάδα;

δινό. Παρόμοια, βλέπω και εδώ πολλά καφέ και εστιατόρια διαρκώς γεμάτα με κόσμο, αποτελούν, δηλαδή, καθ’ όλη τη διάρκεια της ημέρας σημεία συνάντησης, που φέρνουν τους ανθρώπους κοντά μέσω ενός γεύματος. Μία άλλη ομοιότητα που βρίσκω είναι στον τρόπο παρασκευής του φαγητού. Στην Ουρουγουάη, όπως και στην Ελλάδα, προτεραιότητα έχουν τα φρέσκα και ποιοτικά υλικά, που έρχονται κατευθείαν από τη γη. Επίσης, οι παρασκευές είναι απλές. Ένα συστατικό είναι ο «πρωταγωνιστής» του πιάτου, π.χ. κρέας ή ψάρι, και συνήθως συνοδεύεται από ένα άλλο συστα-

τικό, όπως τα λαχανικά -για τα οποία δε μου αρέσει ο όρος «συνοδευτικό» γιατί τα θεωρώ εξίσου σημαντικά. Με λίγα λόγια, η ετοιμασία του φαγητού δεν είναι ιδιαίτερα πολύπλοκη, όπως στη γαλλική κουζίνα, που έχει πολλές παρασκευές, ούτε πολύ εκλεπτισμένη, όπως στην αραβική, με τα πολλά υλικά, που συχνά απαιτεί μέρες προκειμένου να ετοιμαστούν κάποια πιάτα.

Πώς εκπαιδεύτηκε το προσωπικό εδώ στην Ελλάδα;

Ο αρτοποιός του La Linda της Ελλάδας, ο Ηλίας Κουραχάνης, ο οποίος είναι και chef, ήρθε μαζί μου στην Ουρουγουάη, όπου περάσαμε ένα μήνα δοκιμάζοντας τα πάντα και κάνοντας επισκέψεις σε άλλα αρτοποιεία. Επίσης, εκπαιδεύτηκε από το προσωπικό του La Linda Ουρουγουάης, ώστε να μπορέσει να καταλάβει τι ακριβώς ήθελα και για το κατάστημα της Ελλάδας. Δεν επιθυμούσα κάτι επιπλεονεκτικό. Δεν πρεσβεύουμε κάτι τέτοιο. Ήθελα τα πράγματα να είναι απλά και αυτό να φαίνεται και στο φαγητό μας, στην παρασκευή αλλά και την παρουσίασή του.

Ποια είναι η «ιδέα» (concept) πίσω από το La Linda;

Μία από τις κύριες ιδέες είναι να ξαναζωντανέψει η τέχνη του Αρτοποιού. Όλα τα ψωμιά μας φτιάχνονται με προζύμι, γιατί αυτός είναι ο πιο φυσικός και υγιεινός τρόπος. Όταν αρχίσαμε να φτιάχνουμε προζυμμένο ψωμί στην Ουρουγουάη, ο κόσμος φάνηκε να μην ενθουσιάζεται και πολύ με το «καινούριο» σκούρο και «ξινούτσικο» ψωμί. Όταν, όμως, εξηγήσαμε το τρόπο παρασκευής του, αντιλαμβάνονταν όλοι πως πρόκειται για το ίδιο ακριβώς ψωμί που έφτιαχνε η γιαγιά τους. Η ιδέα, λοιπόν, δεν είναι να είμαστε μοντέρνοι και «μοδάτοι», αλλά να επιστρέψουμε στο φυσικό τρόπο που γίνονταν τα πράγματα κάποτε. Μία ακόμα ιδέα πίσω από το La Linda είναι αυτή της «κοινότητας». Ο κύριος λόγος που άνοιξα το πρώτο μου αρτοποιείο ήταν ότι μεγάλωσα με τη μητέρα μου και περνούσα πολύ χρόνο στο εστιατόριό της. Ακόμα και όταν το πούλησε, κάθε σαββατοκύριακο είχαμε κόσμο στο σπίτι για φαγητό. Ερχόταν η οικογένεια, ερχόντουσαν οι φίλοι. Το σπίτι μας έγινε σημείο συνάντησης. Πι-



στεύω ότι το αρτοποιείο, περισσότερο από κάθε άλλο χώρο εστίασης, πετυχαίνει ακριβώς αυτό, την αίσθηση της κοινότητας. Στο εστιατόριο πηγαίνεις μια στις τόσες. Στο αρτοποιείο πηγαίνεις καθημερινά. Ο φούρνος είναι το επίκεντρο της γειτονιάς, το σημείο συνάντησης και αυτό είναι κάτι που πραγματικά αγαπάω.

Είναι προφανές ότι είσαι χαρακτήρας που χαίρεται να σχετίζεται με άλλους ανθρώπους.

Ναι, όντως είμαι. Αν και κάποιες φορές πηγαίνω και κλείνομαι στο δωμάτιο με τα άλευρα, προκειμένου να μείνω μόνη για λίγο (γέλια).

Επίσης, κάτι άλλο που ήθελα να κάνω ήταν να αναδείξω την ομορφιά των προϊόντων της Ουρουγουάης και της Αργεντινής. Όλοι γνωρίζουν τη γαλλική ζαχαροπλαστική ή τα αυστριακά γλυκά, αλλά και η Ουρουγουάη διαθέτει πολύ ιδιαίτερα προϊόντα, που δεν τα γνωρίζει ο κόσμος. Διεθνώς, δε νομίζω ότι υπάρχει αλλού, εκτός Ουρου-

γουάης, αρτοποιείο που να πουλάει τα τοπικά της προϊόντα.

Αυτό θα μπορούσε να είναι ένα ολόκληρωμένο concept από μόνο του...

Ναι, φυσικά θα μπορούσε. Σίγουρα υπήρξαν πολλές επιρροές από Γάλλους και Ιταλούς μετανάστες, αλλά οι ντόπιοι προσάρμοσαν τις συνταγές στη δική τους γευστική κουλτούρα και τα δικά τους προϊόντα. Για παράδειγμα, παρασκεύασαν μία ζύμη τύπου κρουασάν, δημιουργώντας με αυτή μικρά δεματάκια, που καθένα έχει διαφορετική γέμιση ή διαφορετική επικάλυψη, όπως, dulce de leche (κρέμα καραμέλας) ή μαρμελάδα κυδώνι και τυρί ή σκέπη κρέμα. Στην Ουρουγουάη, έχω έναν ολόκληρο τοίχο με 15 διαφορετικά είδη “bizcochos”, όπως λέγονται. Εδώ φτιάχνουμε μόνο 3 είδη, γιατί θέλαμε πρώτα να τα συστήσουμε στον κόσμο.

Πώς ανταποκρίνεται ο κόσμος σε αυτό σου το εγχείρημα;

Πολύ θετικά και η αλήθεια είναι πως αρχικά εξεπλήγην, καθώς η Ελλάδα είναι η χώρα των αρτοποιείων. Συχνά μου έλεγαν, «Δε μπορείς να ανοίξεις φούρνο στην Ελλάδα. Υπάρχει ένας σε κάθε γωνιά!». Ούτε στα όνειρά μου δε θα τολμούσα να ανταγωνιστώ τα ελληνικά αρτοποιεία. Αυτό που κάνω, όμως, είναι αρκετά διαφορετικό, γιατί προτείνω άλλου είδους αρτοσκευάσματα, προϊόντα του τόπου από τον οποίο προέρχομαι. Ο κόσμος έδειξε μεγάλο ενδιαφέρον, καθώς προσπαθούσε να καταλάβει γιατί ένα τέτοιο κατάστημα ανοίγει εδώ. Η περιέργεια και ο ενθουσιασμός για το καινούριο, έπαιξαν καταλυτικό ρόλο, νομίζω. Μας υποδέχτηκαν πολύ καλά και είναι όλοι πολύ ευγενικοί και υποστηρικτικοί.

Πώς κατάφερες και ανέλαβες ένα τόσο μεγάλο ρίσκο, όσον αφορά το εγχείρημα του La Linda στην Ελλάδα;

Τα πάντα έχουν ρίσκο. Όμως...δεν ξέρω αν είναι άρνηση ή κάποια νοτροπία που μου μετέδωσαν οι γονείς μου... ίσως να είναι και το επιχειρηματικό λιβανέζικο αίμα μου που συνήθως με σπρώχνει, αλλά πάντοτε υπάρχει μέσα μου αυτή η ώθηση να προσπαθήσω για κάτι που θέλω πραγματικά να κάνω. Και αν αποτύχω και πέσω, θα ξανασηκωθώ! Αν άφηνα το φόβο να με κυριεύσει δε θα έκανα ποτέ τίποτα. Το ρίσκο σε αυτή την περίπτωση ήταν, όντως, πολύ μεγάλο και πολυεπίπεδο, π.χ. ακόμα και ως προς την τοποθεσία του αρτοποιείου. Κάποιοι με συμβουλευάνα να ανοίξω το φούρνο στο κέντρο της Γλυφάδας. Γενικότερα, μου πρότειναν πολλά μέρη της Αθήνας, όπως π.χ. την Ερμού. Ήθελα πραγματικά το La Linda να είναι προορισμός και μέχρι να αποφασίσω είχα μεγάλο άγχος. Για μένα ήταν σημαντικό, όποιος έρχεται στο La Linda να μπορεί να καθίσει και να χαλαρώσει, να περάσει ευχάριστα το χρόνο του, αλλά και να μπορεί να έρθει για λίγο και να πάρει κάτι στα γρήγορα. Επίσης,

ήθελα πολύ η περιοχή να έχει πράσινο. Έτσι, όταν είδα ότι εδώ στη γειτονιά είχε πολλά δέντρα και δεν υπήρχαν ψηλά κτίρια να κρύβουν τον ουρανό, αισθάνθηκα πολύ όμορφα. Η γειτονιά είναι ήσυχη, υπάρχει άνετο πάρκινγκ και είμαστε και κοντά στη θάλασσα.

Γενικότερα, πως αντιμετωπίζεις και διαχειρίζεσαι τις προκλήσεις στη δουλειά σου;

Βλέπω τα εμπόδια σαν κάτι που πρέπει οπωσδήποτε να αντιμετωπίσω, χωρίς να το βάζω στα πόδια. Αν όλα ήταν εύκολα, η ζωή θα ήταν πολύ βαρετή. Όταν άνοιξα το πρώτο La Linda στην Ουρουγουάη ήμουν 19 ετών. Κανένας δε με δίδαξε πως να το κάνω. Έκανα όλα τα λάθη που μπορείς να φανταστείς. Όλα!!! Όταν αυτό άρχιζε να με επηρεάζει αρνητικά, θύμιζα στον εαυτό μου, ότι αν δε συναντούσα ποτέ καμία δυσκολία, δε θα έنيωθα ποτέ ολοκληρωμένη και η ζωή μου δε θα είχε νόημα. Νομίζω πως ο τρόπος που κανείς πρέπει να μπαίνει σε τέτοιου είδους κα-

“Η ιδέα δεν είναι να είμαστε μοντέρνοι και «μοδάτοι», αλλά να επιστρέψουμε στο φυσικό τρόπο που γίνονταν τα πράγματα κάποτε...”



ταστάσεις, είναι να έχει πρώτα αποδεχτεί και να είναι προετοιμασμένος να αντιμετωπίσει τις προκλήσεις -που σίγουρα θα έρθουν- γιατί αυτός είναι ο μόνος τρόπος να εξελιχθεί και να ωριμάσει ως άτομο. Δεν ωφελεί να εστιάζουμε στη δυσκολία, αλλά στο πως μπορούμε να εξελιχθούμε μέσα από αυτήν. Χρειάζεται να το δουλέψει κανείς αυτό εσωτερικά. Φυσικά, καθώς περνάνε τα χρόνια μαθαίνεις νέες τεχνικές και «κόλπα» που χρησιμοποιείς για να διαχειριστείς τη μέρα και να την οργανώσεις και μαθαίνεις, επίσης, να φιλτράρεις τον πολύ «θόρυβο» και τους περισπασμούς.

Με ποιους ανθρώπους και με τι είδους επαγγελματίες συνεργάστηκες;

Συνήθως, προσπαθώ να συνεργάζομαι με ανθρώπους που έχουν παρόμοια νοοτροπία με μένα. Αρχικά συνεργάστηκα με έναν ξάδερφό μου, ο οποίος με βοήθησε σε οικονομικά και διοικητικά θέματα που δε μου ταιριάζουν καθόλου. Εγώ είμαι περισσότερο καλλιτεχνικός τύπος. Κυρίως, όμως, συνεργάστηκα με τη μητέρα μου. Είναι πολυπράγμων άνθρωπος και έχει εμπειρία σε διάφορους τομείς. Η ίδια είναι chef και, όπως ήδη ανέφερα, ήταν ιδιοκτήτρια εστιατορίου, καθώς επίσης παραγωγός κινηματογραφικών ταινιών, είχε δικό της εκδοτικό οίκο, και δε σταματάει ποτέ να ασχολείται με ενδιαφέροντα πράγματα. Εκείνη, λοιπόν, είναι ο μέντοράς μου, ο άνθρωπος που θαυμάζω, η καλύτερή μου φίλη και το άτομο που με εκνευρίζει περισσότερο απ' τον καθένα (γέλια). Για το design του αρτοποιείου απευθύνθηκα στο Studio Riebenbauer, οι οποίοι είναι αυστριακοί σχεδιαστές που βρήκα μέσω Instagram και φτιάχνουν πανέμορφα αρτοποιεία στην Αυστρία. Ονειρεύομαι να συνεργαστώ μαζί τους, αλλά φοβόμουν ότι δεν αναλαμβάνουν δουλειές στο εξωτερικό. Όταν τους προσέγγισα, έδειξαν μεγάλη έκπληξη, καθώς ακολουθούσαν ήδη το προφίλ του La Linda στην Ουρουγουάη, και

το είχαν χρησιμοποιήσει, μάλιστα, ως αναφορά για κάποιο αρτοποιείο που έφτιαξαν στην Αυστρία. Το πιο τρελό απ' όλα ήταν, ότι έκτιζαν ένα σπίτι στην Πάρο και ήδη περνούσαν αρκετό χρόνο στην Ελλάδα. Έτσι αυτοί σχεδίασαν ετούτο το μέρος, με πιο ακατέργαστα υλικά που μου αρέσουν (ξύλο, σίδερο, γυαλί) και χωρίς να υπάρχει ιδιαίτερη διακόσμηση ή κάποιοι πίνακες στους τοίχους. Για μένα η διακόσμηση του La Linda είναι τα προϊόντα. Αυτά είναι οι πρωταγωνιστές. Για τον Ηλία Κουραχάνη, τον σεφ και αρτοποιό μας, σας μίλησα ήδη.

Μίλησέ μας, λοιπόν, για τους «πρωταγωνιστές» σας, τα προϊόντα σας.

Αρχικά, φτιάχνουμε ψωμί διαφόρων ειδών, **μπαγκέτες και focaccia**, όλα με προζύμι. Ο κόσμος δοκιμάζει κυρίως τα **bizcochos** που περιέγραψα νωρίτερα και τα **medialuna**, τα οποία θυμίζουν κρουασάν και έχουν σχήμα μισοφέγγαρου. Τα αλείφουμε με ένα σιρόπι πορτοκαλιού και έτσι έχουν λίγο γλυκειά γεύση, και τα γεμίζουμε με ζαμπόν και τυρί ή με **dulce de leche**. Το γλυκό

που συχνά προτιμάται είναι το **Rogel**, που αποτελείται από στρώσεις ελαφρά αλμυρού μπισκότου, εναλλάξ με γλυκιά **dulce de leche** που στο τέλος σκεπάζεται, με αφράτη μαρέγκα. Επίσης έχουμε και άλλα προϊόντα, όπως το **κέικ καρότου**, που είναι συνταγή της προ-γιαγιάς μου, **brownies** και μπισκότα, όπως τα **alfajores**, που είναι ένα είδος γεμιστών μπισκότων. Στα ράφια μας θα βρείτε και δικές μας **μαρμελάδες**, κυδώνι ή κουμπουάτ. Φυσικά, παρασκευάζουμε και αλμυρά προϊόντα, όπως **τάρτες** με πολλά λαχανικά, τη φοβερή μας τάρτα σπανάκι με μανούρι, μια άλλη με μπρόκολο και τυρί, την αυθεντική κίς λορέν, αλλά και υπέροχα **σάντουιτς** με μορταδέλα, μοτσαρέλα και πέστο. Εννοείται θα βρείτε και πεντανόστιμες **empanadas** με διάφορες γεμίσεις. Όλα αυτά, φυσικά, μπορείτε να τα συνδιάσετε με τον πολύ καλό καφέ μας.

Τι σημαίνει “La Linda” και γιατί στο λογότυπο υπάρχει μία γυναίκα προτομή;

La Linda σημαίνει «όμορφη», «χαριτωμένη».

Όπως εδώ στην Ελλάδα οι βάρκες και τα καϊκια έχουν όνομα, έτσι και στην Ουρουγουάη, τα σπίτια έχουν όνομα. Το σπίτι που μου παραχώρησαν κοντά στη θάλασσα οι γονείς μου για να ανοίξω το πρώτο αρτοποιείο, λεγόταν La Linda, το οποίο μου άρεσε και το κράτησα.

Όσο για τη γυναικεία προτομή στο λογότυπο, κάποτε βρέθηκε με τη μητέρα μου σε ένα παλαιοπωλείο, όπου βρήκα μία γυναικεία προτομή και άρχισα να παίζω μαζί της, όσο η μητέρα μου ψώνιζε. Εκείνη αντιλήφθηκε ότι μου άρεσε και μου την αγόρασε. Την ονόμασα “Linda” γιατί μου φαινόταν όμορφη. Έτσι όταν, χρόνια μετά, σχεδιάζαμε το λογότυπο του αρτοποιείου ήρθαν και έδωσαν τα δύο αυτά στοιχεία μεταξύ τους. Μάλιστα, θυμάμαι τότε άρχισε να πλανιέται ένα μυστήριο στην ατμόσφαιρα του αρτοποιείου. Καθώς ποτέ δεν εμφάνισα την προτομή εκεί, όλοι οι επισκέπτες αναρωτιόντουσαν μεταξύ τους, «Ποια είναι αυτή η γυναίκα; Ποια να' ναι άραγε η La Linda;...»

ΣΦΟΛΙΑΤΑ

ΤΡΕΙΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η σφολιάτα είναι ένα ντελικάτο, αλλά πλούσιο σε γεύση, τραγανό αρτοσκεύασμα, που αποτελείται από πολλά φύλλα ζύμης και λιπαρής ουσίας (βουτύρου ή μαργαρίνης), τα οποία εναλλάσσονται μεταξύ τους. Η διόγκωσή της οφείλεται στον ατμό που παράγεται από την εξάτμιση του νερού της ζύμης και των λιπαρών κατά το ψήσιμό της.



Το αλεύρι για σφολιάτα πρέπει να έχει αρκετή πρωτεΐνη, αλλά ταυτόχρονα να είναι πολύ εκτατό, ώστε να μη σκίζεται κατά τα αλλεπάλληλα ανοίγματα και διπλώματα της ζύμης. Για να αποκτήσει η ζύμη την επιθυμητή εκτατότητα, συνήθως γίνεται χρήση αναγωγικών παραγόντων, όπως η κυστεΐνη.

Κάθε φύλλο ζύμης βρίσκεται μεταξύ δύο φύλλων λιπαρού και έτσι δεν ενώνονται το ένα με άλλο. Κατά τη διάρκεια του λαμινάρισματος, τα φύλλα ζύμης λεπταίνουν πάρα πολύ και το τελικό τους πάχος είναι περίπου 0.015 mm. Σε αυτό το πάχος ζύμης, το τρισδιάστατο πλέγμα της γλουτένης χάνεται και συμπιέζεται σε δύο μόνο διαστάσεις, μήκος και πλάτος. Αυτή η συμπίεση του δίνει την ικανότητα συγκράτησης του ατμού που εξασκεί πίεση ανάμεσα στα φύλλα και τα φουσκώνει.

Οι πρώτες ύλες και η σημασία τους

Το αλεύρι για σφολιάτα πρέπει να έχει αρκετή πρωτεΐνη, αλλά ταυτόχρονα να είναι πολύ εκτατό, ώστε να μη σκίζεται κατά τα αλλεπάλληλα ανοίγματα και διπλώματα της ζύμης. Για να αποκτήσει η ζύμη την επιθυμητή εκτατότητα, συνήθως γίνεται χρήση αναγωγικών παραγόντων, όπως η κυστεΐνη. Για την παρασκευή της σφολιάτας, χρησιμοποιούμε λιπαρά στη ζύμη αλλά και στο λαμινάρισμα. Πιο συγκεκριμένα, μέσα στη ζύμη προστίθεται βούτυρο ή μαλακή μαργαρίνη σε ποσοστό 5-10%. Εδώ χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, καθώς, αν προσθέσουμε μεγαλύτερο ποσοστό λιπαρών, μπορεί να έχουμε άσχημη επίγευση στο τελικό αποτέλεσμα. Τα λιπαρά μέσα στη ζύμη μαλακώνουν τη δομή της γλουτένης, δίνοντάς της καλύτερες πλαστικές ιδιότητες, που βοηθούν στο ευκολότερο άνοιγμά της, και βελτιώνουν τη γεύση και την υφή της. Όσο μεγαλύτερη η

ποσότητα των λιπαρών, τόσο πιο μαλακή η αίσθηση στο στόμα κατά τη μάσηση, ενώ, όσο μικρότερη η ποσότητά τους, τόσο πιο τραγανή και η σφολιάτα. Η χρήση των λιπαρών στο λαμινάρισμα επιδρά στη διόγκωση της σφολιάτας. Όσο πιο πολλά τα λιπαρά, τόσο πιο πολύ φουσκώνει η σφολιάτα, αλλά και συρρικνώνεται πιο εύκολα μετά το ψήσιμο. Στο στάδιο του λαμινάρισματος χρησιμοποιούμε ειδική μαργαρίνη για σφολιάτα, αν και κάποιοι χρησιμοποιούν κάποια ποσότητα βουτύρου μαζί με τη μαργαρίνη. Η ποσότητα του νερού στη ζύμη της σφολιάτας συνήθως είναι 45-55%, ανάλογα με την απορρόφηση του αλεύρου. Γενικότερα, η μείωση του νερού συμβάλλει σε μια πιο τραγανή σφολιάτα. Το ποσοστό του αλατιού κυμαίνεται από 1,8-2,5% ανάλογα με τη συνολική ποσότητα της ζύμης μαζί με όλα τα λιπαρά. Στις περισσότερες συνταγές προστίθεται και ζάχαρη σε μικρό ποσοστό 1-2%, για πιο ρόδινο χρώμα και καλύτερη γεύση.

Βασική συνταγή της σφολιάτας

Υλικά	%
Αλεύρι σφολιάτας	100
Νερό	45
Ζάχαρη	2
Βούτυρο	6
Αλάτι	2
Μαργαρίνη λαμινάρισματος	60

Οι μέθοδοι παραγωγής

Υπάρχουν τρεις βασικές μέθοδοι παραγωγής σφολιάτας και η καθεμιά έχει το όνομα της χώρας από την οποία προέρχεται.

α. Γαλλική μέθοδος

Τα υλικά της συνταγής, εκτός της μαργαρίνης που θα χρησιμοποιηθεί στο λαμινάρισμα, αφού ζυγιστούν, τοποθετούνται στο ζυμωτήριο και ζυμώνονται για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 7 λεπτά στη δεύτερη. Επειδή η ποσότητα του νερού είναι στα κάτω όρια και η ζύμη δε γίνεται πολύ λεία, υπάρχει συχνά η πρακτική να ζυμώνεται η ζύμη στο τέλος στην πρώτη ταχύτητα για 1-2 λεπτά ακόμα ώστε να «στρώσει», δηλαδή να γίνει πιο λεία η επιφάνειά της. Χρειάζεται μεγάλη προσοχή, προκειμένου η τελική θερμοκρασία της ζύμης να είναι πάνω από τους 16°C και κάτω από τους 20°C. Για να το πετύχουμε αυτό, χρησιμοποιούμε κρύο νερό ή πάγο. Κάτω από τους 16°C η ανάπτυξη της γλουτένης είναι περιορισμένη, ενώ πάνω από τους 20°C η ζύμη θέλει πολύ χρόνο στο ψυγείο ώστε να μειωθεί η θερμοκρασία της στο επιθυμητό. Αφού κοπεί σε τεμάχια 5-7 κιλών, η ζύμη ξεκουράζεται σκεπασμένη στο ψυγείο ή στην κατάψυξη για 30-60 λεπτά. Στη συνέχεια, ακολουθεί το λαμινάρισμα της ζύμης ανάλογα με τη μέθοδο φυλλοποίησης που έχει αποφασιστεί. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται διάφορα συστήματα φυλλοποίησης που εφαρμόζονται στη γαλλική σφολιάτα και το συνολικό άθροισμα των φύλλων, αλλά και των φύλλων λιπαρού που δημιουργούνται.

Η μέθοδος
κουρού είναι
μέθοδος
παραγωγής
σφολιάτας ενώ η
τυρόπιτα κουρού
είναι ένα είδος
τυρόπιτας με βάση
το γιαούρτι.

Συστήματα φυλλοποίησης και αριθμός φύλλων που παράγονται		
Σύστημα λαμινάρισματος	Συνολικός αριθμός φύλλων	Αριθμός φύλλων λιπαρού
3 - 4 - 4 - 4	128	64
4 - 4 - 4 - 3	192	86
4 - 4 - 4 - 4	256	128

3 = μονή ή μισή βόλτα
4 = διπλή ή ολόκληρη βόλτα

Μετά από κάθε δεύτερο άνοιγμα, αφού η ζύμη σκεπαστεί, ακολουθεί ξεκούραση στο ψυγείο για τουλάχιστον 40 λεπτά. Πριν το τελικό άνοιγμα ακολουθεί ξεκούραση για τουλάχιστον 3 ώρες ή, ακόμα καλύτερα, για 1 ημέρα. Αυτό γίνεται γιατί, μετά από κάθε άνοιγμα και δίπλωμα, η σφολιάτα γίνεται λιγότερο εκτατή και περισσότερο ελαστική. Εννοείται ότι η μείωση του πάχους κατά το λαμινάρισμα πρέπει να γίνεται σταδιακά και όχι απότομα.

β. Ολλανδική μέθοδος
Εδώ η μαργαρίνη λαμινάρισματος και η ζύμη αλλάζουν θέσεις. Η ζύμη τοποθετείται από μέσα και η μαργαρίνη από έξω. Για να έχουμε σφολιάτα καλής ποιότητας, πρέπει η μαργαρίνη να είναι άριστης ποιότητας. Τα πλεονεκτήματα αυτής της μεθόδου είναι, ότι η ζύμη δε ξηραίνεται επιφανειακά και χρειάζεται λιγότερα «ξεκουράσματα», ενώ τα φύλλα γίνονται πιο τρυφερά, λόγω του εξωτερικού λιπαρού. Το μειονέκτημά της είναι ότι, ακόμα και όταν έχουμε την κατάλληλη μαργαρίνη, το λαμινάρισμα είναι πιο δύσκολο από ό,τι στη γαλλική μέθοδο.

γ. Σκωτσέζικη μέθοδος ή μέθοδος κουρού (κουροσφολιάτα)
Η συγκεκριμένη μέθοδος λέγεται και μέθοδος «κουρού» και για το λόγο αυτό η σφολιάτα που παράγεται λέγεται και «κουροσφολιάτα». Η συνταγή παραγωγής της ζύμης είναι ίδια με αυτή της γαλλικής σφολιάτας, εκτός από τον τρόπο και το χρόνο που προστίθεται το λιπαρό. Ενώ στη γαλλική σφολιάτα η λιπαρή ουσία προστίθεται στο λαμινάρισμα, στην κουροσφολιάτα κόβεται σε κύβους 3 cm, οι

οποίοι τοποθετούνται στο ζυμωτήριο 2-3 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του ζυμώματος. Αφού προστεθούν οι κύβοι βουτύρου ζυμώνουμε πολύ λίγο. Ο στόχος είναι να διασκορπιστούν οι κύβοι στη ζύμη και να μαλακώσουν, όμως να μην απορροφηθούν από τη ζύμη, ώστε να φαίνονται. Το ζητούμενο είναι στο τέλος να έχουμε ένα μωσαϊκό που αποτελείται από ζύμη και βούτυρο ίδιας πυκνότητας. Αν ζυμωθεί πολύ χάνουμε όγκο. Η ζύμη αφήνεται να ξεκουραστεί για 30 λεπτά, προκειμένου να απορροφηθούν τα υγρά, και μετά λαμινάρεται. Συχνά, τοποθετείται στο ψυγείο για 2-3 ώρες, ώστε να «ωριμάσει» και να αποκτήσει καλύτερη δομή και γεύση. Μετά την ξεκούραση ακολουθούν τα διπλώματα, τα οποία είναι πολύ λιγότερα από ό,τι στη γαλλική σφολιάτα. Εδώ το σύστημα διπλωμάτων είναι συνήθως 3-3-3. Η κουροσφολιάτα έχει μικρότερη διόγκωση από τη γαλλική σφολιάτα (λέγεται και «πατητή»), αλλά είναι πιο εύγευστη.

Τεμαχισμός και μορφοποίηση

Το κόψιμο και η μορφοποίηση πρέπει να γίνουν σε θερμοκρασία περίπου 18 °C και κατά την ίδια φορά με το τελευταίο άνοιγμα του φύλλου, ώστε να μην έχουμε συρρίκνωση, και σε θερμοκρασία περίπου 18 °C. Η μείωση του πάχους γίνεται σταδιακά μέχρι το τελικό που είναι 2-4 mm, ανάλογα με τη χρήση για την οποία προορίζεται. Οι γεμίσεις που χρησιμοποιούνται είναι γλυκές και αλμυρές. Χρειάζεται να προσεχθεί η περιεκτικότητά τους σε ελεύθερο νερό, ώστε να μην έχουμε μετανάστευση υγρασίας από τη γέμιση στη ζύμη ή αντίστροφα.

Το κόψιμο και η μορφοποίηση πρέπει να γίνουν σε θερμοκρασία περίπου 18 °C και κατά την ίδια φορά με το τελευταίο άνοιγμα του φύλλου, ώστε να μην έχουμε συρρίκνωση.

Το ψήσιμο

Η σφολιάτα, πριν ψηθεί, πρέπει να έχει παραμείνει στο ψυγείο ή την κατάψυξη τουλάχιστον 1 ημέρα για να «ωριμάσει». Στην ουσία, πρόκειται για εξισορρόπηση της περιεχόμενης υγρασίας σε όλη τη μάζα της. Συνήθως, μετά την παραγωγή της καταψύχεται με υπερταχεία κατάψυξη και έτσι διατηρείται. Επειδή δεν περιέχει μαγιά, μπορεί να ψηθεί αμέσως, χωρίς να προηγηθεί απόψυξη και στόφα. Ωστόσο, είναι πιο σωστό η σφολιάτα να αποψύχεται πρώτα σε θερμοκρασία δωματίου ή να τοποθετείται στη συντήρηση από την προηγούμενη ημέρα, και μετά να ψήνεται. Το ψήσιμο γίνεται στους 180-200 °C, για 20-25 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

Τα κυριότερα προβλήματα και οι λύσεις τους

Ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα στην παραγωγή σφολιάτας είναι η χρήση των επιστροφών της ζύμης (ανακύκλωση). Η δημιουργία επιστροφών κατά την επεξεργασία είναι αναπόφευκτη. Ειδικά στην παραγωγή στρογγυλών τελικών προϊόντων, οι επιστροφές είναι περίπου 40%. Για καθαρά οικονομικούς λόγους, επιβάλλεται να τις ανακυκλώνουμε, αλλά αυτό πρέπει να γίνεται με κάποιους βασικούς κανόνες. Οι επιστροφές, μετά από το πέρασμα κάποιων ωρών, έχουν ιδιάζουσα συμπεριφορά: Ανάλογα με τη θερμοκρασία και το χρόνο που παραμένουν ανεκμετάλλετες, αναπτύσσονται σε

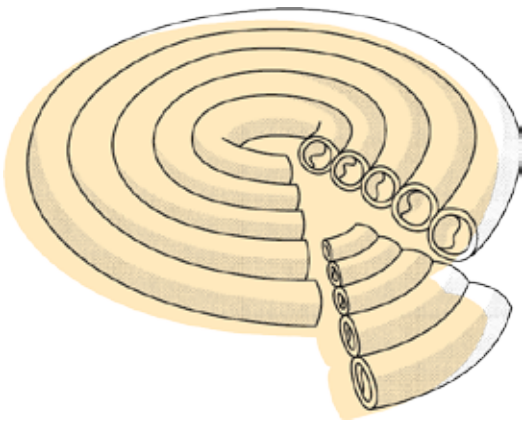
αυτές ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί και αυξάνεται όλο και περισσότερο η δράση των πρωτεολυτικών ενζύμων. Αποτέλεσμα των παραπάνω είναι η μείωση του pH της ζύμης (ξινίζει), το μαλάκωμά της και, κάποιες φορές, ο αποχρωματισμός της. Οι επιστροφές πρέπει να μπαίνουν στο ζυμωτήριο και όχι πάνω στη γραμμή επεξεργασίας ή τη σφολιατομηχανή. Αν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν μετά από 1-2 ημέρες, πρέπει να τοποθετηθούν, όσο πιο γρήγορα γίνεται, στο ψυγείο και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μετά από 3-4 ημέρες, καθώς το μικροβιακό τους φορτίο είναι υπερβολικά μεγάλο. Ανάλογα με τη φάση της παραγωγής από την οποία προέρχονται, περιέχουν και κάποια ποσότητα λιπαρών που προστέθηκαν πάνω στη γραμμή επεξεργασίας και πρέπει να συνυπολογιστούν, γιατί θα τροποποιήσουν τη συνταγή μας. Γενικότερα, αποφεύγουμε να χρησιμοποιούμε επιστροφές από ένα προϊόν στην παραγωγή άλλου. Το ποσοστό χρήσης των επιστροφών εξαρτάται από το πόσο πρόσφατες είναι. Σε κάποιες περιπτώσεις μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μέχρι και 40% της ζύμης, με την προϋπόθεση ότι θα κάνουμε κάποιες τροποποιήσεις στη συνταγή, όπως μείωση του νερού και ενδεχόμενη χρήση πιο δυνατού αλεύρου. Κάποιες φορές δημιουργείται πρόβλημα λόγω ανεπαρκούς διόγκωσης της σφολιάτας. Σε τέτοιες περιπτώσεις, πρώτα εξετάζουμε εάν έγιναν αλλαγές προμηθευτών στις βασικές πρώτες ύλες (αλεύρι, βούτυρο, μαργαρίνη).

Στη συνέχεια, διερευνούμε αν η τεχνική διπλώματος της ζύμης είναι ορθή, γιατί το αντίθετο μπορεί να προκαλέσει διάσπαση στη στοιβάδα λιπαρού με αποτέλεσμα να συγκολλούνται τα φύλλα της ζύμης, πράγμα που οδηγεί σε μειωμένη διόγκωση. Αν δεν ισχύει τίποτα από τα παραπάνω, πρέπει να εξετάσουμε την ποιότητα του αλεύρου και να χρησιμοποιήσουμε πιο δυνατό αλεύρι σε γλουτένη ή κάποιο οξειδωτικό παράγοντα, όπως ασκορβικό οξύ, αλλά χωρίς υπερβολές. Επίσης, η υψηλή αρχική θερμοκρασία φούρνου κατά το ψήσιμο βοηθά στο φούσκωμα της σφολιάτας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
Παρασκευάς Νικόλας, MASTER BAKER, Από το Α στο Ω και από τη θεωρία στην πράξη, 2022, σελ. 416-421.



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
MSc in Food Science
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος
ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ



ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΣΤΟ ΨΩΜΙ

Σε παλαιότερο άρθρο έχουμε αναφερθεί στις σύγχρονες τάσεις που διαμορφώνονται στην αρτοποιία, όπως είναι η υγιεινή διατροφή (ψωμιά με φυτικές ίνες ή βιολογικά, εμπλουτισμένα με διατροφικά στοιχεία κλπ.), η ανάδειξη τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, η ποικιλία, τα plant based προϊόντα, η βιωσιμότητα για το περιβάλλον (sustainability) και πολλά άλλα.

Επειδή πλέον η διατροφή δεν έρχεται να καλύψει μόνο την ανάγκη μας για επιβίωση, πρέπει να λαμβάνουμε πάντα υπόψη, ότι ο καταναλωτής αναζητά επίσης και την εμπειρία της απόλαυσης που ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις.

Ένα βασικό στοιχείο που συμβάλει στο να αποδεχθούν οι καταναλωτές τέτοια προϊόντα, είναι η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση για ψωμί υψηλής ποιότητας, όπως αυτή καθορίζεται με τα παραπάνω κριτήρια. Τα στοιχεία σχετικά με την κατανάλωση του ψωμιού σε παγκόσμιο επίπεδο δείχνουν μειούμενη τάση τα τελευταία χρόνια, η οποία οφείλεται σε πολλούς παράγοντες, όπως είναι η αύξηση της ευαισθητοποίησης για την υγεία και η αύξηση της ανταγωνιστικότητας σε σχέση με άλλες επιλογές διατροφής. Παρ' όλα αυτά, βλέπουμε τις αρτοποιίες να γεμίζουν όλο και περισσότερο με ιδιαίτερα ψωμιά και αρτοσκευάσματα όπως π.χ. αυτά που είναι αργής ωρίμανσης, με χρήση προζυμιών.

Επειδή πλέον η διατροφή δεν έρχεται να καλύψει μόνο την ανάγκη μας για επιβίωση, πρέπει να λαμβάνουμε πάντα υπόψη, ότι ο καταναλωτής αναζητά επίσης και την εμπειρία της απόλαυσης που ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις:

- Την όσφρησή από τη μυρωδιά ενός φρεσκοψημένου ψωμιού. Ένα ευχάριστο και ενδιαφέρον άρωμα μπορεί να κάνει το ψωμί ακόμα πιο ελκυστικό
- Τη γεύση, ως αποτέλεσμα μιας επιτυχημένης αρτοποιίας σε συνδυασμό με τις κατάλληλες πρώτες ύλες. Ο καταναλωτής αναζητά ένα νόστιμο ψωμί με εκλεπτυσμένη και ισορροπημένη γεύση, πλούσια και ευχάριστη στον ουρανίσκο του με στοιχεία umami
- Την όρασή του από ένα όμορφα σχηματισμένο και χαραγμένο ψωμί με ελκυστικό χρώμα
- Την ακοή του, με την οποία αντιλαμβάνεται την τραγανότητα της κόρας
- Την αφή του, όπως την αντιλαμβάνε-

ται από την υφή του ψωμιού που πρέπει να είναι αφράτη, μαλακή εσωτερικά και τραγανή στην κόρα, συνεκτική σε ένα βαρύ προζυμένιο ψωμί ή αέρινη σε μια φέτα τοστ.

Αντιλαμβανόμαστε λοιπόν, ότι η διαδικασία της επιλογής του καταναλωτή στη διατροφή του έχει να κάνει βασικά με την συνολική εμπειρία που επιθυμεί να βιώσει. Και παρότι οι άνθρωποι επιθυμούν τροφές που είναι καλές για αυτούς, οι μελέτες δείχνουν ότι δεν είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν την απόλαυση που προσφέρει το φαγητό. Αυτό σημαίνει ότι ένα ψωμί που περιλαμβάνει τα παραπάνω ποιοτικά χαρακτηριστικά, αν δεν καλύπτει ταυτόχρονα την ανάγκη μας για απόλαυση, το πιθανότερο είναι να μην έχει ιδιαίτερη αποδοχή. Για αυτό χρειάζεται να δίνουμε ιδιαίτερο βάρος στη γεύση και το άρωμα, που είναι δύο από τα πιο σημαντικά στοιχεία που καθορίζουν την ποιότητα και την αποδοχή ενός ψωμιού. Η εμπειρία τού να δοκιμάζεις ένα νόστιμο και αρωματικό ψωμί είναι μοναδική και μπορεί να φέρει μια αίσθηση ευχαρίστησης και ικανοποίησης.

Το άρωμα και η γεύση του ψωμιού προέρχονται, πρωτίστως, από τα συστατικά που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του, καθώς και από τις τεχνικές που εφαρμόζουμε κατά την επεξεργασία του. Ένας από τους τρόπους που μπορούμε να πετύχουμε πλούσια γεύση και έντονο άρωμα στο ψωμί είναι η χρήση φρέσκων και ποιοτικών υλικών. Η ποιότητα του αλεύρου, του νερού, της μαγιάς ή του προζυμιού και των υπολοίπων συστατικών που χρησιμοποιούνται είναι κρίσιμα για το τελικό αποτέλεσμα.

Η διαδικασία ζύμωσης του ψωμιού έχει μεγάλη επίδραση στη γεύση και το άρωμα του. Η χρήση μακράς ζύμωσης (αργή ωρίμανση) μπορεί να βελτιώσει τη γεύση και το άρωμα του ψωμιού, δίνοντάς του μια πιο πλούσια γευστική εμπειρία.

Παλαιότερα υπήρχε μια λανθασμένη αντίληψη, ότι οι γευστικές ενώσεις που παράγονται κατά τη ζύμωση του ψωμιού δεν μπορούν να συμβάλουν στο γευστικό προφίλ του, λόγω της εξάτμισης κατά το ψήσιμο.

Ωστόσο, οι ενώσεις που προέρχονται από τη δράση της μαγιάς και από τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος συμβάλλουν σημαντικά στη δημιουργία πρόδρομων αρωμάτων στις θερμικές αντιδράσεις κατά το ψήσιμο, αλλά και στο συνολικό γευστικό προφίλ του ψωμιού. Είναι, μάλιστα, επιστημονικά αποδεδειγμένο, ότι τα συστατικά που παράγονται στο τελικό προϊόν λειτουργούν και ως πρεβιοτικά στην διατήρησή της ισορροπίας του εντερικού μας μικροβιώματος.

Το άρωμα και η γεύση του ψωμιού προέρχονται, πρωτίστως, από τα συστατικά που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του, καθώς και από τις τεχνικές που εφαρμόζουμε κατά την επεξεργασία του.

Εκτός από το φυσικό προζύμι που χρησιμοποιούμε, υπάρχει και η επιλογή - ενίοτε και συνδυαστικά με το φυσικό προζύμι - της χρήσης αποξηραμένου ανενεργού προζυμιού.

Εκτός από το φυσικό προζύμι που χρησιμοποιούμε, υπάρχει και η επιλογή (ενίοτε και συνδυαστικά με το φυσικό προζύμι) της χρήσης αποξηραμένου ανενεργού προζυμιού. Το ανενεργό προζύμι δε θα δώσει διόγκωση, όμως μπορεί να συμβάλει σε μεγάλο βαθμό στη διαδικασία της ζύμωσης, παρέχοντας αρωματικά και γευστικά στοιχεία και ρυθμίζοντας την οξύτητα της ζύμης. Με τον τρόπο αυτό βελτιώνεται, όχι μόνο η γεύση και το άρωμα, αλλά και η διατηρησιμότητα του ψωμιού.

Η χρήση εκχυλίσματος βύνης ή βυνάλευρων (για τα οποία έχουμε μιλήσει σε παλαιότερο άρθρο) βοηθάει σε ένα ακόμα πιο αρωματικό και γευστικό ψωμί. Την ίδια επίδραση έχει και η χρήση καβουρδισμένων (roasted) βυνάλευρων που κυκλοφορούν στην αγορά σε διαφορετικούς βαθμούς έντασης καβουρδίσματος με ανάλογο χρώμα, που κυμαίνεται από ανοικτό ξανθό μέχρι σκούρο καφέ. Αυτά μπορούν να προστεθούν απευθείας στο ζυμωτήριο κατά την εφαρμογή της συνταγής, ή ακόμα καλύτερα, στο φυσικό προζύμι που διατηρούμε και αναπιάνουμε καθημερινά, βελτιώνοντας με αυτό τον τρόπο σημαντικά το αρωματικό και γευστικό προφίλ του. Να θυμίσουμε εδώ, ότι τα βυνάλευρα είναι 100% φυσικά προϊόντα που προέρχονται από δημητριακά -κατά βάση κριθάρι- τα οποία έχουν υποστεί μια φυσική ενζυματική διαδικασία προτού ξηρανθούν και καβουρδισθούν.

Επίσης, η προσθήκη διαφόρων υλικών, όπως ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι, ξηροί καρποί κλπ., μπορεί να προσδώσει μια μοναδική γεύση και άρωμα στο ψωμί. Επιπλέον, η χρήση φυσικών αρωματικών, όπως βανίλια, κανέλα, μέντα, λεμόνι κλπ., μπορεί να προσθέσει ένα ενδιαφέρον και μοναδικό άρωμα στο ψωμί και να δώσει μια φρέσκια και ευχάριστη νότα που θα κάνει την εμπειρία ακόμα πιο ευχάριστη.

Τα οφέλη της σωστής και ισορροπημένης γεύσης και αρώματος στο ψωμί είναι πολλά. Καταρχάς, ένα νόστιμο και αρωματικό ψωμί μπορεί να βελτιώσει την απόλαυση του φαγητού και να κάνει το γεύμα πιο ευχάριστο. Επίσης, η γεύση και το άρωμα του ψωμιού μπορούν να ενισχύσουν την αίσθηση της κοινωνικής συνένωσης και της κοινωνικής αλληλεπίδρασης κατά τη διάρκεια ενός γεύματος, ενώ μπορούν ακόμα και να επηρεάσουν την ψυχολογική κατάσταση του ατόμου που το καταναλώνει.

Συνοψίζοντας, οι καταναλωτές ενδιαφέρονται για την υγεία και αποφεύγουν τα τεχνητά συστατικά. Η παρατεταμένη ζύμωση έχει μεγάλο αντίκτυπο στην ανάπτυξη των γευστικών συστατικών, αλλά προσφέρει και οφέλη για την υγεία, όπως η βελτίωση της πεπτικότητας του ψωμιού ή η βελτίωση της βιοδιαθεσιμότητας ορισμένων μικροθρεπτικών συστατικών.

Η γεύση και το άρωμα του ψωμιού είναι δύο σημαντικά στοιχεία που καθορίζουν την ποιότητα και την εμπειρία της απόλαυσης, η οποία προέρχεται από όλο το φάσμα των αισθήσεων που αντιλαμβανόμαστε όταν τρώμε ένα ψωμί : γεύση, άρωμα, όραση, ακοή, αφή, που σε κάποιο βαθμό επηρεάζονται και από τη θερμοκρασία.

Είναι σημαντικό, λοιπόν, να μην ξεχνάμε τη σημασία της ανθρώπινης εμπειρίας στην απόλαυση. Με τη χρήση ποιοτικών υλικών, τεχνικών ζύμωσης και φυσικών αρωματικών συστατικών μπορεί να επιτευχθεί το ψωμί των 5 αισθήσεων που θα ενδυναμώσει ακόμα περισσότερο την αφοσίωση (loyalty) της πελατείας μας και θα κάνει το μέλλον της βιοτεχνικής αρτοποιίας πιο λαμπρό και βιώσιμο.



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

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Ενισχυτικά γεύσης και αρώματος



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

για παραδοσιακά χωριάτικα αρτοσκευάσματα
ολικής άλειψης

ΨΥΞΗ - ΚΑΤΑΨΥΞΗ

Με τον όρο «ψύξη» ή «κατάψυξη» αναφερόμαστε στη δημιουργία συνθηκών χαμηλών θερμοκρασιών, με σκοπό τη χρονική παράταση της συντήρησης των τροφίμων. Οι άνθρωποι, εδώ και αιώνες, για να εξασφαλίσουν τη διατήρηση των τροφίμων για μεγάλα χρονικά διαστήματα, έχουν εφεύρει πολλές μεθόδους συντήρησης, οι οποίες χρησιμοποιούνται έως τις μέρες μας και αποτρέπουν τις αλλοιώσεις και τις αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων.

Είναι αποδεδειγμένο ότι, όσο η θερμοκρασία μειώνεται, τόσο επιβραδύνεται και ο ρυθμός ανάπτυξης και δράσης των μικροοργανισμών. Επίσης, επιβραδύνονται οι χημικές και ενζυμικές μεταβολές των φυτικών και ζωικών ιστών, καθώς και εκείνες των χημικών δράσεων που οδηγούν σε αλλοιώσεις, όπως η οξειδωση λιπαρών, χρωστικών και θρεπτικών ουσιών, βιταμινών κ.λ.π. Έτσι, ανάλογα με το είδος του τροφίμου, τις φυσικοχημικές του ιδιότητες και το προϋπάρχον μικροβιακό φορτίο, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και αντίστοιχο εύρος θερμοκρασιών, ώστε να επιτευχθεί η ασφαλής συντήρηση. Οι θερμοκρασίες που εξουδετερώνουν τη δράση των μικροοργανισμών δεν είναι ίδιες με αυτές που αναστέλλουν τη δράση των ενζύμων. Συνήθως οι ενζυμικές αντιδράσεις αναστέλλονται σε

πολύ χαμηλές θερμοκρασίες (-20 °C) με κάποιες από αυτές, μάλιστα, να συνεχίζουν τη δράση τους και σε ακόμα μεγαλύτερο ψύχος (-34 °C).

Ορισμός της «ψύξης» και της «κατάψυξης»

Η «ψύξη» είναι η μέθοδος συντήρησης κατά την οποία τα προϊόντα υποβάλλονται σε θερμοκρασίες **από 0 °C έως 5 °C**. Με τον τρόπο αυτό δεν επιτυγχάνεται η θανάτωση των μικροβίων και των ενζύμων, αλλά η επιβράδυνση της δράσης τους και επομένως η παράταση της ζωής των προϊόντων, έστω και βραχυχρόνια.

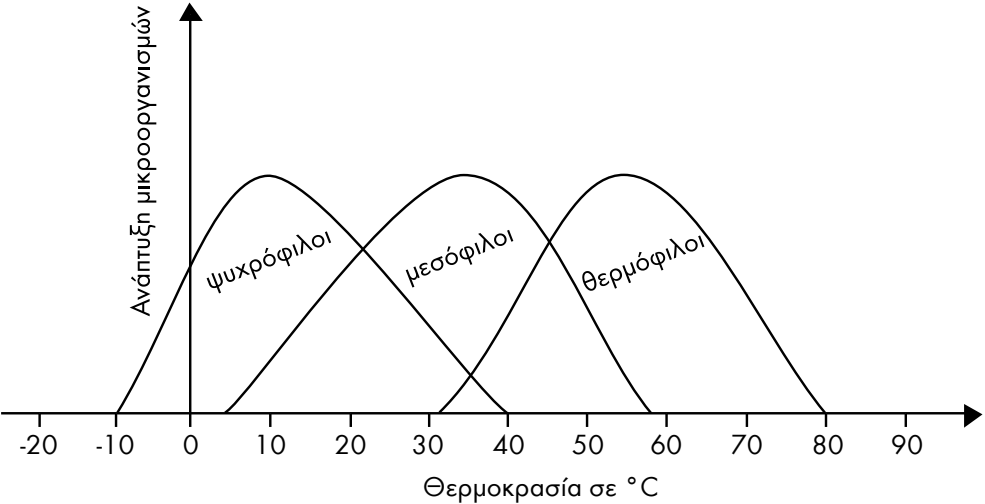
Η «κατάψυξη» είναι είναι ένας τρόπος συντήρησης των τροφίμων που βασίζεται στη διαδικασία **πήξης** του νερού, κατά την οποία αυτό μεταβάλλεται από υγρή κατάσταση σε στερεή. Το χημικά καθαρό νερό μετατρέπεται σε πάγο στους 0 °C. Το νερό που περιέχουν τα τρόφιμα, όμως, δεν είναι «καθαρό», καθώς περιέχει διαλυμένες ουσίες από το τρόφιμο, οι οποίες χαμηλώνουν το σημείο πήξης του νερού με αποτέλεσμα να παγώνει **σε χαμηλότερες από τους 0 °C θερμοκρασίες**. Επίσης, τα τρόφιμα που περιέχουν γαλακτοματοποιητές ή σταθεροποιητές, που ως γνωστόν δεσμεύουν κάποιες

ποσότητες από το νερό που περιέχεται στα τρόφιμα, καταψύχονται σε ακόμα χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Δεν υπάρχει συγκεκριμένο σημείο πήξης αλλά μια περιοχή θερμοκρασιών στην οποία το νερό μετατρέπεται σιγά-σιγά σε πάγο και αυτή η περιοχή είναι διαφορετική για κάθε τρόφιμο.

Στην περίπτωση της κατάψυξης, το τρόφιμο υπόκειται σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, κάτω του μηδενός, συνήθως **από -12 °C έως -18 °C**. Το πόσο χαμηλά μπορεί να φτάσει η θερμοκρασία εξαρτάται από το είδος του τροφίμου. Με την εφαρμογή της κατάψυξης έχουμε ελαχιστοποίηση της δράσης των μικροοργανισμών και των ενζύμων που είναι υπεύθυνα για ανεπιθύμητες αλλοιώσεις στα τρόφιμα. Η ελαχιστοποίηση αυτή σημαίνει ότι οι χημικές και βιοχημικές αντιδράσεις εξελίσσονται με τόσο αργό ρυθμό, που οι επιπτώσεις τους είναι μηδαμινές. Οι δε μικροοργανισμοί, όχι μόνο δεν αναπτύσσονται, αλλά σε μεγάλο ποσοστό εξαλείφονται. Παρατηρούμε, λοιπόν, ότι το ψύχος παρουσιάζει μικροβιοστατική και μικροβιοκτόνο δράση, προκαλώντας μείωση του μικροβιακού πληθυσμού, χωρίς όμως να προκαλεί την ολοκληρωτική καταστροφή του.

Ο μηχανισμός της θανατηφόρου επίδρασης των χαμηλών θερμοκρασιών



επί των μικροβίων δε μας είναι απόλυτα γνωστός. Γνωρίζουμε, όμως, ότι η θανάτωση των μικροοργανισμών οφείλεται στην αλλοίωση της δομής των πρωτεϊνών τους, λόγω της αυξημένης συγκέντρωσης διαλυμένων ουσιών στο άπηκτο μέρος του νερού. Η αλλοίωση αυτή αναστέλλει ζωτικές λειτουργίες των κυττάρων των μικροοργανισμών με αποτέλεσμα την καταστροφή τους. Επιπρόσθετα, η εναλλαγή παγώματος-ξεπαγώματος προκαλεί ακόμα δυνατότερο σοκ στα μικρόβια.

Ο χρόνος συντήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων, ανάλογα με τη σύσταση του τροφίμου, τη διαδικασία κατάψυξης και τη θερμοκρασία συντήρησης (-12 έως -18 °C), κυμαίνεται **από 3 έως 12 μήνες**.

Η εξάρτηση των μικροβίων από τη θερμοκρασία αποδίδεται με την πιο πάνω γραφική παράσταση.

Από τη γραφική παράσταση φαίνεται ότι η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης των μικροοργανισμών είναι: για τους ψυχρόφιλους 10 °C, για τους μεσόφιλους 36 °C και για τους θερμόφιλους 55 °C.

Επιπτώσεις της κατάψυξης στα τρόφιμα

Η κύρια επίπτωση της κατάψυξης στην ποιότητα των τροφίμων είναι η βλάβη που μπορεί να προκληθεί στα κύτταρα

από τους κρυστάλλους πάγου. Παρόλα αυτά, η κατάψυξη επιφέρει αμελητέες αλλαγές στις χρωστικές, τη γεύση ή τα θρεπτικά συστατικά, αν και υπάρχει η πιθανότητα αυτά να χαθούν ή να αλλοιωθούν κατά τις διαδικασίες παρασκευής, ή αργότερα, κατά την αποθήκευση σε κατάψυξη. Επίσης, υπάρχει η πιθανότητα να αποσταθεροποιηθούν τα γαλακτώματα των τροφίμων. Τέτοιου είδους αλλαγές εμποδίζουν την ευρεία χρήση της κατάψυξης σε κάποια τρόφιμα.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα μπορεί να εμφανίσουν ποιοτικά προβλήματα μετά την απόψυξη. Αυτά είναι κυρίως η απώλεια υγρών, η χαλάρωση της υφής των ιστών (απώλεια σταθερότητας) και οι αλλαγές σχήματος. Υπάρχουν σημαντικές διαφορές μεταξύ των ζωικών και φυτικών ιστών στην αντοχή κατά την ψύξη. Τα κρέατα έχουν μια πιο εύκαμπτη ινώδη δομή που διαχωρίζεται κατά την κατάψυξη χωρίς να σπάει και η υφή δεν καταστρέφεται σοβαρά. Στα φρούτα και τα λαχανικά η πιο άκαμπτη δομή των κυττάρων μπορεί να καταστραφεί από τους κρυστάλλους πάγου. Η έκταση της ζημιάς εξαρτάται από το μέγεθος των κρυστάλλων και, ως εκ τούτου, από το ρυθμό μεταφοράς θερμότητας.

Πολύ σημαντικό ρόλο στη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του τροφίμου, επίσης, παίζουν ο ρυθ-

μός μεταφοράς θερμότητας και ο ρυθμός κατάψυξής του. Στην ταχεία κατάψυξη δεν προκαλείται σημαντική βλάβη, σχηματίζονται μικρότεροι κρύσταλλοι πάγου, τόσο στα κύτταρα όσο και στους μεσοκυττάριους χώρους. Κατά τη διάρκεια της αργής κατάψυξης, όμως, οι κρύσταλλοι πάγου που αναπτύσσονται ανάμεσα στα κύτταρα, παραμορφώνουν και διαρρηγνύουν τα παρακείμενα κυτταρικά τοιχώματα. Τα κύτταρα αφυδατώνονται και καταστρέφονται μόνιμα από την αυξημένη συγκέντρωση διαλυμένης ουσίας. Κατά την απόψυξη, τα κύτταρα δεν ανακτούν το αρχικό τους σχήμα, οπότε μαλακώνουν και διαρρέει κυτταρικό υλικό από τα σπασμένα κύτταρα που έχουν υποστεί ρήξη (απώλεια σταγόνας).

Η ταχύτητα ψύξης - κατάψυξης επηρεάζεται από:

- το μέγεθος του τροφίμου
- την αρχική θερμοκρασία του προϊόντος
- τη θερμική αγωγιμότητα του προϊόντος
- τη θερμοκρασία του ψυκτικού μέσου
- τη συσκευασία του προϊόντος
- το περιβάλλον και τη μόνωση των χώρων κατάψυξης.

Δεν υπάρχει συγκεκριμένο σημείο πήξης αλλά μια περιοχή θερμοκρασιών στην οποία το νερό μετατρέπεται σιγά - σιγά σε πάγο και αυτή η περιοχή είναι διαφορετική από τρόφιμο σε τρόφιμο.

Εφαρμογές ψύξης-κατάψυξης
στην αρτοποιία
και στη ζαχαροπλαστική

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι τομείς που συχνά βασίζονται στη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών για την παράταση τόσο της ζωής όσο και της φρεσκάδας των προϊόντων. Για το λόγο αυτό, επισημαίνεται ότι, για να σχεδια-

στεί η χρήση χαμηλών θερμοκρασιών, πρέπει να ληφθούν υπόψη ιδιαιτερότητες που αφορούν:
α) στη σύνθεση των προϊόντων
β) στη δομή τους
γ) στον τρόπο παρασκευής τους
δ) στις παραμέτρους που σχετίζονται με την εξέλιξη φυσικοχημικών αλλαγών. Οι παρακάτω πίνακες μάς δείχνουν τη διάρκεια ζωής ορισμένων προϊόντων σε κατάσταση ψύξης και κατάψυξης.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:
1.Κουντούρης Γ., Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική-Παγωτό, Αθήνα, Κορμός, 2005
2.Bennion M. (1980), The Science of Food, New York, John Wiley & Sons Limited
3.Fellows P.J. (1988), Food Processing Technology: Principles and Practice, Ellis Horwood Ltd
4.Lewis M.J. (1990), Physical Properties of Foods and Food Processing, Ellis Horwood Ltd
5.Damodaran S., Parkin K.L., Fennema O.R. (2007), Fennema’s Food Chemistry, 4th Edition, CRC Press

Πίνακας 1: Διάρκεια ζωής προϊόντων υπό ψύξη

Προϊόν	Διάρκεια ζωής	Θερμοκρασία °C	Υγρομετρική κατάσταση
Γάλα νωπό	2-6 ημέρες	+2 +6	-
Βούτυρο	1-4 μήνες	+2 +4	75-85
Μαργαρίνη ζωϊκή	10 μήνες	-2 +2	75-85
Μαργαρίνη φυτική	12 μήνες	+4 +8	75-85
Αυγά	6 μήνες	-0,5 +0,5	85-90
Κρέμα γάλακτος	10 ημέρες	0 +4	75-85
Μαγιά νωπή	1 μήνας	+0 +2	65-80
Μαγιά ξηρή	6 μήνες	0 +4	65-70
Ξηροί καρποί	12 μήνες	+5 +10	70-75
Χυμοί φρούτων	6 μήνες	-1 +2	(χωρίς συντηρητικό)
Χυμοί φρούτων	12 μήνες	-1 +2	(με συντηρητικό)
Φράουλες	15 ημέρες	-1 +1	85-90
Κεράσια	10 ημέρες	0 +2	85-90
Μήλα	7 μήνες	0 +4	85-90
Αχλάδια	6 μήνες	-1 +1	85-90
Σταφύλια	30 ημέρες	-1 +7	85-90
Μπανάνες	10 ημέρες	+11 +15	85-90
Πάστες - Τούρτες	10-12 ημέρες	+2 +5	75-80
Ζελέδες	10-12 ημέρες	+4 +6	75-80
Μους	4-6 ημέρες	+4 +6	75-80

Πίνακας 2: Διάρκεια ζωής προϊόντων υπό κατάψυξη

Προϊόν	Διάρκεια ζωής	Θερμοκρασία °C	Υγρομετρική κατάσταση
Γάλα	12 μήνες	-15 -18	-
Βούτυρο	4 μήνες	-8 -10	75-85
Κρέμα γάλακτος (αχτύπητη)	9 μήνες	-10	70-75
Ζυμάρια χωρίς μαγιά	6-8 μήνες	-18 -20	75-80
Ζυμάρια με μαγιά	2-6 εβδομάδες	-10 -18	75-80

Προϊόντα με baking powder όπως:

Μηλόπιτες	12-14 μήνες	-10 -15	75-80
Κέικ άψητα	4 μήνες	-10 -15	75-80
Κέικ ψημένα	6 μήνες	-10 -15	80-85
Βουτήματα	12 μήνες	-8 -10	65-70
Ντόνατς	1 μήνας	-10 -15	75-80
Πάστες - Τούρτες	3-6 μήνες	-10 -18	80
Πουτίγκες	6-7 μήνες	-10 -18	80



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

design • technology • shop fittings

DIFFER
SINCE 1983



QUALITY THAT DIFFERS



ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΜΠΕΪΚΟΝ

Δια χειρός των μαθητών “Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής”
της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΙΑ Γαλασίου

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

1 κ. Αλεύρι φύλλου ή σούπερ
500 γρ. Νερό
100 γρ. Ελαιόλαδο
20 γρ. Ξύδι
10 γρ. Αλάτι
10 γρ. Ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ
και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί
ένα εύπλαστο ζυμάρι.
Το αφήνουμε να ξεκουραστεί
για 30΄ και στη συνέχεια χωρίζουμε
τη ζύμη σε 6 μπαλίτσες.

Αφού ξεκουραστούν και αυτές
(για άλλα 30΄), ανοίγουμε
φύλλο με τη βέργα.



Την «Πρασόπιτα με Τυριά και Μπέικον»
ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3
Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλασίου,
στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος
«Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής»
με την επίβλεψη και καθοδήγηση
της κας **Καλτσά Καλομοίρας**,
Τεχνικού Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής
και του κ. **Τσεμπέρη Αντωνίου**,
Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1 κ. Πράσα
4 Κρεμμυδάκια φρέσκα
1 Κρεμμύδι Ξερό
1 ματσάκι Άνηθο
200 γρ. τυρί Γκούντα
100 γρ. τυρί Ρεγκάτο
100 γρ. τυρί Γραβιέρα
6 φέτες Μπέικον
Αλάτι, Πιπέρι
500 γρ. Γάλα
100 γρ. Σιμιγδάλι
100 γρ. Βούτυρο
4 Αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία κατσαρόλα, λιώνουμε το βούτυρο
και προσθέτουμε το σιμιγδάλι. Τα ανακατεύουμε
και ρίχνουμε σιγά-σιγά το γάλα, συνεχίζοντας
το ανακάτεμα με ένα σύρμα μέχρι να πήξει η σάλτσα
μπεσαμέλ. Την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει
και στη συνέχεια ρίχνουμε μέσα τα αυγά.

Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες, το κρεμμύδι,
τα κρεμμυδάκια και το μπέικον σε λωρίδες
και τα σοτάρουμε σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο.
Ανακατεύουμε μέχρι να καραμελώσουν.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα
όλα τα υπόλοιπα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε με
προσοχή, λαμβάνοντας υπόψη ότι τα τυριά
στη γέμιση έχουν επίσης αλάτι.

Σε ένα ταψί απλώνουμε 3 φύλλα, τα οποία πρώτα
έχουμε λαδώσει. Βάζουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε
με τα άλλα 3 λαδωμένα φύλλα. Λαδώνουμε την
επιφάνεια της πίτας, τη χαράζουμε και ραντίζουμε
με νερό. Ψήνουμε στους 180° C για περίπου 50 λεπτά.



Ομοσπονδία
Αρτοποιών
Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αρσενίδης Τηληγάδης
Στόλνης Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1

10437 Αθήνα

T: 210 5236086

F: 210 5236771

email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αρσενίδης Τηληγάδης
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο
artillgidas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας
stavrosxatz119@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Κων/νος 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 Κόγιος
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
kogiasant@hotmail.com, makogia@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΪΤΕΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κερ/νιάς
tzamarlasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32286
Έδρα: 3ο xλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eiriniakondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτου Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974522271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoiol.trikalas@gmail.com, k.panagioutou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-54014, 23910-52009
Έδρα: Κουφάλα
sometelo.artos_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

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

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
gtwrgos2781986@hotmail.com, liarig@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ

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

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάιος - Ιούνιος 2024 / Τεύχος 136



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις





Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



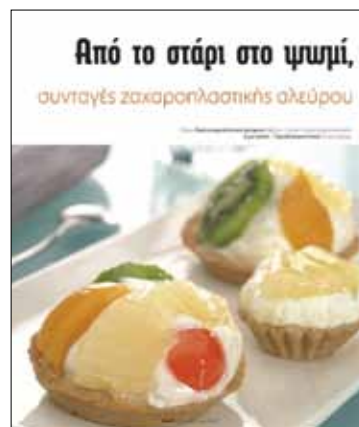
Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

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



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



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

T. 2102723628
www. SHAPE.COM.gr



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

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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



12



40



44



30



8



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

16 Ρεπορτάζ: Παγωτό

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

ΘΕΜΑΤΑ

8 Συνέντευξη: Γεωργία Τσαμπάνη

40 Τα φρούτα ως διακοσμητικό στοιχείο στη ζαχαροπλαστική

ΤΕΧΝΙΚΑ

30 Μαρμελάδα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

12 Mille Feuilles με σαντιγί και compote βατόμουρο-φράουλα

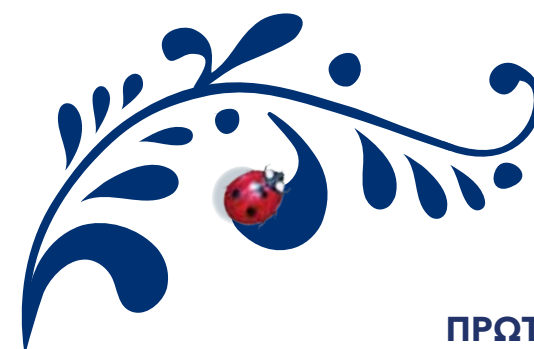
35 Μαρμελάδα μαύρο φραγκοστάφυλο, τζίντζερ και λάιμ

36 Μαρμελάδα φράουλα - χαμομήλι

37 Μαρμελάδα σμέουρο με λευκή σοκολάτα

44 Πάστα φλώρα

{ **bakery-pastry.gr**



FABBRI

1905

An Italian Tradition since 1905

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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



Αρίστη ποιότητα



Αυθεντικές Γεύσεις



Συναρπαστικές ιδέες



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΑΓΩΤΟΥ "HOME" ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΑ!

Η FOODSTUFF παρουσιάζει τη νέα σειρά παγωτών "HOME" σε μια γκάμα γεύσεων που εμπλουτίζεται συνεχώς. Στις πλούσιες γεύσεις "ΣΟΚΟΛΑΤΑ" και "ΠΟΛΙΤΙΚΟ" (με σαλέπι και μαστίχα Χίου), ήρθε να προστεθεί μια νέα πρόταση - έκπληξη για το φετινό καλοκαίρι! Η απολαυστική γεύση «RED VELVET», που είναι εμπνευσμένη από το μοναδικό «RED VELVET CAKE» της FOODSTUFF.



Όλες οι επιλογές είναι διαθέσιμες και με stevia, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, αλλά και σε εναλλακτικές προτάσεις vegan και sorbet.

Όλα τα παγωτά έχουν σα χαρακτηριστικό την εύκολη παρασκευή τους, με την προσθήκη μόνο 2 υλικών, ακόμα και με την κρύα μέθοδο. Η σύνθεσή τους αποτελεί επιπρόσθετο πλεονέκτημα, καθώς είναι προσαρμοσμένη **στις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες**, ώστε να μη λιώνουν, να μην κρυσταλλώνουν και να μη

σχηματίζεται πέτσα στην επιφάνειά τους, όσο βρίσκονται στη βιτρίνα.

Κάτω από το νέο brand παγωτού "GELATO BUONO", θα βρείτε ηχητικά για ζεστή και κρύα χρήση, με συνταγές παγωτών προσαρμοσμένες **στις ελληνικές γευστικές προτιμήσεις**, μοναδικές υπερ-συμπυκνωμένες γεύσεις και ρίπλες, αλλά και το μοναδικό παραδοσιακό "ΚΑΪΜΑ-ΚΙ" με σαλέπι και μαστίχα Χίου.

Στις επιλογές προστίθενται και τα προϊόντα "SEMIFREDDO" και παραδοσιακό "ΠΑΡΦΕ", που παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα με χτύπημα στο μίξερ μαζί με κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα.

Μπείτε στον κόσμο της ποιότητας με τα μοναδικά "GELATO BUONO" και ξεχωρίστε!

www.foodstuff.gr



gelato
buono

Η γεύση της καρδιάς σας έχινε παγωτό!

Red VELVET *ice cream*
 ποιότητα που δεν αντιγράφεται!

- Μοναδική γευση και βελούδινη υφή
- Γρήγορη & εύκολη παρασκευή με κρύα μέθοδο και μόνο 2 υλικά
- Συνδυάζεται τέλεια με *Red* VELVET *cake* και **BLUEBERRY FILLING** της FOODSTUFF

EDITORIAL

Το τεύχος 136 του Fresh Pastry είναι εμπνευσμένο από τα ανοιξιάτικα φρούτα και δίνει έμφαση στη μαρμελάδα.

Ξεφυλλίζοντας, θα γνωρίσετε τη νεαρή pastry chef, Γεωργία Τσαμπάνη, μέσα από μία συνέντευξη που μας έδωσε για τη μέχρι τώρα επιτυχημένη παρουσία της στο κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Επίσης, θα βρείτε χρήσιμα τεχνικά στοιχεία για την παρασκευή του αγαπημένου φρουτένιου γλυκίσματος, καθώς και οδηγίες και tips για...δημιουργικές μαρμελάδες από τον Θανάση Τσαγκλιώτη, τη Νάντια Μακρυγιάννη και τον Alexander Ρανίον.

Ο γνωστός pastry chef, Δημήτρης Χρονόπουλος, μας εξηγεί, αλλά και μας προτείνει μέσα από δημιουργίες του, τρόπους και τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα φρούτα στα γλυκά ως διακοσμητικό στοιχείο, και όχι μόνο...

Τέλος, σας παροτρύνουμε να φτιάξετε την υπέροχη συνταγή για Πάστα Φλώρα, που μοιράζεται μαζί μας ο Αλέξανδρος Ρίζος, από το ΡΙΖΟΣ ΕΛΛΑΙΑ.

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ **bakery-pastry.gr**

Fresca Frutta F 100

Βάση νερού για παγωτό με φρούτο

- Εξαιρετική διόγκωση
- Χωρίς την αίσθηση «γρανίτας»
- Ιδανικό για φρέσκο φρούτο ή σε συνδυασμό με πάστες φρούτου



Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | /sefcozeelandia

ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΣΑΜΠΑΝΗ

HEAD PASTRY CHEF, MADAME FRAISE

Η Γεωργία Τσαμπάνη είναι μία πολλά υποσχόμενη pastry chef που παρά το νεαρό της ηλικίας της, έχει διανύσει, μέχρι στιγμής, μία πορεία γεμάτη με εποικοδομητική γνώση, εμπειρίες και σκληρή δουλειά. Εμείς τη συναντήσαμε στο Ζαχαροπλαστείο Madame Fraise, όπου τα δύομισι τελευταία χρόνια είναι η συντονίστρια μιας πολύ δημιουργικής ομάδας.

Γεωργία πως ξεκίνησε η πορεία σου στη Ζαχαροπλαστική;

Αρχικά, φοίτησα σε μια καλή ιδιωτική σχολή, την Etoile by les Chefs, η οποία δεν υπάρχει πια. Εκεί έμαθα πολλά πράγματα και έβαλα πολύ γερά θεμέλια, ώστε να χτίσω τη νοοτροπία που χρειάζεται να διαθέτει ένας pastry chef, δηλαδή, πώς πρέπει να δουλεύει και να συμπεριφέρεται μέσα σε μία κουζίνα, πράγμα που για μένα είναι πολύ βασικό.

Από εκεί και έπειτα εργάστηκα και σε ένα πολύ καλό εστιατόριο, όπου έμαθα να κάνω καλή διαχείριση του άγχους και να δουλεύω υπό συνθήκες πίεσης, κάτι που είναι εξίσου πολύ σημαντικό στη δουλειά μας.

Θυμάσαι κάποιο δάσκαλο από τη σχολή που σε επηρέασε ιδιαίτερα;

Ναι, βέβαια! Θυμάμαι τον Μιχάλη Σαράβα, ο οποίος είναι πολύ άμεσος

άνθρωπος και μας μετέδωσε πολύ αποτελεσματικά αυτό που ανέφερα πρωτίτερα, τη νοοτροπία που πρέπει να έχει ένας καλός Ζαχαροπλάστης. Αυτός με έμαθε πως να σκέφτομαι και πως να λειτουργώ, και για το λόγο αυτό τον θυμάμαι.

Ποιος ήταν ο σημαντικότερος σταθμός για σένα στη μέχρι τώρα πορεία σου;

Ο σημαντικότερος σταθμός μου ήταν το ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, καθώς υπήρξε μεγάλο σχολείο για μένα. Εκεί βρέθηκα, ουσιαστικά, σε μία μικρή κοινωνία. Το προσωπικό του ξενοδοχείου ήταν πραγματικά πολυάριθμο. Κάποια εποχή, θυμάμαι, μόνο οι Ζαχαροπλάστες φτάσαμε τα 17-18 άτομα. Εκεί έμαθα πολλά διαφορετικά πράγματα σε μικρό χρονικό διάστημα, καθώς δούλεψα τέσσερα χρόνια κάτω από γάλλο executive pastry chef, τον Arnaud Larher, ο οποίος μας έμαθε κυρίως τη γαλλική ζα-

χαροπλαστική, τη φιλοσοφία της και πως να σκεφτόμαστε βασιζόμενοι σε αυτήν. Για αυτό και εγώ, μέχρι σήμερα ακολουθώ περισσότερο τη γαλλική νοοτροπία και όχι τόσο την ελληνική. Νομίζω αυτά τα τέσσερα χρόνια της Μεγάλης Βρετανίας με καθιέρωσαν σε Ζαχαροπλάστη.

Πώς βρέθηκαν στο Madame Fraise;

Με τον Ευγένιο Βαρδακαστάνη και τον Γιάννη Κίκιρα εργαζόμασταν μαζί στη Μεγάλη Βρεταννία. Κάποια στιγμή αποφάσισαν, από κοινού, να ανοίξουν δικό τους Ζαχαροπλαστείο και μου πρότειναν να συνεργαστούμε.

Ποια είναι η θέση σου στο Madame Fraise;

Τα τελευταία δύομισι χρόνια, έχω αναλάβει και τρέχω το Ζαχαροπλαστείο ως head chef. Είμαι συντονίστρια όλης της ομάδας του Madame Fraise, είμαι υπεύθυνη για την παραγωγή των γλυ-





Πρώτα απ’ όλα, αυτό που με ενδιαφέρει σε ένα γλυκό είναι να είναι νόστιμο. Έπειτα κοιτάζω να είναι υλοποιήσιμο σε μεγάλη παραγωγή και, τέλος, εστιάζω στην εμφάνιση.



Το πιο σημαντικό πράγμα για κάποιον που θέλει να φτάσει κάπου, είναι η πειθαρχία

κών, για το πως βγαίνουν στη χονδρική και τη λιανική και πλέον βγάζω η ίδια τις συνταγές για τα περισσότερα γλυκά.

Ποιοι παράγοντας σε βοήθησαν να εδραιωθείς και να επιτύχεις σε ένα δύσκολο και απαιτητικό χώρο, όπως αυτός της ζαχαροπλαστικής;

Πέρα από όλα όσα ανέφερα, θεωρώ ότι το πιο σημαντικό πράγμα για κάποιον που θέλει να φτάσει κάπου, είναι η πειθαρχία, η ικανότητα να κάνεις τη δουλειά σου το ίδιο σωστά, ακόμα και όταν δεν έχεις όρεξη, και να αποδίδεις το ίδιο καλά όταν πρέπει να επαναλάβεις μία διαδικασία άπειρες φορές. Η πειθαρχία μάς κάνει καλύτερους μέρα με τη μέρα και σταθερούς στην ποιότητα.

Από που αντλείς έμπνευση για τις δημιουργίες σου;

Συνήθως αντλώ έμπνευση και στοιχεία από γάλλους ζαχαροπλάστες και φτιάχνω μετά κάτι δικό μου. Θεωρώ ότι οι γάλλοι έχουν πολλά να δώσουν και σε ιδέες και σε γεύση και σε νοοτροπία.

Ποια είναι η κεντρική ιδέα πίσω από τα γλυκά σου;

Πρώτα απ’ όλα, αυτό που με ενδιαφέρει σε ένα γλυκό είναι να είναι νόστιμο. Έπειτα κοιτάζω να είναι υλοποιήσιμο σε μεγάλη παραγωγή και, τέλος, εστιάζω στην εμφάνιση.

Τι κάνει ένα γλυκό επιτυχημένο;

Πάλι η γεύση, θεωρώ, αλλά θα προσθέσω πως για τα ελληνικά δεδομένα παίζει σημαντικό ρόλο και το πόσο «οικείο» νιώθει κανείς το γλυκό. Αν κάποιο στοιχείο του γλυκού είναι οικείο, τότε πιο εύκολα κάποιος δέχεται κάτι νέο.

Ποια στοιχεία, λοιπόν, χρησιμοποιείς για να κάνεις ένα γλυκό οικείο;

Προσπαθώ να χρησιμοποιώ συστατικά που είναι γνωστά στο ελληνικό κοινό. Για παράδειγμα, αντί να βάλω ένα biscuit lemon, κάνω ένα ραβανί. Επίσης χρησιμοποιώ, ως επί το πλείστον, προϊόντα που γενικότερα είναι γνωστά σε γεύσεις στον έλληνα και τα παράγουμε σαν χώρα. Κάτι τέτοιο βοηθάει και στη προώθηση των προϊόντων αυτών στο εξωτερικό. Είχε έρθει κάποτε στη Μεγάλη Βρεταννία ένας γάλλος σεφ και μας εξέφρασε την έκπληξή του που έβλεπε παντού άνθη πορτοκαλιάς. «Στη Γαλλία φτιάχνουμε macaron με άνθη πορτοκαλιάς», μας είπε. Εμείς έχουμε παντού άνθη πορτοκαλιάς και νερατζιάς και δεν τα αξιοποιούμε καθόλου για να φτιάξουμε ένα γλυκό ή ένα απόσταγμα, δεν μας περνάει καν από το μυαλό. Χρειάζεται να ανοίξουμε τους ορίζοντές μας και να αξιοποιήσουμε τον πλούτο που έχουμε.

Υπάρχει κάποιο υλικό που αγαπάς ιδιαίτερα;

Μου αρέσουν πολύ όλα τα εσπεριδοειδή, αυτή η ένταση που δίνουν. Βοηθάνε, μάλιστα, πολλές γεύσεις να ανέβουν. Αν σε ένα γλυκό βάλεις φουντούκι και λεμόνι, ανεβαίνει φοβερά η γεύση του φουντουκιού. Μου αρέσουν επίσης και τα γαλακτοκομικά. Μου αρέσει να φτιάξω ένα γλυκό λευκό με ένα ωραίο γάλα καλής ποιότητας, ελληνικό ενδεχομένως, ή να φτιάξω ένα γλυκό με ένα ωραίο βούτυρο. Η πρώτη ύλη είναι πάρα πολύ σημαντική και έχει τεράστια διαφορά ένα γλυκό με καλή πρώτη ύλη και ένα με κακή πρώτη ύλη.

Τι ετοιμάζεις αυτόν το καιρό;

Ετοιμάζω ένα μενού το οποίο θα αντικατοπτρίζει το παρελθόν στο παρόν, θέλω να βγάλω, δηλαδή, κάποια γλυκά που από παλιά οι Έλληνες έχουμε μάθει να τρώμε, σε μια πιο νέα εκδοχή τους. Γι’ αυτό και τη σειρά αυτή την ονόμασα ‘Reflections’ (αντανakλάσεις). Έχω ήδη βγάλει δύο κωδικούς στο μαγαζί, το ραβανί και το εκμέκ, τα οποία έχουν

μεγάλη απήχηση στον κόσμο και θέλω να εντάξω σε αυτά και ένα ρυζόγαλο, που και αυτό είναι αρκετά δημιουργικό, και επίσης το αμυγδαλωτό, που είναι ένα γλυκό που μου αρέσει πολύ και θεωρώ ότι αδικείται πραγματικά που το έχουμε συνδέσει μόνο σαν κέρασμα σε γάμους και βαφτίσια, σε κάποια νησιά. Θα ήταν πολύ ωραίο να σερβίρεται όλο το χρόνο σε ζαχαροπλαστεία. Έχει πολλά έντονα μυρωδικά και αρώματα που φέρνουν πολλές αναμνήσεις.

Πώς θα ήθελες να εξελιχθούν για σένα τα πράγματα στο μέλλον;

Θα ήθελα στο μέλλον οι έλληνες να μάθουμε να εκτιμούμε το γλυκό περισσότερο, να προτιμούμε να πληρώσουμε λίγο παραπάνω ένα πραγματικά ποιοτικό γλυκό, αντί να τρώμε ό,τι νά’ναι, και να εστιάσουμε περισσότερο στο τι τρώμε και όχι πόσο τρώμε.



MILLE FEUILLES

ΜΕ ΣΑΝΤΙΓΙ ΚΑΙ COMPOSITE ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ-ΦΡΑΟΥΛΑ

COMPOSITE ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ

250 γρ. Βατόμουρα
250 γρ. Φράουλες φρέσκες εποχής
Πηκτίνη NH 10
300 γρ. Ζάχαρη
50 γρ. Λεμόνι χυμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τα βατόμουρα και τις φράουλες ψιλοκομμένες σε μια κατσαρόλα και ζεσταίνουμε μέχρι τους 40 °C. Προσθέτουμε τη ζάχαρη με την πηκτίνη, αφού πρώτα τις έχουμε ανακατέψει καλά. Αφήνουμε το μίγμα να βράσει για 3-4 λεπτά μαζί με την πηκτίνη, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το χυμό λεμόνι.

ΣΦΟΛΙΑΤΑ (ΓΙΑ 10 ΤΕΜ.)

100 γρ. Αλεύρι 45%
100 γρ. Αλεύρι 55% 100
500 γρ. Βούτυρο
525 γρ. Αλεύρι 45%
150 γρ. Βούτυρο 30 °C
20 γρ. Ανθός αλατιού
200 γρ. Νερό 30 °C

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στο μίξερ με φτερό τα πρώτα τρία υλικά και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να μη βλέπουμε άλλα κομμάτια βουτύρου στο μίγμα μας. Αφήνουμε στο ψυγείο.

Σε άλλο κάδο βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με γάντζο. Πραγματοποιούμε ανάποδη σφολιάτα βάζοντας στο δίπλωμα τη ζύμη βουτύρου στην εξωτερική πλευρά της σφολιάτας.

Κάνουμε τρεις διπλές βόλτες και ανοίγουμε στα 10χιλ. Κόβουμε λωρίδες με 17εκ. μήκος και δεκ. πλάτος και ψήνουμε για 1 ώρα στους 145 °C.

ΣΑΝΤΙΓΙ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ

250 γρ. Κρέμα γάλακτος
10 γρ. Τριμολίνη
1 stick Βανίλια
6 γρ. Ζελατίνη πούδρα
30 γρ. Νερό
120 γρ. Ivoire
440 γρ. Κρέμα γάλακτος
800 γρ. Composite Βατόμουρο / Φράουλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ενώνουμε το κρύο νερό με την πούδρα ζελατίνης και αφήνουμε 10 λεπτά να γίνει μια μάζα.

Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος, την τριμολίνη, τη βανίλια και τη ζάχαρη και αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε στο μείγμα τη ζελατίνη και κάνουμε ganache με τη λευκή σοκολάτα.

Τέλος, προσθέτουμε την κρύα κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε με μπλέντερ χειρός.

Αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο.

Αφρατεύουμε τη κρέμα με την composite με σύρμα στο μίξερ.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Τρυπάμε τη σφολιάτα μας από την επάνω πλευρά και γεμίζουμε εναλλάξ με κρέμα και composite. Γαρνίρουμε με κορνέ saint honore.

Βάζουμε λίγη μαρμελάδα στα κενά και 2 φρέσκα βατόμουρα.



ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΣΑΜΠΑΝΗ
Head Pastry Chef, Madame Fraise



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

GOLOSOTTA

7 ΓΕΥΣΕΙΣ, ΑΠΕΙΡΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Η κρέμα Golosotta, ένα από τα πιο δημοφιλή προϊόντα της NAPPi, είναι η νούμερο ένα επιλογή για τη σεζόν του παγωτού που έχει ήδη ξεκινήσει. Πρόκειται για μία έτοιμη κρέμα που βγαίνει σε 7 διαφορετικές γεύσεις και έχει αγαπηθεί όσο καμία άλλη, όχι μόνο γιατί διατηρεί τη μαλακή υφή αφράτου παγωτού -ακόμα και σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες- αλλά και γιατί είναι εξαιρετική σε πλήθος εφαρμογών.

ΠΑΓΩΤΟ & VARIEGATO

Η Golosotta απέκτησε τη φήμη της λόγω της εξαιρετικά μαλακής υφής παγωτού, που διατηρείται σε θερμοκρασίες έως και -20°C, χωρίς την παραμικρή επεξεργασία (παστερίωση / παγωτομηχανή κ.λπ.). Αρκεί να γεμίσετε τις βασκέτες και να τις τοποθετήσετε στη βιτρίνα παγωτού σας. Το μόνο που θα χρειαστεί είναι να περιμένετε 2 ώρες για το σερβίρισμα. Στην περίπτωση που πιέξετε χρονικά, μπορείτε να τις βάλετε στην κατάψυξη για 30 λεπτά και έπειτα να τις τοποθετήσετε στη βιτρίνα, όπου το παγωτό θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Επίσης, μπορείτε να φτιάξετε παγωτό αναμειγνύοντας 1 κιλό από την Golosotta της επιλογής σας με ίση ποσότητα γάλακτος. Μόλις αναμειχθούν καλά, παγώνετε το μίγμα στην παγωτομηχανή. Καθώς βγαίνει το παγωτό από την παγωτομηχανή, μπορείτε προαιρετικά να αναμείξετε ρίπλες της επιλογής σας από την Golosotta.



ΚΡΕΜΙΝΟ

Ξεκινάτε με μια στρώση από τη Golosotta της επιλογής σας σε βασκέτα, αλλιώς αν προτιμάτε σε ένα ωραίο ποτήρι ή μπολ, κατά προτίμηση διαφανές, για να φαίνεται η διαστρώματωση των γεύσεων. Τοποθετείτε τη βασκέτα στην κατάψυξη για λίγα λεπτά και έπειτα συνεχίζετε με όσες στρώσεις επιθυμείτε, παγώνοντας ανά στρώση.



ΓΕΜΙΣΗ - ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ TOPPING - ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Γιατί να αγοράζετε δεκάδες προϊόντα όταν με μια Golosotta μπορείτε να καλύψετε τις πολλαπλές αγάγκες σας; Γεμίστε με τις γεύσεις που προτιμάτε παγωτίνια, επικαλύψτε ή γαρνίρετε σεμιφρέντι, τσουρέκι ή ότι άλλο επιθυμείτε, και παράλληλα χρησιμοποιήστε τις ως topping στα παγωτά και τα γλυκά σας!



ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ GOLOSOTTA | Και οι 7 είναι υπέροχες!

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| ● ΚΛΑΣΙΚΗ (ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ) | ● ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ |
| ● ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ● ΦΙΣΤΙΚΙ |
| ● ΣΚΟΥΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ● ΡΕΑΝΟΥΤ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΟ |
| ● KIDS ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ |

nappi
1911

Golosotta



SEMPLICE.VERSATILE.BUONA.
ΕΥΚΟΛΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ. ΠΟΛΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ. ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337, -9
M: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: @steliosyiannikas



ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΑΓΟΡΑΣ

ΠΑΓΩΤΟ

ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΟ GELATO & SORBET ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ VELICHE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η μονοποικιλιακή σοκολάτα κουβερτούρα USULATAN 65, από το El Salvador, που εξασφάλισε η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε αποκλειστική συνεργασία με το premium brand Veliche™ Gourmet, υπόσχεται ακαταμάχητες δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, αλλά και παγωτού, που θα συναρπάσουν τους λάτρεις της σοκολάτας! Αρωματική, με δύναμη και χαρακτήρα, χάρη στο πολύτιμο κακάο Hacienda San José Real de la Carrera, διαθέτει πλούσιο γευστικό προφίλ και αφήνει μια εθιστική καθαρή, γλυκιά και ταυτόχρονα όξινη επίγευση. Δοκιμάστε εκπληκτικό gelato & sorbet σοκολάτας με σοκολάτα κουβερτούρα Usulatan 65 της Veliche και δώστε γεύση στο φετινό καλοκαίρι. Διατίθεται σε κιβώτιο 4 x 2,5 κιλά. www.stelioskanakis.gr



ΝΕΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ ΓΕΥΣΗ COCO-COCONUT

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει τη νέα γεύση παγωτού καρύδα COCO-COCONUT. Πρόκειται για ένα βελούδινο παγωτό που, σε συνδυασμό με τη ρίπλα Croquant Λευκή Σοκολάτα, προσφέρει μία μοναδική γευστική εμπειρία, με πλούσια υφή και τη χαρακτηριστική γεύση τραγανής Ινδικής καρύδας. www.artizanhellas.gr



RED VELVET

από την AROMITALIA

Το διάσημο αμερικανικό κέικ, δημοφιλές σε όλο τον κόσμο, σε μια γεύση σούπερ νόστιμη και λαχταριστή! Ένα ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο παγωτό, όπως το γλυκό από το οποίο αντλεί έμπνευση: το κέικ Red Velvet. Το παγωτό που αναδημιουργεί τις τυπικές νότες της βελούδινης και ντελικάτης γέμισης κρέμας τυριού. Το αφράτο και έντονο κόκκινο κέικ από την άλλη, παραπέμπει στο διάσημο αμερικάνικο γλυκό. www.aktinafoods.com



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ TELME

από την VARANAKIS

Οι επαγγελματικές παγωτομηχανές, με κάθετο κύλινδρο της σειράς PRATICA, ξεχωρίζουν για την απλή χρήση τους, τη λειτουργικότητα, τις μαζεμένες διαστάσεις τους, τη σταθερή παρακολούθηση του προϊόντος, το εύκολο γέμισμα και τη γρήγορη προσθήκη υλικών. Αποτελεσματικός κύκλος ψύξης, με έλεγχο της θερμοκρασίας, που εγγυάται πάντα το ίδιο αποτέλεσμα, ακόμα και με διαφορετικές ποσότητες μείγματος. Εξαιρετική δομή του παγωτού, κρεμώδες που επιτρέπει το σπατουλάρισμα και τη διακόσμηση του τελικού προϊόντος. Παραγωγή από 2 έως 75lt έτοιμο προϊόν ανά ώρα. www.varanakis.com

NO *added*
SUGAR

Δημιουργήστε τα πιο
νόστιμα γλυκά χωρίς
προσθήκη ζάχαρης!



ΠΡΑΛΙΝΕΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

CAKE MIX

BROWNIES & SOUFFLE MIX

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



www.olympic-foods.gr



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ ΠΑΓΩΤΟ PERNIGOTTI

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η PERNIGOTTI, η ιταλική εταιρεία με παράδοση από το 1860, συγκεντρώνει τα πιο αγαπημένα μεσογειακά αρώματα και τις γεύσεις της Σαρδηνίας, σε ένα υπέροχο παγωτό. Το "Kit Profumo di Sardegna" συνδυάζει γεύση τυριού ρικότα, ρίπλα με βάση το μέλι και εντυπωσιακό μωβ topping, από scramble μπισκότου, αρωματισμένου με μύριλο! Διατίθεται σε ολοκληρωμένο συνδυασμό 3 προϊόντων (pasta, variegato, topping). Στην ίδια σειρά θα βρείτε και τα Kit Profumo «di Sicilia» και «Costiera Amalfitana».

www.gnbexperts.gr



ΝΕΟ ΠΗΚΤΙΚΟ HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ

από την FOODSTUFF

Το νέο πηκτικό HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ σάς εγγυάται ένα τέλειο βελούδινο παγωτό, με γεύση ΣΑΛΕΠΙ και ΜΑΣΤΙΧΑ. Παρασκευάζεται με γάλα και κρέμα γάλακτος, χωρίς βράσιμο και ωρίμανση, απ'ευθείας στην παγωτομηχανή, με απλή ομογενοποίηση. Έχει παραδοσιακό άρωμα, πλούσια γεύση και ιδανική μασטיχωτή υφή. Διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στην κατάψυξη, χωρίς να δημιουργείται πέτσα στην επιφάνεια ή να κρυσταλλώνει το παγωτό.

www.foodstuff.com.gr

ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ YUZU

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για παγωτό με γεύση "YUZU", της εταιρείας Stella. Έχει ελαφριά αρώματα κίτρου και λεμονιού, με απαλές νότες γκρέιπφρουτ και μανταρινιού. Δώστε στους πελάτες σας την γευστική εμπειρία ενός σπάνιου φρούτου, που δεν καλλιεργείται στην Ευρώπη, και ανανεώστε το ενδιαφέρον τους για τις δροσερές, χωρίς λιπαρά γεύσεις φρούτων, που κερδίζουν όλο και περισσότερο χώρο στις βιτρίνες παγωτού. Η γεύση "YUZU" είναι vegan, all natural και gluten free!

www.olympic-foods.gr



HAZELNUT VOLCANO AND PISTACHIO RIVIERA

από την FUGAR

Η FUGAR εμπλουτίζει τη γκάμα της από πάστες ξηρών καρπών με δύο νέες προτάσεις. Η Hazelnut Volcano, είναι μια πάστα με 100% φουντούκι, με έντονο καφέ χρώμα και πλούσια γεύση με διάρκεια. Χάρη στη ξεχωριστή διαδικασία ψησίματος σε αργή και χαμηλή φωτιά, η χαρακτηριστική γεύση του φουντουκιού παραμένει έντονη και αναλλοίωτη. Από την άλλη, η Pistachio Riviera είναι μία καθαρή πάστα 100% καβουρντισμένου φιστικιού, χωρίς καθόλου χρωστικές. Χαρακτηρίζεται από την έντονη γεύση του ξηρού καρπού, αλλά και την πολύ προσιτή τιμή της.

www.sweetice.gr



GALATEA CORE INSIDE

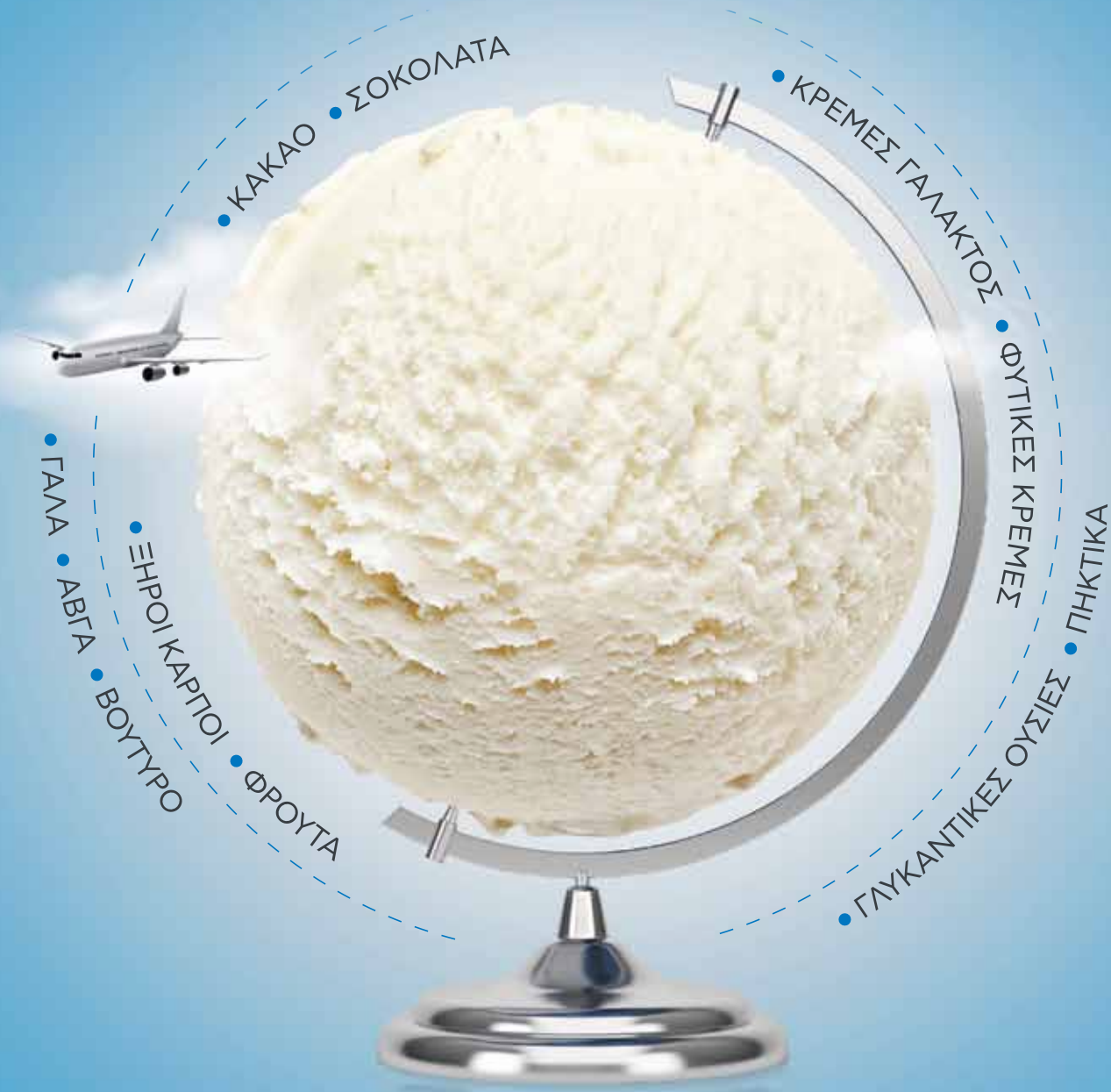
από την KONTA AEBE

Για κρεμώδη βάση παγωτού, με εντυπωσιακή σταθερότητα στη βιτρίνα και σύσταση από 100% φυσικά υλικά, η KONTA AEBE σας εξασφαλίζει το πρωτοποριακό σύστημα Core_Inside της κορυφαίας ιταλικής GALATEA. Καινοτόμο και clean label προϊόν, από εκλεκτά φυσικά συστατικά, συνδυάζει την αποτελεσματική δράση συγκεκριμένων φυτικών ινών, διαφορετικής βοτανικής προέλευσης, με φυτικές και ζωικές πρωτεΐνες, προσδίδοντας εξαιρετικά κρεμώδες τελικό αποτέλεσμα στο gelato. Ταυτόχρονα, συντονίζει όλα τα απαραίτητα στοιχεία της υφής, ώστε να εξασφαλίζεται η τέλεια σταθερότητα στη βιτρίνα.

www.konta.gr



ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ ΞΕΚΙΝΑ!



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΡΙΣΤΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΑΜΕΣΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΗ
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ



ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές

T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833 | E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία



**ΤΑ ΝΕΑ
ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

CREDITELLA: ΓΙΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ VIENNOISERIE

από την **KONTA AEBE**

Η απολαυστική κρέμα φουντουκιού CREDITELLA ξεχωρίζει στην γκάμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής της CREDIN και εγγυάται συναρπαστικές προτάσεις για πρωινό, με εξαιρετική πλούσια γεύση φουντουκιού. Εφαρμόζεται απευθείας ή αφρατεμένη με βούτυρο και είναι η τέλεια επιλογή για γέμιση ή διακόσμηση σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα, τούρτες και γλυκίσματα. Θα ετοιμάσετε κρουασάν, κέικ, μάφινς, τσουρέκια, μους, κρεμέ, σουφλέ και τάρτες στην πιο πραλινέ εκδοχή τους. Προϊόν ιδανικό για κατάψυξη και για ψήσιμο, διατηρείται άψογα εντός και εκτός ψυγείου και εξασφαλίζει πάντα σταθερό αποτέλεσμα. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. www.konta.gr



PREMIUM CHOCOLATE COMPOUNDS

από την **Goteborgs**

Στην GOTEBORGS παράγονται σε mini callets και σταγόνες μία σειρά από compound σοκολάτας, πλούσια σε συστατικά κακάο και ανανεώσιμα λιπαρά κατά RSPO, τα οποία μπορούν να αντικαταστήσουν τη χρήση σοκολάτας σε κάθε εφαρμογή. Γυαλιστερή όψη και σταθερή υφή, ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες, με στερεά κακάο έως 21%. Επιλέξτε RSPO Premium compounds για κάθε σας σοκολατένια δημιουργία στους κωδικούς 1106 Dark compound, 1096 Milk compound & 1100 White compound σε vacuuum συσκευασία 10 κιλών. www.trofingred.com



ΜΟΝΤΕΡΝΕΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ FB

από την **LAOUDIS FOODS**

Οι έτοιμες τάρτες της FB ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους, χάρη στις εκλεκτές πρώτες ύλες και στην κορυφαία τεχνολογία που εφαρμόζει για την παραγωγή τους η ιταλική εταιρεία. Τώρα, στις πολλές διαθέσιμες επιλογές, ήρθε να προστεθεί η νέα σειρά FB "Modern Line"! Οι λευκές και σοκολατένιες τάρτες Modern Line έχουν εντελώς κάθετο τοίχωμα, χωρίς κλασικό χείλος στο τελειώμα τους. Κυκλοφορούν σε πολλές διαστάσεις και θα δώσουν πολύ μοντέρνα αισθητική στις πιο δημιουργικές προτάσεις σας! www.laoudis.gr



ΣΕΙΡΑ CIOCCOLATO

από την **MASTER MARTINI**

Τα προϊόντα Martini Cioccolato γεννιούνται από την επιλογή των καλύτερων συστατικών: η προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών και των τόπων προέλευσης, η αποκλειστική χρήση βουτύρου κακάο και φυσικής βανίλιας, η αναζήτηση της αρμονίας των γεύσεων, η ποικιλία των γεύσεων, είναι τα στοιχεία που εγγυώνται ένα πολύτιμο προϊόν. Οι συνθέσεις αυτές δημιουργήθηκαν για να καλύψουν τις ανάγκες του χρήστη στις διάφορες εφαρμογές της χειροποίητης σοκολάτας και ζαχαροπλαστικής: από εδώ προέρχεται μια εύχρηστη, ευέλικτη σοκολάτα που εγγυάται τη βεβαιότητα υψηλού επιπέδου αποτελεσμάτων. www.martiniprofessional.it

ΣΙΡΟΠΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

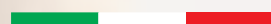
από την **AKTINA**

Απογειώστε γευστικά κάθε δημιουργία στο παγωτό και τη ζαχαροπλαστική με τις μοναδικές γεύσεις σιροπιών AKTINA. Μπορείτε να επιλέξετε την αγαπημένη σας ανάμεσα σε σοκολάτα, φράουλα, βύσσινο, καραμέλα, μέλι, pancakes και cracky top cover. Γαρνίρουν τέλεια τα γλυκά και τα παγωτά σας, δίνοντας ιδιαίτερη γεύση στις παρασκευές σας. www.aktinafoods.com



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr



ΧΩΝΑΚΙΑ, ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ & ΜΠΟΛ ΠΑΓΩΤΟΥ

Με υψηλή εξειδίκευση στην παραγωγή κώνων μπισκότου και γκοφρέτας προσφέρουμε στην Ελληνική αγορά 100 επιλεγμένους κωδικούς. Τα χωνάκια της Miran Cones ξεχωρίζουν για την ανθεκτικότητά τους στην υγρασία και στο σπάσιμο. Με το πιο νόστιμο και τραγανό γευστικό προφίλ, με ακρίβεια μεγέθους στα πιο εντυπωσιακά σχήματα. Όλα χωρίς φοινικέλαιο στη σύστασή τους και διαθέσιμα και σε ειδικές κατηγορίες Vegan, βιολογικά ή χωρίς γλουτένη.



ΧΩΝΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΚΟΦΤΑ

Ότι πιο νόστιμο και τραγανό σε μοντέρνα σχήματα η μπισκοτένια βάφλα θα αγκαλιάσει το παγωτό σας και θα το απογειώσει γευστικά χωρίς να έχετε απώλειες κώνων στη μεταφορά ή στο σερβίρισμα χάρη στην ιδιαίτερα ανθεκτική ζύμη. Διατίθενται μεγέθη από 11 έως 20 cm ύψους και μαύρος κώνος παγωτού.

ΧΩΝΑΚΙΑ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΟΨΙΜΟ

Χωρίς κόψιμο, με χειροποίητο κλασσικό προφίλ σε εμφάνιση αλλά την ίδια νόστιμη μπισκοτένια βάφλα για να αναβαθμίσει γευστικά κάθε σας παγωτό. Μεγαλύτερη ποικιλία μεγεθών από 13 έως 19 cm και διάθεση σε δίχρωμο ή μόνο σοκολατένιας βάφλας.

ΜΠΟΛ ΠΑΓΩΤΟΥ

Τα μολάκια μπισκότου είναι ιδανικά να συνοδεύσουν το παγωτό σας αλλά και δημιουργίες με ganache σοκολάτας και φρούτα. Θα τα βρείτε διαθέσιμα κοφτά ή κυματιστά σε μεγέθη από 90 ml έως 250 ml.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΒΑΦΛΑΣ

Αρκουδάκια, βεντάλιες, πουράκια αλλά και στρογγυλά δισκάκια βάφλας παραγόμενα και με το λογότυπό σας. Διακοσμήστε το παγωτό προσθέτοντας γεύση με εξομικευμένη παρουσίαση του παγωτού σας στον καταναλωτή.

ΓΚΟΦΡΕ ΧΩΝΑΚΙΑ ΚΑΙ ΚΥΠΕΛΛΑ

Τα ιδανικά χωνάκια για το soft παγωτό. Κώνοι και κύπελλα γκοφρέτας σε 40 διαφορετικά μεγέθη για να επιλέξετε αυτό που σας ταιριάζει. Η φρέσκια γκοφρέτα και τα μοναδικά σχήματα θα σας ανεβάσουν ποιοτικό επίπεδο.

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Χωρίς περιορισμό απόλαυσης αλλά χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη σε ατομική συσκευασία ή συσκευασία λιανικής διάθεσης σε κώνους μπισκότου ή γκοφρέ. Τα χωνάκια χωρίς γλουτένη συσκευάζονται 1 προς 1 σε vassuut συσκευασία για αποφυγή ακόμη και ιχνών γλουτένης έως την κατανάλωσή τους.



Σερβίρετε το παγωτό σας με τον κώνο που του αξίζει και ξεχωρίστε. Επιλεγμένα υλικά κώνων διατίθενται και με επικάλυψη σοκολάτας & μπισκότα, κροκάν ή τρούφα.

Η πιο νόστιμη βάφλα μπισκότου !



Vegan



Χωρίς γλουτένη



Βιολογικά



Χωρίς φοινικέλαιο



Ανθεκτικότητα



Νόστιμη βάφλα



www.miranicecones.com
www.trofingred.com
Βασίλης Κοκτοσίδης
vkoktsidis@trofingred.com
+30 6970803706



Κατεβάστε τον κατάλογο μας και ζητήστε τα πιο νόστιμα χωνάκια μπισκοτένιας βάφλας



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την FUGAR

Με μεγάλο ενδιαφέρον πραγματοποιήθηκε η "door to door" παρουσίαση των προϊόντων παγωτού της FUGAR σε όλη την Ελλάδα! Πληθώρα συνεργατών της Sweet Ice σε διάφορα σημεία της Ελλάδας, καλωσόρισαν στα εργαστήριά τους τον chef της FUGAR, Denis Scoprafin, και τον τεχνικό σύμβουλο της εταιρείας Στάθη Παγάνη, για μία εντυπωσιακή παρουσίαση πάνω σε προϊόντα παγωτού. Τόσο οι νέες προτάσεις της Fugar όσο και οι πιο κλασικοί συνδυασμοί, ικανοποίησαν απόλυτα τους συμμετέχοντες, οι οποίοι ταυτόχρονα έλαβαν πολύτιμες τεχνικές συμβουλές από τους ειδικούς, για ένα γευστικό και ποιοτικό "gelato".

www.sweetice.gr



ΕΥΡΕΙΑ ΓΚΑΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την MASTER MARTINI

Η μεγάλη ποικιλία Martini Professionals μπορεί να καλύψει τις ανάγκες όσων εργάζονται με πάθος στους τομείς ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, παγωτού, Ho.Re.Ca. και Food Service. Οι συγκεκριμένες σειρές προϊόντων που περιλαμβάνονται στο Martini Professional—Master Martini, Martini Frozen, Martini Gelato, Martini Cioccolato και Martini Food Service—παρέχουν γρήγορες και αποτελεσματικές λύσεις για τεχνίτες και ιδιοκτήτες εσπιατορίων.

www.martiniprofessional.it



NEO COLD JELLY FREE

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF επεκτείνει συνεχώς τη γκάμα της σε προϊόντα χωρίς πρόσθετα σάκκαρα και παρουσιάζει το μοναδικό ζελέ επικάλυψης, COLD JELLY FREE. Έτοιμο για χρήση, δίνει γυαλάδα και γεύση σε τάρτες φρούτων, κέικ, ποτηράκια κ.λπ. και συνδυάζεται τέλεια με όλη τη γκάμα προϊόντων FREE της FOODSTUFF, όπως κέικ, τάρτες, κρέμα ζαχαροπλαστικής και σοκολατόπιτες. Δημιουργήστε γλυκά χωρίς πρόσθετα σάκκαρα, με πλούσια γεύση και την ποιότητα FOODSTUFF. Διατίθεται σε κουβαδάκι των 6 κιλών.

www.foodstuff.com.gr

ΝΕΑ ΜΗΧΑΝΗ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

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

www.kourlampas.gr



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

από την FOODSTUFF

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η παρουσίαση-σεμινάριο της FOODSTUFF ΑΕ σε επαγγελματίες του κλάδου από την Κύπρο, με τη συνεργασία της εταιρείας ANGELO & CO LTD. Στην εκδήλωση, η οποία έλαβε χώρα στο HOLIDAY INN, στις 26 και 27 Μαρτίου 2024, οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για όλα τα νέα προϊόντα της FOODSTUFF και να παρακολουθήσουν ζωντανά την παρασκευή διάφορων γλυκών και αλμυρών παρασκευασμάτων από την ομάδα τεχνικών της Εταιρείας. Το αποτέλεσμα ενθουσίασε τους παρευρισκόμενους και το ραντεβού με όλους τους συνεργάτες ανανεώθηκε για την επόμενη χειμερινή σεζόν.

www.foodstuff.com.gr



Υγρό μίγμα παγωτού έτοιμο για χρήση



www.torre.gr

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΕΤΟΙΜΟ
ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

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

Κερδίστε χρόνο Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού



Δεν απαιτείται
ομογενοποίηση



Δεν απαιτείται
Παστερίωση



Απευθείας τοποθέτηση του υγρού
μίγματος στη μηχανή παγωτού

Εργοστάσιο/Γραφεία, Νέα Σάντα Κυλίκις, Τ.Κ 61100, Τ: 23410 64246, F: 23410 64886 | Υποκ/μα Αττικής, Τ: 22950 41948, e-mail: info@torre.gr, www.torre.gr



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΛΑΤΖΟΓΛΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Εδώ και λίγο καιρό ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα, των γνωστών ζαχαροπλαστέων Καλατζόγλου, έχει ανοίξει τις πόρτες του στα Ιωάννινα. Οι ιδιοκτήτες για μία ακόμα φορά σε αગαστή συνεργασία με την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δημιούργησαν το νέο τους κατάστημα. Η μελέτη και η ιδιαιτερότητα του σχεδιασμού κατασκευής του εξοπλισμού διαμόρφωσαν ένα αποτέλεσμα διαφορετικό και συνάμα απόλυτα λειτουργικό. Σε κάθε σημείο οι επιλογές του εξοπλισμού και των ψυγείων είναι υψηλής ποιότητας, παρέχοντας τις ιδανικές συνθήκες συντήρησης των γλυκών και του παγωτού. Στο χώρο κυριαρχούν οι όγκοι των βιτρινών ενώ χρωματικά υπάρχει απόλυτη αρμονία.

www.antonopoulos.com.gr



GELATO DAYS 2024 ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

από την LAOUDIS FOODS

Με 4 εκδηλώσεις σε Αθήνα, Βόλο, Ναύπλιο και Κρήτη, που ακολούθησαν την πρώτη παρουσίαση στην Αιτοζυμα, ολοκληρώθηκαν οι φετινές Gelato Days της LAOUDIS FOODS. Ακόμα μια χρονιά, οι επισκέπτες εντυπωσιάστηκαν από τις πολλές νέες κυκλοφορίες της MEC3, που βρίσκονται πάντα πολύ μπροστά από τον ανταγωνισμό! Φέτος πρωτοτύπησε με τα πολλά «επίσημα παγωτά» της, το Kit Baileys®, ένα συνδυασμό από γεύση και ρίπλα με το αυθεντικό και διάσημο ιρλανδέζικο λικέρ, το εντυπωσιακό Kit Dinosaur Park® και το υπέροχο Kit Pokemon®, το επίσημο παγωτό ενός από τα πιο δυνατά εμπορικά franchise του κόσμου!

www.laoudis.gr



OPEN DAYS

από την ΑΚΤΙΝΑ

Ένα βήμα πριν το καλοκαίρι, και το έμπειρο τεχνικό προσωπικό της ΑΚΤΙΝΑ βρίσκεται δίπλα στους επαγγελματίες του κλάδου αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, παγωτού & HO.RE.CA. έχοντας την ευκαιρία να τους παρουσιάσει τα νέα προϊόντα παγωτού από την Aromitalia, τις νέες τάσεις σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Η ΑΚΤΙΝΑ ευχαριστεί θερμά τους επαγγελματίες του κλάδου που την τίμησαν με την παρουσία τους σε όλα τα back to back open days που πραγματοποιήθηκαν σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Ρόδο, Κρήτη, Κύπρο.

www.aktinafoods.com



EVENT ΓΙΑ ΤΙΣ PREMIUM ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ LUKER

από την SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη επιτυχία διεξήχθη το πρώτο event για τις σοκολάτες Luker, στις 28 Μαρτίου στη Θεσσαλονίκη, στις εγκαταστάσεις των σχολών ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, που οργάνωσαν οι εταιρείες SEFCO ZEELANDIA και Infusion Gastronomy. Η εκδήλωση ξεκίνησε με μια παρουσίαση για τη Luker και ακολούθησε live παρουσίαση δύο εστιατορικών γλυκών από τους pastry chefs Στράτο Ναλμπαντίδη, Νεκτάριο Συμεωνίδη και Θοδωρή Γεωργαντά. Οι σοκολάτες εντυπωσίασαν με την υψηλή ποιότητα και την ανώτερη γεύση τους, καθώς και με την ιστορία και τις υψηλές περιβαλλοντικές, κοινωνικές και διαφανείς πρακτικές που ακολουθεί η εταιρεία στο κομμάτι της βιωσιμότητας.

www.sefcozeelandia.gr



«ΜΕΛΙΤΟ» ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το «Μελίτο» είναι ένα φημισμένο στέκι για γλυκό στην καρδιά του Ρεθύμνου. Η εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ Επιμελήθηκε με μεράκι και εμπειρία τον σχεδιασμό και την κατασκευή των επίπλων εστίασης, καθώς και των βοηθητικών και διακοσμητικών κατασκευών. Στο σχεδιασμό ξεχωρίζει η ιδιαίτερη οροφή, η οποία δεν αφήνει κανέναν αδιάφορο με τη μοναδική αισθητική της. Στο «Μελίτο» θα βρείτε γλυκίσματα που θα ικανοποιήσουν το γούστο κάθε λάτρη του γλυκού. Απολαύστε μια μοναδική εμπειρία γεύσης σε ένα μοναδικό περιβάλλον.

www.drakoulakis.gr



caltabriga

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ

MULTIFREEZE ICONA^{HYBRID}

Η εμβληματική παγωτομηχανή στην πιο εξελιγμένη έκδοχή της



100% ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Ο αναδευτήρας και οι ξύστρες είναι από ανοξείδωτο ατσάλι για εξαιρετική απόδοση.



App M2M Dialog

DIALOG ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Με το σύστημα Dialog και το M2M Dialog app έχετε τον πλήρη έλεγχο της μηχανής σας απομακρυσμένα και σε πραγματικό χρόνο.

Παρέχεται δωρεάν

SMART EXTRACTION Ο ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΗΝ ΕΞΑΓΩΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

Εισάγετε τον αριθμό βαasketών και η Multifreeze Icona Hybrid θα ρυθμίσει την ταχύτητα εξαγωγής, ενώ θα σας ειδοποιήσει με ακουστικό σήμα για την αλλαγή των βαasketών.



Η Multifreeze ICONA διατίθεται σε μοντέλα χωρητικότητας κάδου 8, 12 και 16 κιλών.

Η Multifreeze ICONA Hybrid διατίθεται σε μοντέλα χωρητικότητας κάδου 8 και 12 κιλών.



ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΜΕ ΕΝΑ ΑΓΓΙΓΜΑ

Έγχρωμη οθόνη αφής LCD 7" με εύχρηστο μενού για πλήρη έλεγχο λειτουργιών. Αποθηκεύστε τις συνταγές σας και εξοικονομήστε τις ειδοποιήσεις για βελτιστη ροή εργασίας.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΟΡΤΑ

Η πατενταρισμένη πόρτα με διπλή μόνωση βελτιστοποιεί τους χρόνους παγωμάτος, εξοικονομώντας ενέργεια και αποφεύγοντας τη δημιουργία πάγου.



ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ HYBRID ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ

Χάρη στο υβριδικό σύστημα ψύξης, η κατανάλωση νερού μειώνεται έως και 80%. Επιπλέον, το σύστημα διπλού inverter μειώνει την κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας και η παραγωγή γίνεται με ελάχιστη ποσότητα το 1,5 κιλό.

ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Tsitsas Group - info@avgerisgroup.gr, T. 210 4817244 | **Κρήτη:** Κορώνη ΑΕ - info@koronisa.gr, T. 2810 250150
Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική: Copaklim - copaklim@gmail.com, T. 2311 822972, **Cream Fresh Στεργίου** - info@stergiou-sa.gr, T. 2340473341

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



Sweet Ice

Martini
GELATO

DIAMANTE

Γκάμα παστών βασισμένη στα
αποξηραμένα φρούτα.

Ποιοτικά συστατικά ενώνονται σε μια ολοκληρωμένη πρόταση, για να δημιουργήσουν παρασκευάσματα πλούσια σε γεύση. Το Martini Gelato προσφέρει μια μεγάλη γκάμα αρωματικών παστών, για να καλύψει όλα τα γευστικά γούστα των τελικών καταναλωτών και να προσφέρει μια νότα μοναδικότητας στα σημεία πώλησης.

Δοκιμάστε τα φουντούκια μας και ανακαλύψτε όλη τη γκάμα με τα φιστίκια και τα άλλα αποξηραμένα φρούτα.

Μέγεθος συσκευασίας: δοχείο των 3 kg x2



Σκανάρετε τον κωδικό QR και
ανακαλύψτε όλη την γκάμα
Diamante

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

VEGAN

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ

Brunella CROK
Conquistador

Κρέμα φουντουκιού με κόκκους γκοφρέτας και φουντούκια, ιδανικό για να προσδώσετε ποικιλία στα παγωτά σας.



Martini
PROFESSIONAL

MASTER
Martini

Martini
CIOCCOLATO

Martini
GELATO

Martini
FROZEN

Martini
FOOD SERVICE



ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Η λέξη «μαρμελάδα» έχει πορτογαλικές ρίζες. Για την ακρίβεια, πρόκειται για την πορτογαλική ονομασία του κυδωνόπαστου, που προέρχεται από το λατινικό “melimelum”, που με τη σειρά του προέρχεται από το ελληνικό «μελίμηλον». Το μελίμηλον ήταν ένα γλυκό που έφτιαχναν οι Έλληνες στα αρχαία χρόνια, βράζοντας κυδώνια και μέλι σε χαμηλή φωτιά.

Το γλύκισμα πέρασε στη συνέχεια στα τραπέζια των Ρωμαίων και των Βυζαντινών και από εκεί έγινε διάσημο σε ολόκληρη την Ευρώπη. Λέγεται, μάλιστα, ότι οι Σκωτσέζοι ήταν οι πρώτοι που παρασκεύασαν μαρμελάδα στη μορφή που τη γνωρίζουμε σήμερα, καθώς επίσης ότι η Μαρία, η Βασίλισσα της Σκωτίας, κατανάλωνε τη μαρμελάδα ως φάρμακο για τη ναυτία. Ανέκαθεν, σκοπός κάθε παρόμοιας διαδικασίας ήταν η μείωση των απωλειών από την παραγωγή, λόγω του περιορισμένου χρόνου ζωής των φρούτων, καθώς και του εποχιακού πλεονάσματος ποσοτήτων που δεν μπορούσαν να καταναλωθούν, αλλά και η δημιουργία ενός αποθέματος τροφίμων για τους μήνες κατά τους οποίους η τροφή δεν ήταν διαθέσιμη στην φυσική της μορφή. Σύμφωνα με τη νομοθεσία (ΚΤΠ, Άρθρο 132-135) «η μαρμελάδα είναι μείγμα, με την κατάλληλη ηχητικότητα, υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Ωστόσο, [...] η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες».

Στην Αγγλική γλώσσα, υπάρχει ο όρος “marmalade”, που περιγράφει τη μαρμελάδα αποκλειστικά εσπεριδοειδών, κυρίως από τη φλούδα του καρπού, και ο όρος “jam”, που αναφέρεται στη μαρμελάδα όλων των υπόλοιπων φρούτων, που φτιάχνεται κυρίως από το χυμό και τη σάρκα του φρούτου. Για την παρασκευή της μαρμελάδας είναι αναγκαία η προσθήκη ηχητικότητας, ώστε να μπορέσει να σχηματιστεί η γνωστή, ζελατινοειδής μάζα της. Η προσθήκη αυτή έγινε πρόσφατα, μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, ακόμα και σήμερα, όμως, πολλές μαρμελάδες δεν περιλαμβάνουν ηχητικές. Οι μαρμελάδες πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία τουλάχιστον 60%. Υπάρχουν τα παρακάτω είδη μαρμελάδας:

- μαρμελάδα κανονική (με τουλάχιστον 35% περιεκτικότητα φρούτου)
- μαρμελάδα extra (με τουλάχιστον 45% περιεκτικότητα φρούτου)
- μαρμελάδα ολόκληρων φρούτων
- μαρμελάδα εσπεριδοειδών (marmalade) από πορτοκάλια, λεμόνια, γκρέιπφρουτ κλπ. (με τουλάχιστον 20% ποσότητα εσπεριδοειδών).

Πρώτες ύλες για την παρασκευή μαρμελάδας

Ένα μεγάλο μέρος της παγκόσμιας παραγωγής φρούτων προορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδων, όπου συχνά αξιοποιούνται και φρούτα ακατάλληλα για άλλες χρήσεις λόγω μεγέθους, μικρο-ελαττωμάτων κλπ. Ο κύριος παράγοντας που καθορίζει την αναλογία φρούτων/ζάχαρης είναι ο βαθμός ωριμότητας των φρούτων. Με αυτήν τη παραδοχή, θεωρούμε ότι ίσα βάρη φρούτων και ζάχαρης (αναλογία 1:1) είναι ένα ικανοποιητικό σημείο εκκίνησης. Για την παρασκευή μαρμελάδων χρειαζόμαστε:

- Φρούτα
- Ζάχαρη
- Μέσα οξίνισης
- Πηκτίνη

Όπως είναι φυσικό, αυτά που δίνουν τον χαρακτήρα στο παρασκεύασμα είναι τα φρούτα: το χρώμα, τη γεύση, το άρωμα. Πέρα από αυτό, σε ένα μέρος συνεισφέρουν και στην ποσότητα της αναγκαίας ηχητικότητας, των οξέων, των σακχάρων, αλλά και των αντιοξειδωτικών συστατικών. Επομένως, είναι πολύ

Οι περισσότερες σύγχρονες μονάδες παραγωγής χρησιμοποιούν εξάτμιση σε χαμηλές θερμοκρασίες με την παρουσία κενού, με σκοπό τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κάθε φρούτου στο μέγιστο βαθμό.

σημαντική η ποιότητα των φρούτων που προορίζονται για μαρμελάδα. Επίσης, λαμβάνονται υπόψη στο σχηματισμό της συνταγής και η περιεκτικότητα του φρούτου σε ηλεκτρίνη και σε διαλυτά στερεά (κυρίως σάκχα-ρα), εκφρασμένη σε βαθμούς Βrix, καθώς και η οξύτητα του εκφρασμένη σε pH. Για να υπάρχουν όλα τα παραπάνω στο βέλτιστο και μέγιστο βαθμό, χρησιμοποιούνται για τη μαρμελάδα φρούτα που δεν είναι ώριμα. Με βάση αυτά τα χαρακτηριστικά, τα φρούτα κατατάσσονται στις εξής κατηγορίες:

- Πλούσια σε ηλεκτρίνες και οξέα: μήλα, σταφύλια, λεμόνια, πορτοκάλια, δαμάσκηνα
- Πλούσια σε ηλεκτρίνες με χαμηλή οξύτητα: μπανάνες, κεράσια, σύκα, ακλάδια, γκρέιφρουτ, ορισμένες ποικιλίες μήλων
- Με χαμηλή περιεκτικότητα σε ηλεκτρίνες, αλλά πλούσια σε οξέα: βερίκοκα, ξινά κεράσια, ροδάκινα, ανανάς, φράουλα
- Με χαμηλή περιεκτικότητα σε ηλεκτρίνες και σε οξέα: ώριμα βερίκοκα, ώριμα ροδάκινα, ρόδια, βατόμουρα κ.λ.π.

Η ζάχαρη, εκτός από το ρόλο της ως γλυκαντική ύλη, συμβάλλει σημαντικά και με άλλο τρόπο στη διαμόρφωση της μαρμελάδας: Απορροφώντας το διαθέσιμο νερό από τα φρούτα τα ίδια, μειώνει την ποσότητα νερού που χρειάζεται η ηλεκτρίνη για την ενυδάτωσή της και διευκολύνει την πήξη του παρασκευάσματος. Συνήθως, χρησιμοποιείται ζάχαρη εμπορίου, αλλά και σιρόπι γλυκόζης που προστίθεται στο μείγμα μετά τον αρχικό, σιγανό βρασμό τού φρούτου. Με την

προσθήκη των γλυκαντικών υλών ακολουθεί γρήγορος βρασμός, ώστε να μη βράσουν παρατεταμένα τα δύο συστατικά μαζί και υποβαθμιστούν το άρωμα και η γεύση. Κατά το βρασμό, ένα μέρος της ζάχαρης «ιμπερτοποιείται», δηλαδή μετατρέπεται σε γλυκόζη και φρουκτόζη και πρέπει να φτάσει σε συγκεκριμένο ποσοστό, ίσο με 30-35% της ποσότητας των συνολικών σακχάρων, ειδαλ-λως το τελικό παρασκεύασμα θα κρυσταλλώσει. Η τελική περιεκτικότητα σε σάκχαρο χρειάζεται να είναι 65-70%, ώστε να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροοργανισμών (ζύμες και μούχλες) που θα αλλοιώσουν το προϊόν.

Για την παρασκευή της μαρμελάδας είναι αναγκαία η προσθήκη ηλεκτρίνης, ώστε να μπορέσει να σχηματιστεί η γνωστή, ζελατινοειδής μάζα της.

Τα μέσα οξίνισης προστίθενται στο τέλος της διαδικασίας του βρασμού με τη μορφή υδατικών διαλυμάτων, για να σταματήσει η ιμπερποίηση και να μειωθεί η απώλεια υγρασίας από εξάτμιση. Επιπλέον, βοηθάνε στο να διασπαστούν οι ηλεκτρίνες, αποτρέπουν την κρυστάλλωση της ζάχαρης, βελτιώνουν το άρωμα και τη γεύση και δημιουργούν το κατάλληλο pH (2,8-3,6), πράγμα που βοηθά στο να δέσουν καλύτερα οι ηλεκτρίνες. Σε αυτό το εύρος τα μόρια που απαρτίζουν την ηλεκτρίνη διευκολύνονται στο να σχηματίσουν δεσμούς μεταξύ τους. Τα οξέα που χρησιμοποιούνται συνήθως εί-

να το κιτρικό και το τρυγικό οξύ, ενώ σπάνια χρησιμοποιείται και το ηλεκτρίκο. Αυτά δημιουργούν μια κατάλληλη περιοχή pH, όπου ο σχηματισμός της ηλεκτρίνης είναι εφικτός, πάντα σε συνδυασμό και με τη θερμοκρασία.

Η ηλεκτρίνη –ή καλύτερα οι ηλεκτρίνες, καθώς πρόκειται για μια μεγάλη ομάδα υδατανθράκων (πολυσακχαριτών) –είναι το πιο σημαντικό συστατικό μιας μαρμελάδας, γιατί βρίσκεται στις ενδιάμεσες μεμβράνες και στο πρωτογενές τοίχωμα των κυττάρων, των φρούτων και των λαχανικών. Αυτή δημιουργεί ένα είδος ακαμψίας στη δομή της μαρμελάδας, πλέκοντας ένα δίκτυο που κατακρατά νερό στο κυμά του συνθλιμένου φρούτου. Πιο αναλυτικά, πρώτου δημιουργηθεί η ηλεκτρίνη, τα μόρια της ηλεκτρίνης είναι αποκλεισμένα το ένα από το άλλο, καθώς περιβάλλονται από μόρια νερού. Αν το περιβάλλον γίνει αρκετά όξινο, ο δεσμός ανάμεσα στα μόρια νερού και στην ηλεκτρίνη εξασθενεί και έτσι γίνεται δυνατή η πήξη. Η ζάχαρη, όπως είδαμε παραπάνω, στερεί το νερό από την ηλεκτρίνη, αναγκάζοντας έτσι τα μόρια της να συνδεθούν το ένα με το άλλο και να δημιουργήσουν ένα τρισδιάστατο δίκτυο. Το δίκτυο αυτό δίνει τις ιδιότητες της ακαμψίας και του «εξώδους» (δηλ. της ηλεκτρίτητας) στο τελικό προϊόν. Επίσης, σε ορισμένες περιπτώσεις, έχει σημασία και η παρουσία ιόντων ασβεστίου στο μίγμα κατά την κατεργασία του. Υπάρχουν δύο κατηγορίες ηλεκτρίνων:

- **Ηλεκτρίνες Υψηλής Μεθυλίωσης (ΗΜ):** Χρησιμοποιούνται για υψηλού βαθμού ζελατινοποίηση (50-90%), είναι κατάλληλες για pH=3,5 ή και χαμηλότερο, έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά 55% και άνω, και με τη χρήση τους δεν απαιτείται η παρουσία ιόντων ασβεστίου.

Αυτές μπορούν να ταξινομηθούν σε:

- Βραδείας Πήξεως (slow set), όπου για να σχηματιστεί ηλεκτρίνη το μίγμα πρέπει να ψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου. Έχουν χαμηλό κόστος και είναι ιδανικές για την παρασκευή διαυγών ζελεδων και μαρμελάδων.
- Ταχείας Πήξεως (rapid set), οι οποίες πήζουν σε υψηλότερες θερμοκρασίες. Με τον τρόπο αυτό, τα τεμάχια του φρούτου παγώνουν και διατηρούνται στη μάζα της ηλεκτρίνης χωρίς να κατακάθονται.

- Πολύ Υψηλής Μεθυλίωσης (VHM), οι οποίες πήζουν μόνο με σάκχαρο και απομάκρυνση του νερού.

- **Ηλεκτρίνες Χαμηλής Μεθυλίωσης (ΛΜ):** Χρησιμοποιούνται για χαμηλού βαθμού ζελατινοποίηση, είναι κατάλληλες για pH=1-7 που επηρεάζει την τελική υφή, έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά έως 85%, με τη χρήση τους απαιτείται παρουσία ιόντων ασβεστίου και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε παρασκευάσματα χαμηλών θερμίδων. Οι ηλεκτρίνες διακρίνονται, και με βάση την καθαρότητά τους, σε **βαθμούς ζελατινοποίησης**, η οποία εκφράζει την ποσότητα της ζάχαρης που η ηλεκτρίνη μπορεί να μετατρέψει σε ηλεκτρίνη με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, σε καθορισμένες συνθήκες.

Τα μέσα οξίνισης προστίθενται στο τέλος της διαδικασίας του βρασμού με τη μορφή υδατικών διαλυμάτων, για να σταματήσει η ιμπερποίηση και να μειωθεί η απώλεια υγρασίας από εξάτμιση.

Ένας άλλος τρόπος κατηγοριοποίησής τους είναι ανάλογα με τους **βαθμούς ηλεκτρίνης**, δηλαδή το βάρος σε γραμμάκια των διαλυτών στερεών συστατικών που μπορεί να δεσμεύσει 1 γραμμάριο ηλεκτρίνης για να σχηματίσει ηλεκτρίνη σε 24 ώρες, με 65% διαλυτά στερεά και pH 2,2. Για παράδειγμα, μια ηλεκτρίνη 100 βαθμών σημαίνει ότι 1 κιλό ηλεκτρίνης μπορεί να μετατρέψει 100 κιλά ζάχαρης σε ηλεκτρίνη. Στη βιομηχανία ηλεκτρίνων και μαρμελάδων χρησιμοποιούνται συνήθως ηλεκτρίνες 150 βαθμών.

Στάδια παραγωγής μαρμελάδων

Συνοπτικά, τα στάδια παραγωγής μαρμελάδων είναι τα εξής:

- Ανάμιξη πρώτων υλών και συστατικών (φρούτα, ζάχαρη, ηλεκτρίνη)
- Εξάτμιση
- Προσθήκη βοηθητικών χρώματος, γεύσης, αρωμάτων
- Παστερίωση
- Προσθήκη οξέων για ρύθμιση του pH

Οι περισσότερες σύγχρονες μονάδες παραγωγής χρησιμοποιούν εξάτμιση σε χαμηλές θερμοκρασίες με την παρουσία κενού, με σκοπό τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κάθε φρούτου στο μέγιστο βαθμό. Τέλος, οι μαρμελάδες μπορούν να συσκευαστούν σε γυάλινα και πλαστικά βάζα, ή ακόμα και σε μεταλλικά δοχεία, με την κάθε συσκευασία να έχει τα δικά της πλεονεκτήματα.

Η κατανάλωση μαρμελάδας στην ΕΕ

Η Ευρώπη κάνει μεγάλη κατανάλωση, αλλά και παραγωγή σε μαρμελάδα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες μαρμελάδας στην ΕΕ παράγονται από κατεψυγμένους πουρέδες ή πούλπα φρούτων. Σε ό,τι αφορά την κατανάλωση, η Γαλλία και η Γερμανία έχουν τα πρωτεία, φτάνοντας στο 50% της συνολικής κατανάλωσης στην ΕΕ. Μια εξήγηση είναι ο μεγάλος πληθυσμός των χωρών αυτών, αλλά κυρίως η μεγάλη τους

κατανάλωση σε ψωμί, που είναι άμεσα συνυφασμένη με την κατανάλωση μαρμελάδας. Παρόμοια, οι χώρες με παρατεταμένες περιόδους ψύχους, όπως οι Σκανδιναβικές, καταναλώνουν επίσης μεγάλες ποσότητες. Σε αντίθεση με αυτές, η κατανάλωση στις χώρες της Νότιας Ευρώπης είναι μικρή, μιας και η πρώτη επιλογή των καταναλωτών είναι τα φρέσκα φρούτα. Η μαρμελάδα αποτελεί ένα βασικό συστατικό του πρωινού στις περισσότερες χώρες, με την πρόσφατη μόδα του “brunch” να βοηθάει ακόμα περισσότερο στην εξάπλωση της κατανάλωσής της. Τέλος, δεν πρέπει να παραβλέψουμε τη χρήση της μαρμελάδας και στη ζαχαροπλαστική, με τη μορφή ψννόμενων μαρμελάδων που όλο και αυξάνονται σε ποικιλία.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

...with a twist!

Η εποχή απαιτεί μαρμελάδες, καθώς οι φράουλες, τα μούρα, τα ροδάκινα και τα βερίκοκα βρίσκονται έντονα στο προσκήνιο! Ζητήσαμε από τρεις αγαπημένους Pastry Chef να μας φτιάξουν μαρμελάδα...αλλιώς! Ο Θανάσης Τσαγκλιώτης, η Νάντια Μακρυγιάννη και ο Alexander Pavlov μας προτείνουν τις δικές τους ξεχωριστές μαρμελάδες για το πρωινό, το γλυκό, τις λιγούρες αλλά και σαν συνοδευτικό αλμυρών επιλογών!



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Μαύρο Φραγκοστάφυλο Τζίντζερ και Λάιμ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό Φραγκοστάφυλο μαύρο
1 κιλό Ζάχαρη
500 γρ. Νερό
20 γρ. Τζίντζερ φρέσκο τριμμένο
Ξύσμα από 1/2 Λάιμ
Χυμό από 1/2 Λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά τα μαύρα φραγκοστάφυλα. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε σε στρώσεις εναλλάξ, τη ζάχαρη και τα φρούτα. Προσθέτουμε το νερό και το τζίντζερ και βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Όταν πάρει βράση, ξαφρίζουμε όσο χρειαστεί. Βράζουμε μέχρι να πήξει η μαρμελάδα μας, περίπου 30 λεπτά, ή αλλιώς μέχρι η θερμοκρασία της να φτάσει τους 105°C. Λίγο πριν σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το χυμό από το λάιμ. Αποηκεύουμε σε καλά αποστειρωμένα βάζα όσο είναι ζεστή η μαρμελάδα και τα αναποδογυρίζουμε αμέσως αφού κλείσουμε το καπάκι.



ΘΑΝΑΣΗΣ ΤΣΑΓΚΛΙΩΤΗΣ

Ιδιοκτήτης, Head Pastry Chef, La Maison-Fine Pastry Shop

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Φράουλα - Χαμομήλι

ΥΛΙΚΑ

- 1000 γρ. Φράουλες
- 500 γρ. Ζάχαρη
- 100 γρ. Γλυκόζη
- 50 γρ. Νερό
- 20 γρ. Λεμόνι χυμό
- 10 γρ. Χαμομήλι σε πουγκί
- 5 γρ. Πέταλα Χαμομηλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις φράουλες σε μικρά κομμάτια. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με τη γλυκόζη, προσθέτουμε το πουγκί με το χαμομήλι και αφήνουμε στο ψυγείο για ένα βράδυ. Την επόμενη μέρα τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα με το νερό και βράζουμε στους 104 °C. Ρίχνουμε το χυμό λεμονιού και δίνουμε άλλη μια βράση. Αφαιρούμε το πουγκί με το χαμομήλι και στη συνέχεια προσθέτουμε τα πέταλα. Βάζουμε τη μαρμελάδα σε βάζα, τα οποία έχουμε αποστειρώσει ώστε να κλείσουν ερμητικά. Η μαρμελάδα φράουλα με χαμομήλι ενδείκνυται για συνοδευτικό, τόσο γλυκών όσο και αλμυρών εδεσμάτων, π.χ. τυριών.



NANTIA MAKRYGIANNHI
Pastry Chef
Athens Capital Center Hotel-MGGallery Collection

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Σμέουρο
με Λευκή Σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό Σμέουρα
- 500 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. Νερό
- 400 γρ. Λευκή Σοκολάτα
- 1 Βανίλια λοβό
- Χυμό από ½ Λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε τα σμέουρα, τη ζάχαρη και τη βανίλια μαζί με 100 γρ. νερό. Φέρνουμε σε βρασμό το μείγμα για 4-5 λεπτά και το αφήνουμε στην άκρη. Ψιλοκόβουμε τη λευκή σοκολάτα και την προσθέτουμε στο μείγμα. Βάζουμε τα βάζακια στο φούρνο στους 100°C για 5-6 λεπτά και στη συνέχεια τα γεμίζουμε με τη μαρμελάδα. Κλείνουμε τα βάζα με το καπάκι και τα γυρνάμε ανάποδα για 12 ώρες. Η μαρμελάδα συντηρείται ιδανικά στους 16-22°C για 1 χρόνο.



ALEXANDER PAVLOV
Ιδιοκτήτης, Head Pastry Chef, Pavlov's Lab



CHOCO ARANCIA

Η λαχταριστή συνταγή Choco Arancia, σας μυεί στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής με οδηγό τη φαντασία και τα άριστα υλικά. Η τραγανή βάση μπισκότου με πούδρα αμυγδάλου, μαζί με τη mousse Arancia με γεύση πορτοκάλι από την Aromitalia, τη σοκολάτα γάλακτος και την Akticrema Velvet Cream, συνθέτουν μια πρόταση που θα σας ενθουσιάσει τόσο σαν γεύση όσο και σαν παρουσίαση.

ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ CHOCO

190 γρ. Αλεύρι
110 γρ. Ζάχαρη Άχνη
40 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου
2 γρ. Αλάτι
130 γρ. **Μαργαρίνη Panluxus (κωδ.: 3500)**
1 Αυγό
60 γρ. Κακάο

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο για μια ώρα. Μόλις παγώσει η ζύμη, την περνάμε από τον τρίφτη στο χονδρό. Την τοποθετούμε σε ένα στρογγυλό τσέρκι και ψήνουμε για 15 λεπτά στους 160°C.

MOUSSE ARANCIA

50 γρ. **Fond Gold (κωδ.: 9121)**
50 γρ. Γάλα
150 γρ. **Akticrema Silky Cream UHT 36% (κωδ.: 8105)**
400 γρ. **Κουβερτούρα γάλακτος buttons (κωδ.: 5998)**
30 γρ. **Arancia γεύση πορτοκάλι Aromitalia (κωδ.: 15268)**
250 γρ. **Akticrema Velvet Cream (κωδ.: 8103)**
250 γρ. **Akticrema Silky Cream UHT 36% (κωδ.: 8105)**
(μισοχτυπημένη)

Σε ένα καταστρολάκι βάζουμε το γάλα και την Akticrema Silky Cream UHT 36% και τα φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το fond gold και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Αδειάζουμε το μίγμα στη λεκάνη που έχουμε ζυγίσει τη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε και την Arancia γεύση πορτοκάλι Aromitalia. Έπειτα ενσωματώνουμε την μισοχτυπημένη σαντιγί και ανακατεύουμε με μια μαρίζ. Τέλος βάζουμε μια ποσότητα μους στη φόρμα σιλικόνης και τοποθετούμε το τζέλ πορτοκάλι και κλείνουμε με το υπόλοιπο μους.

GEL ARANCIA

150 γρ. Νερό
75 γρ. **Arancia γεύση πορτοκάλι Aromitalia (κωδ.: 15268)**
75 γρ. **Fond Gold (κωδ.: 9121)**

Ζεσταίνουμε το νερό, προσθέτουμε την Arancia γεύση πορτοκάλι Aromitalia, ανακατεύουμε, προσθέτουμε το fond gold και ανακατεύουμε πολύ καλά να λιώσει η σκόνη. Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμες σιλικόνης μικρότερης χωρητικότητας της επιλογής μας και το βάζουμε να παγώσει.

MONTAΡΙΣΜΑ / NTEKOP

Βγάζουμε το γλυκό από την φόρμα σιλικόνης αφού έχει παγώσει καλά και το βουτάμε μέσα στο Gel arancia με 34°C και το τοποθετούμε σε μια σίτα. Αφού σταθεροποιηθεί το glaciage τοποθετούμε το γλυκό επάνω στην βάση μπισκότου.



FLAVOR
**POP
CORN**



FLAVOR
la Pastiera

FLAVOR
DONUTS



FLAVOR
Pasticciotto



*Κορυφαίες νέες γεύσεις
με κορυφαία ποιότητα*

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



FLAVOR
**RED
VELVET**



FLAVOR
**CAFFÈ
corretto
crema al whisky**

*Stracciatella
Pistachio*



PASTE FRUIT
YUZU



MANGO



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
www.aktinafoods.com



ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΩΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Τα φρούτα είναι μια κατηγορία τροφίμων εξαιρετικά σημαντική, καθώς η διατροφική τους αξία είναι πολύ υψηλή, λόγω της πλούσιας περιεκτικότητάς τους σε θρεπτικά συστατικά, όπως βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και αντιοξειδωτικά, που είναι απαραίτητα για την υγεία και την ευεξία μας. Για το λόγο αυτό, άλλωστε, συνίσταται από τους ειδικούς η καθημερινή τους κατανάλωση, σε συγκεκριμένη ποσότητα ανάλογα, πάντα, και με το είδος του φρούτου.

Τα φρούτα αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής σε τέτοιο βαθμό, που μια βιτρίνα ή ένα μενού με γλυκά χωρίς επιλογές που τα περιλαμβάνουν, να θεωρείται εξωπραγματικό θέαμα, τόσο στα μάτια των ζαχαροπλαστών όσο και των καταναλωτών.

Οι ζαχαροπλάστες, λατρεύουμε να δουλεύουμε με αυτά, είτε πρόκειται για εγχώρια είτε για εξωτικά φρούτα, καθώς μας προσφέρουν αναρίθμητες γευστικές επιλογές, με τις οποίες μπορούμε να «παίξουμε» αλλά και να τις «παντρέψουμε» στις δημιουργίες μας. Επίσης, δίνουν στα γλυκά μας τη φρεσκάδα, τα χρώματα και τη ζωντάνια τους. Όσον αφορά δε το γευστικό κομμάτι, τα φρούτα συνδυάζονται εξαιρετικά και με άλλες βασικές παρα-

σκευές της ζαχαροπλαστικής, όπως οι κρέμες και, φυσικά, η σοκολάτα.

Τα γλυκά με φρούτα, σε οποιαδήποτε μορφή, παίζουν κυρίαρχο ρόλο και στις επιλογές των καταναλωτών. Ο κόσμος αγαπάει να γεύεται γλυκίσματα με φρούτα και είναι ανοιχτός στο να δοκιμάζει άγνωστα είδη και ποικιλίες τους από όλες τις μεριές του κόσμου. Εικάζεται δε, ότι τα γλυκά με φρούτα απενοχοποιούνται υποσυνείδητα στα μάτια των καταναλωτών και, έτσι, κανείς μπορεί να τα επιλέγει και να τα απολαμβάνει... «ελαφρά τη καρδία». Ωστόσο, ο ελάχιστος χρόνος που τα φρούτα μπορούν να μείνουν φρέσκα και ζωντανά στη βιτρίνα ενός ζαχαροπλαστέιου θέτει μεγάλους περιορισμούς, τόσο τεχνικούς όσο και οικονομικούς. Παρόλα αυτά, τα κατε-

ψυγμένα φρούτα, τα οποία καταψύχονται μέσω μιας θερμικής επεξεργασίας, διατηρούν τη γεύση, την εμφάνιση, τα χρώματα και τη φρεσκάδα τους για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κάτι τέτοιο μας λύνει πράγματι τα χέρια, όχι μόνο γιατί έτσι μπορούμε να περιορίσουμε τη φύρα, αλλά και γιατί μας δίνεται η δυνατότητα, να έχουμε στην κατάψυξή μας κάθε λογής φρούτο ανά πάσα στιγμή.

Επομένως, τα φρούτα, σε οποιαδήποτε μορφή, είναι ζωτικό κομμάτι ενός γλυκού και παίζουν καθοριστικό ρόλο στη συνολική γευστική εμπειρία, στη δομή, τη σύσταση, αλλά και την εμφάνιση. Παρακάτω θα αναφερθούμε σε κάποιες τεχνικές επεξεργασίας τους, που τα καθιστούν ιδανικά ως διακοσμτικό στοιχείο σε ένα γλυκό.





Photos by Pavlos Tsokounoglou



Φρέσκα Φρούτα

Είτε τα χρησιμοποιούμε ολόκληρα είτε κομμένα σε ποικίλα σχήματα, τα φρέσκα φρούτα κάνουν το γλυκό μας εξαιρετικά θελκτικό. Βασιλιάς σε αυτή την κατηγορία είναι η φράουλα, αλλά και άλλα κόκκινα φρούτα, όπως τα μύρτιλα και γενικότερα τα μούρα, λόγω του σχήματος αλλά και της ανθεκτικότητάς τους. Αυτά που προβάλλονται λιγότερο είναι τα χειμερινά και πιο ογκώδη φρούτα, όπως το μήλο και το αχλάδι.

Εδώ αξίζει να αναφέρουμε το διάσημο Γάλλο Ζαχαροπλάστη Cédric Grolef, ο οποίος δημιούργησε τάση με την τεχνική αποδόμησης και επαναδόμησης όλων των ειδών των φρούτων, δημιουργώντας ένα τελικό αποτέλεσμα, όπου διατηρείται ακριβώς η εικόνα, η γεύση και το χρώμα του ίδιου του φρούτου.

Καραμελωμένα φρούτα

Το καραμέλωμα των φρούτων γίνεται με το μαγείρεμά τους μέσα σε καραμέλα, είτε αφήνοντάς τα ολόκληρα είτε κόβοντάς τα σε κομμάτια. Η τεχνική αυτή αποτελεί κλασική επιλογή σε όλα τα είδη γλυκισμάτων, από τάρτες και τούρτες μέχρι και κέικ.

Αφυδατωμένα Φρούτα

Τα αφυδατωμένα φρούτα αποτελούν μεγάλη τάση των τελευταίων ετών, η οποία ξεκίνησε από διάσημους Ισπανούς Chef. Οι επιλογές για την τεχνική αυτή είναι αναρίθμητες. Μπορούμε να αφυδατώσουμε φρούτα, όπως μπανάνα, φράουλα, ανανά, framboise, όλα ιδιαίτε-



Photos by Stavros Habakis



ρα τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση και υφή. Χρησιμοποιούνται, ως επί το πλείστον, στην εστιατορική ζαχαροπλαστική και στα παγωτά και λιγότερο στις βιτρίνες των ζαχαροπλαστείων.

Φρούτα Confit

Τα φρούτα “confit” είναι η ιδανική τεχνική κατά την οποία μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε φλούδες φρούτων, αλλά και ολόκληρο το φρούτο, π.χ. κάστανά, μανταρίνι, σύκο κλπ., ως στοιχείο ενός γλυκού μας. Με την τεχνική του αργού βρασμού -που μπορεί να διαρκέσει έως και 3 εβδομάδες, ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του φρούτου- και την προσθήκη ζάχαρης επιτυγχάνουμε τη διατήρησιμότητά του για ένα έτος τουλάχιστον.

Φρούτα Compote

Τα φρούτα compote παρασκευάζονται με την τεχνική του βρασμού και την προσθήκη ζάχαρης και ηηκτικού, με τα οποία επιτυγχάνεται η δημιουργία ενός είδους ελαφριάς μαρμελάδας

με τη λιγότερο δυνατή ποσότητα ζάχαρης, ενώ ταυτόχρονα διατηρείται η γεύση του φρούτου, λόγω της μικρής περιεκτικότητας σε γλυκαντικές ουσίες.

Φρούτα Chutney

Αυτή είναι μια τεχνική, που το αποτέλεσμα της εμφανισιακά είναι παρόμοιο με τα φρούτα compote, με τη διαφορά, ότι εδώ έχουμε και τη χρήση, είτε δυνατών μπαχαρικών είτε ξηρών καρπών, δημιουργώντας μια γευστικά πιο ιδιαίτερη επιλογή. Τα φρούτα chutney αποτελούν μία επιλογή που συνήθως χρησιμοποιείται ως συνοδευτικό σε πλατό τυριών.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ

Pastry Chef (Βραβείο καλύτερου Ζαχαροπλάστη 2006)

Σύμβουλος Σεφ Ζαχαροπλαστικής

Σύμβουλος Επιχειρήσεων

Ζαχαροπλαστικής

Καθηγητής Επαγγελματικών

Σεμιναρίων Ζαχαροπλαστικής

Τα φρούτα, σε οποιαδήποτε μορφή, είναι ζωτικό κομμάτι ενός γλυκού και παίζουν καθοριστικό ρόλο στη συνολική γευστική εμπειρία, στη δομή, τη σύσταση, αλλά και την εμφάνιση.



ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ

ΖΥΜΗ

1200 γρ. Αλεύρι μαλακό
ή ζαχαροπλαστικής
600 γρ. κρύο Βούτυρο 82%
5 γρ. Αλάτι
300 γρ. Ζάχαρη
3 Αυγά
140 γρ. Γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μίξερ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτουμε το βούτυρο σε κύβους. Στο τέλος ρίχνουμε το γάλα και τα αυγά ένα-ένα. Ανακατεύουμε καλά, προσέχοντας να μην υπάρχουν σβώλοι στο ζυμάρι. Τυλίγουμε τη ζύμη σε ζελατίνα και την αφήνουμε στο ψυγείο για 30-60 λεπτά.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

1 κ. Βερίκοκα (ή ροδάκινα) πλυμένα και καθαρισμένα
250 γρ. Ζάχαρη
1 Βανίλια λοβό
50 γρ. Ζάχαρη
15 γρ. Πηκτίνη (προαιρετικά)
Λίγη Αρμπαρόριζα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία κατσαρόλα, βάζουμε μόνα τους τα βερίκοκα να πάρουν βράση. Μόλις μαλακώσουν, προσθέτουμε τη ζάχαρη (250γρ.), το λοβό της βανίλιας και την αρμπαρόριζα και τα αφήνουμε να βράσουν σε πολύ χαμηλή φωτιά για 30-40 λεπτά. Όταν καραμελώσει το βερίκοκο (>110°C), προσθέτουμε τη ζάχαρη (50γρ.) ανακατεμένη με την πηκτίνη και ανακατεύουμε καλά. Συσκευάζουμε σε αποστειρωμένα βάζα τα οποία αναποδογυρίζουμε.



ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Ανοίγουμε τη ζύμη και την απλώνουμε σε στρογγυλό ταψάκι καλύπτοντας και τα τοιχώματα, προσθέτουμε τη μαρμελάδα, και σκεπάζουμε με πλέγμα από λωρίδες ζύμης παρόμοιου πάχους. Ψήνουμε στους 200°C για 35 λεπτά περίπου, πάντα ανάλογα με το ταψάκι που θα χρησιμοποιήσουμε και μέχρι να ροδίσει η ζύμη.



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΡΙΖΟΣ

Ιδιοκτήτης, Αρτοποιός, Ρίζος Ελαία



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

PISTACHIO KERMAN PREMIUM ΠΑΣΤΑ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΦΙΣΤΙΚΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ CRESCO

Φτιαγμένη από 99% καβουρδισμένο φιστίκι Kerman - μια εκλεκτή ποικιλία φιστικιού από το Ιράν, η πάστα "Pistachio Kerman" της σειράς "SAPORI DEL MONDO" (γεύσεις του κόσμου) της CRESCO υπόσχεται αυθεντική, πλούσια γεύση φιστικιού και αξεπέραστη υφή στο παγωτό σας.



ΠΑΓΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΒΑΣΚΕΤΑ 5 ΚΙΛΩΝ

4 κ. Βάση Παγωτού
400 γρ. Πάστα Φιστίκι Kerman
100 γρ. Τριμολίνη

Χτυπάμε τη βάση με την πάστα παγωτού και την τριμολίνη, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αναμειγνύουμε την πάστα με σπασμένα φιστίκια και παγώνουμε στην παγωτομηχανή. Διακοσμούμε τη βασκέτα με ολόκληρα φιστίκια και σπασμένα κομμάτια σοκολάτας.



Όλες οι πάστες της CRESCO παράγονται με αυστηρά επιλεγμένα συστατικά άριστης ποιότητας, που προσδίδουν στο παγωτό ξεχωριστή γεύση και άριστη ποιότητα, όμως ειδικά η σειρά "SAPORI DEL MONDO" υπερβαίνει κάθε προσδοκία!

Η σειρά αυτή περιλαμβάνει τις πάστες «Φουντούκι Piemonte», «Κακάο Καραϊβικής», «Καρύδα Cocco di Sulu» και φυσικά το "Φιστίκι Kerman" από το Ιράν.

Η πάστα "Φιστίκι Kerman" χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό κρεμών, σε επιδόρπια, μους, σεμιφρέντι και σαντιγί. Εκεί όμως που είναι πραγματικά ακαταμάχητη είναι στο παγωτό, χάρη στην απαλή, αλλά χαρακτηριστική γεύση του.

Διατίθεται σε πολύ πρακτικό δοχείο ενός ή τριών κιλών από την εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ. Ζητήστε το από τον πωλητή σας και όποτε χρειαστείτε έμπνευση ή υποστήριξη, οι τεχνικοί σύμβουλοι της εταιρείας απέχουν μόνο ένα τηλεφώνημα μακριά σας.



*Γεύσεις
που σε ταξιδεύουν!*

Δοκιμάστε τις γεύσεις
„SAPORI DAL MONDO“
που ξεχωρίζουν για την
αυθεντικότητα και την
ποιότητά τους

PISTACHIO KERMAN



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337, -9
M: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: @steliosyiannikas



Οι λεπτομέρειες κάνουν την διαφορά...

Διαλέξτε την κατάλληλη παγωτομηχανή για εσάς...
για οποιαδήποτε συνταγή, ποσότητα και μέθοδο παραγωγής!

T&Ti

Valmar COMBISYSTEM®

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ



ΕΚ

KOURLAMPAS

BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32, ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

info.kourtampas.gr • www.kourtampas.gr