



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2024 / Τεύχος 138



ALL DAY CROISSANT



*Όταν η
δημιουργία
έχει ιδέα!*



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ



www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ
ΜΕ ΟΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!



INTERNATIONAL EXPO

FOOD & DRINKS

by **Detrop** **HELEXPO**

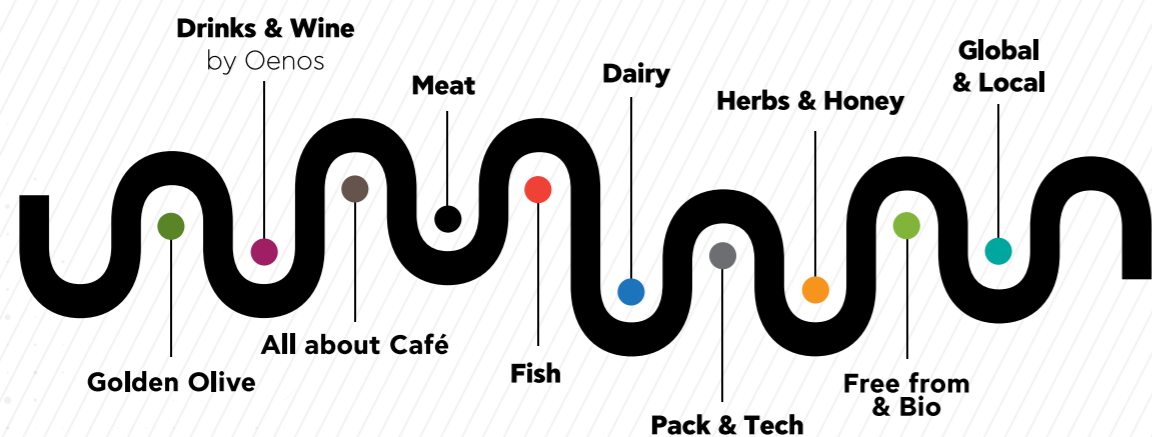
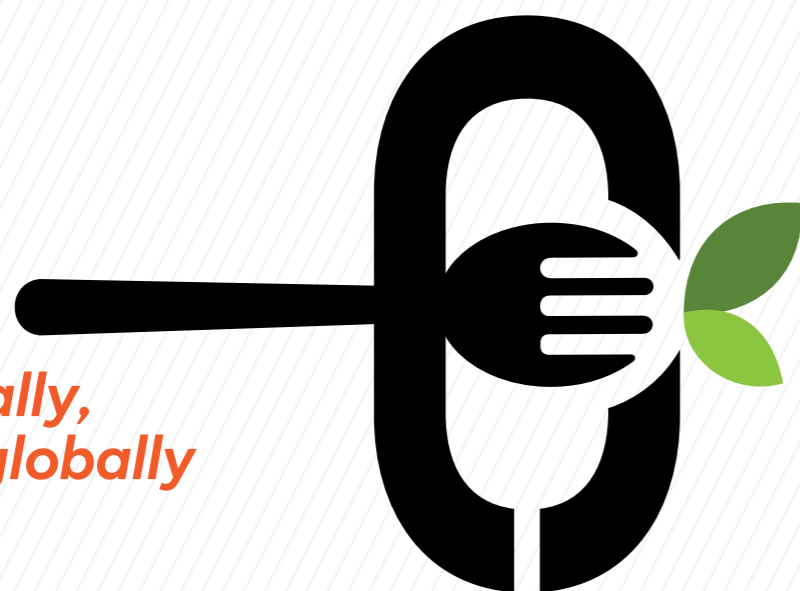


ΔΙΕΘΝΗΣ
ΕΚΘΕΣΗ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ &
ΠΟΤΩΝ

1-3.11.2024

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

*Eat locally,
think globally*



foodanddrinks-expo.gr

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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

Για κάθε snack
μόνο

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ





- ✓ Σάητσες για πίτσα, φοκάτσια, BBQ
- ✓ Σάητσες και μπεσαμέλ φαγητού
- ✓ Τεχνολογικά προϊόντα για κατεψυγμένες ζύμες
- ✓ Ειδικές γεμίσεις για σφολιατοειδή σε πολλές γλυκές & αλημυρές γεύσεις
- ✓ Φάρσες για snack και σε vegan έκδοση
- ✓ Μείγματα για brioche, quiche lorraine, ζύμη πίτσας κλπ.



■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

www.foodstuff.gr Follow us!  

36



14



26



10



42

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Ρεπορτάζ: Pizza
- 18 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 28 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 14 Συνέντευξη: Νίκος Σωτηρόπουλος,
Ο Έλληνας Ριτσαίο που κατέκτησε την 25η θέση
στο 50 Top Pizza Europe
- 22 Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος
Συνεδρίαση του Δ.Σ. στον Πειραιά
- 24 Ψωμί με Ιστορία: Γιάννης Δρόσος,
Πρόεδρος Σωματείου Ν. Καβάλας

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 36 Προμήθεια Α΄ Υλών Χωρίς Άγχος
- 42 Ο Καφές στο Αρτοποιείο
- 44 Η Θερμογραφία στη Βιομηχανία Τροφίμων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 26 Ψωμί Ποντιακό

{ **bakery-pastry.gr**

Sonneveld
inspiring bakery solutions

Σχεδιασμένα
ειδικά για την
ελληνική αγορά

Το ψωμί που κάνει τη διαφορά στο τوست!

**SOURDOUGH
TOAST 100**
ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ



- Με φυσικό προζύμι για πλούσια, αυθεντική γεύση και άρωμα
- Για ψωμί του τوست εξαιρετικά νόστιμο, μαλακό και αφράτο
- Πολύ καλή διατηρησιμότητα

**TOAST 100
ΟΛΙΚΗΣ
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ**
ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ
με 4 άλευρα ολικής άλεσης:
σίτου, κριθαριού, βρώμης
και σίκαλης



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Αγαπητοί αρτοποιόι,

Ομολογώ πως μέχρι πρότινος δεν ήμουν εξοικειωμένη με τον κλάδο, μη γνωρίζοντας από πρώτο χέρι τη φύση ή τις προκλήσεις και δυσκολίες του επαγγέλματος του αρτοποιού, αντλώντας βασική ενημέρωση, κυρίως από τα ΜΜΕ που συχνά δίνουν μια γενικευμένη και αποσπασματική εικόνα.

Λόγω της πρόσφατης εργασίας μου στον Αρτοποιό ΒΑΖ άρχισα, αναπόφευκτα, να παρακολουθώ τον κλάδο «εκ των έσω» και να αντιλαμβάνομαι πιο ουσιαστικά τις ανάγκες, τα προβλήματα και τα αδιέξοδα που αντιμετωπίζετε οι αρτοποιόι, αλλά και να σας θαυμάζω για το πάθος, την αγάπη και τον ενθουσιασμό για το «λειτούργημά σας», που δεν είναι άλλο από το να προσφέρετε, ο καθένας στη γειτονιά του (και ακόμα παραπέρα), ποιοτικό, θρεπτικό και υγιεινό ψωμί!

Σαν άνθρωπος προσπαθώ να μην ενδίδω στην απαισιοδοξία ή την καταστροφολογία. Πιστεύω στη δύναμη της Ζωής και της Ελπίδας που ανανεώνει και αψηφά τη φθορά.

Στόχος μας στον Αρτοποιό ΒΑΖ είναι η ύλη του περιοδικού να αποτελεί για εσάς πηγή έμπνευσης, ενθάρρυνσης, γνώσης και ιδεών, ενσυναίσθησης, καθώς και παρακίνησης για ενότητα του κλάδου.

Μπαίνοντας στο φθινόπωρο που σηματοδοτεί την έναρξη της προετοιμασίας για την πιο απαιτητική περίοδο του χρόνου, σας εύχομαι να έχετε τη δύναμη που χρειάζεστε, τη διαύγεια, το σθένος και την ελπίδα, ώστε να αντιμετωπίσετε δημιουργικά τις προκλήσεις και να ξεπεράσετε κάθε δυσκολία!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρα Αλεξανδρή



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Δεβόρα Αλεξανδρή
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζας

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



Βασιλόπιτα

American Style *Cake & Muffin*

Η πρώτη καλή στιγμή κάθε χρονιάς! Από την Ireks!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΘΗΝΑ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr
ΠΑΤΡΑ: 2610.641137, info.patra@laoudis.gr
ΚΡΗΤΗ: 2810.381280, info.creta@laoudis.gr

f i y
www.laoudis.gr

IREKS

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπολόγια κείμενα είναι προσαρμοσμένα των συνταγών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύσει σε χρόνο που κρίνει ακόμη, 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 αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί αναγνώστες, συνεργάτες, συνάδελφοι,

Το 2024 είναι χρονιά εκλογών για την Ομοσπονδία μας, αλλά και για τα περισσότερα σώματα και μέλη μας, προκειμένου να συμμετάσχουν στις εργασίες του επερχόμενου συνεδρίου μας.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ενημερώσω τους αναγνώστες συναδέλφους μας, ότι η Ομοσπονδία μας θα πραγματοποιήσει τις αρχαιρεσίες της στο 35ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αρτοποιιών (12-14.10.2024) στην Πάτρα, με υβριδικό τρόπο.

Διοργανώνουμε με πολύ μεράκι αυτό το συνέδριο, καθώς από το 2017 δε μας δόθηκε η ευκαιρία να παρουσιαστεί η δράση της Ομοσπονδίας μας, αλλά και να συνδιαλλαγούμε με τους συναδέλφους, όπως συνήθως κάνουμε στις εκδηλώσεις μας (το 2021 πραγματοποιήθηκε το 34ο Συνέδριο καταστατικά λόγω εκλογών και χωρίς θεματικές ενότητες, λόγω της πανδημίας και του τότε καθεστώτος).

Άλλωστε, η καθημερινή πραγματικότητα, είναι γεγονός, δε μας επιτρέπει να επικοινωνούμε όσο χρειάζεται -τουλάχιστον δια ζώσης- πράγμα που απο-

τελεί πλέον επιτακτική ανάγκη, ώστε να ανταλλάσσουμε παρατηρήσεις και απόψεις για τα θέματα που απασχολούν τον κλάδο μας.

Το καταστατικό μας συνέδριο ως ο πλέον κορυφαίος θεσμός του συνδικαλιστικού μας οργάνου, πέρα από τον εκλογικό και απολογιστικό του χαρακτήρα, θα περιλαμβάνει ενότητες προς διεξοδική συζήτηση μεταξύ των συμμετεχόντων, που θα αφορούν σε θέματα επαγγελματικά, επιστημονικά και συνδικαλιστικά. Ως εκ τούτου και παρά το γεγονός ότι η διενέργεια των αρχαιρεσιών θα πραγματοποιηθεί και με ηλεκτρονικά μέσα, η παρουσία όλων των συνέδρων είναι πολύ σημαντική για τον κλάδο και ευελπιστούμε σε μία καθολική συμμετοχή.

Αγαπητοί συνάδελφοί, Όλα αυτά τα χρόνια της θητείας μου, κυρίαρχος σκοπός μου ήταν και είναι η, όσο το δυνατόν, καλύτερη ανταπόκρισή μου στις ευθύνες και στις υποχρεώσεις που ανέλαβα από τους συναδέλφους. Για το λόγο αυτό, σας ευχαριστώ όλους θερμά για τη συμμετοχή και τη στήριξή σας όλα αυτά τα χρόνια που ηγούμαι αυτού του κλάδου.



Στις επερχόμενες εκλογές θα ηγηθώ του Συνδυασμού ΜΟΥΣΙΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ και υπόσχομαι σε όλους τους συναδέλφους, ότι θα συνεχίσω, με την ίδια δύναμη, να διεκδικώ, μαζί με όλα τα μέλη του νέου Δ.Σ., τα συμφέροντα του κλάδου μας και τη στήριξη του φούρνου της γειτονιάς.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



ΔΙΑΒΙΝΑ NEUTRO

ΛΙΓΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ, ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΦΟΥΛ

With no added sugars

Το Diavina Neutro της CREDIN είναι ένα καινοτόμο προϊόν ζαχαροπλαστικής, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Ιδιαίτερα ευέλικτο και εύκολο στη χρήση, αποτελεί ιδανική επιλογή για ψαχταριστά κέικ, muffins, μπάρες δημητριακών, cookies, παντεσπάνι, τάρτες και βασιλόπιτα **με υπέροχη γεύση, κρεμώδη υφή, μεγάλη διατηρησιμότητα και λίγες θερμίδες.** Η κορυφαία ποιότητα και η δυνατότητα συνδυασμών γεύσεων και υφών, εγγυώνται μεγάλη ποικιλία γλυκών δημιουργιών, για να προσφέρετε στους πελάτες σας τη χαρά της απόλαυσης, χωρίς καμία προσθήκη ζάχαρης.



Συσκευασία
5 κιλών

Αποκλειστικός Διανομέας:



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



PIZZA

GRAN STIRATA GΙΑ PINSΑ, PIZZΑ, FOCACCIA ΚΑΙ ΠΕΪΝΙΡΛΙ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

Εμπλουτίζοντας την γκάμα προϊόντων αρτοποιίας, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το εξαιρετικό προϊόν Gran Stirata της ιταλικής Molino Merano, για αυθεντική Pinsa, Pizza, Focaccia και Πεϊνιρλί. Περιέχει φυσική μαγιά Lievito Madre, που λειτουργεί ως φυσικό ενισχυτικό ψισίματος, παρέχοντας υψηλή αντοχή και σταθερότητα στη ζύμη και αυξάνοντας τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος. Το Gran Stirata περιέχει εξαιρετικό συνδυασμό από υψηλής ποιότητας άλευρα σίτου, ρυζιού και σόγιας και εξασφαλίζει εύπεπτη, γευστική και αρωματική πίτσα, pinsa ή focaccia με ανοικτή δομή και τραγανή κρούστα. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. www.stelioskanakis.gr



SFIZIO CROCK IRCA

από την LAOUDIS FOODS

Η Ιταλία είναι η πατρίδα της πίτσας αλλά και του Sfizio Crock της Irca, του ιταλικού μίγματος που κάνει την παραγωγή αυθεντικής πίτσας και φοκάτσας εύκολη υπόθεση! Το Sfizio Crock έχει ενσωματωμένο ξηρό προζύμι και συμμετοχή 50% επί του συνολικού αλεύρου, ώστε να απελευθερώνει τη δημιουργικότητα κάθε ριτσαίολο. Είναι κατάλληλο για γρήγορη μέθοδο (ξεκούραση 2-3 ώρες) αλλά και για αργή ωρίμανση (16-20 ώρες). Τα τελικά προϊόντα του έχουν υπέροχη γεύση και αρώματα, μπορούν δε να προψηθούν και να καταψυχθούν. Θα το βρείτε σε πρακτικό σάκο των 10 κιλών. www.laoudis.gr



ΕΤΟΙΜΕΣ ΖΥΜΕΣ, ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΙΤΣΕΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Στην ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ προσφέρουμε έτοιμες βάσεις πίτσας υψηλής ποιότητας, με αλεύρι σίτου, σε μεγέθη των 280γρ. και 420γρ., καθώς επίσης και βάσεις πίτσας ολικής άλεσης στα 220γρ. και 350γρ. Επιπλέον, δημιουργήσαμε για τους επαγγελματίες έτοιμες σάλτσες βάσης σε διάφορες γεύσεις, οι οποίες μειώνουν σημαντικά το χρόνο και το κόστος παραγωγής. Στον κατάλόγο μας θα βρείτε επίσης και έτοιμες πίτσες ταψιού βάρους 2 κιλών. Διατίθενται σε δύο γεύσεις: Αλλαντικών, με επιλογή ανάμεσα σε γκούντα ή μοτσαρέλα, και Βεζζούβιος, μια πιο πικάντικη επιλογή. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται με υλικά άριστης ποιότητας. www.brakopoulos.gr



ΠΡΕΣΕΣ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ

από την VARANAKIS

Η εταιρία VARANAKIS παρουσιάζει τις πρέσες - ανοικτικές με θερμαινόμενες πλάκες του ιταλικού οίκου Currepne, οι οποίες είναι ιδανικές για ζύμη πίτσας. Οι πρέσες αυτές είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένες από ανοξείδωτο ατσάλι και διαθέτουν επικλινείς πλάκες που δημιουργούν το επιθυμητό «χειλάκι» χωρίς κόπο. Διαθέτουν ρυθμιζόμενο χρονοδιακόπτη και πλήκτρο κίνησης του κάτω δίσκου προς τα πάνω, ρύθμιση του επιθυμητού πάχους ζύμης και ανεξάρτητη ρύθμιση θερμοκρασίας για κάθε πλάκα. Είναι ιδανικές για ζύμη πίτσας με διάμετρο από 30 έως 50cm και παρέχουν τη δυνατότητα για μέγιστη παραγωγή έως 400 τεμάχια ανά ώρα. www.varanakis.com

PIZZA FAST ΤΥΠΟΥ «00N» ΤΗΣ MOLINO DENTI

από την KONTA ΑΕΒΕ

Το αλεύρι Pizza Fast τύπου «00N» είναι η νέα προσθήκη στη γκάμα Anima di Grano της MOLINO DENTI που είναι ιδανικό για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης για pizza με γρήγορους χρόνους ωρίμανσης, από 4 έως 8 ώρες. Παράγεται από προσεκτικά επιλεγμένους και αναμειγμένους κόκκους, εξασφαλίζοντας εξαιρετική δομή και σταθερότητα στη ζύμη. Είναι ιδιαίτερα ευέλικτο λόγω της καλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, με άψογη ελαστικότητα, μεγάλη αντοχή και απολαυστική γεύση για την παρασκευή εξαιρετικής παραδοσιακής pizza, pizza romana, rap pizza, pizza με το μέτρο, pizza in pala, focaccia, pinsa, calzone, ciabatta και πεϊνιρλί. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. www.konta.gr

νίκορη^{+D}

πολυβιταμινούχο



Πηγή βιταμινών
και πάνω απ'όλα
νόστιμο!

πλούσιο σε
D

πηγή
B₁

πηγή
B₂

πηγή
B₁₂

πηγή
Σιδήρου

 **Sefco Zeelandia**

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



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
παράδοση στην ποιότητα

SCROCCHIARELLA

Για να φτιαχτεί η ιδανική πίτσα χρειάζονται φρέσκα και αγνά υλικά, καθώς και εξαιρετικής ποιότητας αλεύρα. Επιλέξτε το ειδικό αλεύρι πολυτελείας Scrocchiarella των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής, ακολουθήστε βήμα-βήμα τη συνταγή μας και χαρίστε στους πελάτες σας την αξεπέραστη εμπειρία της pizze Scrocchiarella!

Γιώργος Λάσκαρης, Master Baker, Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής Α.Ε.

ΠΡΟΖΥΜΙ

1000 γρ. Scrocchiarella
600 γρ. Νερό
20 γρ. Μαγιά νωπή
ή 10 γρ. Ξηρή

ΑΝΑΜΙΞΗ:

1610 γρ. Προζύμι
1000 γρ. Scrocchiarella
900 γρ. Νερό
60 γρ. Αλάτι
10 γρ. Μαγιά νωπή ή 5 γρ. Ξηρή
40 γρ. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώστε όλα τα υλικά για 4 λεπτά σε πρώτη ταχύτητα και στη συνέχεια βάλτε τα σε λεκάνη και κλείστε τη καλά με καπάκι.

Αφήστε να φουσκώσει στο ψυγείο στους 4 °C για τουλάχιστον 16 έως 24 ώρες.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώστε το προζύμι με το Μίγμα Scrocchiarella, τη μαγιά και περίπου 500 γρ. νερού για 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα. Προσθέστε το αλάτι και, μετά από ένα λεπτό, περάστε στη δεύτερη ταχύτητα ενώ προσθέτετε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Αφήστε να ζυμωθεί για επιπλέον 10 λεπτά προσθέτοντας λίγες σταγόνες από το υπόλοιπο νερό (όσο το δυνατόν περισσότερο). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 40 λεπτά σε λεκάνη, ρίξτε την σε αλευρωμένο πάγκο και κόψτε την στο επιθυμητό βάρος (1000 γρ. ζύμης για 1 μέτρο Scrocchiarella).

Τοποθετήστε τα καρβέλια σε κουτιά να φουσκώσουν για τουλάχιστον 3 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (20 °C).

Ανοίξτε την ζύμη πατώντας με τα δάχτυλα σας στο επιθυμητό σχήμα, γαρνίρετε και αλατοπιπερώστε κατά βούληση.

Ψήστε στον πάτο του φούρνου στους 300 °C.



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!



Farine del Gusto
Rossa



Scrocchiarella



La familia pizza



**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

ΝΙΚΟΣ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ

**Ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΡΙΖΖΑΙΟΛΟ ΠΟΥ ΚΑΤΕΚΤΗΣΕ
ΤΗΝ 25^Η ΘΕΣΗ ΣΤΟ 50 TOP PIZZA EUROPE**

Ο Νίκος Σωτηρόπουλος ξεκίνησε να φτιάχνει πίτσα από μικρός, καθώς εργαζόταν σε πισαρία, όμως, η συγκεκριμένη δουλειά δεν τον ενδιέφερε καθόλου. Με τον καιρό, ο ενθουσιασμός και η αγάπη του για αυτήν άρχισε να μεγαλώνει. Σήμερα, αμέτρητες εκπαιδεύσεις και ταξίδια, ατελείωτα ωράρια και χιλιάδες πίτσες μετά, συνεχίζει να ξεχωρίζει στον τομέα του, έχοντας διακριθεί για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά στο διαγωνισμό 50 Top Pizza Europe.

Νίκο, τί είναι ο θεσμός 50 Top Pizza Europe;

Είναι ο θεσμός που επιβραβεύει τις καλύτερες προσπάθειες μαέστρων της πίτσας (maestri pizzaioli) επάνω στο κομμάτι της Ναπολιτάνικης πίτσας, είτε της πιο σύγχρονης (contemporanea) είτε της πιο αυθεντικής (vera), συγκαταλέγοντας τις πισαρίες στις οποίες εργάζονται στις 50 καλύτερες της τοπικής κατηγορίας που υπάγονται. Οι τοπικές κατηγορίες είναι οι εξής: Η Ιταλία, μια ξεχωριστή κατηγορία από μόνη της, η Ευρώπη, Ασία και Ειρηνικός και, τέλος, η Λατινική Αμερική.

Ποιες διακρίσεις έχεις πετύχει στο διαγωνισμό 50 Top Pizza Europe;

Η πρώτη διάκριση ήταν το 2023, όπου κατέλαβα, ως νεοεισερχόμενος, την 28η θέση στην 50άδα. Στην ουσία ήταν δύο οι βραβεύσεις: Η πρώτη ήταν για την Top Pizzeria στην Ελλάδα και η δεύτερη για την 28η θέση στην Ευρώπη. Το

2024 καταλάβαμε πάλι τον ίδιο τίτλο «Top Pizzeria στην Ελλάδα» και παράλληλα την 25η θέση στην Ευρώπη.

Τι σημαίνει αυτή η διάκριση για σένα;

Είναι μία επιβράβευση για όλα αυτά τα χρόνια γιατί με το κομμάτι της ιταλικής κουζίνας και κυρίως της πίτσας ασχολούμαι εδώ και 20 χρόνια. Επιβραβεύει όλο τον κόπο και τον ιδρώτα που έχω ρίξει πάνω στον πάγκο, στο μάρμαρο και στο φούρνο.

Πώς γίνεται η αξιολόγηση από την επιτροπή του διαγωνισμού;

Γίνεται με βάση διάφορα τεχνικά χαρακτηριστικά. Σίγουρα το πρώτο είναι η καλή πρώτη ύλη. Για παράδειγμα, η σάλτσα σου πρέπει να είναι San Marzano Dop, δηλαδή με προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), η μοτσαρέλλα σου να είναι Fior di Latte, το ζυμάρι να έχει συγκεκριμένα γραμμάρια, να υπάρχει η σωστή ξεκούραση και ένας πάρα πολύ καλός φούρνος.

Αυτές είναι οι βασικές προϋποθέσεις, τις οποίες πρέπει να καλύπτει κανείς ώστε να κάνει το πρώτο βήμα και να συμμετέχει.

Ποια είναι η διαδικασία της αξιολόγησης;

Η επιτροπή έρχεται ανώνυμα αφού έχουν κάνει πρώτα κράτηση, ή περιμένουν στην ουρά, όπως οι υπόλοιποι πελάτες. Φωτογραφίζουν, πληρώνουν, παίρνουν την απόδειξη και φεύγουν. Δεν αποκαλύπτουν την ταυτότητά τους καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

Πώς έμαθες για τον διαγωνισμό;

Παρακολουθώ πολλούς Ιταλούς Maestri Pizzaioli στο εξωτερικό. Έβλεπα, λοιπόν, ότι το 50 Top είναι ένας διαγωνισμός που όλοι θέλουν να συμμετέχουν με πολύ δίψα, και για την επιβράβευση της επιχείρησής τους (οι περισσότεροι είναι και ιδιοκτήτες), αλλά και για την ηθική τους επιβράβευση. Όσοι βραβεύονται παίρνουν μεγάλη χαρά που μπαίνουν στην 50άδα. Είναι





μεγάλη επιτυχία για αυτούς. Επειδή και εγώ αγαπάω πολύ αυτό που κάνω και πάντα ήθελα να κριθώ πάνω σε αυτό από μία επιτροπή κύριους, μου προκλήθηκε το ενδιαφέρον για το συγκεκριμένο διαγωνισμό. Ένας πολύ καλός μου φίλος, που είναι maestro pizzaiolo Ναρλίτανο και έχουμε δουλέψει μαζί στο παρελθόν, με καθοδήγησε ως προς το τι πρέπει να κάνω.

Ποια είναι τα στοιχεία που κάνουν μια pizza ισορροπημένη;

Πρώτα από όλα το ξεκούραστο ζυμάρι. Δεν πάμε αυστηρά με τη συνταγή. Δέκα γραμμάρια αλάτι πάνω ή κάτω δε κάνουν μεγάλη διαφορά. Αυτό που προέχει είναι η σωστή τεχνική, να μπει η κατάλληλη μοτσαρέλλα, να μπει ο βασιλικός ο φρέσκος, λίγο ελαιόλαδο, να ψηθεί η pizza σε υψηλή θερμοκρασία και αυτό είναι όλο. Δεν είναι τρομερά τα πράγματα. Απλά πρέπει να βάλεις αγάπη σε αυτό που κάνεις και να ακολουθήσεις 3-4 βήματα σωστά.

Ποιος είναι ο ιδανικός φούρνος για το ψήσιμο της αυθεντικής πίτσας;

Είναι ο φούρνος που ανεβάζει πάνω από 380°C έως 400°C, ανεξαρτήτου μορφής ενέργειας. Είτε πρόκειται για φούρνο με ξύλα, είτε με παροχή γκαζιού είτε με ηλεκτρικό ή φυσικό αέριο, πρέπει να ανεβάζει πάνω από 380°C έως 400°C, ώστε να κάνει το «μπουστάρισμα», «το στεφάνι» (cornicione), ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα κατά το ψήσιμο των «90 δευτερολέπτων», όπως το λέμε.

Μίλσέ μας για την αγαπημένη σου Pizza από αυτές που έχεις δημιουργήσει.

Η αλήθεια είναι πως όλες αγαπημένες είναι. Τι μία μέρα επιθυμώ να φάω μία πικάντικη, την άλλη μέρα θα θελήσω να φάω μία πίτσα με τρούφα και φρέσκια ρόκα, με λίγη bucatata από πάνω και 5 σταγόνες λάδι τρούφας. Μεθαύριο μπορεί να μου αρέσει να φάω μία απλή ωραία Μαργαρίτα. Δεν έχω κάποια συγκεκριμένη. Αν θέλετε να σας πω ποια είναι η αγαπημένη μου του μαγαζιού, αυτή είναι η Tom Collins, που έχει βάση κρέμα παρμεζάνας, salsiccia, μπέικον, μοτσαρέλλα λευκή, μοτσαρέλλα καπνιστή, και αφού ψήνεται, με το που βγαίνει από το φούρνο μπαίνει φρέσκια ρίγανη, θυμάρι, homemade τσιπς πατατάκια, καραμελωμένο ντοματίνι και λίγο μαγο Νduja! Όλα δένουν μεταξύ τους, δημιουργώντας ταυτόχρονα μία πολυπλοκότητα.



Συνέντευξη στη ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ



17 & 18/10/24
Open Day
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ
Επικοινωνήστε μαζί μας για περισσότερες πληροφορίες!



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 σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

η ΣΑΑΠΠ συνεργάζεται με την EUNICE POWER

Μία στρατηγική συνεργασία ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων και Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ), με την EUNICE POWER, ηγετική εταιρεία στην προμήθεια και εμπορία ενέργειας. Μετά από επιτυχημένες διαπραγματεύσεις, η συνεργασία αυτή θα εξασφαλίσει στους επαγγελματίες βιοτέχνες αρτοποιούς της Ελλάδας την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας στη χαμηλότερη τιμή της αγοράς, προσφέροντάς τους ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και σταθερότητα στο ενεργειακό κόστος. Σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΣΑΑΠΠ, Παναγιώτη Σαχινίδη, η συνεργασία αυτή θα διασφαλίσει διασφαλίζοντας ενεργειακά αποδοτικές λύσεις που θα συμβάλουν στην ανάπτυξη και τη βιωσιμότητα των επαγγελματιών βιοτεχνών αρτοποιών.



ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΗ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

από τη Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων

Η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ) τίμησε και φέτος τον προστάτη των αρτοποιών, Άγιο Παντελεήμονα, την Κυριακή 1 Σεπτεμβρίου 2024 στον Μητροπολιτικό Ιερό Ναό «Ευαγγελισμό της Θεοτόκου» στο Περιστέρι. Ο πρόεδρος της ΣΑΑΠΠ Παναγιώτης Σαχινίδης, ευχαρίστησε τους παρευρισκόμενους για την παρουσία τους, τονίζοντας ότι σήμερα κινδυνεύουν να κλείσουν οι φούρνοι της γειτονιάς και μόνο όλοι μαζί ενωμένοι μπορούν να αντιμετωπίσουν τις σοβαρές δυσκολίες. Μέλη του διοικητικού συμβουλίου και φίλοι της συντεχνίας απόλαυσαν στη συνέχεια μια όμορφη βραδιά με φιλική συζήτηση και εδέσματα, στο κατάστημα εστίασης «Αγγελόπουλος» στον πεζόδρομο της Εθνικής Αντιστάσεως.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Drakoulakis





**ΕΛΛΕΙΨΕΙΣ
ΣΤΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

σε Panettone και άλλα
ιταλικά αρτοσκευάσματα

Μελέτη που δημοσιεύτηκε στις αρχές Αυγούστου 2024 στο επίσημο περιοδικό της Ιταλικής Ένωσης Επιστημόνων Ασφάλειας Τροφίμων ανέδειξε κρίσιμα ζητήματα στη βιοτεχνική παραγωγή αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην Ιταλία που θα μπορούσαν να βελτιώσουν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων.

Οι επιτόπιες επισκέψεις εντόπισαν προκλήσεις διαχείρισης παρασίτων και χειρισμού πρώτων υλών.

Μεταξύ άλλων, παρατηρήθηκε σημαντική μόλυνση από μούχλα και ζυμομύκητες, έλλειψη χρήσης προστατευτικού εξοπλισμού, ανάμειξη πρώτων υλών ή ημιτελών προϊόντων με υλικά συσκευασίας, ακατάλληλος χειρισμός συστατικών όπως τα αυγά με πιθανή διασταυρούμενη μόλυνση και έλλειψη ειδικών χώρων για τη ροή της παραγωγής.

**ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ**

για το Σωματείο Αρτοποιών
Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»



Νέο Διοικητικό Συμβούλιο ανέδειξε το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» μετά τις εκλογές, οι οποίες διενεργήθηκαν στις 09/09/2024. Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο συγκροτήθηκε σε σώμα ως εξής:

ΠΡΟΕΔΡΟΣ: Βασίλης Δαφέρμος – Αγγελάκης
ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: Μανώλης Καλαϊτζάκης
ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ: Διονύσιος Βογιατζής
ΤΑΜΙΑΣ: Βασίλης Καμαράτος

ΜΕΛΗ:
Σωτηρία Ποταμιάνου
Μιχάλης Πατεράκης
Νεκταρία Μπουρμπουράκη

**ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΕ ΓΙΑ ΝΕΑ ΟΡΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ LISTERIA MONOCYTOGENES**

αλλάζουν τα κριτήρια ασφαλείας/όρια
για τον παθογόνο μικροοργανισμό

Στις 9/8/2024, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή διαβίβασε στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο το τελικό σχέδιο τροποποίησης του κανονισμού αριθ. 2073/2005, όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*. Πρόκειται για ένα Gram θετικό βακτήριο που μπορεί να αναπτυχθεί σε ένα ευρύ φάσμα τιμών pH, aw και θερμοκρασίας. Ως εκ τούτου, το βακτήριο αυτό σχετίζεται με τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία περιέχουν γαλακτοκομικά συστατικά. Οι αλλαγές για τα μικροβιολογικά κριτήρια της ΕΕ για τα τρόφιμα πιθανώς θα περιλαμβάνουν:

- Αντικατάσταση του ορίου 100 cfu/g ως ανώτατο όριο *Listeria monocytogenes* στα τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση κατά την διάρκεια ζωής τους με την εισαγωγή της μηδενικής ανοχής/απουσίας στα 25g
- Εισαγωγή απαίτησης για καθορισμό της διάρκειας ζωής των προϊόντων με δοκιμασία challenge και όχι δοκιμή αντοχής (durability testing).



Πρόγραμμα Επιβράβευσης Lesaffre

- 1) Κατεβάστε το **Lesaffre App**
- 2) Σκανάρετε μέσω της εφαρμογής το **QR code** που είναι στο κιβώτιο
- 3) Κερδίστε πόντους και αποκτήστε τα **δώρα** που σας ενδιαφέρουν

Συνδεθείτε τώρα
Εύκολα και Απλά και Ζήστε την Εμπειρία



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

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

Οδηγίες εγκατάστασης και σκαναρίσματος προϊόντων

1
Βήμα
Κατεβάστε την Εφαρμογή

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

2
Βήμα
Σκανάρετε τα προϊόντα

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

3
Βήμα
Κερδίστε Πόντους

Μαζέψτε πόντους και κερδίστε απίθανα δώρα!!!

Πάνω από 350 δώρα
σας περιμένουν
να τα αποκτήσετε.



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10° 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



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ. ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ

Με σημαντική προσέλευση και σε καλό κλίμα πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 15.09.2024 η Συνεδρίαση του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, η οποία φιλοξενήθηκε στο Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά.

Οι αντιπρόσωποι των σωματείων στο συνέδριο θα είναι γνωστοί έως τα τέλη Σεπτεμβρίου που θα έχουν ολοκληρωθεί οι εκλογές στο σύνολο των σωματείων.

Η συνάντηση ξεκίνησε με χαιρετισμό του κ. Μούσιου, Προέδρου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, και του κ. Ντούρα, Προέδρου του Σωματείου Αρτοποιιών Πειραιά και Νήσων.

Η συνέλευση συνεχίστηκε με τη συζήτηση των θεμάτων ημερησίας διάταξης, που αφορούσαν:

- στην έγκριση των πρακτικών προηγούμενων συνεδριάσεων
- σε θέματα ιδιαίτερου ενδιαφέροντος του κλάδου
- στην κατάρτιση του προϋπολογισμού της τριετίας
- στην κατάρτιση των θεμάτων Ημερησίας Διάταξης της Γενικής Συνέλευσης αντιπροσώπων του επερχόμενου Συνεδρίου
- σε ανακοινώσεις σχετικά με το Συνέδριο
- στον οικονομικό απολογισμό του 1^{ου} εξαμήνου 2024

Ειδικότερα, η εφαρμογή του μέτρου της ψηφιακής κάρτας ήταν ένα από τα θέματα που απασχόλησαν ιδιαίτερα, καθώς έχει επεκταθεί και στα αρτοποιεία από την 1η Ιουλίου 2024.

Στο πλαίσιο αυτό, τέθηκαν ερωτήματα σχετικά με τις προκλήσεις που προκύπτουν καθημερινά στην προσπάθεια προσαρμογής των επιχειρηματιών και των εργαζόμενων στις νέες διαδικασίες. Επιστημάνθηκε, ωστόσο, ότι δεν έχουν επιβληθεί μέχρι στιγμής πρόστιμα, κατόπιν εγκυκλίου της Επιθεώρησης Εργασίας (ΕΕ-3562618 2024/10000/2024) προς τους επιθεωρητές εργασίας, οι οποίοι καλούνται «κατά την πρώτη φάση εφαρμογής του μέτρου, που συμπίπτει με τη θερινή τουριστική περίοδο, στα πλαίσια των

αρμοδιοτήτων τους να εξαντλήσουν τον συμβουλευτικό και υποστηρικτικό ρόλο της Επιθεώρησης Εργασίας τόσο προς τους εργοδότες όσο και προς τους εργαζόμενους, προκειμένου η προσαρμογή να πραγματοποιηθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Παρά όλα αυτά, τονίστηκε ιδιαίτερα η ανάγκη να μην εφησυχάζουν οι επιχειρηματίες και να εκπαιδεύσουν σωστά το προσωπικό τους, καθώς «η εφαρμογή του μέτρου είναι μεν υποχρέωση του εργαζόμενου, ευθύνη δε του εργοδότη».

Σχετικά με το ζήτημα των επιδοτήσεων ρεύματος στα αρτοποιεία, το οποίο απασχολεί κάποιους επιχειρηματίες, υπήρξε από τον πάροχο η παραδοχή, ότι λανθασμένα απαιτήθηκαν και επιστράφηκαν κάποιες επιδοτήσεις που είχαν δοθεί. Ωστόσο, ο κ. Μούσιος διαβεβαίωσε ότι ο πάροχος έχει αποφασίσει να επιστραφούν πίσω στους δικαιούχους.

Στη συνέχεια, η συζήτηση επικεντρώθηκε στο φλέγον θέμα του επερχόμενου Συνεδρίου της ΟΑΕ, που θα πραγματοποιηθεί από 12-14 Οκτωβρίου 2024, στο ξενοδοχείο Porto Rio, στην Πάτρα. Τα μέλη κλήθηκαν να εγκρίνουν το πρόγραμμα, τους ομιλητές και γενικότερα την Ημερήσια Διάταξη, η οποία εγκρίθηκε από την πλειοψηφία των παρευρισκόμενων, μειοψηφούντος ενός. Σημειώθηκε δε, ότι οι αντιπρόσωποι των σωματείων στο συνέδριο θα είναι γνωστοί έως τα τέλη Σεπτεμβρίου που θα έχουν ολοκληρωθεί οι εκλογές στο σύνολο των σωματείων.

Υπήρξαν και παρεμβάσεις για πρακτικά θέματα που έχουν προκύψει ακόμα και

πρόσφατα, όπως αυτή του κ. Ντούρα, ο οποίος αναφέρθηκε στο νέο νόμο «Περί βίας και προπληκτισμού στον εργασιακό χώρο». Ο κ. Ντούρας τόνισε τους κινδύνους που ελλοχεύουν από αυτόν για τους αρτοποιούς επιχειρηματίες, τους οποίους και θα ενημερώσει ύστερα από κανονισμένη συνάντηση με εργατολόγο σχετική με το ζήτημα αυτό.

Η κα Κουκουμέρια, Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης, μίλησε με τη σειρά της για το θέμα των πνευματικών δικαιωμάτων στη μουσική που ακούγεται στα αρτοποιεία. Αναφέρθηκε σε δύο δικαστικές αποφάσεις (Α΄ Μονομελές Πρωτοδικείο της Αθήνας και Ειρηνοδικείο Δικαστήριο Μικροδιαφορών), που απαλλάσσουν τα αρτοποιεία από την υποχρέωση καταβολής αντιτίμου για τα δικαιώματα της μουσικής που ακούγεται στο χώρο τους, καθώς ο χρόνος που ο πελάτης παραμένει σε αυτόν είναι τέτοιος, ώστε να μην επιδρά πάνω του η μουσική. Υπογράμμισε, όμως την ανάγκη να διαθετούν οι ιδιοκτήτες των αρτοποιείων όλα τα υποστηρικτικά έγγραφα.

Μετά και την έγκριση του οικονομικού απολογισμού του 1^{ου} εξαμήνου, ακολούθησε ανάγνωση, από τον κ. Μούσιο, επιστολής του κ. Σακινίδη, Προέδρου του Σωματείου Αρτοποιιών Αθηνών προς την Ομοσπονδία. Η συνεδρίαση έληξε με τις τελευταίες διευκρινίσεις για την ύπαρξη της δυνατότητας ηλεκτρονικής συμμετοχής στις εκλογές και με ενημέρωση σχετικά με τους χορηγούς του Συνεδρίου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΔΡΟΣΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΚΑΒΑΛΑΣ

Το Σωματείο Αρτοποιών Νομού Καβάλας ιδρύθηκε το 1947, όντας ένα από τα παλαιότερα Σωματεία στην Ελλάδα. Μέχρι πρόσφατα αριθμούσε 135 μέλη (20 από αυτά από τη Θάσο), ωστόσο τελευταία έκλεισαν τέσσερα αρτοποιεία.



Πώς πραγματοποιείται η επικοινωνία των μελών σε ένα Νομό με απομακρυσμένες, νησιωτικές περιοχές;

Οι αρτοποιοί στην Καβάλα έχουμε δεθεί στα τόσα χρόνια κοινής πορείας. Σε αυτό συμβάλουν και οι δράσεις του Σωματείου που είναι ενωτικές. Υπάρχει σύμπνοια χωρίς διαμάχες μεταξύ μας. Με τους αρτοποιούς στη Θάσο η επικοινωνία είναι κάπως δυσκολότερη, λόγω απόστασης που δυσκολεύει τη συμμετοχή τους σε συγκεντρώσεις και συνελεύσεις. Ωστόσο, ενημερώνονται και συμμετέχουν όπου μπορούν.

Πώς αντιμετωπίζετε σαν Σωματείο τα ζητήματα του κλάδου;

Όταν προκύπτει ένα φλέγον θέμα ενημερώνονται όλα τα μέλη. Πρόπερσι, με τις αυξήσεις στο ρεύμα, οργανώσαμε δράσεις, ώστε να αποφασίσουμε με ποιο πάροχο θα συνεργαστούμε, πετυχαίνοντας πιο συμφέρουσες τιμές. Μιλήσαμε τότε με τον Υπουργό ξεκαθαρίζοντας, ότι σκοπός μας δεν είναι οι επιδοτήσεις που συντηρούν μη υγιείς καταστάσεις. Προτείναμε με την Ομοσπονδία κάποιες δραστικότερες ενέργειες, όπως να επιδοτηθούν 100% τα πάνελ ηλιακής ενέργειας στα εργαστήριά μας, αλλά δεν υπήρξε ανταπόκριση.

Γενικά, πώς θα χαρακτηρίζατε την κατάσταση σήμερα στην αρτοποιία;

Σίγουρα, τα πράγματα είναι πλέον δύσκολα, καθώς το κράτος ακολουθεί μια αρνητική κοινωνική πολιτική σε σχέση με το ψωμί. Θα έπρεπε, κάτω από οποιαδήποτε συνθήκη, το ψωμί να είναι προσιτό σε όλους, πράγμα

που δεν ισχύει στις μέρες μας. Είναι αδύνατον να κρατήσουμε την τιμή του ψωμιού χαμηλά με τόσο αυξημένα έξοδα. Όταν ακρίβυνε το πετρέλαιο στραφήκαμε σε άλλες μορφές ενέργειας, όπως το πέλλετ, το φυσικό αέριο, αλλά όλα εκτοξεύονται διαρκώς.

Πώς πιστεύετε ότι μπορούν να αντιμετωπιστούν αυτά τα ζητήματα;

Αναγκαζόμαστε συνεχώς να γινόμαστε πολυμήχανοι. Αναζητούμε τρόπους να διατηρήσουμε χαμηλές τιμές, ενώ παράλληλα δεχόμαστε πόλεμο από τα σούπερ μάρκετ. Αν εμείς ανεβάσουμε τις τιμές, ώστε και να προσφέρουμε ποιοτικό ψωμί και να έχουμε κάποιο κέρδος, ο κόσμος θα προτιμήσει το φθηνότερο κι ας είναι ποιοτικά κατώτερο. Είναι, λοιπόν, πολύ δύσκολο να επιβιώσουν τα αρτοποιεία της γειτονιάς και επιβιώνει να διαχωρίσουμε τη θέση μας στο ζήτημα αυτό, όπως γίνεται σε άλλες χώρες, ξεκαθαρίζοντας στο κοινό πως το ψωμί του φούρνου διαφέρει ποιοτικά από αυτό του σούπερ μάρκετ. Φυσικά, κατανοούμε τους καταναλωτές που επίσης δυσκολεύονται οικονομικά, γι' αυτό επιμένουμε ότι η κατάσταση πρέπει να αλλάξει, ώστε να διατηρηθεί ο αρτοποιός σε υγιή επιχειρηματικότητα. Διαφωνούμε με τους αρτοποιούς που ρίχνουν την ποιότητα για να κρατήσουν τις τιμές χαμηλά. Δυστυχώς, αυτό αποξενώνει τους συναδέλφους, λόγω του αθέμιτου ανταγωνισμού, δυσκολεύοντας την επικοινωνία. Πρέπει να βρεθεί λύση, ώστε να αποκατασταθεί η χαμένη ισορροπία.

Τι σας προβληματίζει περισσότερο, σε τοπικό αλλά και εθνικό επίπεδο;

Σχετικά με τα όσα προανέφερα, φαίνεται να υπάρχει η πρόθεση για έναν αρτοποιό ταπεινωμένο, κουρασμένο και βρώμικο, που νιώθει ένοχος, όντας ανήμπορος να τηρήσει τη νομιμότητα. Δυστυχώς βλέπω, ότι αυτό το πετυχαίνουν. Επίσης, είναι πολύ ενοχλητικοί οι ατελείωτοι έλεγχοι στην περιοχή μας (σχεδόν κάθε εβδομάδα) που μας κρατούν τρομοκρατημένους, χωρίς ουσιαστικά να προσφέρουν κάτι στην τοπική κοινωνία (όλοι γνωρίζουμε που πάνε τα χρήματα από τα πρόστιμα). Επίσης, θεωρώ τη φορολογία ανεπίτρεπτα αυξημένη στα είδη πρώτης ανάγκης.

Πώς δραστηριοποιήσατε στην αρτοποιία και ποιοι οι στόχοι σας;

Το επάγγελμά μου το διάλεξα, δεν είναι επιχείρηση που κληρονόμησα από τους προγόνους μου. Μεγαλώνοντας στη Γερμανία και εξασκώντας διάφορες πρακτικές, επέλεξα ένα επάγγελμα που να είναι ευεργετικό για τον άνθρωπο και να του χαρίζει ευεξία και χαμόγελο. Προσπαθώ, λοιπόν, πάντα να πηγαίνω τη δουλειά μας ένα βήμα μπροστά. Για παράδειγμα, είχα προτείνει στην Ομοσπονδία τη δημιουργία ενός «εθνικού ψωμιού», του Ψωμιού της Πινακωτής. Το παρουσιάσαμε στην έκθεση της ΑΡΤΟΖΥΜΑ, στο 6ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού, αλλά, λόγω COVID, δεν προχώρησε ώστε να διδαχθεί σε όλα τα αρτοποιεία και να αναδειχθεί ως σύμβολο της ελληνικής αρτοποιίας, όπως έχει η Γαλλία τη μπαγκέτα ή η Ιταλία την τσιαπάτα. Κάτι τέτοιο θα αποτελούσε κινητήρια δύναμη για τον κλάδο, διατηρώντας το ενδιαφέρον αρτοποιών και καταναλωτών.

Επιπλέον, το 2022 κατέκτησα μια προσωπική διάκριση για το καλύτερο χειροποίητο κρουασάν βουτύρου στην Ελλάδα, για το οποίο και βραβεύτηκα. Επίσης, φέτος τον Ιανουάριο συμμετείχα στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού με την ελληνική ομάδα στην πρώτη της παρουσία, όπου κατακτήσαμε την 7η θέση (πολύ καλή για πρώτη συμμετοχή χωρίς εμπειρία και με αντίπαλους πολύ δυνατούς «παίκτες» από ασιατικές χώρες, όπως η Κίνα, η Ιαπωνία, η Νότια Κορέα). Οικονομικά δεν μπορούμε να τους ανταγωνιστούμε. Ευτυχώς, είχαμε στήριξη από ελληνικές εταιρείες, όπως η Lessafre, η Στέλιος Κανάκης, η Μύλοι Παπαφίλη, η Μύλοι Κεπενού και η Περιφέρεια Θεσσαλονίκης και έτσι μπορέσαμε να συμμετάσχουμε στο πρωτάθλημα.

Γενικότερα, είμαι από εκείνους που υποστηρίζουν την υλοποίηση δράσεων από τον κλάδο, ώστε να προσελκύσουμε νέους ανθρώπους στο επάγγελμα, όπου θα έχουν πάντα μια εξασφαλισμένη θέση εργασίας. Σίγουρα το υκτερινό ωράριο είναι δύσκολο, αλλά με τον καιρό αυτό αλλάζει, καθώς αναπτύσσονται νέες τεχνικές αργής ωρίμανσης του ψωμιού, βοηθώντας τη μετακύλιση του ωραρίου προς την ημέρα.

ΨΩΜΙ ΠΟΝΤΙΑΚΟ

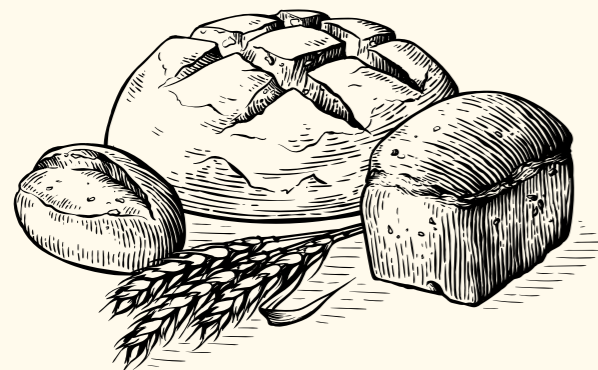
ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

4 κ. αλεύρι σπαρτένιο
1 κ. Τ 70%
100 γρ. αλάτι
500 γρ. προζύμι
50 γρ. μαγιά νωπή
3.750 γρ. νερό
250 γρ. ελαιόλαδο

Ζυμώνουμε καλά για 5 λεπτά
στην αργή και για 7 λεπτά στην γρήγορη
ταχύτητα και στο τέλος ρίχνουμε το λάδι.

Ξεκουράζουμε την ζύμη για 1 ώρα σε λεκάνη,
μετά τεμαχίζουμε και τοποθετούμε σε φόρμα.

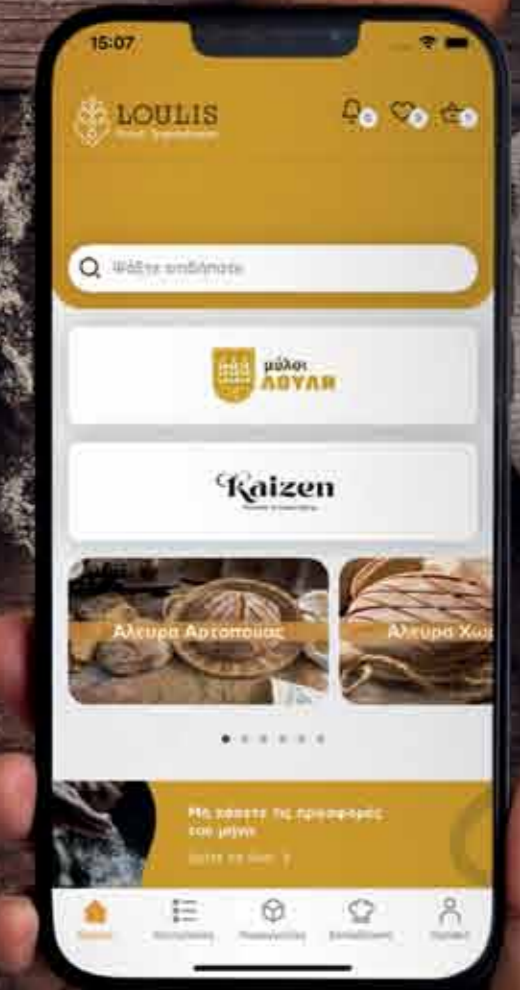
Ξεκουράζουμε και πάλι την ζύμη για μιάμιση
ώρα και φουρνίζουμε στους 230°C
για 45 λεπτά. Το ψωμί έχει πολύ αφράτη
ψύχα, τραγανή κόρα, ωραία γεύση
και μεγάλη διατηρησιμότητα.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΔΡΟΣΟΣ
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Ν. Καβάλας

ΧΡΕΙΑΖΕΣΑΙ ΕΝΑ ΧΕΡΙ
ΒΟΗΘΕΙΑΣ ΑΚΟΜΑ;
ΕΧΕΙΣ
ΤΟ **MYLOULIS APP**

Μία προηγμένη B2B εφαρμογή για κινητά



Η νέα εφαρμογή myLoulis είναι μια ψηφιακή πλατφόρμα που απλοποιεί τη διαδικασία παραγγελιών αλεύρων και μειγμάτων, προσφέροντας ευκολία, ταχύτητα και αποτελεσματικότητα. Οι χρήστες μπορούν να πραγματοποιούν παραγγελίες ανά πάσα στιγμή, να ενημερώνονται για προϊόντα και προσφορές, να παρακολουθούν την πορεία των παραγγελιών τους και να έχουν πρόσβαση σε εκπαιδευτικό υλικό και τεχνική υποστήριξη. Κατεβάστε την εφαρμογή δωρεάν από το App Store και το Google Play και ξεκινήστε να απολαμβάνετε τα οφέλη της ψηφιακής εποχής στον τομέα της αρτοποιίας.



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA

από την LAOUDIS FOODS

Με γλυκιά και άκρω παιχνιδιάρικη διάθεση, κυκλοφόρησαν τα νέα σοκολατένια διακοσμητικά της Doblá, τα οποία υπόσχονται ότι θα μαγνητίσουν όλα τα βλέμματα στις γιορτινές δημιουργίες σας! Όπως όλα τα βρώσιμα διακοσμητικά της καταξιωμένης ολλανδικής εταιρείας, είναι και αυτά δημιουργημένα από λαχταριστή σοκολάτα Βελγίου και έχουν ονειρεμένη γεύση! Αναζητήστε τις νέες εποχικές κυκλοφορίες για τα Χριστούγεννα και το χειμώνα, αλλά και το σύνολο της διαθέσιμης συλλογής της Doblá για να ξεχωρίσετε και φέτος!

www.laoudis.gr



ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΛΑΤΗΣ

από την DIFFER

Η βιτρίνα ΠΛΑΤΗΣ της DIFFER αποτελεί μια ακόμα πρωτοποριακή κατασκευή, καθώς συνδυάζει την αισθητική με τη λειτουργικότητα. Με τα δύο επίπεδα προβολής να δημιουργούν ένα σκαλοπάτι, τα προϊόντα αναδεικνύονται στο έπακρο, ενώ τα επάλληλα συρόμενα κρύσταλλα τύπου «Γ» προσφέρουν εύκολη πρόσβαση, και εργονομία. Η πληθώρα επιλογής υλικών για τις επιφάνειες και τις επενδύσεις επιτρέπει τη δημιουργία μιας βιτρίνας που ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες και το στυλ του κάθε χώρου. Η προηγμένη τεχνολογία της DIFFER, σε συνδυασμό με το σύγχρονο και καλαίσθητο design, προσφέρει μια εντυπωσιακή, αλλά και εξαιρετικά πρακτική βιτρίνα για κάθε επαγγελματία που αναζητά λύσεις κορυφαίας ποιότητας.

www.differ.gr

ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ ULMERSPATZ

από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ ΑΕ

Βάλτε τη βρώμη στη διατροφή σας με το νέο ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ της ARTIZAN.

Περιέχει β-γλυκάνες, φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά συστατικά για τη ρύθμιση της γλυκόζης στο αίμα και τη μείωση των λιπιδίων. Επίσης, λύνει τα χέρια δίνοντας τη δυνατότητα για τη δημιουργία πολλών διαφορετικών, νόστιμων και υγιεινών αρτοπαρασκευασμάτων.

Δοκιμάστε το!

www.artizanhellas.gr



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Για εσάς, τους επαγγελματίες που θέλετε να προσφέρετε μία μοναδική, γευστική εμπειρία στους πελάτες σας και να εντυπωσιάσετε με τη δημιουργικότητά σας, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ σας δίνει λύσεις με τη σειρά εξαιρετικής ποιότητας "All Day Croissant". Πρόκειται για προϊόντα με καινούργια φιλοσοφία και νέα σχήματα, που αποτελούν τη βάση για γλυκές και αλμυρές δημιουργίες. Οι αφράτες «φωλιές» από τρίγωνα και κυκλικά κρουασάν καθιστούν εύκολη την τοποθέτηση οποιασδήποτε γέμισης, παρουσιάζοντας άνετα και γρήγορα μια διαφοροποιημένη επαγγελματική βιτρίνα! Διατίθενται σε έξι σχήματα των 35-40γρ. και 80γρ. www.brakopoulos.gr

ΣΕΙΡΑ GOURMET LINE

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Αν αναρωτιέστε τι βιτρίνα να επιλέξετε για το κατάστημά σας, η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ σας προτείνει τη σειρά «Gourmet Line». Κομψή, πρακτική και λειτουργική, είναι ιδανική για μικρές και μεγάλες σάλες, καθώς κατασκευάζεται σε διαφορετικά μήκη (80/120/160/200/250cm) και βάθη (70/90/100/110cm) και διαθέτει 1 ή 2 επίπεδα προβολής. Σε όλες τις βιτρίνες υπάρχουν επιλογές για ψυκόμενη (+1/+5), θερμαινόμενη και ουδέτερη αποθήκευση, με το κάτω μέρος να διαθέτει ανοιχτά ράφια. www.drakoulakis.gr



BACK TO SCHOOL

με Μύλους Κεπενού!

Το σχολείο ξεκινάει και είμαστε έτοιμοι να διευρύνουμε τον κόσμο των μικρών μας φίλων και φυσικά να ανακαλύψουμε τις ιδιαίτερες ικανότητες και τα μοναδικά ταλέντα τους. Σε αυτή την τόσο ξεχωριστή διαδρομή, είναι συνταξιδιώτης μας η άριστη πρώτη ύλη της Μύλοι Κεπενού.

Δημιουργήστε με αυτήν και βρεθείτε μαγικά «δίπλα» τους, σε κάθε διάλειμμα και σε κάθε στιγμή που θα ήθελαν να είστε κι εσείς εκεί.



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΜΕ ΘΕΜΑ ΓΑΛΛΙΚΗ BOULANGERIE ΣΕ ΑΘΗΝΑ & ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Δυναμική εκκίνηση για τη νέα σεζόν αποτελεί το ραντεβού των επαγγελματιών αρτοποιιών με το Τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, που θα παρουσιάσει προτάσεις Γαλλικής Boulangerie στα Centers of Gastronomy σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, τον Οκτώβριο. Νέα καινοτόμα προϊόντα, σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας και εμπνευσμένες συνταγές και γεύσεις με άρωμα Γαλλίας, πρωταγωνιστούν σε ένα πλούσιο πρόγραμμα που θα γίνει οδηγός για τους επαγγελματίες. Για πληροφορίες και προσκλήσεις, επικοινωνήστε με τα Τμήματα Πωλήσεων της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, στα τηλέφωνα 210 2419700 για Αθήνα και 2310 570121-4 για Θεσσαλονίκη, καθώς και στο www.stelioskanakis.gr και εξασφαλίστε θέση.



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

από την LAOUDIS FOODS

Πολυάριθμες προτάσεις ζαχαροπλαστικής περιμένουν τους επαγγελματίες στις επιδείξεις που θα διοργανώσει τον Οκτώβριο και το Νοέμβριο η LAOUDIS FOODS σε όλη την Ελλάδα! Χριστουγεννιάτικα και χειμερινά γλυκά, βασιλόπιτες, πανετόνε και πολλές ακόμα γιορτινές προτάσεις με πρώτες ύλες κορυφαίων παραγωγών, όπως οι Irga, Mec3, Ireks, Corman, DGF, Vandemoortele, Dobra κ.α. Οι παρουσιάσεις θα γίνουν είτε σε ανοικτά φόρουμ, είτε σε live events με προσκεκλημένους chef. Επικοινωνήστε τώρα με την εταιρεία ώστε να ενημερωθείτε για τις εκδηλώσεις που έχουν προγραμματιστεί στην περιοχή σας! www.laoudis.gr



ΜΙΓΜΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΓΙΑ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ

από την OLYMPIC FOODS

Το μίγμα αλεύρων για το ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ψωμί της AB MAURI, που προτείνει η Olympic Foods, είναι ιδανικό για το αυθεντικό σκούρο ψωμί με σπόρους, που τόσο καιρό ψάχνετε. Πραγματικά θα σας ενθουσιάσει! Περιέχει έναν μοναδικό συνδυασμό αλεύρων, είναι πλούσιο σε σπόρους και ειδικές βύνες που εξασφαλίζουν μια αληθινά μοναδική γεύση! Δοκιμάστε το σε καρβέλι, αλλά και σε ψωμάκι για σάντουιτς, burger και brioché! www.olympic-foods.gr



ΝΟΣΤΙΜΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΓΙΑ PIZZA

από την KONTA AEBE

Η Τοματοςauce, το νέο προϊόν με την εγγύηση AGRANO, είναι ντομάτα σε σκόνη και χρησιμοποιείται για την παρασκευή λαχταριστής σάλτσας ντομάτας. Με ιδιαίτερη ευκολία στη χρήση, μικρή ποσότητα, βολική συσκευασία και συνταγή που προσαρμόζεται ανάλογα με το πόσο πικάντικη τη θέλουμε, αποτελεί την ιδανική λύση για κάθε pizza, pinsa και πείνιρλί, για ζύμες κριτισιανών και αρτοποιημάτων, αλλά και για σφολιάτες και χωριάτικες πίτες. Διατίθεται σε κιβώτιο 5 κιλών. www.konta.gr



ΠΟΛΥΒΙΤΑΜΙΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ VIKORN D

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το Vikorn D, το νέο μίγμα δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 50% για την παρασκευή πολυβιταμινούχων πολύσπορων αρτοποιημάτων. Είναι ιδανικό για ψωμί πλούσιο σε βιταμίνη D, και πηγή βιταμινών (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 αποτελεί πηγή βιταμινών και, πάνω απ' όλα, είναι νόστιμο. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών. www.sefcozeelandia.gr

PINSA
(πίνσα)

Τραγανή και αφράτη!



ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
ΜΟΤΖΑΡΕΛΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ
& ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

450g

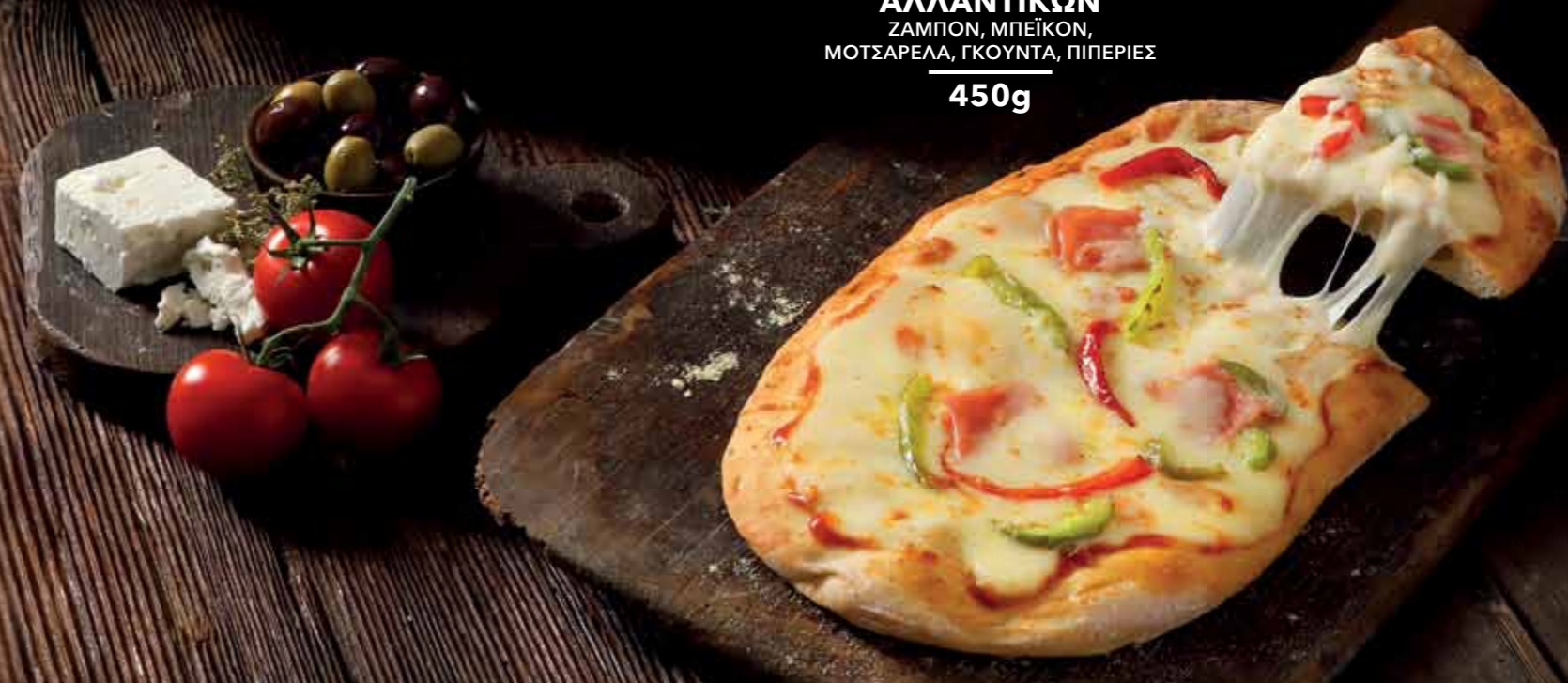


ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΦΕΤΑ, ΕΛΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ,
ΡΙΓΑΝΗ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

500g

ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΖΑΜΠΟΝ, ΜΠΕΪΚΟΝ,
ΜΟΤΖΑΡΕΛΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ

450g



ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΥΛΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

Χρησιμοποιώντας ως βάση την **PINSA ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ**, μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον υλικά, ώστε να προσφέρετε στους πελάτες σας, περισσότερες γευστικές επιλογές.





Ένα νέο προϊόν από την alfa,
δύο ιδανικές επιλογές για
τον επαγγελματία

Η alfa, δημιουργεί νέα τάση στην αγορά λανσάροντας τα **NEA Crolls ή Buns!**

Με ήπια βουτυρένια γεύση, λεπτότατη, τραγανιστή κρούστα καλοφτιαγμένης σφολιάτας και δεκάδες επάλληλες κυψέλες εσωτερικά ήρθαν για να κλέψουν την παράσταση σε κάθε βιτρίνα!

Το στρογγυλό τους σχήμα και οι δύο διαφορετικές επιλογές ψησίματος, δίνουν την δυνατότητα σε κάθε επαγγελματία να δημιουργήσει διαφορετικές συνταγές με αλμυρές ή γλυκές γεμίσεις με ένα μόνο προϊόν.

Το νέο **croissant croll** ήρθε για να δημιουργήσετε τον πιο γλυκό πειρασμό σε κάθε βιτρίνα! Το **κυλινδρικό** του σχήμα ενδείκνυται για **γλυκές συνταγές!** Χρησιμοποιήστε **γέμιση** ή/και επικάλυψη από διάφορα **toppings** της επιλογής σας!



2. Buns

Το νέο **croissant bun** ήρθε για να αλλάξει όσα ξέρατε για τα **sandwich** μέχρι σήμερα. Σε σχήμα **φουσκωτού ατομικού ψωμιού**, ιδανικό για **αλμυρές γεμίσεις** με ό,τι υλικά επιθυμείτε!

Στο κιβώτιο περιλαμβάνεται φυλλάδιο με τις οδηγίες ψησίματος.



Νέα
Croll ή Bun!



Για επαγγελματίες
που δέχουν να ξεχωρίζουν!



www.alfapastry.com

info@alfapastry.com T. 2461042103-4

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ “ΔΕΣΠΟΙΝΑ” ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική ανακαίνιση προχώρησε πρόσφατα το αρτοποιαροπλασείο ΔΕΣΠΟΙΝΑ στην Κέρκυρα. Για άλλη μια φορά, οι ιδιοκτήτες επέλεξαν την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, έχοντας εμπιστοσύνη στα υψηλά standards ποιότητας της εταιρίας, η οποία ανέλαβε το σχεδιασμό και την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού. Με ζητούμενο το άπλετο φως και την εργονομική διάταξη, κατασκευάστηκαν βιτρίνες και ψυγεία για εξαιρετική προβολή και σωστή συντήρηση των προϊόντων. Τόσο η επιλογή των υλικών όσο και η εφαρμογή τους, δημιούργησαν ένα απόλυτα ταιριαστό αποτέλεσμα που μαγνητίζει τα βλέμματα! www.antonopoulos.com.gr



ΝΕΟ “ALESIS BAKERY”

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ εμπιστεύτηκε η οικογένεια Αθανασίου για το νέο της κατάστημα «Alesis Bakery» στην Βέργα Καλαμάτας, η οποία ανέλαβε το σχεδιασμό, τη χωροταξική διάταξη και τις κατασκευές εξοπλισμού εστίασης με γνώμονα την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων και την εξυπηρέτηση του πελάτη. Το κατάστημα διακρίνεται για το εκλεκτό διαχρονικό του design, τις λιτές γραμμές και τους λευκούς-καφετί χρωματισμούς του. Οι ζώνες του πρωινού, του αρτοποιείου, του ζαχαροπλασείου και των μανιάτικων παραδοσιακών προϊόντων προβάλλουν ιδανικά μια ευρεία ποικιλία ποιοτικών κωδικών. www.drakoulakis.gr



ΝΕΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΙΑ ΚΙΝΗΤΑ MYLOULIS APP!

Η πιο προηγμένη και καινοτόμα εφαρμογή για κινητά είναι εδώ και απευθύνεται σε όλους τους επαγγελματίες αρτοποιούς! Το νέο myLoulis app είναι ένα πρωτοποριακό εργαλείο, σχεδιασμένο για να προσφέρει ενημέρωση για νέα προϊόντα και προσφορές, άμεση δυνατότητα παραγγελίας σε άλευρα Μύλων Λούλις και μείγματα Kaizen, πρόσβαση σε οικονομικά στοιχεία, συνταγές και χρήσιμο περιεχόμενο. Συνδυάζει σύγχρονες λειτουργίες και φιλικό περιβάλλον για τους χρήστες και διατίθεται δωρεάν σε ios και android!



ΑΛΕΥΡΟΝ ΣΤΗΝ ΕΠΑΝΟΜΗ

από την DIFFER

Η αλυσίδα αρτοποιείων ΑΛΕΥΡΟΝ εγκαινίασε το νέο της κατάστημα στην Επανομή Θεσσαλονίκης. Τον εξοπλισμό κατασκεύασε εξ ολοκλήρου η DIFFER. Κομψά και μοντέρνα υλικά, όπως μαύρος φλογισμένος γρανίτης, μασίφ ξυλεία ειδικής βαφής, σύγχρονες μελαμινικές επιφάνειες, μέταλλο πλεκτροστατικής βαφής και εντυπωσιακές γυάλινες επιφάνειες με κεραμική βαφή περιμετρικά, έχουν συνδυαστεί αρμονικά, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό χώρο. Οι βιτρίνες, με σφραγίδα την υψηλή αισθητική και την τεχνολογική υπεροχή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ, εξασφαλίζουν την ιδανική συντήρηση και προβολή των προϊόντων. www.differ.gr



ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΓΙΑ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΜΕ ΥΒΡΙΔΙΚΑ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η πιο πρόσφατη πρωτοβουλία της SEFCO ZEELANDIA είναι η μετάβασή της σε υβριδικά αυτοκίνητα, ένα σημαντικό βήμα προς τη μείωση του ανθρακικού της αποτυπώματος και την προώθηση της βιωσιμότητας. Τα υβριδικά αυτοκίνητα προσφέρουν τον τέλειο συνδυασμό αποδοτικότητας και φιλικότητας προς το περιβάλλον, συνδυάζοντας τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών κινητήρων εσωτερικής καύσης με την ηλεκτρική ενέργεια. Αυτή η μετάβαση ευθυγραμμίζεται με την αποστολή της SEFCO ZEELANDIA να ενσωματώνει βιώσιμες πρακτικές σε κάθε πτυχή της επιχείρησής της, εξασφαλίζοντας ένα πιο πράσινο μέλλον για όλους. www.sefcozeelandia.gr

Kaizen

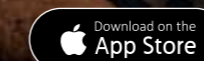
Premium Artisanal Baking

Moustokoulouro Mix

Για αυθεντικό μαλακό και τραγανό μουστοκούλουρο, με τη γνήσια γεύση και την αγαπημένη μυρωδιά του παραδοσιακού!



DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com



Proudly developed by **LOULIS** Food Ingredients

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ Α΄ΥΛΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΓΧΟΣ

Η επιλογή προμηθευτών και η προμήθεια πρώτων υλών είναι μια διαδικασία που, για να είναι επιτυχημένη, χρειάζεται η καλή συνεργασία των τμημάτων πωλήσεων, παραγωγής και προμηθειών. Στα μικρά αρτοποιαγωγεία, η δουλειά και των τριών τμημάτων συχνά την αναλαμβάνει ένα πρόσωπο, που δεν είναι άλλο από τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης.

Το τμήμα πωλήσεων δίνει παραγγελία στο τμήμα παραγωγής για τα τελικά προϊόντα που χρειάζεται, ανάλογα με τη ζήτηση και τις πωλήσεις που πραγματοποιούνται σε τακτικά διαστήματα. Το τμήμα παραγωγής καταγράφει τις απαραίτητες πρώτες ύλες, τα ποσοτικά τους χαρακτηριστικά και τις ποσότητες που απαιτούνται για να παραχθούν ποιοτικά τελικά προϊόντα, δίνοντας με τη σειρά του παραγγελία στο τμήμα προμηθειών. Είναι σημαντικό, για κάθε συστατικό που χρειάζεται, να έχουν εγκριθεί από την παραγωγή τουλάχιστον δύο προμηθευτές. Έτσι, το τμήμα προμηθειών αργότερα θα έχει την ευχέρεια καλύτερης διαπραγμάτευσης, καθώς, εκτός από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και το κόστος. Το τμήμα προμηθειών έχει σαν κύριο μέλημα, να υπάρχει πάντα στην αποθήκη πρώτων υλών ένα απόθεμα ασφαλείας, συνήθως για τις ανάγκες παραγωγής 2-3 ημερών, ώστε να μπορεί να καλυφθεί μια έκτακτη παραγγελία ή τυχόν αδυναμία παράδοσης από κάποιον προμηθευτή. Το απόθεμα δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο, γιατί τότε η αποθήκη θα είναι πάντα γεμάτη και η διαχείρισή της δύσκολη. Έτσι, ανάλογα με τη συχνότητα των παραγγελιών, καθορίζονται και οι ελάχιστες ποσότητες ασφαλείας για τον κάθε κωδικό. Για παράδειγμα, κάποιος αρτοποιός κάνουν απογραφή και πραγματοποιούν τις παραγγελίες τους μια συγκεκριμένη ημέρα της εβδομάδας.

Είναι συμφέρον οι συνεργασίες με τους προμηθευτές να έχουν μακροχρόνιο ορίζοντα και χαρακτήρα. Με αυτόν τον τρόπο χτίζονται καλές επαγγελματικές σχέσεις με πολλά οικονομικά και διαχειριστικά πλεονεκτήματα.

Είναι συμφέρον οι συνεργασίες με τους προμηθευτές να έχουν μακροχρόνιο ορίζοντα και χαρακτήρα. Με αυτόν τον τρόπο χτίζονται καλές επαγγελματικές σχέσεις με πολλά οικονομικά και διαχειριστικά πλεονεκτήματα. Κάτι τέτοιο, φυσικά, βοηθά και την παραγωγή, καθώς η σταθερή χρήση ενός συγκεκριμένου τύπου συστατικού διασφαλίζει και τη σταθερή ποιότητα του προϊόντος. Οι συναντήσεις του αγοραστή (τμήμα προμηθειών) με τους προμηθευτές πρέπει να είναι χρονικά προγραμματισμένες (ημέρα και ώρα), ώστε να μη χάνεται πολύτιμος χρόνος και ιδανικά να πραγματοποιούνται σε κάποιο γραφείο, ώστε ο εκάστοτε προμηθευτής να μην έχει πρόσβαση στην αποθήκη των πρώτων υλών και να μη γνωρίζει τους υπόλοιπους προμηθευτές, με τους οποίους ο αγοραστής έχει ήδη συνεργασία.

Στο πρώτο μέρος της συνάντησης για μια νέα συμφωνία, ο αγοραστής αναφέρει τις επιθυμητές προδιαγραφές και ο προμηθευτής προσφέρει τις αναλύσεις των προϊόντων που τις καλύπτουν. Στο σημείο αυτό χρειάζεται οπωσδήποτε να συμφωνηθεί η διαδικασία που θα ακολουθηθεί, σε περίπτωση που τα παραληφθέντα υλικά είναι εκτός προδιαγραφών.

Οι συνεργασίες με σοβαρές προμηθευτικές εταιρείες δίνουν στον αγοραστή το πλεονέκτημα της τεχνικής υποστήριξης για τα συστατικά που προ-

μητεύεται. Εξυπακούεται, πως μια επίσκεψη στο εργοστάσιο παραγωγής πρώτων υλών ενός προμηθευτή δίνει πάντα την πραγματική εικόνα της προμηθευτικής εταιρείας και βοηθά στην ανάπτυξη σχέσεων αμοιβαίας εμπιστοσύνης.

Το επόμενο θέμα που συζητείται είναι η διαδικασία, η ημέρα και η ώρα παράδοσης. Ο προμηθευτής επιθυμεί να γίνονται παραγγελίες μεγάλων ποσοτήτων, αλλά και όσο το δυνατόν λιγότερες παραδόσεις το μήνα.

Με τον τρόπο αυτό, μειώνει τα μεταφορικά του κόστη, που είναι ήδη πολύ υψηλά (ειδικά στο αλεύρι), αλλά και τον αριθμό των επισκέψεων των πωλητών του, δίνοντάς τους έτσι το χρόνο να επισκέπτονται περισσότερους πελάτες.

Οι συνεργασίες με σοβαρές προμηθευτικές εταιρείες δίνουν στον αγοραστή το πλεονέκτημα της τεχνικής υποστήριξης για τα συστατικά που προμητεύεται.

Σημασία δεν έχει τόσο ο τρόπος που ο κάθε επιχειρηματίας θα επιλέξει να οργανώσει την προμήθεια των πρώτων υλών, όσο το να διασφαλίσει ότι θα υπάρχει μία οργανωμένη, λειτουργική διαδικασία και συνεργασία ανάμεσα στα τμήματα πωλήσεων, παραγωγής και προμηθειών.

Παράλληλα, τον ενδιαφέρει να υπάρχει σε κάθε παραγγελία μεγάλη ποικιλία προϊόντων σε υψηλή τιμή πώλησης και επίσης να έχει συμφωνηθεί άμεση πληρωμή. Από την άλλη, ο αγοραστής χρειάζεται παραγγελίες με ποσότητες ανάλογες της χωρητικότητας της αποθήκης και του στοκ ασφαλείας του, ημέρες και ώρες παράδοσης με βάση τις ανάγκες της παραγωγής, χαμηλές τιμές και όσο το δυνατόν πιο μακροπρόθεσμες πληρωμές.

Αξίζει να σημειωθεί, ότι τα τελευταία χρόνια οι αγοραστές προτιμούν ιδιαίτερα τις ηλεκτρονικές παραγγελίες μέσω e-mail και τις online πληρωμές. Η πρακτική αυτή έχει, για τον αγοραστή, τα πλεονεκτήματα της απλούστευσης της όλης διαδικασίας, σε ημέρα και ώρα που βολεύει τον ίδιο, καθώς και της εξοικονόμησης χρόνου. Ωστόσο, του στερεί τη δυνατότητα της διαπραγμάτευσης και της άμεσης και τακτικής επαφής με τον προμηθευτή, που τον ενημερώνει για την εξέλιξη των τιμών (το στάρι και επομένως το αλεύρι είναι χρηματιστηριακό προϊόν), τα νέα της αγοράς και του ανταγωνισμού και την κυκλοφορία νέων προϊόντων.

Είναι σημαντικό η διαπραγμάτευση για την τιμή να γίνεται στο τέλος της συνάντησης. Αν ο αγοραστής την ξεκινάει στην αρχή της κουβέντας, περνάει στον προμηθευτή το μήνυμα, ότι η καλή ποιότητα του προϊόντος θεωρείται δεδομένη ή ότι το θέμα δεν τον απασχολεί καθόλου! Αντίθετα, σε όλη τη διάρκεια της συζήτησης ο αγοραστής θα πρέπει να μεγιστοποιεί την αξία των όρων πληρωμής που υπόσχεται και να ελαχιστοποιεί την αξία των προϊόντων που θα λάβει.

Τα μεγαλύτερα όπλα ενός αγοραστή κατά τη διαπραγμάτευση είναι οι προπληρωμές σε μετρητά, οι μεγάλες παραγγελίες (που καλύπτουν προμήθειες ακόμα και ενός έτους και του εξασφαλίζουν καλύτερες τιμές) και η παραλαβή εμπορευμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Εξυπακούεται, ότι ο αγοραστής δεν πρέπει, για κανένα λόγο, να συμφωνήσει με την πρώτη οικονομική προσφορά του προμηθευτή και επιβάλλεται να κάνει μία αντιπροσφορά που τον βολεύει. Στο τέλος της διαπραγμάτευσης, εάν υπάρξει συμφωνία, θα πρέπει και τα δύο μέρη να έχουν την αίσθηση ότι επετεύχθη ο στόχος τους, γιατί, αν κάποιος από τους δύο θεωρήσει τον εαυτό του ζημιωμένο, δύσκολα θα υπάρξει συμφωνία την επόμενη φορά.


Είναι σημαντικό η διαπραγμάτευση για την τιμή να γίνεται στο τέλος της συνάντησης. Αν ο αγοραστής την ξεκινήσει στην αρχή της κουβέντας, περνάει στον προμηθευτή το μήνυμα, ότι η καλή ποιότητα του προϊόντος θεωρείται δεδομένη.

Εννοείται, ότι ένα μεγάλο αποθεματικό ταμείο αποτελεί ακόμα ένα σημαντικό όπλο για τον αγοραστή.

Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα παραπάνω είναι εμφανές, ότι σημασία δεν έχει τόσο ο τρόπος που ο κάθε επιχειρηματίας θα επιλέξει να οργανώσει την προμήθεια των πρώτων υλών, όσο το να διασφαλίσει ότι θα υπάρχει μία οργανωμένη, λειτουργική διαδικασία και συνεργασία ανάμεσα στα τμήματα πωλήσεων, παραγωγής και προμηθειών, όπου θα τηρείται πάντα μια συγκεκριμένη και τυποποιημένη σειρά εργασιών, ώστε να διασφαλιστεί το επιθυμητό ποιοτικό αποτέλεσμα.



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
MSc in Food Science
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος
ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ

I  Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

**Αντιοξειδωτικά
συστατικά**



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΣΝΑΚ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

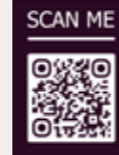
Με βαθιά γνώση της λειτουργικότητας κάθε συστατικού στα άλευρα και την αρτοποιία διαδίδουμε στην Ελλάδα την Γαλλική κουλτούρα αρτοποιίας στην ποιοτικότερη εκδοχή της μέσα από όλα μας τα συστατικά.



Προσφέρουμε στους επαγγελματίες και βιομηχανίες προϊόντα και ιδέες που θα τους δώσουν τη δυνατότητα να ξεχωρίσουν μέσα από τη φυσικές γεύσεις των προζυμιών, των δημητριακών και των αλεύρων αλλά και τη λειτουργικότητα των ενζύμων που θα απλοποιήσουν την παραγωγική διαδικασία και θα προσδώσουν πρόσθετη διαθεσιμότητα στο ράφι.

Αναπτύσσουμε και σχεδιάζουμε συστατικά καθαρής επκέτας και διατροφικά συστατικά, είτε σε συμπυκνωμένη μορφή, είτε σε έτοιμα μίγματα υλικών που θα απλοποιήσουν την παραγωγική διαδικασία. **Η παραγωγή μας πιστοποιείται με τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας IFS.** Έχουμε επιλέξει να προσφέρουμε μία γκάμα προτάσεων για σνακ αρτοποιίας από όλο τον κόσμο για να σας ενθουσιάσουν.

Σας προσκαλούμε να δοκιμάσετε τα συστατικά μας για **Γαλλική μπαγκέτα, Ιαπωνικό ψωμί του τοστ Sando, Buns, Γαλλικό Brioche, Focaccia & Pizza, Tortilla, Bagels & Bunzels, Ciabbata.** Για περισσότερες προτάσεις, κατεβάστε τον κατάλογο μας ή επικοινωνήστε μαζί μας για εμπορική και τεχνική πληροφόρηση των υλικών μας.



We like snacking !
Συστατικά για σνακ αρτοποιίας

Brioche & buns
Γαλλικό Brioche βουτύρου



Sando
Το Ιαπωνικό ψωμί του τοστ



American Burger
Πιο γευστικό & μαλακό



Bretzel & Bunzel & bagels
1 υλικό για 3 αφράτες απολαύσεις



Fi Europe HALL 3.1 STAND N84

Frankfurt, Germany
19-21 November 2024

Σκανάρετε και
κατεβάστε τον κατάλογο μας

www.millbaker.gr , www.millbaker.com ,
info@millbaker.gr , vkoktsidis@trofingred.com +30 6970803706 , Βασίλης Κοκτοσίδης

Trofingred



Ο ΚΑΦΕΣ ΣΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

Δεν υπάρχει καλός καφές, υπάρχει μόνο
«καλοφτιαγμένος» καφές και αυτός, πρώτα απ' όλα,
είναι νόστιμος

Ο Παναγιώτης Νίκας ασχολείται με τον καφέ από νεαρή ηλικία, τότε που ως φοιτητής ξεκίνησε να εργάζεται για χαρτζιλίκι στο καφέ-ζαχαροπλαστέιο του Χρήστου Λέντζου, «του ανθρώπου που μυθοποίησε την παρασκευή του φραπέ» όπως ο ίδιος τον περιγράφει.

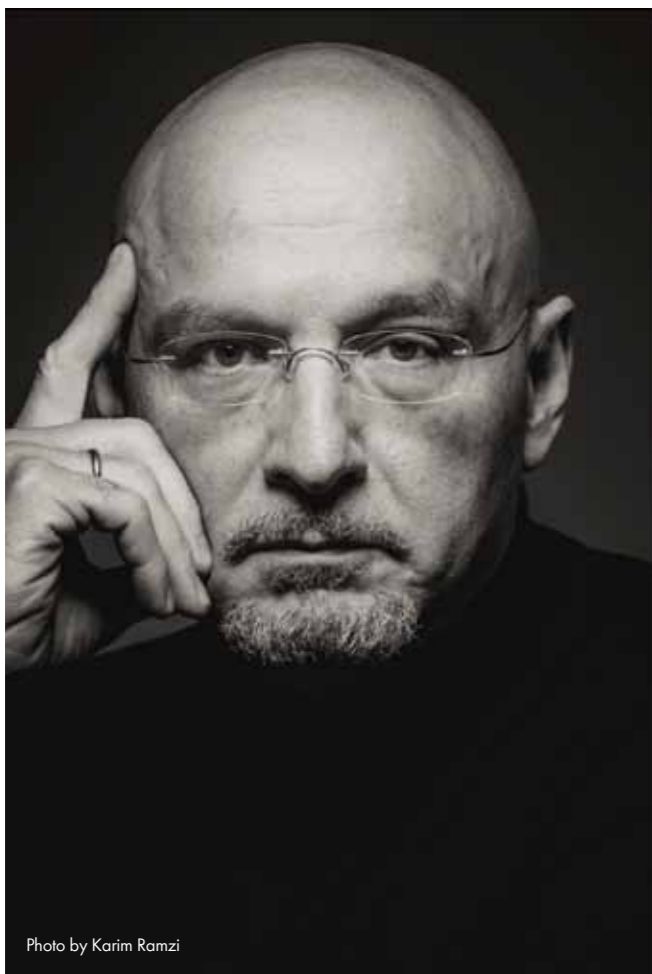


Photo by Karim Ramzi

Ως άνθρωπος και επαγγελματίας επιδιώκει πάντα το τέλειο μέσα από μια διαδικασία διαρκούς αυτοβελτίωσης, κάτι που είναι εμφανές σε ό,τι καταπιάνεται, καθώς είναι πλέον καταξιωμένος Εκπαιδευτής Barista, διαθέτει τη δική του σχολή, γνωστή ως Barista Academy, είναι Σύμβουλος Επιχειρήσεων Καφέ και Συγγραφέας.

Ποιο είναι το πρώτο βήμα που χρειάζεται να κάνει ένας επιχειρηματίας αρτοποιός που θέλει να βάλει καφέ στο κατάστημά του;

Κατ' αρχάς, θα πρέπει να απευθυνθεί σε έναν μηχανικό και αυτό επειδή δεν υπάρχει γενικός κανόνας για το τι ισχύει. Υπάρχουν περιορισμοί ανά περιοχή και ο μηχανικός είναι σε θέση να δώσει τις κατευθυντήριες γραμμές για το πως να κινηθεί κανείς, καθώς και να κάνει αξιολόγηση του κτιρίου, να δει κατά πόσον είναι νομότυπο και κατάλληλο για τη χρήση που προορίζεται. Τέλος, ο μηχανικός είναι αυτός που θα υπογράψει τα σχέδια του κτιρίου, τα οποία ζητάει ο Δήμος προκειμένου να δώσει τη νέα άδεια λειτουργίας.

Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για να πετύχει η πώληση του καφέ ως προϊόν σε ένα αρτοποιείο;

Όταν βάζεις ένα νέο προϊόν στο κατάστημά σου πρέπει οπωσδήποτε να κάνεις μία σφαιρική μελέτη που θα λαμβάνει υπόψη τα πάντα. Πρέπει να κάνεις ένα business plan, όπως το λέμε. Σε αυτό μπορεί να βοηθήσει ένας πεπειραμένος barista, που γνωρίζει καλά τον καφέ, την αγορά, και την οργάνωση ενός μαγαζιού που πουλάει καφέ. Η υποστήριξη του προϊόντος είναι εξίσου σημαντική με το ίδιο το προϊόν. Ο barista θα βοηθήσει στο να δοθούν σωστές απαντήσεις σε ερωτήματα που διαμορφώνουν ένα σωστό business plan, όπως π.χ.:

- Έχω διαθέσιμο το απαραίτητο κεφάλαιο για τους πρώτους 6 μήνες;
- Ποιο και πόσο χώρο θα καταλάβει το τμήμα του καφέ;
- Πως θα εξυπηρετηθεί η εργονομία του χώρου;
- Ποιος θα δουλεύει τον καφέ;
- Ποια άλλα συνοδευτικά προϊόντα θα βάλω εκτός από καφέ;
- Ποιο θα είναι το χρονικό πλαίσιο για τις ημερήσιες πωλήσεις;
- Ποια είναι τα δημογραφικά και οικονομικά χαρακτηριστικά της περιοχής;
- Πόσο θα κοστίζουν οι πρώτες ύλες;
- Ποιες θα είναι οι δοσολογίες;
- Πόσο θα το πουλάω;
- Τι κέρδος θα αποφέρει;

Δηλαδή δεν υπάρχει ούτε εδώ γενικός κανόνας.

Ακριβώς! Και αυτός είναι και ο λόγος που είναι δύσκολο σε μια χώρα ανομοιογενή, όπως η Ελλάδα, να επιζηήσει το franchise, καθώς η κουλτούρα κάθε περιοχής είναι διαφορετική και το προϊόν δε μπορεί να διαφοροποιηθεί. Για παράδειγμα, κάποιες αλυσίδες που πάνε πολύ καλά στη Θεσσαλονίκη, έρχονται στην Αθήνα και κλείνουν, ή και το αντίστροφο. Χρειάζεται κανείς να αφουγκραστεί και να καταλάβει την κουλτούρα και τη νοοτροπία του τόπου και να προσαρμόσει τις υπηρεσίες του ανάλογα.

Ποιες είναι οι «παγίδες» στις οποίες πέφτουν συχνά οι επιχειρηματίες;

Μία πολύ συχνή παγίδα είναι ο **καθορισμός των δοσολογιών** του καφέ και των ροφημάτων. Πολλές φορές οι επιχειρηματίες καθορίζουν τις δοσολογίες αυθαίρετα χωρίς να γνωρίζουν το

επιστημονικό υπόβαθρο που υποστηρίζει τη γευστική εμπειρία και τη διάρκεια της, δημιουργώντας αδιάφορα ροφήματα.

Μία ακόμα παγίδα στην οποία πέφτουν οι επιχειρηματίες είναι η **κοστολόγηση** των προϊόντων. Υπολογίζουν το κόστος του προϊόντος στο περίπου και στη συνέχεια το πουλάνε με βάση την υπόλοιπη τοπική αγορά, με αποτέλεσμα να έχουν ζημιά.

Εδώ, πάλι, είναι πολύτιμη η βοήθεια του συμβούλου barista που θα κανονίσει τις δοσολογίες με τρόπο που θα δημιουργήσει μία μοναδική εμπειρία για τον καταναλωτή, ώστε να επιστρέψει ξανά και ξανά.

Ο σύμβουλος θα βοηθήσει, επίσης, και στη σωστή κοστολόγηση του προϊόντος λαμβάνοντας υπόψη όλους τους παράγοντες που διαμορφώνουν το κόστος, όπως π.χ. τα υλικά στη σωστή τους δοσολογία (όταν κοστολογούμε βγάζουμε τη ζυγαριά και ζυγίζουμε), το ποτήρι το πλαστικό, το αντίστοιχο τέλος, τον ΦΠΑ, κ.λπ.

Ποια είναι τα στοιχεία που συνθέτουν έναν καλό καφέ;

Για μένα δεν υπάρχει καλός και κακός καφές. Υπάρχει μόνο «καλοφτιαγμένος» και «κακοφτιαγμένος» καφές. Ο καλοφτιαγμένος καφές, κατ' αρχάς, είναι **νόστιμος**. Το λέω αυτό γιατί ο περισσότερος κόσμος, για παράδειγμα, ακούει ότι ο καλός καφές θέλει μόνο ποικιλία Arabica. Αν όμως βάλεις μέσα και λίγο Robusta, το γευστικό αποτέλεσμα θα γίνει πιο πλούσιο και πιο εξισορροπημένο, δίνοντας **μεγαλύτερη γευστική διάρκεια** που είναι ακόμα ένα χαρακτηριστικό του καλοφτιαγμένου καφέ.

Επίσης, οι καταναλωτές επιζητούν, συνήθως, οτιδήποτε έχει **όγκο**. Επομένως, ο καλοφτιαγμένος καφές είναι αυτός που μπορεί να συνδυαστεί με πάγο και γάλα.

Επιπλέον, είναι σημαντικό όλα τα υλικά του καφέ να είναι της **ίδιας καλής ποιότητας**. Δε γίνεται να έχεις έναν εξαιρετικό καφέ και να χρησιμοποιείς γάλα διαρκείας, και όχι φρέσκο, «επειδή δε συμφέρει». Ούτε να αγοράζεις φθηνά παγάκια που έχουν μέσα συντηρητικά για να διαρκέσουν περισσότερο. Ακόμα αν έχεις δική σου παγομηχανή, θα πρέπει να την καθαρίζεις μία φορά το μήνα, όπως συστήνει η υγειονομική υπηρεσία, και να έχεις φίλτρο νερού (και ας κοστίζει 150 ευρώ), γιατί το νερό της βρύσης έχει μέσα κλώριο. Όλα αυτά μπορεί να φαντάζουν λεπτομέρειες αλλά παίζουν σημαντικό ρόλο στο ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα του καφέ.

Μπορεί ο καθένας να ετοιμάσει έναν καλοφτιαγμένο καφέ;

Εννοείται πως όχι! Το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδευτεί σωστά, ώστε να φτιάχνει τον καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες του ειδικού συμβούλου, βάζοντας τις σωστές δοσολογίες, καθαρίζοντας τη μηχανή κατά τη διάρκεια της ημέρας και ακολουθώντας τις ορθές τεχνικές. Επίσης, πρέπει να εκπαιδευτεί ώστε να μπορεί να «πουλάει» τον καφέ με τρόπο που θα υποστηρίξει τη φιλοσοφία του καταστήματος.



Συνέντευξη στη
ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Η ΘΕΡΜΟΓΡΑΦΙΑ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Πλεονεκτήματα και ετοχοι της βιομηχανίας
ειτηρών μεθθ της θερμογραφίας**

Η θερμογραφία αποτελεί μια σημαντική τεχνολογία στη βιομηχανία τροφίμων, προσφέροντας πολύτιμες πληροφορίες για τη διαχείριση και επεξεργασία των προϊόντων. Επικεντρώνεται στην ανίχνευση και μέτρηση της θερμοκρασίας, κάτι που είναι κρίσιμο για την ασφάλεια και την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Η τεχνολογία αυτή παρέχει πληροφορίες σχετικά με τις θερμικές ιδιότητες των τροφίμων, επιτρέποντας τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών παραγωγής, την αποφυγή βλαβών και τη διασφάλιση κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης. Από την παραγωγή έως την αποθήκευση, η θερμογραφία προ-

σφέρει δεδομένα που ενισχύουν την παρακολούθηση ασυνήθιστων θερμοκρασιών, συμβάλλοντας στη διαχείριση των κινδύνων που σχετίζονται με τη θερμοκρασία.

Η ανάπτυξη της θερμογραφίας έχει συμβάλει στη βελτίωση των διαδικασιών και των προτύπων ασφάλειας, με στόχο την προστασία των καταναλωτών και την αύξηση της αποδοτικότητας στη βιομηχανία τροφίμων.

Η θερμογραφία προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στην επεξεργασία σιτηρών, κυρίως λόγω της ικανότητάς της να παρέχει ακριβείς και άμεσες μετρήσεις θερμοκρασίας χωρίς φυσική επαφή. Αυτή η επαναστατική τεχνολογία επιτρέπει την παρακολούθηση της θερμοκρασίας των σιτηρών σε διάφορες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας, από την είσοδό τους στο εργοστάσιο μέχρι την τελική αποθήκευση, διασφαλίζοντας ότι τηρούνται οι απαιτούμενοι κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας με τον πιο αποδοτικό τρόπο.

Ένα επιπλέον πλεονέκτημα είναι η βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων. Μέσω της συνεχούς παρακολούθησης της θερμοκρασίας, οι παραγωγοί μπορούν να προλάβουν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών και μούχλας, εξασφαλίζοντας ότι τα σιτηρά διατηρούνται σε βέλτιστες συνθήκες. Η δυνατότητα εντοπισμού θερμικών ανωμαλιών με άμεση αντίδραση επιτρέπει στους παραγωγούς να διατηρούν τον έλεγχο στη διαδικασία παραγωγής, αποφεύγοντας μαζικές απώλειες προϊόντων λόγω κακής αποθήκευσης ή υπερθέρμανσης. Επιπλέον, η θερμογραφία συμβάλλει στη μείωση των απωλειών κατά την επεξεργασία, καθώς επιτρέπει την έγκαιρη ανίχνευση και αντίδραση σε προβλήματα, μειώνοντας έτσι το κόστος παραγωγής και βελτιώνοντας την αποδοτικότητα της διαδικασίας.

Η ενσωμάτωση της θερμογραφίας σε αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής και η δυνατότητα απομακρυσμένης παρακολούθησης αναμένεται να προσφέρει περαιτέρω βελτιώσεις στον έλεγχο ποιότητας.

Σε μια εποχή όπου η βιωσιμότητα και η περιβαλλοντική ευθύνη είναι πιο σημαντικές από ποτέ, τεχνολογίες όπως η θερμογραφία βοηθούν τους παραγωγούς να μειώσουν τη σπατάλη και να βελτιστοποιήσουν τη χρήση των πόρων τους. Όταν η θερμοκρασία των σιτηρών παρακολουθείται και ελέγχεται με ακρίβεια, οι παραγωγοί μπορούν να επιτύχουν όχι μόνο καλύτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος, αλλά και μια πιο βιώσιμη παραγωγική διαδικασία που σέβεται το περιβάλλον.

Οι εφαρμογές της θερμογραφίας στη βιομηχανία τροφίμων είναι πολλές, κυρίως λόγω της δυνατότητάς της να παρέχει άμεσες και μη καταστροφικές μετρήσεις θερμοκρασίας. Οι εφαρμογές αυτές περιλαμβάνουν την επεξεργασία σιτηρών, την αποθήκευση τροφίμων και τη διατήρηση της ποιότητας κατά τη μεταφορά.

Στη διαδικασία επεξεργασίας σιτηρών, η θερμογραφία επιτρέπει την παρακολούθηση της θερμοκρασίας των προϊόντων σε διάφορα στάδια, εξασφαλίζοντας ότι οι συνθήκες παραμένουν εντός των επιτρεπτών ορίων. Για παράδειγμα, κατά την ξήρανση και αποθήκευση, η υπερβολική θερμότητα μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωση των πρώτων υλών.

Επιπλέον, η θερμογραφία χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση των

ψυγείων κατά τη μεταφορά τροφίμων, βοηθώντας τις εταιρείες να παρακολουθούν τη θερμοκρασία στην οποία αποθηκεύονται τα τρόφιμα σε πραγματικό χρόνο, αποτρέποντας την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών. Με αυτές τις εφαρμογές, η θερμογραφία συμβάλλει στην αύξηση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων στην αγορά.

Η χρήση της θερμογραφίας στη βιομηχανία σιτηρών αποσκοπεί σε πολλούς στόχους, οι οποίοι βελτιώνουν την ποιότητα και την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών παραγωγής. Πρώτον, η θερμογραφία βοηθά στην παρακολούθηση και διαχείριση της θερμοκρασίας κατά την επεξεργασία, εξασφαλίζοντας ότι οι συνθήκες παραμένουν εντός των επιθυμητών ορίων, αποτρέποντας βλάβες και διασφαλίζοντας την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Επιπλέον, επιτρέπει την έγκαιρη ανίχνευση ανωμαλιών στη διαδικασία παραγωγής, όπως υπερθέρμανση ή υποθέρμανση, καθιστώντας δυνατή τη γρήγορη παρέμβαση και την πρόληψη βλαβών. Ένας ακόμη στόχος είναι η μείωση της σπατάλης πρώτων υλών, καθώς η σωστή θερμοκρασία κατά την επεξεργασία αυξάνει τη συνολική απόδοση της παραγωγής.

Τέλος, βοηθά στη συμμόρφωση με κανονιστικές διατάξεις και απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, συμβάλλοντας έτσι στην οικοδόμηση εμπιστοσύνης των καταναλωτών.

Η θερμογραφία έχει αποδειχθεί εξαιρετικά χρήσιμο εργαλείο στη βιομηχανία τροφίμων, με ιδιαίτερη έμφαση στην επεξεργασία σιτηρών. Η τεχνολογία αυτή επιτρέπει την ακριβή παρακολούθηση της θερμοκρασίας στα διάφορα στάδια της παραγωγής, διευκολύνοντας τη βελτίωση και την αποδοτικότητα των παραγωγικών διαδικασιών. Μέσω της συνεχούς καταγραφής και ανάλυσης των θερμο-

κρασιών, οι παραγωγοί είναι σε θέση να εντοπίζουν τυχόν ανωμαλίες και να εφαρμόζουν άμεσα διορθωτικά μέτρα, συμβάλλοντας έτσι στην αύξηση της ποιότητας των τελικών προϊόντων και στη μείωση των απαιτούμενων πόρων και χρόνου.

Οι εφαρμογές της θερμογραφίας μπορούν επίσης να οδηγήσουν σε σημαντική μείωση των αποβλήτων, καθώς η ακριβής ρύθμιση των θερμοκρασιών μειώνει τις πιθανότητες αλλοίωσης και υποβάθμισης της ποιότητας των προϊόντων. Επιπλέον, η καλύτερη συμμόρφωση με τις κανονιστικές απαιτήσεις όχι μόνο ενισχύει την ασφάλεια των τροφίμων, αλλά δημιουργεί και θετικό αντίκτυπο στην εικόνα των επιχειρήσεων, καθώς οι καταναλωτές προτιμούν προϊόντα που πληρούν υψηλά πρότυπα ποιότητας.

Οι μελλοντικές προοπτικές της θερμογραφίας στη βιομηχανία σιτηρών είναι πολλά υποσχόμενες με την εξέλιξη της τεχνολογίας. Η ενσωμάτωση της θερμογραφίας σε αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής και η δυνατότητα απομακρυσμένης παρακολούθησης αναμένεται να προσφέρει περαιτέρω βελτιώσεις στον έλεγχο ποιότητας. Επιπλέον, η κατανόηση της συμβολής της θερμογραφίας στη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και στην πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών θα ενισχύσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και θα προσφέρει σταθερό πλεονέκτημα στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε ένα ολοένα και πιο απαιτητικό και ανταγωνιστικό περιβάλλον.

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ:

ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc

ΣΥΝΤΑΞΗ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπρ/ος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπρ/ος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπρ/ος: Δημήτριος Κόγιας
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζνης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

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

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103616691/2165152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, info.saapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
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 ΕΛΒΕΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
26740-72479 - Έδρα: Πέρος Κερ/νιάς
tzamariasxristofrosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακλόγιου
27410-22089 - Έδρα: Κόρθως
gvakalogiou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισσα
emp78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλιπούλης
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
eirnikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974523271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoiol.trikalala@gmail.com, k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΟΥΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΑΛΑΧΟΧΩΡΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΟΙΒΤΙΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

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

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

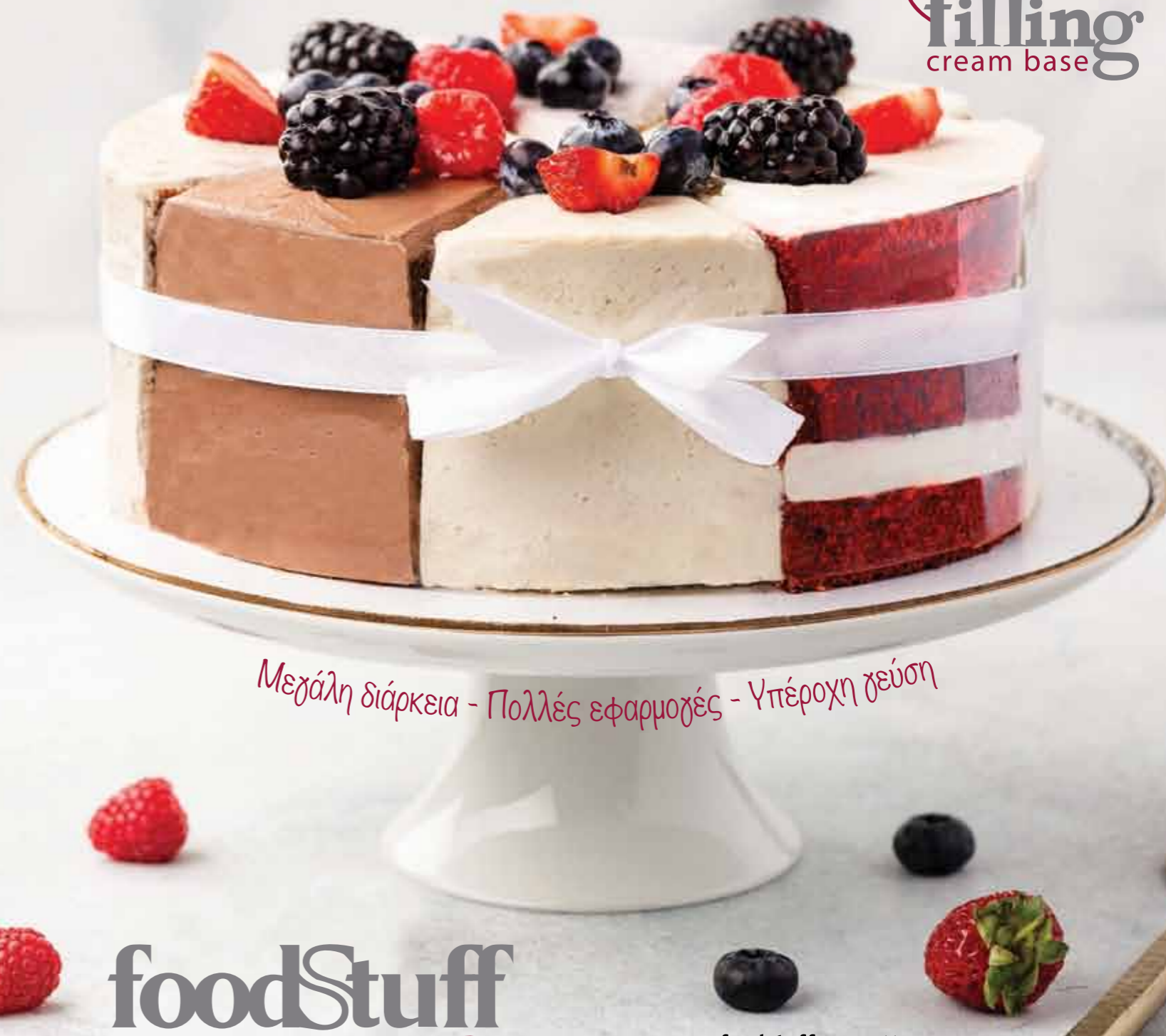
Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
22710-26400 - Έδρα: Βερίτη
silverman48@gmail.com, eptazimo@otenet.gr

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2024 / Τεύχος 138



Μεγάλη διάρκεια - Πολλές εφαρμογές - Υπέροχη ρευσση

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

www.foodstuff.gr Follow us!

Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Essential 54



Ισορροπημένη, αρωματική και αρμονική σοκολάτα κουβερτούρα, με απαλή γευστική νότα κακάο που καλύπτει όλες σας τις ανάγκες.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Emotion 58



Εξαιρετική, ισορροπημένη σοκολάτα κουβερτούρα κατάλληλη για κάθε ανάγκη και εφαρμογή.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Temptation 64



Έντονη, με ισχυρή γεύση κακάο, ισορροπημένη γλυκύτητα και ήπια οξύτητα.

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

El Salvador Usulután 65



Μονοποικιλιακή, αρωματική σοκολάτα κουβερτούρα με δύναμη και χαρακτήρα, χάρη στο πολύτιμο κακάο Hacienda San José Real de la Carrera, από το El Salvador.

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

Sensation 72



Κυρίαρχη, με υψηλή συγκέντρωση κακάο που χαρακτηρίζει τη γεύση, αφήνοντας μια δυνατή φρουτώδη επίγευση.

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

Intense 35



Η πιο φίνα Βελγική σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος με έντονο γευστικό προφίλ γάλακτος, απαλές νότες καραμέλας και ήπια επίγευση κακάο.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Obsession 30



Πλούσια, κρεμώδης σοκολάτα λευκή με ισορροπημένη γλυκύτητα γάλακτος.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Euphoria Caramel



Σοκολάτα λευκή με καραμέλα με βελουδίνη υφή, δυνατή πλούσια γεύση με νότες μπισκότου και διακριτική αλμυρότητα.

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

Όταν η γεύση γίνεται έμπνευση!



Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

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

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

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

Powered by Cargill®



Ανακαλύψτε την πλήρη γκάμα προϊόντων κακάο Veliche™ Gourmet με κορυφαία προϊόντα όπως: τα **Chunks Βελγικής Σοκολάτας**, το **Κακάο σε σκόνη 22/24** και το **Praliné Φουντουκιού 65%**.



Veliche™ Gourmet στο
www.stelioskanakis.gr



Ένα βήμα μπροστά!

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



28



32



12



40



36



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ: Γλυκές ζύμες

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

ΘΕΜΑΤΑ

25 Südback: Όλες οι Νέες Τάσεις και Ιδέες σε περιμένουν εδώ!

28 Κέικ, μία γλυκιά καθημερινή συνήθεια

ΤΕΧΝΙΚΑ

32 Η «Νέα Σοκολάτα»

36 Panettone: Η Τέχνη του Γιορτινού Ψωμιού

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

40 Cheesecake με Σως Βύσσινο

{ bakery-pastry.gr

NEO ΜΟΝΑΔΙΚΟ Cake Χαρουπιού

Περιέχει
αλεύρι χαρουπιού,
μέλι και καστανή ζάχαρη

Τέλεια χειών
Ιδανική δομή και υγρασία
Λαχταριστό και υγιεινό



■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

www.foodstuff.gr Follow us!  

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ 

EDITORIAL

Αγαπητοί ζαχαροπλάστες,

Γνωρίζουμε ότι το περιοδικό θα φτάσει στα χέρια σας σε μία περίοδο εξαιρετικού φόρτου. Η προετοιμασία για τις γιορτές και ο προγραμματισμός για τα γλυκά του επόμενου έτους βρίσκονται ήδη στο απόγειό τους, καθώς νέες τάσεις και φρέσκες ιδέες διαμορφώνουν τον δημιουργικό καμβά από τον οποίο αντλείτε έμπνευση για τις πιο ευφάνταστες και εντυπωσιακές δημιουργίες σας!

Στο τεύχος αυτό, θα ενημερωθείτε για κάποιες νέες τάσεις της αγοράς, όπως η προσπάθεια να δημιουργηθεί μία 'νέα σοκολάτα', ως απάντηση στην αυξανόμενη τιμή του βουτύρου κακάο. Οι παραγωγοί αναζητούν εναλλακτικές λύσεις, αντικαθιστώντας το με ισοδύναμα συστατικά που να διατηρούν την υφή και τη γεύση της σοκολάτας αναλλοίωτη, χωρίς να θυσιάζεται η ποιότητά της.

Επίσης, θα βρείτε έναν οδηγό για το πώς να παρασκευάσετε Panettone που μένουν αξέχαστα, διάφορες προτάσεις, ιδέες και συνταγές, αλλά και όσα χρειάζεται να γνωρίζετε για την «επιστήμη» πίσω από το καλοφτιαγμένο κέικ.

Ευχόμαστε ο κόπος, η δημιουργικότητα και το πάθος σας να αγγίξει βαθιά και φέτος κάθε σπίτι, κάθε εκδήλωση και όλες τις όμορφες στιγμές με μοναδικές γλυκές εμπειρίες!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ bakery-pastry.gr }




KALLAS
INC

Αριστη
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ



Ανώτερη
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Rama Professional Cream

Ιδανική και αξιόπιστη επιλογή προσφέροντας λύσεις σε όλες τις εφαρμογές της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού. Με εξαιρετική δομή, υφή και υπέροχο γευστικό αποτέλεσμα.



Αξιόπιστη λύση για όλες τις εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική και το παγωτό!

- Υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή.
- Ιδανική για όλες τις ζεστές και κρύες δημιουργίες.
- Ενσωματώνεται εύκολα.
- Προσφέρει μεγάλη ανθεκτικότητα σε όλες τις συνθήκες (όξινο περιβάλλον, υψηλή θερμότητα).
- Άριστη απόδοση για όλες τις γλυκές δημιουργίες.
- Κατάλληλη για κρέμα σαντιγί, γκανάζ, παγωτό μους, μπαβαρούάζ.
- Κατά την ανάδευση έχει υψηλή διόγκωση και κράτημα, που διατηρούνται.
- Έχει σταθερή ποιότητα όλο το χρόνο.
- Διατηρεί τα χαρακτηριστικά της αναλλοίωτα καθόλη τη διάρκεια ζωής της.
- Διαθέσιμη σε 35% 1lt & 31% σε συσκευασίες των 1lt & 10lt αντίστοιχα.





ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ

PASTRY CHEF



Κύριε Χρονόπουλε, το 2006 βραβευθήκατε με το βραβείο του καλύτερου Ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα. Πώς επηρέασε αυτή η διάκριση τη μέχρι τώρα πορεία σας στη Ζαχαροπλαστική;

Η διάκριση αυτή ήταν μια εξαιρετικά τιμητική στιγμή για μένα, η οποία ήρθε να επιβραβεύσει τις μέχρι τότε προσπάθειές μου, τη σκληρή δουλειά και την επιμονή μου. Επιπλέον, με ενθάρρυνε να προσπαθήσω ακόμα περισσότερο για να κατακτήσω τους μελλοντικούς μου στόχους.

Σε ποιους τομείς δραστηριοποιήσατε αυτή τη στιγμή ως pastry chef;

Από το 2007 διατηρώ συνεργασία με την εταιρία Deals και την Valrhona ως τεχνικός σύμβουλος της σοκολάτας Valrhona στην Ελλάδα, ενώ από το 2010 συνεργάζομαι με την Valrhona S.A

ως τεχνικός της σύμβουλος για την Ευρώπη, την Ασία και τη Μέση Ανατολή. Παράλληλα από το 2007 δραστηριοποιούμαι στον ευρύτερο χώρο της Ζαχαροπλαστικής ως Σύμβουλος Επιχειρήσεων, με βασικά αντικείμενα την άρτια οργάνωση και λειτουργία ενός χώρου Ζαχαροπλαστικής, αλλά και την προώθηση πρώτων υλών ή προϊόντων μέσω της έρευνας και δημιουργίας tailor-made συνταγών, παρουσιάσεων και διαφημιστικών καμπανιών. Τα τελευταία χρόνια πραγματοποιώ επαγγελματικά σεμινάρια και workshop Ζαχαροπλαστικής σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Από τον Ιούλιο του 2024 ξεκίνησα συνεργασία ως τεχνικός σύμβουλος και Ambassador της εταιρίας Urfield, με αντικείμενο την έρευνα και δημιουργία συνταγών με βάση τις κρέμες και τα προϊόντα Violife.

Τι σας οδήγησε στη σημερινή σας συνεργασία με την εταιρία Urfield;

Τα τελευταία χρόνια όλο και μεγαλύτερη μερίδα καταναλωτών επιλέγει εναλλακτικούς τρόπους διατροφής. Προτιμούν προϊόντα χωρίς γλουτένη, χωρίς αλλεργιογόνα, με λιγότερα ποσοστά ζωικών λιπαρών, επιζητώντας έναν πιο βιώσιμο τρόπο ζωής.

Ως Ζαχαροπλάστης, φυσικά και δεν έχω μείνει αμέτοχος σε όλες αυτές τις αλλαγές και πάντα αναζητώ νέα προϊόντα, τα οποία μου δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργώ σύγχρονα, τεχνικά άρτια και νόστιμα γλυκά, που παρέχουν μια εναλλακτική πρόταση διατροφής για τον καταναλωτή.

Η Urfield, ως πρωτοπόρος, επενδύει συνεχώς στη δημιουργία ποιοτικών και

καινοτόμων προϊόντων, με στόχο να προσφέρει στους επαγγελματίες του χώρου πληθώρα επιλογών χωρίς «εκπτώσεις» στη γεύση.

Ποιο είναι το κύριο χαρακτηριστικό της κρέμας RAMA;

Η σειρά Rama crèmes αποτελεί μία καινοτόμα πρόταση για τους επαγγελματίες του χώρου της Ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας γαλακτοκομικά & φυτικά συστατικά. Όταν για πρώτη φορά δοκίμασα τις Rama crèmes ενθουσιάστηκα τόσο από το γευστικό αποτέλεσμα, όσο και από την εξαιρετική απόδοση που παρείχαν στις δημιουργίες μου.

Ποια είναι τα πλεονεκτήματα της κρέμας RAMA;

Η σειρά Rama crèmes μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή πολλών και ποικίλων βασικών κρεμών Ζαχαροπλαστικής, όπως Crème Anglaise, Crèmeux, Glasage κ.λπ., επιτυγχάνοντας ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα, με εξαιρετική δομή και υφή. Αξίζει να σημειωθεί πως το τελικό αποτέλεσμα είναι τεχνικά άρτιο, σύγχρονο και πολύ γευστικό.

Σε ποιο κοινό απευθύνονται οι κρέμες RAMA;

Σε όλους! Η σειρά Rama crèmes είναι η ιδανική επιλογή για τους λάτρεις της γλυκιάς κουζίνας, αλλά και για εμάς τους επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες, που αφογκραζόμαστε τις ανάγκες της αγοράς και των καταναλωτών και αναζητούμε την πλέον κατάλληλη συνταγή για να μπορούμε να τους προσφέρουμε νόστιμα και γευστικά γλυκά, ακολουθώντας τις σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις της εποχής. Τις προτείνω ανεπιφύλακτα!

DIFFER

SINCE 1983



QUALITY THAT DIFFERS



ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΑΓΟΡΑΣ

ΓΛΥΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ CRÈME CAKES

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για λαχταριστά crème cakes, με πλούσια κρεμώδη υφή, μοναδική γεύση και εκπληκτική διατηρησιμότητα, εμπιστευθείτε τα Dawn Crème Cakes, Plain και Chocolate, δυο κορυφαία προϊόντα που ξεχωρίζουν στη μεγάλη γκάμα ποιοτικών πρώτων υλών American Bakery της DAWN. Ευέλικτες και αξιόπιστες, οι βάσεις για κέικ σας επιτρέπουν να δημιουργήσετε ποικιλία γευστικών επιλογών με εγγυημένο τελικό αποτέλεσμα. Εκτός από ακαταμάχητα κέικ, θα δημιουργήσετε και απολαυστικές βασιλόπιτες, κέικ με φρούτα, muffins και curcakes σε διάφορες παραλλαγές. Διατίθενται σε σακί 25 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΜΟΝΑΔΙΚΑ ANGEL CAKES

από την FOODSTUFF

Υποδεχθείτε, για πρώτη φορά στην Ελληνική αγορά, τα νέα και μοναδικά ANGEL CAKES, από την FOODSTUFF. Αφράτα και αέρινα, έχουν ταυτόχρονα πολύ ελαστική δομή που τα κάνει ξεχωριστά! Είναι απολαυστικά από μόνα τους ως κέικ, ενώ αποτελούν την τέλεια λύση για ποικιλία παρασκευών, όπως τόμπους, swiss rolls, γεμιστά κέικ αμερικάνικου τύπου με πολλές στρώσεις, παντεσπάνι, ή ως βάση για κάθε γλύκισμα. Διατίθενται σε δύο λαχταριστές και δυνατές γεύσεις, ΒΑΝΙΛΙΑ και ΣΟΚΟΛΑΤΑ. www.foodstuff.com.gr



ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την προηγμένη ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ, παρουσιάζει τα νέα μίγματα SILKY, DELIGHT & FINE για τη δημιουργία πραγματικά γευστικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Τα μίγματα ζαχαροπλαστικής SILKY, DELIGHT και FINE, με ντελικάτη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας, εξασφαλίζουν άριστης ποιότητας γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα, σε κάθε εφαρμογή τους, ικανοποιώντας έτσι κάθε ουρανίσκο. Τα μίγματα προσφέρουν στα κέικ μοναδική δομή, κυψέλωση και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα τους, τα ζωντανά τους αρώματα και τη συντηρητικότητα τους γεύση, με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. www.kepenos.gr

ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GÖTEBORGS

από την TROFINGRED

Τώρα μπορείτε να δημιουργήσετε το δικό σας ganache σοκολάτας! Η TROFINGRED διαθέτει πολλές επιλογές υλικών για σταθερή παραγωγή, προσφέροντας επίσης τη δυνατότητα για εξατομικευμένες λύσεις. Με τις εξατομικευμένες επικαλύψεις σοκολάτας GÖTEBORGS υπάρχει η ευκέρεια για προσαρμογή της σύνθεσης, ανάλογα με τα επιθυμητά επίπεδα κακάο, λιπαρών, γλυκαντικών υλών και σακχάρων, καθώς και με την επιθυμητή υφή της επικάλυψης, ανάλογα με τη θερμοκρασία κατανάλωσης των γλυκών. Τα υλικά εξατομικευμένης παραγωγής σχεδιάζονται σε συνεργασία με τους συνεργάτες της εταιρίας, για παρτίδες άνω των 2 τόνων. www.trofingred.com



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ NO ADDED SUGAR

από την AKTINA

Το Σουφλέ Σοκολάτας χωρίς προσθήκη ζάχαρης έρχεται να συμπληρώσει την πλούσια σειρά No Added Sugar της εταιρίας AKTINA, δίνοντας λύση σε όσους επιθυμούν να αποφύγουν τη ζάχαρη στη διατροφή τους. Κατά το ψήσιμο, αποκτά συμπαγή δομή εξωτερικά, περικλείοντας στο κέντρο του μια καρδιά πλούσιας σοκολάτας, χωρίς ζάχαρη, που ρέει με το βύθισμα του κουταλιού. Εύκολο στην παρασκευή του, μπορεί να διατηρηθεί τόσο στην ψύξη, όσο και την κατάψυξη. Ακόμα και μετά την απόψυξη δίνει εξαιρετικής ποιότητας γευστικό και αισθητικό αποτέλεσμα! www.aktinafoods.com



Υπέροχη Βασιλόπιτα με Experts Cream Cake Mix



Η G&B EXPERTS

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

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

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




CORMAN
SINCE 1935

**ANHYDROUS
MILKFAT**

99,9% PURE
BUTTERFAT MINIMUM
0,1% MOISTURE MAXIMUM

MADE IN BELGIUM
PRODUCED AND EXPORTED BY
S.A. CORMAN
Rue de la Gileppe, 4
4834 LIMBOURG - BELGIUM
E-mail : industry@corman.be
www.corman-industry.com

NET WEIGHT

Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef.

*Δώστε πλούσια γεύση
και υπέροχο άρωμα
βουτύρου σε όλες
τις δημιουργίες σας!*



Τα πιο ποιοτικά βούτυρα στην υπηρεσία του ταλέντου σας!

Η βελγική Corman σας προσφέρει πλήθος από ειδικευμένες επιλογές, για άριστα αποτελέσματα!
Τα βούτυρα Corman διαθέτουν πλούσια γεύση και υπέροχο άρωμα, χάρis στη μοναδική συνταγή της παραδοσιακής εταιρείας και της επιλεγμένης κρέμας γάλακτος που χρησιμοποιεί για την παραγωγή τους.
Με την εγγύηση ποιότητας της Corman θα έχετε 100% εξαιρετικά τελικά προϊόντα, κάθε εποχή του έτους!




LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΘΗΝΑ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr
ΠΑΤΡΑ: 2610.641137, info.patra@laoudis.gr
ΚΡΗΤΗ: 2810.381280, info.creta@laoudis.gr



www.laoudis.gr


CORMAN
SINCE 1935

DOLCE FORNO irca

Made in Italy



Αυθεντικά ιταλικά γλυκά φούρνοι

Panettone & Pandoro

μόνο με Dolce Forno της ιταλικής IRCA!


LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΘΗΝΑ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr
ΠΑΤΡΑ: 2610.641137, info.patra@laoudis.gr
ΚΡΗΤΗ: 2810.381280, info.creta@laoudis.gr



www.laoudis.gr


irca
SINCE 1919



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
παράδοση στην ποιότητα

CROISSANT ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Για τραγανά κρουασάν βουτύρου που λιώνουν στο στόμα, εμπιστευτείτε το ειδικό αλεύρι πολυτελείας των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής, Flaky Pastry! Είναι ιδανικό για σωστή φυλλοποίηση που θα χαρίσει ελαφριά και αέρινη υφή σε κάθε μπουικιά! Ακολουθήστε τη συνταγή μας βήμα-βήμα και χαρίστε στους πελάτες σας τη μοναδική απόλαυση ενός αυθεντικού κρουασάν βουτύρου!

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

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. Flaky Pastry
400 γρ. Fioreto
150 γρ. ζάχαρη
50 γρ. βούτυρο
50 γρ. αυγό
40 γρ. μαγιά χρυσή
18 γρ. αλάτι
250 γρ. γάλα κρύο
250 γρ. νερό κρύο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΥΛΛΟΠΟΙΗΣΗ

500 γρ. βούτυρο
σε πλάκα για κρουασάν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνετε όλα τα υλικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά, βγάζουμε τη ζύμη από το ζυμωτήριο και μετράμε την θερμοκρασία στην μάζα της 22-23 °C.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στη συντήρηση καλυμμένη με μία μεμβράνη για περίπου 30 λεπτά στους 5 °C.

Βγάζουμε τη ζύμη από τη συντήρηση την ανοίγουμε σε 10mm πάχος στη σφολιατομηχανή και τοποθετούμε στο κέντρο την πλάκα βουτύρου θερμοκρασίας 22 °C και κλείνουμε με το χέρι προσπαθώντας να καλύψουμε όλη την επιφάνεια του βουτύρου και να σφραγίσουμε τις άκρες της. Έπειτα ανοίγουμε στην μηχανή στα 10mm, διπλώνουμε σε μια διπλή δίπλωση και ξεκουράζουμε για άλλα 30 λεπτά στους 5 °C.

Βγάζουμε τη ζύμη από την συντήρηση και την περνάμε από τη σφολιατομηχανή και στη συνέχεια κάνουμε έ να μονό δίπλωμα.

Ξανατοποθετούμε τη διπλωμένη ζύμη (σκεπασμένη με μία μεμβράνη) για ξεκούραση στην συντήρηση για 30 λεπτά.

Βγάζουμε τη ζύμη από την συντήρηση και την ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή μέχρι τα 3,5-4 mm.

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.

Τοποθετούμε τα κρουασάν σε λαμαρίνες με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει μία απόσταση μεταξύ τους για να μην κολλήσουν μετά την διόγκωση στην στόφα.

Τοποθετούμε τις λαμαρίνες στη στόφα (27 °C, 70 %RH) για περίπου 60-80 λεπτά.

Βγάζουμε τα κρουασάν από τη στόφα αλείφουμε ή ψεκάζουμε προσεκτικά με αυγό και ψήνουμε στους 180 °C, για περίπου 17-20 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο σας.



Εμπιστευτείτε μας για τα Croissants που επιθυμείτε!

Επιλέξτε τα ειδικά αλεύρια πολυτελείας των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζουν την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμα και αφράτα Croissants!



Fioreto - φύλλου



Flaky pastry - σφολιάτας



Crustal



**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



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΒΑΣΗ ΚΕΙΚ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ - ΔΙΑΒΙΒΑ NEUTRO

από την CREDIN

Το Διανίβα Neutro της CREDIN είναι βάση για υπέροχα κέικ, αφράτα muffins και πεντανόστιμες μπάρες χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Πρόκειται για ένα ευέλικτο και πολύ εύκολο στη χρήση προϊόν, κατάλληλο επίσης για λαχταριστά cookies και βάσεις τάρτας. Εγγυάται ένα σταθερό και μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα, ενώ μπορεί να συνδυαστεί με την Διανίβα Crème, την κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής της CREDIN χωρίς προσθήκη ζάχαρης, για πολλές πρωτότυπες δημιουργίες. Διατίθεται σε σακί 5 κιλών. www.konta.gr



NEO MOIST CAROB CAKE "PALM OIL FREE"

από την LAOUDIS FOODS

Η Ireks, η κορυφαία γερμανική εταιρεία στην παραγωγή μίγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αλεύρου, με παρουσία σε περισσότερες από 90 χώρες και με εξειδικευμένο τμήμα R&D, έχει τη δυνατότητα να αφουγκράζεται τις ανάγκες των συνεργατών της και να αναπτύσσει άμεσα νέα καινοτόμα προϊόντα που τις υπερκαλύπτουν! Έτσι, παρουσιάζει τώρα το γνωστό αγαπημένο Carob Cake (καρουπιού) με νέα σύνθεση χωρίς φοινικέλαιο και βελτιωμένη συνταγή για πιο υγρό αποτέλεσμα. Στο νέο προϊόν, το φοινικέλαιο έχει αντικατασταθεί με ηλιέλαιο και στη συνταγή έχει αυξηθεί αρκετά η ποσότητα νερού για μεγαλύτερη απόδοση! www.laoudis.gr

ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΟ MIX

από την KAIZEN

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS παρουσιάζει την premium σειρά μίγμάτων Kaizen, που προσφέρει νέες προϊοντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Γνωρίστε το Μουστοκούλουρο Mix, με το οποίο μπορείτε να δημιουργήσετε αφράτα και τραγανά μουστοκούλουρα με το υπέροχο άρωμα και την ασύγκριτη γεύση του παραδοσιακού μουστοκούλουρου! Ένα μοναδικό προϊόν που διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα! www.kaizenmixes.com



ΜΙΓΜΑ CURCUPAN

από την OLYMPIC FOODS

Με το CURCUPAN της AB MAURI από την OLYMPIC FOODS, κάθε βιτρίνα με σάντουιτς, σνακ και ψωμί γεμίζει με ζωή και χρώμα! Η χαρακτηριστική γεύση του κουρκουμά συνδυάζεται μαγευτικά με τον ηλιόσπορο και το καλαμπόκι, σε ένα προϊόν με το οποίο μπορείτε να δημιουργήσετε, εκτός από τις βασικές συνταγές, απολαυστικά κριτσίνια, κούλουρια Θεσσαλονίκης, κέικ ή ακόμη και εντυπωσιακά κούλουράκια! www.olympic-foods.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ PANETTONE VERO GRANO

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ επεκτείνουν τη σειρά προϊόντων Vero Grano, για ιταλικές παρασκευές, με δύο νέα προϊόντα: Το Αλεύρι για Panettone και το Μίγμα για Panettone. Το Αλεύρι για Panettone Vero Grano έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, με υψηλή ελαστικότητα και εκτατότητα, παράγοντες που προσδίδουν ανάλαφρη και αφράτη δομή συγκρατώντας τα πλούσια υλικά του τελικού προϊόντος. Το Μίγμα για Panettone έχει ως αφετηρία το ίδιο αλεύρι υψηλής ποιότητας, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει ευκολία, ταχύτητα και σταθερό αποτέλεσμα. Διατίθενται σε συσκευασίες των 25 και 10 κιλών αντίστοιχα. www.mills.gr



www.varanakis.com

Απαλό ψήσιμο χωρίς να στρεσάρεται το προϊόν!



TEOREMA POLIS

Φούρνοι modular με πυρότουβλο ή λαμαρίνα με εσωτερικό ύψος 18 ή 26 cm.



Αξιόπιστος, ακούραστος συνεργάτης!



BEST-CHEF MIX

Πλανητικά μίξερ με ή χωρίς inverter από 7,5 έως 60Lt. (και έως 160Lt.)



Varanakis
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com

TA NEA THS AGORAS



NEO ΜΙΓΜΑ BRIOCHE από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το νέο, μοναδικό και πολυχρηστικό μίγμα για μπριός, το BRIOCHE BLEND C. Το μίγμα παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα, με ή χωρίς την προσθήκη αυγών και βουτύρου, προσφέροντας ευελιξία στις δημιουργίες σας. Είναι ιδανικό για ψωμάκια μπριός, μπόμπες, σνακ με ποικιλία γεύσεων και γεμίσεων, καθώς και για γλυκές δημιουργίες, όπως monkey bread, ρολά με κρέμες, πραλίνες ή κανέλα, σταφιδόψωμα και πολλές άλλες λιχουδιές.
www.foodstuff.gr

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ από την DIFFER

Η σωστή συντήρηση της σοκολάτας είναι σημαντική για κάθε επαγγελματία, καθώς η σοκολάτα είναι ευπαθής στις μεταβολές θερμοκρασίας και υγρασίας. Η DIFFER, με την εξειδίκευσή της στον επαγγελματικό εξοπλισμό, προσφέρει βιτρίνες με τεχνολογία αυτοματοποιημένης μείωσης υγρασίας, διασφαλίζοντας ιδανικές συνθήκες για τη διατήρηση της σοκολάτας, που παραμένει φρέσκια και αναλλοίωτη. Παράλληλα, οι βιτρίνες DIFFER ξεχωρίζουν για τον εξαιρετικό τους σχεδιασμό, συνδυάζοντας την αισθητική με τη λειτουργικότητα, γεγονός που τις καθιστά την ιδανική λύση για επαγγελματίες που αναζητούν κορυφαίες λύσεις για τη διατήρηση και προώθηση των προϊόντων τους.
www.differ.gr



BLACK AND BLACK - TO TEΛEIO SORBET από την AKTINA

Black and Black, το απίθανο sorbet σκούρας σοκολάτας με πλούσια γεύση και βελούδινη υφή. Το μίγμα σας δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε εύκολα και γρήγορα sorbet, χωρίς γαλακτοκομικά στοιχεία. Προσθέτοντας μόνο το περιεχόμενο της σακούλας και 2,5l ζεστό νερό, έχετε 4,25 κιλά έτοιμου παγωτού, όση ακριβώς είναι και η χωρητικότητα μιας λεκάνης παγωτού στη βιτρίνα σας.
www.aktinafoods.com



EXTRA PREMIUM DARK GÖTEBORGS από την TROFINGRED

Προσμοιάζουμε τη σοκολάτα με γευστικά compound πλούσια σε στερεά κακάο έως 21%, προσφέροντας σταθερότητα επικάλυψης με λεπτόρρευση υφή και λαμπερή όψη, χωρίς να χρειάζεται στρώσιμο. Το υλικό Extra Premium Dark της GÖTEBORGS διατίθεται από την TROFINGRED σε Callets διαμέτρου 1,5 εκατοστού, σε συσκευασία 10 κιλών, και θα σας ενθουσιάσει σε κάθε εφαρμογή ως εναλλακτική λύση πραγματικής σοκολάτας.
www.trofingred.com



ΣΙΡΟΠΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ (ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ)
Φυσικό γλυκαντικό

Koronzi Bros Co.
since 1890

Πλούσια Γεύση
Άρωμα &
Φυσικό Χρώμα
στη ζαχαροπλαστική,
στην αρτοποιία...

Η καλύτερη ποιότητα σταφιδίνης αποκλειστικά από Ελληνική Κορινθιακή σταφίδα καθώς και από Σταφίδα Ηλείας ΠΓΕ

ΑΦΟΙ Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΙΔΙΝΗΣ
τηλ.: 2622 027 716 - email: info@koronzibros.com
www.koronzibros.com



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 Υγειονομικά ασφαλέστερο.

Κερδίστε χρόνο
Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού





ΤΟΥΡΤΑ BISCOTTO CRUNCH

Μια λαχταριστή πρόταση για τους λάτρεις του μπισκότου.

Ο τέλειος συνδυασμός υφών του τραγανού μπισκότου πιτιμπερ Παπαδοπούλου στη βάση, με την γέμιση βελούδινης μους μπισκότου και την κρεμώδη επικάλυψη Glasage Cookies θα ξετρελάνει κάθε ουρανίσκο.



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΕ ΑΚΤΙΣΑΚΕ ΜΟΙΣΤ

1000 γρ. **AktiCake Moist ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 9004)**
220 γρ. Νερό
350 γρ. Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
350 γρ. Αυγά
350 γρ. Αμύγδαλο σε σκόνη

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για AktiCake Moist. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Σε μπασίνα ανακατεύουμε τη ζύμη μας με το αμύγδαλο σε σκόνη. Τοποθετούμε 900 γρ. περίπου από το μίγμα σε φύλλο σιλικόνης (40x60 εκ.) και το απλώνουμε. Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 7 λεπτά ανάλογα με το φούρνο.

ΜΟΥΣ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

600 ml Γάλα 3,5% UHT
200 γρ. **Fond Gold (κωδ. 9121)**
800 γρ. **Σοκολάτα Λευκή Σταγόνες ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 6056)**
120 γρ. **Pasta Aromitalia Biscotto (κωδ. 15202)**
500 ml **AktiCrema Velvet Cream (κωδ. 8103)**
500 ml **AktiCrema Silky Κρέμα Γάλακτος 36% (κωδ. 8105)**

Ζεσταίνουμε σε καθαρολάκι το γάλα και περιχύνουμε τη Λευκή Σοκολάτα, προσθέτουμε το Fond Gold και αφήνουμε να κρυώσει έως τους 20°C, προσθέτουμε τη σαντιγί ελαφρώς χτυπημένη και την Pasta Aromitalia Biscotto και ομογενοποιούμε.

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

350 γρ. **No32 Special Απομίμηση Σοκολάτας (κωδ. 6168)**
300 γρ. **Petit Beurre Παπαδοπούλου (κωδ. 14005)**

Λιώνουμε την No32 Special Απομίμηση Σοκολάτας και προσθέτουμε μέσα σπασμένα τα Petit Beurre.

Το απλώνουμε επάνω σε φύλλο σιλικόνης και δημιουργούμε μία πολύ λεπτή στρώση περίπου 3cm.

Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε το επιθυμητό σχέδιο.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΝΤΕΚΟΡ

Σε σιλικόνη της επιλογής μας προσθέτουμε μια στρώση Κρέμας Μπισκότου.

Ύστερα προσθέτουμε μια στρώση Πραλίνα Κακάο με Μπισκότο (κωδ.6151) και τοποθετούμε ένα λεπτό φύλλο AktiCake Moist.

Κλείνουμε την τούρτα μας με την υπόλοιπη Κρέμα Biscotto και ακόμη ένα φύλλο Παντεσπανιού AktiCake Moist.

Επικαλύπτουμε την Τούρτα μας με Glasage Cookie (κωδ.7421), που έχουμε λιώσει στους ±35°C και έχουμε περάσει από rimmer και την τοποθετούμε επάνω στην Τραγανή Βάση.

akticrema®

Velvet Creme Ζαχαροπλαστικής με φυτικά λιπαρά
Silky Cream Κρέμα Γάλακτος 36%

τέλεια υφή
σταθερό αποτέλεσμα
κορυφαία ποιότητα
άριστη γεύση

Φυτική
Κρέμα

Κρέμα
Γάλακτος





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ "DOLCE" ΣΤΗΝ ΠΑΤΡΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο ζαχαροπλαστέιο DOLCE άνοιξε τις πόρτες του στην Πάτρα. Για τη μελέτη, τη διακόσμηση και το σχεδιασμό του εξοπλισμού, οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν τη Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, η οποία δημιούργησε ένα εξαιρετικά καλαίσθητο και λειτουργικό κατάστημα. Οι επενδύσεις αποτελούνται από άριστης ποιότητας υλικά, με απαράμιλλη συναρμογή και απόλυτη ακρίβεια σε κάθε λεπτομέρεια της κατασκευής. Οι προσεγμένες επιλογές ψυγείων και φωτιζόμενων πανοραμικών βιτρινών με επάλληλα κρύσταλλα, συνθέτουν ένα επαγγελματικά ενιαίο σύνολο, προσφέροντας στον επισκέπτη επιλογές για μεγάλη ποικιλία γεύσεων παγωτού και γλυκών. Το τελικό αποτέλεσμα αφήνει σε όλους άριστες εντυπώσεις!

www.antonopoulos.com.gr



ΝΕΟ CONCEPT "PREPPY EXPERIENCE"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τη μελέτη εφαρμογής και την υλοποίηση του νέου πρωτότυπου ALL DAY project "The Preppy Experience" στο Χαλάνδρι. Όλες οι κατασκευές της αίθουσας στο ισόγειο, όπως οι βιτρίνες γλυκών, σάντουιτς και σφολιατοειδών, οι αρτοθήκες, το ψυγείο παγωτού, οι πάγκοι ίποχ, οι ραφιέρους, οι επιτοίχιες συνθέσεις και πολλές άλλες κατασκευές έχουν την υπογραφή της κατασκευαστικής υπεροχής της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ξεχωρίζει η βιτρίνα ορόσημο της εταιρείας, "Circle", όπως και οι εντυπωσιακές επενδύσεις στις βιτρίνες με πλακάκι τύπου Patchwork.

www.drakoulakis.gr



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD!

Θέλετε να μαθαίνετε πρώτοι τα νέα του κλάδου σας, να διαβάζετε χρήσιμα άρθρα και να ενημερώνεστε για νέα προϊόντα και συνταγές της Kenfood; Αν ναι, τότε εγγραφείτε στο ανανεωμένο newsletter της εταιρείας, στο σύνδεσμο www.kenfood.com/el/newsletter-subscribe! Τα βήματα είναι πολύ απλά. Επιλέξτε τον τύπο της επιχείρησής, που είτε σας ανήκει είτε εργάζεστε σε αυτήν, και συμπληρώστε τα προσωπικά σας στοιχεία. Μείνετε συντονισμένοι!

<https://www.kenfood.com/el/>



ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΤΗΣ KALLAS INCORPORATION ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η KALLAS INCORPORATION τιμήθηκε για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά με το βραβείο Greek Business Champion στο πλαίσιο του θεσμού «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας 2024», τον περασμένο Ιούλιο. Ο συγκεκριμένος θεσμός επιβραβεύει κάθε χρόνο εταιρίες διακεκριμένες ως επιτυχημένα παραδείγματα στον ελληνικό επιχειρηματικό χώρο. Τα βραβεία απονέμονται βάση των επίσημων οικονομικών στοιχείων των εταιριών, φέρνοντας την KALLAS INCORPORATION στην 1η θέση του κλάδου εμπορίας τροφίμων στην Ελλάδα (εξαιρουμένων των αλυσίδων λιανεμπορίου) και πιστοποιώντας τη θέση της ως μια από τις πιο επιτυχημένες ελληνικές επιχειρήσεις με πρωταγωνιστικό ρόλο στην Νοτιοανατολική Ευρώπη. Το βραβείο παρέλαβε ο Αντιπρόεδρος της εταιρείας κ. Νίκος Καλλάς.

www.kallasinc.com



ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΗΣ SEFCO ZEELANDIA ΩΣ GREAT PLACE TO WORK ΓΙΑ ΤΟ 2024-2025

Η SEFCO ZEELANDIA, για τέταρτη χρονιά, αναγνωρίστηκε ως Best Workplace στην Ελλάδα στην έρευνα της Great Place to Work Hellas για το 2024-2025. Έχοντας πάντα στο επίκεντρο των λειτουργιών της τον άνθρωπο και γνωρίζοντας ότι μια σύγχρονη επιτυχημένη επιχείρηση οφείλει την επιτυχία της κυρίως στο προσωπικό της, η Sefco Zeelandia επενδύει στους ανθρώπους της, δημιουργώντας ένα φιλικό εργασιακό περιβάλλον που προσφέρει έμπνευση και ασφάλεια και που στηρίζει την επικοινωνία, την εκπαίδευση και την εξέλιξη.

www.sefcozeelandia.gr



SÜDBACK

ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΙΔΕΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΝ ΕΔΩ!

Η έκθεση Südback αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες και πιο διακεκριμένες εμπορικές εκθέσεις σε όλη την Ευρώπη, προσελκύοντας πλήθος επαγγελματιών από τον χώρο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, καθώς και της βιομηχανίας αρτοποιίας από όλη την ήπειρο.

Προσελκύει περίπου 600 εκθέτριες εταιρείες, που παρουσιάζουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους σε έναν εντυπωσιακό εκθεσιακό χώρο 65.000 τετραγωνικών μέτρων.

Φέτος, η Südback θα πραγματοποιηθεί για ακόμη μία φορά στη Στουτγάρδη της Γερμανίας, από τις 26 έως τις 29 Οκτωβρίου 2024, και η προσέλευση αναμένεται να είναι εξαιρετικά μεγάλη, δεδομένου του σημαντικού της ρόλου στην ανάδειξη των τελευταίων τάσεων και καινοτομιών του κλάδου.

Στο πλαίσιο της έκθεσης, θα παρουσιαστούν όλα τα νέα και καινοτόμα προϊόντα που σχετίζονται με την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και την παραγωγή αρτοποιημάτων και γλυκισμάτων. Τα εκθέματα θα περιλαμβάνουν από σύγχρονα συστήματα ψύξης και εξελιγμένους φούρνους, έως μηχανές παραγωγής, πρωτοποριακές συσκευασίες, καθώς και ποικιλία πρώτων υλών υψηλής ποιότητας. Η Südback προσφέρει μία ολοκληρωμένη επισκόπηση της βιομηχανίας αρτοποιημάτων, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να γνωρίσουν από κοντά τις τελευταίες τεχνολογίες και τις σύγχρονες πρακτικές που μπορούν να βελτιώσουν την αποδοτικότητα και την ποιότητα των προϊόντων τους.

Ανάμεσα στους συμμετέχοντες θα βρεθούν επαγγελματίες από όλους τους τομείς που σχετίζονται με τον κλάδο, όπως αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες, προμηθευτές πρώτων υλών, ειδικοί του χώρου, καθώς και εταιρείες που ειδικεύονται στον μηχανολογικό εξοπλισμό για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Η έκθεση λειτουργεί ως ένα κορυφαίο φόρουμ δικτύωσης και επαγγελματικής ανάπτυξης, επιτρέποντας στους επαγγελματίες του χώρου να ανταλλάξουν απόψεις, να ενημερωθούν για τις εξελίξεις, αλλά και να συνάψουν συνεργασίες που θα τους βοηθήσουν στην εξέλιξη της επιχείρησής τους.

Εκτός από την παρουσίαση προϊόντων και υπηρεσιών, η Südback θα περιλαμβάνει και μία σειρά διαγωνισμών για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να επιδείξουν τις δεξιότητές τους και να διακριθούν. Παράλληλα, θα διοργανωθούν εργαστήρια και σεμινάρια που αφορούν τη βελτίωση των επαγγελματιών δεξιοτήτων, την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, αλλά και τις νέες τεχνολογίες που μπορούν να αξιοποιηθούν στη βιομηχανία.

Η έκθεση Südback αποτελεί αναμφισβήτητα μία εξαιρετική ευκαιρία για

Η Südback θα περιλαμβάνει και μία σειρά διαγωνισμών για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να επιδείξουν τις δεξιότητές τους και να διακριθούν.

όλους όσους ασχολούνται με την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, καθώς παρέχει άμεση πρόσβαση στις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις, προϊόντα και υπηρεσίες που μπορούν να συμβάλουν ουσιαστικά στην ανάπτυξη και τη βελτίωση των επιχειρήσεών τους. Η συμμετοχή σε αυτό το κορυφαίο γεγονός του κλάδου προσφέρει όχι μόνο ενημέρωση για τις σύγχρονες τάσεις, αλλά και πολύτιμα εφόδια για την ενίσχυση της επαγγελματικής πορείας των συμμετεχόντων.



ENJOY CAKE

Με το νέο μείγμα για κέικ αυγού –λαδιού της Kenfood, μπορείτε να δημιουργήσετε νόστιμο και ζουμερό κέικ με αφράτη δομή και απίθανη γεύση. Αποτελεί ιδανική επιλογή, χάρη στο σταθερό αποτέλεσμα, την εύκολη διαδικασία παρασκευής αλλά και την πληθώρα επιλογών και παραλλαγών που προσφέρει.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΚΕΪΚ ΜΕ ENJOY CAKE

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Enjoy cake
200 γρ. νερό
300 γρ. ηλιέλαιο
300 γρ. αυγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά και χτυπάμε στο μίξερ για 5' στη 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε σε φόρμα ψησίματος 500 γρ. Ψήνουμε στους 175 °C σε αερόφουρνο για περίπου 35-40 λεπτά.



ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

CHARLOTTE ΜΕ ENJOY CAKE

Για τα σαβαγιάρ

1000 γρ. μείγμα Enjoy cake
200 γρ. νερό
400 γρ. αυγά
100 γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σύρμα για 1' στην πρώτη ταχύτητα και για 4' στη τρίτη ταχύτητα, μέχρι το μείγμα μας να ασπρίσει και να έχει αφράτη και σφιχτή δομή.

Κόβουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής με το ίδιο κορνέ σε μήκος 6 εκατοστών και πασπαλίζουμε με καστανή ζάχαρη. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόφουρνο στους 180 °C για 12-15'.

Για την κρέμα

1000 γρ. μείγμα Regina Gold
2500 γρ. νερό

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα.

Για το γαρνίρισμα

Συνθέτουμε το γλυκό μας προσθέτοντας φρούτα εποχής της αρεσκείας μας.



ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

LAYER CAKE ΜΕ FINE CAKE

Για το παντεσπάνι

1000 γρ. μείγμα Fine cake
500 γρ. νερό
300 γρ. ηλιέλαιο
100 γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 5' στη 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε σε τσέρκι Φ24εκ. Ψήνουμε στους 165 °C σε αερόφουρνο για περίπου 35-40'. Κόβουμε οριζόντια σε 3 τεμάχια.

Για την κρέμα

1000 γρ. μείγμα Regina Gold
2500 γρ. νερό
2500 γρ. κρέμα γάλακτος

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα. Την τοποθετούμε σε μπωλ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Ξαναχτυπάμε για 2 λεπτά για να αποκτήσει γυαλάδα και λεία υφή.

FINE CAKE

Το νέο μείγμα της Kenfood για παρασκευή κέικ λαδιού, προσφέρει γευστικό και αφράτο τελικό προϊόν με υπέροχο χρώμα και πλούσια γεύση βανίλιας. Το μείγμα προσφέρει σταθερό και ποιοτικό αποτέλεσμα, ενώ βρίσκει χρήσεις σε πληθώρα εναλλακτικών παρασκευών ή παραλλαγών.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΚΕΪΚ ΜΕ FINE CAKE

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. μείγμα Fine cake
500 γρ. νερό
300 γρ. ηλιέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά και χτυπάμε στο μίξερ για 5 λεπτά στην 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε σε φόρμα ψησίματος 500 γρ. Ψήνουμε στους 175 °C σε αερόφουρνο για περίπου 35-40 λεπτά



Για το γαρνίρισμα

Φρούτα εποχής της αρεσκείας μας ή/και μαρμελάδα.

Σύνθεση

Συνθέτουμε το layer cake προσθέτοντας κρέμα σε κάθε επίπεδο και γαρνίρουμε με μαρμελάδα (προαιρετικά) και φρούτα της αρεσκείας μας.



ΚΕΪΚ

ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΗΘΕΙΑ

Το κέικ (cake) είναι ένα αγαπημένο αφράτο γλύκισμα που φτιάχνεται από ζύμη, η οποία ψήνεται στο φούρνο μέσα σε φόρμες ζαχαροπλαστικής διαφόρων σχημάτων.

Η ζύμη του κέικ είναι παχύρρευστη, με κύρια συστατικά το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά και το μπέικιν πάουντερ (baking powder).



Στα κέικ, η ποσότητα γλουτένης είναι μικρότερη από ό,τι στα αρτοσκευάσματα, καθιστώντας το κέικ μαλακότερο για μεγαλύτερο διάστημα.

Η προέλευση του κέικ χρονολογείται από την αρχαιότητα, όπου το συναντάμε σε πολύ απλούστερη μορφή. Τα πρώτα «ψησίματα» ανιχνεύονται στον Αιγυπτιακό πολιτισμό, όπου εδραιώθηκε η αρτοποιία, και συνεχίζονται στην αρχαία Ελλάδα, με χρήση της μύρας, πλέον, ως διογκωτικό μέσο και τη χρήση του ελαιόλαδου για την παρασκευή και το τηγάνισμα παχύρρευστης ζύμης (παρόμοια με τηγανίτα). Κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, προστέθηκε το μέλι ως γλυκαντική ουσία, το βούτυρο και τα αυγά, δημιουργώντας έτσι ένα γλυκό ακόμα πιο κοινό σε υφή και μορφή με το κέικ που γνωρίζουμε σήμερα.

Στην Ευρώπη άρχισε να διαδίδεται η παρασκευή του κέικ από τον 15ο αιώνα, όταν ξεκίνησαν τα εμπορικά ταξίδια στην Άπω Ανατολή και έγινε γνωστό στους Ευρωπαίους η ζάχαρη και τα καρυκεύματα, με την Αγγλία να αναπτύσσει τη μεγαλύτερη παράδοση καθώς το κέικ αποτελούσε απαραίτητο συνοδευτικό για το τσάι.

Κατά τον 19ο αιώνα και με τη βοήθεια της τεχνολογίας, η παρασκευή των κέικ απλοποιήθηκε σε μεγάλο βαθμό, με τη χρήση της μαγειρικής σόδας για πρώτη φορά το 1840, και αργότερα, του μπέικιν πάουντερ ως υποκατάστατων της μαγιάς, κάνοντας έτσι το φούσκωμα ευκολότερο και πολύ πιο γρήγορο. Επίσης, οι φούρνοι με ελεγχόμενη θερμοκρασία βοήθησαν πολύ στην απλούστευση της παρασκευής κέικ.

Σήμερα υπάρχουν πάρα πολλά είδη κέικ και αμέτρητες συνταγές. Μπορούμε να βρούμε κέικ απλά, γεμιστά, με φρούτα και ξηρούς καρπούς, με διάφορες επικαλύψεις, ή, για τους

μη λάτρεις της ζάχαρης, τα κέικ αλμυρά! Κέικ καθημερινά, κέικ γιορταστικά, κέικ εύκολα ή πιο περίπλοκα, ατομικά ή οικογενειακά. Δεν είναι τυχαίο που βασική πρώτη ύλη σε ένα ζαχαροπλαστείο είναι τα παντεσπάνια. Τα κέικ αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας και μας συντροφεύουν στο πρωινό, σαν σνακ, στις γιορτές, σε γενέθλια και σε όλες τις φιλικές ή επίσημες συγκεντρώσεις.

Τα κυριότερα συστατικά ενός μίγματος για κέικ είναι το αλεύρι, η ζάχαρη, τα λιπαρά (βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι), τα αυγά (ολόκληρα ή ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους), το νερό και/ή το γάλα, οι αρτυματικές ύλες και οι διογκωτικές ουσίες.

Συστατικά και ο ρόλος τους

Πιο αναλυτικά, τα συστατικά του κέικ δρουν ως εξής:

• **Αλεύρι:** Παρέχει τη βασική δομή στο κέικ, δημιουργώντας το πλέγμα γλουτένης που συγκρατεί τα υπόλοιπα συστατικά. Στα κέικ, η ποσότητα γλουτένης είναι μικρότερη από ό,τι στα αρτοσκευάσματα, καθιστώντας το κέικ μαλακότερο για μεγαλύτερο διάστημα. Η ανάμιξη της ζύμης μετά την προσθήκη του αλεύρου πρέπει να είναι η ελάχιστη δυνατή, ώστε να αποφύγουμε ελατώματα όπως η ατελής ενσωμάτωση των υλικών, η χονδρόκοκκη ψίχα ή η σφικτή δομή. Αν η ανάμιξη είναι παρατεταμένη και σε μεγάλη ταχύτητα, θα προκληθεί υπερβολική ανάπτυξη της γλουτένης και απώλεια των αερίων, με αποτέλεσμα τη βαριά και συμπαγή δομή της ψίχας, η οποία μπορεί να εμ-

φανίζει αυλακώσεις και κοιλώματα. Συνήθως, στις συνταγές χρησιμοποιείται αλεύρι ζαχαροπλαστικής, το οποίο καλύπτει τις παραπάνω προϋποθέσεις για την κατάλληλη δομή και υφή του κέικ. Επιπλέον, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτοδιογκούμενο αλεύρι, το οποίο περιέχει μίγματα διογκωτικών υλών για τη διευκόλυνση της διαδικασίας φουσκώματος της ζύμης.

• **Ζάχαρη:** Προσδίδει γλυκιά, ευχάριστη γεύση στο κέικ, ενώ ταυτόχρονα μαλακώνει την υφή του. Συμβάλλει στο σχηματισμό του χρώματος μέσω της διαδικασίας καραμελοποίησης κατά το ψήσιμο. Επίσης, βοηθά στην αύξηση της διατηρησιμότητας, καθώς συγκρατεί την υγρασία μέσα στο κέικ βοηθώντας το να παραμείνει μαλακό και φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

• **Λιπαρά:** Προσδίδουν στο κέικ μαλακή και απαλή υφή. Επικαλύπτουν τα σωματίδια του αλευριού, μειώνοντας τη δημιουργία γλουτένης και κάνοντας τη ζύμη πιο τρυφερή. Κατά τη διαδικασία του χτυπήματος των λιπαρών με τη ζάχαρη, δημιουργούνται μικροσκοπικές φυσαλίδες αέρα. Αυτές παγιδεύονται στο μίγμα και βοηθούν στη διόγκωση του κέικ κατά το ψήσιμο, κάνοντάς το πιο αφράτο.

Τα λιπαρά δρουν επίσης ως σταθεροποιητικός παράγοντας στη ζύμη, επιτρέποντας την καλύτερη κατανομή των υλικών και συμβάλλοντας σε μια ομοιόμορφη δομή. Αποτρέπουν τη δημιουργία ανεπιθύμητων σβώλων και διασφαλίζουν ότι το κέικ θα ψηθεί ομοιόμορφα.

• **Αυγά:** Ο ρόλος τους είναι πιο σύνθετος, καθώς το ασπράδι έχει διαφο-

Κατά την παρασκευή ενός κέικ είναι σημαντικό να προσέξουμε την τήρηση των σωστών αναλογιών στα υλικά, καθώς αυτό είναι και το μυστικό για σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν.

ρεπική συμπεριφορά από τον κρόκο. Το ασπράδι αποτελείται κυρίως από νερό και πρωτεΐνες, οι οποίες όταν χτυπηθούν, παγιδεύουν αέρα και σχηματίζουν αφρό. Αυτή η ιδιότητα συμβάλλει στην ελαφρότητα και στον όγκο της ζύμης. Ο κρόκος περιέχει λιπαρά και λεκιθίνη, που έχει γαλακτωματοποιητικές ιδιότητες. Αυτό σημαίνει ότι βοηθά στη σύνδεση του νερού με τα λίπη, συμβάλλοντας στη δημιουργία μιας λείας και ομοιόμορφης ζύμης. Επιπλέον, ο κρόκος προσδίδει πλούσια γεύση και υφή στις παρασκευές, μαλακώνοντας τη ζύμη. Και τα δύο προσδίδουν στο προϊόν γεύση και χρώμα.

• **Γάλα:** Το γάλα προσδίδει μια ήπια γλυκύτητα ενισχύοντας τη συνολική γεύση. Επίσης, η υγρασία από το γάλα βοηθά το κέικ να παραμείνει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, διατηρώντας το πιο υγρό και αποτρέποντας το γρήγορο στέγνωμα. Το πλήρες γάλα με τα λιπαρά του προσφέρει ακόμα πιο πλούσια γεύση και προσθέτει υγρασία, μαλακώνοντας τη ζύμη και κάνοντας το κέικ πιο τρυφερό και αφράτο. Αντίθετα, το άπαχο γάλα έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και περισσότερο νερό, γεγονός που μπορεί να κάνει τη ζύμη πιο σφικτή και το κέικ λιγότερο τρυφερό, αφού δεν υπάρχει αρκετό λίπος για να μαλακώσει τη γλουτένη.

• **Αρωματικές ύλες:** Προσδίδουν γεύση και άρωμα στο προϊόν, διαμορφώνοντας τα χαρακτηριστικά του κέικ. Η σκόνη κακάο, ιδιαίτερα, έχει την τάση να απορροφά υγρασία, ενώ η σοκολάτα και τα προϊόντα της μαλακώνουν την υφή λόγω του ότι περιέχει βούτυρο κακάο. Αρωματικά, όπως η βανίλια, το ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού και τα μπαχαρικά (π.χ. κανέλα, μοσχοκάρυδο) προσθέτουν διακριτικές γεύσεις και αρώματα, ενισχύοντας μεν το

χαρακτήρα του κέικ, χωρίς όμως να επηρεάζουν ιδιαίτερα την υφή του.

• **Διογκωτικές ύλες:** Κατά το ψήσιμο, απελευθερώνουν αέρια (συνήθως διοξείδιο του άνθρακα), τα οποία παγιδεύονται μέσα στη ζύμη, προκαλώντας το φούσκωμα της και τη δημιουργία μιας αφράτης υφής. Τέτοιες ουσίες είναι το ανθρακικό κάλιο, διάφορα αμμωνιακά άλατα, το

Η μέθοδος της κρέμας ή κρεμοποίησης θεωρείται η τυπική μέθοδος αναμίξεως ζύμης κέικ και είναι η πιο διαδεδομένη.

διπτανθρακικό νάτριο (μαγειρική σόδα), το διοξείδιο πυροφωσφορικό νάτριο ή διάφορα μίγματα αυτών και άλλων ουσιών, γνωστών με το όνομα Μπέικιν Πάουντερ (Baking Powder).

Αξίζει να σημειωθεί, ότι τα πλούσια μίγματα χρειάζονται μικρότερη ποσότητα διογκωτικών υλών, καθώς κατά την ανάμιξη παγιδεύεται μεγαλύτερη ποσότητα αέρα. Επίσης, τα μίγματα κέικ που έχουν χαμηλότερο ύψος απαιτούν χαμηλότερη θερμοκρασία ψισίματος. Τα κέικ που ψίνονται σε μεγάλα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο νερό και μικρότερη ποσότητα διογκωτικών υλών σε σύγκριση με τα παρασκευάσματα μικρού μεγέθους, λόγω της μεγαλύτερης επιφάνειάς τους.

Γενικότερα, κατά την παρασκευή ενός κέικ είναι σημαντικό να προσέξουμε την τήρηση των σωστών αναλογιών στα υλικά, καθώς αυτό είναι και το μυστικό για σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Υπάρχουν 3 μέθοδοι παρασκευής κέικ τους οποίους θα δούμε πιο αναλυτικά παρακάτω:

Πρώτη μέθοδος

Η μέθοδος της κρέμας ή κρεμοποίησης θεωρείται η τυπική μέθοδος αναμίξεως ζύμης κέικ και είναι η πιο διαδεδομένη. Χρησιμοποιείται σε όλων των ειδών τα κέικ, ακόμα και σε συνταγές με πλούσια υλικά. Με αυτή γίνεται παγίδευση μεγάλου αριθμού φυσαλίδων αέρα κατά τη λιπαρή φάση, με ευνοϊκά αποτελέσματα στην υφή του τελικού προϊόντος. Επίσης, με τη μέθοδο αυτή δεν αναπτύσσεται γλουτένη, όπως συμβαίνει με άλλες μεθόδους, πράγμα που βελτιώνει τη δομή του κέικ.

Το βούτυρο, ή οποια άλλη λιπαρή ουσία χρησιμοποιείται ανάλογα με τη συνταγή, χτυπιέται μαζί με τη ζάχαρη, μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαφριά κρέμα. Ο χρόνος του χτυπήματος εξαρτάται από τις ιδιαιτερότητες των υλικών (από το πόσο εύκολα μετατρέπονται σε κρέμα). Ο χρυσός κανόνας είναι: Όσο πιο λευκό είναι το μίγμα, τόσο περισσότερος αέρας έχει εγκλωβιστεί κατά το χτύπημα. Ωστόσο, το υπερβολικό χτύπημα στο μίξερ σε αυτό το στάδιο, θα σκληρύνει τη ζύμη. Τα αυγά προστίθενται μέσα στην κρέμα βουτύρου-ζάχαρης, είτε σε τεμάχια είτε με σταθερή ροή και μέσα σε διάστημα λίγων λεπτών σε αργή ταχύτητα. Ακολουθεί το γάλα ή άλλο υγρό, π.χ. χυμός. Το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ, που έχουν ήδη αναμιχθεί μεταξύ τους και περαστεί από κόσκινο, προστίθενται στο μίγμα στο τέλος για να δώσουν μια λεία ζύμη χωρίς σβώλους.

Δεύτερη Μέθοδος

Η μέθοδος αυτή βασίζεται σε δυο στάδια παραγωγής. Έτσι τοποθετούνται ίσες ποσότητες αλεύρου και λίπους στο δοχείο του μίξερ και αναδεύονται σε μικρή ταχύτητα μέχρις ότου οι κόκκοι του αλεύρου καλύπτονται τελείως από το λίπος. Στη συνέχεια αυξάνεται η ταχύτητα μέχρις ότου έχουμε μια ελαφρά κρεμώδη μάζα. Ταυτόχρονα, σε άλλο μίξερ χτυπάμε τα αυγά με ίση ποσότητα ζάχαρης, μέχρις ότου σχηματισθεί ένας σφικτός αφρός, και προστίθεται σιγά σιγά στην κρεμώδη μάζα

αλεύρου και λίπους. Ακολουθεί η προσθήκη αρωματικών υλών, γάλακτος, το υπόλοιπο της ζάχαρης και στο τέλος το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Η ζύμη που παρασκευάζεται με αυτή τη μέθοδο είναι πιο λεπτόρρευση. Η λεπτή δομή στο τελικό προϊόν και η μείωση της απώλειας υγρασίας δίνουν στο κέικ μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Η μέθοδος σε δυο στάδια έχει και παραλλαγές ως προς τα υλικά και μπορεί να έχουμε μέθοδο κρέμας με ένα μέρος ζάχαρης και λιπαρών και παράλληλα τη δημιουργία μαρέγκας με το άλλο μέρος της ζάχαρης και το ασπράδι του αυγού. Αυτά ενσωματώνεται στην ζύμη σιγά-σιγά ή στο τέλος.

Η προέλευση του κέικ χρονολογείται από την αρχαιότητα, όπου το συναντάμε σε πολύ απλούστερη μορφή.

Τρίτη Μέθοδος

Εδώ τα υλικά αναμιγνύονται και χτυπιούνται όλα μαζί. Είναι πάρα πολύ διαδεδομένη σήμερα, επειδή επιταχύνει τη διαδικασία παρασκευής. Όλα τα υλικά μπαίνουν σε ένα κάδο του μίξερ και χτυπιούνται μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη. Αυτό μπορεί να είναι μειονέκτημα, αφού το τελικό προϊόν θα είναι σχετικά συμπαγές, με φτωχή υφή και όχι πολύ αφράτο. Ωστόσο, το μειονέκτημα αυτό μπορεί να ξεπεραστεί με τη χρήση ειδικών βελτιωτικών για κέικ, τα οποία επιτρέπουν να συγκρατηθεί περισσότερος αέρας στη ζύμη που θα προσδώσει πιο κρεμώδη μορφή. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται από τα έτοιμα μίγματα για κέικ, όπου εμπεριέχονται βελτιωτικά που βοηθούν την ενσωμάτωση αέρα και τη διατηρησιμότητα.

Τρόπος ψισίματος των κέικ

Αρχικά, σε όλες τις συνταγές αναφέρεται ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Η ζύμη των κέικ πρέπει να βρεθεί σε θερμοκρασία σχετικά υψηλή ώστε να αρχίσει η λειτουργία των διογκωτικών. Όταν το κέικ ψήνεται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, χρειάζεται πολύ ώρα. Έτσι όλο σχεδόν το νερό του εξατμίζεται, με αποτέλεσμα να έχουμε ένα στεγνό κέικ.

Αντίθετα, μια πολύ υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη δομή του παρασκευάσματος, λόγω της πολύ γρήγορης διαστολής, με αποτέλεσμα σκούρα και σπασμένη

κρούστα στο επάνω μέρος και κακοψημένη ψίχα στο εσωτερικό.

Γενικότερα, αυτό που ισχύει για το ψήσιμο είναι 50 λεπτά στους 180°C. Η οδηγία αυτή μπορεί να χρειάζεται τροποποιήσεις, ανάλογα με το φούρνο, τη συνταγή, τον όγκο της ζύμης ή το είδος της φόρμας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AD%CE%B9%CE%BA>
https://en.wikipedia.org/wiki/Cake#Cake_fLOUR
Καζάκης, Ι., (1992), Τεχνολογία Αρτοποιημάτων, Αθήνα: ΣΤΕΤΡΟΔ
Κουντούρης, Ι., (2008), Αρτοποιητική με διογκωτικές ύλες, Αθήνα: Sharp Τεχνικές Εκδόσεις
Bennion, M., (1980), The Science of Food. N. Y.: Wiley
Samuel, A. M., (1989), Formulas and Processes for Bakers, Texas USA: Elsevier Science Publishers LTD
Schunemann Cl. & TREU, G., (1988), Baking the Art and the Science, Canada: Published by Baker Tech Inc
Τσιάρας, Ν., (1986), Σημειώσεις Τεχνολογίας Σιτηρών, Αθήνα: Τ.Ε.Ι. ΣΤΕΤΡΟΔ



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



Η "ΝΕΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ"

Τους τελευταίους μήνες, όλοι έχουμε γίνει μάρτυρες των αρνητικών εξελίξεων στο χώρο της αγοράς της σοκολάτας: Οι αλληπάλληλες αυξήσεις στην τιμή του βούτυρου κακάο ακολουθούνται από ανακοινώσεις για ακόμα μεγαλύτερες αυξήσεις, γεγονός που ανεβάζει όλο και περισσότερο τις τιμές της σοκολάτας και των προϊόντων που την περιέχουν.

Σαν αιτιολογία παρουσιάζεται η μειωμένη παραγωγή, λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών στη Δυτική Αφρική, την Ακτή Ελεφαντοστού και την Γκάνα, αλλά και η ασθένεια του διογκωμένου βλαστού, η οποία είναι μια ιογενής λοίμωξη που προσβάλλει τα κακαόδεντρα και μπορεί να μειώσει την απόδοση ενός δέντρου έως και 70%! Επίσης να σημειώσουμε, ότι ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής κατευθύνεται πλέον και προς τον τομέα της κοσμετολογίας, όπου το βούτυρο κακάο συμμετέχει ως σημαντικό συστατικό σε πλήθος καλλυντικών μεγάλου εύρους τιμών. Αυτές οι εξελίξεις οδηγούν τους παραγωγούς σοκολάτας στην εξεύρεση λύσεων που βασίζονται σε λιπαρά, τα οποία χρησιμοποιούνται ήδη σε αρκετά προϊόντα που περιέχουν βούτυρο κακάο (Cocoa Butter Equivalent, CBE). Παρακάτω ακολουθεί μια εικόνα της παραγωγής κόκκων κακάο ανά έτος:

- Ένα κακαόδεντρο παράγει 20-30 λοβούς κακάο.
- Κάθε λοβός κακάο περιέχει περίπου 40 υγρούς κόκκους κακάο.
- Συνεπώς, ένα κακαόδεντρο αποδίδει 800-1.200 υγρούς κόκκους κακάο.
- Χρειάζονται 10-12 λοβοί για να πα-

ραχθούν 400-480 υγροί κόκκοι κακάο, που ισοδυναμούν με 1 κιλό υγρών κόκκων.

- Από 3 κιλά υγρών κόκκων κακάο παράγεται 1 κιλό ζυμωμένων και αποξηραμένων κόκκων.
- Έτσι, ένα κακαόδεντρο δίνει 1-2 κιλά αποξηραμένων κόκκων κακάο ετησίως.
- Για την παραγωγή 1 κιλού σοκολάτας απαιτούνται 300-600 επεξεργασμένοι κόκκοι κακάο.
- Ένα κακαόδεντρο χρειάζεται πέντε χρόνια για να αρχίσει να παράγει καρπούς και αποδίδει 3-4 φορές το χρόνο.
- Οι τέσσερις κύριες ποικιλίες κακάο, σε φθίνουσα σειρά παραγωγής, είναι: Forastero, Criollo, Trinitario, Nacional. Επίσης, πριν δούμε τι ακριβώς είναι τα Ισοδύναμα, καλό είναι να καταλάβουμε τη σύνθεση του ίδιου του βούτυρου κακάο.

Βούτυρο Κακάο

Η παραγωγή σοκολάτας γίνεται σε δύο διακριτές φάσεις:

- στην **παραγωγή** των κόκκων κακάο στις χώρες όπου ευδοκίμει το κακαόδεντρο (συγκομιδή, ζύμωση, στέγνωμα, συσκευασία).

- στην **επεξεργασία** των κόκκων μέχρι να γίνουν σοκολάτα, διαδικασία που πραγματοποιείται στις χώρες παραγωγής σοκολάτας (ανάμιξη διαφόρων ποικιλιών, καθαρισμός και θραύση, λίχνισμα, αποστείρωση, αλκαλοποίηση, καβούρδισμα, άλεση, διαχωρισμός της κακαόμαζας (λικέρ κακάο) σε σκόνη κακάο και βούτυρο κακάο, προσθήκη άλλων συστατικών, ραφινάρισμα, κονσάρισμα, τεμπεράρισμα).

Οι κόκκοι κακάο, μέσα από μια μακρά διαδικασία, μετατρέπονται σε κακαόμαζα (λικέρ κακάο), η οποία στη συνέχεια διαχωρίζεται στο κακάο και στο βούτυρο κακάο με συμπίεση. Το βούτυρο κακάο περιέχει τρία κύρια λιπαρά οξέα εκτός από μικρές ποσότητες λινολεϊκού, αραχιδικού και παλμιτολεϊκού οξέος:

- 26% Παλμιτικό (P)
- 34,5% Στεατικό (St)
- 34,5% Ολεϊκό (O)

Αυτά συνδυάζονται μεταξύ τους και σχηματίζουν τα βασικά τριγλυκερίδια που αποτελούν το βούτυρο κακάο:

- P-O-P
- P-O-St
- St-O-St

Σε αυτή την απλή σύνθεση αποδίδεται το φαινόμενο του πολυμορφισμού των

Οι εξελίξεις οδηγούν τους παραγωγούς σοκολάτας στην εξεύρεση λύσεων που βασίζονται σε λιπαρά, τα οποία χρησιμοποιούνται ήδη σε αρκετά προϊόντα που περιέχουν βούτυρο κακάο, γνωστά ως Ισοδύναμα Βουτύρου Κακάο (CBE).

κρυστάλλων που μπορούν να σχηματιστούν. Συγκεκριμένα, υπάρχουν έξι διαφορετικοί τύποι κρυστάλλων με διαφορετικά σημεία τήξης (η θερμοκρασία στην οποία λιώνει το κάθε λιπαρό):

- γ'gamma: 17,3° C
- α-alpha: 23,3° C
- β''-beta 2: 25,5° C
- β'-beta prime: 27,3° C
- β-beta: 33,8° C
- super-beta: 36,3° C

Όταν στρώνουμε τη σοκολάτα, προσπαθούμε να αναγκάσουμε αυτές τις έξι μορφές να κρυσταλλώσουν στην πιο σταθερή μορφή κρυστάλλων που είναι η β-beta.

Να σημειώσουμε εδώ, ότι η μορφή super-beta συναντάται μόνο σε βούτυρο κακάο που έχει αποθηκευτεί για πολύ καιρό ή μπορεί να προέλθει από κρυστάλλωση με διαλύτες.

Το απομονωμένο βούτυρο κακάο έχει μια υπόγλυκη γεύση και άρωμα που θυμίζει σοκολάτα. Η γεύση, όμως, της ίδιας της σοκολάτας οφείλεται στις πολυφαινόλες που υπάρχουν στους κόκκους, αλλά και στις πυραζίνες, τις αλδεΐδες και τις κετόνες που σχηματίζονται κατά την διάρκεια της επεξεργασίας. Το σημείο τήξης του βουτύρου κακάο είναι περίπου 34° C - 38° C, μια θερμοκρασία που είναι πολύ κοντά στη θερμοκρασία του ανθρώπινου σώματος. Αυτό σημαίνει ότι η σοκολάτα λιώνει σχεδόν αμέσως όταν μπει στο στόμα και το βούτυρο κακάο είναι αυτό που δίνει το «σώμα» στην σοκολάτα, αλλά και τη μοναδική αίσθηση που έχουμε όταν την καταναλώνουμε.

Ισοδύναμα βουτύρου κακάο Cocoa Butter Equivalent (Cbe)

Τα CBE είναι φυτικά λίπη που βασίζονται ακριβώς στα ίδια λιπαρά οξέα που σχηματίζουν το βούτυρο κακάο και η σύνθεσή τους τα καθιστά ιδανικά για ανάμιξη με αυτό. Για το σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιηθούν φυτικά λίπη από τα παρακάτω συγκεκριμένα φυτά, δέντρα και καρπούς:

- Φοίνικας (Palm)
- Βασία η Βουτυρώδης (Illipe)
- Shorea robusta (Sal)
- Καριτέ (Vitellaria paradoxa ή Shea)
- Kokum gurgi (Garcinia indica)
- Πυρήνες Mango.

Οι κόκκοι κακάο, μέσα από μια μακρά διαδικασία, μετατρέπονται σε κακαόμαζα (λικέρ κακάο), η οποία στη συνέχεια διαχωρίζεται στο κακάο και στο βούτυρο κακάο με συμπίεση.

Αναμιγνύοντας λιπαρά από kokum, shea, sal και πυρήνες mango - που είναι πλούσια σε τριγλυκερίδια τύπου StOS - με λιπαρά από φοίνικα - που είναι πλούσια σε τριγλυκερίδια τύπου POP - μπορούμε να παράγουμε υψηλής ποιότητας CBE. Αν χρησιμοποιηθούν λιπαρά τύπου POSt από Illipe, τότε η σύνθεση των CBE θα πλησιάζει ακόμη περισσότερο σε εκείνη του βουτύρου κακάο.

Σε γενικές γραμμές, τα CBE παρου-

Τα CBE είναι φυτικά λίπη που βασίζονται ακριβώς στα ίδια λιπαρά οξέα που σχηματίζουν το βούτυρο κακάο και η σύνθεσή τους τα καθιστά ιδανικά για ανάμιξη με αυτό.

Μία αναγκαία διευκρίνιση

Τα Ισοδύναμα Βουτύρου Κακάο (CBE=Cocoa Butter Equivalents) δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να συγχέονται με τα Υποκατάστατα Βουτύρου Κακάο (CBS=Cocoa Butter Substitutes) ή με τους Αντικαταστάτες Βουτύρου Κακάο (CBR=Cocoa Butter Replacers), που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των απομιμήσεων σοκολάτας. Τα CBS και τα CBR δε χρειάζονται στρώσιμο (τεμπεράρισμα) και δεν παρουσιάζουν το πρόβλημα του ασπρίσματος. Υστερούν σημαντικά σε γεύση και δεν είναι συμβατά με το βούτυρο κακάο, παρά μόνον σε μικρές αναλογίες.

Η αγορά σήμερα

Οι εταιρείες που παράγουν CBE έχουν ήδη λανσάρει νέες σειρές προϊόντων, καθώς η ζήτηση για προϊόντα χωρίς κακάο αυξάνεται όσο αυξάνεται και η τιμή των κόκκων κακάο. Οι τιμές του βουτύρου κακάο είναι περίπου τετραπλάσιες σε σχέση με πέρυσι, ενώ τα CBE είναι έως και 40% φθηνότερα, πράγμα που θα ευνοήσει την προμήθεια της αγοράς με προϊόντα παρόμοιας γεύσης και συμπεριφοράς με εκείνα της πραγματικής σοκολάτας. Σε κάθε περίπτωση, η αντικατάσταση του βουτύρου κακάο γίνεται ευκολότερα σε σνακ, όπου η σοκολάτα χρησιμοποιείται ως επικάλυψη ή γέμιση (γκοφρέτες και γεμιστά σοκολατοειδή) ή προστίθεται σε σταγόνες (cookies και μπισκότα), καθώς, στις περιπτώσεις αυτές τυχόν αλλαγές στη γεύση γίνονται δύσκολα αντιληπτές.

Είναι γεγονός, ότι οι τιμές των κόκκων κακάο έχουν υποχωρήσει σε σχέση με τα επίπεδα του Απριλίου, όμως οι πιθανότητες να επανέλθουν στα περυσινά επίπεδα είναι σχεδόν ανύπαρκτες, ακόμα και στην περίπτωση που η παραγωγή της Δυτικής Αφρικής ανακάμψει λόγω βελτίωσης των καιρικών συνθηκών.

Προς το παρόν, η επόμενη συγκομιδή του Οκτωβρίου δείχνει να υπάρχει ανάκαμψη της παραγωγής. Η χρήση κατάλληλων φυτοφαρμάκων οδήγησε σε μείωση των βλαβών από την ασθένεια των διογκωμένων βλαστών και οι αποδόσεις αναμένονται καλύτερες από την προηγούμενη σεζόν.

Στην προσπάθεια αντιμετώπισης της ασθένειας, έχουν καταστραφεί 2.000.000 στρεμμάτων από τα 32.000.000 στρέμματα των συνολικών φυτειών κακάο που καλλιεργούνται στην Ακτή Ελεφαντοστού, ποσοστό που πιθανόν φαντάζει μικρό. Παρ' όλα αυτά, περίπου το 25% του συνόλου των γεωργικών εκτάσεων έχουν ήδη μολυνθεί. Δυστυχώς, οι αγρότες δυσκολεύονται να πειστούν να κόψουν τα μολυσμένα δέντρα, λόγω του ότι, παρά την ασθένεια, αυτά δείχνουν απόλυτα υγιή.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

• PANEETONE •

Η Τέχνη του Γερμανικού Ψωμιού

Το Panettone, το παραδοσιακό ιταλικό γλυκό ψωμί που συνδέεται άρρηκτα με τα Χριστούγεννα, είναι ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και αγαπημένα γιορτινά αρτοποιήματα παγκοσμίως. Με ρίζες που ανάγονται στον 15^ο αιώνα, το panettone έχει εξελιχθεί από ένα τοπικό προϊόν της περιοχής του Μιλάνο σε μια γαστρονομική απόλαυση που αναγνωρίζεται παγκοσμίως, ενώ έχει γίνει σύμβολο των εορτών και της ιταλικής παράδοσης, με την παραγωγή και κατανάλωσή του να κορυφώνεται κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. Υπάρχουν αρκετά παρόμοια προϊόντα με το panettone, που συναντώνται σε διάφορες κουλτούρες και περιοχές και είναι συνήθως συνδεδεμένα με γιορτές ή συγκεκριμένες εποχές του χρόνου, όπως τα Χριστούγεννα. Το Pandoro, π.χ., είναι ακόμα ένα ιταλικό χριστουγεννιάτικο γλυκό με ρίζες από τη Βερόνα, ενώ η Colomba Pasquale αποτελεί μια παραλλαγή του panettone για τις γιορτές του Πάσχα. Η colomba έχει παρόμοια ζύμη με το panettone, αλλά διαφέρει στο σχήμα που έχει μορφή περιστεριού (στα ιταλικά η λέξη colomba σημαίνει «περιστέρι») και σε κάποιες λεπτομέρειες της συνταγής και της επικάλυψης, η οποία αποτελείται από ένα στρώμα ζάχαρης και ολόκληρων αμυγδάλων, δίνοντάς

της μια τραγανή υφή στην επιφάνεια. Στη Γερμανία και την Αυστρία συναντάμε αντίστοιχα το Kouglhof (ή Gugelhurpf), δημοφιλές επίσης και στην Αλσατία της Γαλλίας. Είναι ένα γλυκό κέικ με μαγιά, συνήθως εμπλουτισμένο με σταφίδες, αμύγδαλα και μερικές φορές με ζαχαρωμένα φρούτα. Έχει κυκλικό σχήμα με τρύπα στη μέση και είναι πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη. Επίσης, στη Γερμανία συναντάμε και το Stollen, ένα παραδοσιακό γερμανικό χριστουγεννιάτικο ψωμί που συχνά περιέχει σταφίδες, ξηρούς καρπούς, marzipan και ζαχαρωμένα φρούτα, και είναι επικαλυμμένο με ζάχαρη άχνη ή λευκό γλάσο. Οι Βρετανοί έχουν το Christmas Cake, ένα πολύ ιδιαίτερο και βαρύ κέικ με μεγάλη αναλογία σε σταφίδες και μπαχαρικά που έχουν μουλιάσει μέσα σε brandy. Οι Γάλλοι έχουν βαθιά παράδοση στα Brioches, τα οποία είναι πλούσια σε βούτυρο και αυγά και μπορεί να περιέχουν ζάχαρη, σταφίδες ή ζαχαρωμένα φρούτα. Αν και δεν είναι άμεσα συνδεδεμένα με τις γιορτές, είναι παρόμοια στη σύνθεση και την υφή. Στην Ελλάδα τα αντίστοιχα γιορτινά μας ψωμιά είναι η Βασιλόπιτα και το Τσουρέκι.

Ιστορική Αναδρομή

Η προέλευση του panettone είναι αντικείμενο διαφόρων θρύλων και παραδόσεων. Ένας από τους πιο γνωστούς θρύλους το συνδέει με τον Tony, ένα νεαρό ζαχαροπλάστη στην αυλή του Λουδοβίκου του Μιλάνου, τον 15ο αιώνα. Σύμφωνα με το θρύλο, ο Tony δημιούργησε ένα γλυκό ψωμί για τα Χριστούγεννα χρησιμοποιώντας τα καλύτερα υλικά που είχε στη διάθεσή του, και το ονόμασε «Pan de Tony», που με τον καιρό εξελίχθηκε στο σημερινό «panettone». Πέρα από τους θρύλους, το panettone απέκτησε τη σημερινή του μορφή κατά τον 19ο και 20ο αιώνα, όταν η ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής και της βιομηχανικής παραγωγής επέτρεψε τη δημιουργία panettone σε μαζική κλίμακα, καθιστώντας το δημοφιλές σε όλη την Ιταλία και αργότερα στον κόσμο.

Συστατικά

Το panettone ως ένα πλούσιο και αφράτο γλυκό ψωμί, χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερα απαλή και ωπή υφή του. Η επιτυχία, όμως, στην παρασκευή του εξαρτάται από την κατανόηση των επιστημονικών αρχών που διέπουν τη ζύμωση, την ανάπτυξη της γλουτένης και τη διαχείριση της υγρασίας. Παρακάτω δίνουμε τα βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του:

Αλεύρι

Το ιδανικό αλεύρι για το panettone πρέπει να έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, συνήθως πάνω από 15%, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην ελαστικότητα και την εκτατότητα, καθώς και έργο (W) 350-400, με δείκτη «P/L» κοντά στο 0,5 - 0,7 (αναφέρεται στην αναλογία ελαστικότητας προς εκτατότητα). Αυτά τα χαρακτηριστικά είναι κρίσιμα για την ανάπτυξη της ελαστικότητας και της δομής της ζύμης, επιτρέποντας την παραμονή των αερίων της ζύμωσης στο εσωτερικό, κάτι που προσδίδει στο panettone την ανάλαφρη και αφράτη

υφή του. Το αλεύρι πρέπει, επίσης, να είναι αρκετά ισχυρό, ώστε να υποστηρίξει το βαρύ μίγμα συστατικών που είναι πλούσιο σε βούτυρο, ζάχαρη, αυγά και φρούτα, χωρίς να καταρρεύσει η δομή.

Προζύμι

Η χρήση φυσικού προζυμιού (lievito madre naturale) είναι σημαντική στην παρασκευή του panettone, καθώς προσδίδει μοναδικά αρώματα και βοηθά στην ανάπτυξη της ιδιαίτερης δομής της ζύμης. Απαιτεί προσεκτική φροντίδα και πολλαπλά στάδια αναζωογόνησης πριν από τη χρήση, εξασφαλίζοντας την απαραίτητη οξύτητα και τη σωστή ζύμωση.

Το panettone απέκτησε τη σημερινή του μορφή κατά τον 19^ο και 20^ο αιώνα, όταν η ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής και της βιομηχανικής παραγωγής επέτρεψε τη δημιουργία [του] σε μαζική κλίμακα.

Αποδίδει βέλτιστα μεταξύ pH 4,0 και 4,7, ενώ η σωστή θερμοκρασία ωρίμανσης κυμαίνεται από 25°C έως 28°C. Ενίοτε μπορεί να χρησιμοποιηθεί ενισχυτικά και μαγιά.

Η μικροκλωρίδα που αναπτύσσεται κατά τις φάσεις της ωρίμανσης χαρακτηρίζεται από μια μοναδική και αυστηρή συσχέτιση μεταξύ του Lactobacillus Sanfranciscensis, του Saccharomyces Exiguus, καθώς και του Candida Holmii, ενώ η αναλογία ζυμομυκήτων προς γαλακτοβάκιλλους είναι γύρω στο 1:100. Τα γαλακτικά βακτήρια που υπάρχουν στο προζύμι παράγουν γαλακτικό και οξικό οξύ, αλλά και πλείστα άλλα οργανικά οξέα σε μικρότερο βαθμό, τα οποία συμβάλλουν στη διαμόρφωση της γεύσης και στην αύξηση της διατηρησιμότητας του προϊόντος. Παράλληλα παράγεται αιθανόλη και διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) το οποίο

είναι υπεύθυνο για την διόγκωση της ζύμης και τη δημιουργία των χαρακτηριστικών κοιλοτήτων στο εσωτερικό του panettone.

Αυγά

Τα αυγά είναι βασικό συστατικό που συνεισφέρει στην πλούσια γεύση και την υφή του panettone. Το panettone περιέχει μεγάλη ποσότητα σε αυγά, τα οποία προσδίδουν χρώμα, δομή, υγρασία και λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές.

Βούτυρο

Το βούτυρο αντιπροσωπεύει περίπου το ένα τέταρτο του συνολικού βάρους ενός panettone. Εκτός από το άρωμα και τη γεύση που προσδίδει, ενισχύει την τρυφερότητα της ζύμης και βοηθά στην παρατεταμένη διατηρησιμότητα, διαδραματίζοντας σημαντικό ρόλο στην επιβράδυνση του μεταγιστέματος, μέσω της καθυστέρησης αναδιάταξης του αμύλου.

Ζάχαρη

Εκτός από γλυκύτητα και ικανότητα συγκράτησης υγρασίας, συμβάλει στη διατηρησιμότητα του προϊόντος μέσω της μείωσης της ενεργότητας (aw) του νερού.

Αρωματικές ύλες

Εδώ μπορεί κανείς να πειραματιστεί με πλήθος επιλογών, από αρωματικές ύλες (π.χ. κάρδαμο, κανέλα, βανίλια, ξύσμα εσπεριδοειδών κ.λπ.), έως και αλκοολούχα ποτά και εκχυλίσματα. Στις επιλογές είναι τα λικέρ πορτοκάλι και κεράσι, το κονιάκ, το ουίσκι ή το ρούμι, τα οποία λειτουργούν και ως πρόσθετα συντηρητικά λόγω της αλκοόλης. Εκχυλίσματα όπως το πικραμύγδαλο, το πορτοκάλι ή το λεμόνι, βασίζονται επίσης στο αλκοόλ, αλλά οι γεύσεις τους είναι εξαιρετικά συμπτυκνωμένες.

Κατά την έξοδο από το φούρνο, το rapettone κρεμιέται ανάποδα χρησιμοποιώντας ειδικές βελόνες ή ξύλινα καλαμάκια που διαπερνούν τη βάση του, ώστε να κρυσώσει αργά και σταθερά χωρίς να παραμορφωθεί.

Γλυκές παραλλαγές

Στην κλασική φόρμουλα ενσωματώνονται στη ζύμη ζαχαρωμένα φρούτα και σταφίδες. Δεν είναι και λίγοι όμως αυτοί που χρησιμοποιούν κι άλλα αποξηραμένα φρούτα, όπως cranberries, βερίκοκα και μήλα, ανανά, κόκκινα μούρα, passion fruit, αλλά και κομματάκια σοκολάτας, φουντούκια, φιστίκια κλπ.

Αλμυρές παραλλαγές

Οι πιο τολμηροί θα πειραματιστούν και με αλμυρές παραλλαγές, όπως στο Rapettone Trevisano που περιέχει προσούτο, κρεμμύδι Tropea, κόκκινο Radicchio di Treviso και παρμεζάνα, ή το Rapettone Oro di Puglia με τυρί Cascioavallo, ελιές και λιαστές ντομάτες.

Διακοσμητική επικάλυψη

Η επικάλυψη του rapettone μπορεί να περιλαμβάνει διάφορα διακοσμητικά στοιχεία που προσθέτουν γεύση και αισθητική αξία, όπως αμυγδαλόπαστα, ζάχαρη άχνη, γλάσο μαύρης ή λευκής σοκολάτας, ζαχαρωμένα φρούτα, αμύγδαλα ή άλλους ξηρούς καρπούς, ακόμα και πολύχρωμα sprinkles, καρμέλες, smarties και ζελεδάκια.

Διαδικασία παρασκευής

Η διαδικασία παρασκευής του rapettone είναι χρονοβόρα - μπορεί να διαρκέσει έως και 72 ώρες - και απαιτεί προσοχή στη λεπτομέρεια και την ακρίβεια.

Αρχικά το προζύμι - το οποίο έχει ξεκινήσει με φυσική ζύμωση φρούτων - πρέπει να ανανεωθεί αρκετές φορές πριν χρησιμοποιηθεί. Κάθε ανανέωση περιλαμβάνει το τσίμα του με αλεύρι και νερό, για να υποστεί ζύμωση μερικές ώρες. Αυτή η διαδικασία διασφαλίζει ότι το προζύμι είναι ενεργό και έχει την κατάλληλη οξύτητα, όπως αναφέρθηκε παραπάνω.

Έπειτα ακολουθεί το πρώτο ζύμωμα, όπου το αλεύρι, το προζύμι, το νερό και τα αυγά ζυμώνονται για να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Μετά την αρχική ζύμωση, προστίθεται σταδιακά μέρος του βουτύρου, επιτρέποντας στη ζύμη να το απορροφήσει πλήρως. Η ζύμη αφήνεται να ξεκουραστεί και να ωριμάσει για πολλές ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Στη συνέχεια, η ζύμη ξαναζυμώνεται και εμπλουτίζεται με την προσθήκη ζάχαρης και περισσότερου βουτύρου, καθώς και προσθήκη ξηρών καρπών και ζαχαρωμένων φλοιδών εσπεριδοειδών. Η διαδικασία αυτή απαιτεί ακρίβεια και εμπειρία για να διασφαλιστεί ότι τα υλικά ενσωματώνονται ομοιόμορφα.

Ακολουθεί η διαμόρφωση σε μπάλες και η τοποθέτηση σε ειδικές φόρμες για την τελική ωρίμανση. Η φάση αυτή διαρκεί αρκετές ώρες, επιτρέποντας στη ζύμη να ωριμάσει αργά μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.

Το rapettone ψήνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο ψήσιμο. Το τελικό προϊόν πρέπει να έχει χρυσαφένια κρούστα και μαλακή, αφράτη υφή στο εσωτερικό.

Κατά την έξοδο από το φούρνο, το rapettone κρεμιέται ανάποδα χρησιμοποιώντας ειδικές βελόνες ή ξύλινα καλαμάκια που διαπερνούν τη βάση του, ώστε να κρυσώσει αργά και σταθερά χωρίς να παραμορφωθεί. Αυτό το στάδιο είναι κρίσιμο για τη διατήρηση της υφής του και για να διασφαλιστεί ότι το εσωτερικό του παραμένει ελαφρύ και αέρινο, χωρίς να καταρρεύσει η κορυφή του και τα βαριά υλικά που έχουμε ενσωματώσει στη ζύμη.

Διατηρησιμότητα

Η μεγάλη διατηρησιμότητα του rapettone οφείλεται σε διάφορους παράγοντες που προαναφέραμε (συστατικά, συνταγή, προζύμι, διαδικασία παραγωγής). Στην ακόμα μεγαλύτερη διάρκεια ζωής που μπορεί να επιτευ-

χθεί, συμβάλουν επίσης οι συνθήκες υγιεινής πριν την τυποποίηση και η σωστή συσκευασία με τα κατάλληλα υλικά, είτε σε αεροστεγή συσκευασία είτε σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (MAP), κάτι που μειώνει την έκθεσή του στο οξυγόνο, προστατεύοντας το από την αποξήρανση και την ανάπτυξη μούχλας. Κάποια βιομηχανοποιημένα rapettone μπορεί να περιέχουν και άλλα πρόσθετα, όπως σορβικά και προπιονικά οξέα, που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, εμποδίζοντας την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων.

Επομένως, η μεγάλη διατηρησιμότητα του rapettone είναι αποτέλεσμα ενός συνδυασμού παραδοσιακών τεχνικών ζύμωσης, σωστής επιλογής συστατικών και σύγχρονων μεθόδων συσκευασίας και συντήρησης. Αυτοί οι παράγοντες καθιστούν το rapettone ένα από τα εορταστικά γλυκά με μεγάλη διάρκεια ζωής, που μπορεί να παραμείνει φρέσκο και απολαυστικό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Συμπεράσματα

Σήμερα, το rapettone είναι ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα χριστουγεννιάτικα γλυκά στον κόσμο, με πολλές παραλλαγές και καταναλώνεται σε πολλές χώρες. Η παραγωγή, οι εξαγωγές και η κατανάλωσή του αυξάνονται συνεχώς. Η Ιταλία, ως πρωταγωνίστρια στην παραγωγή του, συνεχίζει να καινοτομεί και να επεκτείνεται, φέρνοντας το rapettone σε όλο και περισσότερα σπίτια ανά τον κόσμο. Εκτός από τις μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων, υπάρχουν αρκετά craft bakeries και ζαχαροπλαστεία, ακόμα και στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια, που παράγουν εξαιρετικά χειροποίητα rapettone σε ποικίλες γεύσεις, επικαλύψεις και συσκευασίες. Η τοποθέτηση του rapettone στο ράφι ενός αρτοζαχαροπλαστείου μπορεί να φέρει σημαντικά εμπορικά οφέλη, αυξάνοντας την επισκεψιμότητα, την κερδοφορία και την πιστότητα των πελατών, ενώ, ταυτόχρονα, ενισχύει τη φήμη του ως ποιοτικό και εξειδικευμένο κατάστημα.



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



Giorgio Manganiello
Executive Chef

vero grano
l' arte del gusto



Μίγμα για Panettone

- αυθεντικό ιταλικό panettone
- εύκολο, γρήγορο και σταθερό αποτέλεσμα
- ανάλαφρη και αφράτη δομή
- δυνατότητα προσθήκης πολλών υλικών
- ανάδειξη της γεύσης των υλικών
- κατάλληλο για μεγάλα ή ατομικά panettone
- μεγάλη διατηρησιμότητα



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





CHEESECAKE ΜΕ ΣΩΣ ΒΥΣΣΙΝΟ

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

ΜΙΓΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ DIGESTIVE

1 κ. Αλεύρι μαλακό Τ90 πιτυρούχο
100 γρ. Ζάχαρη καστανή
130 γρ. Γλυκόζη
650 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
Έξτρα Βούτυρο λιωμένο
(βλ. τρόπο παρασκευής μίγματος μπισκότου)
120 γρ. Πορτοκάλι χυμό
20 γρ. Ούζο
20 γρ. Μπέικιν Πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε με ακρίβεια τα υλικά της συνταγής.
Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ
και ζυμώνουμε για 4-6 λεπτά.

Απλώνουμε τη ζύμη μας σε φύλλο
πάχους 1 εκ. με τη βοήθεια ενός πλάστη.

Την τοποθετούμε σε λαμαρίνα
με αντικολλητικό χαρτί από κάτω.

Ψήνουμε για 30-35 λεπτά
σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C
Όταν κρυώσει η ψημένη ζύμη την τρίβουμε
σε μορφή σκόνης και την αναμιγνύουμε σε
αναλογία 1/4 με βούτυρο γάλακτος
(για 250 γρ. Τσιζκέικ
χρειαζόμαστε 200 γρ. μπισκότο
και 50 γρ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο).



Το Cheesecake ετοίμασαν
οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β1
της ΕΠΑ.Σ. Γαλασιού, στο πλαίσιο του εργαστηρίου
"Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής",
με την επίβλεψη και καθοδήγηση
του κ. Ζαχαράκη Νικόλαου, ΤΕ Διατροφής
και του κ. Πανατζόπουλου Κωνσταντίνου,
Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ

900 γρ. Τυρί κρέμα τύπου Φιλαδέλφεια
5 γρ. Λεμόνι ξύσμα
25 γρ. Χυμό λεμόνι
175 γρ. Ζάχαρη άχνη
200 γρ. Κρέμα φυτική
200 γρ. Κρέμα γάλακτος
1 στικ Βανίλια Μαδαγασκάρης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε με ακρίβεια τα υλικά της συνταγής μας.
Ετοιμάζουμε τη σαντιγί και την τοποθετούμε στο
ψυγείο (χτυπάμε πρώτα την φυτική κρέμα και όταν
σφιξειπροσθέτουμε τη ζωική).

Χτυπάμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο του μίξερ με
σύρμα μέχρι να αφρατέψουν.
Προσθέτουμε τη σαντιγί από το ψυγείο και αναδεύουμε
με μία μαριζ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Η κρέμα είναι έτοιμη προς χρήση.

ΣΩΣ ΒΥΣΣΙΝΟ

250 γρ. Άγριο βύσσινο χωρίς κουκούτσι
100 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
50 γρ. Ζάχαρη καστανή
25 γρ. Λικέρ Αμαρένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι λιώνουμε και τα δύο είδη
ζάχαρης, προσθέτουμε τα βύσσινα και όταν πιάσουμε
τους 120°C σβήνουμε με το λικέρ και αφήνουμε να
κρυώσουμε μία μαριζ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Η κρέμα είναι έτοιμη προς χρήση.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Για να φτιάξουμε ένα κιλό Τσιζκέικ θα χρειαστούμε
μία διάφανη στρογγυλή φόρμα Νο. 22, της οποίας
τη βάση θα καλύψουμε με 250 γρ. από το μίγμα
μπισκότου digestive, (200 γρ. μπισκότα και 50 γρ.
βούτυρο γάλακτος λιωμένο), 550 γρ. από την κρέμα
τυριού και, αφού παγώσει και προτού σερβίρουμε,
προσθέτουμε 200 γρ. από τη σως βύσσινο.



Εδώ πηγάζει το γάλα



Βούτυρο 82%

Ένα παραδοσιακό φρέσκο βούτυρο γάλακτος αγελάδος με 82% λιπαρά. Προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης.

Έχει αγνή παραδοσιακή αγελαδινή γεύση. Είναι ένα παραδοσιακό απόφιο βούτυρο.

Ιδανικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

Ένα προϊόν που προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Μία αγνή αγελαδινή γεύση με ελαφρύ και ευχάριστο άρωμα.

Ιδανικό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος GHEE ANATOLI 99,8%

Ένα μοναδικό προϊόν με ειδική επεξεργασία και ποσοστό λιπαρών (99,8%). Έχει έντονο άρωμα βουτύρου.

Ιδανικό για παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ανατολής.

Κρέμα γάλακτος 48%

Μία πλούσια και πυκνή κρέμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Ιδανική για πλούσιες γεύσεις με τέλεια υφή.

Κρέμα γάλακτος 35%

Μία λαχταριστή κρέμα. Είναι μία αφράτη σαντιγί και χρησιμοποιείται σε γλυκά και φαγητά για να προσθέσει πλούσια γεύση.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν πλούσια και κρεμώδη υφή.



Το εργοστάσιό μας μεταξύ των άλλων μπορεί να σας παρέχει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων όλα δικής μας παραγωγής από τις κατετοποιημένες εγκαταστάσεις μας που βρίσκονται στα Μετέωρα από 100% ΑΓΝΑ ΥΛΙΚΑ.

ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ • ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΒΟΥΤΥΡΟ 82% • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 99,8% (ΑΝΥΔΡΟ, FERMENTE, GHEE ΚΑΙ GHEE ANATOLI) • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΤΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ 99,8% • ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ (CREAM CHEESE) κ.α.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ ΙΚΕ - Ο ΤΣΟΠΑΝΗΣ • ΑΓΡΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΕΔΡΑ: Ηπείρου 51, 42200 Τρίκαλα - ΥΠΟΚ/ΜΑ: Σπύρου Βρεττού 101, 13671 Αχαρνές

τηλ.: 210-2409317, 210-2409747 - email: dr.sl@hotmail.com • www.gala-meteoron.gr