



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2024 / Τεύχος 139



Χρόνια ★ Πολλά!



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 ΛΙΛΩΝΙΑ

Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

Πάντα δίπλα σας,
με τις πιο γλυκές ευχές μας!



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



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

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

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

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

Kaizen

Premium Artisanal Baking

PUBLI

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΑΦΡΑΤΕΣ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΓΙΝΟΥΝ ΑΝΑΡΠΑΣΤΕΣ!

Με σύμμαχό σας τα premium μίγματα της σειράς Kaizen, θα παρασκευάσετε προϊόντα υψηλής ποιότητας με ευκολία και ταχύτητα, προσφέροντας στους πελάτες σας νέες γευστικές εμπειρίες!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΙΓΜΑ POPY'S CAKE ORIENTAL

Πρόκειται για μία ιδιαίτερη πρόταση, καθώς το νέο μίγμα Popy's Cake Oriental προσφέρει εκρηκτικές ανατολίτικες γεύσεις και αρώματα από μαχλέπι και μαστίχα, που σίγουρα θα ενθουσιάσουν το κοινό σας!

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Μίγμα Popy's Cake Oriental
500 γρ. Νερό
300 γρ. Ηλιέλαιο



Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί. Ζυμώστε σε μίξερ με φτερό, στην 1η ταχύτητα για 1-2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 5 λεπτά. Τοποθετήστε σε φόρμα την επιθυμητή ποσότητα μίγματος. Ψήστε σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C για 45-50 λεπτά (για 1000 γρ. κυλό).

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΙΓΜΑ POPY'S CAKE VANILLA (ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ)

Η αγαπημένη βασιλόπιτα με αρώματα βανίλιας και πορτοκαλιού, που θα δώσει μια ιδιαίτερη νότα στις προτάσεις σας!

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Μίγμα Popy's Cake Vanilla
400 γρ. Νερό
400 γρ. Ηλιέλαιο
½ Πορτοκάλι σε πολτό (αλεσμένο σε μπλέντερ)



Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τον πολτό πορτοκαλιού. Ζυμώστε σε μίξερ με φτερό στη 1η ταχύτητα για 1-2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 4-5 λεπτά. Προσθέστε στο τέλος του ζυμώματος τον πολτό πορτοκαλιού και ζυμώστε 1 λεπτό ακόμη μέχρι να ομογενοποιηθεί. Στρώστε το μίγμα σε φόρμες ψησίματος. Ψήστε σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C για 45-50 λεπτά (για 1000 γρ. κυλό).

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΙΓΜΑ TSOUREKI GOLD

Η παραδοσιακή βασιλόπιτα-τσουρέκι με αξεπέραστα αρώματα και γεύση που συναρπάζει μικρούς και μεγάλους!

ΥΛΙΚΑ

Για το μίγμα:
1.500 γρ. Μίγμα Tsoureki Gold
450 γρ. Νερό
100 γρ. Μάγια χρυσή

Για το γλάσο:
1.000 γρ. Ζάχαρη άχνη
150 γρ. Ασπράδι αυγού
10 γρ. Λεμόνι χυμό



Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στη 1η ταχύτητα για 2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 6-8 λεπτά. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε το μίγμα σε 800-900 γρ. για τσέρκι 28-30cm. Ανοίξτε με τον πλάστη το μίγμα και τοποθετήστε το στη φόρμα. Αφήστε τη ζύμη να ωριμάσει για 40-50 λεπτά στους 32°C με 70% υγρασία. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με αμύγδαλο φιλέ. Ψήστε σε αερόθερμο φούρνο στους 150°C για 45-50 λεπτά. Τοποθετήστε όλα τα υλικά για το γλάσο στο μίξερ με το σύρμα και ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει αφράτο, λείο και γυαλιστερό. Τοποθετήστε το γλάσο σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και διακοσμήστε τη βασιλόπιτα αφού η τελευταία έχει κρυώσει καλά.



Kaizen

Premium Artisanal Baking

Popy's cake Oriental

Μοναδική πολιτική βασιλόπιτα για να υποδεχτούμε γλυκά τον νέο χρόνο!



www.kaizenmixes.com

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

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Κατεβάστε το νέο μας APP για να ενημερώνεστε άμεσα και γρήγορα για νέες συνταγές, προϊόντα και προσφορές!

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ με ένα ζύμωμα!

παραδοσιακή
γεύση

αφράτη
δομή

μεγάλη
διατηρησιμότητα

Σίγουρη επιτυχία!



Βασιλόπιτα μόνο

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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

22



36



68



50



64

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18 Ρεπορτάζ: Ιδέες για τις γιορτές
- 30 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 38 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 12 Αφιέρωμα: Panettone, Τα Μυστικά Συστατικά
- 22 Αντώνης Σελέκος, Ο Έλληνας Pastry Chef που φτιάχνει το καλύτερο Panettone
- 28 35^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 35 Ψωμί με Ιστορία: Κωνσταντίνος Σάββας Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιιών Αργινίου
- 54 Open Day Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου από την OLYMPIC FOODS
- 64 Νίκος Χανδόλιας, ο Αρτοποιός των Χρωμάτων

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 46 Το Κλειδί της Επιτυχίας στη Διαχείριση Προσωπικού των Αρτοποιείων
- 50 Panettone, Μία πιο Τεχνική Ανάλυση
- 56 Κατανοώντας το Προζύμι, Παράγοντες που Επηρεάζουν την Ωρίμανσή του

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 36 Λαδοκούλουρο Ξηρόμερου
- 68 Χριστουγεννιάτικο προζυμμένο ψωμί με παντζάρι

{ **bakery-pastry.gr**



DIVINA

Για Ιταλικό Παραδοσιακό Panettone Αργής Ωρίμανσης

Πρέπει να το δοκιμάσετε!

Με φυσική μαγιά **Lievito Madre** που ενισχύει την αυθεντική γεύση και το άρωμα

Αφράτο τελικό προϊόν που διαρκεί ως και 3 μήνες

Χαρακτηριστική απαλή υφή και κυψελοειδής δομή

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού

ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρνάι - Αττική, Τ: 210 2419700

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/νίκη, Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Αγαπητοί αρτοποιόι,

Φορέσαμε τα γιορτινά μας σε αυτό το τεύχος και είμαστε σίγουροι πως και εσείς έχετε κάνει το ίδιο γεμίζοντας το αρτοποιείο σας με απολαυστικές γιορτινές δημιουργίες και εκπλήξεις για τους επισκέπτες σας.

Θέλαμε το τεύχος αυτό να απονείει ελπίδα, όπως ακριβώς και εσείς εμπνέετε με την τέχνη σας, και δίνετε χαρά και ζεστασιά στις γιορτινές στιγμές των ανθρώπων που σας εμπιστεύονται.

Διαβάζοντας, λοιπόν, το γιορτινό μας τεύχος θα ενημερωθείτε, θα βρείτε λύσεις, θα εμπνευστείτε, αλλά και θα χαλαρώσετε από την πίεση των γιορτών σε κάποιες στιγμές ανάπαυλας.

Όπως θα δείτε, ιδιαίτεροι καλεσμένοι μας είναι ο Αντώνης Σελέκος και ο Νίκος Χανδόλιας. Πρόκειται για δύο νέα παιδιά, που, όμως, αντιμετωπίζουν το επάγγελμά τους με μεγάλη αγάπη, μεράκι και υπευθυνότητα και σε σύντομο χρονικό διάστημα έχουν καταφέρει οι δημιουργίες τους να γίνουν πολύ αγαπητές στο ευρύ κοινό.

Δε θα σας κουράσουμε, όμως, με λεπτομέρειες. Ξεκινήστε το διάβασμα και θα τα βρείτε όλα μέσα στον Αρτοποιό ΒΑΖ.

Ευχόμαστε από καρδιάς να έχετε όλοι ευλογημένα και χαρούμενα Χριστούγεννα! Ας είναι το νέο έτος για όλους γεμάτο από υγεία, αγάπη και ειρήνη μέσα μας, στις οικογένειές μας και στις δουλειές μας!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή



ΕΚΔΟΣΗΣ:
Γ. Σπφουστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Δεβόρρα Αλεξανδρή
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μπουσδικός
Μ. Νανόπουλος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοιτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπρινίδου
Μεγακλής Γαντζας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοιτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοιτση

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

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



ΜΕΛΟΣ



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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες, αναγνώστες του περιοδικού μας, Μετά το πέρας του 35ου Πανελληνίου Συνεδρίου Αρτοποιίας στην Πάτρα, επιτρέψτε μου, μέσα από αυτή τη σελίδα, να ευχαριστήσω όλους τους συναδέλφους που μας τίμησαν με την παρουσία τους και για ακόμα μία φορά μας εμπιστεύθηκαν με την ψήφο τους. Επίσης, να ευχαριστήσω τους εκλεκτούς συνεργάτες μας για τις ομιλίες και τις παρουσιάσεις τους σε θέματα που μας αφορούν όλους, καθώς και όλους τους χορηγούς μας, των οποίων η συμπαράσταση και η αρωγή καταδεικνύουν την αγάπη τους για τον κλάδο μας και συνέβαλαν στην επιτυχή διοργάνωση του 35ου Πανελληνίου Συνεδρίου όλων των αρτοποιιών της χώρας. Θα ήθελα, ωστόσο, να συγχαρώ όλα τα μέλη του Δ.Σ. που εξελέγησαν για την προσεχή θητεία από τις αρχαιρεσίες που πραγματοποιήθηκαν στις 14/10/2024 και, συνάμα, να ευχηθώ να είναι εποικοδομητική σε όλες τις εκφάνσεις της, έχοντας πάντοτε στο νου την κεντρική και θεματική φράση του συνεδρίου μας: ΕΔΩ ΟΛΑ ΕΙΝΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΑ...

Πράγματι... πόσα νοήματα μπορεί να κρύβει αυτή η φράση; Πόσες άλλες πραγματικότητες αναδύθηκαν από αυτή τη φράση; Με τη δική μας εμπειρία, την καθημερινότητα, τις συναναστροφές, αλλά και μελετώντας όλες τις έρευνες που έχουν εκπονηθεί από την Ομοσπονδία μας, συνειδητοποιήσαμε ότι δεν μπορούμε να φανταστούμε ένα χωριό, μια πόλη, μια γειτονιά χωρίς αρτοποιείο, κρεοπωλείο και μανάβικο. Με βάση τα παραπάνω και αναγνωρίζοντας, οι πιο παλιοί τουλάχιστον, ότι η ποιότητα αποτελεί ευθύνη μας, ότι η γεύση είναι το παν, ότι η παράδοση και η καινοτομία πάνε μαζί και ότι παράλληλα εκπαιδεύουμε τους νέους που θα μας ακολουθήσουν, είναι φυσικό να θέλουμε να κληροδοτήσουμε αυτές τις αξίες στις επόμενες γενιές. Αγαπητοί συνάδελφοι, τις επόμενες ημέρες θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα μας (www.oase.gr) η επικαιροποιημένη μελέτη της αρτοποιίας που παρουσιάστηκε στο συνέδριό μας, καθώς και υλικό από το συνέδριο για όσους δεν κατάφεραν να το παρακολουθήσουν.



Εμείς, η διοικητική επιτροπή, το Δ.Σ., κι εγώ προσωπικά, είμαστε πάντα στη διάθεσή σας για οτιδήποτε κρίνετε ότι πρέπει να συζητήσουμε, να επιλύσουμε ή και να συνεργαστούμε, και σας ευχόμαστε καλή περιήγηση στις σελίδες του περιοδικού μας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

R&H RICHCREME
CAKE BASE

Σταθερά κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

Φέτος στις γιορτές ξεχωρίστε με την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα της αγοράς! Το κορυφαίο Richcreme Cake Base εξασφαλίζει **τέλεια εμφάνιση, λαχταριστή γεύση, υπέροχο άρωμα** και **εξαιρετικά κρεμώδη υφή**. Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται μέγιστη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Αποτελεί ιδανική επιλογή για πολλές ακόμα γλυκές δημιουργίες όπως απολαυστικά κρημ κέικ, μάφινς, cookies, μιλκσπιτες, καρδούπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. **Με το Richcreme Cake Base, θα κάνετε τη διαφορά!**



ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

Μυστική Συνταγή

Το παγωμένο νυχτερινό αεράκι κρυστάλλισε το πρόσωπο του ταλαίπωρου Λούκα, που μισοκοιμισμένος ακόμα, σκουντουφλούσε περπατώντας στο χιόνι -παραδόξως προς τη σωστή κατεύθυνση- Λες και διέθετε κάποιου είδους GPS.

Ο ήλιος μόλις άρχιζε να χαράζει και μέσα στην απόλυτη ψυχία, το μόνο που άκουγε ο δυστυχής νέος ήταν τα βήματά του που τρίζανε στο χιόνι.

«Δεν μπορώ να καταλάβω πως μου ήρθε αυτή η φαινή ιδέα» μουρμούρισε σε κοιμισμένα ιταλικά.

Χουκούλιασε το πρόσωπό του στα γαυτοφορεμένα χέρια του και φύσηξε δυνατά για να τα ζεστάνει.

«Θα μπορούσα να κοιμάμαι κάτω από τα ζεστά μου παπλώματα τώρα» γκρίνιαξε. «Αλλά είμαι ψυχοπονιάρης, βλέπεις. Βέεεεβραια! Εγώ και η μητέρα Τερέζα!»

Ο θυμός τον βοήθησε να ξυπνήσει προτού φτάσει στον παλιό φούρνο του κυρ-Μικέλε.

«Ποτέ ξανά τέτοιο λάθος. Ποτέ!» μάλωσε τον εαυτό του φτάνοντας στο κατώφλι. Άπλωσε το ξυλιασμένο του χέρι και άνοιξε την πόρτα.

Έτσι όπως όρμησε μέσα, τον τύλιξε σα στρόβιλος η ζεστασιά, ενώ πλήθος από αρώματα μπούκωσαν τα ρουθούνια του. Πήρε βαθιά ανάσα και άρχισε να μαυτεύει με κλειστά τα μάτια:

«Μμμμμ! Φρεσκοψημένο ψωμί, σοκολάτα, βούτυρο, βανίλια, κανέλα, πορτοκάλι!»

Οι πάγκοι και τα ράφια ξεχείλιζαν από καρβέλια προζυμμένο ψωμί αλλά και γιορτινά γλυκά και καλούδια, όπως

randori, riciarelli, zelten, strufolli,... Σκέτος παράδεισος! Στο εργαστήριο, γύρω-γύρω σαν ταπετσαρία στον τοίχο, αφράτα ranettoni κρεμόντουσαν ανάποδα.

Ο παιδικός του φίλος, ο Μάσσιμο, στέκονταν πίσω από τον πάγκο εργασίας ικανοποιημένος και γαλίνιος, ανακατεύοντας μια κρέμα σοκολάτα για τα baci di dama με απίστευτα ήρεμες κινήσεις.

“Ελπίζω να ξεμπερδέψω γρήγορα από τα θελήματα και να μη μας πάρει η μέρα» σκέφτηκε ο Λούκα ξαναβρίσκοντας σιγά σιγά τον εαυτό του.

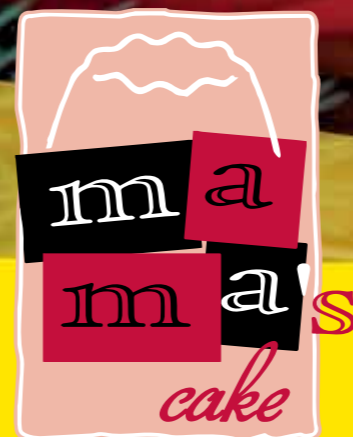
Μόλις εκθές είχε φτάσει στο Καντού (Canù) για διακοπές στο σπίτι των παππούδων του. Ήταν τα τελευταία Χριστούγεννα που θα περνούσε ως φοιτητής. Είχε τρεις ολόκληρες βδομάδες να διαβάσει για την εξεταστική αλλά βαριόταν αφάνταστα. Ήλπιζε να πάρει το πτυχίο του στο Marketing και να μπορέσει να βρει δουλειά σε μια καλή εταιρία που θα του εξασφάλιζε έναν καλό μισθό.

Οι φίλοι του έλεγαν ότι είχε μεγάλο χάρισμα. Φαινόταν, άλλωστε, και από τα προφίλ του στα social, όπου έδινε συμβουλές αντιγράφοντας ιδέες από πραγματικούς ειδικούς: “Πρέπει να βρεις κάποιο κενό στην αγορά και να παρέχεις υπηρεσίες που κανείς άλλος δεν προ-



Mama's Cake

Αξία διαχρονική



σφέρει» επαναλάμβανε στα βίντεο όταν ξέμενε από content.

Φανταζόταν ήδη το τεράστιο γραφείο του και το όνομά του με χρυσά γράμματα στην πόρτα: «Λούκα Ρότσι, CMO». «Καλημέρα Λούκα! Σε ευχαριστώ που ήρθες. Εκτιμώ πολύ που προσφέρθηκες να με βοηθήσεις» τον καλωσόρισε ο Μάσσιμο.

Ο παιδικός του φίλος είχε μαθητεύσει δίπλα στον παππού του, τον κυρ-Μικέλε, αρκετά χρόνια πριν εκείνος φύγει από τη ζωή, και τώρα είχε κληρονομήσει τον φούρνο του που, όποιον και να ρωτούσες στο Καντού, θα σου έλεγε πως φτιάχνει τα καλύτερα rapettone στην Ιταλία.

«Σοβαρά τώρα; Πόσο καλύτερο μπορεί να γίνει ένα rapettone;» σκέφτηκε κουνώντας το ακτένιστο κεφάλι του ο Λούκα.

Εκθές, φτάνοντας με το τρένο, πέτυχε στο δρόμο τον Μάσσιμο να παραδίδει rapettone. Κάθε χρόνο στο Καντού περιμέναν όλοι με χαρά αυτή την ιδιαίτερη παράδοση, που χρόνια τώρα είχε καθιερώσει ο κυρ-Μικέλε και συνέχιζε πλέον ο Μάσσιμο.

Φυσικά και χάρηκε που τον είδε. Είχαν πολλά χρόνια να τα πούνε. Ο Μάσσιμο του εξήγησε βιαστικά πως ο βοηθός του αρρώστησε και έτσι έπρεπε να παραδώσει ο ίδιος τις παραγγελίες. Ήταν πελαγωμένος.

Χωρίς να ξέρει και ο ίδιος τι τον έπιασε, είτε πάνω στον ενθουσιασμό του που ήταν επίτελους διακοπές, είτε σε μια έξαρση υπέρμετρης καλοσύνης -τα κάνει κάτι τέτοια πότε πότε-, ο Λούκα του είπε πως αύριο πρωί πρωί θα πάει να τον βοηθήσει.

Ο Μάσσιμο, του ετοίμασε ακυστό καφέ και έπειτα έκοψε ένα τεράστιο κομμάτι rapettone και το πρόσφερε στον Λούκα.



Εκείνος πεινασμένος -ούτε πρωινό δεν είχε προλάβει να φάει- το πήρε και μπουκώθηκε. Καθώς, όμως, άρχισε να μασάει, ένιωσε το rapettone να λιώνει στο στόμα, ενώ μια έκρηξη από θεσπέσια ζουμερά ζαχαρωμένα φρούτα τον έκανε να γουρλώσει τα μάτια:

«Μαδonna mia! Μάσσιμο, τι αριστούργημα είναι τούτο;»

Ο Μάσσιμο ξεκαρδίστηκε στα γέλια, τάχα από αμχανία, αλλά περισσότερο έφταιγε η ξαφνιασμένη φάτσα του Λούκα.

«Χαίρομαι που σου αρέσει!»

«Δε μου αρέσει απλά. Το rapettone σου είναι ό-ναι-ρο! Με τέτοια συνταγή θα μπορούσες να βγάλεις πολλά λεφτά!» ξύπνησε το επιχειρηματικό δαιμόνιο του Λούκα με διαφορά φάσης από τον ίδιο. «Είμαι σίγουρος ότι τη συνταγή την έχεις επασφράγιστο μυστικό!»

«Η αλήθεια είναι πως πέρα από τα υλικά που όλοι χρησιμοποιούν, υπάρχουν τέσσερα μυστικά συστατικά που κάνουν το rapettone του παππού μου μοναδικό» παραδέχτηκε ο Μάσσιμο, αφήνοντας να πλανιέται στον αέρα κάποιο μυστήριο.

«Πόσα θέλεις για να μου τα αποκαλύψεις;» ρώτησε με αφέλεια ο Λούκα, έχοντας αποφασίσει σε δευτερόλεπτα ποιο κενό της αγοράς θα γεμίσει.

«Μη βιάζεσαι, φίλε μου! Δεν μπορεί κανείς να αποκτήσει τα μυστικά συστατικά με χρήματα» τον προσγέωσε ο Μάσσιμο και εξήγησε:

«Αν είσαι τυχερός, τα μυστικά συστατικά είναι έμφυτα. Αν πάλι όχι, μπορείς με τον καιρό να τα αποκτήσεις με λίγη καλή προσπάθεια. Και με πολλή χαρά μπορώ να σου πω ποια είναι αυτά, εντελώς δωρεάν!»

«Όντως;;;!!!» δεν πίστευε στην τύχη του ο Λούκα.

«Το πρώτο είναι η **υπομονή**. Το rapettone θέλει το χρόνο του. Για να φουσκώσει η ζύμη και να γίνει αφράτη και απαλή, χρειάζεται να ωριμάσει μέρες. “Όλα τα καλά πράγματα χρειάζονται χρόνο και υπομονή για να γίνουν σωστά” έλεγε ο παππούς μου.»

Ο Λούκα είχε ήδη φωτογραφίσει το

rapettone με το κινητό και είχε αρχίσει να νευριάζει με το αργό internet που δεν τον άφηνε να ανεβάσει τις φωτογραφίες στα social. Γύρισε στον Μάσσιμο και ρώτησε αφηρημένα:

«Υπομονή είπες; Ενδιαφέρον...»

Ο Μάσσιμο χαμογέλασε και χωρίς να πτοείται συνέχισε:

«Στο rapettone πρέπει επίσης να βάλεις πολύ **μεράκι**, όπως π.χ. να επιλέξεις προσεκτικά τις καλύτερες πρώτες ύλες.

Ο παππούς μου έλεγε ότι το μεράκι είναι σαν το αλάτι στο φαγητό. Αν λείψει το μεράκι, το rapettone θα είναι αδιάφορο σε γεύση.»

«Ισχύει, ισχύει» χασμουρήθηκε ο Λούκα κοιτώντας το ρολόι του. «Τη συνταγή, τελικά, την έχουμε κάπου;...»

Ο Μάσσιμο έσκυψε το κεφάλι.

«Ο κυρ-Μικέλε έλεγε ότι πρέπει να σκεφτόμαστε με ποιον τρόπο μπορούμε να προσφέρουμε στην κοινότητα και να είμαστε χρήσιμοι στους άλλους. Το rapettone είναι το ψωμί των Χριστουγέννων. Οι οικογένειες το τρώνε παραδοσιακά την πιο σημαντική μέρα του χρόνου. Πρέπει σαν πραγματικός τεχνίτης αυτό που φτιάχνεις να είναι πολύ καλό. Δεν πρόκειται απλώς για μια δουλειά. Είναι **ευθύνη** το να προσφέρεις κάτι που έχει τέτοια αξία για τους ανθρώπους.»

Ο Λούκα ήταν πια σίγουρος ότι ο φίλος του δεν επρόκειτο να του δώσει ποτέ τη μυστική συνταγή του rapettone και αυτός ήταν και ο λόγος που τόση ώρα του αράδιαζε ένα σωρό αμπελοφιλοσοφίες. «Εντάξει φίλε, καταλαβαίνω...».

Παραιτήθηκε... «Περίμενε! Δε σου είπα το τελευταίο και πιο σημαντικό συστατικό» χαμογέλασε εγκάρδια ο Μάσσιμο.

«Το πιο σημαντικό συστατικό είναι η **αγάπη**. Φτιάχνοντας ο παππούς μου rapettone, σκεφτόταν τους ανθρώπους που θα το γεύονταν και έβαζε τα δυνατά του να τους ευχαριστήσει. Πίστευε πως βάζοντας αγάπη σε αυτό που έκανε, ζέσταινε τις καρδιές αυτών που ήταν αποδέκτες...»

Εκείνη την ημέρα ο Λούκα παρέδωσε όλα τα rapettone όσο πιο γρήγορα μπορούσε (παρά τις ακροβατικές τούμπες, τη γλίτωσε μόνο με ένα απλό διάστρεμμα). Γύρισε στο σπίτι των παππούδων του, κουκουλώθηκε κάτω από τα σκεπάσματα και σκρόλαρε στο κινητό μέχρι αργά το βράδυ. Τη σχολή την τέλειωσε κακόν κακώς. Φήμες λένε ότι ακόμα ψάχνει να βρει ένα κενό στην αγορά, για να παρέχει υπηρεσίες που κανείς άλλος δεν προσφέρει...

ΚΕΙΜΕΝΟΓΡΑΦΟΣ: ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

SIEBIN
CHOCOSILK
COVERS



Οι επικαλύψεις που πρωταγωνιστούν στις γιορτές!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER, WHITE SILK COVER και NOCCIOSILK COVER θα κερδίσουν τις εντυπώσεις αυτές τις γιορτές, χαρίζοντας στις δημιουργίες σας άψογη εμφάνιση, ακαταμάχητη γεύση και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε τρεις λαχταριστές γεύσεις: κρέμα κακάο, κρέμα λευκή με βούτυρο κακάο και κρέμα φουντούκι - κακάο, είναι ιδανικές για πλήρη επικάλυψη, διακόσμηση ή γέμιση σε rapettone, βασιλόπιτες, pandoro, κουραμπιέδες και μελομακάρωνα. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια** με ένα απλό ζέσταμα, στεγνώνουν αμέσως και έχουν **μεγάλη σταθερότητα** σε υψηλές θερμοκρασίες.



CODA

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

Siebin



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

Η ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΗ ΚΑΙ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΛΙΧΟΥΔΙΑ

Από τον διακεκριμένο pastry chef, Fabio del Sorbo σε συνεργασία με τον Μπάμπη Πολυκατέρο, pastry chef της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ.

1^η ΗΜΕΡΑ - 1^η ΖΥΜΗ

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. **Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna**
200 γρ. **Ξηρό προζύμι "μάνα"**
Balancepower Molino Dallagiovanna
500 γρ. Νερό
60 γρ. Ζάχαρη
100 γρ. Κρόκοι αυγών
200 γρ. Βούτυρο Asturias 82% λιπαρά
16 γρ. Αλάτι
40 γρ. Γάλα πλήρες 26% σε σκόνη Laiterie de Montaigne
1 γρ. Νωπή μαγιά (ή 0,50 γρ. Ξηρή ενεργή μαγιά)

Συνολικό βάρος: 1.815,50 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε το ζύμωμα, ανακατεύουμε το αλάτι και τη ζάχαρη. Βάζουμε στο μίξερ, το αλεύρι, το ξηρό προζύμι, τη φρέσκια μαγιά, το γάλα σε σκόνη και το νερό. Ζυμώνουμε καλά. Προσθέτουμε το 1/2 των κρόκων και το 1/2 από το μίγμα αλατιού και ζάχαρης. Ζυμώνουμε. Προσθέτουμε το υπόλοιπο 1/2 των κρόκων και το υπόλοιπο 1/2 από το μίγμα αλατιού και ζάχαρης. Ζυμώνουμε.

Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 15-20 λεπτά.

Τελική θερμοκρασία ζύμης: 26-28 °C.

Αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει για 18-20 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-24 °C) ή για 12 ώρες στους 27-28 °C, μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

Ετοιμάζουμε από την προηγούμενη ημέρα ένα μίγμα από pasta frutta πορτοκάλι, μέλι και αρώματα για τη δεύτερη ζύμη.

2^η ΗΜΕΡΑ - 2^η ΖΥΜΗ

ΥΛΙΚΑ

1.818,50 γρ. 1η Ζύμη
300 γρ. **Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna**
40 γρ. **Ενζυμικό μίγμα E-life Molino Dallagiovanna**
320 γρ. Ζάχαρη
120 γρ. Pasta frutta πορτοκαλιού Cesarin
60 γρ. Μέλι πορτοκαλιού ή ακακίας
250 γρ. Κρόκοι αυγών
470 γρ. Βούτυρο Asturias 82% λιπαρά
120 γρ. Νερό
10 γρ. Άρωμα φυσικής βανίλιας Pur Vanill Martin Braun
3 γρ. Άρωμα Panettone Duomo Meinardi
450 γρ. Σταφίδες
500 γρ. **Κύβοι πορτοκάλι γλασέ 10x10 Narri**

Συνολικό βάρος: 4.460 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε στο μίξερ την τετραπλασιασμένη 1η πρώτη ζύμη, το αλεύρι και τα ένζυμα. Ζυμώνουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το 1/2 των κρόκων. Ζυμώνουμε καλά και προσθέτουμε το αρωματικό μίγμα. Ζυμώνουμε καλά και προσθέτουμε το βούτυρο και το 1/2 των κρόκων. Προσθέτουμε το νερό. Όταν η ζύμη γίνει ελαστική και λεία, προσθέτουμε τα φρούτα και ζυμώνουμε για 2-3 λεπτά.

Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 30-40 λεπτά.

Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24-26 °C.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά. Χωρίζουμε, ζυγίζουμε τη ζύμη και της δίνουμε αρχικό σχήμα. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά στον πάγκο, τη σχηματίζουμε και την τοποθετούμε στις φόρμες. Βάζουμε τις φόρμες σε στόφα στους 32 °C για 4-5 ώρες. Για φόρμα των 750 γρ., ψήνουμε στους 170 °C για περίπου 40 λεπτά.

Εσωτερική θερμοκρασία: 94-95 °C.

Αναποδογυρίζουμε το panettone και το αφήνουμε να κρυώσει για 8 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-23 °C).

Βάρος panettone με γλάσο: 750 γρ.

Βάρος panettone χωρίς γλάσο: 800 γρ.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Κορυφαία άλευρα
και μίγματα
που απογειώνουν τις
συνταγές σας!



Η Molino Dallagiovanna παράγει πάνω από 400 άλευρα, με τις αυστηρότερες πιστοποιήσεις ποιότητας και τις καλύτερες τεχνικές. Η οικογένεια Dallagiovanna με πάθος και τεχνογνωσία προσφέρει Α' ύλης ειδικά για τον σύγχρονο επαγγελματία και εγγυάται βελτιωμένη ανάπτυξη και διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν.



PANETTONE
TIPO 00
W 390
P/L 0.55
5 kg



ΠΡΟΖΥΜΙ
ANENERGO
BALANCEPOWER
PH4
ΣΑΚΙ 5,5 kg



ΕΝΖΥΜΙΚΟ
ΜΕΙΓΜΑ
E-LIFE
ΣΑΚΙ 5 kg

Εισάγονται
και διανέμονται
από



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, ΤΚ 121 33 Περιστερί Αττικής
Τηλ. 210 5772337-8-9
www.yiannikas.gr

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN 2024 LIMITED EDITION

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

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



ΤΟ ΓΝΗΣΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ

από την LAOUDIS FOODS

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

MILLBAKER PANETTONE MIX

από την TROFINGRED

Στο Panettone mix της Millbaker, που διατίθεται από την Koktsidis V. «Trofingred», κρύβεται η αυθεντική, παραδοσιακή ιταλική εκδοχή του Panettone. Πρόκειται για ένα έτοιμο μίγμα συστατικών που εγγυάται πάντοτε την τέλεια, μαστιχωτή υφή και τη γιορτινή γεύση, είτε χρησιμοποιήσετε την άμεση είτε την αργή μέθοδο ωρίμανσης. Το προϊόν διατηρείται έως και 3 μήνες και διατίθεται σε ατομική ή μεγάλη συσκευασία. Ζητήστε το Panettone mix με κωδικό BPA15 σε συσκευασία 10 κιλών και δημιουργήστε μια ξεχωριστή, γιορτινή βιτρίνα. www.millbaker.com



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ RICHCREME CAKE BASE

από την KONTA ΑΕΒΕ

Στις φετινές γιορτές, προσφέρετε στους πελάτες σας την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα χάρη στη βάση Richcreme Cake Base της IAS BUNGE. Το ξεχωριστό αυτό προϊόν θα σας εξασφαλίσει τέλεια εμφάνιση, πλούσια, απολαυστική γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο και εξαιρετικά κρεμώδη υφή. Θα την προτιμήσετε για τη πολύ καλή διατηρησιμότητα που θα δώσει στο τελικό προϊόν, λόγω του μεγάλου ποσοστού υγρασίας, για την ευκολία και ταχύτητα στη χρήση της, καθώς και για το γεγονός ότι συγκρατεί στην επιφάνειά της σταθερά όλα τα υλικά, όπως δάκρυα σοκολάτας, ξηρούς καρπούς κ.λπ., ακόμα και μετά το ψήσιμο. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. www.konta.gr

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την AKTINA

Το μίγμα Ανατολίτικο Τσουρέκι AKTINA είναι ιδανικό για παραδοσιακή βασιλόπιτα και προσδίδει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με εξαιρετικό σχοινίσμα. Η βασιλόπιτα διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά της για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα διαθέτει εξαιρετική αντοχή σε όλα τα στάδια της αρτοποιίας και, κατά το ψήσιμο, αναπτύσσει καλό όγκο σχηματίζοντας έντονες καμπύλες. www.aktinafoods.com



Βασιλόπιτα

Οι κορυφαίες επιλογές!



Ένα βήμα μπροστά!

PUBLI



Η Βασιλόπιτα που βασιλεύει στις γιορτές μας!
με Dawn CREME CAKE BASE & COVER


Κρεμώδης υφή, απολαυστική γεμάτη γεύση & εξαιρετική διατηρησιμότητα! Επικαλύψτε με Dawn Cover Λευκό & Cover Κακάο, για πλούσια σοκολατένια γεύση και εντυπωσιακή γυαλάδα.

- Crème Cake Base: Σακί 25 κιλών
- Cover Λευκό & Cover Κακάο: Δοχείο 6 κιλών



Η Κλασική Παραδοσιακή!
με Komplet SAND INSTANT

Υπέροχη κλασική γεύση & άρωμα σπιτικής αφράτης, παραδοσιακής βασιλόπιτας με ομοιόμορφη δομή και φρεσκάδα που διατηρείται.

- Σακί 25 κιλών 




Επισκεφθείτε το www.stelioskanakis.gr για κορυφαία προϊόντα και λύσεις που εξελίσσουν την επιτυχία σας!



Η Βασιλόπιτα που σας λύνει τα χέρια!
με Dawn BOLO CREAM CAKE


Γεμάτη γεύση, άρωμα βουτύρου και βανίλιας που δίνουν ταυτότητα στην πιο εντυπωσιακή παραδοσιακή βασιλόπιτα.

- Σακί 15 κιλών 



Η πιο διάσημη Βασιλόπιτα Λαδιού!
με Komplet SENTAS CAKE


Προσθέστε μόνο λάδι, νερό και, αν επιθυμείτε, βούτυρο και εξασφαλίστε αφράτη βασιλόπιτα με ασυναγώνιστη γεύση & ιδανική υγρασία.

- Σακί 10 & 25 κιλών 



Βασιλόπιτα χωρίς ζάχαρη!
με Dawn NO ADDED SUGAR CAKE BASE

Με γλυκαντικά, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Λαχταριστή γεύση, πλούσια κρεμώδης υφή & υπέροχη εμφάνιση, εύκολα και γρήγορα.

- Σακί 12,5 κιλών 

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΙΓΜΑ APPLE-CINNAMON CAKE

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα και πρωτότυπη ιδέα για βασιλόπιτα φτιαγμένη με το Apple-Cinnamon Cake! Είναι νόστιμη, και αφράτη, με ζουμερά κομματάκια μήλου, αρωματική κανέλα και γεύση που ταιριάζει απόλυτα στην περίοδο των γιορτών! Για την επικάλυψη της βασιλόπιτας, θα βρείτε ιδανικό το προϊόν CHOCOVER WHITE, που έχει πλούσια γεύση και λαμπερή εμφάνιση. Παρασκευάζεται εύκολα, μόνο με νερό, αυγό και λάδι, και είναι εξαιρετικό για κέικ, βασιλόπιτες, κορμούς και παντεσπάνια-βάσεις για premium δημιουργίες. www.foodstuff.com.gr



ΜΙΓΜΑ PANETTONE MIX

από την KENFOOD

Η περίοδος των Χριστουγέννων πλησιάζει και η KENFOOD είναι κοντά σας με υπέροχες ιδέες για γιορτινά γλυκά που θα εντυπωσιάσουν!

Με το Panettone Mix της KENFOOD, μπορείτε να δημιουργήσετε πολλές διαφορετικές παρασκευές προσθέτοντας ελάχιστα υλικά. Το μίγμα σας επιτρέπει να φτιάξετε παραδοσιακό ιταλικό Panettone, αφράτο Pandoro ή ακόμη και την πασχαλινή Colomba, με μοναδικά αρώματα και υφές. Η KENFOOD εγγυάται σταθερό και υψηλής ποιότητας αποτέλεσμα σε κάθε παρασκευή. www.kenfood.com.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE

από την ARTIZAN

Η εταιρεία ARTIZAN λανσάρει το PRESTIGE, ένα μίγμα ειδικά σχεδιασμένο για την παρασκευή αυθεντικού Panettone και Pandoro, με παραδοσιακή γεύση και υφή. Προσθέτοντας αποξηραμένα φρούτα ARTIZAN, σταφίδες ή δάκρυα σοκολάτας, θα πετύχετε ένα γευστικό και αφράτο αποτέλεσμα, με μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας. Διατίθεται σε συσκευασία των 15 κιλών. www.artizanhellas.gr



ΣΕΙΡΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ

από την IONIKI

Η IONIKI, γνωστή για την ποιότητα και την παράδοσή της, παρουσιάζει μια νέα σειρά σιροπιαστών γλυκών για επαγγελματίες του κλάδου, εμπνευσμένη από κλασικές ελληνικές συνταγές. Η συλλογή περιλαμβάνει: καρυδόπιτα με πλούσια γεύση καρυδιού, τραγανό κανταΐφακι γεμιστό με ξηρούς καρπούς, σοκολατόπιτα με πλούσια σοκολάτα και σιρόπι, κλασικό σαραλάκι με γέμιση ξηρών καρπών, ζουμερή πορτοκαλόπιτα με άρωμα φρέσκου πορτοκαλιού και τριγωνάκι μπακλαβά με αμύγδαλα και μέλι. Με υλικά υψηλής ποιότητας, τα σιροπιαστά αυτά προσφέρουν αυθεντικές γεύσεις, ιδανικές για κάθε περίπτωση, και είναι διαθέσιμα σε επιλεγμένα καταστήματα. www.ioniki.com

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

από την ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ διατηρεί ζωντανή την παράδοση και τη γεύση, προσφέροντάς σας αυθεντικά ελληνικά γλυκά για την εορταστική περίοδο. Με τα Χριστούγεννα, λοιπόν, να βρίσκονται προ των πυλών, ετοιμάσαμε για τους επαγγελματίες τα δίδυμα γλυκά των Χριστουγέννων. Παραδοσιακούς κουραμπιέδες και μελομακάρονα με μαμαδίστικη γεύση. Διατίθενται σε συσκευασία 5 κιλών για τους κουραμπιέδες και 8 κιλών για τα μελομακάρονα πάντα με την ποιότητα και ασφάλεια της εταιρείας ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ. www.brakopoulos.gr



OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

AB | MAURI

PANETTONE ITALIANO ORIGINALE

Το κορυφαίο μίγμα
για αυθεντικό
Ιταλικό
Panettone!



ΑΝΤΩΝΗΣ ΣΕΛΕΚΟΣ

Ο ΕΛΛΗΝΑΣ PASTRY CHEF ΠΟΥ ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ RANETTONE

«Πόσο καλύτερο, πια, μπορεί να γίνει ένα Ranettone»; Η απάντηση βρίσκεται σε μια ήσυχη γειτονιά στο Παγκράτι, στο εργαστήριο του Αντώνη Σελέκου. Οι soul food εκδοχές του ranettone του και το ζεστό του καλωσόρισμα προσελκύουν επισκέπτες από κάθε γωνιά της Αττικής. Και αν στο δρόμο της επιστροφής κάνει κάποιος το λάθος και «τσιμπήσει» έστω και μια μπουκιά από το μαστιχωτό γλυκό σύννεφο με τα καραμελωμένα φουντούκια και τα μεγάλα κομμάτια σοκολάτας τζιαντούγια που λιώνουν στο στόμα, καλά θα κάνει να βρει μια καλή δικαιολογία για το άδειο κουτί που θα φτάσει στο σπίτι.

Αντώνη από που είσαι;

Κατάγομαι από την Αστυπάλαια. Εκεί ο θεός μου είχε φούρνους και κάποια στιγμή άρχισα να τον βοηθάω. Το 2006, έφυγα για Αθήνα και έπιασα την πρώτη μου κανονική δουλειά σε ένα φούρνο στα Σεπόλια, όπου δούλευε ο αδερφός μου. Αυτό ήταν. Κόλλησα.

Τι ήταν αυτό που σου άρεσε εκεί;

Το πόστο μου ήταν δίπλα σε έναν πολύ καλό ζαχαροπλάστη, τον Νίκο Άκρα, ο οποίος ήταν πολύ μεταδοτικός και νοικοκύρης. Αυτό εγώ το χαιρόμουν πολύ γιατί δεν μπορώ καθόλου την ακαταστασία. Χρειάζομαι τα κουτάκια μου για να δουλέψω.

Στο Funky Gourmet αργότερα, το θέμα της καθαριότητας και της οργάνωσης το εξέλιξα στο μέγιστο βαθμό. Σε ένα μικρό χώρο δουλεύαμε δέκα επτά μάγειρες! Είχαμε μάθει να εργαζόμαστε τόσο οργανωμένα, που όταν κάποια στιγμή βρεθήκαμε στο Costa Navarino για ένα pop up, έχοντας μία τεράστια κουζίνα στη διάθεσή μας, αποσυντονιστήκαμε τελείως. Δεν μπορούσαμε να δουλέψουμε.

Επίσης, μια φορά την εβδομάδα κάναμε σοβαρή γενική καθαριότητα. Ηλικιακά, ήμασταν όλοι γύρω στα 25 και δεν μας ενοχλούσε ούτε ο στενός χώρος ούτε η σκληρή δουλειά. Τα τελευταία χρόνια τα πράγματα έχουν αλλάξει κάπως στη νοοτροπία των νέων παιδιών.

Στη γαστρονομία τι πιστεύεις ότι έχει αλλάξει;

Ιδιαίτερα μετά τον κορονοϊό, έχει αλλάξει η θεώρησή μας για το φαγητό. Δεν το βλέπουμε πια σαν απλή βασική ανάγκη, αλλά σαν διασκέδαση και απόλαυση. Αντίστοιχα, έχει ανέβει πολύ και το επίπεδο του φαγητού. Θα έχεις προσέξει, ότι στα νέα εστιατόρια που ανοίγουν, τον πρώτο καιρό δε βρίσκεις καθόλου τραπέζι, γιατί ο κόσμος διψάει να ανακαλύψει το καινούριο. Επίσης, υπάρχει μια στροφή προς την ελληνική κουζίνα και αυτό ανεβάζει το επίπεδο δυσκολίας για εμάς τους ζαχαροπλάστες, καθώς στην Ελλάδα δεν έχουμε ιδιαίτερη ζαχαροπλαστική κουλτούρα.

Το προσπαθείτε, όμως, και εισάγετε με επιτυχία ελληνικά στοιχεία στη ζαχαροπλαστική.

Βέβαια το προσπαθούμε. Υπάρχουν ζαχαροπλάστες που δημιουργούν πολύ ωραία γλυκά βασισμένα στην ελληνική παράδοση. Εμείς εδώ τον Αύγουστο και όσο είναι η εποχή τους, φτιάχνουμε μία τάρτα με σύκα και ωραίο θυμαρίσιο μέλι.

Στον αντίποδα, βέβαια, συναντάς και την αρνητική εικόνα π.χ. γεμιστά μελομακάρονα. Εγώ με αυτό δε συμφωνώ. Το μελομακάρονο είναι μελομακάρονο.

Πώς, λοιπόν, μπορεί κάποιος να εμπνευστεί από ένα παραδοσιακό γλυκό και να το εξελίξει;

Χρειαζόμαστε ανθρώπους, που είναι φάροι στη δουλειά μας, να φτιάξουν κάτι νέο που να βασίζεται -θα κρατήσω το παράδειγμα- στο μελομακάρονο. Σε κάθε περίπτωση, όμως, αυτό θα πρέπει να παραμένει μελομακάρονο. Υπήρχε στο Funky Gourmet ένα γλυκό που είχαν εμπνευστεί οι chef, το οποίο λεγόταν "Melomacaron". Το λογοπαί-





γνιο ήταν πολύ έξυπνο και όντως όταν έτρωγες το macaron είχε γεύση μελομακάρονου. Το γεμιστό μελομακάρονο δεν είναι εξέλιξη.

Κάτι άλλο που παρατηρώ είναι η εξειδίκευση. Υπάρχουν μαγαζιά που κάνουν μόνο ωραία σοκολατάκια, άλλα που φτιάχνουν αποκλειστικά ωραία τσουρέκια, ωραία κρουασάν, κ.λπ. Αυτό είναι καλό στοιχείο.

Όντως ένα ποιοτικό concept προσελκύει το κοινό.

Τα logistics, επίσης, είναι πολύ πιο εύκολα. Η μόνη δυσκολία σε αυτή την περίπτωση είναι η πιθανότητα να μην πιάσει το concept από την αρχή. Μπορεί να στήσεις το μαγαζί για να φτιάχνεις μόνο κρουασάν και με τον καιρό να ανακαλύψεις μία διαφορετική ανάγκη, γιατί π.χ. η τοποθεσία του μαγαζιού είναι τέτοια, που χρειάζεται να αρχίσεις να φτιάχνεις και λίγο κέικ, ας πούμε. Σε αυτή την περίπτωση το concept αρχίζει να αλλοιώνεται. Η εξειδίκευση, πάντως, γενικότερα, κάνει καλό, κακό δεν κάνει.

Το δικό σου concept πώς προέκυψε; Γιατί Panettone;

Ήταν καθαρά συγκυριακό. Το 2020 ήμουν ακόμα με την ομάδα του Funky Gourmet. Το εστιατόριο είχε κλείσει για να μεταφερθεί στο Hilton, το οποίο δεν έχει ανοίξει ακόμα.

Εκείνη τη χρονιά, για πρώτη φορά μετά από καιρό, έκανα Χριστούγεννα στο σπίτι. Σκέφτηκα να δοκιμάσω να φτιάξω κάτι μόνος μου και να δω πως θα πάει. Ο καλός μου φίλος, Δημήτρης Κουτσογιούτσος, πρότεινε να φτιάξω panettone. Αν και αρχικά σκέφτηκα ότι είναι δύσκολο, ξεκίνησα φτιάχνοντας ένα προζυμάκι το οποίο έχω μέχρι και σήμερα και εδώ στο εργαστήριο το φωνάζουμε «Ζαχαρία».

Μετά τις πρώτες προσπάθειες πήγα ένα panettone μου στη Chef και συνιδιοκτήτρια του Funky Gourmet, Γεωργιάνα Χιλιαδάκη, που το δοκίμασε και της άρεσε πολύ. Το ανέβασα στο Instagram και αμέσως άρχισα να δέχομαι παραγγελίες. Παράλληλα τότε, βοηθούσα τους νέους ιδιοκτήτες του φούρνου στα Σεπόλια, με συνταγές και διάφορες ιδέες, επειδή ήταν νέοι άνθρωποι. Εκείνοι μου παραχώρησαν το χώρο και εγώ ξεκίνησα να φτιάχνω panettone και να τα παραδίδω μόνος μου με το μηχανάκι. Αυτό άρεσε πολύ στον κόσμο, καθώς τότε ήταν όλοι κλεισμένοι στο σπίτι και έλειπε η διαπροσωπική επικοινωνία. Και εμένα μου άρεσε η ιδέα ο ίδιος ο Chef να παραδίδει τα panettone, όπως ένας ζωγράφος παραδίδει τους πίνακές του.

Η προσπάθεια πήγε πάρα πολύ καλά και ακούστηκε πολύ. Βοηθήσαμε -πιστεύω- και άλλους συναδέλφους να πουλήσουν panettone, γιατί υπήρξε μεγάλη προβολή μέσα από τα social media, την τηλεόραση, το ραδιόφωνο, διάφορα έντυπα κ.λπ.

Μετά από κάποιο διάστημα, έφυγα από το Funky Gourmet, καθώς μου έγινε πρόταση για δουλειά στην Αντίπαρο. Εκεί ένας συνάδελφος, ο Περικλής Κοσκινάς, μου είπε για ένα χώρο προς ενοικίαση στο Παγκράτι.

Εντωμεταξύ, η Άννα Διονυσιάδου, που προέρχεται από οικογένεια με ιστορία στον τομέα του φαγητού (Goudy's και



Flocafe) μου είχε προτείνει να συνεργαστούμε. Έτσι, νοικιάσαμε τον χώρο στο Παγκράτι.

Ανοίξαμε τις πόρτες μας 17 Δεκεμβρίου του 2021, με κύριο concept το panettone, αναζητώντας παράλληλα τι άλλο θα μπορούσαμε να προσφέρουμε. Ετοιμάσαμε μία τεράστια ποσότητα panettone για τις λίγες ημέρες των εορτών, και από αρχές Ιανουαρίου αρχίσαμε να βγάζουμε κάποια γλυκίσια, χωρίς όμως να έχουμε ψυγεία βιτρίνες, αφού το αρχικό σκεπτικό ήταν να έχουμε μόνο panettone. Άλλωστε δεν υπήρχε και ο χώρος για κάτι τέτοιο. Σκεφτήκαμε λοιπόν να φτιάχνουμε γλυκά εκείνη τη στιγμή και panettone όλο το χρόνο.

«Γλυκά της στιγμής», δηλαδή. Πολύ ενδιαφέρον. Πώς εξελίχθηκε αυτό;

Γνωρίζω ότι σπάνια βρίσκεις στα ζαχαροπλαστεία γλυκά που παρασκευάζονται μπροστά στον πελάτη. Υπάρχουν, όμως, περιπτώσεις, όπως ο Κωνσταντίνιδης, που το εφάρμοσε πολύ καιρό πριν. Εγώ το τόλμησα ορμώμενος από τη λογική του εστιατοριακού γλυκού. Θεωρώ ότι το ζαχαροπλαστείο

δεν έχει τόσο τη χροιά της φιλοξενίας όπως το εστιατόριο και αυτό είναι κάτι που μας κρατάει μακριά από τον τουρισμό.

Αρχίσαμε, λοιπόν, να σπίνουμε το εργαστήριο με τα νέα δεδομένα. Δε θα με ακούσεις ποτέ να το λέω «μαγαζί». Θέλω αυτό το μέρος να είναι ένας χώρος φιλοξενίας, όπου ο επισκέπτης μπαίνει και λαμβάνει κάποιο είδος περιποίησης, του προσφέρουμε καφέ και κουβεντιάζουμε. Τα Χριστούγεννα φτιάχνουμε Glühwein (γερμανικό ζεστό αρωματικό κρασί). Ο όρος «μαγαζί» όλο αυτό μου το ακυρώνει.

Υπήρξε κάποια στιγμή που σκέφτηκες «αυτό όλο με ξεπερνάει»;

Σαφέστατα. Το στομάχι είναι το δεύτερο μυαλό. Και δεν είναι τυχαίο που λένε πως χρειάζεται γερό στομάχι για να αντέξεις στη δουλειά μας. Η πίεση είναι μεγάλη. Καλείσαι με τα χρόνια και την εμπειρία να μάθεις να τη διαχειρίζεσαι. Εγώ έχω το περισσότερο άγχος από όλους εδώ. Προσπαθώ, όμως, και το διαχειρίζομαι.

Εννοείται πως ήρθαν πολλές δύσκολες στιγμές. Πιστεύω ότι δεν υπάρχει

Θέλω αυτό το μέρος να είναι ένας χώρος φιλοξενίας, όπου ο επισκέπτης μπαίνει και λαμβάνει κάποιο είδος περιποίησης, του προσφέρουμε καφέ και κουβεντιάζουμε.



πιο δύσκολο προϊόν σε αυτή τη δουλειά. Κάνουμε μεγάλη παραγωγή βρασιζόμενοι στο προζύμι το οποίο είναι «απίθασο» και πολύ ευαίσθητο, με την έννοια ότι πολύ εύκολα μπορεί κάτι να πάει στραβά (στη θερμοκρασία, στους χρόνους κ.λπ.). Αν δεν πατήσω το κουμπί στη στόφα όταν πρέπει, πήγα την παραγωγή έξι ώρες πίσω. Επίσης, ο μύκητας δεν είναι έτοιμος, τον φτιάχνουμε από την αρχή. Πρόκειται, μάλιστα, για δύο συνταγές και, επιπλέον, φτιάχνουμε μόνοι μας όλα τα υπόλοιπα υλικά: Τα spreads, τα καραμελωμένα φουντούκια, το πορτοκάλι, ώστε να είναι όλα όπως ακριβώς τα θέλουμε. Εκεί επάνω, μπορεί να σκεφτείς να υποχωρήσεις και να αρχίσεις να παίρνεις τα υλικά έτοιμα. Αυτό θα έκανε τη ζωή μας πολύ ευκολότερη αλλά το αποτέλεσμα δε θα ήταν καθόλου το ίδιο. Πρέπει πάντοτε να κρατάς την ποιότητά σταθερή παρά το κόστος ή τις άπειρες ώρες δουλειάς. Πολλές φορές κοιμάμαι στο εργαστήριο. Είμαι τυχερός, όμως, γιατί έχω πολύ καλούς συνεργάτες. Όλα τα παιδιά που εργάζονται εδώ είναι εξαιρετικές προσωπικότητες.

Το μυστικό είναι να μαθαίνεις από τις δυσκολίες και να προχωράς. Ποτέ δε σκέφτηκα να τα παρατήσω. Δε μπορώ να φανταστώ τον εαυτό μου να κάνει κάτι άλλο. Νοιώθω ένα κενό μέσα μου μακριά από τη δουλειά μου.

Η μέχρι τώρα επιτυχημένη πορεία σου, ποιων παραγόντων αποτέλεσμα πιστεύεις ότι είναι;

Αρχικά, έχει να κάνει με την αυτοθυσία και το φιλότιμο. Με αυτό εννοώ τη διάθεση να θυσιάσεις πράγματα και να μην πιστεύεις ότι η ζωή οφείλει να σου τα φέρνει όλα εύκολα. Θυμάμαι, συχνά τα Σάββατα, στις 3:00 τα ξημερώματα ενώ πήγαινα για δουλειά στο φούρνο, συναντούσα φίλους και συνομήλικους που επέστρεφαν στα σπίτια τους, αφού είχαν βγει για μπύρες. Ένα άλλο χαρακτηριστικό που συμβάλει στην επιτυχία είναι η συνέπεια. Είναι σημαντικό να βάζεις πρόγραμμα, ώστε να βγάζεις κάποιο αποτέλεσμα και ανεξάρτητα με ό,τι συμβαίνει, η δουλειά να βγαίνει εγκαίρως. Η συγκέντρωση είναι ακόμα ένας παράγοντας, που δεν αποτελεί, μάλιστα,

και το πιο δυνατό μου σημείο. Παρ' όλα αυτά, έχω μάθει να προσπλώνομαι στο στόχο.

Φυσικά, και η εργατικότητα είναι σημαντική για την επιτυχία. Επίσης, είναι πολύ εύκολο να αρχίσεις να αναπαύσαι στο ότι έχεις γίνει γνωστός ή να νομίσσεις ότι είσαι κάποιος τέλος πάντων. Η αυτοσυγκράτηση και η ικανότητα να παραμένεις ταπεινός είναι πολύ σημαντικές αρετές. Όλα όσα έρχονται στο δρόμο είναι καλοδεχούμενα. Χρειάζονται, όμως, διαχείριση.

Με ποιο τρόπο έχεις εξελίξει το αυθεντικό παραδοσιακό panettone;

Θα πω ότι έχω δώσει την ταυτότητά μου. Μπορεί κάποιος να μου πει ότι έχει φάει καλύτερο panettone και είναι ευπρόσδεκτη η κριτική αν έχει υπόσταση, όμως, αν κάποιος δει το panettone μου καταλαβαίνει αμέσως ότι είναι το δικό μου. Αυτό θεωρώ ότι είναι δύσκολο να το πετύχει κανείς. Αυτό που διαφοροποιεί τα panettone μου είναι ότι προσπαθώ να έχω μεγαλύτερη υγρασία από αυτά της μαζικής



Έχω δώσει την ταυτότητά μου στα panettone μου. Αν τα δει κάποιος καταλαβαίνει αμέσως ότι είναι δικά μου.

παραγωγής, και επίσης βάζω toppings, χωρίς να διαχειρίζομαι το panettone σαν curcake. Βάζουμε από πάνω κάποια υλικά που υπάρχουν ήδη και στο εσωτερικό, ποτέ, όμως, δε βάζουμε ζαχαρόπαστα π.χ. που δεν κοστίζει και πολύ. Ναι, θεωρώ ότι έχουμε κάνει κάποια καινοτομία.

Πόσο μακριά έχουν φτάσει τα panettone σου;

Πριν δύο χρόνια σεβίραμε το panettone μας στο Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης (MoMa) στη Νέα Υόρκη. Φτιάξαμε τα γλυκά του Plaza Hotel για ένα event και την προηγούμενη ημέρα είμασταν στο γεύμα των επισήμων με το panettone που είχαμε φέρει από την Ελλάδα.

Έχουμε πάρα πολλούς πελάτες από την Αμερικάνικη Πρεσβεία, και επίσης πολλούς Ιταλούς που μου έχουν πει ότι το panettone μας είναι καλύτερο από όσα έχουν φάει στην Ιταλία. Κάτι τέτοιο μπορείς και πρέπει να το χαρείς εκείνη τη στιγμή, από και πέρα, χρειάζεται να το αφήσεις να περάσει και να μη χαλαρώνεις.

Για τα Χριστούγεννα ετοιμάζετε κάποιο panettone σε limited edition;

Το σίμα κατατεθέν των Χριστουγέννων στο εργαστήριό μας είναι το panettone με μήλο. Τα μήλα τα μαγειρεύουμε εμείς. Χρησιμοποιούμε πράσινα μήλα, τα καραμελώνουμε, τα στεγνώνουμε καλά και με αυτά εμπλουτίζουμε τη ζύμη. Αφού ψηθεί το panettone, γαρνίρουμε με καραμέλα βουτύρου, ανθόαλατιού, και τραγανό μπισκότο καστανής ζάχαρης (strezzel), με λίγη κανέλα και λίγο μοσχοκάρυδο. Νομίζω είναι το καλύτερο panettone που έχω φάει.

Στη γειτονιά πως ανταποκρίθηκε ο κόσμος;

Κατ' αρχάς, μου αρέσει η λέξη «γειτονιά» γιατί κολλάει με το κομμάτι της φιλοξενίας όπως είπα ήδη. Θα μπορούσαμε να ανοίξουμε το εργαστήριο στο Σύνταγμα ή σε έναν οποιοδήποτε κεντρικό δρόμο. Δεν το κάναμε όμως. Είναι ωραίο που εδώ έρχονται οι γείτονες και χαιρετάνε, πιάνουμε την κουβέντα, τους κερνάμε και γλυκό. Ναι, μπορώ να πω πως πραγματικά μας αγάλιασαν.



Συνέντευξη στη
ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ



35^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ιδιαίτερης σημασίας υπήρξε το 35ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, που υλοποιήθηκε από 12-14 Οκτωβρίου 2024, στην Πάτρα, στο ξενοδοχείο PORTO RIO, με ποικιλία θεματικών ενοτήτων στο πρόγραμμα εργασιών του, το οποίο περιλάμβανε και την ανάδειξη νέου Διοικητικού Συμβουλίου. Πέραν της ενημερωτικής, επιμορφωτικής και εκλογικής του χροιάς, το συνέδριο, σύμφωνα με το καταστατικό, είχε και απολογιστικό χαρακτήρα.

Ως ο κορυφαίος θεσμός της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, τιμήθηκε από τις παρουσίες των συνεργατών του κλάδου, ενώ έδωσαν το παρόν περισσότεροι από 200 αρτοποιοί, πρόεδροι σωματείων και αντιπρόσωποι εκλεγμένοι από τα τοπικά σωματεία όλης της χώρας. Το συνέδριο διεξήχθη με επιτυχία και σε καλό κλίμα, δίνοντας πολλές ευκαιρίες για διεξοδική συζήτηση προβληματισμών, παραθέσεις απόψεων και προτάσεις λύσεων, έγκυρη ενημέρωση και αλληλεπίδραση με επαγγελματίες του κλάδου.

Ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος κ. Μιχάλης Μούσιος, χαιρέτησε το συνέδριο, τονίζοντας την αναγκαιότητα της συμμετοχής όλων σε τέτοιου είδους εκδηλώσεις. Στη συνέχεια απύθηναν προς το συνέδριο χαιρετισμό οι κ.κ. Πλάτων Μαυραφέκας, Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Αχαΐας, Τηλιγάδης Κωνσταντίνος, Πρόεδρος της Συντεχνίας Αιγίου, Παναγιώτης Κουτρόπουλος, εκπρόσωπος της Συντεχνίας Πατρών, Φωκίων Ζαΐμης, αντιπεριφερειάρχης Δυτικής Ελλάδας, Γεώργιος Καββαθάς, πρόεδρος της Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών και Εμπόρων Ελλάδας (ΓΣΕΒΕΕ), καθώς και ο κ. Νίκος Λούλης, πρόεδρος της Louis Food Ingredients, ως επίσημος χορη-

γός του συνεδρίου, ενώ κατά την τελετή έναρξης, έψαλε ο Αρχιμανδρίτης π. Αλέξανδρος Λουκάτος, ως εκπρόσωπος του Μητροπολίτη Καλαβρύτων και Αιγιαλείας Ιερωνύμου.

Κατά τη διάρκεια του τριήμερου συνεδρίου τέθηκαν ζητήματα και ακούστηκαν προτάσεις πάνω σε πληθώρα θεμάτων που απασχολούν τον κλάδο, όπως π.χ., η ακρίβεια σε πρώτες ύλες και ενέργεια, η βαριά φορολογία σε αντιπαράθεση με τη σταθερά χαμηλή τιμή του ψωμιού ως είδους πρώτης ανάγκης, η ασφάλιση της περιουσίας των αρτοποιών απέναντι σε φυσικές καταστροφές, αλλά και η εξεύρεση λύσεων στο θέμα του ανταγωνισμού.

Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσίασε η επαναληπτική μελέτη πάνω στον κλάδο της Αρτοποιίας (2024), με κορηγία της κεντρικής ένωσης επιμελητηρίων Ελλάδος, και άλλων τοπικών επιμελητηρίων, που παρουσίασε ο κ. Στέφανος Κομνηνός, Οικονομικός Αναλυτής. Η παρουσίαση εστιάζει σε δύο βασικούς άξονες: Το μείωση της κατανάλωσης ψωμιού που παρατηρείται τελευταία και την αύξηση του κόστους των πρώτων υλών. Παράλληλα, αναδεικνύει τις ευνοϊκές τάσεις της εποχής για τον κλάδο και τη στροφή στις προτιμήσεις των καταναλωτών σε πιο υγιεινές και παραδοσιακές μεθόδους παρα-

σκευής του ψωμιού, υπογραμμίζοντας πως η αξιοποίησή των τάσεων αυτών μπορεί να αποτελέσει τη λύση για τη βιωσιμότητα των αρτοποιιών. Ιδιαίτερη συγκίνηση προκάλεσαν το βράδυ της Κυριακής 13 Οκτωβρίου, οι βραβεύσεις των αρτοποιών που αποχωρούν από το επάγγελμα λόγω συνταξιοδότησης, των Προέδρων των Επιμελητηρίων Αθήνας και Θεσσαλονίκης, καθώς και η τιμητική βράβευση σημαντικών συνεργατών της Ομοσπονδίας, οι οποίοι, δυστυχώς, έχουν αναπαυθεί. Η τιμητική εκδήλωση πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια επίσημου δείπνου που διοργάνωσε η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος, αναγνωρίζοντας την πολύχρονη, αφοσιωμένη προσφορά στο επάγγελμα, την τοπική κοινότητα και τον κλάδο.

Αναφορικά με τις αρχαιρεσίες που πραγματοποιήθηκαν τη Δευτέρα, 14 Οκτωβρίου 2024, σύμφωνα με το πρόγραμμα του Συνεδρίου αλλά και το καταστατικό, πρώτη σε ψήφους αναδείχθηκε, για έβδομη συνεχή φορά, η παράταξη του κ. Μιχάλη Μούσιου, ο οποίος εξελέγη για έβδομη θητεία Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος.

Πιο αναλυτικά, το νέο Δ.Σ. της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος αποτελείται από:

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ 2024 ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ
Πρόεδρος ΟΑΕ



ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ
Α' Αντιπρόεδρος



ΠΡΟΚΟΠΗΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ
Β' Αντιπρόεδρος



ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΙΝΑΡΟΣ
Γ' Αντιπρόεδρος



ΚΩΣΤΑΣ ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ
Γενικός Γραμματέας



ΘΩΜΑΣ ΧΑΤΖΟΥΛΑΣ
Αν. Γεν. Γραμματέας



ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ
Οργαν. Γραμματέας



ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΚΤΟΥΣΑΣ
Ταμίας



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ
Αναπληρωτής Ταμίας



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΧΑΤΖΗΦΡΑΙΜΙΔΗΣ
Έφορος

Σύμβουλοι Προεδρείου

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΘΕΟΛΟΓΟΥ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΚΟΥΛΙΟΣ, ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ ΤΣΙΤΟΥΡΑΣ

Μέλη Διοικητικού Συμβουλίου

ΣΠΥΡΟΣ ΕΞΑΡΧΟΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΕΩΡΓΟΥΛΑΚΗΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΑΒΒΑΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΡΑΠΤΗΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΘΑΝΑΣΟΥΛΗΣ
ΑΒΡΑΑΜ ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ ΚΑΛΟΓΡΑΝΑΣ
ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΚΥΡΙΝΑΣ

ΙΩΑΝΝΑ ΒΑΝΙΛΑ
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΑΛΑΝΟΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΓΟΥΡΓΙΩΤΗΣ
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΑΛΑΪΤΖΑΚΗΣ
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΑΛΟΥΖΙΔΟΥ
ΜΑΡΙΑ ΚΟΓΙΑ
ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΜΥΛΩΝΑΣ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΝΤΟΥΡΑΣ
ΣΤΕΡΓΙΟΣ ΞΥΔΑΣ
ΙΑΣΩΝ ΚΑΠΛΑΝΗΣ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΠΟΥΑΜΠΟΥΛΗΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΗΛΙΓΑΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΑΧΙΝΙΔΗΣ

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΑ ΑΠΟ ΤΟ 35^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Το 35^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αρτοποιιών Ελλάδος ολοκληρώθηκε για άλλη μια φορά με επιτυχία με την στήριξη των χορηγών και υποστηρικτών του:

Επίσημος Χορηγός:
Loulis Food Ingredients

Χρυσός Χορηγός:
Μύλοι Κεφενού

Αργυροί Χορηγοί:
Lesaffre Ελλάς ΑΕΒΕ, Μύλοι Παπαφίλη ΑΕ

Χορηγοί: Φάρμα Μετεώρων «Ο Τσοπάνης», ΜΠΑΣΑΣ ΑΕ, Ροδούλα ΑΕ, Κλίναπεχροί ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ, Στάμος ΑΕ, ΔΕΛΤΑ Ενεργειακοί Σύμβουλοι

Υποστηρικτές: Αντωνόπουλος Δ. ΑΒΕΕ, Οικογένεια Πορτοκαλίδη, ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Μύλοι Τσεκούρα ΑΒΕΕ, ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΜΙΧΑΗΛ ΑΒΕΕ - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ, Κωνσταντινίδης Γρηγόρης - atel, ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ - ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Ι. ΑΕ, Ελληνικός Φούρνος Μπρακόπουλος, Κυλινδρόμυλοι Κομοτηνής, Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Αθίνας, Δρακουλάκης Δ. ΑΒΕΤΕ, ΛΑΟΥΔΗ ΑΦΟΙ ΑΒΕΕ, ΟΛΥΜΠΟΣ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ, Τρικαλινή Ζύμη - Πατουλιώτης Μον. ΙΚΕ, Κυλινδρόμυλοι Γρεβενών Ηλίας Αμανατίδης Κώστας Αμανατίδης ΟΕ, Μύλοι Μάρρα ΑΕ, ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN ΑΕΒΕ, Puratos Hellas SA, EPSILONNET, Skaros Group, ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

CONCEPT | DESIGN | ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ | ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



drakoulakis



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

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Πραγματοποιήθηκε στις 12-14 Οκτωβρίου

Το 35^ο πανελλήνιο Συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, πραγματοποιήθηκε το τριήμερο 12-14 Οκτωβρίου. Συνεδριοι αρτοποιών από όλη την Ελλάδα ανέπτυξαν τα προβλήματα του κλάδου ενώ εισηγήθηκαν θέματα που αφορούν την εξέλιξη του ψωμιού και των υποπροϊόντων του στη σύγχρονη εποχή, ενώ πραγματοποιήθηκαν και οι αρχαιρείες ανάδειξης νέου Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας. Η διοργάνωση του πανελλήνιου συνεδρίου πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία της Συντεχνίας Αρτοποιών Αιγιάλειας και Καλαβρύτων με την Συντεχνία Αρτοποιών Πάτρας αποκομίζοντας θετικά σχόλια και άριστες εντυπώσεις από όλους τους Συνέδρους ανά την Ελλάδα.



ΕΚΛΟΓΕΣ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο



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: Πρόεδρος επανεξελέγη ο Βασίλης Λαφέρμος – Αγγελάκης, αντιπρόεδρος ο Μανώλης Καλαϊτζάκης, γενικός γραμματέας ο Διονύσης Βογιατζής και ταμίας ο Βασίλης Καμαράτος. Μέλη του Σωματείου αναδείχθηκαν οι Σωτηρία Ποταμιάνου, Μιχάλης Πατεράκης και Νεκταρία Μπουρμπουράκη.

ΕΚΛΟΓΕΣ ΣΤΗ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Αποχωρεί μετά από 36 χρόνια ο Αρίστος Τηλιγάδης

Το τέλος μιας εποχής αλλά και την αρχή μιας νέας, σηματοδότησαν οι εκλογές στη Συντεχνία Αρτοποιών Αιγιάλειας και Καλαβρύτων, που πραγματοποιήθηκαν την Κυριακή 15 Σεπτεμβρίου. Πρόεδρος εξελέγη ο Πάνος Κουτρόπουλος διαδεχόμενος τον μακροβιότερο πρόεδρο Αρίστο Τηλιγάδη. Ο Αρίστος Τηλιγάδης που συνταξιοδοτείται, δεν ήταν εκ νέου υποψήφιος, άφησε όμως σπουδαία παρακαταθήκη με την πολυετή δράση του, αφού διετέλεσε πρόεδρος για 36 συναπτά έτη και θεωρείται ο παλαιότερος και πιο επιτυχημένος πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών ανά την Ελλάδα, δεδομένου ότι πρωτοεξελέγη το 1988, αναπτύσσοντας πλούσια δράση όσο υπηρέτησε το σωματείο.



ΕΚΛΟΓΕΣ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο

Από το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Τρικάλων γνωστοποιείται ότι συγκροτήθηκε σε σώμα το νέο Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου που προέκυψε από τις εκλογές της 10 & 11/9/2024. Το νέο Δ.Σ. αποτελείται από: Πρόεδρος ο κ. Κωνσταντίνος Παναγιώτου, Αντιπρόεδρος ο κ. Αντώνιος Πολίτης, Γενική Γραμματέας η κ. Μαρία Χυριά, Ταμίας ο κ. Ηλίας Τσιουούς και τα μέλη Νικόλαος Ευθυμίου, Παρασκευάς Καλογρανάς και Αναστάσιος Καραλάτσιος.

ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΕ Ο Κ. Π. ΣΑΧΙΝΙΔΗΣ, ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΣΑΑΠΠ, ΩΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ



Ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περικάρων (ΣΑΑΠΠ) κ. Παναγιώτης Σαχινίδης βραβεύτηκε ως ο καλύτερος αρτοποιός στην Ευρώπη, στα πλαίσια του 21ου Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Γαστρονομίας και Οινολογίας, που πραγματοποιήθηκε από 8 έως 10 Νοεμβρίου 2024, στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά. Η βράβευση του κ. Σαχινίδη έγινε παρουσία 210 εκπροσώπων από ολόκληρη την Ευρώπη, οι οποίοι παρουσίασαν τα προϊόντα τους και την οινολογική παράδοση των χωρών τους. Ο κ. Σαχινίδης τόνισε στο χαρετισμό του, ότι στο πρόσωπό του, τιμήθηκαν όλοι οι αρτοποιοί της χώρας μας και έδωσε συγχαρητήρια σε όλους για την άψογη διοργάνωση του συνεδρίου. Το Ευρωπαϊκό Συνέδριο Γαστρονομίας και Οινολογίας πραγματοποιήθηκε παρουσία του Δημάρχου Πειραιά Γιάννη Μώραλη, της Υφυπουργού Τουρισμού Έλενας Ράπτη, της Προέδρου του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού (ΕΟΤ) Αντζελας Γκερέκου, του Προέδρου της Αγροτοδιατροφικής Σύμπραξης Αιγιάλειας – Περιφερειακού Συμβουλίου Σταύρου Βοϊδονικόλα, εκπροσώπου του Περιφερειάρχη Αττικής Νίκου Χαρδαλιά, κ.ά.

ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΑΣ 1^{ΟΣ} ΚΥΚΛΟΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Παρουσίαση έρευνας: Το φρέσκο ψωμί στην Ελλάδα παραμένει το 2^ο φθηνότερο στην Ευρώπη από το 2020

Το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Αθηνών (ΒΕΑ) εγκαινίασε τον πρώτο κύκλο κατάρτισης Βιοτεχνών Αρτοποιών, με στόχο τη στήριξη και ανάπτυξη του κλάδου. Στην εκδήλωση συμμετείχαν δεκάδες μέλη του Επιμελητηρίου, ενώ παρουσιάστηκε πανελλαδική έρευνα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Ο Α' Αντιπρόεδρος του ΒΕΑ, κ. Κώστας Δαμίγος, τόνισε τη σημασία της συμβουλευτικής υποστήριξης για κοστολόγηση προϊόντων και μείωση λειτουργικού κόστους. Ο Γενικός Γραμματέας, κ. Ιωάννης Μάνος, επισήμανε τη σημασία της διαρκούς ενημέρωσης για νέες μεθόδους βελτίωσης προϊόντων. Σύμφωνα με την έρευνα:

- Η τιμή του φρέσκου ψωμιού (1,21€/500gr.) στην Ελλάδα είναι η 2η χαμηλότερη της ευρωζώνης και 48% χαμηλότερη από τον μέσο όρο της ΕΕ.
- Το κόστος παραγωγής έχει αυξηθεί λόγω της ανόδου τιμών στις πρώτες ύλες, την ενέργεια, το φυσικό αέριο και το εργατικό κόστος.
- Η κατανάλωση ψωμιού μειώθηκε κατά 5% μεταξύ 2019-2022, ενώ το διαθέσιμο εισόδημα μειώθηκε κατά 30%.
- Στην Ελλάδα λειτουργούν 8.391 αρτοποιεία (8 ανά 10.000 κατοίκους), η υψηλότερη αναλογία στην ΕΕ. Οι αρτοποιοί καλούνται να επενδύσουν στην αργή ωρίμανση και σε καινοτομίες όπως η δημιουργία προϊόντων υψηλής πρωτεΐνης, ώστε να ανταποκριθούν στις νέες τάσεις και στις ανάγκες των καταναλωτών.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΑΡΤΟΥ

Μήνυμα της ΟΑΕ για τις 16 Οκτωβρίου

Η Παγκόσμια Ημέρα Άρτου γιορτάζεται κάθε χρόνο στις 16 Οκτωβρίου με πρωτοβουλία της Διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών (UIB), προκειμένου να τιμηθεί το βασικότερο είδος της διατροφής μας αλλά και το επάγγελμά των αρτοποιών. Η Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού συμπίπτει με την παγκόσμια ημέρα διατροφής, αφού το ψωμί θεωρείται ως ο θεμέλιος λίθος της διατροφής, το κατ' εξοχήν παγκόσμιο προϊόν διατροφής που βρίσκεται στην βάση της διατροφικής πυραμίδας. Πρόκειται για μία ημέρα τιμής του Αρτοποιού, του βιοτέχνη αρτοποιού της καθημερινής προσπάθειας και προσφοράς στην ανθρωπότητα, η οποία του ανταποδίδει μ' αυτόν τον τρόπο και του αναγνωρίζει την θυσία και την αξία της μεγάλης συμβολής του στη σίτιση και τη γενική διατροφή του άνθρωπου.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΑΒΒΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

Το Σωματείο Αρτοποιών Αγρινίου ιδρύθηκε το 1924 και αποτελεί ένα από τα παλαιότερα και ιστορικότερα της Ελλάδας, με το λάβαρο του Σωματείου από εκείνη την περίοδο να αποδεικνύει την ημερομηνία ίδρυσής του. Κατά τη διάρκεια του πολέμου διαλύθηκε και επανεκκίνησε τη λειτουργία του το 1973. Ο κύριος Κωνσταντίνος Σάββας ήταν πρόεδρος του Σωματείου το 2007 και εξελέγη εκ νέου το 2017, προσφέροντας τις υπηρεσίες του μέχρι και σήμερα.



κοπή πίτας και προσπαθούμε συνεχώς να μεγαλώνουμε τις δράσεις μας, να διευρύνουμε τους ορίζοντες του Σωματείου και να μη μένουμε στα ίδια.

Προσωπικά, το μεγάλο μου όνειρο είναι, όταν ολοκληρωθεί η ανάπλαση του πάρκου μας και εφόσον είμαι ακόμη πρόεδρος του Σωματείου, να κάνουμε μια μεγάλη γιορτή ψωμιού, μαζί με τους παραγωγούς ελιάς και κρασιού.

Πώς ανταποκρίνονται οι αρτοποιοί της περιοχής στα ζητήματα του Σωματείου; Υπάρχει επικοινωνία;

Δεν έχουμε προβλήματα με συναδέλφους, είμαστε δεμένοι μεταξύ μας και δεν έχουμε κόντρες. Όμως, βλέπω ότι από όσους είναι από 40 ετών και άνω, δυστυχώς υπάρχει μια αδιαφορία. Ευτυχώς, τα πιο νέα παιδιά που έχουν μπει στο Σωματείο, γύρω στα 25-30 άτομα, είναι κοντά μας και ενδιαφέρονται πολύ.

Οι νέοι ανταποκρίνονται. Είναι δραστήρια παιδιά, από σχολές, με γνώσεις και κατάρτιση. Για τον λόγο αυτό, άλλωστε, προτίθεται μόλις τελειώσει η θητεία μου να βάλω κάποιους από αυτούς μπροστά για να ανανεωθεί ο Σύλλογος και να το τρέξουν καλύτερα. Είναι ικανοί και στο συνδικαλιστικό κομμάτι αλλά και στην ίδια τη δουλειά, και πιστεύω ότι θα έχουν μέλλον.

Πώς θα περιγράφατε την καταναλωτική κίνηση στην περιοχή;

Υπάρχει όρεξη από τους συναδέλφους αλλά η πόλη δυστυχώς έχει μαραζώσει. Εμείς ήμασταν μια αγροτική περιοχή με επίκεντρο τον καπνό. Από τότε που σταμάτησε η παραγωγή καπνού είναι μια πόλη συνταξιούχων. Είμαστε σε μεγάλη πώση, δεν έχουμε κατανάλωση.

Δεν ισχύει το ίδιο, όμως, και στους άλλους Δήμους, οι οποίοι αποτελούνται ως επί το

πλείστον από παραλιακά μαγαζιά που βιοπορίζονται σε μεγάλο κομμάτι από τον τουρισμό και βρίσκονται σε μεγάλη άνοδο.

Το καλοκαίρι, δηλαδή, είναι μια καλή εποχή για τα αρτοποιεία εκτός Αγρινίου, που είναι όλα παραλιακά ακριβώς απέναντι από τη Λευκάδα και είναι όλα σε τρομερή ανάπτυξη. Η πόλη του Αγρινίου είναι πιο δυνατή τον χειμώνα και μέχρι το Πάσχα.

Ποια είναι τα σημαντικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζετε αυτή τη στιγμή;

Το ενεργειακό κόστος είναι μεγάλο πρόβλημα και για εμάς όπως και για όλο τον κόσμο. Όσον αφορά στις πρώτες ύλες αυτό που μάς προβληματίζει περισσότερο είναι τα βούτυρα, γιατί έχουν ξεφύγει τελείως οι τιμές. Με το ελαιόλαδο δεν έχουμε τόσο πρόβλημα γιατί εμείς έχουμε και παραγωγή εδώ, αλλά το βούτυρο ειδικά και ενόψει τον γιορτών των Χριστουγέννων είναι ένα σημαντικό ζήτημα μαζί με τις τιμές ενέργειας. Η Ομοσπονδία από την πλευρά της κάνει ό,τι μπορεί για να βοηθήσει. Αλλά η αλήθεια είναι ότι ό,τι κινήσεις κι αν κάνουμε μάς αγνοούν επιδεικτικά.

Πείτε μας με δυο λόγια το όραμά σας για τον κλάδο.

Εγώ θα ήθελα μια μεγάλη ανανέωση και στο Σωματείο του Αγρινίου και στην Ομοσπονδία. Να φύγουμε εμείς οι μεγαλύτεροι ούτως ώστε να μουν νέα παιδιά. Θεωρώ ότι εμείς πλέον ό,τι είχαμε να προσφέρουμε το προσφέραμε. Εγώ είμαι 32 χρόνια στην Ομοσπονδία, πόσο να καθίσω και πόσο να προσφέρω; Αν μείνω 5-6 χρόνια ακόμα, τελειώνω τον επόμενο. Γι' αυτό πιστεύω ότι χρειάζεται μια ριζική ανανέωση, όχι απλά να μουν 2-3 νέα παιδιά που απλά θα χαθούν μέσα στο χάος των υπολοίπων.

Στις τελευταίες εκλογές, το Σωματείο Αρτοποιών Αγρινίου αριθμούσε 132 εγγεγραμμένα μέλη, τα οποία μοιράζονται σε πέντε Δήμους του νομού, τον Δήμο Θέρμου, τον Δήμο Αγρινίου, τον Δήμο Αμφιλοχείας, τον Δήμο Ανακτορίου και τον Δήμο Ξηρομέρου.

Πείτε μας δυο λόγια για τις δράσεις του Σωματείου.

Κάνουμε διάφορες εκδηλώσεις, οι οποίες φροντίζουμε να μην αφορούν μόνο τους αρτοποιούς αλλά το σύνολο της κοινωνίας. Για παράδειγμα, τον περασμένο Απρίλιο είχαμε καλέσει έναν διακεκριμένο ψυχολόγο να μιλήσει σε παιδιά που θα έδιναν εξετάσεις και φυσικά και στους γονείς τους. Η εκδήλωση διεξήχθη σε μια μεγάλη αίθουσα στο Δημοτικό Στάδιο και ήταν χορηγία του Σωματείου μας για όλους τους κατοίκους της πόλης. Επιπλέον, τον τελευταίο καιρό έχουμε κάνει διάφορες εκδηλώσεις όσον αφορά στο ενεργειακό κόστος. Διεξήγαμε μια μεγάλη ημερίδα στην οποία παρευρέθηκαν διακεκριμένοι σύμβουλοι καθώς και ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, κ. Μιχάλης Μούσιος. Κάνουμε κάθε χρόνο



ΛΑΔΟΚΟΥΛΟΥΡΟ ΞΗΡΟΜΕΡΟΥ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

250 γρ. Νερό
2,5 κιλά Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
680 γρ. Ζάχαρη
1.000 γρ. Ηλιέλαιο
250 γρ. Κονιάκ
13 γρ. Κανέλα (1 κ.γ.)
13 γρ. Γαρίφαλλο (1 κ.γ.)
38 γρ. Σόδα (1 κ.σ.)
250 γρ. Σταφιδίνη

Αρχικά, ανακατεύουμε όλα τα υγρά και, μόλις ομογενοποιηθούν, προσθέτουμε το αλεύρι. Συνεχίζουμε με ελαφρύ ζύμωμα. Ψήνουμε στους 200°C για 13-15 λεπτά.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΑΒΒΑΣ
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Αργινίου

pandecor®
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Χρόνια Πολλά

ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ

Χρόνια Πολλά

www.pandecor.gr

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. | Θεσσαλονίκης 107, 183 46 Μοσχάτο, Αθήνα
T. 210 4811 207, 210 4810 305-6, Fax: 210 4831 732
email: pandecor@pandecor.gr

www.pandecor.gr

ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ POPY'S CAKE ORIENTAL

από την KAIZEN

Το νέο μίγμα Popy's Cake Oriental προσφέρει εκπληκτικές ανατολίτικες γεύσεις και αρώματα από μαχλέπι και μαστίχα, που σίγουρα θα ενθουσιάσουν το κοινό σας! Με το Popy's Cake Oriental μπορείτε να παρασκευάσετε νόστιμα και αφράτα κέικ ή την αγαπημένη εορταστική βασιλόπιτα, σαν μια πιο ιδιαίτερη πρόταση για τους πελάτες σας. Με την premium σειρά μιγμάτων της KAIZEN προσφέρετε στους πελάτες σας αγαπημένα αρτοσκευάσματα με εγγυημένη υψηλή ποιότητα και σταθερά αποτελέσματα, εξασφαλίζοντας παράλληλα προϊόντα με μεγάλη διατηρησιμότητα. Δοκιμάστε το νέο Popy's Cake Oriental, δημιουργήστε απολαυστικά αρτοσκευάσματα και προτείνετε στους πελάτες σας μία νέα γευστική εμπειρία!

www.kaizenmixes.com



MAMA'S CAKE OLIKIS

από την SEFCO ZEELANDIA

Η σπιτική γεύση του Mama's Cake τώρα και σε έκδοση ολικής άλεσης! Στην οικογένεια του αγαπημένου Mama's της SEFCO ZEELANDIA προστέθηκε το κέικ λαδιού Mama's Olikis, με αλεύρι ολικής άλεσης και νιφάδες από φλοιό σιταριού. Έχει αφράτη ψίχα, διατηρεί υγρασία για περισσότερο χρόνο, έχει ζεστό μελί χρώμα και υπέροχη υφή. Το Mama's Olikis παρασκευάζεται εύκολα μόνο με λάδι και νερό, προσφέροντας ευελιξία στη χρήση και είναι ιδανικό και για cookies ή muffins. Διατίθεται σε συσκευασία των 15 κιλών. www.sefcozeelandia.gr

ΦΟΥΡΝΟΣ MONDIAL FORNI SLIM 4060G

από την SWEET ICE

Ο φούρνος Slim της Mondial Forni είναι ο μικρότερος σε μέγεθος περιστροφικός φούρνος με διαστάσεις 100x120x199 εκ. και καλύπτει τις ανάγκες όσων αναζητούν ευκολία στη χρήση, εξοικονόμηση ενέργειας και βελτιστοποίηση χώρου. Διαθέτει μοναδικό σύστημα εξαερισμού και διάχυσης ζεστού αέρα, εξασφαλίζοντας γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο σε όλες τις πλευρές των προϊόντων, σε συνδυασμό με μέγιστη ενεργειακή απόδοση και εξοικονόμηση ενέργειας. www.sweetice.gr



CINNAMON ROLLS ME DOLCE VIVO

από την KONTA AEBE

Δοκιμάστε τα υπέροχα, απολαυστικά Cinnamon Rolls με Dolce Vivo της MOLINO DENTI, ένα πρωτοποριακό μίγμα αλεύρων που περιλαμβάνει φυσική μαγιά Lievito Naturale και καβουρδισμένο φύτρο σιταριού, που ενισχύει τη φυσική υγρασία και εξασφαλίζει απίθανη γεύση και άρωμα στο τελικό προϊόν. Συνδυάζεται ιδανικά με το νέο Credi Filling Milky της CREDIN, πλούσια λευκή κρέμα για γέμιση και διακόσμηση, έτοιμη προς χρήση και με πολύ σταθερό αποτέλεσμα. Σε σακί 15 κιλών και δοχείο 6 κιλών αντίστοιχα. www.konta.gr

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

από την IONIKI

Καθώς πλησιάζουν οι γιορτές, η IONIKI παρουσιάζει μια νέα σειρά κατεψυγμένων ζυμών, ειδικά σχεδιασμένη για να καλύψει τις αυξημένες απαιτήσεις της αγοράς. Η νέα γκάμα περιλαμβάνει τρεις κατηγορίες προϊόντων: τη σειρά Barchetta με γεύσεις Pepperoni & Mozzarella και Μεσογειακή, τη σειρά Briosetta με κοτόπουλο και γαλλική μουστάρδα, και την Χειροποίητη Πολύσπορη Σφολιάτα με φέτες κοτόπουλο Νίκας και κρέμα τυριών. Αυτές οι λύσεις συνδυάζουν παραδοσιακές και σύγχρονες γεύσεις, ενώ χάρη στην ευκολία προετοιμασίας τους, αποτελούν ιδανική επιλογή για επιχειρήσεις που θέλουν να προσφέρουν σταθερή ποιότητα και διαθεσιμότητα κατά την εορταστική περίοδο. www.ioniki.com

ιονικί

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

premium premium

χειροποίητες αρτοζύμες

Briosetta

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

λαχταριστό φιλέτο κοτόπουλο

NEO

Φέτα Θεσσαλίας,
ελιά Καλαμών
& πιπεριές

ημίκληρο τυρί & μουστάρδα Γαλλίας

μεσογειακή

Barchetta

pepperoni

ελάτσα τομάτας & πιπεριά

pepperoni,
mozzarella,
ζαμπόν & bacon

Για παραγγελίες επικοινωνήστε μαζί μας

2310 788 120

orders@ioniki.com

ioniki.com

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ GOLD ΑΡΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ συνεχίζουν να καινοτομούν επεκτείνοντας τη σειρά Gold με τρία νέα προϊόντα αργής ωρίμανσης: Καπνιστό Χωριάτικο, Γερμανικό Χωριάτικο και Ηπειρώτικο. Βασισμένα σε άλευρα υψηλής ποιότητας, ιδανικά για αργή ωρίμανση, προσφέρουν ενισχυμένη γεύση και άρωμα, ενώ είναι εύκολα στην παραγωγή. Κάθε προϊόν έχει αρκετές εφαρμογές για premium παρασκευάσματα. Το Καπνιστό Χωριάτικο ξεχωρίζει με την καπνιστή γεύση και το άρωμά του, το Γερμανικό Χωριάτικο συνδυάζει εξαιρετικά άλευρα με προζύμια και βύνες, προσαρμοσμένο στις ελληνικές γεύσεις. Τέλος, το Ηπειρώτικο προσδίδει έντονες γεύσεις προζυμιών και καβουρδισμένου αλεύρου, ένας φόρος τιμής στους φημισμένους Ηπειρώτες αρτοποιούς. Διατίθενται σε συσκευασίες των 25 κιλών. www.thrakismills.gr



ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΙΤΣΑΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ διοργάνωσαν το σεμινάριο PIZZA DAYS στις 9 Νοεμβρίου στη Θεσσαλονίκη, με εισηγητή τον Giorgio Manganiello, έμπειρο Executive Pizza Chef και εκπαιδευτή στην ιταλική κουζίνα. Στο σεμινάριο παρουσιάστηκαν είδη πίτσας, όπως Pinsa Romana και Pizza Napolitana, με τη χρήση της νέας σειράς αλεύρων Vero Grano, ιδανικών για ελαστικό ζυμάρι και αυθεντικές ιταλικές συνταγές. Τα άλευρα Vero Grano προσφέρουν αντοχή στην καταπόνηση και σταθερό αποτέλεσμα για κάθε συνταγή και ωρίμανση. www.mills.gr



SUPER ATLAS ΓΙΑ ΕΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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



ΣΑΛΟΝΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την FLORA FOOD GROUP

Διήμερο Σαλόνι Ζαχαροπλαστικής με θέμα «Σύγχρονα Γλυκά για Βιτρίνα Ζαχαροπλαστέιου» πραγματοποιήθηκε στις 8 & 9 Οκτωβρίου, στην επαγγελματική κουζίνα της Flora Professional, με τον διακεκριμένο Pastry Chef και Brand Ambassador Δημήτρη Χρονόπουλο. Επαγγελματίες του κλάδου παρακολούθησαν το Forum, δοκίμασαν δημιουργίες με προϊόντα Flora Professional, ενώ παράλληλα τους δόθηκε η ευκαιρία να συζητήσουν και να ανταλλάξουν απόψεις με τον Chef και τα μέλη της Flora Professional. www.floraprofessional.com/el-gr

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ: MASTERCLASS ΑΠΟ ΤΟΝ JOSEP PASCUAL AGUILERA

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS διοργάνωσε με μεγάλη επιτυχία ακόμα ένα διήμερο Masterclass στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, με κεντρικό πρόσωπο τον διεθνή φήμη Chef Josep Pascual Aguilera. Ο Ισπανός Master baker παρουσίασε μοναδικές συνταγές ψωμιών και αρτοσκευασμάτων, εμπνευσμένες από τη Λατινική Αμερική και τη Μεσόγειο, μοιράστηκε με τους επαγγελματίες που συμμετείχαν πολλές ιδιαίτερες τεχνικές, ενώ μίλησε και για τις παγκόσμιες τάσεις του κλάδου. www.loulismills.gr



Ας ξεκινήσει
για όλους γλυκά!

Το μυστικό συστατικό για να πετύχει η συνταγή, αλλά και για να έχεις μια Καλή Χρονιά είναι βάζεις αγάπη σε ό,τι κάνεις. Χρόνια πολλά & Χαρούμενες Γιορτές με Υγεία, Δημιουργικότητα και Ζεστασιά!


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΝΕΟ "THE STREET BAKERY" ΣΤΟ ΙΛΙΟΝ

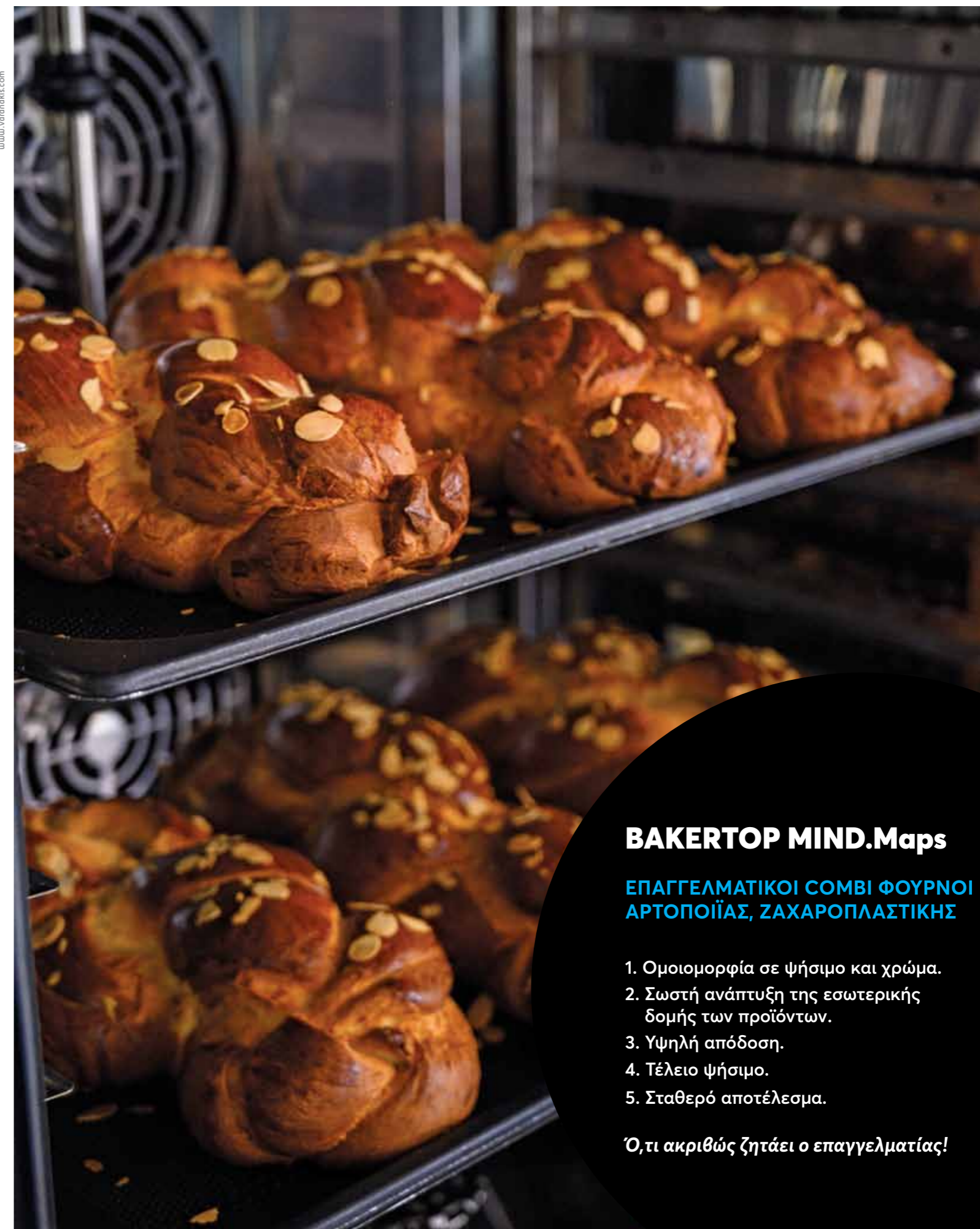
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ επέλεξε ξανά η οικογένεια Τάφα για το νέο της κατάστημα στο Ίλιον. Στον εξοπλισμό εντάχθηκαν ψυγεία για είδη ζαχαροπλαστικής και ουδέτερες βιτρίνες μεγάλης χωρητικότητας για την παρουσίαση όλων των αρτοποιημάτων του φούρνου. Η γωνιά του καφέ ξεχώρισε με τα έντονα γραφιστικά στον τοίχο, προβάλλοντας το συγκεκριμένο πόστο ακόμα και στην πρόσοψη. Ο συνδυασμός του ποιοτικού εξοπλισμού της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ και των φρέσκων προϊόντων του καταστήματος είναι η συνταγή της επιτυχίας!

www.antonopoulos.com.gr



www.varanakis.com



ΜΥΡΙΣΕ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Με γιορτινή διάθεση, η SEFCO ZEELANDIA άνοιξε τις πόρτες της σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, καλωσορίζοντας επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα στα χριστουγεννιάτικα events του Οκτωβρίου και Νοεμβρίου. Η εταιρεία παρουσίασε ποικιλία σε βασιλόπιτες και μοναδικές προτάσεις σε μελομακάρονα, όπως ολικής άλεσης, με γεύση μπλόπιτα, με φρούτα του δάσους, σοκολατένια και βιουεο. Οι συμμετέχοντες γνώρισαν επίσης διεθνείς χριστουγεννιάτικες δημιουργίες, όπως Babka, Stollen, Panettone και Mozart Cake. Η SEFCO ZEELANDIA συνεχίζει να καινοτομεί, εμπνέοντας επαγγελματίες για επιτυχία σε κάθε γιορτινή απόλαυση!

www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ: Η ΑΝΟΔΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΖΥΜΩΝ

Η αγορά των κατεψυγμένων τροφίμων σημειώνει αυξητική τάση, με τις ζύμες να αποτελούν δημοφιλή επιλογή. Η ΙΟΝΙΚΙ, ανταποκρίνεται στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών συνδυάζοντας παράδοση και ποιότητα, παρουσιάζοντας τρεις νέες κατηγορίες προϊόντων. Η πρώτη κατηγορία, Barchetta, προσφέρει γεύσεις Peperoni & Mozzarella και Μεσογειακή. Η δεύτερη, Brisoetta, περιέχει κομμάτια κοτόπουλου και μουστάρδα Γαλλίας, ενώ η τρίτη κατηγορία είναι η Χειροποίητη Πολύσπορη Σφολιάτα με κοτόπουλο Νίκας και κρέμα τυριών. Με μια γκάμα που καλύπτει παραδοσιακές και μοντέρνες γεύσεις, η ΙΟΝΙΚΙ διατηρεί υψηλά πρότυπα ποιότητας και γεύσης, προσφέροντας καινοτόμες και αξιόπιστες επιλογές.

www.ioniki.com



ΝΕΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF, έχοντας πάντα κύριο στόχο την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων της, πιστοποιήθηκε πρόσφατα με το ISO 9001:2015, ενώ διαθέτει ήδη και το ISO 22000:2018. Σκοπός της εταιρείας, η οποία φέτος συμπλήρωσε 21 χρόνια συνεχούς ανάπτυξης, είναι η παραγωγή και η διάθεση στην αγορά προϊόντων, που πληρούν πάντα όλες τις απαιτήσεις που ορίζει η τρέχουσα νομοθεσία, καθώς και να βρίσκεται κάθε στιγμή κοντά στον πελάτη με λύσεις που ταιριάζουν στις σύγχρονες ανάγκες του.

www.foodstuff.gr

ΝΕΟ «MARTINI BAKERY» ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΑΒΙΛΗ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο Martini Bakery στην πλατεία Μαβίλη, σχεδιασμένο από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, αποπνέει minimal βιομηχανική αισθητική που ενσωματώνει διαχρονικές και σύγχρονες λεπτομέρειες. Οι βιτρίνες, με επενδύσεις από λευκό μάρμαρο και ξύλο καρδιάς, αναδεικνύουν τα προϊόντα με κομψότητα, ενώ η βιτρίνα των γλυκών, με το κοπτικό μέταλλο σε χρώμα χαλκού και τον διακριτικό φωτισμό, κεντρίζει το ενδιαφέρον των πελατών. Στο τμήμα του φαγητού, η ιδιαίτερη διακόσμηση με κρεμαστά φυτά και φωτιστικά στις αποχρώσεις του χαλκού δημιουργούν έναν ζεστό και φιλόξενο χώρο, ιδανικό για όλες τις ώρες της ημέρας.

www.drakoulakis.gr



BAKERTOP MIND.Maps

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ COMBI ΦΟΥΡΝΟΙ
ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1. Ομοιομορφία σε ψήσιμο και χρώμα.
2. Σωστή ανάπτυξη της εσωτερικής δομής των προϊόντων.
3. Υψηλή απόδοση.
4. Τέλειο ψήσιμο.
5. Σταθερό αποτέλεσμα.

Ό,τι ακριβώς ζητάει ο επαγγελματίας!



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

PANETTONE CLASSICO

Για μια ονειρεμένη Χριστουγεννιάτικη βιτρίνα, στολισμένη με αφράτα και αρωματικά πανετόνε, γεμάτα με ζουμερά φρούτα γλασέ και, πάνω από όλα, φτιαγμένα με πολλή αγάπη, εμπιστευθείτε το αλεύρι Elephant και την απολαυστική συνταγή του Γιώργου Λάσκαρη, Τεχνικού Συμβούλου της Κυλιανδρόμυλοι Χαλκιδικής Α.Ε.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΝΑ

600 γρ. Αλεύρι Elephant
18 γρ. Μαγιά χρυσή
240 γρ. Νερό
165 γρ. Ζάχαρη άχνη
120 γρ. Κρόκοι αυγών
180 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

600 γρ. Αλεύρι Elephant
180 γρ. Κρόκοι αυγών
180 γρ. Νερό
165 γρ. Ζάχαρη άχνη
60 γρ. Μέλι
15 γρ. Αλάτι
210 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
55 γρ. Μαγιά χρυσή
270 γρ. Φρούτα γλασέ
270 γρ. Σταφίδες ενυδατωμένες με ρούμι ή χυμό πορτοκαλιού
Ξύσμα από 1 λεμόνι
Βανίλια
τη Μάνα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για τη Μάνα: Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη για 3 λεπτά. Ενσωματώνουμε σταδιακά τους κρόκους αυγών. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο και ζυμώνουμε για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετούμε τη μάνα σε σκεύος, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 15 έως 18 ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

2. Την επόμενη μέρα: Ζυμώνουμε αρχικά το αλεύρι με τη μάνα, το ξύσμα λεμονιού, τη βανίλια, τους κρόκους αυγών, το νερό, τη ζάχαρη και το μέλι για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτουμε το αλάτι, συνεχίζουμε το ζύμωμα και σταδιακά προσθέτουμε το βούτυρο. Ανεβάζουμε σε δεύτερη ταχύτητα και ζυμώνουμε καλά για περίπου 10 λεπτά.

3. Στο τέλος, προσθέτουμε τα φρούτα γλασέ και τις σταφίδες, και τα ενσωματώνουμε προσεκτικά στο ζυμάρι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί στους 28 με 30 °C για 40 με 60 λεπτά.

4. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, τοποθετούμε σε φόρμες για Panettone και αφήνουμε να φουσκώσει. Όταν είναι έτοιμο, τα χαράσσουμε σταυρωτά και τα ψήνουμε αρχικά στους 200 °C, χαμηλώνοντας αμέσως στους 160 °C στον αέρα, για περίπου 25 με 35 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

5. Αμέσως μετά το ψήσιμο, σουβλίζουμε και κρεμάμε ανάποδα μέχρι την επόμενη μέρα.



Εμπιστευτείτε μας
για το Panettone που επιθυμείτε!

Επιλέξτε το **Elephant Super Extra** των Κυλιανδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζει την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμα και αφράτα Panettone!



Elephant Super Extra



**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

ΤΟ ΚΛΕΙΔΙ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΕΣΤΙΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

Για κάθε 8 εργαζόμενους πρέπει να υπάρχει
ένα εφεδρικό άτομο που θα καλύπτει άδειες και
περιόδους αυξημένου φόρτου,
όπως οι γιορτές και οι αργίες.

“Μπορείτε να αγοράσετε τον χρόνο του ανθρώπου, μπορείτε να αγοράσετε την φυσική του παρουσία σε ένα ορισμένο τόπο, μπορείτε ακόμη να αγοράσετε ένα αριθμό επιδέξιων μυϊκών κινήσεων την ώρα ή την ημέρα. Αλλά δεν μπορείτε να αγοράσετε τον ενθουσιασμό, την πρωτοβουλία και την αφοσίωση. Αυτά πρέπει να τα κερδίσετε.”

Clarens Francis

Η εργασία του αρτοποιού είναι από τις πιο όμορφες, αλλά και πιο απαιτητικές στον κόσμο. Για να επιλέξει κάποιος αυτό το επάγγελμα, δεν αρκούν μόνο οι οικονομικές απολαβές. Χρειάζεται κανείς να το αγαπά πραγματικά. Σήμερα, η εύρεση προσωπικού είναι η μεγαλύτερη πρόκληση στη λειτουργία ενός αρτοποιείου. Σε περιόδους, μάλιστα, με ιδιαίτερο φόρτο, όπως οι γιορτές και οι αργίες, όπου η ανάγκη για προσωπικό αυξάνονται, η δυσκολία εντείνεται ακόμα περισσότερο.

Εργασιακό περιβάλλον

Η δημιουργία ενός καλού εργασιακού κλίματος παίζει καθοριστικό ρόλο στην απόδοση των εργαζομένων, την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων, αλλά και την παραμονή τους στην εργασία. Όταν ο εργαζόμενος νιώθει καλά στο χώρο της εργασίας του, αποδίδει καλύτερα και η παραγωγή του είναι πιο ποιοτική.

Το κλειδί της επιτυχίας είναι η δημιουργία μιας δυνατής ομάδας με ξεκάθαρο αρχηγό που γνωρίζει καλά τη δουλειά και κερδίζει τον σεβασμό όλων. Ο υπεύθυνος της ομάδας πρέπει να είναι δίκαιος και ειλικρινής, χωρίς να υπόσχεται πράγματα που δεν είναι σε θέση να τηρήσει.

Οι υπάλληλοι είναι ικανοποιημένοι όταν:

- Πληρώνονται στην ώρα τους
- Ακούγεται η γνώμη τους και ζητείται η συμβουλή τους
- Επαινούνται δημόσια
- Εκπαιδεύονται και εξελίσσονται
- Ο εργοδότης επενδύει σε εξοπλισμό που βοηθά στην παραγωγή

- Ο υπεύθυνος της ομάδας νοιάζεται για την οικογένεια τους
 - Υπάρχουν επαφές και εκτός δουλειάς.
- Οι υπάλληλοι δυσαρεστούνται όταν:
- Επιπλήττονται δημόσια
 - Δεν γνωρίζουν τα νέα της επιχείρησης
 - Δεν τους εμπιστεύονται
 - Δεν αναγνωρίζεται η προσφορά τους
 - Δέχονται προσωπικά σχόλια.

Η δημιουργία μιας δυνατής ομάδας διευκολύνει τη λειτουργία της επιχείρησης. Σαν αποτέλεσμα, όταν προστίθεται νέος εργαζόμενος, έχει δυο επιλογές: Να ενσωματωθεί στην ομάδα αποδεχόμενος τους άγραφους κανόνες λειτουργίας της, ή να αποχωρήσει οικειοθελώς νιώθοντας «ξένο σώμα».

Εξέλιξη προσωπικού

Ένας ικανός επιχειρηματίας δίνει κίνητρα εξέλιξης στο προσωπικό του. Μοιράζεται τις γνώσεις του και αναθέτει ευθύνες. Επιμορφώνει τους ανθρώπους του με σεμινάρια και με την παρουσία τους σε εκθέσεις και εποικοδομητικές παρουσιάσεις.

Το όφελος είναι η αυξημένη δημιουργικότητα και η συλλογική δράση. Όταν οι υπάλληλοι βλέπουν κάποιον να εξελίσσεται (και μισθολογικά) θα τον μιμηθούν, προωθώντας την ανάπτυξη της επιχείρησης και ανεβάζοντας διαρκώς τα στάνταρ της.

Στην ερώτηση, «τι θα γίνει αν επενδύσω στην εξέλιξη ενός υπάλληλου και εκείνος τελικά φύγει;», η απάντηση είναι: «Αναρωτήσου τι θα συμβεί αν δεν επενδύσεις στην εξέλιξη του και αποφασίσει να μείνει!».

Δίκαιη Αντιμετώπιση

Η δίκαιη διαχείριση του προσωπικού είναι θεμελιώδης για τη διατήρηση ενός καλού εργασιακού κλίματος. Το αίσθημα αδικίας μπορεί εύκολα να προκύψει, ειδικά σε θέματα μισθολογικών απολαβών. Για το λόγο αυτό, είναι σημαντικό, να υπάρχει διαφάνεια στις διαδικασίες και τις σχέσεις, χωρίς όμως να γνωρίζουν οι υπάλληλοι ο ένας τις απολαβές του άλλου, κάτι που στην ελληνική κουλτούρα είναι αρκετά δύσκολο.

Μια αποτελεσματική μέθοδος είναι η ύπαρξη μισθολογικών κλιμάκων (π.χ., βοηθός, μάστορας, προϊστάμενος) με δυνατότητα επιπλέον ατομικών παροχών ως επιβράβευση.

Η ανοχή του προϊστάμενου στη μειωμένη απόδοση κάποιου εργαζόμενου ή σε παραβατικές συμπεριφορές δημιου-

ργουργεί αρνητικό κλίμα που, αν παραταθεί, μπορεί να οδηγήσει σε μείωση της απόδοσης ολόκληρης της ομάδας. Σε περιπτώσεις όπου, παρά τις παρατηρήσεις, δεν υπάρχει βελτίωση, η απόλυση μπορεί να είναι η καταλληλότερη λύση.

Διαχείριση προσωπικού κατά τις γιορτές και τις αργίες

Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις είναι η εύρεση επιπλέον προσωπικού για τις περιόδους των γιορτών. Ιδανικά, για κάθε 8 εργαζόμενους θα πρέπει να υπάρχει ένα εφεδρικό άτομο που θα καλύπτει άδειες (κανονικές, έκτακτες και αναρρωτικές) και περιόδους αυξημένου φόρτου, όπως οι γιορτές και οι αργίες.

Στις μεγάλες επιχειρήσεις τα πράγματα είναι πιο εύκολα, καθώς υπάρχει η δυνατότητα πρόσληψης ανειδίκευτων εργατών, οι οποίοι αναλαμβάνουν θέσεις χειρωνακτικής εργασίας γενικών καθηκόντων, με ταυτόχρονη μετατόπιση των μόνιμων υπαλλήλων σε πιο υπεύθυνες εργασίες.

Στις μικρότερες επιχειρήσεις το ζήτημα αντιμετωπίζεται διαφορετικά. Η δημιουργία προσωπικού έκτακτης ανάγκης από ανθρώπους του οικιακού και φιλικού περιβάλλοντος αποτελεί τη συννθέστερη πρακτική και ιδανικότερη λύση.

Επίσης, η πρακτική να παραμένει όλη η επιχείρηση κλειστή για συγκεκριμένες ημερομηνίες, π.χ., για διάστημα 2-3 εβδομάδων το καλοκαίρι, δίνει λύση στα συχνά αιτήματα εργαζομένων για λήψη αδειάς κατά τις ίδιες ημερομηνίες, διασφαλίζοντας την παρουσία ικανού προσωπικού σε πιο φορτωμένες περιόδους.

Πρόσληψη προσωπικού

Μια από τις υποχρεώσεις του υπεύθυνου της επιχείρησης είναι η εύρεση κατάλληλου προσωπικού για τις διάφορες θέσεις εργασίας.

Πριν τη συνέντευξη με τον κάθε ενδιαφερόμενο, ο υπεύθυνος χρειάζεται να διαβάσει προσεκτικά το βιογραφικό του υποψήφιου, αποφασίζοντας αν τα βασικά προσόντα του είναι ικανοποιητικά. Ταυτόχρονα, ετοιμάζει μια λίστα με ερωτήσεις που είτε πηγάζουν από το βιογραφικό είτε είναι γενικού χαρακτήρα.

Η προσωπική συνέντευξη προσφέρει το πλεονέκτημα της οπτικής επαφής με τον υποψήφιο, παρέχοντας περισσότερες «πληροφορίες» για τον χαρακτήρα του, σε σύγκριση με το απλό διάβασμα του βιογραφικού του. Στοιχεία όπως η προσωπική καθαριότητα και η γενική εικόνα είναι από τα πράγματα που χρειάζονται αξιολόγηση.

Ακόμα πιο σημαντική είναι η διάθεση του υποψήφιου για εργασία, η προσαρμοστικότητα του, η θέληση να ενταχθεί στην ομάδα, η δίψα του για μάθηση,

Ένας ικανός επιχειρηματίας δίνει κίνητρα εξέλιξης στο προσωπικό του. Μοιράζεται τις γνώσεις του, αναθέτει ευθύνες και επιμορφώνει τους ανθρώπους του με σεμινάρια.

Το να απαιτείται από τον υποψήφιο η άμεση έναρξη της συνεργασίας αποτελεί λανθασμένη πρακτική, καθώς ο υποψήφιος ουσιαστικά αναγκάζεται να εγκαταλείψει αιφνιδίως τον τρέχοντα εργοδότη του.

καθώς και η ετοιμότητά του να εργαστεί ακολουθώντας άκαμπτο ωράριο εργασίας, σε πολλές περιπτώσεις, κατά τις πρώτες πρωινές ώρες.

Αρνητικά στοιχεία για την πρόσληψη ενός υποψηφίου μπορεί να αποτελούν οι συχνές αλλαγές εργοδότη, πιθανά θέματα υγείας που θα τον δυσκολέψουν στην εκτέλεση της εργασίας του, όπως π.χ. κάποιο πρόβλημα στη μέση. Επίσης, καλό είναι ο τόπος κατοικίας του να βρίσκεται σε μικρή απόσταση από τον τόπο εργασίας, ώστε να μην αυξάνονται τα μεταφορικά του έξοδα και να μη χάνει πολύτιμες ώρες ξεκούρασης.

Μία σημαντική ερώτηση που πρέπει να τίθεται στον υποψήφιο κατά τη συνέντευξη είναι το πότε μπορεί να ξεκινήσει εργασία. Αν η απάντηση είναι άμεσα, ενώ εργάζεται ήδη, αυτό δεν είναι απαραίτητα θετικό στοιχείο. Μπορεί να αποτελεί ένδειξη ατόμου χωρίς επαγγελματισμό και σεβασμό για τον εργοδότη και τους συναδέλφους που αφήνει πίσω.

Αντίστοιχα, το να απαιτείται από τον υποψήφιο η άμεση έναρξη της συνεργασίας αποτελεί λανθασμένη πρακτική, καθώς ο υποψήφιος ουσιαστικά αναγκάζεται να εγκαταλείψει αιφνιδίως τον τρέχοντα εργοδότη του. Επιπλέον, μια τέτοια κίνηση μπορεί να δώσει στον υποψήφιο την εντύπωση επείγουσας ανάγκης για την πρόσληψη, γεγονός που θα μπορούσε να τον ωθήσει να το εκμεταλλευτεί προς όφελός του.

Επίσης, είναι θεμιτό να ρωτηθεί ο υποψήφιος για τους λόγους που αποχώρησε από προηγούμενες θέσεις ή αυτούς για τους οποίους σκοπεύει να αποχωρήσει από την τρέχουσα εργασία του. Μάλιστα, δυνατότητα επικοινωνίας με

παιλιότερους εργοδότες θα διευκόλυνε ακόμα περισσότερο τη σωστή αξιολόγηση του υποψηφίου.

Κάποιες δοκιμαστικές ημέρες εργασίας (πάντα με αμοιβή και ασφάλιση) θα ήταν επίσης μία καλή ιδέα, δίνοντας την ευκαιρία αξιολόγησης της εργασίας και στις δύο πλευρές.

Τέλος, θα πρέπει να γίνει μια ξεκάθαρη συζήτηση για την αμοιβή. Ο μισθός θα πρέπει να είναι τουλάχιστον στο ύψος του νόμιμου και οι υπερωρίες να αμβιβονται όπως προβλέπεται από τη νομοθεσία. Πέρα από αυτά, λειτουργεί θετικά το να προσφέρονται πρόσθετα μισθολογικά κίνητρα και παροχές. Υποψήφιοι που εστιάζουν αποκλειστικά στις ώρες εργασίας και στην αμοιβή, χωρίς πραγματικό ενδιαφέρον για τη θέση, συνήθως δεν φέρνουν τα επιθυμητά αποτελέσματα ή δεν παραμένουν μακροπρόθεσμα.

Συνοψίζοντας, η επιτυχία ενός αρτοποιείου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την εύρεση, την εκπαίδευση και τη σωστή διαχείριση του προσωπικού. Δημιουργώντας ένα θετικό εργασιακό κλίμα και ομαδικό πνεύμα, προσφέροντας κίνητρα και επενδύοντας στην εξέλιξη των εργαζομένων, μια επιχείρηση μπορεί να εξασφαλίσει την αφοσίωση των εργαζομένων της. Η δίκαιη αντιμετώπιση και η διαφάνεια στις σχέσεις ενισχύουν την παραγωγικότητα και την ποιότητα, καθιστώντας το αρτοποιείο μια επιχείρηση με αντοχή και προοπτική.



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
MSc in Food Science
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος
ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ



Βασιλόπιτα με αλεύρι extra τσουρεκιού!

Μοναδικές αφράτες βασιλόπιτες, για το πιο γλυκό ξεκίνημα του χρόνου!

Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

ΜΙΑ ΠΙΟ ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Το ranettonne είναι ένα εορταστικό γλύκισμα που έχει γνωρίσει μεγάλη απήχηση τα τελευταία χρόνια και στην Ελλάδα, με ένθερμους υποστηρικτές και ακόμα πιο αφοσιωμένους επαγγελματίες. Έχουμε ξαναμιλήσει πρόσφατα για το ranettonne, οπότε σε αυτό το άρθρο θα εστιάσουμε περισσότερο στην τεχνική παρασκευής του για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα.

Σε γενικές γραμμές, το αλεύρι, το νερό και ο αέρας έχουν επαρκείς ποσότητες φυσικών ζυμών και βακτηρίων για να προκαλέσουν αυθόρμητη ζύμωση όταν δημιουργηθούν οι κατάλληλες συνθήκες.

Στην Ιταλία οι πρώτες ύλες, τα επιμέρους συστατικά και τα βασικά στάδια παρασκευής του παραδοσιακού ranettonne καθορίζονται από διάταγμα της ιταλικής κυβέρνησης. Πιο συγκεκριμένα, η συνταγή πρέπει να γίνει με προζύμι και προσεκτικά επιλεγμένο βούτυρο που είναι εύκολο στην επεξεργασία, εύπλαστο και με ωραίο άρωμα γάλακτος, έτσι ώστε να εξασφαλιστεί μια απαλή ζύμη με ομοιόμορφα κατανεμημένες γεύσεις. Οι τεχνικές και τα συστατικά μπορούν βέβαια να διαφοροποιούνται σε ένα βαθμό από περιοχή σε περιοχή, ή ακόμα κι ανάλογα με την εξειδίκευση του παραγωγού. Παρακάτω δίνουμε τις γενικές κατευθύνσεις και στάδια.

Προζύμι

Το προζύμι (lievito madre naturale) είναι ένα φυσικό προϊόν που δρα ως διογκωτικό ζύμης, αλλά συμβάλει κι αυτό στη γεύση και τη διάρκεια ζωής του ranettonne.

Σε γενικές γραμμές, το αλεύρι, το νερό και ο αέρας έχουν επαρκείς ποσότητες φυσικών ζυμών και βακτηρίων για να προκαλέσουν αυθόρμητη ζύμωση όταν δημιουργηθούν οι κατάλληλες συνθήκες. Για να έχουμε όμως σταθερό προϊόν, θα πρέπει πάντα το προζύμι να διατηρείται σε βέλτιστη κατάσταση, να το ελέγχουμε και να το επιβλέπουμε συνεχώς.

Η διαδικασία έναρξης ενός προζυμιού, αυτό που λέμε «μάννα» ή «starter» είναι συναρπαστική και πολύπλοκη. Βασίζεται σε όργανα μέτρησης αλλά και στην αισθητηριακή ανάλυση, τη μεγάλη υπομονή και ακρίβεια.

Η παραγωγή του προζυμιού χωρίζεται σε 4 φάσεις:

1. Η «μάννα» δημιουργείται από ένα μίγμα αλευριού και νερού, κατά προτίμηση ολικής άλεσης για την εντονότερη ενζυματική δραστηριότητα που εμφανίζεται στο πίτουρο. Ενίοτε χρησιμοποιούνται και φρούτα για το άρωμά και τα φυσικά ζάχαρά τους που θα επιταχύνουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Η ποιότητα του νερού είναι κι αυτή σημαντική. Θα πρέπει να είναι υψηλής καθαρότητας και να μην περιέχει κλώριο. Μετά από 5-7 ημέρες περίπου - ανάλογα τη διαδικασία και τα συστατικά μας - η «μάννα» είναι έτοιμη, οπότε είμαστε στη φάση που πρέπει να την κάνουμε πιο σφικτή (λιγότερη ενυδάτωση).

Η «μάννα» δημιουργείται από ένα μίγμα αλευριού και νερού, κατά προτίμηση ολικής άλεσης για την εντονότερη ενζυματική δραστηριότητα που εμφανίζεται στο πίτουρο.

2. Ακολουθεί το «τάισμα» την μάννα με επαναλαμβανόμενα ζυμώματα, προσθέτοντας νερό και αλεύρι. Αυτή η διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα την αραίωση των οργανικών οξέων που αναπτύχθηκαν κατά τη διάρκεια της ξεκούρασης, αύξηση του επιπέδου του pH και πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών, ώστε το προζύμι μας να διατηρείται ενεργό ανά πάσα στιγμή.

Μόλις ξεφουρνιστούν τα panettone, κρεμιούνται ανάποδα με τις βέργες μέχρι να κρυώσουν καλά στο εσωτερικό τους. Αυτό βοηθάει να κρατήσουν τον όγκο και το σχήμα τους, όσο η ζύμη είναι ακόμα καυτή μετά το ψήσιμο.

3. Συντήρηση με τον σωστό τρόπο και σε σωστές συνθήκες, ώστε να έχουμε σταθερή ισορροπία μεταξύ των γαλακτικών βακτηρίων και ζυμομυκήτων, προκειμένου να επιτευχθεί η σωστή αναλογία μεταξύ της παραγωγής CO2 (το οποίο πρέπει να είναι ικανό για να φουσκώσει τη ζύμη) και των οργανικών οξέων που δίνουν τη γεύση, το άρωμα και τη διατηρησιμότητα του προϊόντος. Σύμφωνα με την παραδοσιακή Μιλανέζικη μέθοδο, αφού φρεσκαριστεί και στη συνέχεια τυλιχτεί, το προζύμι καλύπτεται με μια πλαστική μεμβράνη (για να αποφευχθεί ο σχηματισμός κρούστας) πριν τυλιχτεί σε ένα λινό ύφασμα και δεθεί καλά με ένα σκοινί. Αυτή η μέθοδος βάζει το προζύμι υπό υψηλότερη πίεση σε σχέση με του περιβάλλοντος αέρα, κάτι που βοηθά τους μικροοργανισμούς να αναπτυχθούν καλύτερα. Επειδή το εξωτερικό δεν έρχεται καθόλου σε επαφή με το οξυγόνο, η παραγωγή γαλακτικού οξέος διεγείρεται ενώ η συνολική δραστηριότητα ζύμωσης επιβραδύνεται, επιτρέποντας στους ζυμομύκητες να αναπτύξουν οξέτητα πιο ομοιόμορφα και να εμποδίσουν την ανάπτυξη αερίων μέχρι την επόμενη ανανέωση.

4. Η προετοιμασία για την τελική παραγωγή του panettone συνήθως απαιτεί τάισμα και ζύμω-

ση (fermentation) του προζυμιού για τουλάχιστον 16 ώρες στους 19°C, κάτι που του επιτρέπει να έχει την πλήρη δύναμη, αλλά και να απαλλαγεί από τυχόν επιβλαβή παθογόνα. Η οξύτητα στο προζύμι αποδίδει το βέλτιστο δυναμικό της μεταξύ pH 4 και 4,7.

Ένα σωστά προετοιμασμένο προζύμι πρέπει να έχει μια ευχάριστα ξινή μυρωδιά, μια γλυκιά, όξινη γεύση (όχι πικρή, αλλά με μια ελαφριά πιπελιά οξύτητας), ιβουάρ χρώμα με διάχυτες κυψελίδες αέρα, ενώ η ζύμη πρέπει να είναι σφικτή, όχι κολλώδης ούτε πολύ σκληρή.

Διαδικασία παραγωγής ζύμης panettone

Το ώριμο προζύμι αναμιγνύεται με αλεύρι σίτου, συνήθως Καναδέζικης προέλευσης (πρωτεΐνη >15%, έργο [W] 350-400, και δείκτη «P/L» 0,5-0,7), νερό, βούτυρο και ζάχαρη, μέχρι να ομογενοποιηθεί και να αναπτυχθεί η γλουτένη και αφήνεται να ωριμάσει για 6-8 ώρες στους 25-27°C. Αυτή είναι η λεγόμενη φάση της λευκής ζύμης. Στη συνέχεια προστίθενται το υπόλοιπο αλεύρι, νερό, ζάχαρη, βούτυρο και ενσωματώνονται τα αυγά (ή οι κρόκοι) στο μίγμα. Ακολουθεί η ωρίμανση για 3-4 ώρες στους 20-24°C. (φάση της κίτρινης ζύμης).

Στη τελική φάση ενσωματώνουμε τα ζαχαρωτά φρούτα και τις σταφίδες που τις έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό για περίπου 2 ώρες, αλλάζοντας το νερό κάθε 30 λεπτά ώστε να τις ενυδατώσει πλήρως και να τις αποτρέψει από το να απορροφήσουν υγρασία από τη ζύμη του Panettone.

Έπειτα, η ζύμη αφήνεται να φουσκώσει για 6-8 ώρες στους 28-30°C.

Τα τεμάχια ζύμης αφού μορφοποιηθούν με την τεχνική «ripatura», τοποθετούνται στις ειδικές χάρτινες θήκες για την τελική διόγκωσή τους στους 30°C για άλλες 6-8 ώρες ή για 24-36 ώρες στους 5°C.

Όταν έχει πάρει τη σωστή διόγκωση (2/3 του ύψους της φόρμας) φουρνίζουμε σε ταμπανωτό φούρνο (175-180°C), ή σε περιστροφικό, με αέρα (155-160°C) για 50 λεπτά περίπου. Κρίσιμο για το σωστό ψήσιμο και τη διατηρησιμότητα είναι η θερμοκρασία στο κέντρο του panettone να φτάσει τους 93°C.

Μόλις ξεφουρνιστούν τα panettone, κρεμιούνται ανάποδα με τις βέργες μέχρι να κρυώσουν καλά στο εσωτερικό τους. Αυτό βοηθάει να κρατήσουν τον όγκο και το σχήμα τους, όσο η ζύμη είναι ακόμα καυτή μετά το ψήσιμο.

Ακολουθεί η διακόσμησή τους, συσκευάζονται σε σακούλα πολυπροπυλενίου, τοποθετούνται σε χαρτόκουτο και τυλίγονται με εορταστική κορδέλα.

Όλα τα παραπάνω, από την ευλαβική προσήλωση στην παρασκευή και συντήρηση του προζυμιού, έως την ακρίβεια της συνταγής, την ψήσιμο, το κρύωμα και τη συσκευασία, αποτελούν την ολοκληρωμένη διαδικασία που πρέπει να ακολουθηθεί κανείς για να έχει ένα σωστό αποτέλεσμα.

Άλλωστε δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι: «Η σωστή αρτοποιία είναι μία αλληλουχία απλών χειρισμών, αρκεί κάθε φάση της να ολοκληρώνεται επαρκώς κι επιτυχώς».



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





Η εκδήλωση ξεχώρισε για τη ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα, με τα αρώματα φρεσκοψημένων αρτοσκευασμάτων να κυριαρχούν στο χώρο.

OPEN DAY ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Ένα πολύ ενδιαφέρον και ευχάριστο διήμερο Open Day Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου διοργάνωσε η OLYMPIC FOODS, στις 17 και 18 Οκτωβρίου 2024, στο House 124, στο Χαλάνδρι.

Ένα πολύ ενδιαφέρον και ευχάριστο διήμερο Open Day Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου διοργάνωσε η Olymric Foods, στις 17 και 18 Οκτωβρίου 2024, στο House 124 στο Χαλάνδρι, όπου προσέφερε στους επισκέπτες μια μοναδική ευκαιρία να ανακαλύψουν τα νέα καινοτόμα προϊόντα μιγμάτων αρτοποιίας και έτοιμων λύσεων Viennoiserie από τις κορυφαίες AB Mauri και Bidoz, δύο εταιρίες γνωστές για την υψηλή ποιότητα αλλά και ποικιλία γεύσεων των προϊόντων τους. Με χορηγό επικοινωνίας το περιοδικό Αρτοποιός, η εκδήλωση προσέλκυσε πολ-

λούς επαγγελματίες του κλάδου και λάτρεις της γεύσης.

Η εκδήλωση παρουσίασε μια πολύ μεγάλη γκάμα προϊόντων, όπως ψωμιά, κριτσίνια, brioches, croissants και διάφορα σνακ για πρωινό, ενώ στο επίκεντρο βρέθηκαν και προϊόντα με μεγάλη ζήτηση εν όψη της εορταστικής περιόδου, όπως πανετόνε, βασιλόπιτες, κέικ και τσουρέκια. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν αυθεντικές γεύσεις και αρώματα που θα απογειώσουν της πωλήσεις κάθε επιχείρησης, ενώ παρακολούθησαν ζωντανές επιδείξεις από σεφ, όπως π.χ.,

η παρουσίαση της scrocchiarella.

Η εκδήλωση ξεχώρισε για τη ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα, με τα αρώματα των φρεσκοψημένων αρτοσκευασμάτων να κυριαρχούν στο χώρο, ενώ η μεγάλη προσέλευση επαγγελματιών και ειδικών επιβεβαίωσε τη σημασία και την αναγκαιότητα τέτοιων εκδηλώσεων. Η πρωτοβουλία αυτή της Olymric Foods απέδειξε για άλλη μια φορά τη θέση της ως κορυφαίου παρόχου λύσεων στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, αναδεικνύοντας τις σύγχρονες τάσεις και την ανάγκη για καινοτομία στον κλάδο.

ΚΑΤΑΝΟΩΝΤΑΣ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΟΥ

Το προζύμι είναι μια πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή προζυμένιου ή ζυμωτού ψωμιού. Παρασκευάζεται από ένα μίγμα αλεύρου και νερού που έχει υποστεί ζύμωση. Αυτή η διαδικασία ζύμωσης εμπλουτίζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο προζυμένιο ψωμί, π.χ., τη χαρακτηριστική του γεύση, το άρωμα ή τη μαστιχωτή και βελούδινη υφή στη ψίχα.

Η μαγεία του προζυμιού βρίσκεται στην απλότητά του. Με μόνο αλεύρι, νερό και χρόνο, μπορεί να δημιουργηθεί μια ζωντανή οντότητα που ανανεώνει. Το προζύμι, γνωστό και ως μάνα, starter, sourdough, levain, masa madre, lievito madre ή lievito naturale, κρύβει μέσα του την άγρια μαγιά και πολλά ευεργετικά βακτήρια.

Συχνά, όμως, με την απλότητα έρχεται και η πολυπλοκότητα. Η άγρια μαγιά και τα βακτήρια είναι ευαίσθητα στο περιβάλλον τους. Οι αλλαγές στη θερμοκρασία, την υγρασία, ακόμη και τον τύπο του αλευριού που χρησιμοποιείται μπορεί να επηρεάσουν τη συμπεριφορά τους, οδηγώντας σε διαφορετικά αποτελέσματα στο ψωμί. Εδώ ξεκινά η τέχνη και η επιστήμη του προζυμιού ως προς την ανανέωση και τη διατήρησή του.

Η αρτοποιία με προζύμι είναι ένα ατελείωτο ταξίδι μάθησης και αυτό ακριβώς καθιστά τη διαχείριση των χαρακτηριστικών του προζυμιού άκρως

ενδιαφέρουσα! Η κατανόηση της επιστήμης πίσω από το προζύμι αποτελεί το κλειδί για την αντιμετώπιση πιθανών πολύπλευρων προβλημάτων, που συχνά προκαλούνται και από ποικίλους παράγοντες.

Η γνώση της ζυμωτικής μικροκλωρίδας και η κατάλληλη διαχείριση της διαδικασίας ζύμωσης του προζυμιού, διασφαλίζει στους αρτοποιούς τα βέλτιστα και σταθερά ποιοτικά χαρακτηριστικά στο τελικό ζυμωτό ψωμί, όπως είναι π.χ., η υφή, η εμφάνιση και η διάρκεια ζωής

Παράγοντες που επηρεάζουν το προζύμι

Οι παράγοντες που επηρεάζουν τη γεύση του προζυμένιου ψωμιού ποικίλουν από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται, την ενυδάτωση του προζυμιού, την αναλογία ανανέωσης, τη διάρκεια των περιόδων ζύμωσης, την ποσότητα στην τελική ζύμη, και τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Passion for Taste

Τα αρώματα τροφίμων μας
είναι ειδικά σχεδιασμένα
για να εμπλουτίζουν
τις δημιουργίες σας



Ανακαλύψτε μας στο www.evioryl.gr
και εξερευνήστε τα **Sensory Wheel** μας



Μοναδικός συνδυασμός

Red VELVET & Blueberry

Βασιλόπιτα



Η χρήση διαφορετικών τύπων αλεύρου ενισχύει διαφορετικές ομάδες μικροοργανισμών και αυτές οι διαφορές συμβάλλουν στην ποικιλία των αρωμάτων και των γεύσεων του προζυμιού.

Το αλεύρι και το νερό χρειάζονται τη σωστή ισορροπία

Κατά τη διαδικασία ανανέωσης των προζυμιών πρέπει να χρησιμοποιείται το σωστό μίγμα αλεύρου και νερού. Το πολύ λίγο νερό μπορεί να αφήσει τη ζύμη ξηρή και υποζυμωμένη. Ένα πιο σκληρό προζύμι έχει επίπεδο ενυδάτωσης από 50 έως 60%. Σε ένα σκληρό προζύμι, η γλουτένη αποδομείται με βραδύτερους ρυθμούς, με αποτέλεσμα ο χρόνος ωρίμανσης να είναι μεγαλύτερος. Σε τέτοιες περιπτώσεις καλό είναι να χρησιμοποιούνται άλευρα με χαμηλή γλουτένη.

Εάν το προζύμι έχει ίσα μέρη από αλεύρι και νερό (100% ενυδάτωση) αυτό θα ενισχύσει την αναερόβια βακτηριακή ζύμωση και το προζύμι, με αποτέλεσμα τη δημιουργία περισσότερου γαλακτικού παρά οξικού οξέος. Το γαλακτικό οξύ θεωρείται πιο ήπιο. Το οξικό οξύ έχει αρκετά πικάντικη γεύση, και ταιριάζει περισσότερο σε σκούρα ψωμιά σίκαλης ή ολικής άλεσης, παρά σε αφράτα προζυμμένα ψωμιά ή ψωμιά ήπιων γεύσεων και αρωμάτων. Για το λόγο αυτό, όταν χρησιμοποιούνται πιο υγρά προζύμια, η χρήση αλεύρου με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη είναι η ιδανική.

Οι ανανεώσεις της «μάνας» κρίνονται απαραίτητες

Η τροφοδοσία με αλεύρι και νερό, το λεγόμενο «ανάπισμα», δίνει τροφή στη

μαγιά και τα βακτήρια, με αποτέλεσμα να συνεχίζεται η ζύμωση. Η ποσότητα του προζυμιού και ο χρόνος μεταξύ των ανανεώσεων του είναι το πρώτο και κρίσιμο σημείο, ώστε να παραμένει «ζωντανό» και σε διαρκή δράση.

Ο τύπος του αλεύρου

Ευρήματα επιστημονικών ερευνών πάνω σε προζύμια έχουν δείξει, ότι η χρήση διαφορετικών τύπων αλεύρου ενισχύει διαφορετικές ομάδες μικροοργανισμών και ότι αυτές οι διαφορές συμβάλλουν στην ποικιλία των αρωμάτων και των γεύσεων του προζυμιού. Έτσι, οι αρτοποιοί μπορούν να επηρεάσουν το άρωμα της προζύμης τους χρησιμοποιώντας διαφορετικά άλευρα. Επίσης, στις ανανεώσεις χρησιμοποιείται το ίδιο αλεύρι με αυτό που θα χρησιμοποιηθεί στην τελική συνταγή. Αποτελεί δε πάγια τακτική, όταν το προζύμι είναι πολύ ξινό, να χρησιμοποιούν μικρότερες αναλογίες προζυμιού κατά την ανανέωση.

Η ποσότητα και η ποιότητα της γλουτένης του αλεύρου είναι ένα σημαντικό κριτήριο για τη διατήρηση της ποιότητας του προζυμιού. Τα αλεύρια ολικής άλεσης και σίκαλης παρέχουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά και διαμορφώνονται από πιο ενεργή ζύμωση. Αυτά, συνήθως, χρησιμοποιούνται για τροφοδοσία –ταΐσματα –με συστατικά κατά την περίοδο που δημιουργείται το προζύμι.

Η σύνθεση του αλεύρου (περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, αμυλάση, πρωτεΐνες, τέφρα κ.λπ.) επηρεάζει, επίσης, τη δημιουργία διαφόρων ενώσεων, οι οποίες θα διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην επιλογή από τους μικροοργανισμούς και στη ρύθμιση του μεταβολισμού τους.

Η ποιότητα του νερού

Η πιο διαδεδομένη και αποτελεσματική μέθοδος απολύμανσης του νερού είναι η χλωρίωση, η οποία εφαρμόζεται από τις εταιρείες ύδρευσης στην Ελλάδα και σε πολλές χώρες παγκοσμίως. Η χλωρίωση είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική ενάντια στους παθογόνους μικρο-

οργανισμούς που ενδέχεται να περιέχονται στο πόσιμο νερό, ενώ αποτελεί τη πιο αξιόπιστη μέθοδο για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας από μικροβιολογικούς κινδύνους.

Ωστόσο, η αντιμικροβιακή δράση του χλωρίου μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα στη μικροβιακή χλωρίδα του προζυμιού. Μια εύκολη λύση είναι η χρήση φίλτρου, ειδικά με ενεργό άνθρακα. Επιπλέον, η προσωρινή αποθήκευση του νερού για μία βραδιά σε δοχείο μπορεί να αφαιρέσει σχεδόν όλο το χλώριο, καθώς αυτό είναι πολύ ασταθές και εξατμίζεται γρήγορα.

Ένας επίσης σημαντικός παράγοντας είναι η σκληρότητα του νερού (περιεκτικότητα σε άλατα), η οποία μπορεί να επηρεάσει τη δραστηριότητα του προζυμιού και να καθυστερήσει τη διαδικασία ωρίμανσης. Εάν, λοιπόν, γνωρίζετε ότι το νερό της περιοχής σας είναι σκληρό, καλό είναι να αποφεύγετε τη χρήση του. Αντίθετα, το μαλακό νερό μπορεί να στερείται αλάτων, και ενώ το προζύμι μπορεί να ενεργοποιείται καλά, ενδέχεται να χρειάζεται αυτά τα συστατικά για να ευδοκιμήσει.

Καθαριότητα του χώρου, του προσωπικού και των σκευών

Το προζύμι είναι μια ζωντανή οντότητα που αναπνέει. Η καθαριότητα παίζει σημαντικό ρόλο στη ζύμωση. Εάν η καθαριότητα είναι ελλιπής, η ζύμη μπορεί να μην ωριμάσει σωστά. Η επιμόλυνση του προζυμιού με ξένα μικρόβια θα αλλοιώσει την μικροβιακή χλωρίδα. Αυτό πρακτικά σημαίνει την εκτροπή της ζύμωσης και την παραγωγή διαφορετικών συστατικών από αυτά που συνήθως παράγονται. Κάτι τέτοιο μπορεί να γίνει αντιληπτό από την υπερβολική οξύτητα ή ακόμη και από την πολύ γρήγορη ωρίμανση του προζυμιού, αλλά και του ψωμιού.

Ένα σχετικό παράδειγμα είναι όταν ο αρτοποιός αγγίζει νωπή μαγιά και στη συνέχεια ανανεώνει το προζύμι χωρίς να πλύνει τα χέρια του. Με τον τρόπο αυτό μεταφέρει ζυμογόμους από τη μαγιά στο προζύμι. Αυτοί καταναλώνουν τα συστατικά του προζυμιού πιο γρήγορα από τους φυσικούς μικροοργανι-



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr

Follow us!  

Οι παράγοντες που επηρεάζουν τη γεύση του προζυμμένου ψωμιού ποικίλουν ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται, την ενυδάτωση του προζυμιού, την αναλογία ανανέωσης, τη διάρκεια των περιόδων ζύμωσης, την ποσότητα στην τελική ζύμη και τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

σμούς, με αποτέλεσμα να επικρατεί ο ζυμομύκτας της μαγιάς, εμποδίζοντας τη σωστή ωρίμανση του προζυμιού. Επομένως, η καθαριότητα των χειρών, του ζυμωτηρίου και των σκευών αποτελεί κανόνα απαραίτητο.

Χρόνος στην ανάμιξη και στην ωρίμανση

Η βιασύνη στη διαδικασία ανανέωσης και ωρίμανσης δεν δίνει στους μικροοργανισμούς τον χρόνο που χρειάζονται για να αναπτύξουν την οξύτητα και τα αρώματά τους. Η γρήγορη ανάμιξη δε θα διασφαλίσει την ομοιόμορφη κατανομή των συστατικών. Μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα ωρίμανσης θα δώσουν καλύτερα αποτελέσματα. Η έλλειψη οξύτητας ή η υπερβολική παρουσία της συχνά είναι σημάδι μη σωστής ζύμωσης. Κατά την περίοδο της ωρίμανσης, τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος παράγουν οξέα που συμβάλλουν στην ξινή γεύση. Ανεπαρκής χρόνος ζύμωσης σημαίνει λιγότερα οξέα, οδηγώντας σε πιο ήπια γεύση. Πολύ μεγάλος χρόνος ωρίμανσης σημαίνει πολύ περισσότερα οξέα που θα δώσουν υπερβολικά ξινή γεύση στο ψωμί.

Η θερμοκρασία του νερού και του περιβάλλοντος

Όλα τα προζύμια «αγαπούν» τη ζεστασιά. Τα κρύα περιβάλλοντα επιβραδύνουν τη δραστηριότητα της μαγιάς και των βακτηρίων, με αποτέλεσμα το προζύμι να ζυμώνεται πιο αργά. Οι αλλαγές θερμοκρασίας μπορούν να αναστατώσουν τη ζύμωση. Διατηρήστε το χώρο ζεστό για καλύτερα αποτελέσματα. Οι ζυμομύκτες αποδίδουν καλύτερα σε περιβάλλον ελαφρώς θερμότερο από τη θερμοκρασία δωματίου (24-27°C). Τα προαιρετικά ετεροζυμωτικά και ομοζυμωτικά βακτήρια του γαλακτικού οξέος ευδοκιμούν στα προζύμια που παράγονται σε υψηλή θερμοκρασία, με σύντομους χρόνους ζύμωσης. Ως αποτέλεσμα, η παρουσία τους οδηγεί σε γρήγορη οξίνιση του προζυμιού και σε υψηλή παραγωγή γαλακτικού οξέος. Αντίθετα, τα ετεροζυ-

μωτικά βακτήρια γαλακτικού οξέος είναι διαδεδομένα σε προζύμια που ωριμάζουν σε χαμηλότερες θερμοκρασίες και με μεγάλους χρόνους ζύμωσης, παράγοντας έτσι γαλακτικό και οξικό οξύ και/ή αιθανόλη.

Κλείνοντας, ο κάθε αρτοποιός χρειάζεται να αποφασίσει και να επιλέξει μόνος του τον τρόπο παρασκευής του προζυμιού του, είτε με βάση το είδος των προϊόντων που παρασκευάζει και την γευστική ένταση που επιθυμεί αυτά να έχουν, είτε με βάση τις τοπικές ιδιαιτερότητες των προϊόντων αρτοποιίας. Κάθε αλλαγή στην ποσότητα, στους τρόπους χειρισμού, και πάντα σε συνδυασμό με την πολυπλοκότητα της βιοχημικής ζύμωσης των προζυμιών, μπορεί φέρει σοβαρή μεταβολή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Bennion, Marion. The Science of Food. John Wiley & Sons Limited, 1980.
2. Lesaffre Technical Library 1293: Sourdough Microbiology.
3. Laatikainen, Reijo. The Art and Science of Sourdough Bread: A Comprehensive Guide. Department of Food and Environmental Sciences, University of Helsinki, Helsinki, Finland, www.interesjournals.org.
4. Rosell, Cristina M. «Bread: Chemistry of Baking.» Encyclopedia of Food and Health, edited by Benjamin Caballero, Paul Finglas, and Fidel Toldr, Academic Press, 2016, pp. 484-489
5. Balestra, Federica, Gian Gaetano Pinnavaia, and Santina Romani. «Evaluation of the Effects of Different Fermentation Methods on Dough Characteristics.» first published 27 Apr. 2015, www.doi.org.
6. <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CF%81%CE%BF%CE%B6%CF%8D%CE%BC%CE%B9>
7. <https://news.ncsu.edu/2023/10/floursourdough-bacteria/>
8. <https://www.allrecipes.com/article/sourdough-mistakes/>



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



Ξε γιορτινή διάθεση

ΣΠΙΤΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ με PLAIN CREAM CAKE!

- Εξαιρετική κρεμώδης υφή
- Υπέροχη γεύση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Αμέτρητες εφαρμογές



Ό,τι χρειάζεστε για τις φετινές σας δημιουργίες!



Αρτέμιδος 20 & Αγγιλέζας, 14452 Μεταμόρφωση, Αττική

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ GOLDY CREAM CAKE VANILLA

Φτιάξτε την τέλεια βασιλόπιτα με το νέο Goldy Cream Cake Vanilla των Μύλων Θράκης! Προσφέρει ξεχωριστή γεύση με άρωμα μπισκότου, μεγάλο όγκο και αυξημένη διατηρησιμότητα για μια βασιλόπιτα που θα εντυπωσιάσει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. **Goldy Cream Cake Vanilla**
200 γρ. Ηλιέλαιο
100 γρ. Βούτυρο 82%
400 γρ. Νερό
90 γρ. Χυμός πορτοκάλι
4 γρ. Μαχλέπι
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
100 γρ. Κράνμπερι
100 γρ. Αμύγδαλο κροκάν
1984 γρ. Σύνολο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χρόνος ανάμειξης:
1 λεπτό στην πρώτη ταχύτητα
και 4 λεπτά στη δεύτερη.
Βάρος/τεμάχιο: 1000 - 1100 γρ.
Θερμοκρασία ψησίματος: 150-160°C
Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Η GOLD γεύση των Χριστουγέννων



Η σειρά Gold των Μύλων Θράκης φέρνει την αληθινή γεύση των Χριστουγέννων στις συνταγές σας!

Λύσεις για προϊόντα που προσφέρουν μοναδική ποιότητα και γεύση σε κάθε μπουκιά. Ιδανικά για όλους τους επαγγελματίες.

DESIGNED BY SHAPE.COM.GR



ΝΙΚΟΣ ΧΑΝΔΟΛΙΑΣ

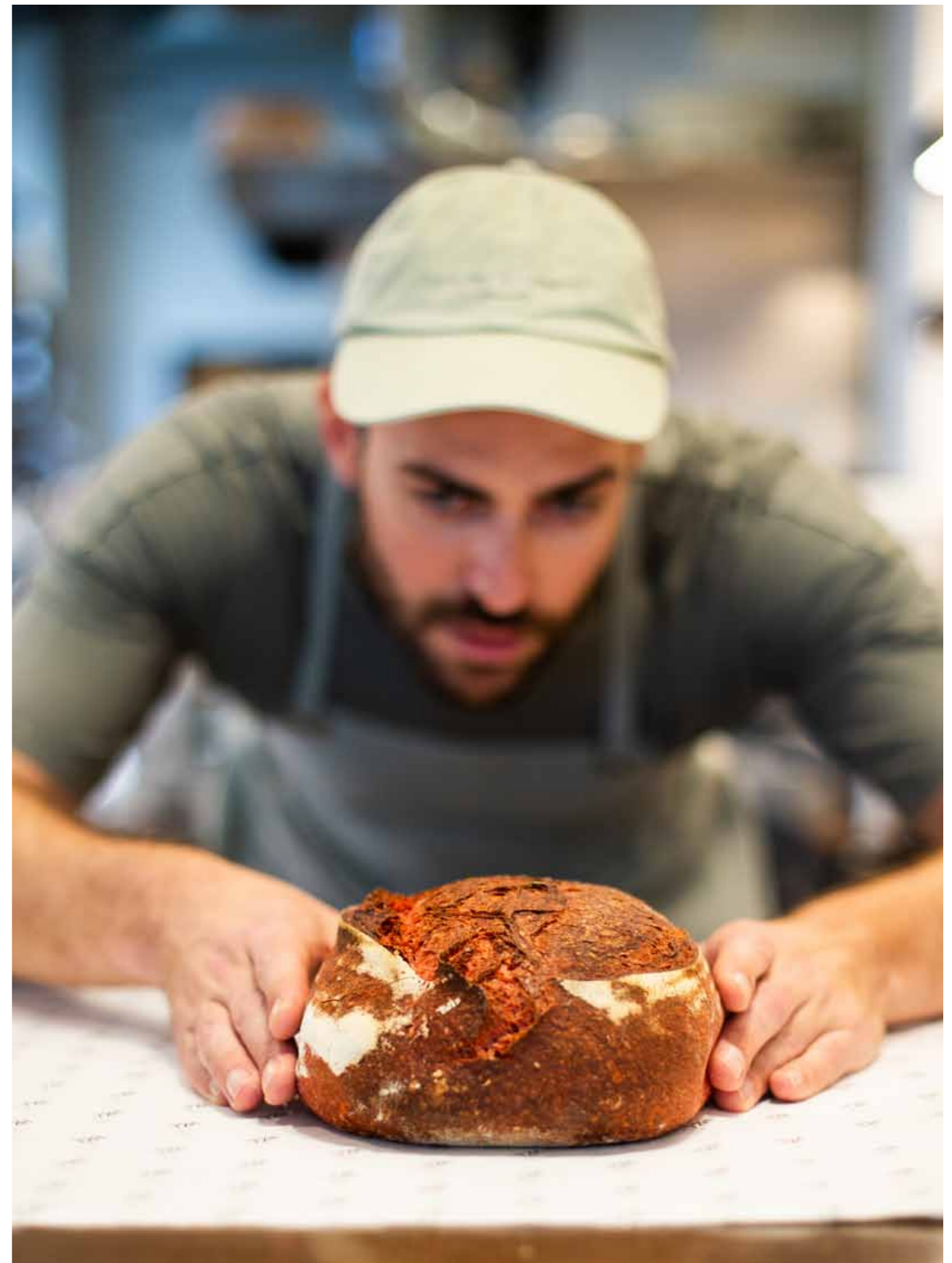
Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΤΩΝ ΧΡΩΜΑΤΩΝ

Ο Νίκος Χανδολίας είναι ένας νεαρός καλλιτέχνης, ο οποίος μεγάλωσε με την εικόνα του πατέρα του να φουρνίζει κάθε ξημέρωμα αφράτο, φρέσκο ψωμί. Μια φιγούρα που καθημερινά εργαζόταν μέσα σε σύννεφα σκόνης από αλεύρι, με αφοσίωση, υπομονή και καλοσύνη. Η μορφή αυτή τον καθόρισε και συνεχίζει να τον εμπνέει στην καλλιτεχνική του πορεία μέχρι και σήμερα, επτά χρόνια από τότε που ο πατέρας του έφυγε από τη ζωή.

Ο ίδιος, σπούδασε Ηλεκτρολόγος Μηχανικός και Μηχανικός Υπολογιστών στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, πιστεύοντας ότι αυτή η κατεύθυνση θα του άνοιγε επαγγελματικά κάποιες πόρτες. Πράγματι, βρέθηκε στο Λονδίνο, δημιουργώντας και διευθύνοντας τεχνολογικά διαδραστικά έργα τέχνης σε συνεργασία με διάφορες καλλιτεχνικές ομάδες, διανύοντας μια δεκαετία, όπου επαγγελματικά συνδύασε την πληροφορική, την καλλιτεχνική ερμηνεία, το design

και την τεχνολογία... Μέχρι που ήρθαν τα lockdowns. Έχοντας στη διάθεσή του άφθονο ελεύθερο χρόνο άρχισε, πιο συστηματικά από ποτέ, να αφοσιώνεται στο ζύμωμα ψωμιού με προζύμι, πράγμα που ανέκαθεν του έδινε την αίσθηση σύνδεσης με τον πατέρα του και ό,τι αυτός σήμαινε για εκείνον. Άρχισε να βλέπει τη ζύμη ως καμβά, όχι τόσο για να εστιάσει αποκλειστικά στο ψωμί ως δημιουργική ύλη ή ως έργο τέχνης αλλά προτείνοντας

ολόκληρη τη διαδικασία παρασκευής και κατανάλωσής του, ως μια μορφή τέχνης που εμπλέκει όλες τις αισθήσεις. Είναι πλέον γνωστός για τα χρωματιστά ψωμιά του, για το χρωματισμό των οποίων χρησιμοποιεί το χρώμα των υλικών του, και μπορεί κανείς να τα θαυμάσει στο [@frommydadsbakery](#) στο [instagram](#). Τον τελευταίο καιρό βρίσκεται στο 72H Artisanal Bakery της Ergon Foods ως Head Creative Baker.





Ergon Bakehouse Athens - 72H

Το Ergon Bakehouse Athens είναι το τελευταίο project των αδελφών Δούζη στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας, στην οδό Μητροπόλεως.

Αυτός ο πολυεπίπεδος χώρος συνδυάζει δεξιοτεχνικά εστίαση και διαμονή γεφυρώνοντας την τέχνη της αρτοποιίας με μία εμπνευσμένη εμπειρία διαμονής.

Ο χρόνος είναι το κλειδί στην ψυχή του Ergon Bakehouse. Στο ισόγειο του κτιρίου, βρίσκεται και το 72H Artisanal Bakery, ένας φούρνος νέας γενιάς που καθημερινά ζυμώνονται και ψήνονται εκεί απολαυστικά ψωμιά και αρτοσκευάσματα με προζύμι ωρίμανσης 72 ωρών.

Όπως η ηρεμία και η αργή ωρίμανση ενισχύουν το προζύμι προσδίδοντας πολλά επίπεδα στη γεύση και την υφή του, με τον ίδιο τρόπο η γαλήνη και η ανάπαυλα δυναμώνουν το σώμα και το πνεύμα. Ο καινοτόμος, πολυεπίπεδος αυτός χώρος σχεδιάστηκε ακριβώς για να προσφέρει μια πολυσθητηριακή εμπειρία, γιορτάζοντας την τέχνη της αρτοποιίας σε κάθε πτυχή της φιλοξενίας.



Κειμενογράφος
ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ



Panettone Plus

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



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

www.kenfood.com



Proudly developed by





ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

(Θα το βρείτε και στο 72H Artisanal Bakehouse)

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΙΛΟ ΖΥΜΑΡΙ)

525 γρ. 72H HOUSE BREAD FLOUR

190 γρ. Νερό (φιλτραρισμένο γιατί της βρύσης μπορεί να περιέχει κλώριο)

190 γρ. Παντζάρι (το χυμό)

80 γρ. Προζύμι (ταϊσμένο, που έχει τουλάχιστον διπλασιαστεί)

10 γρ. Αλάτι

5 γρ. Βιταμίνη C ή χυμό λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τα αλεύρια και τη βιταμίνη C σε ένα μπολ. Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό και το χυμό (τα οποία δεν πρέπει να είναι πολύ κρύα). Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για μια ώρα, ώστε να απορροφηθεί το υγρό και να αρχίσει να αναπτύσσεται η γλουτένη στο αλεύρι.

Προσθέτουμε το προζύμι και ανακατεύουμε καλά. Σκεπάζουμε το μπολ και περιμένουμε 30 λεπτά.

Προσθέτουμε το αλάτι και αναμιγνύουμε το ζυμάρι καλά, ώστε να πάει παντού.

Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για άλλα 30 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Αναδιπλώνουμε το ζυμάρι 4 με 6 φορές στον εαυτό του. Επαναλαμβάνουμε την αναδίπλωση 3 με 4 φορές, αρχικά ανά 30 λεπτά και την τελευταία φορά μετά από 45 λεπτά.

Αφήνουμε το ζυμάρι 4 με 6 ώρες (εξαρτάται από τη θερμοκρασία στον χώρο μας) μέχρι να διπλασιαστεί.

Σχηματίζουμε το καρβέλι και το τοποθετούμε σε ένα καλάθι. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο τουλάχιστον για 12 ώρες. Πριν το ψήσουμε, προθερμαίνουμε το φούρνο για μια ώρα (με τη γάστρα μέσα) στους 250°C.

Ψήνουμε το καρβέλι για 20 λεπτά (με το καπάκι κλειστό), ενώ στη συνέχεια κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 220 με 230°C και ψήνουμε για ακόμη 20 λεπτά.

Καλό είναι να περιμένουμε μια ώρα πριν το κόψουμε. Αν αντέχουμε βέβαια!

Νίκος Χανδόλιας @frommydadsbakery
Head Creative Baker, 72H Artisanal Bakehouse



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

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

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
26910-26815 - Έδρα: Αίγιο
artillgidas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ 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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεφρεκίδης
26510-39003, 26510-89972 - Έδρα:
Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΒΕΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτνης
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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
tzamariasxristofrosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο xλμ Αντρίου-Ναυπάκτου
eirnikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ 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 Αδαλθανάσης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr, georgedithnsas2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΟΥΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

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

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

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

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2024 / Τεύχος 139



Σοκολατένια Υπεροχή

Κορυφαία Ποιότητα

Ποικιλία μορφών για κάθε εφαρμογή

Σταθερό Φίνο Αποτέλεσμα

Πλούσια Γεύση

21 έως **24**
2025 **ΦΕΒ**
ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ
ΕΧΡΟ



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
 ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
 ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
 & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
 ΕΛΛΑΔΟΣ

artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον...



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.

ΑΝΤΩ
 ΝΟΠΟΥ
 ΛΟΣ

SHOP SET UP



Εμπιστευτείτε τον ειδικό του βουτύρου
για γιορτινές εμπειρίες που ξεχωρίζουν!



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ

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

- » Βούτυρο Αγελάδος 82% συσκευασία 25kg
- » Βούτυρο Αγελάδος 82% συσκευασία 10x1kg
- » Βούτυρο Συμπυκνωμένο "κλαριφιέ" 99,8% Gold Medal
- » Βούτυρο Συμπυκνωμένο 99,8% βανιλίνη / καρωτίνη



Royal VIVBuisman



KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E.

Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | Τ: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833 | E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

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

* **Γιορτές**
με τη
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

**Οι πρωταγωνιστές
της καλύτερης σεζόν
της χρονιάς!**



Ένα βήμα μπροστά!



**ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΜΑΓΕΙΑ
με Premium Βελγικές
Σοκολάτες Κουβερτούρες
Veliche™ Gourmet**

Με **100% βιώσιμο πιστοποιημένο κακάο**, φημίζονται για τον **πλούσιο χαρακτήρα των γευστικών τους προφίλ**, την **εξαιρετική συνοχή της υφής τους** και την **ευκολία στην επεξεργασία τους**. Γνωρίστε την πιο πλήρη ποιοτική γκάμα σοκολάτας κουβερτούρας!



**ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
με Divina Molino Merano**

Ιταλικό, ευέλικτο, πρακτικό και εύκολο στη χρήση, το **Divina της Molino Merano** εξασφαλίζει εκπληκτική υφή, μοναδική απαλότητα και υπέροχη γεύση. Με **φυσική μαγιά Lievito Madre** εγγυάται το πιο αφράτο, αρωματικό παραδοσιακό πανετόνε.



**ΒΟΥΤΥΡΑΤΟΙ
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ
με βούτυρα Βρετάνης
Candia**

Τα αυθεντικά βούτυρα **Fermente & Crème Beurre της Candia**, από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος, συνδυάζονται μοναδικά για τους πιο αφράτους κουραμπιέδες, με **πλούσια γεύση βουτύρου και δυνατό, ακαταμάχητο άρωμα** που διαρκούν και μετά το ψήσιμο.



**ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
με επικαλύψεις Dawn**

Εκλεκτή βασιλόπιτα με απίθανη γεύση και κρεμώδη υφή, σταθερά άψογη εμφάνιση και ιδανική υγρασία εγγυάται το αξιόπιστο **Crème Cake Base Plain της Dawn**. Εξασφαλίστε **άριστη εμφάνιση και γυαλάδα** με τις επικαλύψεις **Cover Κακάο και Cover Λευκό Dawn**, που εφαρμόζουν τέλεια με απλό ζέσταμα.



**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
Leman Cake Decorations**

Limited edition συλλογή **σοκολατένιων διακοσμητικών**, έτοιμων προς χρήση. Σε υπέροχα πρωτότυπα σχέδια, δίνουν μοναδικό χαρακτήρα & **εντυπωσιακή εμφάνιση**.



Dawn®



**Η βασιλόπιτα
που βασιλεύει
στις γιορτές μας!**



Το δίδυμο της επιτυχίας

Dawn Crème Cake Base Plain

Αυθεντικό αμερικάνικο crème cake για λαχταριστή βασιλόπιτα με:

- Κρεμώδη υφή και απολαυστική, γεμάτη γεύση
- Εξαιρετική διατηρησιμότητα

Dawn Cover Λευκό

Επικάλυψη με πλούσια σοκολατένια γεύση που εξασφαλίζει άριστη εμφάνιση και εντυπωσιακή γυαλάδα.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



20



12



18



40



36



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

26 Ρεπορτάζ: Ιδέες για τις Γιορτές

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

ΘΕΜΑΤΑ

12 Συνέντευξη: Dimitris Economides, Ο Pastritect που έχτισε ένα Luxury Brand

36 Συνέντευξη: Νίκος Τσόλης, Ανατομία Ενός... Επιδορητίου! Boutique Γιορτινά Γλυκά

ΤΕΧΝΙΚΑ

20 Σοκολάτα, το πιο Λαμπερό και Βελούδινο Περιτύλιγμα των Γιορτών!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

18 Τσουρέκι Σοκολάτας

40 Κορμός Χριστουγέννων

{ bakery-pastry.gr

Κλασσικά & Αγαπημένα!



Harmony & Viennois CAKE



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr

Follow us!

EDITORIAL

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Δεν μπορώ να φανταστώ πόση σκέψη, δεξιοτεχνία, προσπάθεια και δημιουργικότητα έχετε επενδύσει για την ετοιμασία των γλυκών της γιορτινής περιόδου από τις αρχές του φθινοπώρου. Εύχομαι να δείτε όλους τους κόπους σας να ανταμείβονται και να εξελιχθήκατε μέσα από αυτή την διαδικασία ακόμα περισσότερο σαν επαγγελματίες.

Σκοπός του γιορτινού μας τεύχους είναι να σας δώσει λύσεις, ιδέες και έμπνευση, στην τελική ευθεία της διαδρομής πριν τις γιορτές.

Σίγουρα θα βρείτε ενδιαφέρουσα και εποικοδομητική συνέντευξη που μας παραχώρησε ο γνωστός pastrytact Δημήτρης Οικονομίδης, με θέμα τη δημιουργία ενός πολυτελούς brand, αλλά και την κουβέντα μας με τον pastry chef Νίκο Τσόλη, ο οποίος μας εισάγει στο boutique γιορτινό γλυκό.

Επίσης, σας ενθαρρύνουμε να διαβάσετε το αντίστοιχο τεύχος του Αρτοποιού ΒΑΖ, όπου ο pastry chef Αντώνης Σελέκος μας μιλάει για το signature πανετόνε του και όχι μόνο...

Αυτά και πολλά ακόμα θα βρείτε στις Χριστουγεννιάτικες σελίδες μας.

Ευχόμαστε από καρδιάς να έχετε όμορφα και ευλογημένα Χριστούγεννα και έναν νέο χρόνο γεμάτο υγεία, αγάπη και δημιουργικότητα!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ **bakery-pastry.gr**

KONDIMA

Παράδοση στην τέχνη της σοκολάτας

Για πάνω από 100 χρόνια, η Kondima με σεβασμό στην παράδοση και την καινοτομία, προσφέρει στους ζαχαροπλάστες κορυφαίας ποιότητας πρώτες ύλες, εμπνέοντας μοναδικές, γευστικές δημιουργίες.

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

Η υψηλή ποιότητα κακάο, η μοναδική γεύση και η παράδοση ενός αιώνα, έχουν κάνει τις κουβερτούρες της Kondima τον απόλυτο σύμμαχο για κάθε ζαχαροπλάστη, που θέλει ένα εξαιρετικό και απολαυστικό αποτέλεσμα.



ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ

Η πάστα αμυγδαλού (μάρτσιπαν) με αναλογία 65% αμύγδαλο και 35% ζάχαρη είναι ένα από τα κορυφαία προϊόντα της αγοράς για παρασκευή γλυκών με βάση το αμύγδαλο.

ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Με ολόκληρα καβουρδισμένα φουντούκια σε περιεκτικότητα 55.8% η πραλίνα της Kondima γίνεται η πρώτη επιλογή για το εργαστήριό σας.



ΜΟΥΣΕΛΙΝ

Ιδανική επιλογή για γεμισμάτα προϊόντων σοκολάτας, αλλά και για κρέμες ζαχαροπλαστικής, καθώς η μουσελίν της Kondima έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φουντούκι, παχύρευστη υφή και αξεπέραστη γεύση.



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



Sweet Ice



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ έρχεται να κάνει τα Χριστούγεννα σας μαγικά με μια μεγάλη συλλογή προϊόντων και προτάσεων για να δημιουργήσετε παραδοσιακές αλλά και πρωτότυπες γιορτινές συνταγές, που θα εντυπωσιάσουν με τη γεύση και την εμφάνισή τους. Η βασιλόπιτα ΑΚΤΙΝΑ με μίγμα Akticake Gold, εγγυάται άριστο και ποιοτικό αποτέλεσμα στις βασιλόπιτες σας καθώς και το αγαπημένο σε όλους ιταλικό γλυκό, με μίγμα Panettone που σας προσφέρει την δυνατότητα πληθώρας συνταγών, όπως για την παρασκευή καταπληκτικού Pandoro, Colomba και γλυκιάς Focaccia.



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΑΚΤΙΚΑΚΕ ΜΟΙΣΤ

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. **Akticake Moist** (κωδ. 9004)
200 γρ. Νερό
200 γρ. Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
75 γρ. Βούτυρο 82%
350 γρ. Αυγά
40 γρ. **Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού** (κωδ. 11417)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, τα αυγά, το βούτυρο, το ξύσμα και τέλος το μίγμα. Χτυπάμε με το φτερό για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και ψήνουμε στους 170-180°C για 45-50 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

PANETTONE

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. **Panettone mix**
70 γρ. Αυγό
150 γρ. Βούτυρο 82%
280 γρ. Νερό χλιαρό (35°C)
80 γρ. Μαγιά νωπή
40 γρ. Μέλι (προαιρετικά)

ΓΕΜΙΣΗ

320 γρ. Σακχαρόπηκτα φρούτα σε κύβους
140 γρ. Σταφίδες
30 γρ. Ρούμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε το μίγμα, το νερό, τη μαγιά και τα αυγά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον, μέχρι να αφομοιωθεί. Ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 2η ταχύτητα, μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιογενή ζύμη (θερμοκρασία ζύμης 28°C). Προσθέτουμε τα σακχαρόπηκτα φρούτα και τις ήδη μουλιασμένες στο ρούμι σταφίδες και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20-30 λεπτά, αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε το ζυμάρι στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε, το βάζουμε σε φόρμες και τις τοποθετούμε στη στόφα (35°C, 75% υγρασία) για 40 λεπτά περίπου. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ. νερό) και την χαράσσουμε με ξυράφι σε σχήμα σταυρού. Ψήνουμε στους 150°C για 40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοικτό τάμπερ για βάρος ζύμης 600 γρ.



Gold

Για ποιότητα στη βασιλόπιτα... ΑΚΤΙΝΑ!



MADE BY SHAPE LTD

AKTINA A.E.

ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US



DIMITRIS ECONOMIDES

Ο PASTRITECT ΠΟΥ ΕΧΤΙΣΕ ΕΝΑ LUXURY BRAND

Ο Δημήτρης Οικονομίδης είναι γνωστός στη διεθνή ζαχαροπλαστική σκηνή ως “Pastritect”. Μελετάει και σχεδιάζει, μέχρι την πιο μικρή λεπτομέρεια, οτιδήποτε φτιάχνει προτού το υλοποιήσει, με στόχο να προσφέρει στους πελάτες του μία ολοκληρωμένη εμπειρία υψηλής ποιότητας και αισθητικής, που κεντρίζει όλες τις αισθήσεις.

Κύριε Οικονομίδη πώς καθιερώθηκε ο χαρακτήρισμός “Pastritect”;

Σκοπός μας ήταν να συνδέσουμε την αρχιτεκτονική με το σχεδιασμό ενός γλυκού και γενικότερα με το κομμάτι της ζαχαροπλαστικής. Είμαι της φιλοσοφίας ότι ένα γλυκό -όπως και ένα οικοδόμημα- πρέπει πρώτα να σχεδιάζεται και μετά να υλοποιείται.

Πώς χτίστηκε το brand “Dimitris Economides”;

Είναι ένα όραμα δεκαετιών. Φτάνει κάποια στιγμή που νιώθεις την ανάγκη να εξαργυρώσεις τη γνώση που έχεις συγκεντρώσει με ένα χώρο δικό σου, με συνθήκες που ο ίδιος επιθυμείς να δημιουργήσεις.

Από μικρός εργαζόμουν στο ζαχαροπλαστείο της μητέρας μου, όπου πήγαινα με κάθε ευκαιρία: Σαββατοκύριακα, αργίες, ή όταν γινότουσαν εκδηλώσεις και εκδρομές με το σχολείο. Με τα χρόνια και αφού ταξίδεψα στο εξωτερικό, από όπου πήρα πολλά ερεθίσματα, ερωτεύτηκα τον κόσμο της ζαχαροπλαστικής και της σοκολάτας.

Οι συνθήκες, όμως, δεν ανταποκρίνονταν πάντα στις προσδοκίες μου. Αποφάσισα, λοιπόν, παρά το δύσκολο επενδυτικό περιβάλλον και τον μη ευνοϊκό χώρο του «Επιχειρείν» στην Ελλάδα, να συνθέσω κομμάτι-κομμάτι το παζλ του έργου που βλέπετε, έχοντας υλοποιήσει σήμερα το 70-80% του οράματός μου με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Όταν επιχειρείς κάτι τέτοιο, πρέπει να είναι πολύ σωστά δομημένο, γιατί μια φορά θα γίνει, στο ξεκίνημα. Επίσης, πρέπει να γίνει με πολύ σεβασμό στον πελάτη. Δεν αναφέρομαι μόνο στο κομμάτι του πωλητήριου. Αναφέρομαι και στα κομμάτια που ο επισκέπτης δεν μπορεί να δει: Τα εργαστήρια, την πρώτη ύλη, την καθαριότητα, κ.λπ. Μόνο έτσι μπορείς να φτάσεις κάποια στιγμή στο σημείο να πεις «έχω δημιουργήσει ένα πολύ μικρό brand που θέλω να μεγαλώσει». “Brand” σημαίνει να προσφέρεις κάτι συνολικά ποιοτικό. Σημαίνει γνώση, αγάπη και όραμα για αυτό που κάνεις.

Ποιος είναι ο «θεμέλιος λίθος» ενός καλού γλυκού;

Θα πω από τη μία το εργαστηριακό περιβάλλον, από την άλλη τη πρώτη ύλη, με επιστέγασμα και των δύο τη γνώση. Αν δεν έχεις γνώση, δεν μπορείς να αξιοποιήσεις τη σπουδαία πρώτη ύλη. Επομένως, νομίζεις ότι έχεις σπουδαία πρώτη ύλη. Στην πραγματικότητα δεν έχεις. Το ίδιο συμβαίνει όταν δε διαθέτεις καλό εργαστηριακό περιβάλλον.

Η συμβουλή μου είναι να μην πείθεται εύκολα κανείς με ό,τι του πλασάρουν, αλλά να ψάχνει τα πράγματα περισσότερο.

Μέσα από ποιες διεργασίες δημιουργήθηκε το προσωπικό στυλ σας;

Για να είμαι ειλικρινής, το ψάχνω ακόμα και αυτό με βασανίζει συχνά. Σίγουρα υπάρχει μία συνέπεια και μία αισθητική στη δουλειά μου. Το προσωπικό στυλ χτίζεται με τον χρόνο. Η μεγαλύτερη δυσκολία τεχνικής φύσεως για μένα είναι ο σχεδιασμός. Η έρευνα και η ανάπτυξη του γλυκού, το μέγε-





θος, το σχήμα, οι υφές του, το αποτέλεσμα των οποίων θέλω να μαγεύει κάποιον ακόμα και αν δεν είναι εκπαιδευμένος. Δεν είναι δουλειά του επισκέπτη να γνωρίζει ποιο είναι το σωστό. Το ζητούμενο είναι, όταν βλέπει το αποτέλεσμα να μπορεί να το καταλάβει.

Εμπνευστές μου σε αυτό το ταξίδι είναι σπουδαίοι άνθρωποι του χώρου, κυρίως Γάλλοι, οι οποίοι, με τη συμβολή τους ο καθένας, με βοηθούν να γίνω καλύτερος. Συνεργάζομαι π.χ. με τον ιδιοκτήτη μιας εκπληκτικής οργανικής φάρμας φουντουκιού στη Γαλλία. Μαθαίνω πολλά βλέποντάς τον να σκουπίζει συστηματικά το χωράφι του, ώστε να μη μένουν φυλλώματα στο έδαφος και δημιουργούν εστίες βακτηρίων και μολύνσεων στο δέντρο.

Πώς βρίσκει ένας Pastry Chef την ισορροπία ανάμεσα στον αυθορμητισμό και τη δημιουργικότητα του καλλιτέχνη και την πειθαρχία που του επιβάλλει το επάγγελμά του;

Νομίζω οποιαδήποτε μορφή τέχνης απαιτεί βαθιά κατανόηση, πολλή συνέπεια και υπευθυνότητα. Στη ζωγραφική π.χ. υπάρχει συγκεκριμένος τρόπος με τον οποίο μετράς τις διαστάσεις του μοντέλου, ώστε να το απεικονίσεις στο χαρτί, και χρειάζεται χρόνος μέχρι να τελειοποιηθείς σε αυτό. Το ίδιο συμβαίνει στη ζαχαροπλαστική. Με τον καιρό, γίνονται βιώματά σου η μέθοδος και η νοοτροπία της δουλειάς. Η ίδια η φύση της είναι τέτοια, που δε σου αφήνει περιθώρια ούτε να χαζεύεις ούτε να πανηγυρίζεις, καθώς πάντα ακολουθεί κάτι άλλο στο οποίο πρέπει να εστιάσεις για να βγει όπως πρέπει. Έτσι μαθαίνεις να χαίρεσαι και με πιο σοφό τρόπο. Άλλωστε, υπάρχει και το επιχειρηματικό κομμάτι που καλείσαι να διαχειριστείς. Αναγκάζεσαι, λοιπόν, να είσαι προσγειωμένος και όλα να έχουν αρχή, μέση και τέλος.

Πώς συμβάλλει η εξαιρετική πρώτη ύλη στη δημιουργία ενός υγιεινού γλυκού;

Η καλύτερη πρώτη ύλη δίνει τα καλύτερα και τα πιο υγιεινά αποτελέσματα. Οι κουβερτούρες, το φουντούκι, το φιστίκι ίγαν, η φύλαξη των πρώτων υλών, τα βούτυρα, οι ποικιλίες της βανίλιας, τα μηχανήματα, όλα παίζουν το ρόλο τους. Όσο περισσότερο εξελίσσεται τεχνικά και κατανοείς την πρώτη ύλη σε παγκόσμιο επίπεδο, τόσο καλύτερα και πιο υγιεινά αποτελέσματα παράγεις.

Σαν αποτέλεσμα, αρχίζεις π.χ. να χρησιμοποιείς λιγότερη ζάχαρη. Άλλες φορές δε βάζεις καν αλεύρι, ώστε το γλυκό να μην προκαλεί αίσθημα κορεσμού και να μπορεί να καταναλωθεί και από ανθρώπους που πάσχουν από κοιλιοκάκη. Όσο πληρέστερα καταλαβαίνεις τη γη και τα υλικά που παράγει, τόσο πιο γευστικά και υγιεινά αποτελέσματα θα έχεις.

Πώς βλέπετε τις τάσεις της αγοράς για gluten free, no sugar και vegan γλυκά;

Το gluten free έχει αξία και μπορεί κανείς να φτιάξει εξαιρετικά gluten free γλυκά. Εμείς εδώ φτιάχνουμε τη signature τούρτα και πάστα «Βενεζουέλα», όπου ούτε το biscuit δεν έχει αλεύρι. Όλο το γλυκό είναι gluten free.



Κορμός «Lucky», Χριστούγεννα 2024

Στο no sugar δε νομίζω ότι θα συμφωνούσε ποτέ κανένας. Στα δικά μας γλυκά, λίγη ακόμα ζάχαρη να αφαιρέσουμε, δε θα έχουν την επιθυμητή δομή γεύσης. Οι ισορροπίες είναι πολύ λεπτές. Σίγουρα, δεν μπορείς να την αφαιρέσεις τελείως. Το θέμα έχει μελετηθεί εκτενώς από ερευνητές στον τομέα ανάπτυξης προϊόντων παγκοσμίως. Οπότε «ναι» στη λιγότερη ζάχαρη, χωρίς όμως να φτάσει στο 0% και να την αντικαταστήσουμε με υποκατάστατα, γιατί δημιουργούνται άλλες γευστικές συνθήκες που δεν είναι αρεστές. Στο θέμα του vegan, δεν έχω κάποιο προβληματισμό για το vegan φαγη-

τό (όσπρια, λαχανικά κ.λπ.), υπάρχει, άλλωστε, αιώνες. Στο vegan γλυκό σίγουρα δεν είμαι κοντά, δεν είμαι όμως και τελείως αποτρεπτικός, όπως με το no sugar. Έχω δοκιμάσει πολλά ατυχή vegan γλυκά από κορυφαίους, έχω γευτεί και εξαιρετικά, όπως στο τελευταίο μου ταξίδι στο Παρίσι, από τον εξαιρετικό κ. Pierre Hermé.

Μιλήστε μας για το τελευταίο σας ταξίδι.

Είχα την ευλογία, την τύχη και την τεράστια τιμή, ο κ. Hermé να με προσκαλέσει, τον περασμένο Σεπτέμβριο, στην παρουσίαση των κορμών του για

τα Χριστούγεννα 2024. Με υποδέχτηκε με εξαιρετικό τρόπο και ασύλληπτη ευγένεια και είχαμε την ευκαιρία να συζητήσουμε για διάφορα θέματα. Έχω εμπνευστεί πολύ από τον κ. Hermé για δεκαετίες, καθώς τον θεωρώ όχι απλά ένα είδωλο, αλλά «βαρύτητα στη γη». Η επιτυχία του δεν είναι θέμα συνταγών. Είναι θέμα νοοτροπίας, αλλά και εκπληκτικής αντίληψης και πρόσληψης της τέχνης. Αν κανείς συνδέσει τα χιλιάδες κομμάτια που συνθέτουν το έργο του, μπορεί να καταλάβει την τεράστια οικονομική επένδυση που έχει κάνει στο να συνθέτει και να επικοινωνεί τη δουλειά του.



Θα σας πω ένα πολύ μικρό παράδειγμα. Συνεργάστηκε με τη MESSIKA, όταν ακόμα η εταιρία πολυτελών κοσμημάτων δεν ήταν γνωστή, και έβαλε στη βασιλόπιτά του ένα πραγματικό μικρό φλουρί-κόσμημα.

Τον θεωρώ εξαιρετικά ευφυή. Συγκινήθηκα πολύ με την πρόσκλησή του. Είναι ο άνθρωπος που σου στέλνει ο Θεός για να σου πει «συνέχισε...»

Πώς ανταποκρίνεται ο Έλληνας στο ποιοτικό γλυκό που αναπόφευκτα είναι και πιο ακριβό;

Ο Έλληνας εκπαιδεύεται πολύ γρήγορα και με όμορφο τρόπο. Σε τιμάει μάλιστα με το ευχαριστώ του. Δεν υπάρχει καλύτερο κοινό από το ελληνικό. Ζώντας στην ομορφότερη χώρα του κόσμου, διαθέτει ταπεραμένο και ανοικτό μυαλό στο να δοκιμάζει νέα πράγματα.

Υπάρχουν Γάλλοι π.χ. που ενώ έχουν την οικονομική άνεση και μένουν απέναντι ή περνούν καθημερινά από

τον Ηρμέ και το Ladurée, δεν έχουν πάρει ποτέ ούτε ένα Rocher σοκολατάκι. Αυτό σημαίνει ότι το αισθητήριο της γεύσης έχει ατονήσει.

Πώς, από την άλλη μεριά, εκπαιδεύεται ο ζαχαροπλάστης που φοβάται να φτιάξει ποιοτικό γλυκό, επειδή θα είναι πιο ακριβό για τον πελάτη;

Θα πρέπει να ξεκινήσει να δουλεύει πιο σκληρά και να μην αντιμετωπίζει τη ζαχαροπλαστική σαν ακριβό αυτοκίνητο που όποτε θέλει το οδηγεί και όποτε θέλει το αφήνει στην άκρη. Πρέπει να αρχίσει να διαβάζει την πρώτη ύλη, να εμπνέεται και να εκπαιδεύεται από τους καλύτερους και να μην πείθεται εύκολα στο οποιοδήποτε σύστημα προσπαθεί να τον εκμεταλλευτεί. Πρέπει να ρωτάει. Πρέπει να ταξιδεύει.

Επίσης χρειάζεται να καταλάβει, ότι επιβάλλεται να επενδύσει στην ποιότητα. Δεν γίνεται να φτιάξεις ψηλά στη ζαχαροπλαστική αν δεν έχεις μια υπέρο-

χη βιτρίνα ψυγείων ή διαθέτεις μία τυχαία σφολιανομηχανή. Προσωπικά δε θα μπορούσα να δουλέψω με ένα μηχανήμα λιγότερο άψογο.

Όσο περισσότερο δυσκολεύουν οι συνθήκες για τον Έλληνα επιχειρηματία -οι νεότεροι πρέπει να το καταλάβουν αυτό- η λύση είναι εκείνος να φτιάχνει σπουδαία γλυκά και να εκπαιδεύει το κοινό του σε μια τιμή που να είναι σοβαρή για την ποιότητα που προσφέρει. Δεν υπάρχει πια το περιθώριο να κρεώνεις μία πάστα 4 ευρώ. Πίσω από το ποσό αυτό κρύβεται ο ΦΠΑ, το κόστος των πρώτων υλών, τα υπόλοιπα πάγια έξοδα, τώρα πια και η πλατφόρμα delivery. Τι θα απομείνει για το όραμά του;

Τι ψάχνετε να βρείτε σε ένα νέο συνεργάτη;

Να δουλεύει χωρίς να βαριέται και να έχει δίψα για μάθηση. Να είναι έτοιμος να μπει στο εργαστήριο και να κοπιώσει.



Το απλό και minimal είναι και εύκολο;

Είναι πολύ δύσκολο. Η ισορροπία είναι πολύ λεπτή, ώστε να μην εκτεθείς οπτικά. Μπορεί π.χ. ένα γλυκό να χρειάζεται σαν διακόσμηση μόνο ένα φύλλο σοκολάτας. Αυτό σημαίνει ότι δεν πρέπει να είναι μόνο το γλυκό πολύ καλό, αλλά και το μέγεθός του, το γλασάρισμά του κ.λπ. Όπως δεν μπορείς και σε μία μεγάλη πάστα να βάλεις μόνο ένα φύλλο. Ο όγκος της και μόνο θα σε προδώσει, όσο τέλεια γλασαρισμένη και αν είναι.

Η συμβουλή μου είναι να μένει κανείς στην ίδια χρωματική παλέτα. Το framboise, ένα πολύ ωραίο γλυκό μας, έχει κόκκινο framboise, κόκκινο κρέμα και κόκκινα φρέσκα gaspberry από πάνω. Υπάρχει μία αρμονία αισθητικής.

Εργάζεστε πάνω σε κάτι νέο;

Θέλουμε να ανεβάσουμε στον αέρα το νέο μας e-shop. Το e-shop σου δίνει ταυτότητα και είναι κάτι που μας έλειπε.

Ολοκληρώσαμε την προετοιμασία του σε συνεργασία με έναν εξαιρετικό Γάλλο φωτογράφο, τον κ. Laurent Fau, και θα έχει ανέβει στο διαδίκτυο μέχρι τα Χριστούγεννα.

Στο e-shop θα μπορεί να βρει κανείς όλες μας τις δράσεις, όπως π.χ. τα σεμινάρια που ξεκινάμε από αρχές του νέου έτους στον εργαστηριακό μου χώρο. Το πρώτο από αυτά θα έχει θέμα τη σοκολάτα.

Εκκρεμούν κάποια επαγγελματικά ταξίδια εκτός Ευρώπης και, επίσης, να δούμε που θα βρίσκεται μια δεύτερη boutique που πρόκειται να ανοίξουμε.

Πάντα υπάρχει κάτι να σχεδιάσεις και να ετοιμάσεις μέσα στον κύκλο τού έτους και πάντα χρειάζεται να ετοιμάσεις 8 με 12 μήνες ωριότερα. Δεν το καταφέρνουμε πάντα απόλυτα, αλλά το προσπαθούμε.



Συνέντευξη στη
ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ
300 γρ. Αυγά
300 γρ. Βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου)
300 γρ. Γάλα πλήρες
400 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
7 γρ. Αλάτι
1200 γρ. Αλεύρι τσουρεκιού
10 γρ. Μαχλέπι
1 γρ. Μαστίχα
1,5 γρ. Κάρδαμο τριμμένο
80 γρ. Μαρμελάδα πορτοκάλι
5 Πορτοκάλια βιολογικά (το ξύσμα μόνο)

Σε μια κατσαρόλα, βάζουμε όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι, το μαχλέπι, τη μαστίχα και το κάρδαμο, και ανακατεύουμε πολύ καλά στους 30 °C.

**ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
ΤΗΣ ΜΑΓΙΑΣ**

40 γρ. Μαγιά νωπή
300 γρ. Αλεύρι τσουρεκιού
300 γρ. Νερό (30 °C)

Διαλύουμε τη μαγιά στο νερό (30 °C), προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Αφήνουμε να ξεκουραστεί έως ότου τριπλασιαστεί σε όγκο.

GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
500 γρ. Σοκολάτα Guapaia 70%
50 γρ. Φουντούκι πάστα
200 γρ. Κρέμα γάλακτος
60 γρ. Νερό

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το νερό και κάνουμε γαλάκτωμα με τη λιωμένη σοκολάτα και πάστα.

Ολοκληρώνουμε το γαλάκτωμα με τη βοήθεια ενός μπλέντερ χειρός.

ΤΕΛΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κάδο του μίξερ με το εξάρτημα του γάντζου, προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός του Ganache Σοκολάτα.

Χτυπάμε για 4' στην πρώτη ταχύτητα και στη συνέχεια ανεβάζουμε σταδιακά στη γρήγορη ταχύτητα και χτυπάμε για 8-10'.

Όταν η ζύμη έχει ξεκολλήσει από τα τοιχώματα και έχει αποκτήσει ελαστικότητα, προσθέτουμε το Ganache Σοκολάτα σε θερμοκρασία δωματίου, στην πρώτη ταχύτητα μέχρι να το απορροφήσει.

Πλάθουμε σε επιθυμητά σχήματα και αφήνουμε στους 28 °C να τριπλασιαστούν σε μέγεθος και στη συνέχεια αλείφουμε με χτυπημένο αυγό.

Ψήνουμε στους 150 °C σε αερόθερμο φούρνο.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ
Pastry Chef, Ιδιοκτήτης "Dimitris Economides"



ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΟ ΠΙΟ ΛΑΜΠΕΡΟ ΚΑΙ ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΠΕΡΙΤΥΛΙΓΜΑ ΤΩΝ ΓΙΟΡΤΩΝ!

Η σοκολάτα αποτελεί τον πρωταγωνιστή κάθε γιορτής! Όμως, αλήθεια, έχουμε ποτέ αναρωτηθεί ποια είναι η πορεία της από την ανακάλυψή της μέχρι να φτάσει στα χέρια μας; Πότε εμφανίστηκε για πρώτη φορά ως απόλαυση; Ή μήπως η διαδρομή της ξεκίνησε με εντελώς διαφορετική χρήση, πριν γίνει το αγαπημένο έδεσμα του σήμερα;

Όλα ξεκίνησαν όταν οι Μάγια, γύρω στο 600 μ.Χ., μεταναστεύουν από τη σημερινή Γουατεμάλα στη Χερσόνησο του Γιουκατάν, δηλαδή στο σημερινό Μεξικό, μεταφέροντας μαζί τους την καλλιέργεια του κακάο. Επί αιώνες, επιδίδονται σε αυτήν, ιδρύοντας τις πρώτες γνωστές φυτείες κακάοδεντρων. Ήδη από τότε, χρησιμοποιούσαν τους καβουρδισμένους και αλεσμένους κόκκους κακάο για να φτιάξουν ένα ρόφημα. Το αναμείγνυαν με νερό και καλαμποκάλευρο, δημιουργώντας ένα ποτό που, όμως, προοριζόταν αποκλειστικά για την αριστοκρατία και τους εύπορους της φυλής. Το ρόφημα αυτό ονομαζόταν «xocoatl», δηλαδή «πικρό νερό».

Η καλλιέργεια του κακάο συνεχίζεται αδιάκοπα, όπως και το εμπόριο των κόκκων του, οι οποίοι αποκτούν μεγάλη ανταλλακτική αξία, χρησιμοποιούμενοι ακόμη και ως νόμισμα. Για παράδειγμα, με δέκα κόκκους μπορούσε κάποιος να αγοράσει ένα κουνέλι,

ενώ με εκατό κόκκους ήταν εφικτό να αποκτήσει έναν σκλάβο. Επιπλέον, οι υποτελείς λαοί των Αζτέκων πλήρωναν τους φόρους τους σε κόκκους κακάο. Από εκεί και πέρα, η διάδοση της χρήσης του κακάο στην Ευρώπη ήταν ζήτημα χρόνου, με έμφαση στην παρασκευή σοκολατούχων ροφημάτων. Το 1606, ο Ιταλός ταξιδιώτης Αντόνιο Καρλέτι έρχεται σε επαφή με τη σοκολάτα και την εισάγει σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες. Το 1615, η Άννα της Αυστρίας, πριγκίπισσα της Ισπανίας, παντρεύεται τον Λουδοβίκο ΙΓ' της Γαλλίας και φέρνει μαζί της την τέχνη της σοκολατοποιίας στη γαλλική αυλή. Το ρόφημα παραμένει προνόμιο των ευγενών και όσων μπορούν να αντέξουν το κόστος της πολυτελούς αυτής απόλαυσης. Η νέα μόδα βρίσκει ενθουσιώδη αποδοχή και από τους Άγγλους, και έτσι, το 1657, ανοίγει στο Λονδίνο το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολάτας...από έναν Γάλλο.

Στο μεταξύ, οι γάμοι των βασιλικών οι-

κογενειών συνεχίζονται αδιάκοπα. Βασιλείς ανεβαίνουν και κατεβαίνουν από το θρόνο, και άλλοι αλλάζουν τις έδρες τους. Το 1700, ο Κάρολος ΣΤ' αποφασίζει να μεταφέρει την αυλή του από τη Μαδρίτη στη Βιέννη. Φυσικά, δεν σκέφτεται καν να εγκαταλείψει τη συνήθεια της σοκολατοποιίας. Έτσι, το σοκολατούχο ρόφημα καταφθάνει και στην Αυστρία, όπου ένας Γάλλος εξελίσσει περαιτέρω τη διαδικασία καβουρδίσματος των κόκκων κακάο, που φτάνουν στην Ευρώπη έπειτα από μακρινά και επικίνδυνα ταξίδια στις χώρες παραγωγής.

Αυτός ο τρόπος διάθεσης παραμένει σε μεγάλο βαθμό ίδιος μέχρι και σήμερα, καθώς οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που απαιτούνται για την ανάπτυξη των κακάοδεντρων δεν ευνοούν την καλλιέργειά τους στην Ευρώπη. Έτσι, η καλλιέργεια περιορίζεται στις τροπικές χώρες, από τις οποίες εισάγονται οι κόκκοι κακάο για να μετατραπούν σε σοκολάτα.

Η σοκολάτα, εκτός από την απολαυστική γεύση της, παρέχει αρκετά χρήσιμα συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Φτάνοντας στο 1753, το φυτό που έχει κατακτήσει τις καρδιές των ανθρώπων και αποφέρει μεγάλα κέρδη, δεν έχει ακόμα λάβει επίσημο επιστημονικό όνομα. Τότε είναι που ο Σουηδός βοτανολόγος Κάρολος Λινναίος το ονομάζει *Theobroma Cacao* – «τροφή των θεών».

Το 1765, η σοκολάτα κάνει το ντεμπούτο της στις Ηνωμένες Πολιτείες, όταν ένας έμπορος φέρνει σπόρους κακάο από τις Δυτικές Ινδίες στη Μασαχουσέτη και ιδρύει εκεί το πρώτο εργοστάσιο σοκολάτας στη χώρα, ανοίγοντας το δρόμο για πνεξάπλωση της σοκολάτας στη Νέα Ήπειρο. Γύρω στο 1795, ο Άγγλος Joseph Fry χρησιμοποιεί μια ατμομηχανή για να αλέσει τους σπόρους κακάο, σηματοδοτώντας την αρχή της παραγωγής σοκολάτας σε μεγάλη κλίμακα.

Το 1657 ανοίγει στο Λονδίνο το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολάτας...από έναν Γάλλο.

Το 1828, ο Ολλανδός Van Houten εφευρίσκει την πρέσα κακάο, η οποία επιτρέπει την πρώτη μέθοδο αποχωρισμού του βουτύρου κακάο από την κακάομαζα. Αυτή η καινοτομία οδήγησε σε πτώση των τιμών και βελτίωση της ποιότητας της σοκολάτας, ενώ ταυτόχρονα εμφανίζεται στην αγορά η σκόνη κακάο.

Το 1848, στη Γαλλία, ανοίγει το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολατινίων, το οποίο διαφημίζει τη χειροποίητη παραγωγή των σοκολατών του.

Το 1861, δημιουργείται το πρώτο κουτί για σοκολατάκια, σε σχήμα καρδιάς, για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου. Το 1875, ο Ελβετός Daniel Peter παρασκευάζει την πρώτη σοκολάτα γάλακτος μετά από οκτώ χρόνια πειραματισμών και στη συνέχεια προωθεί την ιδέα του στην Ελβετική εταιρεία Nestlé.

Το 1897 καταγράφεται η πρώτη καταναλωτική έρευνα για τη σοκολάτα, με τους Βρετανούς να καταναλώνουν 18 εκατομμύρια κιλά, την υπόλοιπη Ευρώπη να καταναλώνει 50 εκατομμύρια κιλά και τις ΗΠΑ 13 εκατομμύρια κιλά.

Το 1904, στη Γαλλία παρασκευάζεται το πρώτο βιομηχανικό στιγμιαίο ρόφημα σοκολάτας.

Το 1910, ο Έλληνας μετανάστης Λεωνίδας Κεσδεκίδης ανοίγει το πρώτο του κατάστημα στις Βρυξέλλες. Τα σοκολατάκια Leonidas θα γίνουν διάσημα παγκοσμίως για την εξαιρετική τους ποιότητα.

Το 1942, στις ΗΠΑ κατασκευάζεται η πρώτη σοκολάτα χωρίς βούτυρο κακάο, η οποία σχεδιάστηκε για να έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και να καταναλώνεται εύκολα από τους στρατιώτες κατά τη διάρκεια του πολέμου.

Η αναλογία σκόνης και βουτύρου κακάο στη σοκολάτα είναι εξαιρετικά σημαντική. Όταν η περιεκτικότητα σε κακάο είναι 58%, αυτό αναφέρεται απλώς στο συνολικό ποσοστό των στερεών κακάο και όχι στις αναλογίες σκόνης και βουτύρου κακάο.

Τα συστατικά της σοκολάτας

Η σοκολάτα, εκτός από την απολαυστική γεύση της, παρέχει αρκετά χρήσιμα συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό. Αν και δεν είναι απαραίτητη για τη διατροφή μας, μπορεί να προσφέρει οφέλη όταν καταναλώνεται με μέτρο. Αυτά τα συστατικά περιλαμβάνουν:

- **Φλαβονοειδή:** Αντιοξειδωτικές ουσίες που βρίσκονται στη σκόνη κακάο (δεν περιέχονται στη λευκή σοκολάτα)
- **Βούτυρο κακάο:** Λιπαρό εξαιρετικής ποιότητας, το οποίο χρησιμοποιείται επίσης στην κοσμετολογία ως βασικό συστατικό σε πολλές κρέμες
- **Μαγνήσιο:** Βοηθά στην ανάπλαση και ανάπτυξη των κυττάρων της επιδερμίδας και βελτώνει τη διάθεση
- **Καφεΐνη:** Γνωστό διεγερτικό για τον οργανισμό.
- **Θειοβρωμίνη:** Βοηθά το νευρικό σύστημα και περιέχεται κυρίως στη σοκολάτα υγείας.

Ωστόσο, δεν πρέπει ποτέ να παραβλέπουμε την **υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη** της σοκολάτας, η οποία μπορεί να κυμαίνεται από 30% έως 50%, ανάλογα με τον τύπο της.

Τα πρόσωπα της σοκολάτας

Η κακάομαζα αποτελεί την αρχική ύλη από την οποία ξεκινά η παραγωγή όλων των τύπων σοκολάτας. Είτε χρησιμοποιείται ως καθαρή κακάομα-

ζα, είτε ως σκόνη κακάο ή βούτυρο κακάο, αποτελεί τη βάση στην οποία προστίθενται τα υπόλοιπα συστατικά που καθορίζουν τα χαρακτηριστικά κάθε είδους σοκολάτας.

Η ζάχαρη και ο γαλακτωματοποιητής (συνήθως λεκιθίνη) είναι κοινά συστατικά σε όλες τις σοκολάτες. Το γάλα σε σκόνη χρησιμοποιείται στην παραγωγή σοκολάτας γάλακτος, ενώ στη λευκή σοκολάτα δεν περιέχεται καθόλου σκόνη κακάο. Επιπλέον, στις περισσότερες σοκολάτες προστίθεται βανίλια για να τους προσδώσει το χαρακτηριστικό της άρωμα.

Η γεύση και τα αρώματα της σοκολάτας που συναντάμε στην αγορά εξαρτώνται από το μίγμα των ποικιλιών κακάο που χρησιμοποιούνται, την προέλευση των κόκκων, την αλκαλοποίηση, δηλαδή τη σημαντική μείωση των επιπέδων ορισμένων φυτοχημικών ουσιών ή μη στη σκόνη κακάο, καθώς και από τη διαδικασία καβουρδίσματος που ακολουθεί ο κάθε παραγωγός. Επιπλέον, η προέλευση του γάλακτος σε σκόνη ή ο τρόπος αφυδάτωσής του μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση του τελικού προϊόντος.

Για τον επαγγελματία χρήστη, η αναλογία σκόνης και βουτύρου κακάο στη σοκολάτα είναι εξαιρετικά σημαντική. Για παράδειγμα, όταν η περιεκτικότητα σε κακάο είναι 58%, αυτό αναφέρεται απλώς στο συνολικό ποσοστό των στερεών κακάο και όχι στις αναλογίες σκόνης και βουτύρου κακάο. Οι σοκολάτες που προορίζονται για την παραγωγή φορμαρισμένων σοκολατι-

νίων και απαιτούν υψηλή ρευστότητα, θα πρέπει να περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα βουτύρου κακάο σε σχέση με τις σοκολάτες που χρησιμοποιούνται για άλλες εφαρμογές, όπως π.χ., για μους ή γλυκίσματα που χρειάζεται διαφορετική υφή.

Σήμερα, η σοκολάτα έχει εξελιχθεί σε μια από τις πιο αγαπημένες λιχουδιές παγκοσμίως. Κάθε Χριστούγεννα, τα ράφια των καταστημάτων γεμίζουν με σοκολατένιες δημιουργίες: χιονάνθρωποι, αστέρια, δέντρα και Άγιους Βασίληδες από σοκολάτα που κλέβουν τις καρδιές μικρών και μεγάλων. Η ζεστή σοκολάτα που πίνουμε τα κρύα βράδια του χειμώνα είναι η πιο γλυκιά συντροφιά καθώς κουκουλωμένοι διαβάζουμε κάποιο βιβλίο ή καθόμαστε δίπλα στο τζάκι, με το άρωμα της να γεμίζει το σπίτι.

Τώρα, λοιπόν, που πλησιάζουν οι γιορτές και ο αέρας γεμίζει σοκολατένια αρώματα, θυμηθείτε ότι κάθε μπουκιά κρύβει μέσα της αιώνες ιστορίας και περιπέτειας, που με το χρόνο ξετυλίχθηκαν, κάνοντάς τη σήμερα το λαμπερό και βελούδινο περιτύλιγμα που αγκαλιάζει και στολίζει κάθε γιορτινή μας στιγμή.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



LUBECA

*Η τελειότητα
βρήκε τη γεύση της!*

Απαράμιλλη γεύση από το 1904 με τήρηση των αυστηρότερων προτύπων ποιότητας και ασφάλειας.

Εμπιστευθείτε την κορυφαία σειρά από Premium και Pure Origin σοκολάτες κουβερτούρες με την αξεπέραστη ρευστότητα και μοναδική υφή που λιώνει στο στόμα!

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ • ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

MARZIPAN & PERZIPAN • NOUGAT ΣΕ ΜΠΛΟΚ

ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΚΡΕΜΕΣ • ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι, Τ: 210 5772337 | Φ: 210 5755703
www.yiannikas.gr • Facebook: @steliosyiannikas



**ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΑΓΟΡΑΣ**

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

PREMIUM ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ VELICHE™ GOURMET

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Εμβληματικές σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ Essential 54, Emotion 58, Temptation 64 και Sensation 72 με δύναμη και χαρακτήρα. Με 100% βιώσιμο κακάο, πιστοποιημένο από το Rainforest Alliance, φημίζονται για τα πλούσια γευστικά τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή της υφής τους και την ευκολία στην επεξεργασία τους. Η γκάμα περιλαμβάνει επίσης σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος Intense 35, Σοκολάτα Λευκή Obsession 30, καθώς και Σοκολάτα Λευκή με καραμέλα Ευφροία Caramel. Είναι ιδανικές για γκανάζ, παγωτά, επιδόρπια, αρτοζαχαροπλαστική, κέικ, πραλίνες, σοκολατάκια, μους κ.α.
www.stelioskanakis.gr



ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ SINFONIA IRCA

από την LAOUDIS FOODS

Από την ιταλική Irca κυκλοφόρησαν πρόσφατα τρεις νέες σοκολάτες, μοναδικές στο είδος τους! Η πρώτη είναι η Sinfonia Pistacchio, που συνδυάζει λευκή σοκολάτα με επιλεγμένα φιστίκια Αιγίνης (16%) και έχει εντυπωσιακό «φιστικί» χρώμα. Η δεύτερη, η Sinfonia Caramel Oro, είναι μια λευκή σοκολάτα με υπέροχη γεύση καραμέλας βουτύρου και χρυσή καραμελένια απόχρωση. Τέλος, η Sinfonia Nocciolato Bianco, είναι λευκή σοκολάτα με φουντούκι, βασισμένη στην κορυφαία πραλίνα σοκολάτας - φουντούκι της Irca. Θα τις βρείτε όλες και στις γιορτινές επιδείξεις της LAOUDIS FOODS!
www.laoudis.gr

GOTEBORGS CHOCOLATE COMPOUND AI

από την TROFINGRED

Η TROFINGRED συμμετέχει ενεργά στις τελευταίες διατροφικές εξελίξεις, ακολουθώντας πιστά τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και τις τάσεις της αγοράς. Σας προσφέρει την πιο εξελιγμένη και προσιτή έκδοση compound σοκολάτας, με 19% περιεκτικότητα σε κακάο με πιστοποιημένα λιπαρά κατά RSPO, για σεβασμό στην αλυσίδα ανανεώσιμης καλλιέργειας. Το προϊόν δεν περιέχει ζάχαρη και γλυκαντικές ύλες, ενώ διαθέτει υψηλό ποσοστό φυτικών ινών και πρωτεΐνης γάλακτος. Ζητήστε το υλικό 5077 Dark Compound και προσθέστε αυθεντική, πλούσια σοκολατένια γεύση στα προϊόντα σας.
www.trofingred.com



RIBOT ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την VARANAKIS

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME είναι το ιδανικό μηχάνημα για κάθε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Με απλή χρήση και στιβαρή, ανοξειδωτή κατασκευή, διαθέτει κάδο με κάθετο κύλινδρο για εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση και προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή. Διασφαλίζει γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Δουλέψτε όλο το χρόνο με γνώσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας παρασκευάζοντας ΜΟΝΟ την απαιτούμενη ποσότητα. Κύρια χαρακτηριστικά: Θερμοκρασία από -15 έως +110°C • Inverter από 10 έως 500Rpm • Βρύση-ντουζ και πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση • Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60lt
www.varanakis.com



ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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



Τσουρέκι Mix

Καλωσορίζουμε γλυκά το νέο έτος!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

www.kenfood.com



Proudly developed by





Rama Professional Cream

Ιδανική και αξιόπιστη επιλογή σε όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής!

Με εξαιρετική δομή, υφή και υπέροχο γευστικό αποτέλεσμα.

Διατίθεται και σε 10L



Απολαύστε κάθε εορταστική δημιουργία με τις κρέμες Rama με τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους:

- 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 γλυκιές δημιουργίες
- Κατάλληλη για κρέμα σαντιγί, γκανάζ, παγωτό μους, μπαβαρουάζ
- 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
- Διαθέσιμα σε 35% 1lt & 31% σε συσκευασίες των 1lt & 10lt αντίστοιχα.



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ IRCA

από την LAUDIS FOODS

Οι σοκολατένιες επικαλύψεις Chocosmart και Covercream IRCA, θα αναδείξουν τις βασιλόπιτες, τα παντόνια, τα τσουρέκια, τα κέικ και οποιοδήποτε άλλο προϊόν σας. Συνδυάζουν τη σταθερότητα με τις πολλές γευστικές επιλογές (λευκή, σκούρα, γάλακτος κ.α.). Παράγονται στην Ιταλία, τη χώρα με την τεράστια παράδοση στα γλυκά φούρνου! Εκτός από επικάλυψη, με τα ίδια προϊόντα μπορείτε να δώσετε γεύση σε μους ή να δημιουργήσετε, με προσθήκη κρέμας γάλακτος, πολύ νόστιμες σοκολατένιες σάλτσες για προφιτερόλ! Θα τις βρείτε σε δοχεία των 5 κιλών. www.laoudis.gr

ΒΕΛΟΥΔΙΝΗ ΛΕΥΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ WHITE SILK COVER SIEBIN

από την KONTA AEBE

Η White Silk Cover της SIEBIN είναι λευκή κρέμα με βούτυρο κακάο που εγγυάται επικάλυψη με εκπληκτική γυαλάδα, βελούδινη υφή και μοναδική πλούσια γεύση. Εύκολη στη χρήση, εφαρμόζει τέλεια με ένα απλό ζέσταμα, στεγνώνει αμέσως και είναι εξαιρετικά σταθερή σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι ιδανική για διακόσμηση σε γιορτινά και άλλα γλυκίσματα, όπως βασιλόπιτα, rapetone, τσουρέκι, ρολό, κέικ, τάρτα, muffins, curcakes, λευκή σοκολατόπιτα, κρουασάν, εκλαίρ και ντόνατς, αλλά και για εκπληκτικό γκανάζ σε τούρτες και πάστες. Διατίθεται σε βολική συσκευασία δοχείου 6 κιλών. www.konta.gr



MILLBAKER AMERICAN STYLE COOKIES & CAKES

από την TROFINGRED

Η γαλλική ζαχαροπλαστική συναντά την αμερικάνικη απόλαυση, προσφέροντας πλουσιότερη γεύση, υψηλότερη υγρασία και διόγκωση, καθώς και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Με πιο μαλακή αίσθηση στο στόμα και εύκολη παρασκευή συνταγών μόνο με τη χρήση λαδιού και νερού, η σειρά αμερικάνικης ζαχαροπλαστικής της Millbaker περιλαμβάνει Cakes, Soft Cookies και Brownies, όλα σε πρακτική συσκευασία 5 κιλών, που διακρίνονται για τον έντονο γευστικό χαρακτήρα τους. www.millbaker.com



DELIGHT BAKE STABLE CHUNKS

από την AKTINA

Η AKTINA προσθέτει στη συλλογή των Σοκολατών της σειράς Delight ακόμα ένα νέο προϊόν σοκολάτας εξαιρετικής ποιότητας. Τα Delight Bake Stable Chunks είναι ιδανικά για ψήσιμο σε ζύμες, όπως soft cookies, κέικ, κρουασάν, σφολιάτες, μπριός κ.α. Κατά το ψήσιμο, δεν απλώνουν μέσα στη ζύμη, δεν καίγονται και διατηρούν αναλλοίωτα τα αρώματα και την γεύση της πλούσιας σοκολάτας. Διατίθεται σε συσκευασία 20 κιλών. www.aktinafoods.com

**ΣΙΡΟΠΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ
ΣΤΑΦΙΔΑΣ (ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ)
Φυσικό γλυκαντικό**

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

Υγρό μίγμα παγωτού έτομο για χρήση

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΕΤΟΙΜΟ
ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

**TORRE
COOPERLAT**
www.torre.gr

Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

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

Κερδίστε χρόνο
Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΙ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΚΑΝΑΝ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Εκατοντάδες επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες και Αρτοποιοί επισκέφθηκαν τα Centers of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και παρακολούθησαν επιδείξεις γεμάτες έμπνευση και τεχνολογία. Το παιδί - θαύμα της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής Jérôme De Oliveira / Παγκόσμιος Πρωταθλητής Ζαχαροπλαστικής 2009 /brand ambassador Elle & Vire® κέρδισε το κοινό με τη δημιουργικότητά του και με τα ασύγκριτα όμορφα και απίθανα γευστικά γλυκά του! Οι αρτοποιοί σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη & Κρήτη, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να γευτούν Γαλλική Boulangerie και ψωμιά αργής ωρίμανσης με άλευρα του Μύλου Suire, καθώς και Papetonne! Τέλος, ο αγαπημένος Chef Pâtissier Philippe Derare ενέπνευσε και φέτος με τις ασυναγώνιστες γιορτινές δημιουργίες του και τα κορυφαία προϊόντα DAWN. Μείνετε συντονισμένοι για τα επόμενα events της εταιρείας στο stelioskanakis.gr.



«ΧΡΥΣΑ» ΦΥΛΛΑ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

από την PANDECOR

Η εταιρεία PANDECOR προσθέτει στον ανανεωμένο της κατάλογο φύλλα ζελατίνης, τα οποία αντιγράφουν ρεαλιστικά τον αυθεντικό χρυσό. Χωρίς να αλλοιώνουν τη γεύση των δημιουργιών σας, αποτελούν ένα εύχρηστο και ιδανικό υλικό για να μεταμορφώσουν τα επιδόρπια σας σε αριστουργήματα. Αναζητείστε περισσότερες πληροφορίες για όλη τη σειρά Golden Touch, καθώς και όλη τη νέα χριστουγεννιάτικη συλλογή διακόσμησης και συσκευασίας της PANDECOR. www.pandecor.gr



ΣΕΙΡΑ ΑΚΤΙΣΑΚΕ

από την ΑΚΤΙΝΑ

Αναζητάτε τη μυστική συνταγή για την τέλεια βασιλόπιτα; Η ΑΚΤΙΝΑ, προσφέρει μια πλούσια ποικιλία σε κέικ λαδιού και βουτύρου, καθώς και ειδικούς τύπους όπως Red Velvet, Carrot και Lemon. Με την πλήρη σειρά ΑΚΤΙΣΑΚΕ μπορείτε να δημιουργήσετε απεριόριστες συνταγές, προσφέροντας μια αξέχαστη γευστική εμπειρία! Επιλέξτε τον τύπο που σας ταιριάζει για να φτιάξετε μία εγγυημένα απολαυστική βασιλόπιτα απαράμιλλης ποιότητας. Για ακόμα πιο εντυπωσιακά αποτελέσματα δοκιμάστε τις μοναδικές επικαλύψεις της ΑΚΤΙΝΑ! www.aktinafoods.com



FUGAR FILL

από την SWEET ICE

Η Fugar παρουσιάζει μία νέα σειρά από κρεμώδεις γεμίσεις, που είναι έτοιμες για χρήση. Χάρη στην απαλή υφή και την μαλακή σύνθεσή τους, είναι ιδανικές για κρουασάν, κέικ, κρέπες και πληθώρα άλλων προϊόντων. Τα Fugar Fills προσφέρουν πλούσιες και αυθεντικές γεύσεις. Επιλέξτε ανάμεσα στην ακατάμαχτη τζαντούγια, το ραφινάρισμένο φουντούκι και το ντελικάτο φιστίκι. www.sweetice.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΒΑΚΒΕΛ ΜΕ ΤΟΝ DAVID REDON

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Ακόμα μία επιτυχημένη εκδήλωση διοργανώθηκε από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ στο Oz37 Gastronomy Studio του Chef Πάνου Ιωαννίδη. Ο πολυβραβευμένος Chocolatier και Pastry Consultant David Redon παρουσίασε εκπληκτικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής με απίθανη μαεστρία και έμφαση στη λεπτομέρεια καθλώνοντας τους εκλεκτούς παρευρισκόμενους με πρωτοποριακές τεχνικές και εφαρμογές εκλεπτυσμένης αισθητικής. Μαζί με τους Τεχνικούς Ζαχαροπλαστικής Λάμπρο Σκουλικά και Γιώργο Θεοδώρου, εντυπωσίασαν με την πρωτοτυπία και τη δημιουργικότητα των συνταγών, καθώς και τις μοναδικές και ιδιαίτερες γεύσεις, όπου πρωταγωνίστησαν τα κορυφαία προϊόντα της ΒΑΚΒΕΛ. www.konta.gr



design • technology • shop fittings

DIFFER

SINCE 1983



QUALITY THAT DIFFERS

www.differ.gr



TA NEA THS AGORAS

NEO KATASTHMA «ΠΑΓΩΝΗΣ» ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Έπειτα από την επιτυχημένη ανακαίνιση του κεντρικού καταστήματος, η οικογένεια Παγώνη προχώρησε στην κατασκευή ενός νέου καταστήματος στην περιοχή του κάστρου Μυτιλήνης. Για τη μελέτη και προμήθεια του εξοπλισμού επέλεξαν ξανά την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, διασφαλίζοντας τη δημιουργία ενός σύγχρονου χώρου που καλύπτει τις αυξημένες ανάγκες εξυπηρέτησης πελατών, ειδικά κατά την τουριστική περίοδο. Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στον σχεδιασμό του πόστου καφέ, το οποίο εξυπηρετεί τις ανάγκες για πώληση take away αλλά και για service στο εξωτερικό καθιστικό. www.antonopoulos.com.gr



ΚΛΕΑ FINE BAKERY ΣΟΦΟΥΛΗ

από την DIFFER

Ένα κατάστημα εξαιρετικής αισθητικής στην ανατολική Θεσσαλονίκη, με εξοπλισμό υψηλών προδιαγραφών, κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από την DIFFER. Περιλαμβάνει ψυχόμενες, θερμαινόμενες και ουδέτερες βιτρίνες για προϊόντα ζαχαροπλαστικής, σοκολάτας, είδη αρτοποιίας και έτοιμο φαγητό. Ο εξοπλισμός χαρακτηρίζεται από τεχνολογική υπεροχή, κατασκευασμένος με τεχνογνωσία και έμφαση στην άριστη συντήρηση και προβολή των προϊόντων. Με την υπογραφή ποιότητας της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. www.differ.gr



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΖΑΧ/ΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

από την LAOUDIS FOODS

Πολλές προτάσεις ζαχαροπλαστικής περίμεναν τους επαγγελματίες στις επιδείξεις που διοργάνωσε η LAOUDIS FOODS μέσα στον Οκτώβριο και στο Νοέμβριο σε όλη την Ελλάδα! Χριστουγεννιάτικα και χειμερινά γλυκά, βασιλόπιτες, πανετόνε και πολλές ακόμη γιορτινές προτάσεις με πρώτες ύλες και προϊόντα κορυφαίων παραγωγών όπως οι Ircs, Mec3, Ireks, Corman, DGF, Vandemoortele, Dobra, Silikomart κ.α., παρουσιάστηκαν είτε σε ανοικτά φόρουμ, είτε σε live events με καλεσμένους τρεις Ιταλούς chef. Όλα τα εποχιακά προϊόντα και τις πρώτες ύλες για τις γιορτές, μπορείτε να τα βρείτε συγκεντρωμένα στην ειδική collection "Christmas" στην ιστοσελίδα laoudis.gr.



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΧΕΙΜΕΡΙΝΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ

από την SWEET ICE

Η SWEET ICE άνοιξε τις πόρτες της πριν λίγες μέρες για μία μοναδική παρουσίαση ζαχαροπλαστικής και σοκολατοποιίας! Με βασικούς καλεσμένους τον chef chocolatier Bram Hullebroeck από την Chocolate World και τον pastry και gelato chef Denis Scomparin από την Fugar, παρουσιάστηκαν εντυπωσιακές δημιουργίες με κυρίαρχες τις πρώτες ύλες της ιταλικής Fugar και τις ελβετικές κουβερτούρες της Felchlin. Οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να γευτούν τις δημιουργίες των καταξιωμένων chef, να πάρουν ιδέες για την χειμερινή σεζόν, καθώς και να δουν από κοντά τις διαδικασίες παραγωγής με τον εξοπλισμό της βέλγικης Chocolate World. www.sweetice.gr

ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΤΟ «ΚΟΣΜΙΚΟΝ» ΣΤΟΝ ΑΓΙΟ ΝΙΚΟΛΑΟ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ολοκλήρωσε την ανακαίνιση του εμβληματικού ζαχαροπλαστείου Κοσμικόν στον Άγιο Νικόλαο, όπου ξεκίνησε πριν από 60 χρόνια η επιτυχημένη πορεία του. Με έξι καταστήματα σήμερα, η αλυσίδα παραμένει πιστή στην παράδοση, διατηρώντας τη σταθερή ποιότητα και αυθεντικότητα που την χαρακτηρίζουν. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό και την κατασκευή εξοπλισμού και διακοσμητικών επενδύσεων για όλα τα καταστήματα της αλυσίδας. Φημισμένο για τα μοναδικά γαλακτομπούρεκά του, το Κοσμικόν προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία γεύσης και αισθητικής, συνδυάζοντας τον διαχρονικό χαρακτήρα του με σύγχρονη φινιέτα. www.drakoulakis.gr

Η μοναδική σου σοκολάτα έχει υπογραφή ποιότητας



GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST ZRT.



Διαθέτουμε υψηλή εξειδίκευση σε κάθε τύπο κουβερτούρας σοκολάτας και compound παράγοντας πάνω από 300 τύπους αλλά και εξατομικευμένες συνταγές προϊόντων σοκολάτας. Επιλέξτε τον δικό σας τύπο σοκολάτας Göteborgs για κάθε εφαρμογή ή επικοινωνήστε μαζί μας για την δημιουργία του δικού σας μοναδικού υλικού.



High Cocoa butter & Rainforest Alliance

Σειρά υλικών σοκολάτας με πιστοποίηση Rainforest σε mini callets είτε σε Premium έκδοση με αυξημένο βούτυρο κακάο κατά 5% για υψηλότερη ρευστότητα με ιδιαίτερη ευκολία στο καλούπιασμα.



Compound chocolates RSPO /Hydro free

Οι απομιμήσεις σοκολάτας προσομοιάζονται σε γεύση και σταθερότητα με τις κουβερτούρες και διατίθενται και με πρόσθετη πιστοποίηση χωρίς υδρογλωμονόμωρα και ανανεώσιμης καλιέργειας λιπαρά.



Ice coatings & choco concentrates

Κουβερτούρες & compound σοκολάτας με σύσταση για τέλεια κρυσταλλοποίηση υφή και σταθερότητα στους -18oC. Απεριόριστες επιλογές γεύσεων για επικάλυψη σοκολάτας παγωτού.



High Protein

Επιλογές κουβερτούρας και απομιμήσεων σταθερής παραγωγής ή και πραλινών με υψηλή πρωτεΐνη γάλακτος και γλυκαντικές ύλες ή φυτικές ίνες.



Sugar free

Ισορροπημένη ρευστότητα σε 3 τύπους σοκολάτας και απομιμήσεις σκούρη, γάλακτος και λευκή. Χωρίς ζάχαρη με μαλτιτόλη. Ειδική πρόσθετη σειρά προϊόντων χωρίς μαλτιτόλη με φυτικές ίνες.



Επιλογές σχημάτων

Διαθέτουμε τα προϊόντα μας σε Callets 2,5 cm, mini callets 1,5 cm, Pellets, chunks 0,8 cm, mini drops 9 mm, από vacuum συσκευασίες 10 κιλών έως βυτία 20 τόνων.

SCAN ME



Trofingred Ελληνική αγορά: Βασίλης Κοκτσίδης, vassilis@goteborgsfood.hu
www.goteborgsfood.com, www.trofingred.com
+30 6970803706 vkoktsidis@trofingred.com

ΝΙΚΟΣ ΤΣΟΛΗΣ

ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΕΝΟΣ... ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ! BOUTIQUE ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ

Ο Νίκος Τσόλης είναι ένας νεαρός Pastry Chef με μεγάλη αγάπη για τη δουλειά του. Έχει εργαστεί σε όλους τους τομείς της ζαχαροπλαστικής, με προϋπηρεσία σε καλά ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια με αστέρια Michelin και κάποια από τα καλύτερα πεντάστερα ξενοδοχεία της χώρας. Τον τελευταίο καιρό είναι ο Head Pastry Chef του NJV Athens Plaza και με αφορμή το φετινό γιορτινό μενού γλυκών που έχει ετοιμάσει με τη θαυμάσια ομάδα του, μας μίλησε για το εκλεκτό boutique γλυκό.

Τι σημαίνει για σας η ζαχαροπλαστική;

Η ζαχαροπλαστική είναι μία δημιουργική τέχνη με ένα μοναδικό προτέρημα σε σχέση με τις υπόλοιπες τέχνες: Δεν αξιοποιείς μόνο εικόνες, εμπειρίες και φαντασία, αλλά και τους γευστικούς κάλυκες. Μπορώ να πω ότι στην πορεία της ζαχαροπλαστικής μου διαδρομής έχω μάθει να τους διεγείρω με διαφορετικούς τρόπους.

Υπήρξε κάποιος ή κάτι που καθόρισε την πορεία σας ως pastry Chef και αν ναι, με ποιο τρόπο;

Νομίζω πως δε μπορεί ακριβώς να σε καθορίσει κάποιος ή κάτι. Σίγουρα όλοι όσοι έχω συναντήσει στη ζαχαροπλαστική μου πορεία με έχουν βοηθήσει με ένα μικρό λιθαράκι. Το σημαντι-

κό, είναι να κουβαλάς εμπειρίες μαζί σου από την τριβή που έχεις με ανθρώπους που συνεργάζεσαι στα ζαχαροπλαστεία και να δημιουργείς.

Ποια είναι η κινητήρια δύναμή που σας ωθεί να συλλάβετε και να δημιουργήσετε ένα νέο γλυκό;

Τα ταξίδια. Δεν υπάρχει κάτι καλύτερο που μπορείς να κάνεις από το να βλέπεις άλλες κουλτούρες, διαφορετικές τεχνικές, ανθρώπους και υλικά. Όταν επιστρέφεις, φτιάχνεις το δικό σου παζλ, όπως εσύ ο ίδιος επιθυμείς.

Ποια πρώτη ύλη σάς ξάφνιασε περισσότερο, ύστερα από κάποια δημιουργική επεξεργασία της ή πειραματική διαχείριση;

Η αλήθεια είναι πως υπάρχουν εξαιρετικές πρώτες ύλες πλέον, με τις οποίες μπορείς να κάνεις δεκάδες διαφορετικά πράγματα, που σου δίνουν εκατοντάδες, τελείως διαφορετικά αποτελέσματα. Προσωπικά, συνεχίζει να με εντυπωσιάζει το αυγό.

Ένα πολύ απλό υλικό που, όμως, είναι κυρίαρχο παντού, κάνει πάντα τη διαφορά, ανάλογα με την τεχνική που το δουλεύεις, τη θερμοκρασία, την ποσότητα, την αναλογία κροκού, ασπραδιού, το αν θα το αφρατέψεις, αν θα το μαγειρέψεις, τη χρονική στιγμή που θα το προσθέσεις στη συνταγή σου. Το εντυπωσιακό σε όλο αυτό είναι, πως στο 99% των γλυκών μας δουλεύουμε αυγά και στο τέλος προσπαθούμε όλοι να κρύψουμε τη γεύση τους, που ουσιαστικά έχει κάνει τη μεγαλύτερη δουλειά!





Ποια τεχνική σας δυσκόλεψε περισσότερο στο να την κατακτήσετε;

Όλες οι τεχνικές με έχουν δυσκολέψει μέχρι να τις μάθω φυσικά και να τις κατανοήσω. Έχει διαφορά να μάθεις να κάνεις κάτι, έστω και τυχαία, με το να κατανοήσεις ακριβώς αυτό που κάνεις και για ποιο λόγο. Ωστόσο, μπορώ να πω ότι αυτό που δεν σε αφήνει σε ησυχία, ακόμα και όταν το κατανοήσεις, είναι οι ζύμες, γιατί κάθε μέρα είναι διαφορετική, με διαφορετικούς καθοριστικούς για τις ζύμες παράγοντες.

Πώς προέκυψε η συνεργασία σας με το NJV Athens Plaza;

Ήταν μία συνεργασία που και τα δύο μέρη θέλαμε να συμβεί εδώ και πολύ καιρό και τελικά τα καταφέραμε. Είμαι πολύ χαρούμενος γι' αυτό!

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν ένα boutique γλυκό από τις υπόλοιπες κατηγορίες γλυκών;

Το boutique γλυκό διαθέτει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που μπορεί να τα συναντήσουμε και σε άλλες κατηγορίες, όμως όχι στο σύνολό τους. Βασίζεται σε εξαιρετικές πρώτες ύλες, παράγεται σε μικρές ποσότητες με περιορισμένους κωδικούς και διακρίνεται για την προσοχή στη λεπτομέρεια και τη φινέτσα της γεύσης. Η παρουσίασή του πρέπει να είναι επιβλητική, ώστε να δημιουργεί την αίσθηση στον επισκέπτη ότι αυτό το γλυκό έχει φτιαχτεί αποκλειστικά για εκείνον.

Ποια είναι τα trends που επικρατούν στα boutique γλυκά αυτή τη στιγμή;

Υπάρχει πολύ έντονη παρουσία του ξηρού καρπού, λιγότερη σοκολάτα και αρκετή ζύμη!

Υπάρχει κάποιο concept στο οποίο βασίζεται το φετινό γιορτινό μενού του NJV Athens Plaza και πως καταλαξάτε σε αυτό;

Δεν θα έλεγα ότι υπάρχει ένα απόλυτα ξεκάθαρο concept, αλλά μπορώ να σας περιγράψω τη φιλοσοφία μας. Πρόκειται για ένα συνδυασμό της γαλλικής ζαχαροπλαστικής με έντονα ελληνικά στοιχεία και με έμφαση σε πρώτες ύλες από την ελληνική παραγωγή, χωρίς πρόσθετα και με αποκλειστικά φυσικά χρώματα από τα ίδια τα υλικά μας.

Ποια είναι τα στοιχεία που χρησιμοποιήσατε στη δημιουργία των γλυκών του μενού;

Επέλεξα ξηρούς καρπούς, με λίγο μεγαλύτερη αγάπη στο φιστίκι Αιγίνης, κάποια εσπεριδοειδή και bitter σοκολάτα.

Τι είναι αυτό που προσδίδει την αίσθηση της πολυτέλειας σε ένα boutique γλυκό;

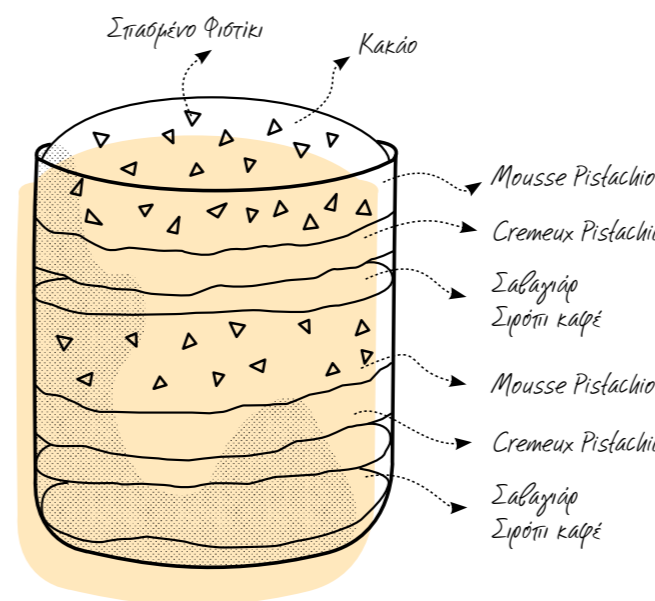
Η αίσθηση της πολυτέλειας προσδίδεται με το καλό στίσιμο του γλυκού, την προσοχή στη λεπτομέρεια, τις τέλειες υφές και τον επιτυχημένο συνδυασμό των γεύσεων.

Ποιο επιδόρπιο επιλέξατε να μας παρουσιάσετε ξεχωριστά και ποια στοιχεία το συνθέτουν;

Φυσικά, επέλεξα για εσάς το αγαπημένο μου, αλλά και αγαπημένο όσων το έχουν δοκιμάσει. Το Tiramisu Pistachio. Είναι ιταλικό γλυκό, με γαλλικές τεχνικές και ελληνική βασική πρώτη ύλη. Έχουμε ένα ελαφρύ σιρόπι φρέσκου καφέ με λικέρ, κρέμα από φιστίκια Αιγίνης, αφράτη μους φιστικιού, άριστης ποιότητας δυνατό κακάο και σαβαγιάρ.

Ποιο αποτέλεσμα επιθυμείτε να έχουν τα επιδόρπια του φετινού γιορτινού μενού στους επισκέπτες του NJV Athens Plaza που θα τα απολαύσουν;

Ευχόμαστε, απολαμβάνοντας τις δημιουργίες μας, οι επισκέπτες μας να βιώσουν δυνατά συναισθήματα που θα τους μείνουν αξέχαστα.



Συνέντευξη στη ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ





ΚΟΡΜΟΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

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

ΤΟΜΠΟΥΣ

10 Αυγά
225 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
3 γρ. Βανίλια σκόνη
225 γρ. Αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής
25 γρ. Βελτιωτικό παντεσπανιών
50 γρ. Βούτυρο 82%
(λιωμένο και κρύο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε πολύ καλά στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά, τη ζάχαρη και τη βανίλια για να αφρατέψουν.

Βγάζουμε από το μίξερ και προσθέτουμε το αλεύρι και το βελτιωτικό.

Ανακατεύουμε με το χέρι ή με μαρίζ απαλά και κυκλικά.

Προσθέτουμε το βούτυρο και ενσωματώνουμε κατά τον ίδιο τρόπο, μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα

Στρώνουμε το μίγμα σε σιλικόνη ή λαδόκολλα με σπαστή παλέτα, σε πάχος 1 εκατοστού.

Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο (προ θερμασμένο) στους 190° C για 7-8 λεπτά.

ΚΡΕΜ ΜΟΥΣΣΕΛΙΝ

500 γρ. Γάλα
2 Κρόκους αυγών
100 γρ. Ζάχαρη
50 γρ. Άμυλο
Λίγη Βανίλια
200 γρ. Βούτυρο αγελαδινό
200 γρ. Σάλτσα Φρανμπουάζ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παρασκευάζουμε την αρχική κρέμα όπως φτιάχνουμε την κρέμα πατισερί και αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Αφρατεύουμε στο μίξερ και προσθέτουμε τη σάλτσα φρανμπουάζ επίσης κρύα.

ΓΚΑΝΑΖ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

250 γρ. Σοκολάτα γάλακτος
200 γρ. Κρέμα γάλακτος
40 γρ. Γλυκόζη
50 γρ. Βούτυρο

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Κόβουμε το τόμπους και απλώνουμε την κρέμα, ρολάρουμε και παγώνουμε. Επικαλύπτουμε με την γκανάζ και γαρνίρουμε.



Τον κορμό Χριστουγέννων ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλασιού, στο πλαίσιο του μαθήματος "Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση του κ. Κρισσαντώνη Αλέξανδρου, Τεχνικού Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και του κ. Τσεμπέρη Αντωνίου, Τεχνολόγου Τροφίμων.



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