ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2025 / Τεύχος 140

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΚΡΗΤΗΣ Τ3, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

21 έως 24 φεβ 2025
METROPOLITAN EXPO

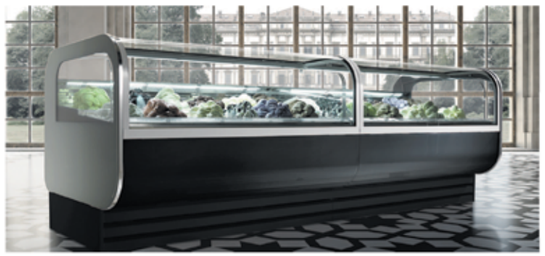
ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

artoza
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον...

forum S.A. Member of NürnbergMesse Group
Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.artoza.com • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE



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.

ANTONOPOULOS
SHOP SET UP

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

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
11 Bakery Trends: Τσουρέκι
18 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
20 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
8 ARTOZA 2025: Σημείο Συνάντησης και Εξέλιξης των Κλάδων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής
26 Συνέντευξη: Έξαρχος, ο Φούρνος της Γειτονιάς που Πουλάει κυρίως (προζυμένιο) Ψωμί...
32 Συνέντευξη: Κωνσταντίνος Τσουράπας, Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Ν. Μαγνησίας
50 ΠροΖυθένιο Ψωμί, Μία Επιχειρηματική Συνέργεια με Μέλλον

ΤΕΧΝΙΚΑ
36 Γλυκές Ζύμες
40 Τσουρέκι, Χίλιες και μία Παραλλαγές
46 Κατανοώντας το Προζύμι κατά την Αρτοποίηση

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
34 Ζύμη για Μίνι Κουρού Πιτάκια
54 Back to Basics: Φυσικό Προζύμι

{ bakery-pastry.gr

MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

Pinsa με τραγανή κρούστα και μαλακή ψίχα,
ακριβώς όπως τη θέλετε!

GRAN STIRATA για αυθεντική pinsa,
πίτσα, φοκάτσια και πεϊνιρλί

- Με **φυσική μαγιά Lievito Madre** που λειτουργεί ως φυσικό ενισχυτικό ψησίματος, παρέχει υψηλή αντοχή & σταθερότητα στη ζύμη και αυξάνει τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος.
- Εξασφαλίζει εύπεπτο, γευστικό και αρωματικό τελικό προϊόν με ανοιχτή δομή και τραγανή κρούστα.

Συσκευασία:
15kg

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού
ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρναί - Αττική, Τ.: 210 2419700
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.ΠΕ. 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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

Editorial

Ο ερχομός ενός καινούριου έτους προκαλεί σε πολλούς από εμάς την προσμονή για νέα ξεκινήματα, νέες συνήθειες, εμπειρίες και ελπιδοφόρες αλλαγές.

Η ανανέωση και η αλλαγή οπτικής γωνίας είναι απαραίτητα για την πρόοδο και την εξέλιξη, αλλά και την αποφυγή της ρουτίνας και της στασιμότητας. Κάθε «φρέσκια» ματιά διαθέτει τεράστια δυναμική στο να ανοίξει νέους ορίζοντες, πιθανότητες και προοπτικές που οδηγούν σε κάτι ομορφότερο, αναζωογονητικό και πραγματικά «καινούριο».

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο και έχοντας σαν στόχο να προσφέρουμε στους αναγνώστες μας μια πιο φρέσκια, μοντέρνα και ενδιαφέρουσα ματιά σε ό,τι αφορά τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, δώσαμε νέα μορφή στον σχεδιασμό του περιοδικού Αρτοποιός BAZ / Fresh Pastry!

Είμαστε σίγουροι ότι το νέο design, αλλά και η ανανεωμένη και ποικίλη ύλη τού περιοδικού θα το καταστήσει ακόμα πιο εύληπτο στο μάτι, πιο ευανάγνωστο, χρηστικό και ευχάριστο, διατηρώντας το δίπλα σε κάθε τεχνίτη αρτοποιό και ζαχαροπλάστη, ως το πιο άμεσο και χρήσιμο εργαλείο που διαθέτει.

Καλή χρονιά, λοιπόν, με νέα θεώρηση και προσέγγιση των πραγμάτων!

Είθε ο Θεός να χαρίσει σε όλους μας υγεία, αγάπη, χαρά και ελπίδα!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Δεβόρρα Αλεξανδρή
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.bakery-pastry.gr

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

ΜΕΛΟΣ
FAEP FIPP

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 ΙΚΕ διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

IREKS Multiseed

CLEAN LABEL*

Το πολύσπορο όπως πρέπει να είναι!

* ΚΑΘΑΡΗ ΕΤΙΚΕΤΑ
χωρίς πρόσθετα αρτοποιίας!

21-24 φεβ 2025
METROPOLITAN EXPO
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ
HALL 3
STAND C02/D01
artoza
Εδώ ζυμώνεται το μέλλον...

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

IREKS

Χαιρετισμός Προέδρου

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες, αναγνώστες του περιοδικού μας,

Με την ευκαιρία της έκδοσης του πρώτου τεύχους για το έτος 2025, θα ήθελα να ευχηθώ στους Προέδρους και τα μέλη των Διοικητικών Συμβουλίων των Σωματείων-Μελών της Ομοσπονδίας μας και τους συναδέλφους αρτοποιούς όλης της Ελλάδας, ο καινούριος χρόνος να μας βρει όλους χαρούμενους με τις οικογένειές μας και τα αγαπημένα μας πρόσωπα και να είμαστε όλοι γεροί, ώστε να αντιμετωπίσουμε τις προκλήσεις της νέας χρονιάς.

Είθε το 2025 να αποτελέσει την έναρξη μιας δημιουργικής εποχής, σε επίπεδο ιδεών, καινοτομίας, αλλά και στενότερης συνεργασίας των Σωματείων-Μελών μας απέναντι στα κοινά προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος μας.

Για άλλη μία χρονιά, όλοι εμείς, όπως οφείλουμε άλλωστε ως Δ.Σ. της ΟΑΕ, δρομολογούμε νέες δράσεις για τις οποίες ενημερώνεστε από τα δελτία τύπου της Ομοσπονδίας, μπαίνοντας, ταυτόχρονα, στην τελική ευθεία για την παρουσία όλου του κλάδου της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ, που θα πραγματοποιηθεί στο METROPOLITAN EXPO στις 21-24.02.2025.

Η διοργάνωση αυτή αποτελεί την τρανή απόδειξη, ότι παρ' όλο που οι αντιξοότητες της ελληνικής αγοράς έχουν πλήξει και το δικό μας παραδοσιακό επάγγελμα, εμείς, οι βιοτέχνες αρτοποιοί, συνεχίζουμε να αναζητούμε καινοτόμες ιδέες, να δημιουργούμε νέες γεύσεις και -το βασικότερο- να στηρίζουμε τον Έλληνα καταναλωτή, προσφέροντάς του καθημερινά το βασικότερο είδος της διατροφικής μας πυραμίδας.

Δράττομαι της ευκαιρίας αυτού του τεύχους, να σας ενημερώσω ότι στα πλαίσια της έκθεσης θα πραγματοποιηθεί και η ετήσια συγκέντρωση Προέδρων-Μελών της Ομοσπονδίας μας, καθώς και η συνεδρίαση του Διοικητικού μας Συμβουλίου.

Περιμένω να σας δω όλους εκεί.

ARTOZA 2025

Σημείο Συνάντησης και Εξέλιξης των Κλάδων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής

Από 21 έως 24 Φεβρουαρίου 2025, η δημιουργικότητα, η δεξιοτεχνία και η τέχνη της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής θα συναντηθούν στο Metropolitan Expo, σε 3 Halls συνολικά 23.000 τετραγωνικών μέτρων! Διακόσιες (200) κορυφαίες προμηθευτικές εταιρίες θα δώσουν το παρόν για να παρουσιάσουν ποιοτικές πρώτες ύλες, σύγχρονες τεχνικές και εξοπλισμό για μοντέρνους και λειτουργικούς χώρους.

Φέτος, για πρώτη φορά στην ιστορία της, η ARTOZA θα διαθέτει μία ειδικά διαμορφωμένη περιοχή, το Coffee Village, που θα φιλοξενεί προμηθευτικές εταιρίες από όλο το φάσμα παραγωγής και διάθεσης καφέ.

Χιλιάδες ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων του κλάδου, όπως αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, βιομηχανίες και βιοτεχνίες αρτοζαχαροπλαστικής, καθώς επίσης και αρτοποιοί ή pastry chefs που δραστηριοποιούνται στο χώρο της εστίασης και του hospitality θα έχουν τη δυνατότητα να ανακαλύψουν από κοντά αμέτρητα προϊόντα και είδη εξοπλισμού, που είναι απαραίτητα τόσο για τη συνεχή αναβάθμιση κάθε επιχείρησης, όσο και για τη διασφάλιση της ποιότητας των τελικών προϊόντων προς τον καταναλωτή. **Οι επαγγελματίες θα βρουν πρώτες ύλες αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής και παγωτού, έτοιμα μίγματα, άλευρα, παγωτό, σιροπιαστά, κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης, βούτυρα – μαργαρίνες, παγωτό χύμα και προϊόντα παγωτού, διακοσμητικά υλικά, μηχανήματα παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.**
Επίσης, η έκθεση θα υποδεχτεί **20+ εταιρίες του εξωτερικού,** πιο συγκεκριμένα από την Ιταλία, τη Γαλλία, την Πολωνία, τη Ρουμανία, τη Γερμανία, την Κύπρο και την Αμερική, οι οποίες θα παρουσιάσουν, κατά κύριο λόγο, εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες αρτοποίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού, μηχανήματα παραγωγής, υλικά και είδη συσκευασίας.

Ο ΚΑΦΕΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΙ ΣΤΟ COFFEE VILLAGE ΤΗΣ ARTOZA 2025

Φέτος, για πρώτη φορά στην ιστορία της, η ARTOZA θα διαθέτει μία ειδικά διαμορφωμένη περιοχή, το Coffee Village, που θα φιλοξενεί προμηθευτικές εταιρίες από όλο το φάσμα παραγωγής και διάθεσης καφέ, όπως coffee specialties υψηλής ποιότητας, επιλεγμένες ποικιλίες από όλο τον κόσμο, επαγγελματικές μηχανές και εξοπλισμό εξαιρετικής απόδοσης, με στόχο οι επιχειρήσεις να απογειώσουν την εμπειρία του πελάτη, ενισχύοντας, ταυτόχρονα, την κερδοφορία τους. Στη γειτονιά του Coffee Village θα βρίσκεται και το Stage, όπου θα πραγματοποιηθούν τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ 2025 (Latte Art, Ibrik, Cup Tasters) που διοργανώνει ο SCA Greece.

ARTOZA MASTERCLASSES: ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ PASTRY CHEFS ΚΑΙ BAKERS

Το Stage των ARTOZA Masterclasses θα φιλοξενήσει για 4 ημέρες κορυφαίους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, οι οποίοι θα αναδείξουν μυστικές συνταγές και επιλεγμένα προϊόντα, που μπορούν να κάνουν τη διαφορά και να εκτοξεύσουν τις πωλήσεις μιας επιχείρησης.

ARTOZA LAB: Στελέχη της αγοράς, marketeers, σύμβουλοι επιχειρήσεων, εκπρόσωποι του κλάδου, θα αναλύσουν θέματα που αφορούν το σύγχρονο επαγγελματία, όπως η επιλογή κατάλληλου προσωπικού, η διαχείριση παραπόνων, η ενίσχυση πωλήσεων, το social media, branding κ.λπ.

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

Με στόχο να μεγιστοποιήσει την προσέλευση επαγγελματιών από κάθε γωνιά της Ελλάδας, η διοργανώτρια εταιρία θα μισθώσει πούλμαν προς το εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo.
Η Θεσσαλονίκη, η Βέροια, η Κοζάνη, τα Τρίκαλα, ο Βόλος, η Καρδίτσα, η Λάρισα, τα Γρεβενά, η Λαμία, η Πάτρα και η Καλαμάτα θα είναι μερικές από τις αφετηρίες.

Στην ARTOZA 2025, θα παρουσιαστούν καινοτόμα προϊόντα, θα αναδειχθούν τάσεις, θα συζητηθούν εξελίξεις και θα κλειστούν σπουδαίες εμπορικές συμφωνίες. Για αυτό, άλλωστε, αποτελεί τη σημαντικότερη έκθεση για την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα, αλλά και την ευρύτερη περιοχή των Βαλκανίων.

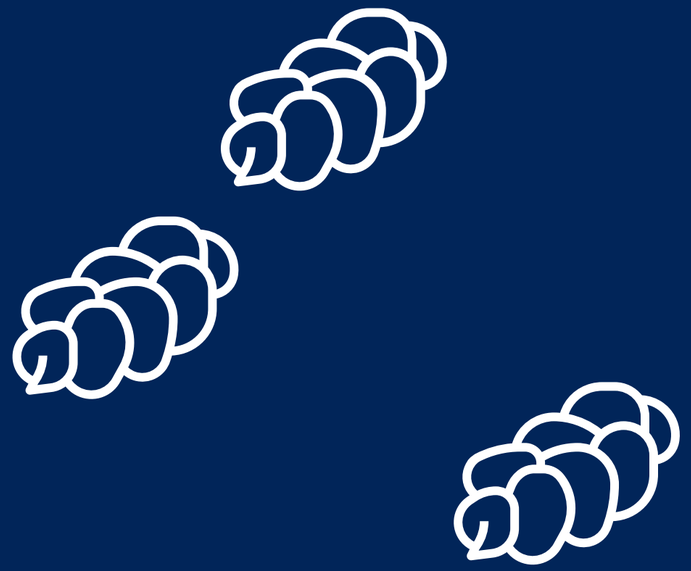
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ημέρες και ώρες λειτουργίας ARTOZA 2025
Παρασκευή 21 Φεβρουαρίου, 10:00-19:00
Σάββατο 22 Φεβρουαρίου, 10:00-19:00
Κυριακή 23 Φεβρουαρίου, 10:00-19:00
Δευτέρα 24 Φεβρουαρίου, 10:00-19:00

Τόπος διεξαγωγής:
METROPOLITAN EXPO

www.artoza.com

Ακολουθήστε την ARTOZA στα social media, για να μαθαίνετε όλα τα νεότερα για τη διοργάνωση.
Facebook: ARTOZA
Instagram: artozaexpo
Youtube: Artozacom



Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

Το τσουρέκι, παραδοσιακό σύμβολο της Ανάστασης, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με το Πάσχα. Ο Αρτοποιός ΒΑΖ σας φέρνει τα τελευταία trends σε μίγματα, επικαλύψεις, γεμίσεις, πολλά tips και συνταγές για να φτιάξετε το τέλειο τσουρέκι, μένοντας πάντα πιστοί στην παράδοση και ταυτόχρονα εξελίσσοντας ο καθένας την τέχνη του μέσα από καινοτόμα προϊόντα.

Τσουρέκι

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Τα μίγματα της Kenfood προσφέρουν τη λύση για εξαιρετικά αφράτα και γευστικά τσουρέκια που θα ενθουσιάσουν το κοινό σας, αφού εξασφαλίζουν πλούσια γεύση, εξαιρετική υφή και άρωμα που θυμίζει παράδοση. Εμπιστευτείτε τα και δημιουργήστε τσουρέκια που ξεχωρίζουν για την τέλεια ισορροπία γεύσης και εμφάνισης, ανεβάζοντας την ποιότητα των προϊόντων σας σε νέο επίπεδο.

Τσουρέκι με Επικάλυψη Σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. μίγμα **Τσουρέκι Mix Choco**
380 γρ. – 390 γρ. Νερό
80 γρ. Μαγιά
Αβγό ή **Brilliant Mix** για επάλειψη
Πραλίνες ή cover σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά (3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα) σε ταχυζυμωτήριο. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος, ώστε να διπλασιαστεί σε όγκο. Μορφοποιήστε τη ζύμη κατά βούληση. Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75 % σχετική υγρασία. Αλείφετε με αβγό ή Brilliant Mix. Ψήνετε στους 160 °C σε περιστροφικό φούρνο για 25 – 35 λεπτά ή σε ταμπανωτό φούρνο σε θερμοκρασία 55°C χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψησίματος ψωμιού για 30 – 40 λεπτά.Περιχύνετε με πραλίνες της επιλογής σας.

Πολίτικο Τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. μίγμα **Τσουρέκι Mix**
290 γρ. – 310 γρ. Νερό
80 γρ. Μαγιά
Αβγό ή **Brilliant Mix** για επάλειψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά στην 2η ταχύτητα σε ταχυζυμωτήριο. Η ζύμη στην αρχή είναι άγρια και έχει έντονο κίτρινο χρώμα, ενώ όταν είναι έτοιμη θα γίνει λεία, αφράτη, κορδαρισμένη, δεν θα κολλάει και το χρώμα της θα είναι υποκίτρινο και θα πρέπει να είναι στους 30 – 34°C. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για να διπλασιαστεί σε όγκο. Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση. Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία. Αλείφετε με αβγό ή Brilliant mix. Ψήνετε στους 160°C.

Παραδοσιακό Τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. μίγμα **Τσουρέκι Premix**
1.500 γρ. Αλεύρι τύπου 70%
900 γρ. – 930 γρ. Νερό
250 γρ. Μαγιά
Αβγό ή **Brilliant Mix** για επάλειψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά στην 2η ταχύτητα σε ταχυζυμωτήριο. Η ζύμη στην αρχή είναι άγρια και έχει έντονο κίτρινο χρώμα, ενώ όταν είναι έτοιμη θα γίνει λεία, αφράτη, κορδαρισμένη, δεν θα κολλάει και το χρώμα της θα είναι υποκίτρινο και θα πρέπει να είναι στους 30 – 34°C. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για να διπλασιαστεί σε όγκο. Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση. Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία. Αλείφετε με αβγό ή Brilliant mix και ψήνετε στους 160°C για 35 - 40 λεπτά.

Pastry SELECTION

Δημιουργήστε πεντανόστιμα και αφράτα τσουρέκια με το *Tsoureki mix* της Kenfood!

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | **T.** 210 5615 410 | **F.** 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Με τα μίγματα για τσουρέκι της premium σειράς Kaizen, η παρασκευή τσουρεκιών γίνεται εύκολη και γρήγορη, ενώ η ποιότητα παραμένει αξεπέραστη! Η αφράτη δομή, το χρυσαφένιο χρώμα, τα μοναδικά αρώματα και η απίθανη γεύση είναι μόνο μερικά από τα χαρακτηριστικά που θα κάνουν τα τσουρέκια σας να ξεχωρίσουν! Επιλέξτε το ιδανικό μίγμα και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας με γεύσεις που θυμίζουν παράδοση και φρεσκάδα!

Πολίτικο Τσουρέκι με μείγμα Vyzantino Tsoureki

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μίγμα **Vyzantino Tsoureki**
300 γρ. Νερό
70 γρ. χρυσή Μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί. Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 8 - 10 λεπτά. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30 - 35 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε 250 γρ. x 2 φορές και, αφού τα κάνετε φιτίλια, μορφοποιήστε όπως επιθυμείτε για το τελικό προϊόν. Τοποθετήστε στη στόφα για 40 - 45 λεπτά στους 35°C, με 70% υγρασία 6. Βγάλτε από τη στόφα και αλείψτε την επιφάνεια με αβγό. Ψήστε για 25 - 30 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 150 - 160°C.

Νηστίσιμο Τσουρέκι με μίγμα Vegan Tsoureki Gold

100% vegan

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μίγμα **Vegan Tsoureki Gold**
300 γρ. Νερό
50 γρ. χρυσή μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί. Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 8 - 10 λεπτά. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30 - 35 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε 250 γρ. x 2 φορές και, αφού τα κάνετε φιτίλια, μορφοποιήστε όπως επιθυμείτε για το τελικό προϊόν. Τοποθετήστε στη στόφα για 40 - 45 λεπτά στους 35°C, με 70% υγρασία. Ψήστε για 25 - 30 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 150 - 160°C.

Τσουρέκι με μίγμα Tsoureki Gold

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μίγμα **Tsoureki Gold**
300 γρ. Νερό
70 γρ. χρυσή Μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί. Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 8 - 10 λεπτά. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30 - 35 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε 250 γρ. x 2 φορές και, αφού τα κάνετε φιτίλια, μορφοποιήστε όπως επιθυμείτε για το τελικό προϊόν. Τοποθετήστε στη στόφα για 40 - 45 λεπτά στους 35°C, με 70% υγρασία. Βγάλτε από τη στόφα και αλείψτε την επιφάνεια με αβγό. Ψήστε για 25 - 30 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 150 - 160°C.

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Vyzantino tsoureki

Για παραδοσιακό πολίτικο τσουρέκι γεμάτο γεύση και αρώματα!

PUBLI

SPECULOOS

Αυθεντική βελγική συνταγή

Κρέμα & Τρίμμα Μπισκότου

Αυθεντική βελγική συνταγή από φυσικές πρώτες ύλες

Το μυστικό της γεύσης της διάσημης απόλαυσης **Speculoos** με προέλευση κατευθείαν από το Βέλγιο είναι ο συνδυασμός καραμελωμένης ζύμης και ενός ιδιαίτερου μείγματος μπαχαρικών από κανέλα, τζίντζερ, κάρδαμο, πιπέρι, γαρύφαλλο κ.α.

Η BAKBEL παράγει το Speculoos έτοιμο προς χρήση σε:

• **Κρέμα:** Κρέμα Speculoos σε μορφή creamy spread με βελούδινη υφή. Ιδανική για επάλειψη, γέμιση και διακόσμηση.

• **Τρίμμα Μπισκότου:** Τρίμμα μπισκότου Speculoos θρυμματισμένο (2-6 χιλιοστά) για διακόσμηση σε γλυκίσματα, παγωτό ή σαν βάση σε τσιζκέικ.

Γνώριμο σε όλους από το συνοδευόμενο μπισκότο σε ένα καλό καφέ, σε μπαρ και εστιατόρια σε όλο τον κόσμο, το μοναδικό στο είδος του μπισκότο **Speculoos** είναι ευρέως διαδεδομένο και ιδανικό για την παρασκευή γλυκών και παγωτών.

RESPONSIBLE FOOD

from NATURE to YOU

CODA

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

Bakbel
Our fruits Your passion

SPECULOOS

Αυθεντική βελγική συνταγή

Κρέμα & Τρίμμα Μπισκότου

Ακαταμάχητη γεύση που απογειώνει τις δημιουργίες σας!

- Βελγικές σπεσιαλιτέ από φυσικές πρώτες ύλες που ανοίγουν νέους ορίζοντες έμπνευσης
- Προϊόντα έτοιμα προς χρήση
- Ιδανικά για γλυκίσματα, παγωτό και βάφλες

Κρέμα
Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλών

Τρίμμα Μπισκότου
Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών

CODA

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

Bakbel
Our fruits Your passion

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΓΙΑ ΓΚΙΝΕΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

Ζύγιζε 10 τόνους και μοιράστηκε σε 70.000 κομμάτια

Για ακόμη μία χρονιά, η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών έφτιαξε τη μεγαλύτερη βασιλόπιτα στην Ελλάδα! Σπάζοντας κάθε προηγούμενο ρεκόρ, η βασιλόπιτα είχε βάρος 10 τόνους, μοιράστηκε σε περισσότερα από 70.000 κομμάτια και έκρυβε πολλά φλουριά που αντιστοιχούσαν σε δώρα. Δεκάδες βιοτεχνικά αρτοποιεία και έμπειροι αρτοποιοί συμμετείχαν στην παρασκευή της, καθώς και μαθητές από τη Σχολή Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλατσίου. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για τη δημιουργία της βασιλόπιτας ήταν: Αλεύρι (5,9 τόνοι), ηλιέλαιο - λάδι (1.900 κιλά), αβγά (5.700 τμχ), ζάχαρη άχνη (620 κιλά), ζάχαρη κρυσταλλική (600 κιλά), κονιάκ (85 λίτρα) και κανέλα τριμμένη (75 κιλά).

ΚΟΙΝΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΟΑΕ & ΟΕΖΕ

Για επιδότηση ηλεκτρικής ενέργειας

Στήριξη για τη χορήγηση επιδότησης στους λογαριασμούς ηλεκτρικού ρεύματος των επιχειρήσεων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής ζήτησαν με κοινή επιστολή προς τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Θεόδωρο Σκυλακάκη, ΟΑΕ και ΟΕΖΕ. Αφορμή για την επιστολή αυτή, στάθηκαν πληροφορίες για την πρόθεση του υπουργείου να δοθεί επιδότηση ρεύματος σε μικρομεσαίες επιχειρήσεις έως 35 kVA, τη στιγμή που αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες (σε ποσοστό άνω του 70%) χρησιμοποιούν παροχές με ισχύ άνω των 35 kVA. Στο πλαίσιο αυτό, οι δύο Ομοσπονδίες κρίνουν αναγκαία την ένταξη των επιχειρήσεων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στο πρόγραμμα των επιδοτήσεων ανεξαρτήτως συμφωνημένης ισχύος (kVA).

«ΤΟ 2024 ΔΕΝ ΗΤΑΝ ΕΤΟΣ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ»

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Ηρακλείου «Η Δήμητρα»

Οι ανατιμήσεις σε πρώτες ύλες και ενέργεια από το 2021 μέχρι σήμερα έχουν φέρει σε εξαιρετικά δύσκολη κατάσταση τους αρτοποιούς στο Ηράκλειο της Κρήτης, σύμφωνα με τον πρόεδρο του εκεί Σωματείου Αρτοποιών «Η Δήμητρα», Βασίλειο Δαφέρμο. Όπως ανέφερε σε συνέντευξή του στο Creta News, ειδικά σε υλικά όπως η σοκολάτα και το βούτυρο, οι τιμές έχουν ξεφύγει, ενώ η περίοδος του καλοκαιριού δεν έφερε το αναμενόμενο κέρδος στα μαγαζιά. «Το 2024 ήταν ένας δύσκολος χρόνος. Η αγορά ήταν αρκετά υποτονική. Το καλοκαίρι ο τουρισμός κινήθηκε, αλλά όχι στα επίπεδα που περιμέναμε», σημείωσε χαρακτηριστικά ο κ. Δαφέρμος, κάνοντας σαφές ότι η κατάσταση απαιτεί άμεση στήριξη από την πολιτεία και μέτρα για τη μείωση του κόστους παραγωγής, ώστε να μπορέσουν οι αρτοποιοί να ανταπεξέλθουν στις δυσκολίες και να διατηρήσουν βιώσιμες τις επιχειρήσεις τους.

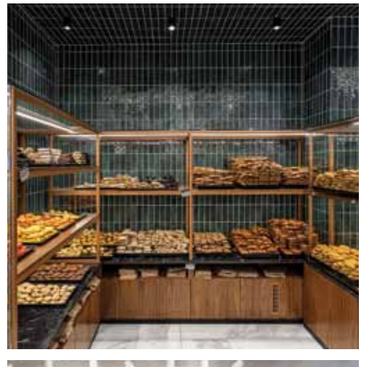
ΣΤΗΡΙΞΗ ΣΕ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΟΜΑΔΕΣ ΚΑΙ ΑΔΥΝΑΜΟΥΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΠΟΛΙΤΕΣ

Από τη Συντεχνία Αρτοποιών Αιγιαλείας και Καλαβρύτων

Δράσεις προσφοράς και αλληλεγγύης πραγματοποίησε τα Χριστούγεννα η Συντεχνία Αρτοποιών Αιγιαλείας και Καλαβρύτων, με τα μέλη της να προσφέρουν δωρεάν γλυκίσματα και εδέσματα των ημερών σε ευπαθείς ομάδες και αδύναμους οικονομικά πολίτες. Ο στόχος ήταν διπλός: Από τη μία, κανείς να μη στερηθεί κατά τις γιορτινές μέρες και από την άλλη να αναδειχθεί «ο φούρνος της γειτονιάς» με τα αγνά προϊόντα και τη διάθεση προσφοράς των ανθρώπων του κλάδου. Η διοίκηση της Συντεχνίας απευθύνθηκε σε όλα τα μέλη της, τα οποία ανταποκρίθηκαν θετικά, με αποτέλεσμα να διατεθεί μεγάλος αριθμός πακέτων με γλυκά και αρτοσκευάσματα προς το Τμήμα Πρόνοιας και Κοινωνικής Προστασίας του Δήμου και την Ιερά Μητρόπολη.

CONCEPT I DESIGN I ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ I ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



drakoulakis

50 YEARS ANNIVERSARY

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**

SCAN for CATALOGUE

DAWN ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

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

TSOUREKI MIX

από την KENFOOD

Το Tsoureki Mix της KENFOOD είναι η απόλυτη λύση για επαγγελματίες που επιθυμούν να προσφέρουν εξαιρετικά αφράτο και γευστικό τσουρέκι με ευκολία και ταχύτητα. Αποτελούμενο από επιλεγμένα υλικά υψηλής ποιότητας, το Tsoureki Mix εξασφαλίζει εξαιρετική υφή και πλούσια γεύση σε κάθε κομμάτι, ενώ προσφέρει σταθερά άριστο αποτέλεσμα υψηλής διατηρησιμότητας. Δοκιμάστε, επίσης, το Tsoureki mix Choco με απίθανη σοκολατένια γεύση και το Τσουρέκι Θεσσαλονίκης για παραδοσιακά μακεδονικά τσουρέκια! / www.kenfood.com

Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ

από την ΙΟΝΙΚΙ

Οι πίτες της εταιρίας ΙΟΝΙΚΙ, εδώ και 34 χρόνια, φέρνουν στο τραπέζι σας ξεχωριστές γεύσεις που βασίζονται σε αυθεντικές συνταγές της ελληνικής παράδοσης και παρασκευάζονται με υλικά ΠΟΠ, διατηρώντας αναλλοίωτη την ποιότητά τους και δημιουργώντας μοναδικές γαστρονομικές απολαύσεις. Η Χωριάτικη Πίτα με Φέτα αποτελεί ταξίδι στις αυθεντικές γαστρονομικές μας ρίζες, προσφέροντας πλούσια γεύση και τραγανό χωριάτικο φύλλο, ενώ η Πίτα με Σπανάκι και Φέτα ανεβάζει τον αγαπημένο αυτό συνδυασμό σε τελείως άλλο επίπεδο. Η ΙΟΝΙΚΙ θα συμμετέχει στην ARTOZA 2025 με καινούρια προϊόντα χωριάτικης πίτας, ενισχύοντας τη θέση της στην αγορά με προϊόντα υψηλής ποιότητας. / www.ioniki.com

ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την KAIZEN

Η KAIZEN προσφέρει την τέλεια λύση για την παρασκευή εξαιρετικών τσουρεκιών με τα μίγματα Vyzantino Tsoureki, για αυθεντική γεύση Πολίτικου τσουρεκιού, Tsoureki Gold, για πλούσιο και αφράτο αποτέλεσμα και Tsoureki Vegan, για χορτοφαγικές προτιμήσεις.
Η premium σειρά μιγμάτων KAIZEN προσφέρει γρήγορη και εύκολη παρασκευή με εξαιρετικό ποιοτικό αποτέλεσμα και απίθανη γεύση που θα ικανοποιήσει ακόμη και τους πιο απαιτητικούς πελάτες! / www.kaizenmixes.com

ΓΑΛΛΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΜΕ GRANOPAN BAKER'S RUSTIC

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το νέο Granopan Baker's Rustic, με την εγγύηση της AGRANO, παράγεται από διαλεχτά άλευρα σίτου και σίκαλης και περιέχει αρωματικό προζύμι, εξασφαλίζοντάς σας rustic αρτοσκευάσματα γαλλικού τύπου με εντυπωσιακή εμφάνιση και γεύση που πραγματικά απογειώνει.
Το Granopan Baker's Rustic είναι ένα πλήρες προϊόν (100%), ιδανικό για εύκολη και σίγουρη παραγωγή και αργή ωρίμανση εκτός ψυγείου. Με αυτό θα δημιουργήσετε διαλεχτά αρτοποιήματα, όπως χωριάτικα καρβέλια, τραγανές μπαγκέτες, μυρωδάτες κουλούρες, εξαιρετικά κριτσίνια και κράκερ. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών. / www.konta.gr

ΑΦΡΑΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ DOLCE VIVO
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει το πρωτοποριακό σύμπλεγμα αλεύρων Dolce Vivo της MOLINO DENTI για αφράτο, λαχταριστό και μοσχομυριστό παραδοσιακό τσουρέκι, που θα ενθουσιάσει μικρούς και μεγάλους! Η απίθανη υφή και η τέλεια γεύση του οφείλονται στη νέα συνταγή που δημιούργησε το Τεχνικό Τμήμα της Εταιρείας. Το Dolce Vivo συμπεριλαμβάνει στα συστατικά του καβουρδισμένο φύτρο σταριού που δε μεταβάλει το χρώμα της ζύμης, ενισχύει τα επίπεδα υγρασίας του τελικού προϊόντος και δίνει εκπληκτική γεύση και άρωμα, καθώς περιέχει φυσική μαγιά Lievito Naturale. Είναι ιδανικό, επίσης, για πανετόνε, brioche, γλυκιά φοκάτσια, stollen, strudel κ.α. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / www.konta.gr

CRUMBLE EXPRESS
από την FRUCTITAL

Η Fructital παρουσιάζει μία νέα σειρά crumble, vegan και gluten free! Τα Crumble Express έχουν τραγανή υφή που διαρκεί και είναι ιδανικά για παγωτό και ζαχαροπλαστική. Χρησιμοποιούνται απευθείας από την συσκευασία και διατίθενται σε 6 διαφορετικές γεύσεις: Το «Classico» με βάση το βούτυρο, το “Cacao” με έντονη γεύση μαύρης σοκολάτας, το «Caramello» με γεύση καραμέλας και το «Frutti di bosco» με γεύση άγριων μούρων, το “Limone” με γεύση λεμόνι και το “Pistachio” με γεύση φιστικιού! / www.sweetice.gr

ΖΥΜΕΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ, ηγέτιδα στον τομέα της, ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες δημιουργώντας τρεις νέες κατηγορίες προϊόντων ζύμης αργής ωρίμανσης που συνδυάζουν παράδοση, ποιότητα και καινοτομία: Την Barchetta, μια νέα γαστρονομική εμπειρία σε δύο γεύσεις, Pepperoni-Mozzarella και Μεσογειακή, την Briosetta, με ολόκληρα κομμάτια κοτόπουλου και μουστάρδα Γαλλίας και τη Χειροποίητη Πολύσπορη Σφολιάτα, με φέτες κοτόπουλου Νίκας και κρέμα τυριών. Με διαρκή δέσμευση στην καινοτομία, η Ioniki διατηρεί υψηλά πρότυπα ποιότητας, προσφέροντας κατεψυγμένες ζύμες που συνδυάζουν τη μοναδική γεύση με την πρακτικότητα. / www.ioniki.com

Η ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ ΠΗΓΑΙΝΕΙ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΥΣΗ

Η ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. είναι μια κορυφαία ελληνική χημική βιομηχανία με μακροχρόνια παρουσία και εξειδίκευση στην παραγωγή αρωματικών υλών τροφίμων, καλύπτοντας τις ανάγκες επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται σε προϊόντα γλυκά και αλμυρά.
Με έμφαση στην έρευνα, την καινοτομία και την ποιότητα, η εταιρεία παρέχει μια μεγάλη ποικιλία αρωμάτων και γεύσεων που ανταποκρίνονται σε κάθε απαίτηση της αγοράς. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της στο www.vioryl.gr ή www.evioryl.gr για περισσότερες πληροφορίες.

MILLBAKER ΓΑΛΛΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
από την TROFINGRED

Η Millbaker θα παρουσιάσει στην ARTOZA 2025 νέες προτάσεις συστατικών γαλλικής αρτοποιίας. Είσαστε όλοι προσκαλεσμένοι να δοκιμάσετε το γαλλικό κρουασάν, τη μπαγκέτα, το brioche και τις γλυκές ζύμες στην πιο νόστιμη εκδοχή τους. Η άψογης τεχνικής φυλλοποίηση του γαλλικού κρουασάν, η απαλή, πλούσια υφή του brioche, αλλά και η προζυμένια ρουστίκ αίσθηση της μπαγκέτας θα σας χαρίσουν την εμπειρία της αυθεντικής γαλλικής boulagerie. Η Εταιρία θα εκθέτει τα προϊόντα της στο HALL 2 B10/C11 μαζί με τους συνεργάτες της, Frulatti και ΑΝΕΣΙΑΔΗΣ Μαγιά Αρτοποιίας. / www.trofingred.com

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2025!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ θα βρίσκεται στην ARTOZA 2025 στο Metropolitan Expo και θα σας υποδεχτεί στο περίπτερο της (Hall 4 B02/C01), ξεναγώντας σας σε γευστικές και εντυπωσιακές εφαρμογές Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας, Σφολιάτας και Παγωτού, με τη μεγαλύτερη και πιο καταρτισμένη ομάδα και εκλεκτούς chef του εξωτερικού, εξασφαλίζοντας τις ποιοτικότερες Α' ύλες για την ελληνική αγορά. Η φετινή ARTOZA συμπίπτει με την 40η επέτειο λειτουργίας της Εταιρίας! ΣΑΡΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ έμπνευσης, καινοτομίας και δημιουργίας, MAZI με τους επαγγελματίες που δίνουν ζωή στο όραμα της εταιρείας. Πάντα με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ συνεχίζει να βρίσκεται ένα βήμα μπροστά από τις εξελίξεις, αποτελώντας σημείο αναφοράς για τον κλάδο. Στη μεγαλύτερη και σημαντικότερη γιορτή του κλάδου, θα είμαστε όλοι εκεί!

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
από την LAOUDIS FOODS

Το Dolce Forno της IRCA είναι ένα πολυδιάστατο μίγμα ζαχαροπλαστικής, με το οποίο μπορείτε να δημιουργείτε όλα τα φημισμένα ιταλικά γλυκά φούρνου! Παράγεται στην Ιταλία με παραδοσιακή συνταγή και είναι ιδανικό για την παρασκευή πανετόνε και παντόρο τα Χριστούγεννα και κολόμπα το Πάσχα! Η κολόμπα, το ιταλικό πασχαλινό τσουρέκι σε σχήμα περιστεριού, έχει αποκτήσει τα τελευταία χρόνια περίοπτη θέση και στα ελληνικά αρτοζαχαροπλαστεία! Με το ίδιο προϊόν μπορείτε να φτιάξετε cinnamon rolls, γλυκά μπριός κ.α. / www.laoudis.gr

50 ΧΡΟΝΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ γιορτάζει φέτος μισό αιώνα επιτυχημένης πορείας στο χώρο της αρτοποιίας, μια πορεία γεμάτη γεύση, παράδοση και αφοσίωση στην ποιότητα.
Η επιτυχία της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ βασίζεται σε τρεις πυλώνες: Την εξαιρετική ποιότητα των πρώτων υλών, τις μοναδικές συνταγές και την άρτια τεχνική παρασκευής των προϊόντων, σε συνδυασμό με τη διαχρονική αφοσίωση της εταιρείας στην τελειότητα και την προσήλωσή της στην παραγωγή σπιτικών γεύσεων. Στόχος της εταιρείας είναι να συνεχίσει να προσφέρει τις καλύτερες επιλογές, που εγγυώνται την επιτυχία των πελατών της και ενδυναμώνουν τη μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης που έχει αναπτυχθεί. / www.brakopoulos.gr/

SUPER ATLAS
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ
από την FOODSTUFF AE

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η παρουσίαση - σεμινάριο της FOODSTUFF σε επαγγελματίες του ξενοδοχειακού κλάδου και συγκεκριμένα του ομίλου Tsokos από την Κύπρο, με τη συνεργασία της εταιρείας ANGEO. Στην εκδήλωση, που έλαβε χώρα στο ξενοδοχείο RIVIERA GLYFADA στις 8 και 9 Ιανουαρίου, οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για όλα τα νέα προϊόντα της FOODSTUFF και να παρακολουθήσουν ζωντανά την παρασκευή γλυκών και αλμυρών παρασκευασμάτων, αλλά και ιδιαίτερων προϊόντων για μπουφέ και εστιατόρια ξενοδοχείων, από την τεχνική ομάδα της FOODSTUFF. Ήταν ένα εποικοδομητικό διήμερο και το ραντεβού ανανεώθηκε για την ερχόμενη σεζόν.
www.foodstuff.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ "ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ ΜΠΙΜΠΙΚΟΥ"
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουριο αρτοζαχαροπλαστείο άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή της Δροσιάς. Πρόκειται για το κατάστημα "Αρτοποιήματα Μπιμπίκου", του οποίου τη μελέτη, το σχεδιασμό και τη κατασκευή επιμελήθηκε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η μεγάλη ποικιλία σε γλυκά, τούρτες και παραδοσιακά ψωμιά προβάλλονται στα υψηλής ποιότητας κατασκευής και απόδοσης ψυγεία και βιτρίνες. Σε συνδυασμό, δε, με τα καλαίσθητα διακοσμητικά στοιχεία των επενδύσεων τους και τα γήινα χρώματα της διακόσμησης, προσδίδουν στο χώρο μία ζεστή ατμόσφαιρα που καθημερινά προσελκύει όλο και μεγαλύτερο αριθμό επισκεπτών.
www.antonopoulos.com.gr

ΚΟΠΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΠΙΤΑΣ
από την LAOUDIS FOODS

Με τέσσερις εταιρικές εκδηλώσεις, η LAOUDIS FOODS πραγματοποίησε την κοπή της φετινής πίτας, στα κεντρικά γραφεία στο Πικέρμι, στο υποκατάστημα Βορείου Ελλάδος, στο υποκατάστημα Κρήτης καθώς και στο νέο υποκατάστημα Δυτικής Ελλάδος στην Πάτρα.
Η LAOUDIS FOODS αριθμεί, αυτή τη στιγμή, περισσότερους από 110 εργαζομένους πανελλαδικά. Η χρονιά που πέρασε σηματοδότησε περαιτέρω ανάπτυξη της εταιρείας, με την ενσωμάτωση της θυγατρικής Creta Foods στη μητρική εταιρεία, αλλά και την ίδρυση νέου υποκαταστήματος στην Πάτρα. Στη φωτογραφία (από αριστερά) οι κ.κ. Μιχάλης, Θεόδωρος, Γιώργος και Κώστας Λαούδης, στο νέο υποκατάστημα στην Πάτρα. / www.laoudis.gr

REDDA TYPI KPEMA
από την KALLAS

Η KALLAS INCORPORATION προσφέρει σε αποκλειστική συνεργασία με την κορυφαία παραγωγό Bayernland, ένα μοναδικό τυρί κρέμα που θα αποτελέσει άσσο στο μανίκι σας για εκλεκτές δημιουργίες! Το Redda Τυρί Κρέμα έχει ακαταμάχητη κρεμώδη υφή και φρέσκια, πληθωρική γεύση που θα απογειώσει κλασσικές και αγαπημένες γλυκές συνταγές, όπως cheese cakes και red velvet cakes, αλλά και αλμυρά σάντουιτς, καναπεδάκια, wraps και πίτσα με γεμιστή κρούστα που θα ενθουσιάσουν! Διατίθεται σε συσκευασίες 3 και 10 κιλών. / www.kallasinc.com

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΣΕΙΡΑ ΒΙΤΡΙΝΩΝ "DISPLAY"
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά "Display" της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ αποτελεί την ιδανική επιλογή για την ανάδειξη προϊόντων, εξασφαλίζοντας κορυφαία ορατότητα από κάθε οπτική γωνία. Διατίθεται με 1 ή 2 επίπεδα και σε μήκη 120, 160, 200 και 250cm, σε ουδέτερη, θερμαινόμενη και ψυχόμενη έκδοση. Είναι εξοπλισμένη με συρόμενους κρυστάλλινους κύβους ασφαλείας (securit) και με λειτουργία μαλακού κλεισίματος (soft close) για άνεση και ασφάλεια. Οι διακοσμητικές επενδύσεις προσαρμόζονται στις αισθητικές ανάγκες του πελάτη, καθιστώντας την ιδανική για βιτρίνα κέντρου. / www.drakoulakis.gr

SIGEP WORLD 2025: Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟ RIMINI (ΙΤΑΛΙΑ)

Η Sigep World 2025 εστιάζει σε πέντε αλυσίδες αξίας: παγωτό, ζαχαροπλαστική και σοκολάτα, καφέ, αρτοποιεία και τη νέα κατηγορία της πίτσας. Η ενσωμάτωση της πίτσας, με παγκόσμια αξία που ξεπερνά τα 153 δισ. δολάρια, απαίτησε την επέκταση του εκθεσιακού χώρου στα 138.000 τ.μ. Η έκθεση σημειώνει εντυπωσιακά νούμερα, με τους εκθεσιακούς χώρους να έχουν εξαντληθεί και την υψηλή συμμετοχή κορυφαίων παραγόντων της εστίασης. Η Sigep καθίσταται πλέον παγκόσμιο σημείο αναφοράς για όλους τους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων, προβάλλοντας καινοτομίες και τεχνολογίες, πλέον, και για τομέα της πίτσας. / www.sigep.it

Έξαρχος

Ο Φούρνος της Γειτονιάς που Πουλάει κυρίως (προζυμένιο) Ψωμί...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Ο «Έξαρχος» είναι ένας φούρνος της γειτονιάς, που λειτουργεί για δεκαετίες στο Γαλάτσι. Πρόσφατα ανέλαβε τα ινία της επιχείρησης ο Αντώνης, ο γιος της οικογένειας Έξαρχου, ο οποίος, θέλοντας να κάνει μια φρέσκια αρχή, πήρε το ρίσκο και ανακαίνισε εξολοκλήρου το μαγαζί, δίνοντάς του ζεστό και φιλόξενο χαρακτήρα, επενδύοντας σε κορυφαία μηχανήματα και ποιοτικές πρώτες ύλες, εισάγοντας κάποιους trendy κωδικούς και βασίζοντας την παραγωγή τού ψωμιού στο προζύμι και στην τεχνική της αργής ωρίμανσης. Από τότε, ο κόσμος έχει αγκαλιάσει το νέο κατάστημα και όλα τα προϊόντα του Έξαρχου «πουλάνε... σα ζεστό ψωμί»!

Αντώνη, πότε ξεκίνησε η λειτουργία του ανανεωμένου καταστήματός σου;

Το νέο κατάστημα άνοιξε τον περασμένο Νοέμβριο, έχοντας ήδη πίσω του μία ιστορία 40 χρόνων. Την επιχείρηση την ξεκίνησε, σε αυτό το χώρο, ο πατέρας μου, το 1985. Ουσιαστικά, εγώ γεννήθηκα μέσα στο αρτοποιείο. Αναλαμβάνοντας το, τώρα, ο ίδιος, ένιωσα την ανάγκη μιας αλλαγής. Ξεκινώντας, στην ουσία, τώρα τη σταδιοδρομία μου, ήθελα να πατήσω σε γερή βάση, ώστε να μπορέσω να κάνω όσα έχω οραματιστεί, σε έναν ανανεωμένο χώρο, με τα σωστά μηχανήματα, που μπορούν να βγάλουν την παραγωγή με τον τρόπο που θεωρώ ότι πρέπει να γίνεται.

Ποιες είναι οι βασικές αλλαγές που έκανες με το νέο ξεκίνημα;

Εδώ και πολλά χρόνια ασχολούμαι με το προζύμι, προσπαθώντας να το εισάγω και στο μαγαζί. Στην αρχή δυσκολεύτηκα με την τεχνική, όσο περνούσε ο καιρός, όμως, ενθουσιαζόμουν όλο και περισσότερο, και, σιγά σιγά, η προσπάθεια άρχισε να έχει αποτελέσματα και ο κόσμος να εκτιμά το ψωμί με προζύμι.
Ευοδώθηκαν και κάποιες δυνατές συνεργασίες με κάποια καλά εστιατόρια, οπότε το προζυμένιο ψωμί έγινε το σήμα κατατεθέν του μαγαζιού.

Τα μηχανήματα είναι όλα καινούρια;

Ναι, το 90% είναι καινούρια. Πρώτο μου μέλημα ήταν η παραγωγή και τα σωστά μηχανήματα, ώστε να με βοηθήσουν στην εξέλιξη της όλης προσπάθειας. Ολόκληρη η ανακαίνιση έγινε με βάση την αργή ωρίμανση. Έχω θαλάμους συντήρησης, ψυγείο-στόφα και όλα τα ζυμωτήρια έχουν μπει σε τέτοια σειρά, ώστε η γραμμή παραγωγής να ακολουθεί την αργή ωρίμανση. Αργότερα, θέλω να

Ήθελα το μαγαζί να έχει την ταυτότητα τού φούρνου της γειτονιάς και τα προϊόντα να προβάλλονται σε ένα ζεστό περιβάλλον.

πάρω και μία προζυμομηχανή για ακόμα καλύτερα αποτελέσματα. Γενικότερα, επένδυσα πάρα πολύ σε γερμανικά μηχανήματα και φούρνους αρτοποιίας και έχω δει ήδη τεράστια διαφορά σε όλα τα προϊόντα. Χωρίς υπερβολή, τα μηχανήματα έχουν βελτιώσει το προϊόν 40 με 50%. Εγώ ο ίδιος έχω σοκαριστεί με το αποτέλεσμα!
Το επόμενο μέλημα ήταν να φτιαχτεί η λιανική πώληση, που είναι η εικόνα όλης της παραγωγής. Καθώς έχω ταξιδέψει αρκετά στο εξωτερικό και έχω κάποιες προσλαμβάνουσες από τα εκεί μαγαζιά, ήθελα το μαγαζί να έχει την ταυτότητα τού φούρνου της γειτονιάς και τα προϊόντα να προβάλλονται σε ένα ζεστό περιβάλλον. Δεν επιθυμούσα κάτι πολύ μοντέρνο.

Τι προϊόντα φτιάχνετε στο φούρνο;

Κατ' αρχάς, προσπαθώ όλα τα προϊόντα που προτείνουμε να είναι χειροποίητα. Όλες οι σφολιάτες είναι δικές μας και φτιάχνουμε πολύ ωραίο κρουασάν με γαλλικά βούτυρα και άλευρα που έρχονται από το εξωτερικό (Ιταλία και Γαλλία). Ακόμα και για τα γλυκά μας έχω δικό μου ζαχαροπλάστη.
Επίσης, έχουμε προϊόντα κουλουροποιίας, βγάζουμε πολλά βουτήματα και κριτσίνια, σφολιατοειδή, όπως κλασική τυρόπιτα ή ζαμπονοτυρόπιτα, έχουμε αρκετές επιλογές σε σάντουιτς, ενώ σχεδόν όλα τα ψωμιά φτιάχνονται με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης. Φτιάχνουμε, βέβαια και το χωριάτικο ψωμί, γιατί το ζητούν κάποιοι πελάτες.

Είπες ότι χρησιμοποιείς γαλλικά βούτυρα και κάποια άλευρα από το εξωτερικό. Γιατί αυτό;

Οι πρώτες ύλες παίζουν τεράστιο ρόλο στο αποτέλεσμα και για το λόγο αυτό προσέχω πολύ τις πρώτες ύλες μου.
Ένα καλό αλεύρι είναι η βάση, οπότε συνεργάζομαι με έναν τεράστιο μύλο εδώ στην Ελλάδα που έχει σταθερά πολύ προσεγμένη ποιότητα. Αγοράζω και κάποια άλευρα από το εξωτερικό που μου αρέσουν πολύ, από εισαγωγείς που τα φέρνουν στην Ελλάδα.
Επίσης, όλο το νερό του μαγαζιού περνάει από φίλτρα, ώστε να μην περιέχει χλώριο. Πολλοί επαγγελματίες δε δίνουν σημασία στο φιλτράρισμα του νερού, ωστόσο το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της ζύμης είναι νερό (60-90%) -νερό και αλεύρι. Επομένως, η ποιότητα και των δύο είναι βασικός παράγοντας.

Οι συνταγές είναι δικές σου;

Κάποιες συνταγές τις έχω από τον πατέρα μου και δεν τις αλλάζω με τίποτα. Αποτελούν μέρος της ταυτότητας του μαγαζιού. Από εκεί και πέρα, έχω εμπλουτίσει τη γκάμα του μαγαζιού με νέες συνταγές βασισμένες στη φιλοσοφία του προζυμιού.
Παλαιότερα, φτιάχνανε τα προζύμια με αρκετά ξινά χαρακτηριστικά. Εδώ και 20 χρόνια, έχω το δικό μου προζύμι, που βγάζει πολύ ωραία αρώματα και είναι λιγότερο ξινό, ακολουθώντας τεχνικές στις οποίες κατέληξα μετά από πολλούς πειραματισμούς και γνωριμία με το τρόπο που ζυμώνεται το προζύμι.

Θα έλεγες ότι το αρτοποιείο σου ανήκει στο «τρίτο κύμα»;

Όπως ανέφερα και προηγουμένως, ο χαρακτήρας του αρτοποιείου είναι αυτός του φούρνου της γειτονιάς, οπότε έχω μεγάλη ποικιλία και προϊόντα που θα βρεις σε παραδοσιακούς φούρνους. Θα βγάλουμε τα κριτσίνια μας, τα κουλουράκια μας, τις τυρόπιτές μας, αλλά θα βγάλουμε, όπως το «τρίτο κύμα», τα κρουασάν μας, τα cinnamon rolls, τα cardamon buns, τις φοκάτσιες. Έχω προσπαθήσει να κάνω μία μίξη. Θα έλεγα ότι είμαστε ο φούρνος της γειτονιάς με στοιχεία τρίτου κύματος.

Οι τιμές σου έχουν ανέβει;

Λίγο, ναι, έχουν ανέβει. Δε γίνεται διαφορετικά. Έχω 10 άτομα προσωπικό. Όσο ήμασταν κλειστά λόγω ανακαίνισης, έγιναν απίστευτες ανατιμήσεις σε κακάο, σοκολάτα, βούτυρο κ.λπ. Έχοντας ανατιμηθεί οι περισσότερες πρώτες ύλες, η ενέργεια, κ.λπ., μπήκα και εγώ σε μία διαδικασία ανατίμησης.

Ο κόσμος παραπονιέται καθόλου για την αύξηση στις τιμές;

Δεν έχει παραπονεθεί κανένας. Ίσα ίσα, με το καινούριο μαγαζί βλέπω μία διάθεση του κόσμου να αγοράσει ευκολότερα ένα προϊόν, πράγμα που πιστεύω ότι οφείλεται στην καλή ποιότητα και την όμορφη παρουσίαση.

Γενικότερα, υπάρχει μια στροφή του κόσμου προς το ποιοτικό προϊόν, από ό,τι μου λένε και άλλοι επαγγελματίες, παρά το γεγονός ότι το πληρώνει παρά πάνω. Βλέπεις να ισχύει κάτι τέτοιο;

Ναι, το ποιοτικό προϊόν ο κόσμος θα το προτιμήσει. Το προζυμένιο ψωμί είναι από τα πιο ακριβά ψωμιά μου, αλλά είναι ο νούμερο ένα

Το προζυμένιο ψωμί είναι από τα πιο ακριβά ψωμιά μου, αλλά είναι ο νούμερο ένα κωδικός που πουλάει αυτή τη στιγμή στο μαγαζί.

κωδικός που πουλάει αυτή τη στιγμή στο μαγαζί. Οι πωλήσεις έχουν, πραγματικά, εκτοξευθεί. Χρειάστηκε, ωστόσο, υπομονή και επιμονή μέχρι να μάθει ο κόσμος εδώ στη γειτονιά το προζυμένιο ψωμί -χωρίς μαγιά.
Υπάρχει, βέβαια, κόσμος που ακόμα ζητάει ψωμί με μαγιά, γι' αυτό και το φτιάχνουμε. Προσωπικά, το ψωμί με μαγιά, δεν το παίρνω πια για το σπίτι. Παίρνω μόνο το προζυμένιο γιατί το θεωρώ πολύ ανώτερο.
Επίσης, βγάζω ένα γαλλικό βιολογικό πολύσπορο ψωμί, που το ντύνω όλο απ' έξω με κολοκυθόσπορο. Όπως καταλαβαίνεις δεν είναι φθηνό, γιατί το γαλλικό βιολογικό αλεύρι είναι ακριβό. Ο κόσμος όμως το ζητάει.

Συναντάς δυσκολία στο να βρεις ανθρώπους για προσωπικό;

Με την επένδυση που έχει γίνει στο μαγαζί, το να βρω προσωπικό, αυτή τη στιγμή, είναι το πιο εύκολο πράγμα. Οι συνθήκες εργασίας στο φούρνο μετά την ανακαίνιση είναι πολύ καλές. Επιδίωξα το περιβάλλον του εργαστηρίου να είναι ευχάριστο, γιατί εκεί δουλεύουμε πολλές ώρες και ήθελα να μπαίνουμε μέσα και να το χαιρόμαστε. Έβαλα κλιματισμό, αγόρασα τέλεια μηχανήματα, γενικότερα το έφτιαξα όπως φανταζόμουν ένα ιδανικό περιβάλλον εργασίας με σωστά μελετημένες και ευχάριστες συνθήκες εργασίας.
Αυτό φαίνεται ότι απέδωσε, και γιατί βλέπω ότι όλα τα παιδιά είναι πολύ χαρούμενα που εργάζονται εδώ, αλλά και γιατί πολύς κόσμος μου στέλνει βιογραφικά και εκδηλώνει ενδιαφέρον να εργαστεί μαζί μας.
Επίσης, η ομάδα που έχω φτιάξει είναι πολύ ωραία και στελεχώνεται από παιδιά που είναι εξαιρετικοί χαρακτήρες. Επειδή, λοιπόν, οι άνθρωποι που δουλεύουν στο μαγαζί είναι και αυτοί που κάνουν τη διαφορά, πάντα φροντίζω να υπάρχει πολύ καλό κλίμα, και τα παιδιά να πληρώνονται σωστά και στην ώρα τους, γιατί, στο τέλος της ημέρας, εδώ πέρα όλοι δουλεύουμε για να θρέψουμε τις οικογένειές μας. Δεν έχω, λοιπόν, πρόβλημα να βρω προσωπικό. Ίσα ίσα, συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο.

Ποια ήταν η μεγαλύτερη πρόκληση που συνάντησες στο εγχείρημα της ανακαίνισης;

Κατά την ανακαίνιση είχα πολύ άγχος μη βγω εκτός πλάνου. Ό,τι έχει να κάνει με την κατασκευή με βγάζει τελείως έξω από τα νερά μου. Ευτυχώς, είχα καλούς συνεργάτες, και καλό μηχανικό που με βοηθήσαν πάρα πολύ.

Τι κόσμο προσελκύει το μαγαζί;

Παλιότερα, δεν έμπαινε συχνά νεολαία. Το μαγαζί ήταν παλιό και δεν είχε κάποιο ιδιαίτερο χαρακτήρα. Ήταν ένας απλός φούρνος της γειτονιάς. Ό,τι και να έκανα, όσο σημαντικούς πελάτες και να είχα, ο κόσμος δεν έμπαινε γιατί δεν τον τράβαγε η εικόνα. Μετά την ανακαίνιση, πολλοί πελάτες μου λένε, πως δεν ήξεραν ότι εδώ υπήρχε φούρνος και ότι έβγαζε τέτοια προϊόντα.

Ποια είναι τα ωράρια λειτουργίας του αρτοποιείου;

Για το κοινό λειτουργούμε από τις 6:00 το πρωί έως τις 21:00 το βράδυ. Το προσωπικό ξεκινάει από τις 4:00, γιατί αλλιώς δε βγαίνει η παραγωγή. Θέλω 7:00 η ώρα τα σάντουιτς να βρίσκονται έξω στην πώληση και να είναι όλα τα προϊόντα του πρωινού έτοιμα. Παλιότερα ερχόμασταν στις 5:00.
Τώρα έχει ανέβει ο όγκος της δουλειάς και χρειάζεται να ξεκινάμε νωρίτερα.
Επίσης, έχουμε βάλει και καφέ, καθώς νωρίς το πρωί δεν υπάρχουν εδώ κοντά πολλές επιλογές για καφέ και αυτός είναι ακόμα ένας λόγος που η δουλειά έχει αυξηθεί.

Το ψωμί το πουλάς με το κιλό;

Ναι, η φρατζόλα είναι του κιλού -το ζυμάρι, δηλαδή (ψημένο το ψωμί βγαίνει λίγο ελαφρύτερο). Το δίνουμε, λοιπόν, με το κιλό. Αν κάποιος θέλει λιγότερο, έχουμε κοπτικό μηχάνημα και το κόβουμε στη μέση ή σε φέτες με ρυθμιζόμενο πάχος και αυτό ο κόσμος το προτιμάει. Να πω εδώ, ότι το προζυμένιο μας ψωμί είναι φοβερό και ως ψωμί του τοστ!

Υπάρχουν σούπερ μάρκετ εδώ κοντά; Χάνεις μερίδα των καταναλωτών από εκεί;

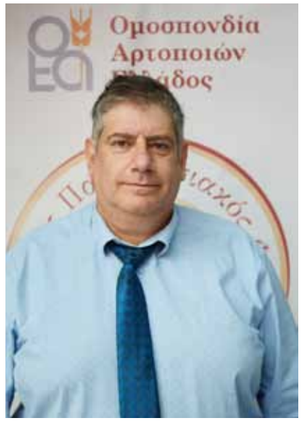
Ναι υπάρχουν αρκετά σούπερ μάρκετ κοντά, αλλά δε βλέπω κανέναν ανταγωνιστικά. Ο καθένας κάνει τη δουλειά του και μακάρι όλοι να έχουμε δουλειά.
Το καλοκαίρι έβλεπα τα ράφια με ψωμί στα σούπερ μάρκετ άδεια.
Ο ίδιος, όμως, δεν αντιμετώπισα κάποιο πρόβλημα γιατί, στην ουσία, απευθύνομαι σε διαφορετικό κοινό.
Μπορεί ο κόσμος που ψωνίζει ψωμί από το σούπερ μάρκετ να μην ξέρει καθόλου τι είδους ή τι ποιότητας ψωμί είναι αυτό. Ο κόσμος, όμως, που γνωρίζει και θέλει καλό και υγιεινό ψωμί θα έρθει εδώ.

Ποια από τα προϊόντα σου θεωρείς την κύρια πηγή του εισοδήματος του μαγαζιού;

Τα σνακ έχουν ανέβει πολύ, αλλά και το ψωμί έχει ανέβει, εξίσου, και είμαι σίγουρος ότι αυτό συμβαίνει λόγω του προζυμιού. Δεν στηρίζομαι, λοιπόν, τόσο στα σνακ, όσο στις πωλήσεις του ψωμιού. Το μαγαζί είναι φούρνος και πουλάει, κυρίως, ψωμί…

Σωματείο Αρτοποιών Ν. Μαγνησίας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

ΠΩΣ ΚΙΝΗΘΗΚΕ Η ΑΓΟΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΩΝ ΕΟΡΤΩΝ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ;

Στην πόλη του Βόλου υπάρχουν δύο κατηγορίες αρτοποιείων: Αυτά που είναι στον κεντρικό ιστό της πόλης, τα οποία -λόγω θέσης- έχουν αυξημένη επισκεψιμότητα και είχαν αρκετή κίνηση και κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων, και τα περιφερειακά -τα λεγόμενα συνοικιακά- αρτοποιεία, στα οποία η κίνηση ήταν υποτονική.
Τα Χριστούγεννα υπήρξε αρκετά μεγάλη κινητικότητα στην πόλη του Βόλου, με τον περισσότερο κόσμο να κινείται στον κεντρικό ιστό, με κατεύθυνση το χιονοδρομικό κέντρο στο Λιτόχωρο ή τα Τρίκαλα. Ο κόσμος ερχόταν στο Βόλο για 4-5 διανυκτερεύσεις, κάνοντας εξορμήσεις στις γύρω περιοχές. Επομένως, υπήρξε κινητικότητα, που, όμως, σε σχέση με προηγούμενες χρονιές, ήταν πεσμένη.
Κάτι αντίστοιχο, εκτιμώ, θα συμβεί και τα Κούλουμα και το Πάσχα. Θεωρώ ότι θα υπάρχει επισκεψιμότητα στην πόλη του Βόλου και ελπίζω σιγά σιγά να βελτιώθει η κατάσταση για όλους μας.

ΕΧΕΤΕ ΕΠΑΝΕΛΘΕΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΛΗΘΗΚΑΝ ΠΕΡΣΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΚΟΚΑΙΡΙΑ;

Γενικότερα, ακόμα μετράμε πληγές από τις πλημμύρες του περσινού Σεπτεμβρίου. Πολλά μέλη του Σωματείου και το σύνολο σχεδόν των πελατών μας που μένουν στην πόλη του Βόλου υπέστησαν πολλές ζημιές στις οικοσκευές, με αποτέλεσμα ακόμα και τώρα να είμαστε όλοι αρκετά «τσαλακωμένοι» από την υποχρέωση να τις αποκαταστήσουμε όλες. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα η αγοραστική δύναμη της γειτονιάς να είναι περιορισμένη, αλλά και τα δικά μας μαγαζιά να είναι συγκρατημένα όσον αφορά στις δυνατότητες που διαθέτουν.
Επιπλέον, πέρα από τις περσινές σοβαρές ζημιές από την κακοκαιρία, το πρόβλημα συνεχίστηκε και φέτος με τα νεκρά ψάρια που ξεβράστηκαν στις 25 Αυγούστου στον Παγασητικό. Δημιουργήθηκε δυσοσμία που προκάλεσε ακυρώσεις σε όλη την παραλιακή ζώνη της χερσαίας Μαγνησίας. Επομένως, είναι επείγουσα ανάγκη οι βασικές δομές που επλήγησαν να αποκατασταθούν, ώστε να μην επαναληφθούν τέτοια φαινόμενα.
Όσον αφορά τις προσωπικές μας ζημιές, θέλω να πιστεύω ότι όλες, σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό, έχουν αποκατασταθεί. Υπάρχει, ωστόσο, ένα αρτοποιείο εντός του περιβαλλοντικού ιστού του Βόλου, που δεν έχει καταφέρει να ανοίξει ακόμα. Όπως καταλαβαίνετε, τα τραύματα δεν έχουν επουλωθεί πλήρως, αλλά βρισκόμαστε σε καλό σημείο.

ΕΙΣΤΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ ΠΟΥ ΛΑΒΑΤΕ ΤΟΣΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΟΣΟ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΑΕ;

Είναι γεγονός ότι το Υπουργείο μάς στήριξε. Λάβαμε την αρωγή και οι περισσότεροι από τους συναδέλφους που έπαθαν ζημιές έχουν αποζημιωθεί από το κράτος για το 80-90% της ζημιάς. Οι κινήσεις της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, με τα υπομνήματά της στο Υπουργείο, συνέδραμε επίσης προς αυτή την κατεύθυνση. Επιπλέον, εξαιρετικά σημαντική ήταν η προμήθεια νερών που είχαμε την πρώτη εβδομάδα από συναδέλφους και Σωματεία (ειδικά της Πιερίας) για να μπορούμε να ζυμώνουμε.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΝ ΣΑΝ ΚΛΑΔΟ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ;

Υπάρχει ένα ζήτημα με τηλεφωνικές απάτες προς συναδέλφους. Υπήρξε τρίτο κρούσμα εξαπάτησης συναδέλφου. Αποφασίσαμε, λοιπόν, να διοργανώσουμε μια ημερίδα -σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Μαγνησίας- για να ενημερώσουμε εκ νέου τα μέλη μας για τρόπους και πρακτικές αποφυγής τηλεφωνικών απατών.
Επίσης, τα οικονομικά είναι ένα ζήτημα που μας απασχολεί όλους. Η πρόταση του Σωματείου μας είναι οι συνάδελφοι να προβούν άμεσα σε επανακοστολόγηση των προϊόντων, καθώς υπάρχει σημαντική αύξηση του λειτουργικού κόστους των καταστημάτων μας. Μάλιστα, από 1η Ιανουαρίου 2025, επιβαρυνόμαστε ακόμα περισσότερο με την αύξηση των ασφαλιστικών εισφορών, παρά το γεγονός ότι ο πρωθυπουργός προανήγγειλε στη ΔΕΘ μείωση 1%. Από τη στιγμή που ο υπολογισμός των ασφαλιστικών εισφορών διαφοροποιείται από τον πληθωρισμό και πάει με βάση τον κατώτατο μισθό θα έχουμε αυξήσεις. Δεν ξέρουμε ακριβώς πόσο, αλλά σίγουρα θα υπάρξουν.
Αφενός, λοιπόν, η αύξηση των ασφαλιστικών εισφορών και αφετέρου η υποχρέωση για ασφάλιση των καταστημάτων έναντι φυσικών καταστροφών επιβαρύνουν ακόμα περισσότερο το κοστολόγιο.
Τέλος, οδεύουμε στον τρίτο χρόνο που δεν έχουμε υπολογίσει ούτε τον πληθωρισμό στην κοστολόγηση των προϊόντων μας. Αυτό αξίζει να το επισημάνουμε, γιατί δεν υπάρχει προϊόν σε μάρκετ του οποίου η τιμή να μην έχει αυξηθεί τα τελευταία τρία χρόνια. Κι εμείς μπαίνουμε στον τρίτο χρόνο που δεν έχουμε ενσωματώσει καν τον πληθωρισμό στις τιμές μας και αυτό μας δημιουργεί περαιτέρω προβλήματα. Αυτοί είναι οι λόγοι, για την προτροπή του Σωματείου προς τα μέλη του να προβούν σε επανακοστολόγηση των προϊόντων.

INFO

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1919

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Ν. Μαγνησίας

Το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Μαγνησίας ιδρύθηκε το 1919 και αυτή τη στιγμή αριθμεί 108 μέλη σε όλο τον νομό Μαγνησίας και στις Σποράδες, εκ των οποίων τα 88 βρίσκονται μέσα στην πόλη του Βόλου.
Ο κ. Τσουράπας βρίσκεται στην προεδρεία του Σωματείου από το 2017.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Ζύμη για Μίνι Κουρού Πιτάκια

ΥΛΙΚΑ

3 Αβγά
1,5 κ.γ. Αλάτι
1,5 κ.γ. Ζάχαρη
130 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό
200 γρ. Γάλα πλήρες χλιαρό
200 γρ. Ηλιέλαιο
850 γρ. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του ή γ.ο.χ.
5 κ.γ. Μπέικιν πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια αφράτη ζύμη.
Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου μισή ώρα και στη συνέχεια τεμαχίζουμε σε κομμάτια των 45 γρ.
Γεμίζουμε τα κομμάτια με τυρί ή λουκάνικα και τα αλείφουμε από πάνω με αβγό.
Ψήνουμε για 18 λεπτά στους 200°C και είναι έτοιμα!

Mais Mix

Μοναδικά γευστικό μίγμα καλαμποκιού

Πλούσιο σε νιφάδες καλαμποκιού

Υπέροχη γεύση και άρωμα πραγματικού καλαμποκιού

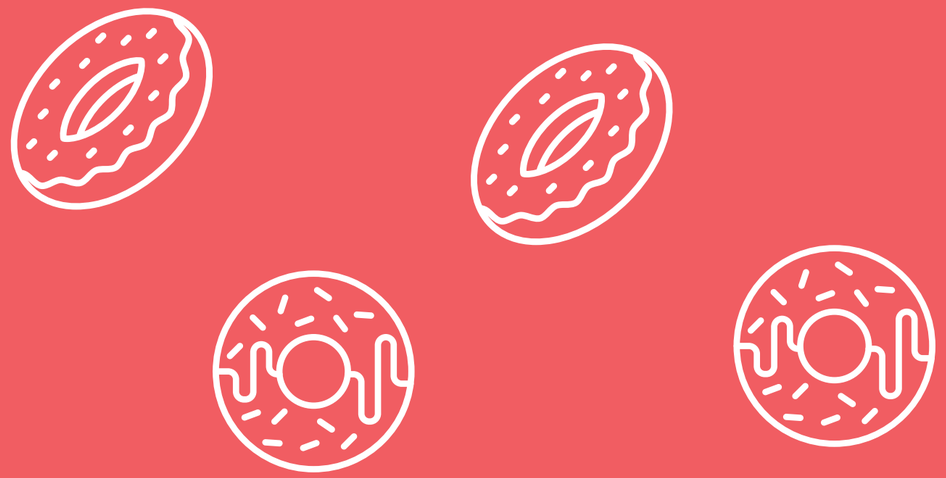
Κατάλληλο και για ντεκόρ

APTIZAN

210 2589200 Artizan Hellas artizan.official www.artizanhellas.gr

Γλυκές Ζύμες

ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ - MSC IN FOOD SCIENCE
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ



Οι ζύμες που περιέχουν μεγάλα ποσοστά ζάχαρης είναι από τις πιο ενδιαφέρουσες ζύμες από γευστική αλλά και τεχνολογική άποψη. Θεωρούνται δύσκολες παρασκευές, γιατί η διαδικασία παραγωγής τους είναι χρονοβόρα και απαιτεί άριστες πρώτες ύλες και τεχνογνωσία. Πρόκειται για προϊόντα στα οποία ακόμα και το παραμικρό λάθος γίνεται αισθητό στο αποτέλεσμα. Για το λόγο αυτό, απαιτούν αυξημένη προσοχή σε όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

Το αλεύρι πρέπει να έχει μεγάλη φαρινογραφική σταθερότητα και η επιφάνεια του εξτενσιογραφήματος να είναι μεγάλη για να συγκρατεί τα πλούσια υλικά της συνταγής και τα αέρια της ζύμωσης.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ

Οι γλυκές ζύμες έχουν κοινές βασικές πρώτες ύλες και μπορούν να διαφοροποιηθούν με τη χρήση αρωμάτων και διαφορετικών ποσοστών των υλικών.

Αλεύρι

Το αλεύρι πρέπει να έχει μεγάλη φαρινογραφική σταθερότητα και η επιφάνεια του εξτενσιογραφήματος να είναι μεγάλη για να συγκρατεί τα πλούσια υλικά της συνταγής και τα αέρια της ζύμωσης. Όσο αυξάνονται τα ποσοστά ζάχαρης, βουτύρου και αβγών, τόσο μεγαλύτερη πρέπει να είναι η περιεκτικότητα σε γλουτένη και η δύναμη του αλεύρου.

Ζάχαρη

Η επιθυμητή γλυκύτητα είναι αυτή που καθορίζει το ποσοστό ζάχαρης σε μία ζύμη. Για παράδειγμα, στη Νότια Ελλάδα οι καταναλωτές προτιμούν τα πιο ήπια γλυκά, ενώ στη Βόρεια τα πιο έντονα.
Επίσης, η μεγαλύτερη ποσότητα ζάχαρης βοηθά στη φρεσκάδα και τη διατήρηση της ζύμης. Σε κάποιες περιπτώσεις, μπορούμε να αντικαταστήσουμε μια ποσότητα ζάχαρης με γλυκαντικές ουσίες σε υγρή μορφή για μεγαλύτερη διατήρηση και φρεσκάδα του προϊόντος.

Αβγό

Τα αβγά προσφέρουν χρώμα, γεύση και γαλακτωματοποιητικές ιδιότητες, καθώς ενώνουν την υγρή με τη λιπαρή φάση και βοηθούν στη συγκράτηση των αερίων της ζύμωσης. Καλό είναι να μην κάνουμε υπερβολές στην προσθήκη αβγού, γιατί μπορεί να «βαρύνει» τη γεύση.

Λιπαρά

Τα λιπαρά, όπως το αγελαδινό βούτυρο ή η μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής, προσδίδουν στη ζύμη πλαστικότητα, γεύση, άρωμα, φρεσκάδα και διατηρησιμότητα. Το αγελαδινό βούτυρο είναι προτιμητέο λόγω της πλούσιας γεύσης του, αλλά η μαργαρίνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λόγους κόστους.
Η κύρια διαφορά μεταξύ των δυο λιπαρών είναι η προέλευση τους. Το αγελαδινό βούτυρο είναι ζωικής προέλευσης, ενώ η μαργαρίνη είναι ένα φυτικό τεχνολογικό υποκατάστατο του βουτύρου. Έτσι, το βούτυρο έχει πιο πλούσια γεύση και άρωμα, ενώ η μαργαρίνη (αν είναι καλής ποιότητας) έχει πιο λεπτή γεύση και άρωμα.
Υπάρχουν και «ζυμωμένα» βούτυρα τα οποία έχουν εξαιρετικό άρωμα και γεύση.

Γάλα

Το φρέσκο γάλα προσδίδει γεύση και χρώμα. Πρέπει να γνωρίζουμε ότι το γάλα και τα προϊόντα του επιμηκύνουν το συνολικό χρόνο ωρίμανσης στη στόφα.
Επίσης, η συνεισφορά του γάλακτος στη φρεσκάδα δεν είναι μεγάλη.
Τέλος, αντί για φρέσκο γάλα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε γάλα σε σκόνη ή ορό γάλακτος. Αυτό γίνεται, συνήθως, σε βιοτεχνική η βιομηχανική παραγωγή.

Μαγιά

Η μαγιά ή το προζύμι αποτελούν βασικό παράγοντα επιτυχίας της συνταγής μας. Λόγω του μεγάλου ποσοστού ζάχαρης, δεν προτιμάται η απλή μαγιά αρτοποιίας, αν και μπορεί, υπό προϋποθέσεις, να φουσκώσει τη ζύμη. Μια πιο σίγουρη επιλογή είναι η χρήση μαγιάς κατάλληλης για γλυκές ζύμες, η λεγόμενη μαγιά τσουρεκιού. Φυσικά, η χρήση προζυμιού κατάλληλου για γλυκές ζύμες μπορεί να απογειώσει μια συνταγή. Ένα τέτοιο προζύμι πρέπει να έχει ανθεκτικότητα στην πολύ μεγάλη ωσμωτική πίεση που αναπτύσσεται σε τέτοιες ζύμες και, επίσης, πρέπει να έχει πολύ μικρή ή καθόλου οξύτητα για ευνόητους λόγους.

Αλάτι

Το αλάτι χρησιμοποιείται σε μικρό ποσοστό 0,5 - 1%, γιατί βοηθάει στη συνεκτικότητα της ζύμης, στην καλή ανάπτυξη της γλουτένης και στην ενίσχυση της γεύσης.

Οι αναλογίες των υλικών μιας συνταγής πρέπει να βρίσκονται σε τέλεια ισορροπία μεταξύ τους. Για παράδειγμα, μπορεί κάποιο προϊόν να περιέχει 30% ζάχαρη και η γεύση του να είναι λιγότερο γλυκιά από ένα άλλο που περιέχει 25%, γιατί στην πρώτη περίπτωση υπάρχουν π.χ. πολλά λιπαρά, ενώ στη δεύτερη, λιγότερα.

Ανάλογα με την εποχή ρυθμίζουμε και τη θερμοκρασία των λιπαρών. Το καλοκαίρι τα χρησιμοποιούμε απευθείας από το ψυγείο για να κατεβάσουμε τη θερμοκρασία της ζύμης ενώ το χειμώνα τα λιώνουμε για να την ανεβάσουμε.

Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Για να επιτύχουμε ένα ποιοτικό αποτέλεσμα, μια καλή συνταγή από μόνη της δεν είναι αρκετή. Αν και παίζει καθοριστικό ρόλο, η συνταγή καλύπτει μόνο το 50% της επιτυχίας. Το υπόλοιπο 50% εξαρτάται από τη σωστή εκτέλεση.

Ζύμωμα

Λόγω της αρκετά μεγάλης περιεκτικότητας σε ζάχαρη στις γλυκές ζύμες, είναι ασφαλέστερο το ζύμωμα να γίνεται σε δυο φάσεις.
Στην πρώτη φάση παρασκευάζουμε μια προ-ζύμη, «πιάνουμε τη μαγιά» όπως λένε οι παλαιότεροι, και μετά ακολουθεί το κυρίως ζύμωμα.
Στην προ-ζύμη προσθέτουμε μέρος του αλεύρου, όλη τη μαγιά ή το προζύμι και το νερό. Προσέχουμε τη θερμοκρασία του νερού, ώστε η θερμοκρασία της προ-ζύμης να είναι περίπου 25 - 28°C. Την τοποθετούμε στη στόφα, για να διπλασιαστεί ο όγκος της.
Για την κυρίως ζύμη προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από τα λιπαρά. Κάποιοι λιώνουν τη ζάχαρη, ώστε να απορροφηθεί πιο γρήγορα και να μην επηρεάσει τη δύναμη της μαγιάς ή του προζυμιού και να αυξήσει τη θερμοκρασία της ζύμης.
Τα λιπαρά προστίθενται σιγά σιγά προς το τέλος του ζυμώματος.
Ανάλογα με την εποχή ρυθμίζουμε και τη θερμοκρασία των λιπαρών. Το καλοκαίρι τα χρησιμοποιούμε απευθείας από το ψυγείο για να κατεβάσουμε τη θερμοκρασία της ζύμης, ενώ το χειμώνα τα λιώνουμε για να την ανεβάσουμε. Αν προσθέσουμε τα λιπαρά από την αρχή, τότε το αλεύρι θα απορροφήσει πρώτα τα λιπαρά και θα δυσκολευτεί να απορροφήσει τα υπόλοιπα υγρά. Η τελική θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 28 - 32°C.
Η ζύμη είναι έτοιμη όταν έχει ξεκολλήσει πλήρως από τον κάδο τού ζυμωτηρίου, έχει γυαλίσει και έχει απαλή υφή στο άγγιγμα.
Συνήθως, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 - 60 λεπτά και μετά το διάστημα αυτό τεμαχίζουμε σε κομμάτια και πλάθουμε στο επιθυμητό βάρος και σχήμα. Στη συνέχεια, ακολουθεί η τελική ωρίμανση (στόφα) και το ψήσιμο.

Ψήσιμο

Το ψήσιμο γίνεται σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες (160 - 170°C), επειδή οι ζύμες αυτές, λόγω της σύστασης τους (ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο), παίρνουν χρώμα πολύ γρήγορα. Ο χρόνος ψησίματος είναι 50 - 60 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο και το βάρος των προϊόντων. Αν έχουμε κάνει επάλειψη με αβγό δεν ψεκάζουμε ατμό στο φούρνο.
Αφού περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, αφήνουμε τα τάμπερ ανοιχτά για να μην πάρουν τα αρτοσκευάσματα υπερβολικό χρώμα. Μετά το ψήσιμο, αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Τα προϊόντα από γλυκές ζύμες διατηρούνται αρκετές μέρες μετά την παραγωγή τους. Αν θέλουμε να επιμηκύνουμε το χρόνο διατήρησης, τα συσκευάζουμε αφού έχουν κρυώσει καλά. Ο χώρος συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρός και αποστειρωμένος και όλη η διαδικασία να γίνεται με χρήση γαντιών.
Η χρήση συντηρητικών, όπως το σορβικό κάλιο μαζί με διοξικό νάτριο, αποτελούν την έσχατη λύση αν θέλουμε να διατηρηθούν τα προϊόντα μας πολλές μέρες.

Τσουρέκι
Χίλιες και μία Παραλλαγές

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

Το τσουρέκι έχει μια μακρά και ενδιαφέρουσα ιστορία, που συνδέεται με τις παραδόσεις, τα ήθη και τις γιορτές του τόπου μας. Αν και δεν υπήρχε στην αρχαιότητα όπως το γνωρίζουμε σήμερα, η παράδοση της ζύμης και των γλυκών ψωμιών που συνδυάζονται με γιορτές και θρησκευτικά έθιμα έχει ιστορικές ρίζες από τότε που οι αρχαίοι Έλληνες έψηναν γλυκά ψωμιά και άρτους για τελετές και θρησκευτικές γιορτές.

Το όνομα «τσουρέκι» προέρχεται από την τούρκικη λέξη «çörek», η οποία αναφέρεται σε μια γλυκιά ζύμη που συνήθως περιείχε αλεύρι, μαγιά, βούτυρο και αρωματικά υλικά.

Η σύγχρονη μορφή του τσουρεκιού ξεκίνησε να διαμορφώνεται την περίοδο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, όπου το γνωστό τσουρέκι (σε διαφορετικές παραλλαγές) ήταν ένα δημοφιλές γλυκό ψωμί. Το όνομα «τσουρέκι» προέρχεται από την τούρκικη λέξη «çörek», η οποία αναφέρεται σε μια γλυκιά ζύμη που συνήθως περιείχε αλεύρι, μαγιά, βούτυρο και αρωματικά υλικά, όπως το μαχλέπι και το κακουλέ. Έτσι, το τσουρέκι υιοθετήθηκε και εξελίχθηκε στην ελληνική κουζίνα, προσαρμόστηκε στην τοπική γαστρονομία και έγινε μέρος των εορτών του Πάσχα, αλλά και όλου του έτους τα τελευταία χρόνια, με τη γλυκιά, αφράτη ζύμη του να συνδυάζεται με μαχλέπι (σπόροι του φυτού prunus mahaleb, ενός είδους κερασιών που προσφέρει ιδιαίτερο άρωμα) κακουλέ (σπασμένος σπόρος από την οικογένεια του γαρύφαλλου), μαστίχα και πορτοκάλι.

ΤΑ ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Το παραδοσιακό ελληνικό πασχαλινό τσουρέκι έχει πολλές διαφορετικές εκδοχές ανάλογα με την περιοχή της Ελλάδας, αλλά και τις τοπικές παραδόσεις. Οι πιο συχνές παραλλαγές που συναντάμε ανάλογα με την περιοχή είναι:

•Τσουρέκι από τη Θεσσαλονίκη (Βόρεια Ελλάδα): Ιδιαίτερα αφράτο και αρωματικό, λόγω της γενναιόδωρης δόσης σε μαχλέπι. Ειδικά στην περιοχή της Θεσσαλονίκης, το τσουρέκι συχνά έχει μια ελαφριά γέμιση σοκολάτας ή κανέλας και είναι συνήθως πλεγμένο σε κουλούρα ή πλεξούδα, με το κόκκινο αυγό στο κέντρο

•Τσουρέκι από την Κρήτη (Νότια Ελλάδα): Συχνά, είναι πιο πλούσιο, με άχνη ζάχαρη και παραδοσιακά φτιάχνεται με ελαιόλαδο αντί για βούτυρο. Εδώ μπορεί να προστεθούν και αμύγδαλα στην επιφάνεια ή στη γέμιση για να του δώσουν έναν πλούσιο τραγανό τόνο. Το κόκκινο αβγό είναι πάντα τοποθετημένο στην κορυφή του τσουρεκιού

•Τσουρέκι από την Ήπειρο: Πιο αφράτο, με μια πολύ πλούσια γέμιση από καρύδια και μαρμελάδα βύσσινο. Το σχήμα του τσουρεκιού, συνήθως, είναι πιο απλό (σε στρογγυλό ή μακρόστενο σχήμα) και είναι διακοσμημένο με σεβασμό στην παράδοση, τοποθετώντας πάνω του το κόκκινο αβγό

•Τσουρέκι από τη Σκύρο (Αιγαίο): Είναι περισσότερο σιροπιαστό και έχει πιο σφιχτή ζύμη. Πολλές φορές, το σιρόπι που χρησιμοποιείται είναι από κρασί και κανέλα. Συχνά, το τσουρέκι στη Σκύρο είναι λιγότερο αρωματισμένο με μαχλέπι και πιο μινιμαλιστικό, προσφέροντας έμφαση στην αφράτη υφή και την αίσθηση της γλυκιάς ζύμης

• Τσουρέκι από τη Χίο (Νησιά Αιγαίου): Περισσότερο τραγανό και σφιχτό, με άρωμα μαχλέπι και πολύ αμύγδαλο ή καρύδι. Στη Χίο συνηθίζουν να το γεμίζουν και με μέλι, κάτι που προσδίδει έναν πιο παραδοσιακό χαρακτήρα στη συνταγή.

Εκτός από την Ελλάδα, το τσουρέκι είναι δημοφιλές και στις ελληνικές κοινότητες του εξωτερικού, ιδιαίτερα στις Ηνωμένες Πολιτείες και την Αυστραλία, όπου οι Έλληνες μετανάστες διατήρησαν την παράδοση του τσουρεκιού και την ενσωμάτωσαν στις τοπικές γιορτές.
Υπάρχουν, όμως, και πολλά παρόμοια γιορτινά γλυκίσματα και ψωμιά σε όλο τον κόσμο, τα οποία επίσης έχουν πολιτισμικές, θρησκευτικές ή τοπικές ρίζες. Μερικά από τα πιο γνωστά είναι:

• Brioche (Γαλλία): Πλούσιο, βουτυρένιο ψωμί, παρόμοιο με το τσουρέκι

• Panettone, Pandoro, Colomba (Ιταλία): Γλυκά ψωμιά με φρούτα και σταφίδες

• Kulich & Paska (Ρωσία και Ανατολική Ευρώπη): Πασχαλινό γλυκό ψωμί, συνήθως ψηλό και στολισμένο

• Challah (Εβραϊκή παράδοση): Πλεξούδα γλυκού ψωμιού, συνήθως λιγότερο γλυκό από το τσουρέκι

• Cozonac (Ρουμανία): Πασχαλινό ψωμί με γέμιση καρυδιών ή κακάο

• Stollen (Γερμανία): Χριστουγεννιάτικο βουτυράτο ψωμί με ζαχαρωμένα φρούτα και αμυγδαλόπαστα

• Babà (Ιταλία): Μικρό, αφράτο γλυκό ψωμάκι εμποτισμένο με ρούμι

• Hokkaido Milk Bread (Ιαπωνία): Μαλακό και αφράτο, αλλά λιγότερο γλυκό

• Hot Cross Buns (Αγγλία): Πασχαλινά ψωμάκια με σταφίδες και μπαχαρικά

• **Babka ή Krantz Cake (Ανατολική Ευρώπη):** Στριφτό ψωμί γεμισμένο με σοκολάτα ή κανέλα. Αρκετά εντυπωσιακό, έχει αρχίσει να κάνει την εμφάνισή του και στις βιτρίνες ελληνικών καταστημάτων.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

Ανάλογα με τα υλικά, τις γεμίσεις, τις επικαλύψεις και τις τεχνικές παρασκευής, παρακάτω παρουσιάζονται μερικές από τις πιο δημοφιλείς παραλλαγές στα τσουρέκια:

Γεμιστά
• Με πλούσια γέμιση σοκολάτας ή πραλίνας φουντουκιού
• Με βελούδινη γέμιση από κάστανο, ιδανικό για χειμωνιάτικες γιορτές
• Με υγιεινή γέμιση από ταχίνι, κακάο, ή μέλι
• Με φρουτένια γεύση μαρμελάδας, συνήθως βατόμουρο ή βερίκοκο.

Με επικάλυψη
• Σοκολάτα μαύρη, λευκή ή γάλακτος
• Επικάλυψη γλάσου καραμέλας
• Ζαχαρόγλασο λεμόνι ή βανίλια
• Ξηροί καρποί: Αμύγδαλα, φιστίκια Αιγίνης, καρύδια, ινδοκάρυδο
• Σιροπιασμένα σε ελαφρύ σιρόπι.

Υγιεινές παραλλαγές
• Ολικής άλεσης: Με αλεύρι ολικής για πιο θρεπτική επιλογή
• Με χαρούπι: Χαρουπάλευρο και χαρουπόμελο με ιδιαίτερη γεύση
• Χωρίς προσθήκη ζάχαρης: Με μέλι, πετιμέζι ή σιρόπι αγαύης
• Vegan: Χωρίς αβγά ή γαλακτοκομικά, με φυτικό ρόφημα βρώμης, αμυγδάλου ή καρύδας.

Mini ή ατομικά
• Μικρά τσουρεκάκια για ατομικές μερίδες, απλά ή γεμιστά
• Ιδανικά για δώρα ή συνοδευτικό καφέ.

Αλμυρές παραλλαγές
• Με γέμιση τυρί, αλλαντικά ή ελιές
• Συνήθως σε μικρές ατομικές μερίδες ως εναλλακτικό σνακ.

Μοντέρνες παραλλαγές
• Red Velvet, με εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα
• Με πράσινο τσάι matcha σε σκόνη, για ιδιαίτερη γεύση και χρώμα
• Γεμιστό ή επικαλυμμένο με τριμμένα μπισκότα
• Σοκολάτα Dubai: Η “τρέλα” της εποχής που έγινε viral μέσω των κοινωνικών δικτύων, δεν μπορούσε να αφήσει έξω το τσουρέκι. Η σοκολάτα Dubai πρόκειται για μια δημιουργική παραλλαγή σοκολατένιου γλυκίσματος, εμπνευσμένη από τη γευστική κουλτούρα της Μέσης Ανατολής. Συνδυάζει τη βελούδινη υφή της σοκολάτας με τραγανό κανταΐφι και την κρεμώδη γεύση του φιστικοβούτυρου (από φιστίκι Αιγίνης συνήθως), προσφέροντας έναν μοναδικό συνδυασμό γεύσεων και υφών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαύρη σοκολάτα, γάλακτος ή λευκή, ενώ το κανταΐφι ψήνεται μέχρι να γίνει τραγανό, αναμιγνύεται με το φιστικοβούτυρο και ενσωματώνεται ως γέμιση. Η διακόσμηση συχνά περιλαμβάνει τριμμένο κανταΐφι, ξηρούς καρπούς, όπως φιστίκια Αιγίνης, ή βρώσιμο χρυσό. Ένα τέτοιο τσουρέκι είναι ενδιαφέρουσα πρόταση, όχι μόνο για τις γιορτές και ειδικές περιστάσεις, αλλά και όλο το χρόνο, καθώς εντυπωσιάζει με την εμφάνιση και τη γεύση του.

Βλέπουμε ότι οι παραλλαγές του τσουρεκιού είναι ανεξάντλητες και συχνά εξαρτώνται από τη δημιουργικότητα του αρτοποιού, τις προτιμήσεις των καταναλωτών και τις τάσεις της αγοράς που, ενίοτε, γίνονται trends.

Εξίσου σημαντικός, όμως, είναι και ο τρόπος παρουσίασης των τσουρεκιών στη βιτρίνα.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η διακόσμηση και το τύλιγμα ενός τσουρεκιού μπορούν να το μετατρέψουν σε ένα εντυπωσιακό δώρο, ένα στολίδι για τη βιτρίνα του αρτοζαχαροπλαστείου, ή το κεντρικό γλύκισμα σε ένα γιορτινό τραπέζι. Μια καλοστημένη βιτρίνα με ποικιλία τσουρεκιών τραβάει την προσοχή των περαστικών και των πελατών. Η χρήση χρωμάτων, αρωμάτων (αν είναι δυνατόν να φτάνουν προς τα έξω) και εντυπωσιακής παρουσίασης, ενισχύει τη συνολική αισθητική.

1. Διακόσμηση
• Τοποθετήστε βρώσιμα λουλούδια ή ζαχαρωτά στην κορυφή. Χρησιμοποιήστε ζαχαρωμένα φρούτα για χρώμα
• Προσθέστε ένα κόκκινο αβγό το Πάσχα, ή ένα μικρό χριστουγεννιάτικο στολίδι τα Χριστούγεννα. Με στένσιλ πασπαλίστε ζάχαρη άχνη σε σχέδια (π.χ. αστέρι ή καρδιά).

2. Τύλιγμα
• Τυλίξτε το τσουρέκι με διάφανη ζελατίνα και δέστε το με κορδέλα. Προσθέστε μια ετικέτα με μήνυμα ή ευχές
• Χρησιμοποιήστε χαρτί περιτυλίγματος σε φυσικά χρώματα και στερεώστε το με σπάγκο, κορδέλες ή διακοσμητικά κλιπ

Η διακόσμηση και το τύλιγμα ενός τσουρεκιού μπορούν να το μετατρέψουν σε ένα εντυπωσιακό δώρο, ένα στολίδι για τη βιτρίνα του αρτοζαχαροπλαστείου, ή το κεντρικό γλύκισμα σε ένα γιορτινό τραπέζι.

Τα διαφορετικά είδη τσουρεκιών αναδεικνύουν την ποικιλία του ζαχαροπλαστείου, επικοινωνούν την ποιότητα και την τέχνη τής επιχείρησης και ενισχύουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτή.

• Βάλτε το τσουρέκι σε ένα υφασμάτινο σακουλάκι από λινό ή βαμβάκι, δέστε με σχοινί και προσθέστε ένα μικρό αξεσουάρ, όπως ένα κουκουνάρι ή ξυλάκια κανέλας.

3. Χειροποίητες λεπτομέρειες

• Χρησιμοποιήστε κορδέλες σε γιορτινά χρώματα (κόκκινο, χρυσό, ασημί) και δέστε έναν μεγάλο φιόγκο στο επάνω μέρος
• Προσθέστε ξύλινα στολίδια, κουκουνάρια ή κανέλα δεμένα με κορδόνι και κρεμάστε μικρά κουδουνάκια ή μια καρτούλα
• Γράψτε χειρόγραφα μηνύματα ή ευχές σε μικρές ετικέτες και προσθέστε την ημερομηνία παραγωγής αν το δώρο είναι χειροποίητο.

4. Χρήση κουτιών

• Βάλτε το τσουρέκι σε ένα κουτί ζαχαροπλαστικής με παράθυρο για να φαίνεται και γεμίστε το εσωτερικό με χαρτί περιτυλίγματος ή ύφασμα
• Τοποθετήστε το τσουρέκι σε ένα ξύλινο κουτί ή καλαθάκι και στολίστε με φυσικά υλικά, όπως άχυρο, λινάτσα ή λουλούδια.

5. Συνδυασμός με άλλα δώρα

• Συνοδεύστε το τσουρέκι με μικρά βαζάκια μαρμελάδας, σοκολάτας ή μελιού
• Τοποθετήστε το σε ένα όμορφο κουτί δώρου μαζί με καφέ ή τσάι
• Προσθέστε ένα μπουκάλι κρασί ή λικέρ για πιο πολυτελή παρουσίαση.

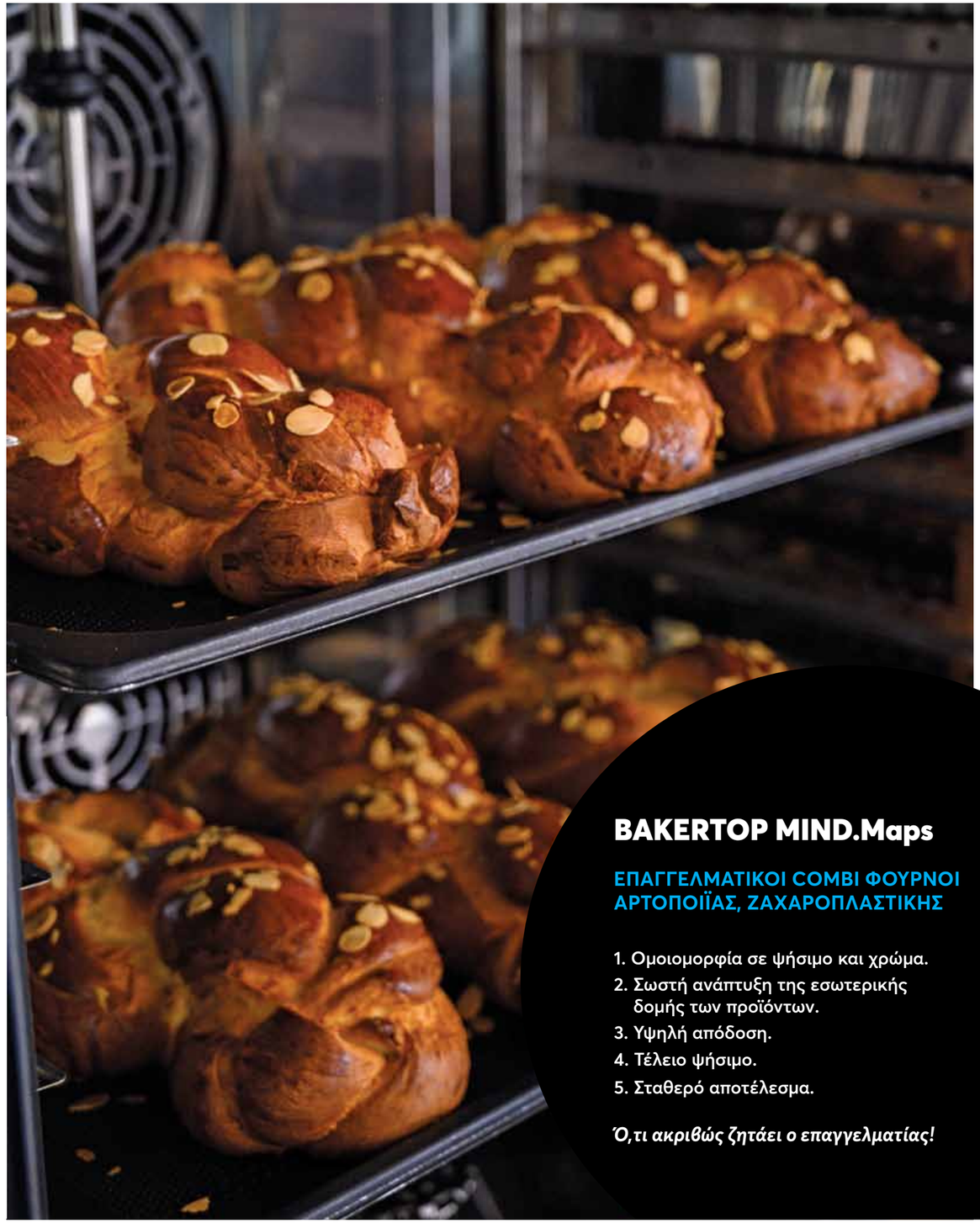
6. Φωτισμός

• Χρησιμοποιήστε ζεστό φωτισμό στη βιτρίνα για να αναδείξετε τα χρώματα και τις λεπτομέρειες.

Συμβουλή: Φροντίστε να μην παραφορτώσετε το τσουρέκι με διακόσμηση, καθώς η υφή και η γεύση του πρέπει να παραμένουν στο επίκεντρο.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το τσουρέκι είναι ένα παραδοσιακό γλυκό που συνδέεται με την ελληνική κουλτούρα και γαστρονομία, με τη γεύση και την ιστορία του να παραμένουν αναλλοίωτες και να εξελίσσονται, ενώ συνεχίζουν να κατακτούν τις καρδιές των Ελλήνων και των φίλων της ελληνικής παράδοσης σε όλο τον κόσμο.
Τα διαφορετικά είδη τσουρεκιών αναδεικνύουν την ποικιλία του ζαχαροπλαστείου, επικοινωνούν την ποιότητα και την τέχνη της επιχείρησης και ενισχύουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτή.
Τα γιορτινά τσουρέκια είναι άμεσα συνδεδεμένα με το Πάσχα και η βιτρίνα βοηθά στη δημιουργία μιας ζεστής και εορταστικής ατμόσφαιρας. Η προσθήκη στοιχείων, όπως πασχαλινά αυγά, κουνελάκια, λουλούδια ή κεριά, ενισχύει το γιορτινό κλίμα και παρακινεί τους πελάτες να κάνουν αγορές για το τραπέζι τους ή να τα προσφέρουν ως δώρο.
Στις μέρες μας οι πελάτες, συχνά, βγάζουν φωτογραφίες από εντυπωσιακές βιτρίνες και τις δημοσιεύουν στα social media, προσφέροντας έμμεσα διαφήμιση στο αρτοζαχαροπλαστείο.
Μια καλά σχεδιασμένη βιτρίνα, λοιπόν, ενισχύει το branding και κάνει την επιχείρηση να ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό, ενώ παρουσιάζει την ταυτότητα του ζαχαροπλαστείου, π.χ. αν επικεντρώνεται στην παράδοση, την πολυτέλεια, ή τις καινοτόμες γεύσεις. Ας μην ξεχνάμε, ότι υπάρχουν αρτοποιεία ή ζαχαροπλαστεία που έχουν γίνει δημοφιλή από ένα μόνο προϊόν, όπως το τσουρέκι.



Κατανοώντας το Προζύμι κατά την Αρτοποίηση

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η δημιουργία του ψωμιού με προζύμι αποτελεί μια εξαιρετική ενορχήστρωση βιολογικών, χημικών και φυσικών διαδικασιών, οι οποίες δρουν πάνω σε έναν απλό συνδυασμό συστατικών, μεταμορφώνοντάς τα σε μια περίπλοκη και ποικίλη γαστρονομική απόλαυση. Κάθε φάση αυτής της διαδικασίας, με τις μοναδικές μεταμορφώσεις της, συμβάλλει στην τελική γεύση, υφή και οπτική αισθητική του ζυμωτού ψωμιού. Η κατανόηση αυτών των σταδίων επιτρέπει την παραγωγή μιας μεγάλης ποικιλίας χαρακτηριστικών ψωμιού.

Η χρήση προζυμιού αποτελεί μια από τις παλαιότερες τεχνικές ζύμωσης για την παρασκευή ψωμιού, καθώς, επίσης, και μια από τις πιο δημοφιλείς σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Το προζύμι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα είδη ψωμιού, είτε αυτά φτιάχνονται από σιτάρι είτε από σίκαλη, καθώς και σε άλλα προϊόντα αρτοποιίας. Είναι ο ιδανικός σύμμαχος του επαγγελματία αρτοποιού, όταν αυτός θέλει να δημιουργήσει ένα αρωματικό σήμα κατατεθέν για τα προϊόντα του και να καλύψει τις γευστικές απαιτήσεις των καταναλωτών.

Το ψωμί με προζύμι χαρακτηρίζεται από:

- Όξινη γεύση
- Έντονο αρωματικό χαρακτήρα
- Ελαστική υφή και ιδιαίτερη δομή της ψίχας
- Αρώματα καβουρδίσματος στην κόρα
- Μεγάλη διατηρισημότητα
- Υψηλή θρεπτική αξία.

Λαμβάνοντας υπόψη, ότι ανάλογα με τα συστατικά και τις συνθήκες αρτοποίησης. ο κάθε τύπος προζυμιού προσδίδει διαφορετικές αρωματικές και γευστικές νότες στα αρτοσκευάσματα, καταλαβαίνουμε ότι το προζύμι μπορεί να αποτελέσει ένα είδος «υπογραφής» του κάθε αρτοποιού, καθώς τον ξεχωρίζει από τους συναδέλφους του, και προσδίδει στα προϊόντα του τα χαρακτηριστικά ο ίδιος επιθυμεί.
Το γευστικό προφίλ της προζύμης προκύπτει από έναν συνδυασμό οξέων, εστέρων, αλκοολών και άλλων πτητικών ενώσεων που αναπτύσσονται από τη δράση της άγριας μαγιάς και των βακτηρίων. Οι πτητικές οργανικές ενώσεις που έχουν βρεθεί είναι πάνω από 300 και ανήκουν σε διαφορετικές χημικές κατηγορίες.

Τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για την ανάπτυξη όξινων και γλυκών αρωμάτων, καθώς από τη μεταβολική δράση τους προκύπτει η παραγωγή γαλακτικού και οξικού οξέος.

ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Το έτοιμο προζύμι (έτοιμο για αρτοποίηση) παράγεται από τη μια μέρα στην άλλη με ανανέωση (επώαση) της «μάνας» και γενικά απαιτεί αρκετό χρόνο για την βιοχημική ζύμωση. Το ποσοστό βάρους του προζυμιού είναι συνήθως 10-30% επί του συνολικού βάρους του αλευριού, αν και αυτό μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος του προζυμιού ή με διάφορες τοπικές ιδιαιτερότητες.
Το προζύμι, λοιπόν, είναι το αποτέλεσμα μιας σταθεροποιημένης καλλιέργειας βακτηρίων και ζυμομυκήτων σε ένα μίγμα αλεύρου και νερού. Μικροβιολογικές μελέτες έχουν δείξει ότι πολλά είδη βακτηρίων ανήκουν κυρίως στο γένος Lactobacillus (βακτήρια γαλακτικού οξέος) και στο γένος Acetobacter (βακτήρια οξικού οξέος). Παράλληλα, αρκετά είδη ζυμομυκήτων ανήκουν στο γένος Saccharomyces.
Τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για την ανάπτυξη όξινων και γλυκών αρωμάτων, καθώς από τη μεταβολική δράση τους προκύπτει η παραγωγή γαλακτικού και οξικού οξέος, ενώ οι ζυμομύκητες παράγουν αέριο (διοξείδιο του άνθρακα), το οποίο συμβάλει στο φούσκωμα της ζύμης.

Η αναλογία μεταξύ των δύο οξέων καθορίζει την αντίληψη της γεύσης και της οξύτητας στο τελικό προϊόν. Τα οξικά οξέα ευθύνονται για τη χαρακτηριστική «οξύτητα» του προζυμιού, ενώ τα γαλακτικά οξέα προσδίδουν τα βουτυρώδη και άλλα αρώματα. Έτσι, προκύπτουν διαφορετικά είδη ψωμιού με γευστικά προφίλ που κλίνουν είτε προς τη μία είτε προς την άλλη πλευρά. Αυτό επηρεάζεται από το είδος το είδος του προζυμιού, δηλαδή από τους μικροοργανισμούς που το ζυμώνουν βιοχημικά, καθώς και από τις συνθήκες ζύμωσης.
Για παράδειγμα, η οξύτητα του προζυμιού διαφέρει ανάλογα με την θερμοκρασία και την ενυδάτωση: Ένα υγρό προζύμι που παρασκευάζεται σε σχετικά θερμό περιβάλλον παράγει περισσότερο γαλακτικό οξύ, χαρίζοντας στο ψωμί μια πιο ήπια, γαλακτική γεύση. Αντίθετα, ένα συμπαγές προζύμι που παρασκευάζεται σε χαμηλότερες θερμοκρασίες ευνοεί τη σύνθεση οξικού οξέος δίνοντας ένα πιο επιθετικό άρωμα στο ψωμί.
Στη συνέχεια, τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος μεταβολίζουν τα σάκχαρα που δεν μπορούν να αξιοποιήσουν οι ζυμομύκητες, ενώ οι ζυμομύκητες μεταβολίζουν τα παραπροϊόντα της ζύμωσης που παράγονται από τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος.

Τέλος, οι μικροοργανισμοί κατά τη ζύμωση θρέφονται από τα συστατικά του αλευριού και μετατρέπουν τα απλά σάκχαρα σε διοξείδιο του άνθρακα και αιθανόλη (αλκοόλ) και άλλα οξέα, δημιουργώντας ένα πολύπλοκο μικροσκοπικό και τεράστιας θρεπτικής αξίας οικοσύστημα. Η παραγωγή αλκοολών και εστέρων προσθέτει νότες φρούτων και λουλουδιών και η αιθανόλη, καθώς εξατμίζεται κατά το ψήσιμο, αφήνει ίχνη γεύσης που συμβάλλουν στη συνολική πολυπλοκότητα του ψωμιού.

ΑΛΛΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΔΡΟΥΝ ΣΤΙΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ

Η μικροβιακή χλωρίδα που αναπτύσσεται κατά τη ζύμωση του προζυμιού εξαρτάται τόσο από ενδογενείς όσο και από εξωγενείς παράγοντες. Οι ενδογενείς παράγοντες καθορίζονται από τη χημική και μικροβιολογική σύνθεση της ζύμης, ενώ οι εξωγενείς σχετίζονται κυρίως με τη θερμοκρασία και το pH. Στην πράξη, επηρεάζουν τη διαδικασία και άλλες παράμετροι, όπως η ποιότητα του νερού, η προσθήκη αλατιού, η ποσότητα, η σύνθεση και ενυδάτωση του προζυμιού, ο αριθμός των ανανεώσεων ή πολλαπλασιασμών, καθώς και ο χρόνος και θερμοκρασία ζύμωσης.
Η μικροχλωρίδα, παράλληλα, εμποδίζει την ανάπτυξη άλλων μικροοργανισμών που μπορεί να προέρχονται από μόλυνση των πρώτων υλών ή του περιβάλλοντος του αρτοποιείου.
Επιπλέον, στο προζύμι μπορεί να εμφανιστούν ευκαιριακά στελέχη, τα οποία ενδέχεται είτε να συμβάλουν στη ζύμωση είτε να λειτουργήσουν ως μολυσματικοί παράγοντες. Αυτά τα στελέχη μπορεί να οδηγήσουν τις ζυμώσεις στην παραγωγή διαφορετικών ουσιών, αλλοιώνοντας έτσι το αρωματικό

προφίλ του ζυμωτού ψωμιού λόγω των ιδιαίτερων μικροβιακών αλληλεπιδράσεων στο οικοσύστημα του προζυμιού. Για τον λόγο αυτό, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες υγιεινής κατά την ανανέωση και την ωρίμανση του προζυμιού.
Η δημιουργία αυτού του οικοσυστήματος απαιτεί χρόνο, ο οποίος είναι απαραίτητος για την ολοκλήρωση των βιοχημικών διεργασιών που οδηγούν στα σύνθετα αρώματα ενός σωστά ωριμασμένου προζυμένιου ψωμιού. Παράλληλα, απαιτούνται οι κατάλληλες συνθήκες, όπως υγρασία, θερμοκρασία, παρουσία ή απουσία οξυγόνου, pH και επαρκείς θρεπτικές ουσίες. Τυχόν αλλαγές στις συνθήκες αυτές μπορούν να επηρεάσουν τη συμπεριφορά των μικροοργανισμών του οικοσυστήματος, οδηγώντας σε διαφοροποιήσεις στο τελικό προϊόν.
Οι μικροοργανισμοί τρέφονται από τα διαθέσιμα σάκχαρα του αλεύρου, πολλαπλασιάζονται και παράγουν διοξείδιο του άνθρακα. Η διαδικασία αυτή επιταχύνεται σε πιο θερμό περιβάλλον (30-35 °C), ενώ σε χαμηλότερες θερμοκρασίες εξελίσσεται με πιο αργό ρυθμό. Το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα παγιδεύεται στο πλέγμα της γλουτένης, προκαλώντας το φούσκωμα της ζύμης. Στο τέλος, οι μικροοργανισμοί πεθαίνουν, ολοκληρώνοντας τη διαδικασία που καταλήγει σε αυτό που όλοι γνωρίζουμε ως ψωμί.

Το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα παγιδεύεται στο πλέγμα της γλουτένης, προκαλώντας το φούσκωμα της ζύμης.

Η βασική διαφορά μεταξύ προζυμιού και μαγιάς είναι ότι η μαγιά περιέχει έναν συγκεκριμένο μικροοργανισμό, ενώ το προζύμι φιλοξενεί μια ποικιλία μικροοργανισμών. Τα πλεονεκτήματα της μαγιάς περιλαμβάνουν το σταθερό και προβλέψιμο αποτέλεσμα, καθώς και την ταχύτερη ζύμωση. Ωστόσο, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού με προζύμι είναι σαφώς ανώτερα, λόγω της «άγριας μαγιάς» που περιέχει. Η διαδικασία παρασκευής προζυμιού απαιτεί περισσότερο χρόνο συγκριτικά με τις εμπορικές συνταγές ψωμιού με μαγιά, αλλά η πολύπλοκη γεύση και η υφή του τελικού προϊόντος το καθιστούν ανώτερο από κάθε άλλο είδος ψωμιού. Η παρασκευή ενός άριστου, γευστικού και δραστικού προζυμιού προϋποθέτει χρόνο, γνώσεις και εμπειρία.
Είναι γεγονός ότι τα προβλήματα έχουν μειωθεί από τότε που η επιστήμη ασχολήθηκε με την ωρίμανση των όξινων προζυμιών και κατάφερε να προσφέρει μια σαφέστερη εικόνα για την περίπλοκη διαδικασία που συντελείται κατά την ωρίμανσή τους. Παρά τις εκτενείς ερευνητικές εργασίες, δεν έχει καταστεί δυνατόν να αποτυπωθούν όλες αυτές οι περίπλοκες διεργασίες σε διαγράμματα, διότι οι βιολογικές δράσεις επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από παράγοντες όπως η μικροβιακή καλλιέργεια ή η «άγρια μαγιά», το άλευρο που αποτελεί τη βάση της διαδικασίας, η πυκνότητα της ζύμης (σχέση νερού/αλεύρου), οι χρόνοι ωρίμανσης και οι θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης.
Η γεύση του προζυμένιου ψωμιού διαφέρει από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται, την ενυδάτωση του προζυμιού και της τελικής ζύμης, την αναλογία ανανέωσης, τη διάρκεια των περιόδων ζύμωσης και τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1.Arora, K., Ameur, H., Polo, A., Di Cagno, R., Rizzello, C. G., and Gobbetti, M. «Thirty Years of Knowledge on Sourdough Fermentation: A Systematic Review» Trends in Food Science & Technology, vol. 108, 2021, pp. 71-83.
2.De Vuyst, Luc, and Patricia Neysens. «The Sourdough Microflora: Biodiversity and Metabolic Interactions» Trends in Food Science & Technology, vol. 16, no. 1-3, Jan.-Mar. 2005, pp. 43-56.
3.Tommasone, Stefano. «The Chemistry of Sourdough: How Fermentation Shapes Flavor and Texture» Azolife Sciences.
4.Lesaffre Technical Library 1293. Sourdough Microbiology. Lesaffre, n.d.
5.Laatikainen, Reijo. The Art and Science of Sourdough Bread: A Comprehensive Guide. Department of Food and Environmental Sciences, University of Helsinki, Finland, n.d.
6.Rosell, C.M. «Bread: Chemistry of Baking» Encyclopedia of Food and Health, 2016. Biochemical Changes Promoted by Sourdough.

ΠροΖυθένιο Ψωμί

Μια Επιχειρηματική Συνέργεια με Μέλλον

ΚΕΙΜΕΝΟ ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Το αρτοποιείο Bread B.C. στο Χαλάνδρι δημιούργησε μία νέα κατηγορία ψωμιού, το «ΠροΖυθένιο», που πλέον μπορεί κανείς να βρει στις αρτοθήκες του! Πρόκειται για ψωμί φτιαγμένο από χρησιμοποιημένη βύνη, με χαρακτηριστικά υψηλής θρεπτικής αξίας, πολύ χαμηλό σε σάκχαρα και πλούσιο σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά.

«Πίσω από τη σπατάλη ενός μόνο καρβελιού υπάρχει ολόκληρη η αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης του ψωμιού από την καλλιέργεια των σπόρων έως την παρασκευή του. […] Στην ουσία η σπατάλη είναι πολύ μεγαλύτερη.»

Η έξυπνη αυτή ιδέα προέκυψε κατά τη διάρκεια δράσεων του Δήμου Χαλανδρίου, ο οποίος, σε σύμπραξη με το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, συμμετέχει σε ευρωπαϊκά προγράμματα, όπως το FoodRUs και το ToNoWaste, με σκοπό την ουσιαστική μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Μέσω των δράσεων του, ο Δήμος μεσολαβεί φέρνοντας τοπικές επιχειρήσεις τροφίμων σε μεταξύ τους συνεργασία, με κεντρικό άξονα τη διάθεση των περισσευμάτων και των υποπροϊόντων της παραγωγής τους για τη δημιουργία προϊόντων υψηλής θρεπτικής αξίας (ανωκύκλωση /upcycling).

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο ξεκίνησε η συνεργασία του αρτοποιείου Bread B.C. με τη Ζυθοποιία Αναστασίου, με τη ζυθοποιία να προμηθεύει το αρτοποιείο με χρησιμοποιημένη βύνη για να φτιάξει ψωμί και, αντίστροφα, το Bread B.C. να προμηθεύει τη Ζυθοποιεία Αναστασίου με περισσεύματα ψωμιού για να φτιάξει μπύρα.

«Η σπατάλη τροφίμων είναι η κύρια ρυπογόνος αιτία στον πλανήτη» δήλωσε ο κ. Περικλής Βούρθης, ιδιοκτήτης του Bread B.C., εξηγώντας τους λόγους τής ευαισθητοποίησής του πάνω στο θέμα της σπατάλης τροφίμων και συνέχισε:

«Πίσω από τη σπατάλη ενός μόνο καρβελιού υπάρχει ολόκληρη η αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης του ψωμιού από την καλλιέργεια των σπόρων έως την παρασκευή του. Καθ' όλη τη διαδικασία έχουν σπαταληθεί διάφοροι πόροι, π.χ. το νερό ή η ενέργεια που καταναλώθηκε για την καλλιέργεια, τη συγκομιδή, την επεξεργασία, τη συσκευασία, το άλεσμα ή το ζύμωμα κ.λπ. Τα νούμερα είναι εντυπωσιακά. Στην ουσία η σπατάλη είναι πολύ μεγαλύτερη.»

Στην ερώτηση, πώς του φάνηκε το όλο εγχείρημα, ο κ. Βούρθης απάντησε εξηγώντας τη διαδικασία και τις προκλήσεις της:

«Τεχνικά, μας δυσκόλεψε αρκετά, αν και δεν το περιμέναμε.

Η βύνη μοιάζει με μια υγρή μάζα με πίτουρο, καθώς από τον καρπό έχει μείνει, σχεδόν, μόνο το περίβλημα και το φύτρο. Οι προκλήσεις ήταν, κυρίως, τρεις:

Πρώτον, τα ποσοστά υγρασίας δεν είναι τα ίδια κάθε φορά, ώστε να μπορέσουμε να την ελέγξουμε και στο ψωμί.

Δεύτερον, λόγω της μεγάλης υγρασίας και των ελάχιστων σακχάρων που διαθέτει η βύνη, υπάρχει η πιθανότητα να ξεκινήσει γρήγορα ζύμωση και να αρχίσουν να επωάζονται ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί, επομένως η διάρκεια ζωής της είναι μικρή.

Τέλος, λόγω πάλι της μεγάλης υγρασίας, υπήρχε δυσκολία στην ενσωμάτωση της βύνης στη ζύμη, με αυτό να επηρεάζει τη σύστασή της και να μας δυσκολεύει στο να τη δουλέψουμε. Ο καλύτερος τρόπος αντιμετώπισης του θέματος, πιθανότατα, θα ήταν να την αποξηράνουμε και να αλεσθεί σε αλεύρι, αλλά η δυνατότητα αυτή δεν υπήρχε.

Μας πήρε πάνω από τρεις μήνες για να βρούμε λύση και να φτιάξουμε το ΠροΖυθένιο αλλά άξιζε τον κόπο».

Το "ΠροΖυθένιο" είναι 100% προζυμένιο ψωμί αργής ωρίμασης, φτιαγμένο με αλεύρι Ντίνκελ και 30% υπολείμματα βύνης κριθαριού (spent grain). Είναι ένα ψωμί με βαθιά, πλούσια γεύση, υψηλή θρεπτική αξία και σεβασμό στο περιβάλλον.

Από την άλλη μεριά του "πειράματος", ο κ. Φώτης Αναστασίου, ιδιοκτήτης της Ζυθοποιίας Αναστασίου, όντας επίσης ευαισθητοποιημένος πάνω στο θέμα τής σπατάλης τροφίμων και της κυκλικής οικονομίας δημιούργησε ένα νέο προϊόν μπύρας, την «Golden Ale» με περιεκτικότητα 3% ABV, από περισσευούμενο ψωμί. Πρόκειται για μια ελαφριά ετικέτα που προστίθεται στις ήδη διαθέσιμες συνταγές της Ζυθοποιίας Αναστασίου.

1ο ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΩΚΛΥΚΛΩΣΗΣ ΔΗΜΟΥ ΧΑΛΑΝΔΡΙΟΥ

Έναυσμα της δημιουργικής συνεργασίας μεταξύ του αρτοποιείου Bread B.C. και της Ζυθοποιίας Αναστασίου υπήρξε η ευαισθητοποίηση και συμμετοχή τού Δήμου Χαλανδρίου στα ευρωπαϊκά προγράμματα FoodRUs και ToNoWaste, που σκοπό τους έχουν την μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Ο Δήμος Χαλανδρίου, σε σύμπραξη με το Μετσόβιο Πολυτεχνείο, παρουσίασε για πρώτη φορά τα αποτελέσματα της συνεργασίας των δύο επιχειρήσεων στο 1ο Εργαστήριο Ανωκύκλωσης στην Ελλάδα, που πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Ελληνικού Οργανισμού Ανακύκλωσης (ΕΟΑΝ), στις 18 Νοεμβρίου 2024, στο πλαίσιο της ευρωπαϊκής εβδομάδας για την καταπολέμηση της σπατάλης των τροφίμων.

Ο κ. Γ. Λυμπεράτος, Εντεταλμένος Δημοτικός Σύμβουλος για θέματα κυκλικής οικονομίας και καθηγητής ΕΜΠ, ανέφερε ότι ο Δήμος Χαλανδρίου έχει προχωρήσει τα τελευταία χρόνια στη σύσταση Μονάδας Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων με στόχο την πρόληψη της δημιουργίας πλεονάσματος τροφίμων (μέσα από διάφορες δράσεις και προτάσεις λύσεων στους δημότες), την αξιοποίηση των πλεονασμάτων (μέσω κοινωνικών προγραμμάτων), αλλά και την αναβάθμισή τους σε εξαιρετικά θρεπτικά προϊόντα (food upcycling), όπως έγινε στην περίπτωση του αρτοποιείου Bread B.C. και της Ζυθοποιίας Αναστασίου.

Με τη σειρά της, η κα Αλεξάνδρα Τόγια, Διευθύνουσα Σύμβουλος του ΕΟΑΝ, συνεχάρη τον Δήμο Χαλανδρίου για την πρωτοβουλία και τις δράσεις του και προσκάλεσε όλους τους δήμους να ακολουθήσουν το παράδειγμά του.

Back to Basics

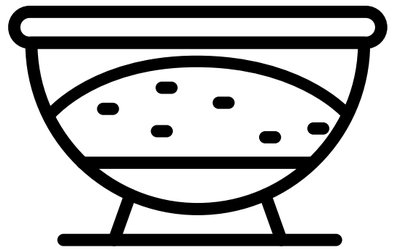
Φυσικό Προζύμι

ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Όταν μιλάμε για την παρασκευή ενός φυσικού προζυμιού, αναφερόμαστε στην ενεργοποίηση ενός μύκητα, που δραστηριοποιείται και λειτουργεί μέσα στο ζυμάρι με τρόπο που δίνει στο ψωμί τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά που επιθυμούμε. Η χρήση διαφορετικών τύπων αλευριού προσδίδει ποικιλία στις ιδιότητες του ψωμιού. Επίσης, για να επιτύχουμε συγκεκριμένα αρώματα και γεύσεις, μπορούμε να προσθέσουμε φυτά, σπόρους, βότανα ή καρπούς.

ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Το προζύμι -γνωστό και ως «μάνα»- είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Πιο συγκεκριμένα, είναι ένας μύκητας, μία μονοκύτταρη μορφή ζωής που αφομοιώνει τα σάκχαρα (όπως αυτά που περιέχει το άμυλο του αλευριού) και παράγει αιθανόλη (αλκοόλη) και διοξείδιο του άνθρακα (που ευθύνεται για το φούσκωμα του ψωμιού). Η επιστημονική ονομασία του είναι Sacchraromyces exiguus. Πρόκειται για μια συμβιωτική καλλιέργεια μικροοργανισμών που τρέφεται κυρίως με άμυλο και νερό.
Το pH (οξύτητα) του προζυμιού ξεκινά από 5,0 - 5,5 και καταλήγει σε 4,0 - 4,5, με τα υψηλότερα ποσοστά αλευριού να δίνουν, γενικότερα, υψηλότερες τιμές. Το pH είναι σημαντικό, διότι επηρεάζει πολλές από τις βιολογικές και χημικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στη ζύμη. Χαμηλότερα επίπεδα του pH προκαλούν μείωση της διαλυτότητας του διοξειδίου του άνθρακα και αύξηση της αποτελεσματικότητας των συντηρητικών, όπως π.χ. το προπιονικό ασβέστιο. Το βέλτιστο pH, όσον αφορά τη γλουτένη, είναι 4,2, ενώ, για τη δραστηριότητα της μαγιάς, κυμαίνεται μεταξύ των τιμών 4 - 6.
Για να έχουμε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στο τελικό προϊόν, όταν δουλεύουμε το προζύμι, είναι σημαντικό να λάβουμε υπόψη μας ορισμένες παραμέτρους. Κατ' αρχάς, χρειάζεται να ελέγχουμε διαρκώς την ποιότητα τού προζυμιού, μετρώντας τα επίπεδα οξύτητας με το pHμετρο και παρακολουθώντας την κατάσταση της ωρίμανσής του.



Η θερμοκρασία του προζυμιού είναι ακόμα ένας σημαντικός παράγοντας στην παρασκευή του, καθώς πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των 25 και 30°C. Η διατήρηση της θερμοκρασίας σε αυτά τα επίπεδα συμβάλει σημαντικά, όχι μόνο στο σωστό βαθμό οξύτητας του τελικού προϊόντος, αλλά και στη διατήρηση της ακριβούς ισορροπίας μεταξύ των δύο οξυτήτων (οξικής και γαλακτικής) που παράγονται στη φυσική μαγιά.

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

- Βράζουμε νερό, ώστε να απαλλαχθεί από μικροοργανισμούς
- Σε καθαρό σκεύος ρίχνουμε νερό (2 μέρη) και αλεύρι της αρεσκείας μας (1 μέρος)
- Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει χυλός
- Αφήνουμε σε σκιερό χώρο σταθερής θερμοκρασίας 20 - 24°C, σκεπασμένο για 24 ώρες
- Κάθε μέρα για τα επόμενα δύο 24ωρα, προσθέτουμε 1 μέρος νερού και 1 μέρος αλευριού και ανακατεύουμε δύο φορές
- Μετά το τρίτο 24ωρο, αφήνουμε να ενεργοποιηθεί ο μύκητας (για 2 - 3 ημέρες)
- Όταν η ζύμη χάσει τη συνοχή της, γίνει ιξώδης και δημιουργηθούν φυσαλίδες περιφερειακά του σκεύους, σημαίνει ότι το προζύμι είναι ενεργό και μπορούμε με αυτό να παρασκευάσουμε ψωμί
- Το προϊόν αυτής της διαδικασίας το ονομάζουμε και «μάνα» προζυμιού.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΙΚΑ

Το σύνολο των μικροοργανισμών που εμπεριέχονται στο προζύμι είναι αυτό που δίνει τον έντονο χαρακτήρα στο ψωμί: Την ιδιαίτερη, ελαφρώς όξινη γεύση, την έντονη μυρωδιά, την πληθωρική εμφάνιση, τον χαρακτηριστικό ήχο της κόρας του ψωμιού όταν σπάει, την πιο συμπαγή δομή και κυψέλωση, καθώς και τη μεγαλύτερη διατηρησιμότητα.
Αυτοί και πολλοί άλλοι παράγοντες σχετικοί με τα αναρίθμητα οφέλη του προζυμιού για την υγεία και τη σωστή λειτουργία του οργανισμού, έχουν ανεβάσει τα τελευταία χρόνια το προζυμένιο ψωμί στην κορυφή των προτιμήσεων του κοινού, υπερτερώντας, έτσι, του ψωμιού με μαγιά το οποίο κυριαρχούσε για δεκαετίες λόγω της συμβολής του στην επιτάχυνση της διαδικασίας της αρτοπαραγωγής.

INFO

ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Η ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλατσίου της Δ.ΥΠ.Α., πρώην Ο.Α.Ε.Δ., λειτουργεί από το Σχολικό Έτος 1988-89 με την ειδικότητα της «Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής», στο ιδιόκτητο κτιριακό συγκρότημα της Δ.ΥΠ.Α. στην οδό Λ. Γαλατσίου 17. Από το Σχολικό Έτος 2020-2021 ξεκίνησε και η λειτουργία της ειδικότητας «Μαγειρικής Τέχνης», Είναι Σχολή διετούς φοίτησης τεχνικής και επαγγελματικής εκπαίδευσης, η οποία λειτουργεί βάσει του δυϊκού συστήματος της Μαθητείας, δηλαδή θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα στη Σχολή και παράλληλα αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε εργοδότες τέσσερις ή πέντε ημέρες την εβδομάδα.

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1988

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: **Μιχάλης Μούσιος**
Α' Αντιπ/ρος: **Ελισάβετ Κουκουμέρια**
Β' Αντιπ/ρος: **Προκόπιος Τσουκαλάς**
Γ' Αντιπ/ρος: **Δημήτριος Κόγιας**
Γεν. Γραμματέας: **Κων/νος Κεβρεκίδης**
Αν. Γ. Γραμματέας: **Θεόδωρος Σίνδρος**
Οργ. Γραμματέας: **Νικόλαος Μάζης**
Ταμίας: **Ανδρέας Παπαϊωάννου**
Αν. Ταμίας: **Αχιλλέας Κωτούζας**
Έφορος: **Κων/νος Παπαδόπουλος**

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλης Ευάγγελος
Γκιώνης Ιωάννης

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
2651304514/2651002100
Έδρα: Αγρίνιο
oebeait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infosaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
26910-28815 – Έδρα: Αίγιο
artiligadas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzi19@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρθι Άνδρου
to.fournaraki@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@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: argi.kiosses@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

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

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλούνιας
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
g.vakaloglou@gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο χλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eirinikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Ξάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-523741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr,
helennodas@hotmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Μελετλίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Παναγιώτου Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974528271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoioi.trikala@gmail.com
k.panagiotou@neamargarita.gr

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkar0@otenet.gr

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

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

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

fresh pastry
GREEK BAKERY & PASTRY
Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2025 / Τεύχος 140

Από το στάρι στο ψωμί

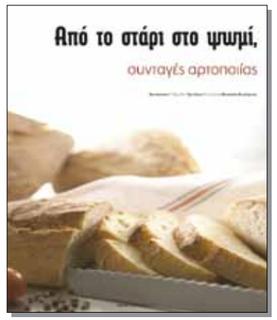
ή ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Τεχνολογία αρτοποίησης

Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας

Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

https://eshop.bakery-pastry.gr

SHAPE

SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
Κρήτ ής 13, 142 31 N.Ιω Νία, αθή Να

T. 2102723628
www. SHAPE.COm.gr

https://bakery-pastry.gr/

Άριστη ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ

Ανώτερη ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Vandemoortele
shaping a tasty future

KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833
Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία E-mail: info@kallasinc.com | **www.kallasinc.com**

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
6 Bakery Trends: Σοκολάτα
14 Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
20 Συνέντευξη: Νάντια Μακρυγιάννη, Head Pastry Chef του Athens Capital Hotel - MGallery Collection
28 Πουρέδες Φρούτων στη Ζαχαροπλαστική
34 Ιδέες για Πασχαλινά Αβγά

ΤΕΧΝΙΚΑ
36 Γλυκές Ζύμες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
26 Καριόκα
32 Εσπεριδοειδή με Εξωτικές Νότες
38 Crème Pâtissière

{ bakery-pastry.gr

130 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ l'hirondelle

Ένα στα τρία ψωμιά στον κόσμο παρασκευάζονται με
Μαγιά L'hirondelle

L'hirondelle
Εγγυάται συνεχή και σταθερή ζύμωση για τα καλύτερα μέγιστα αποτελέσματα παρασκευής αρτοσκευασμάτων.

Απόδοση
Σταθερότητα
Καινοτομία
Αναπτύσσουμε καινοτόμα προϊόντα που μπορείτε να εμπιστευτείτε. Σχεδιασμένα για όλες τις εξειδικευμένες εφαρμογές αρτοποιίας.

L'hirondelle 1895
Εξειδικευμένη μαγιά για την τεχνική της αργής ωρίμανσης και για υψηλές θερμοκρασίες εργαστηρίου (πάνω από 27 °C).

L'hirondelle Χρυσή Μαγιά
Ιδανική για όλους τους τύπους γλυκών αρτοσκευασμάτων (πάνω από 8% σάκχαρα).

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ
Δημιουργούμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

Editorial

Αγαπητοί ζαχαροπλάστες,

Άλλη μία νέα χρονιά ξεκινά, προσκαλώντας μας όλους σε ανανέωση και φρέσκια οπτική των πραγμάτων!

Χαιρόμαστε ιδιαίτερα, καθώς το πρώτο τεύχος του έτους έχει φτάσει στα χέρια σας τελείως ανανεωμένο, με νέο σχεδιασμό, μοντέρνα αισθητική, προσεγμένες λεπτομέρειες και φρέσκιες ιδέες!

Στόχος αυτής της αλλαγής είναι να εξελισσόμαστε διαρκώς, προσφέροντας σε όλους εσάς ποιοτική ενημέρωση, πρακτικές και καινοτόμες λύσεις, εκπληκτικές ιδέες, προτάσεις και προοπτικές, με τρόπο ακόμα πιο εύληπτο, πιο ευανάγνωστο και ευχάριστο!

Αναζητήστε κάθε νέο τεύχος και θα βρείτε τα πάντα γύρω από τα trends της αγοράς, ποικίλα τεχνικά θέματα, συνταγές, συνεντεύξεις, οδηγίες για τεχνικές, tips, ειδήσεις και δράσεις του κλάδου και πολλά ακόμα! Σε κάθε νέο τεύχος θα βρείτε τον καλύτερο σύμμαχο και βοηθό στην επαγγελματική σας εξέλιξη και επιτυχία!

Καλή Χρονιά σε όλους!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

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 αμυγδάλου (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 γεμίσματα 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

Pastry Trends

**ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Σοκολάτα

Η σοκολάτα παραμένει κορυφαίο trend στη ζαχαροπλαστική, συνδυάζοντας παραδοσιακές τεχνικές με καινοτομία. Από μοναδικά bean-to-bar προϊόντα έως εντυπωσιακές σοκολατένιες δημιουργίες με γκανάζ, τραγανές υφές και καλλιτεχνικά σχέδια, η σοκολάτα προσφέρει απεριόριστες δυνατότητες. Ανακαλύψτε προϊόντα υψηλής ποιότητας με εξειδικευμένες γεύσεις που θα σας λύσουν τα χέρια, αναδεικνύοντας, ταυτόχρονα, τη σοκολάτα ως το απόλυτο σύμβολο γλυκιάς πολυτέλειας.

veliche

GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Premium

Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Essential 54

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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Emotion 58

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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Temptation 64

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

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

El Salvador Usulatan 65

Signature Origins

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

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

Sensation 72

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

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

Intense 35

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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Obsession 30

Πλούσια, κρεμώδης σοκολάτα λευκή με ισορροπημένη γλυκύτητα γάλακτος.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Euphoria Caramel

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

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

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

Veliche ™ Gourmet στο
www.stelioskanakis.gr

Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

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

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

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

Powered by Cargill®

Cocoa

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

Κατακτήστε την τέχνη της σοκολάτας, χρησιμοποιώντας τις κορυφαίες και καταξιωμένες σοκολάτες της ΑΚΤΙΝΑ! Με τις μεγάλες παραγωγικές της δυνατότητες, την υψηλή τεχνογνωσία και το έμπειρο Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης, η ΑΚΤΙΝΑ ανταποκρίνεται στις ειδικές απαιτήσεις της εποχής, έχοντας προσθέσει στη συλλογή της εξαιρετικής ποιότητας κουβερτούρες και απομιμήσεις σοκολάτας, που προσφέρουν ευκολία στη χρήση, σε ποικιλία μορφών, ώστε να δίνουν λύσεις σε κάθε ανάγκη του επαγγελματία, από επικαλύψεις μέχρι ψήσιμο μέσα σε ζύμες.

ΗΓΕΤΙΚΗ ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΩΝ & ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΩΝ

Η συλλογή της ΑΚΤΙΝΑ περιλαμβάνει κορυφαίας ποιότητας προϊόντα, όπως την κουβερτούρα Golden Line 62%, την κουβερτούρα γάλακτος με την ισορροπημένη και πλούσια γεύση της και, φυσικά, την κορυφαία απομίμηση σοκολάτας No32, που με την αδιαμφισβήτητη ποιότητα και γεύση της, έχει εδραιωθεί ως ηγετική στη χρήση της.

ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ

Η ποικιλία των μορφών και των τύπων της σειράς σοκολατών ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει ένα εύρος επιλογών αναλόγως με τη χρήση στη ζαχαροπλαστική αλλά και τη ζαχαροπλαστική αλεύρου. Η συλλογή διαθέτει σοκολάτες σε μορφή πλάκας, buttons, drops, sticks, chunks, νιφάδων, τρούφας και τρίμματος.

Η κορυφαία γεύση και η εξαιρετική δομή των προϊόντων της ΑΚΤΙΝΑ, θα απογειώσει όλες σας τις δημιουργίες.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Οι κατηγορίες σοκολατών ΑΚΤΙΝΑ έχουν σχεδιαστεί ώστε να δίνουν πάντοτε άριστο και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε χρήση. Για αυτό το λόγο η συλλογή περιλαμβάνει σοκολάτες με διαφορετική ρευστότητα και περιεκτικότητα σε κακάο και λιπαρά, σειρά σοκολατών bake stable, σειρά sugar free και σοκολάτες της σειράς Ice, ώστε να επιλέξετε ποια ταιριάζει στις εφαρμογές σας είτε πρόκειται για Ganache είτε για επικάλυψη είτε για ψήσιμο σε προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής.

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΩΝ ICE

Η πιο πρόσφατη προσθήκη στη συλλογή της ΑΚΤΙΝΑ είναι η κατηγορία Σοκολατών Ice με τους κωδικούς Υγείας, Γάλακτος, Γάλακτος Dark, Λευκή και Γάλακτος No Added Sugar. Πρόκειται για σοκολάτες με μεγάλη ρευστότητα, ιδανικές για επικάλυψη παγωτού, καθώς, μετά την εμβάπτιση το παγωτό συγκρατεί την ιδανική ποσότητα σοκολάτας χωρίς να στάζει, ενώ η σοκολάτα στεραιοποιείται σε λίγα δευτερόλεπτα, δημιουργώντας μια λεπτή και τραγανή στρώση με πλούσια γεύση.

www.aktinafoods.com

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 | F: 210 5755703
www.yiannikas.gr • Facebook: @steliosyiannikas

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN ST. VALENTINE'S 2025 LIMITED EDITION

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Δώστε ζωηρό χρώμα και ξεχωριστή εμφάνιση στις δημιουργίες σας, για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου, με τα υπέροχα σοκολατένια διακοσμητικά της εταιρείας Leman Decorations, που σας προσφέρει η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Έτοιμα προς χρήση, σε μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα, αποτελούν την ιδανική επιλογή για να διακοσμήσετε κορμούς, τούρτες, πάστες, cup cakes κ.α.
www.stelioskanakis.gr

ΝΕΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ RENO X IRCA

από την LAOUDIS FOODS

Η νέα σειρά από σοκολάτες Reno της ιταλικής IRCA ονομάζεται Reno X και υπόσχεται να ανεβάσει τη γευστική εμπειρία σας σε πρωτόγνωρο επίπεδο! Θα τις βρείτε σε 3 επιλογές, Dark (σκούρα) 54,5%, Milk (γάλακτος) 33,6% και White (λευκή) 28%. Και οι τρεις νέες Reno έχουν πολύ πλούσια γεύση κακάο και μέτρια ρευστότητα, χαρακτηριστικά που τις καθιστούν κατάλληλες για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική! Θα τις βρείτε σε κιβώτια των 10 κιλών. Η Irca είναι μια από τις μεγαλύτερες παραγωγούς πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής της Ιταλίας, με μακρόχρονη παράδοση από το 1919! / www.laoudis.gr

ΤΟ ΝΕΟ SITE ΤΗΣ KENFOOD ΕΙΝΑΙ LIVE!

Η KENFOOD παρουσιάζει το νέο της ιστοτόπο, kenfood.com, έναν ψηφιακό προορισμό γεμάτο καινοτόμα προϊόντα, συνταγές και χρήσιμες πληροφορίες για επαγγελματίες! Με φιλική πλοήγηση και πρακτικό περιεχόμενο, ο νέος ιστότοπος διευκολύνει την ανακάλυψη νέων προϊόντων και ιδεών, προσφέροντας παράλληλα όλα τα εργαλεία για πιο αποδοτική και δημιουργική παραγωγή. Επισκεφθείτε το και δείτε πώς η KENFOOD μπορεί να γίνει ο απόλυτος συνεργάτης στην επιτυχία σας!
www.kenfood.com

SIGEP 2025: ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ GALATEA

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ συμμετείχε, με ιδιαίτερο ενθουσιασμό, στο περίπτερο της Galatea στην πρόσφατη έκθεση SIGEP στο Rimini. Εκεί παρουσίασε όλες τις νέες καινοτομίες στο gelato, αποκλειστικά από 100% φυσικά υλικά, με τον τρόπο που μόνο η GALATEA ξέρει να προτείνει, ενθουσιάζοντας τους παρευρισκόμενους και δίνοντας τον παλμό για μια σειρά ξεχωριστών προϊόντων παγωτού για τη φετινή σεζόν. Η Galatea, με την πρωτοπόρα φιλοσοφία της για προϊόντα clean label, είναι η μοναδική εταιρεία παγωτού που απέσπασε τη μεγάλη διάκριση στην έκθεση κερδίζοντας το 3ο Βραβείο Καινοτομίας στις Πρώτες Ύλες Παγωτού. / www.konta.gr

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΣΤΑΘΕΡΗΣ ΥΦΗΣ ΤΗΣ GOTEBORGS

από την TROFINGRED

Η εταιρία TROFINGRED σας προσκαλεί στην ΑΡΤΟΖΑ 2025, HALL 2 B10/C11, όπου θα παρουσιάσει τη νέα σειρά super foods της Goteborgs. Πρόκειται για πραλίνες επικάλυψης με πλούσια υφή και αργή αίσθηση κατανάλωσης, που διατίθενται σε γεύσεις φιστικιού, φουντουκιού και λευκής ή bitter σοκολάτας. Η απαλή και κρεμώδης υφή τους παραμένει σταθερή και μετά το ψήσιμο, ανεξάρτητα από τη θερμοκρασία! Επιπλέον, έχουν σχεδιαστεί με σεβασμό στις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες, καθώς περιέχουν ανανεώσιμα λιπαρά -πιστοποιημένα κατά RSPO- δεν έχουν καθόλου ζάχαρη και γλυκαντικές ουσίες, ενώ χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες.
www.trofingred.com

ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΤΟ "ΦΛΟΚΑΚΙ" ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική και εντυπωσιακή ανακαίνιση προχώρησε το κατάστημα "Φλοκάκι" στη Μυτιλήνη. Για τη μελέτη, τη σχεδίαση και τον επαγγελματικό εξοπλισμό, ο ιδιοκτήτης εμπιστεύθηκε την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ.
Ο επισκέπτης θα βρει στο χώρο μια ολοκληρωμένη πρόταση από γλυκά και παγωτά, τα οποία παρουσιάζονται στα υψηλής τεχνολογίας ψυγεία και τις κρυστάλλινες βιτρίνες που επιλέχθηκαν. Στο λειτουργικό και καλαίσθητο αποτέλεσμα πρωταγωνιστεί η ποιότητα -μέσα από την αξιοποίηση ολόκληρης την γκάμας προϊόντων- προσδίδοντας στο κατάστημα μία ξεχωριστή ταυτότητα που μαγνητίζει τα βλέμματα. / www.antonopoulos.com.gr

ΠΡΑΛΙΝΑ MOUSSELINE

από την KONDIMA

Η Mousseline της Kondima είναι μια πραλίνα φουντουκιού με παχύρευστη υφή και περιεκτικότητα σε φουντούκι 25%. Χρησιμοποιείται σε γαρνιρίσματα, σε γεμίσματα προϊόντων σοκολάτας και γενικότερα στη ζαχαροπλαστική χαρίζοντας πλούσια γεύση σε κρέμες. Είναι κατάλληλη για φούρνο, αλλά και για κατάψυξη.
www.sweetice.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΗΛΙΟΣ» ΣΤΗΝ ΤΟΥΜΠΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε με επιτυχία τη δημιουργία του νέου καταστήματος «Ήλιος», στο κέντρο της Τούμπας, παρέχοντας ολοκληρωμένες λύσεις σχεδιασμού, εξοπλισμού και εγκατάστασης. Ο Αλέξανδρος Νικολάου συνεχίζει με συνέπεια και επιτυχία την οικογενειακή παράδοση, με τα φημισμένα τρίγωνα Πανοράματος να αποτελούν σημείο αναφοράς. Το κατάστημα ξεχωρίζει για τη minimal αισθητική και τη λειτουργικότητά του, προσφέροντας έναν σύγχρονο χώρο που αναδεικνύει τα εκλεκτά προϊόντα. Με μοντέρνες γραμμές και φιλόξενες λεπτομέρειες, ο νέος χώρος αντικατοπτρίζει τη δέσμευση για υψηλή ποιότητα και προσοχή στη λεπτομέρεια. / www.drakoulakis.gr

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

από την IONIKI

Η IONIKI, σε συνεργασία με τα ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ, πραγματοποιεί τακτικά εκπαιδευτικά σεμινάρια σε Θεσσαλονίκη και Αθήνα, με στόχο την ενημέρωση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων των σπουδαστών σε θέματα που αφορούν στη γαστρονομία, την εφοδιαστική αλυσίδα και τον τουριστικό κλάδο. Παρακολουθώντας τα σεμινάρια, οι συμμετέχοντες εμβαθύνουν σε σημαντικές πτυχές της βιομηχανίας τροφίμων και φιλοξενίας π.χ. την επιλογή κατεψυγμένων προϊόντων, τη διασφάλιση ποιότητας και τη βιώσιμη διαχείριση πρώτων υλών. Η Ioniki, διαθέτοντας μακρόχρονη εμπειρία, προσφέρει πολύτιμη γνώση και καθοδήγηση, ενισχύοντας την εκπαίδευση των νέων επαγγελματιών και τη σύνδεση θεωρίας και πράξης. / www.ioniki.com

ΥΠΕΡΟΧΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΚΑΟ - ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η κρέμα NOCCIOSILK COVER με Κακάο και Φουντούκι της SIEBIN διαθέτει εκπληκτική γυαλάδα, βελούδινη υφή και μοναδική πλούσια γεύση πραλίνας. Χρησιμοποιείται απευθείας, με ζέσταμα στους 45°C ή αφρατεμένη με βούτυρο ή μαργαρίνη. Είναι εξαιρετικά σταθερή και ιδανική για επικάλυψη, αλλά και γέμιση σε κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και πανετόνε. Είναι, επίσης, κατάλληλη για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ, ενώ χαρίζει αψεγάδιαστο αποτέλεσμα σε γκανάζ για τούρτες. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. / www.konta.gr

ΧΩΝΑΚΙΑ ΒΑΦΛΑΣ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΤΗΣ MIRAN
από την TROFINGRED

Η πιο νόστιμη και τραγανή βάφλα μπισκότου σάς περιμένει στην ARTOZA 2025!
Η εταιρία TROFINGRED σας προσκαλεί στο περίπτερό της στο HALL 2, B10/C11 να δοκιμάσετε τη μοναδική γεύση της βάφλας μπισκότου της Miran Ice Cones και να δημιουργήσετε το δικό σας προσωποποιημένο βαφλάκι με το λογότυπό σας. Επίσης, θα βρείτε 50 διαφορετικά μεγέθη κώνων (από 10 έως 20 εκατοστά), εντυπωσιακά διακοσμητικά βάφλας και επικαλυμμένα χωνάκια με ιδιαίτερες διακοσμήσεις. Δε θα λείπουν και πιο ειδικές επιλογές π.χ. χωρίς γλουτένη, βιολογικά και Vegan χωνάκια! / www.trofingred.com

ΝΕΟ ΠΑΡΦΕ
από την FOODSTUFF

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

DEMO ΠΑΓΩΤΟΥ ΤΩΝ NZ DESSERT DESIGNERS ΣΤΗ SIGEP

Οι NZ dessert designers ή αλλιώς το δίδυμο των Νικόλα Νικολακόπουλου και Ζήση Γκούντα, επίσημοι Ambassadors της Cattabriga Iceteam 1927 στην Ελλάδα, παρουσίασαν στην διεθνή έκθεση παγωτού στο Ρίμινι 3 μοναδικές γεύσεις παγωτού με ελληνικό άρωμα! Η παρουσίαση των NZ πραγματοποιήθηκε στο περίπτερο της Cattabriga με μεγάλη προσέλευση καθώς έγινε βήμα προς βήμα όλη η διαδικασία παραγωγής στην υπερσύγχρονη παγωτομηχανή Multifreeze Icona. Το πρωτότυπο αποτέλεσμα ενθουσίασε τόσο λόγω εικόνας όσο και γεύσης και υποστηρίχθηκε από τα προϊόντα παγωτού της Fructital. Όλο το εγχείρημα ήταν μία πρωτοβουλία της Sweet Ice σε συνεργασία με την Iceteam 1927, την Fructital και φυσικά τους ταλαντούχους NZ. / www.sweetice.gr

ΨΥΓΕΙΟ-ΒΙΤΡΙΝΑ PASTRY WHEEL
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το ψυγείο Pastry Wheel της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ αποτελεί ένα καινοτόμο προϊόν και μία νέα πατέντα της εταιρείας, η οποία έχει καταφέρει να κλέψει τις εντυπώσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό, καθώς παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στην 43η Διεθνή Έκθεση HOST, στο Μιλάνο. Το Pastry Wheel διαθέτει διπλά θερμομονωτικά κρύσταλλα, φωτισμό led και επενδύεται με ντεκόρ επιλογής. Το μοναδικό του design σε συνδυασμό με την κινούμενη παρουσίαση των γλυκών, προσδίδει στην προβολή των προϊόντων και την εξυπηρέτηση του κοινού έναν τόνο πολυτέλειας. / www.antonopoulos.com.gr

ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ MEC3 2025
από την LAOUDIS FOODS

Όλα τα νέα παγωτά της ιταλικής MEC3 που παρουσιάστηκαν στη φετινή Sigep 2025 πριν λίγες ημέρες, θα βρίσκονται για γευστική δοκιμή στο περίπτερο της LAOUDIS FOODS στην Artoza! Η διάσημη ιταλική εταιρεία, No1 σε πωλήσεις παγωτού παγκοσμίως, πρωτοπορεί ακόμη μια φορά και παρουσιάζει ευφάνταστα παγωτά, με εκπληκτικές γεύσεις και εντυπωσιακή εμφάνιση, που υπόσχονται να προσελκύσουν πλήθος φίλων του χειροποίητου παγωτού στη φετινή βιτρίνα σας! Το νέο Dubai Chocolate σοκολάτα-κανταΐφι και το Oriental Tales, παγωτό-μπακλαβάς, είναι κάποια από αυτά! / www.laoudis.gr

PLAIN CREAM CAKE
από την ARTIZAN

Η ARTIZAN σας παρουσιάζει το νέο πολυχρηστικό μίγμα για αυθεντικά αμερικάνικα κέικ. Το Plain Cream Cake έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και πολύ καλή διατηρησιμότητα. Είναι ιδανικό για όλες τις συνταγές αυθεντικών αμερικάνικων γλυκών, όπως κέικ, muffins, cup cakes, layer cakes, αλλά και βασιλόπιτες κ.α. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!
www.artizanhellas.gr

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ TELME
από την VARANAKIS

Ο βραστήρας ζαχαροπλαστικής TELME, με χωρητικότητα 30, 60 και 150 λίτρα, αυτοματοποιεί όλες τις χειρωνακτικές εργασίες που απαιτούν χρόνο και κόπο! Αναμιγνύει, ομογενοποιεί και ζυμώνει όλων των ειδών τα συστατικά: Γάλα, κρέμα, αλεύρι, φρούτα, αβγά, δεξτρόζη, σταθεροποιητές κ.λπ. Χάρη στον κάθετο κύλινδρό του, αλλά και στο διπλό καπάκι που διαθέτει στο επάνω μέρος του μηχανήματος, υπάρχει η δυνατότητα προσθήκης ολόκληρων κομματιών διαφόρων πρώτων υλών κατά τη διάρκεια παραγωγής, χωρίς αυτή να διακόπτεται! Τέλος, είναι εξοπλισμένος με INVERTER από 10 έως 120RPM, επιτρέποντας τον έλεγχο της ταχύτητας λειτουργίας, κατά την παρασκευή και εξαγωγή των προϊόντων. / www.varanakis.com

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - PHILADELPHIA
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ποιότητα και η γεύση μας ανταμείβονται! Το κρουασάν βουτύρου γάλακτος γαλοπούλα-Philadelphia της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ τιμήθηκε με το βραβείο Ανώτερης Γεύσης από το International Taste Institute. Αυτή η σημαντική διάκριση επιβεβαιώνει τη δέσμευσή μας στην άριστη ποιότητα, τη μοναδική συνταγή και την άρτια τεχνική παρασκευής. Με τραγανή υφή εξωτερικά και αφράτο, αέρινο εσωτερικό, το κρουασάν μας προσφέρει μια απολαυστική γευστική εμπειρία. Ένα προϊόν 200γρ. που ξεχωρίζει! Επιλέξτε το καλύτερο για τους πελάτες σας!
www.brakopoulos.gr

ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ Η «ΝΕΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ» ΣΤΑ ΤΡΙΚΑΛΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ολοκλήρωσε την ανακαίνιση του φούρνου «Νέα Μαργαρίτα» στα Τρίκαλα. Ο Αχιλλέας Παναγιώτου, συνεχίζοντας με επιτυχία την οικογενειακή επιχείρηση, εμπιστεύτηκε εξολοκλήρου την εταιρεία ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ, για τη δημιουργία ενός σύγχρονου, minimal χώρου που συνδυάζει άψογα τη λειτουργικότητα με την αισθητική. Το εντυπωσιακό μπλε χρώμα στις βιτρίνες, οι λεπτομέρειες από ξύλο και τα terrazzo πλακάκια δημιουργούν έναν χώρο γεμάτο ζεστασιά και φρεσκάδα. Η τεχνοτροπία στους τοίχους προσθέτει διακριτική πολυτέλεια, ενώ ο φωτισμός αναδεικνύει κάθε προϊόν. Ένας μοναδικός χώρος που προδιαθέτει τους επισκέπτες να απολαύσουν φρέσκα αρτοποιήματα και ποιοτικό καφέ. / www.drakoulakis.gr

Rama
PROFESSIONAL

Rama Professional Cream

Ιδανική και αξιόπιστη επιλογή σε όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής!

Με εξαιρετική δομή, υφή και υπέροχο γευστικό αποτέλεσμα.

Διατίθεται και σε 10L

Αξιόπιστη και ιδανική λύση για όλες τις εφαρμογές στην ζαχαροπλαστική!

- 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
- Διαθέσιμη σε 35% 1lt & 31% σε συσκευασίες των 1lt & 10lt αντίστοιχα.

FLORA
PROFESSIONAL™

: Flora Professional GR : florapro_gr : www.floraprofessional.com/el-gr

: FloraProfessionalGR : Flora ProfessionalGR

Νάντια Μακρυγιάννη

Head Pastry Chef του Athens Capital Hotel - MGallery Collection

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Η Νάντια Μακρυγιάννη είναι μία νεαρή pastry chef που δεν προσπαθεί να δείξει κάτι άλλο από αυτό που είναι και δε διαλαλεί ό,τι έχει καταφέρει μέχρι τώρα. Η δουλειά της, από την άλλη, λέει πολλά! Η ίδια, μιλάει για τη ζαχαροπλαστική με πολλή χαρά, αλλά και ρεαλισμό. Με κάποιο τρόπο, δε, έχει καταφέρει να μην παρασυρθεί από το κυρίαρχο ρεύμα των social media και των διάφορων trends -των πολύ χρήσιμων κατά τα άλλα- χαράσσοντας μια ιδιαίτερη πορεία και δημιουργώντας το δικό της προσωπικό στυλ.

Νάντια πότε αποφάσισες να ασχοληθείς με τη ζαχαροπλαστική;

Παρ' όλο που από μικρή ηλικία μου άρεσε να βοηθάω τη μητέρα και τη γιαγιά μου στην κουζίνα, η σκέψη να σπουδάσω ζαχαροπλαστική προέκυψε αρκετά χρόνια αργότερα. Η αλήθεια είναι, ότι πάντα ήθελα να ασχοληθώ με κάτι δημιουργικό και όχι με κάποια στερεότυπη δουλειά γραφείου. Στο λύκειο αποφάσισα ότι θέλω να εργαστώ στο χώρο της διαφήμισης. Τελικά, μπήκα στη Σχολή Δημόσιας Διοίκησης. Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου, όμως, μαγείρευα και έφτιαχνα γλυκά αρκετά συχνά και ήταν τότε που κατάλαβα μέσα μου, ότι αυτό θέλω να κάνω στη ζωή μου.

Με τις σπουδές στη Δημόσια Διοίκηση τι έκανες;

Τις τελείωσα, και χαίρομαι που το έκανα γιατί, αν και δεν το φανταζόμουν τότε, με βοήθησαν αργότερα στη δουλειά μου ως pastry chef. Ήμουν πολύ τυχερή με αυτή τη συγκυρία. Αμέσως μετά γράφτηκα σε μία καλή σχολή ζαχαροπλαστικής.

Ποια ήταν τα εφόδια που πήρες από εκεί;

Θα πω, κυρίως, ότι εκεί συνάντησα ανθρώπους που με βοήθησαν όχι μόνο επαγγελματικά, αλλά και ως χαρακτήρες, ως μοντέλα νοοτροπίας και συμπεριφοράς στον επαγγελματικό χώρο και κατ' επέκταση στη ζωή. Πιστεύω ότι, όπου και αν βρίσκεται κανείς, χρειάζεται να έχει τις κεραίες του τεντωμένες, ώστε να ωφεληθεί όσο το δυνατόν περισσότερο από κάθε εμπειρία.

Όλες οι τεχνικές [της ζαχαροπλαστικής] είναι δύσκολες. Ωστόσο, δεν τις προσεγγίζω βλέποντάς τις με αυτό τον τρόπο. Περισσότερο θα έλεγα ότι με γοητεύουν!

Πώς, κατά τη γνώμη σου, λειτουργεί το μοίρασμα της γνώσης μεταξύ παλαιότερων και νεότερων επαγγελματιών;

Σίγουρα το μοίρασμα της γνώσης βοηθάει όλους μας να προχωρήσουμε μπροστά. Βέβαια, από τη θεωρία στην πράξη υπάρχει κάποια απόσταση και χρειάζεται χρόνος για να πραγματοποιηθούν κάποια πράγματα.

Πιστεύεις ότι η άνεση κάποιου στο να μοιράζεται με ευκολία τις γνώσεις του οφείλεται στο πόσο δημιουργικός είναι; Αν, δηλαδή, κάποιος είναι δημιουργικός μοιράζεται πιο εύκολα ενώ αν δεν είναι, πιο δύσκολα;

Όχι απαραίτητα. Κανείς δεν μπορεί να είναι δημιουργικός συνέχεια. Για όλους υπάρχουν οι «στεγνές» περίοδοι, οι μη δημιουργικές. Προσωπικά, πιστεύω ότι το θέμα του μοιράσματος της γνώσης είναι θέμα ωριμότητας και από τις δυο πλευρές.
Από τη μία, αυτός που μεταδίδει χρειάζεται να είναι αρκετά ώριμος και απελευθερωμένος από τυχόν ανασφάλειες, που όλοι έχουμε λίγο-πολύ, ώστε να κατανοεί ότι το μοίρασμα των γνώσεών του, ακόμα και η ίδια η διαδικασία της μετάδοσης, εξελίσσει πρώτα τον ίδιο.
Από την άλλη, είναι απαραίτητο και ο δέκτης να είναι ανοικτός στο να ακούσει και να οικειοποιηθεί τη γνώση κάποιου πιο έμπειρου από εκείνον. Πολύ συχνά, τα νέα παιδιά δεν μπαίνουν σε αυτή τη διαδικασία, θεωρώντας είτε ότι γνωρίζουν ήδη τα πάντα είτε ότι αρκεί η «έμπνευση» από τα social media είτε, ακόμα, ότι τα πράγματα είναι πολύ πιο εύκολα απ' όσο παρουσιάζονται.
Πρέπει κανείς να φροντίζει να εξελίσσεται, όχι μόνο σαν επαγγελματίας, αλλά σαν άνθρωπος και σα χαρακτήρας, ώστε να μπορεί να δώσει αλλά και να πάρει.

Κατά τη γνώμη σου, ποια είναι τα χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτει ένας καλός pastry chef;

Πιστεύω ότι ένας καλός ζαχαροπλάστης πρέπει να διαθέτει πρώτα απ' όλα καλό χαρακτήρα. Ο καλός χαρακτήρας δε βοηθάει μόνο στις σχέσεις με τους συνεργάτες ή τους πελάτες. Αντανακλάται ακόμα και στις δημιουργίες κάποιου, στα γλυκά του!
Από εκεί και ύστερα είναι σημαντικό ένας pastry chef να χαρακτηρίζεται από συνέπεια και πειθαρχία σε όλους τους τομείς: Στους χρόνους του, στις συνταγές του, στην ποιότητα της δουλειάς του κ.λπ.

Τι θα συμβούλευες τα νεότερα παιδιά που ξεκινούν τώρα;

Θα έλεγα ότι για να προχωρήσουν στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, θα πρέπει να αγαπούν αυτό που κάνουν και να θέλουν να εξελιχθούν σε αυτό. Να έχουν υπομονή και επιμονή και να μην πέφτουν στην παγίδα του «εύκολου» ή του «γρήγορου».

Ποια τεχνική ζαχαροπλαστικής σε έχει δυσκολέψει περισσότερο στην κατάκτησή της;

Όλες οι τεχνικές είναι δύσκολες. Ωστόσο, δεν τις προσεγγίζω βλέποντάς τις με αυτό τον τρόπο. Περισσότερο θα έλεγα ότι με γοητεύουν! Ιδιαίτερα αγαπώ τις τεχνικές της σοκολάτας γιατί δεν είναι καθόλου απλές και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε άπειρες εφαρμογές.

Ποια σχολή ζαχαροπλαστικής σε εμπνέει περισσότερο;

Αναμφισβήτητα, η γαλλική σχολή, με τη φιλοσοφία, τις τεχνικές και τα υλικά της, αποτελεί τη βάση και το σημείο από όπου ξεκινάει κανείς. Τα τελευταία χρόνια, όμως, παρακολουθώ και εμπνέομαι πολύ και από Ισπανούς ζαχαροπλάστες. Από εκεί και πέρα, μου αρέσει πολύ να ενσωματώνω στα γλυκά μου το ελληνικό στοιχείο, χρησιμοποιώντας ελληνικά υλικά, όπως το γιαούρτι, το γιασεμί, το φιστίκι Αιγίνης, τη μαστίχα κ.λπ. Ένα από τα signature γλυκά που έχουμε στο ξενοδοχείο είναι η Κρέμα Μελιού Ελάτης με Παστέλι. Άλλες φορές προσθέτω ελληνικά στοιχεία στο σχεδιασμό του γλυκού και τη διακόσμηση, για παράδειγμα, μπορεί να διακοσμήσω το γλυκό με ένα σοκολατένιο ακροκέραμο.

Τι είδους γλυκά καλείσαι να φτιάξεις στο Athens Capital Hotel - MGallery Collection;

Φτιάχνω όλα τα γλυκά για τα εστιατόριά μας, αλλά και finger sweets για κάθε είδους εκδήλωση ή event (ιδιωτικό ή εταιρικό) που πραγματοποιείται στο ξενοδοχείο. Η κάθε μια κατηγορία γλυκών έχει τη δική της ξεχωριστή αντιμετώπιση, προσφέροντάς μου, παράλληλα, ένα ευρύ δημιουργικό πεδίο.

Το εστιατορικό γλυκό είναι το επιστέγασμα ενός γεύματος και πρέπει να είναι ισάξιό του, ολοκληρώνοντας το γαστρονομικό ταξίδι του πελάτη. Επιζητώ, λοιπόν, να δημιουργήσω γι' αυτόν μια εμπειρία που [...] θα του μείνει αξέχαστη.

Μίλησέ μας για την κάθε κατηγορία.

Το εστιατορικό γλυκό είναι το επιστέγασμα ενός γεύματος και πρέπει να είναι ισάξιό του, ολοκληρώνοντας το γαστρονομικό ταξίδι του πελάτη. Επιζητώ, λοιπόν, να δημιουργήσω γι' αυτόν μια εμπειρία που θα τον ιντριγκάρει, θα τη ζήσει σε βάθος και θα του μείνει αξέχαστη. Για να το πετύχω αυτό, μου αρέσει να κάνω αναπάντεχους συνδυασμούς υλικών -που εκπλήσσουν τον πελάτη- όπως π.χ. raspberry με γιαούρτι και pop corn ή κυδώνι με μέλι, νουγκατίνα αμυγδάλου και σορμπέ χαμομήλι, κρατώντας, πάντα, τις ιδιαίτερες ισορροπίες μεταξύ τους.
Επίσης, συνηθίζουμε τη στιγμή που σερβίρεται κάθε επιδόρπιο, να συνοδεύεται από μία περιγραφή του, ώστε ο πελάτης να γνωρίζει τι ακριβώς γεύεται. Χαίρομαι, λοιπόν, όταν βλέπω ανθρώπους που προσπαθούν να ανιχνεύσουν τα συστατικά, τις γεύσεις, τις επιγεύσεις ή να αντιληφθούν τη συνέργεια των υλικών. Πολλές φορές μου λένε έκπληκτοι: «Δε θα φανταζόμουνα ποτέ ότι το τάδε υλικό δένει τόσο όμορφα με το δείνα».

Κάτι σαν ένα μικρό μάθημα γευσιγνωσίας, θα έλεγε κανείς.

Ακριβώς! Όταν κατανοούμε κάτι, το οικειοποιούμαστε, το εκτιμούμε, και το θυμόμαστε για πολύ καιρό.

Με τα finger sweets των εκδηλώσεων ποια είναι η πρόκληση;

Εκεί μπορεί να υπάρχουν κάποιοι περιορισμοί που, όμως, βοηθούν στο να σκέφτεται κανείς ακόμα πιο δημιουργικά.
Θυμάμαι, κάποτε, έπρεπε να ετοιμάσουμε το event μιας μεγάλης εταιρίας, της οποίας τα χρώματα ήταν άσπρο και χρυσό, οπότε όλα τα γλυκά έπρεπε να κινούνται σε αυτή τη χρωματική παλέτα. Σε τέτοιες περιπτώσεις, καλείσαι να είσαι δημιουργικός και να διαφοροποιείς τα γλυκά με άλλους τρόπους π.χ. ως προς τα υλικά και τους συνδυασμούς τους, τις υφές, τις γεύσεις κ.λπ.
Το κομμάτι με τα εταιρικά events μου αρέσει πολύ, γιατί με τα γλυκά μου κάνω ένα είδος branding, πράγμα που ικανοποιεί την νεανική μου επιθυμία για ενασχόληση με τη διαφήμιση. Είναι σαν να ασχολούμαι με τη διαφήμιση μέσα από το γλυκό.

Πώς βρίσκεις νέους συνδυασμούς υλικών και πως καταλήγεις στο ποιους θα χρησιμοποιήσεις τελικά;

Τους συνδυασμούς τους φτιάχνω είτε εμπειρικά είτε κάνοντας πολλές δοκιμές. Χρειάζεται να μη φοβάσαι την αποτυχία, να τολμάς και οπωσδήποτε να δοκιμάζεις.

Τι σχέδια κάνεις για το μέλλον;

Κάθε επαγγελματίας θέλει να εξελίσσεται και να βρίσκεται σε χώρους που τον βοηθούν σε αυτό. Αυτή τη στιγμή βρίσκομαι σε έναν τέτοιο χώρο και χαίρομαι την όλη διαδικασία χωρίς να μπαίνω στη σκέψη, τι θα κάνω αργότερα.
Ένα όνειρο που ανέκαθεν είχα είναι, κάποια στιγμή, να φτιάξω κάτι δικό μου. Ένα μέρος όπου θα μπορώ να έχω ακόμα πιο άμεση επαφή με τον κόσμο και να μπορώ να λειτουργώ και να δημιουργώ σύμφωνα με τα δικά μου δεδομένα.

Καριόκα

ΝΑΝΤΙΑ ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ - PASTRY CHEF

Το επιδόρπιο «Καριόκα» αποτελείται από τις εξής παρασκευές: Κρέμα (από ελληνικό καφέ και Metaxa), σοκολατένια καρύδια (με μους καραμελωμένης σοκολάτας και πραλίνα καρυδιού), crumble κανέλας (με αλμυρή καραμέλα) και τουίλ (με αλεύρι, ζάχαρη και ασπράδι).

Πρόκειται για μια διαφορετική προσέγγιση της καριόκας, αποτυπωμένη σε εστιατορική μορφή. Παρακάτω παρατίθενται οι συνταγές για τα σοκολατένια καρύδια και το crumble κανέλας.

Για την εκτέλεση των σοκολατένιων καρυδιών θα χρειαστούμε φόρμες σιλικόνης σε σχήμα καρυδιού.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

120 γρ. Γάλα
120 γρ. Κρέμα γάλακτος
50 γρ. Κρόκοι αβγών
25 γρ. Ζάχαρη καστανή
30 γρ. Ζελατίνη μάζα (αναλογία 1:6)
190 γρ. Σοκολάτα καραμελωμένη
360 γρ. Κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε υφή γιαουρτιού

Με το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τους κρόκους και τη ζάχαρη, φτιάχνουμε μια κρέμα anglaise στους 85°C.

Προσθέτουμε τη ζελατίνη και ομογενοποιούμε με τη σοκολάτα.

Όταν η σάλτσα φτάσει στους 30°C, ενσωματώνουμε τη σαντιγί (με την υφή γιαουρτιού).

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΡΥΔΙΟΥ

200 γρ. Μέλι
200 γρ. Καρύδι

Φτιάχνουμε με το μέλι μια καραμέλα στους 170°C και προσθέτουμε τα καρύδια.

Αφού κρυώσει η καραμέλα, την περνάμε από την πραλινομηχανή, μέχρι να αποκτήσει λεία υφή.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Μοιράζουμε τη μους στις φόρμες σιλικόνης σε σχήμα καρυδιού.

Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής προσθέτουμε ρευστή πραλίνα καρυδιού. Παγώνουμε πολύ καλά και ξεφορμάρουμε.

Κολλάμε τα δύο μισά καρύδια και, στη συνέχεια, τα βουτάμε σε μίγμα από καραμελωμένη σοκολάτα και βούτυρο κακάο. Για να αποκτήσει ρεαλιστική όψη, περνάμε με λίγο κακάο, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.

CRUMBLE ΚΑΝΕΛΑΣ

230 γρ. Βούτυρο
250 γρ. Ζάχαρη καστανή
20 γρ. Γάλα
40 γρ. Αβγό
450 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
10 γρ. Κανέλα σκόνη
10 γρ. Baking powder
Αλάτι

Αναμιγνύουμε, στο μίξερ με φτερό, το βούτυρο με τη ζάχαρη και σταδιακά προσθέτουμε τα υγρά της συνταγής. Προσθέτουμε τα στερεά.
Αφήνουμε τη ζύμη κάποια ώρα στο ψυγείο να ξεκουραστεί. Την περνάμε από σίτα, ώστε να δημιουργήσουμε μικρά κομμάτια (crumble).
Ψήνουμε στους 150°C για περίπου 20 λεπτά, μέχρι το crumble να αποκτήσει τραγανή υφή. Χρησιμοποιούμε το crumble στο στήσιμο του πιάτου, θα μπορούσε, όμως, να χρησιμοποιηθεί και μέσα σε μια καριόκα.

Πουρέδες Φρούτων στη Ζαχαροπλαστική

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα πάντα γύρω μας διηγούνται μία ιστορία. Κάποτε με εμφανή, άλλοτε με έναν πιο διακριτικό τρόπο. Συχνά, πρόκειται για ιστορίες που, λόγω συνήθειας, περνάνε απαρατήρητες. Όπως, για παράδειγμα, το ότι, πίσω από κάθε τρόφιμο που σήμερα βρίσκεται συσκευασμένο στα σουπερμάρκετ και γενικότερα στις εφοδιαστικές αλυσίδες, υπάρχει μια μεγάλη ιστορία που διηγείται τον αγώνα του ανθρώπου απέναντι στην υποβάθμιση τής ποιότητας των τροφίμων και την ανάγκη εξασφάλισης των μεγαλύτερων δυνατών ποσοτήτων από την παραγωγή στην κατανάλωση.

Οι πουρέδες φρούτων πλησιάζουν σε φρεσκάδα τα φρούτα κατά τη συγκομιδή περισσότερο από όλα τα υπόλοιπα παρασκευάσματα.

Τα τρόφιμα δεν είναι πάντα διαθέσιμα τη στιγμή και στις ποσότητες που τα έχουμε ανάγκη, ενώ συχνά, κατά την εποχή που παράγονται σε αφθονία, η συνολική τους ποσότητα δεν μπορεί να καταναλωθεί πλήρως από τις χώρες παραγωγής. Η ανάγκη για τη διατήρηση των τροφίμων σε κατάσταση όσο το δυνατόν πιο φρέσκια, ειδικά από θρεπτική άποψη, οδήγησε τον άνθρωπο να αναπτύξει διάφορες μεθόδους συντήρησης, ώστε να περιορίσει τις αλλοιώσεις και τυχόν αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων.
Η ανάπτυξη των μικροοργανισμών, η δράση των ενζύμων, οι διαδικασίες που οδηγούν σε οξείδωση και τάγγιση των λιπών, είναι οι «εχθροί» τους οποίους καλείται να αντιμετωπίσει η συντήρηση τροφίμων. Η συντήρηση συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, γεγονός που οδηγεί και στη μείωση του κόστους παραγωγής, αλλά και την αύξηση της αποτελεσματικότητας των συστημάτων τροφίμων.
Σε ό,τι αφορά τα φρούτα, είναι κοινώς αποδεκτό πλέον, ότι ο ιδανικός τρόπος συντήρησής τους σε «φρέσκια» κατάσταση είναι η κατάψυξή τους είτε ως έχουν είτε σε μορφή παρασκευασμάτων, όπως π.χ. οι πουρέδες φρούτων.

ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Τα φρούτα μπορούν να φτάσουν στο χρήστη ή στον τελικό καταναλωτή σε διάφορες μορφές: Κονσερβοποιημένα, ως μαρμελάδα, σε συμπυκνώματα, σε χυμούς, σε ολόκληρα ή σε τεμαχισμένα κατεψυγμένα φρούτα, καθώς και σε μορφή πουρέ.
Οι πουρέδες φρούτων πλησιάζουν σε φρεσκάδα τα φρούτα κατά τη συγκομιδή περισσότερο από όλα τα υπόλοιπα παρασκευάσματα. Αυτή η συνθήκη εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα και φρεσκάδα σε ικανοποιητικό βαθμό.
Οι πουρέδες από φρούτα παρασκευάζονται από τη σύνθλιψη ή την ανάμειξη ολόκληρων φρούτων, συνήθως χωρίς την απομάκρυνση του δέρματος και των σπόρων. Με τον τρόπο αυτό, μέσα στο παχύρευστο, ομοιογενές μίγμα που προκύπτει, διατηρείται το μεγαλύτερο μέρος των φυτικών ινών, οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία, αλλά και η γεύση τού φρέσκου φρούτου.
Η προσθήκη ή όχι ζάχαρης είναι θέμα που καθορίζεται από τις εταιρείες παραγωγής, ανάλογα με τους τομείς στους οποίους αποφασίζουν να δώσουν έμφαση (παγωτό, γλυκό, ποτά, κοκτέιλ κ.λπ.), ακολουθώντας τις τάσεις τις αγοράς. Έτσι, οι περισσότερες από αυτές διαθέτουν μέρος της γκάμας τους, πλέον, σε προϊόντα χωρίς καθόλου ζάχαρη.

ΠΩΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ

Ο καρπός που προορίζεται για πουρέδες υφίσταται μια σχολαστική διαδικασία επιλογής. Τα φρούτα θα πρέπει να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας και να περάσουν από πολλούς ελέγχους μέχρι να φτάσουν στην γραμμή παραγωγής. Οποιοδήποτε σφάλμα σε αυτό το στάδιο θα έχει αντίκτυπο στην ποιότητα τού τελικού προϊόντος. Στη συνέχεια, οι καρποί πλένονται, διαλέγονται και προωθούνται στα μηχανήματα, όπου γίνεται η σύνθλιψη και διαχωρίζονται οι σπόροι και ο φλοιός των φρούτων. Ακολουθεί η παστερίωση της πούλπας, συνήθως σε υψηλή θερμοκρασία για ελάχιστο χρονικό διάστημα, ώστε να καταστραφεί το μεγαλύτερο μέρος των μικροβίων και να αδρανοποιηθούν τα ένζυμά τους. Καθ' όλη την επεξεργασία των φρούτων είναι σημαντικό να διατηρηθούν οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες -η γεύση, το άρωμα, το χρώμα και η υφή- όσο το δυνατόν περισσότερο.

ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Οι πουρέδες αποτελούν μια υγιεινή εναλλακτική λύση σε αρκετές περιπτώσεις. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατο των ελαίων ή των λιπαρών σε συνταγές, συμβάλλοντας στη μείωση των θερμίδων, αλλά και στη βελτίωση της γεύσης του φαγητού.
Συγκριτικά με τα φρέσκα φρούτα, οι πουρέδες περιέχουν αναλογικά περισσότερες θερμίδες, εφ' όσον είναι ελαφρά συμπυκνωμένοι, όμως, διαθέτουν εξίσου βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και ευεργετικές θρεπτικές ουσίες.
Επίσης, περιέχουν φυτικές ίνες που είναι σημαντικές για την υγεία και τη σωστή λειτουργία του πεπτικού συστήματος.
Τέλος, αποτελούν πηγές αντιοξειδωτικών, τα οποία ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα και βοηθούν στον περιορισμό της βλάβης των κυττάρων μέσα στο σώμα.

ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Η ποικιλία πουρέδων που διατίθεται στην αγορά είναι μεγάλη και η γκάμα διαρκώς εμπλουτίζεται, δεδομένου ότι οι πουρέδες χρησιμοποιούνται σε όλο και περισσότερες εφαρμογές, όπως:

1. Σάλτσες, μαρμελάδες και coulis
2. Κέικ, μάφιν κ.λπ.
3. Παγωτά, σορμπέ και smoothies
4. Γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως π.χ. γιαούρτια και μιλκσέικ
5. Παιδικές τροφές
6. Επιδόρπια και μους
7. Επικαλύψεις και σιρόπια διακόσμησης
8. Μαρινάδες
9. Στη ζυθοποιεία

Επιπλέον, οι πουρέδες απευθύνονται και σε εταιρείες παραγωγής τροφίμων που εξυπηρετούν άτομα με δυσκολίες στη μάσηση ή την κατάποση και χρειάζονται τρόφιμα με τροποποιημένη υφή. Οι πουρέδες φρούτων αποτελούν μια ιδανική εναλλακτική, καθώς συνδυάζουν την ευκολία χρήσης με την υψηλή θρεπτική αξία.

Επίσης, χρησιμοποιούνται ως συστατικό στα γεύματα των μωρών που ξεκινούν να καταναλώνουν στερεά τροφή, διευκολύνοντάς τα με την απαλή υφή και την γλυκιά γεύση τους. Εδώ να σημειώσουμε, ότι στους πουρέδες με περιεκτικότητα 100% σε φρούτα και χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, η γλυκύτητα οφείλεται αποκλειστικά στη φρουκτόζη, το φυσικό σάκχαρο που βρίσκεται στα φυτά.

Στους πουρέδες με περιεκτικότητα 100% σε φρούτα και χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, η γλυκύτητα οφείλεται αποκλειστικά στη φρουκτόζη, το φυσικό σάκχαρο που βρίσκεται στα φυτά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΟΥΡΕΔΩΝ

Σταθερή ποιότητα: Σε αντίθεση με τα φρέσκα φρούτα που μπορεί να τα βρει κανείς σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης και με διαφορετικά χαρακτηριστικά, ακόμα και μέσα στο ίδιο χρονικό διάστημα, οι πουρέδες έχουν ένα σταθερό γευστικό, αρωματικό και χρωματικό προφίλ καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Επιπλέον, έχουν πάντα το ίδιο ποσοστό ολικών στερεών που αναγράφεται στην συσκευασία τους, κάτι που ενδιαφέρει κυρίως τους ζαχαροπλάστες, καθώς χρησιμοποιείται σημαντικά στη διαδικασία παρασκευής γλυκισμάτων, παγωτών, σορμπέ κ.λπ.

Διαρκής διαθεσιμότητα: Οι πουρέδες φρούτων διασφαλίζουν τη διαθεσιμότητά τους όταν δεν είναι η εποχή τους ή σε περίπτωση που ευδοκιμούν σε πολύ μακρινές περιοχές, γεγονός που βοηθάει στον εμπλουτισμό και τη βελτίωση ποικίλων παρασκευασμάτων.

Μεγάλη διάρκεια ζωής των προϊόντων: Οι περισσότεροι πουρέδες φυλάσσονται στην κατάψυξη και έχουν διάρκεια ζωής, τουλάχιστον, ενός έτους.

Εξασφάλιση από αλλοιώσεις: Αν και οι πουρέδες υφίστανται παστερίωση, η αποθήκευσή τους σε συνθήκες κατάψυξης αποτρέπει ακόμα περισσότερο μικροβιακές και φυσικοχημικές αλλοιώσεις. Έτσι, οι απώλειες πρώτης ύλης μειώνονται στο ελάχιστο.

ΟΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Καθώς στην Ελληνική αγορά διατίθεται μεγάλη ποικιλία πουρέδων φρούτων, η επιλογή του κατάλληλου προϊόντος είναι πολύ σημαντική.

Το πρώτο που θα πρέπει να αποφασίσει κανείς, ανάλογα πάντα με την εφαρμογή που θέλει να υλοποιήσει, είναι η περιεκτικότητα του προϊόντος σε ζάχαρη. Κάποιες εταιρείες προσφέρουν ολόκληρες γκάμες πουρέδων με προσθήκη ζάχαρης 10%, παράγοντας που θα πρέπει να υπολογιστεί στη γλυκύτητα του τελικού παρασκευάσματος, αλλά και στη σύνθεση μιας συνταγής, κυρίως όταν πρόκειται για σορμπέ.

Ένα ακόμα σημείο που απαιτεί προσοχή είναι η παρουσία ή η απουσία σπόρων στο προϊόν, όπως σπόροι από φράουλα, passion fruit κ.λπ., οι οποίοι ενδέχεται να μην είναι κατάλληλοι για καταναλωτές με πεπτικά προβλήματα.

Επίσης, υπάρχουν πουρέδες που διατίθενται σε συσκευασίες αποθήκευσης ιδανικές για θερμοκρασίες ψυγείου ή περιβάλλοντος. Οι τιμές των προϊόντων αυτών είναι υψηλότερες και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους δύσκολα φτάνουν στο επίπεδο των κατεψυγμένων.

Σε γενικές γραμμές οι πουρέδες φρούτων δε χρησιμοποιούνται ευρέως από τους επαγγελματίες του χώρου, καθώς δεν πρόκειται για φθηνό προϊόν και τα χαρακτηριστικά της αγοράς, όπως έχουν διαμορφωθεί, δε διευκολύνουν την ένταξη των πουρέδων στην παραγωγική διαδικασία των επαγγελματιών του κλάδου. Αποτελούν, όμως, ένα από τα ελάχιστα προϊόντα που μπορούν να βελτιώσουν κατακόρυφα την ποιότητα των παρασκευασμάτων και να διεκδικήσουν μερίδιο από το κομμάτι εκείνο των καταναλωτών που ενδιαφέρεται για φυσικά προϊόντα υγιεινής διατροφής. Η διαφορετική τιμή ενός προϊόντος που περιέχει πουρέ φρούτων μπορεί να αιτιολογηθεί καλύτερα στον τελικό καταναλωτή και να γίνει ευκολότερα αποδεκτή.

Εσπεριδοειδή με Εξωτικές Νότες

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΚΩΤΣΗΣ - EXECUTIVE PASTY CHEF, NOAH ATHENS & WILD POPPIES ATHENS

LIME CRÉMEUX
ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

5 γρ. Ζελατίνη
125 γρ. πουρέ Lime Magnifique Fruits
125 γρ. πουρέ Λεμόνι Magnifique Fruits
260 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
270 γρ. Αβγό
370 γρ. Βούτυρο 82%
10 φύλλα Βασιλικό πλατύφυλλο

- Τοποθετούμε τη ζελατίνη σε παγωμένο νερό. Ζεσταίνουμε τους πουρέδες (lime και λεμόνι) σε μία κατσαρόλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης, έως ότου έρθουν σε σημείο βρασμού. Σε μία μπασίνα τοποθετούμε την υπόλοιπη ζάχαρη με τα αβγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός, μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.
- Προσθέτουμε το **⅓** από το ζεστό πουρέ στο μίγμα των αβγών και ανακατεύουμε ελαφρά, ώστε να μην ενσωματωθεί αέρας. Όταν βράσει ο πουρές, αδειάζουμε όλο το περιεχόμενο της κατσαρόλας στα αβγά, ανακατεύοντας καλά με το σύρμα χειρός. Μεταφέρουμε το μίγμα στην κατσαρόλα ανακατεύοντας συνέχεια σε μέτρια φωτιά, μέχρι η κρέμα να φτάσει τους 85°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε αμέσως σε ένα άλλο σκεύος, περνώντας την από σινουά.
- Όταν η κρέμα πέσει στους 60°C, προσθέτουμε τη ζελατίνη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.Όταν η κρέμα φτάσει στους 45°C, προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο χρησιμοποιώντας το μπίμερ. Τέλος, βάζουμε τα φύλλα βασιλικού, τα ομογενοποιούμε με το μπίμερ και σετάρουμε σε τσέρκια.

ΜΟΝΤΈΕ ΚΑΡΥΔΑΣ

2,5 γρ. Ζελατίνη
200 γρ. πουρέ Καρύδας Magnifique Fruits
30 γρ. Γλυκόζη
30 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
270 γρ. Σοκολάτα Zephyr 35%
500 γρ. Κρέμα Γάλακτος
40 γρ. Malibu
1 τεμ. Lime
1 τεμ. Lemongrass
1/2 τεμ. Βανίλια Μαδαγασκάρης

- Τοποθετούμε τη ζελατίνη σε παγωμένο νερό. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τον πουρέ καρύδας, τη γλυκόζη, το ιμβερτοζάχαρο, το lime, το lemongrass και τη βανίλια Μαδαγασκάρης και βράζουμε για 20 λεπτά για να αρωματιστεί ο πουρές (infusion)
- Ζεσταίνουμε τον πουρέ ξανά, τον σουρώνουμε με τη βοήθεια ενός σινουά και τον ρίχνουμε στη σοκολάτα μαζί με τη ζελατίνη. Με τη βοήθεια ενός μπίμερ ομογενοποιούμε το μίγμα. Όταν λιώσει η σοκολάτα βάζουμε το Malibu και την κρύα κρέμα . Συνεχίζουμε με το μπlμερ και, όταν ομογενοποιηθεί το μίγμα, τοποθετούμε σε σκεύος, βάζουμε εφαπτομένη μεμβράνη στην κρέμα μας και την αφήνουμε για ένα βράδυ στο ψυγείο.
- Την επόμενη μέρα τη χτυπάμε στο μίξερ με σύρμα, μέχρι να έχουμε μια κρεμώδη και λίγο σφιχτή κρέμα.

CRUMBLE ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

200 γρ. Αλεύρι
200 γρ. Ζάχαρη καστανή
200 γρ. Φουντούκι
160 γρ. Βούτυρο 82%

- Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με φτερό σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να μας δώσει μία αμμώδη μορφή.
- Τοποθετούμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε στους 155°C για 20 λεπτά περίπου.

COCONUT MARZIPAN

250 γρ. Ινδική Καρύδα
100 γρ. Νερό
37,5 γρ. Γλυκόζη 35 DE
0,5 γρ. Αλάτι
250 γρ. πούδρα Αμυγδάλου
70 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
135 γρ. Νερό

- Σε ένα μπολ τοποθετούμε την ινδική καρύδα.
- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε τα 100 γρ. νερού, τη γλυκόζη και το αλάτι.
- Τα ρίχνουμε στο μπολ με την ινδική καρύδα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει.
- Στη συνέχεια, φτιάχνουμε ένα σιρόπι από τη κρυσταλλική ζάχαρη και τα 135 γρ. νερού, φτάνοντάς το στους 113°C.
- Ρίχνουμε το σιρόπι πάνω από την πούδρα αμυγδάλου, την οποία έχουμε τοποθετήσει στο μίξερ με το φτερό, και τα ανακατεύουμε σε μέτρια ταχύτητα.
- Τέλος, ρίχνουμε την ινδική καρύδα ενσωματώνοντας καλά.
- Η βάση μας είναι έτοιμη.

SORBET MANGO

400 γρ. Νερό
95 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
54 γρ. Δεξτρόζη
50 γρ. Γλυκόζη 21 DE
5 γρ. Stabilizer
350 γρ. πουρέ Mango Magnifique Fruits

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το νερό και τη γλυκόζη.
- Όταν φτάσει τους 40°C, προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη δεξτρόζη και το stabilizer.
- Φτάνουμε το μίγμα στους 85°C και το αποσύρουμε.
- Προσθέτουμε τον πουρέ mango, ανακατεύουμε καλά και το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για 12 ώρες.
- Την επόμενη μέρα τοποθετούμε το μίγμα στην παγωτομηχανή και, όταν είναι έτοιμο, βγάζουμε το sorbet μας σε παγωμένο σκεύος και το τοποθετούμε στην κατάψυξη.

PADDING ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟΥ

100 γρ. Σιρόπι (TPT)
400 γρ. πουρέ Περγαμόντο Magnifique Fruits
40 γρ. Gel Creme (κρύο)

- Βάζουμε όλα τα υλικά στο thermomix και τα χτυπάμε για 1,5 λεπτό στην ταχύτητα 8.
- Περνάμε το μίγμα του gel από σινουά και είναι έτοιμο για χρήση.

Φωτογραφία:
Γιάννης Συκιανάκης

Ιδέες για Πασχαλινά Αβγά

ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΑΤΖΗΚΑΛΗΜΕΡΗΣ
EXECUTIVE PASTRY CHEF
FOUR SEASONS ASTIR PALACE HOTEL ATHENS

«Ως pastry chef, μου αρέσει πάντα να δημιουργώ κάτι μοναδικό και διαφορετικό για κάθε πελάτη και καλεσμένο, ξεχωριστά. Ως άνθρωπος πάντα ανησυχώ και πάντα αναζητώ κάτι διαφορετικό. Αυτό που μου αρέσει περισσότερο είναι να ανακαλύπτω νέες συνταγές από διάφορα μέρη του κόσμου».

Ο Μιχάλης είναι Chocolate Ambassador της Callebaut®, Cacao Barry & Chocovic στην Ελλάδα. Το γαστρονομικό του ταξίδι καθορίζεται από το πάθος του για τη δημιουργία εξαιρετικών επιδορπίων και την αφοσίωσή του να εξερευνά καινοτόμες συνταγές με γνώμονα την υγεία.

Εμπνευσμένος από τη γέννηση του γιου του, ο Μιχάλης έχει εμβαθύνει στον κόσμο της υγιεινής και vegan κουζίνας, εκπλήσσοντας συνεχώς τους ουρανίσκους με τις απολαυστικές γεύσεις που δημιουργεί.

Το μεγαλύτερο σχολείο για τον Μιχάλη ήταν στο Λονδίνο ενώ εργαζόταν στο Dorchester Collection Hotel, το 2012. Αυτό τον βοήθησε να βελτιώσει τις δεξιότητές του και να επιδείξει το ταλέντο του σε πολυτελή ξενοδοχεία σε όλη την Ελλάδα, εξασφαλίζοντας τελικά έναν εξέχοντα ρόλο στο ξενοδοχείο Four Seasons Astir Palace στην Αθήνα.

Το 2023, ο Μιχάλης αναδείχθηκε ο καλύτερος pastry chef από τα βραβεία FNL στην Ελλάδα.

ΑΒΓΟ «ΒΑΖΟ ΜΕ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ»

Το «βάζο» είναι φτιαγμένο από μαύρη σοκολάτα, και το τοίχωμά του, εσωτερικά, έχει επενδυθεί με πραλίνα φουντουκιού που περιέχει φουντούκι, σοκολάτα και φεγγετίνη. Τα λουλούδια είναι σοκολατένια. Σχεδιάστηκε το Πάσχα του 2024 για το ζαχαροπλαστείο Astron Lounge & Terrace του Four Seasons, Astir Palace Hotel Athens. Τα χρώματα των λουλουδιών έχουν επιλεχθεί με βάση τα χρώματα της συσκευασίας του ζαχαροπλαστείου όπου τα αβγά διατίθεντο προς πώληση.

Επιρροές: Τα λουλούδια αρέσουν πολύ στο σεφ, και συχνά προσπαθεί στα γλυκά του είτε να υπάρχουν φρέσκα βρώσιμα λουλούδια είτε να δημιουργεί ο ίδιος λουλούδια.

ΤΟ ΑΒΓΟ ΤΟΥ ΔΡΑΚΟΥ

Έχει φτιαχτεί με ένα κλασικό καλούπι αβγού. Επάνω του έχουν κολληθεί flakes από δύο διαφορετικές σοκολάτες, τη σοκολάτα Gold (λευκή καραμελωμένη σοκολάτα) και τη σοκολάτα Bitter από την Callebaut.

Επιρροές: Η παλαιολιθική εποχή, που γοητεύει τον σεφ, αλλά και η αισθητική τού «επιμελώς ατημέλητου» που τον εκφράζει.

ΤΟ ΑΒΓΟ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΙΑ

Ένα minimal αβγό που απλώς…προέκυψε. Η κομψή αισθητική του συνδυάζει την απλότητα του μαύρου αβγού με την πολυτέλεια της χρυσής προσθήκης, που μοιάζει με μπέρτα βασιλιά. Εσωτερικά έχει σοκολάτα γάλακτος με καβουρντισμένο φιστίκι και ανθό αλατιού. Η μπέρτα είναι φτιαγμένη από σοκολάτα Gold.

Επιρροές: Τέχνη σε συνδυασμό με τύχη.

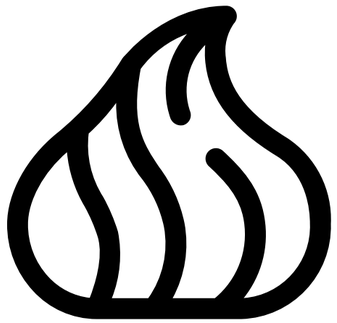
Back to Basics

Crème Pâtissière

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ - CHEF PATISSERIE @DRDROLIAS

Κόντρα στο ρεύμα της εποχής του μοντερνισμού και των ημιέτοιμων εφαρμογών, η παλιά παραδοσιακή τέχνη κάνει τη διαφορά, καθώς πάντα υπερτερεί λόγω της ποιότητας και της φρεσκάδας των πρώτων υλών και μιας άρτια εκτελεσμένης καλής συνταγής.

Στο τεύχος αυτό, θα δούμε πώς φτιάχνεται η κλασσική βραστή κρέμα ζαχαροπλαστικής και ποια είναι κάποια σημαντικά tips που εξασφαλίζουν την επιτυχημένη παρασκευή της.
Ως ναυαρχίδα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, η ζεστή κρέμα πατισερί βρίσκει χώρο σε εκατοντάδες εφαρμογές και μπαίνει σαν βάση σε πολλές παραδοσιακές, αλλά και μοντέρνες δημιουργίες.
Τη βρίσκουμε σε πάστες, τούρτες, μιλφέιγ, old school γλυκά, όπως κορνέ ή γλώσσες, σε μίνι κεράσματα, όπως κωκάκια, εκλεράκια, choux, ταρτάκια, συχνά, όμως, και σε πιο σύγχρονες εφαρμογές, όπως η γαλλική κρέμα πατισερί με φράουλες, η πάβλοβα κ.λπ.
Το «πεδίο δράσης» της είναι μεγάλο, όπως πολλά είναι και τα μυστικά της... Σίγουρα είναι μεγάλη και η απόλαυση που προσφέρει, καθώς έχει γεμάτη και πλούσια γεύση, ταυτόχρονα όμως ελαφριά και αέρινη, αποτέλεσμα που καθορίζεται από τη γλυκύτητά της.



ΥΛΙΚΑ

1,5 κ. Γάλα φρέσκο
240 γρ, Ζάχαρη
240 γρ, Κρόκοι αβγών
110 γρ. Άμυλο
55 γρ. Βούτυρο
Βανίλια
200 γρ. Κρέμα γάλακτος

ΒΗΜΑ 1

Ζεσταίνουμε το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης

ΒΗΜΑ 2

Ανακατεύουμε σε ένα λεκανάκι την υπόλοιπη ζάχαρη με το άμυλο και με λίγο από το γάλα (ενώ είναι ακόμα κρύο)

ΒΗΜΑ 3

Προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε

ΒΗΜΑ 4

Αφού βράσει το γάλα, ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα τα υλικά από το λεκανάκι ομογενοποιημένα και ανακατεύουμε σταθερά κυκλικά, ώστε να μην «πιάσει» η κρέμα

ΒΗΜΑ 5

Όταν έρθει πάλι σε βρασμό και γίνει η ζελατινοποίηση του αμύλου, αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το φρέσκο βούτυρο

ΒΗΜΑ 6

Ομογενοποιούμε, ρίχνουμε τη βανίλια και αποθηκεύουμε την κρέμα στο ψυγείο, σκεπασμένη με μεμβράνη για τουλάχιστον 6 ώρες.

Έτσι προκύπτει η κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής.

TIPS

- Για να δουλέψουμε την κρέμα σε μπολ, αφού τη βγάλουμε από το ψυγείο, μπορούμε να την αραιώσουμε με λίγη υγρή κρέμα γάλακτος
- Για να της δώσουμε πιο σταθερή μορφή, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και την ενσωματώνουμε στη βραστή πατισερί
- Για πιο σπυρωτό χαρακτήρα, χρησιμοποιούμε και αλεύρι στη συνταγή μας.

INFO

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ

CHEF PATISSERIE

HEAD PASTRY CHEF
ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ DRDROLIAS

CHEF CONSULTANT
ΣΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Με μακρόχρονη, πολυετή εμπειρία σε μαγαζιά με μοντέρνες τάσεις γλυκών, βασισμένες σε παραδοσιακές συνταγές, αλλά και με μοντέρνες προσεγγίσεις, εξελίσσοντας την εμφάνιση, πάντα με σεβασμό στις τεχνικές και τις πρώτες ύλες για ένα άρτιο αποτέλεσμα.

Διαθέτει μεγάλο εύρος γνώσης στους τομείς:

Γλυκά, παγωτά, σιροπιαστά, κεράσματα, γλυκά εκτός ψυγείου, πρωινά γλυκά, brunch κ.λπ.

Ο Τσοπάνης από τη

ΦΑΡΜΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ

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 ατόφιο βούτυρο.

Ιδαντικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.

Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

Ένα προϊόν που προέρχεται από κρέμα γάλατκος 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 καθετοποιημένες 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**