



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2025 / Τεύχος 142



ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ποιότητα και γεύση που διαρκούν!

Προϊόντα φτιαγμένα με
πάθος και σεβασμό στην παράδοση



www.brakopoulos.gr





ΜΕΓΑΛΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Πείτε μας...
τη δική σας ιστορία!

Φέτος στη Lesaffre γιορτάζουμε 130 χρόνια για τη μαγιά L'Hirondelle, το γνωστό "Χελιδόνι"! Μοιραστείτε μαζί μας τη μοναδική σας ιστορία και μπείτε στην κλήρωση για **130 υπέροχα δώρα συνολικής αξίας 30.000€!**



Δηλώστε
συμμετοχή τώρα
και κερδίστε!

Ο διαγωνισμός ισχύει έως τις 30 Ιουνίου 2025 και απευθύνεται σε επαγγελματίες του κλάδου.



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος | Τ: 210 4835386,
210 5580240, F: 210 4835387 | e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com | www.lesaffre.gr

Find Us On



MAISANO



Η γεύση καλαμποκιού

που σου φτιάχνει τη μέρα!

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



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

AGRANO



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

AGRANO



GRANOPAN

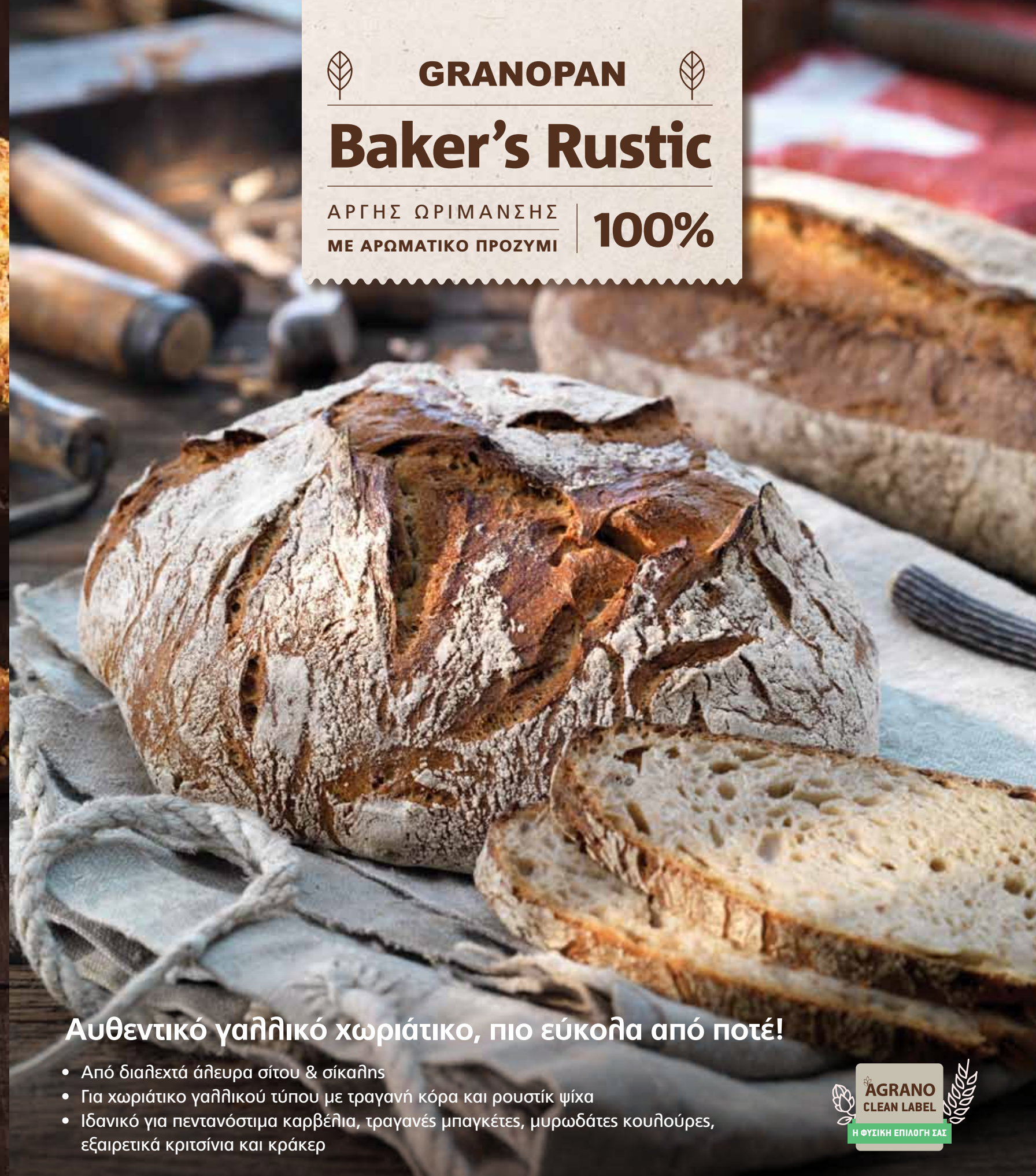


Baker's Rustic

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

100%



Αυθεντικό γαηλικό χωριάτικο, πιο εύκολα από ποτέ!

- Από διαλεχτά άλευρα σίτου & σίκαλης
- Για χωριάτικο γαηλικού τύπου με τραγανή κόρα και ρουστίκ ψίχα
- Ιδανικό για πεντανόστιμα καρβέλια, τραγανές μπαγκέτες, μυρωδάτες κουλούρες, εξαιρετικά κριτσίνια και κράκερ



10



28



38



46



20



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Bakery Trends: Πρωινό στο αρτοποιείο
- 20 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 42 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 28 Συνέντευξη: Γιώργος Κούκης
- 44 Συνέντευξη: Αλέκος Αρβανιτάς, Πρώην Προέδρος Συλλόγου Αρτοποιών Φωκίδας

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 34 Umami και Kokumi. Γεύσεις «made in Japan»
- 38 Fermentation: Η δύναμη της ζύμωσης στα τρόφιμα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 46 Κεκάκια βανίλιας
- 48 Back to Basics: Μέθοδος αρτοποιήσης Biga

{ **bakery-pastry.gr**



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



GRAN STIRATA για αυθεντική pinsa, πίτσα, focaccia και πείνιρλί

- 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: Αντιμύνης 4, 136 78 Αχαρνάι - Αττική, Τ.: 210 2419700
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/νίκη, Τ.: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr Find us on   



Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Μία από τις αγαπημένες μου παιδικές αναμνήσεις είναι, κάποιον αυγουστιάτικο πρωινό, να κατηφορίζω τον κεντρικό, πλακόστρωτο πεζόδρομο στη Χώρα της Άνδρου. Θυμάμαι τότε να ανασαίνω -μπερδεμένο με το μελτεμάκι- το λυγωτικό άρωμα φρεσκοψημένης χειροποίητης τυρόπιτας από τον τοπικό φούρνο, τον οποίο, εννοείται ότι επισκεπτόμασταν για τις καθημερινές μας προμήθειες.

Το πρωινό στο φούρνο δεν είναι απλά η πρώτη γεύση της ημέρας, Έχει τη δύναμη, σαν σφραγίδα, να αποτυπώσει στο νου αισθήσεις και εικόνες που με τον καιρό μετατρέπονται σε λυγωτικές αναμνήσεις, ξυπνώντας στην καρδιά τη νοσταλγία...

Ιδιαίτερα το καλοκαίρι, οι αργοί ρυθμοί, οι διακοπές, η μεγαλύτερη ημέρα, ο ήλιος, το κρασί, η θάλασσα (κ.λπ....), γεννούν την ανάγκη για ένα γευστικό, ποιοτικό και χορταστικό πρωινό!

Προτού, λοιπόν, ανοίξετε την πόρτα στο Καλοκαίρι, ξεφυλλίστε το τεύχος #142 του περιοδικού Αρτοποιός ΒΑΖ, για να ανακαλύψετε πηγές προμηθειών και καινοτόμα προϊόντα που θα εμπλουτίσουν τη γκάμα των κωδικών και των υπηρεσιών σας, καθώς επίσης ιδέες και συνταγές που θα ανανεώσουν τις γευστικές προτάσεις σας, ώστε να προσφέρετε στους ανθρώπους που σας εμπιστεύονται μία ανεπανάληπτη εμπειρία πρωινού στο αρτοποιείο σας!

Καλή ανάγνωση!

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
Ν. Μακρυγιάννη

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
Μεγαλής 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 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

Πέντε νέα προϊόντα
για τη δημιουργία
premium sorbet
και για χρήση
στη ζαχαροπλαστική!

• STRAWBERRY
Φράουλα

• FRUTTI DI BOSCO
Φρούτα του δάσους

• RASPBERRY
Ράσπερι

• MANGO
Μάνγκο

• PASSION FRUIT
Φρούτο του πάθους

Συνταγή για sorbet
1,20 κ. Fruttea (1 σακ.)
1,35 κ. νερό
0,45 κ. ζάχαρη

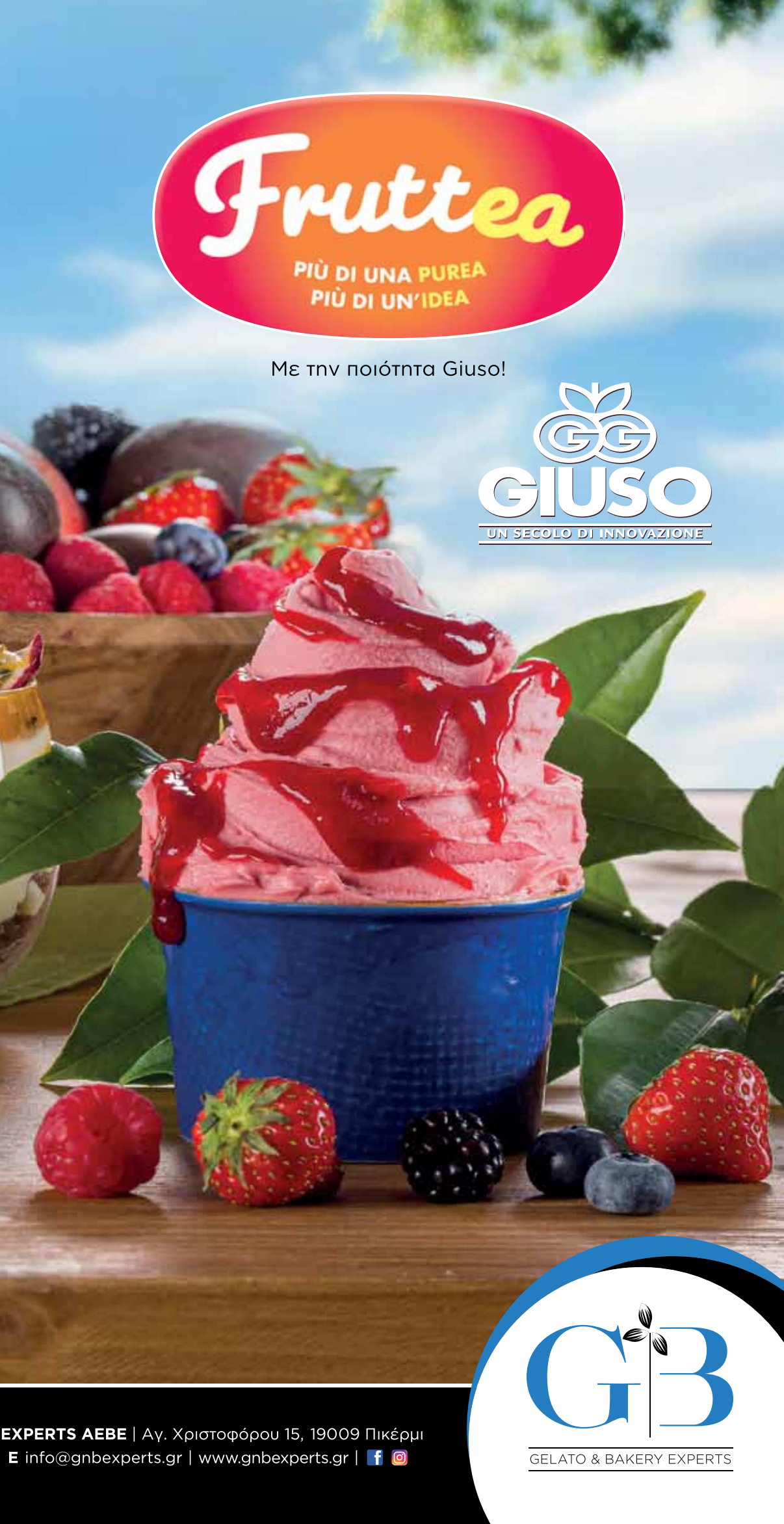
Μεγάλη περιεκτικότητα
σε φυσικό φρούτο 70%
και ειδική επεξεργασία,
σε μορφή φρουτοπουρέ
που διατηρείται
σε θερμοκρασία
δωματίου (<20°C).



GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE | Αγ. Χριστοφόρου 15, 19009 Πικέρμι
Τ +30 210.6043333 | Ε info@gnbexperts.gr | www.gnbexperts.gr | [f](#) [i](#)



Με την ποιότητα Giuso!



ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα 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.



Χαιρετισμός Προέδρου

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί φίλοι, αναγνώστες και συνάδελφοι,

Στο προηγούμενο τεύχος του περιοδικού μας, είχα αναφερθεί σε θέματα που συζητήθηκαν στην τακτική συνεδρίαση του Διοικητικού μας συμβουλίου, όπως οι επιδοτήσεις ρεύματος, το ποσοστό της κουμαρίνης στα προϊόντα κανέλας, καθώς και το ολοκληρωμένο ασφαλιστικό πρόγραμμα που δημιουργήθηκε ειδικά για τα αρτοποιεία και διατίθεται αποκλειστικά στα μέλη της Ομοσπονδίας με πολύ χαμηλότερο κόστος σε σχέση με αυτό της ασφαλιστικής αγοράς, λεπτομέρειες για το οποίο μπορείτε να μάθετε από τον ασφαλιστικό μας σύμβουλο.

Αναφορικά με τις επιδοτήσεις στην ενέργεια, κατόπιν ενεργειών της Ομοσπονδίας μας, επετεύχθη η επιδότηση στα αρτοποιεία ανεξάρτητα από την ισχύ τους. Περαιτέρω, επειδή εκτιμούμε πως τους ερχόμενους καλοκαιρινούς μήνες θα αυξηθεί εκ νέου η ηλεκτρική ενέργεια, καλό θα ήταν να εκτιμήσετε την επιλογή των «μπλε» σταθερών τιμολογίων (αφού συμβουλευθείτε τον ενεργειακό σύμβουλο της Ομοσπονδίας μας).

Όσον αφορά στο ζήτημα της κουμαρίνης και δεδομένου ότι ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός θέτει όρια και προϋποθέσεις για το επιτρεπτό ποσοστό της στα προϊόντα κανέλας, έχει ήδη πραγματοποιηθεί συνάντηση με τον αρμόδιο Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, στον οποίο

εστάλη αναλυτικό υπόμνημα. Στόχος είναι η δημιουργία Εθνικού Καταλόγου Παραδοσιακών Προϊόντων, ώστε να διαμορφωθεί και ένα εθνικό πλαίσιο, το οποίο θα ορίζει τα εν λόγω προϊόντα, καθώς και τα επιτρεπόμενα ποσοστά κουμαρίνης στις παραδοσιακές συνταγές τους.

Έχω πει, πολλές φορές, ότι η φωνή των αρτοποιών, σε συνδικαλιστικό επίπεδο, πρέπει να ακούγεται σε όλες τις εκφάνσεις του κοινωνικού, οικονομικού και πολιτικού βίου.

Για άλλη μία θητεία, δύο εκπρόσωποι του Κλάδου μας, εξελέγησαν στο Δ.Σ. της ΓΣΕΒΕΕ. Δράττομαι, λοιπόν, της ευκαιρίας να συγχαρώ τους δύο στενούς συνεργάτες μου τον κ. Κώστα Κεβρεκίδη (Γεν. Γραμματέα της ΟΑΕ), οποίος εξελέγη Β' Αντιπρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ και τον κ. Θεόδωρο Σίνδρο (Γ' Αντιπρόεδρο της ΟΑΕ) για την εκλογή του στο Δ.Σ. της ΓΣΕΒΕΕ.

Είναι πολύ σημαντικό να μετέχουν εκπρόσωποι του κλάδου μας στη ΓΣΕΒΕΕ, σε θέσεις ευθύνης και αποτελεί μεγάλη τιμή για τον κλάδο των αρτοποιών να κατέχουν αξιώματα μέλη-συνάδελφοί μας. Εύχομαι καλή επιτυχία στα νέα τους καθήκοντα.



Για κάθε δημιουργία που θέλει γεύση και φινέτσα!



- ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΥΦΗ
- ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ
- ΑΛΗΘΙΝΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

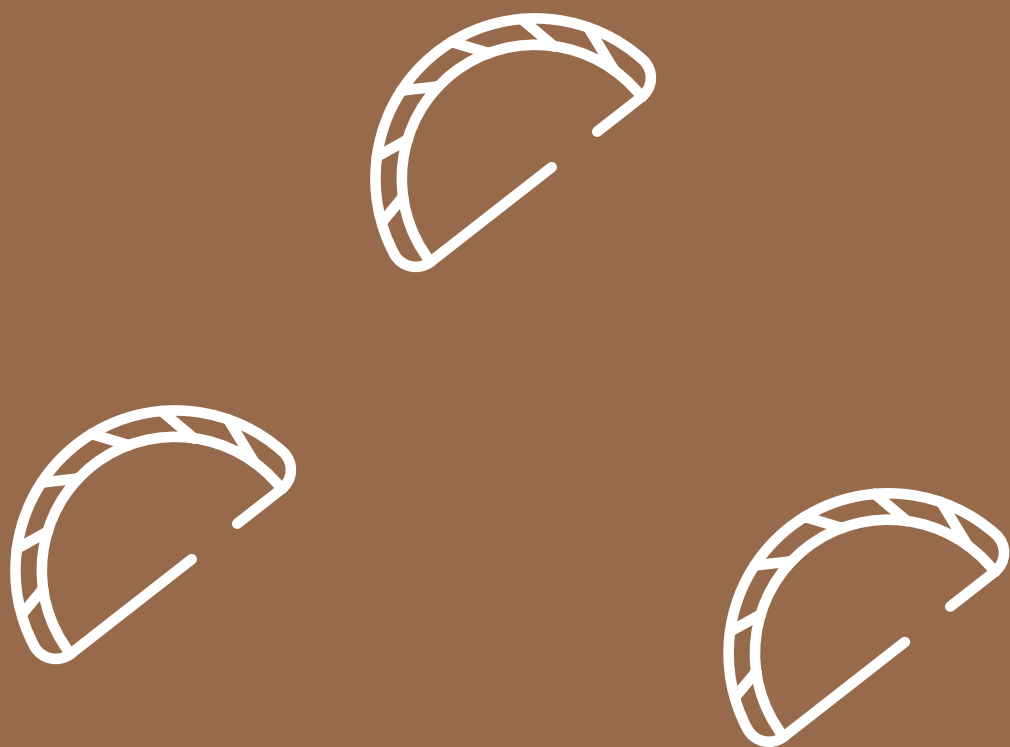
Συσκευασία
1,5 kg

Η απόλυτη βάση για μοναδικά wraps και αξέχαστα cheesecakes.



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

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



Τα Bakery Trends φέρνουν στο προσκήνιο το πρωινό στο αρτοποιείο, με γεύσεις που συνδυάζουν δημιουργικότητα και παράδοση: focaccia, sandwiches, crollbuns, γεμιστά κρουασάν και soft cookies κερδίζουν διαρκώς έδαφος, ενώ υπάρχει μεγάλη ζήτηση και για παραδοσιακά εδέσματα στην πιο σύγχρονη εκδοχή τους! Οι καταναλωτές, στο ξεκίνημα της ημέρας, αναζητούν ποιότητα, φρεσκάδα και νέες γευστικές εμπειρίες, επιθυμώντας premium πρώτες ύλες, υγιεινά snacks και προτάσεις grab-and-go.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Πρωινό στο Αρτοποιείο



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

Η alfa, δημιουργεί τάση στην αγορά με τα **Crolls ή Buns!**

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

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

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



2. **Buns**

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



Στο κιβώτιο περιλαμβάνεται φυλλάδιο με τις οδηγίες ψησίματος.



Croll ή Bun!

Για επαγγελματίες
που δέχουν να ξεχωρίζουν!



www.alfapastry.com

info@alfapastry.com T. 2461042103-4



Προϊόντα Ζύμης και Ζαχαροπλαστικής

Προσφέρουμε μια ευρεία γκάμα προϊόντων που καλύπτουν όλα τα είδη και τα γούστα του πελάτη σας. Ενδεικτικά:



Κρουασάν

Τα αγαπημένα μικρών και μεγάλων! Αφράτα και λαχταριστά, αλμυρά ή γλυκά, σε διάφορα μεγέθη. Επιλέξτε από τα κλασικά κρουασάν βουτύρου σε σχήμα “μισοφέγγαρο”, μέχρι γεμιστά, σε μια πολύ μεγάλη ποικιλία γεύσεων.



Κουλούρια

Το κλασικό Κουλούρι Θεσσαλονίκης στις μέρες μας έχει πια αγαπηθεί και σε διαφορετικές εκδοχές του. Τα Γεμιστά Κουλούρια είναι πλέον πολύ δημοφιλή και βγαίνουν σε μεγάλη ποικιλία γεύσεων, όπως με Ταχίνι, με Τυρί, με Μήλο, με Πραλίνα κ.ά.



Χωριάτικες πίτες

Η γεύση της παράδοσης δεν υπάρχει μόνο στα ελληνικά χωριά. Τώρα μπορείτε να την ανακαλύψετε και να την μοιραστείτε κι εσείς. Γευθείτε τη μεγάλη γκάμα των παραδοσιακών προϊόντων μας, η οποία καλύπτει όλες τις προτιμήσεις των πελατών σας.



Μπριός

Οι δημιουργίες μας με ζύμη brioches έχουν καταπληκτική γεύση και υπέροχη μυρωδιά. Στο δίλημμα Πείνιρλί ή Πίτσα εσείς επιλέξτε και τα δύο!

50
ΧΡΟΝΙΑ
1975 - 2025

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

www.brakopoulos.gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
50 Χρόνια Εμπιστοσύνης
& Ποιότητας

Η εμπιστοσύνη σας, μας οδηγεί,
η ποιότητα, μας ξεχωρίζει.



Προϊόντα Ζύμης &
Ζαχαροπλαστικής



Έτοιμα Γεύματα



www.helliniki-kouzina.gr

Έτοιμα Γεύματα

Η πλήρης και ευρεία γκάμα των γευμάτων καλύπτει τις ανάγκες των καταναλωτών προσφέροντας ελληνικά παραδοσιακά πιάτα, αλλά και vegan εκδοχές ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Οι συνταγές μας διατίθενται για χονδρική και λιανική πώληση.



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

Ιστορίες Φαγητού από την
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Δημιουργήστε το πρωινό σας,
πιο πλούσιο από ποτέ!



Premium σειρά με μπάρες
σε γεύσεις Apple-Cinnamon,
Lemon-Ginger, Banoffee, Cookies
με κομμάτια φρούτων/μπισκότου
για να μην ξέρεις ποιά να πρωτοδιαλέξεις!

Soft Cookies με μαλακή μαστιχώδη υφή
σε γεύσεις σοκολάτα, vanilla, red velvet



Bars vanilla, σοκολάτα και flapjack free
Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, χωρίς περιορισμούς!



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

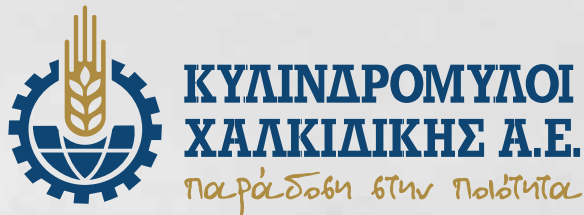
■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Soft Cookies Chocolate
Ο πραγματικός πειρασμός!



 Fodstuff_SA
 Fodstuff_SA



Croissant Βουτύρου
από τους ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΥΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

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

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

ΥΛΙΚΑ

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

ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΥΛΛΟΠΟΙΗΣΗ

500 γρ. βούτυρο
σε πλάκα για κρουασάν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώστε όλα τα υλικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά. Βγάζουμε τη ζύμη από το ζυμωτήριο και μετράμε την θερμοκρασία στην μάζα της 22-23°C.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στη συντήρηση καλυμμένη με μία μεμβράνη για περίπου 30 λεπτά στους 5°C.
- Βγάζουμε τη ζύμη από τη συντήρηση την ανοίγουμε σε 10mm πάχος στη σφολιατομηχανή και τοποθετούμε στο κέντρο την πλάκα βουτύρου θερμοκρασίας 22°C και κλείνουμε με το χέρι προσπαθώντας να καλύψουμε όλη την επιφάνεια του βουτύρου και να σφραγίσουμε τις άκρες της. Έπειτα ανοίγουμε στην μηχανή στα 10mm, διπλώνουμε σε μια διπλή δίπλωση και ξεκουράζουμε για άλλα 30 λεπτά στους 5 °C.
- Βγάζουμε τη ζύμη από την συντήρηση και την περνάμε από τη σφολιατομηχανή και στη συνέχεια κάνουμε ένα μονό δίπλωμα.
- Ξανατοποθετούμε τη διπλωμένη ζύμη (σκεπασμένη με μία μεμβράνη) για ξεκούραση στην συντήρηση για 30 λεπτά.
- Βγάζουμε τη ζύμη από την συντήρηση και την ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή μέχρι τα 3,5-4 mm.
- Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.
- Τοποθετούμε τα κρουασάν σε λαμαρίνες με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει μία απόσταση μεταξύ τους για να μην κολλήσουν μετά την διόγκωση στην στόφα.
- Τοποθετούμε τις λαμαρίνες στη στόφα (27°C, 70 %RH) για περίπου 60-80 λεπτά.
- Βγάζουμε τα κρουασάν από τη στόφα αλείφουμε ή ψεκάζουμε προσεχτικά με αυγό και ψήνουμε στους 180°C, για περίπου 17-20 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο σας.



Εμπιστευτείτε μας
για τα Croissants που επιθυμείτε!

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



Fioreto - φύλλου



Flaky pastry - σφολιάτας



Crustal



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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

REAL EASY SHINE ΓΙΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΛΑΜΨΗ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Οι καταναλωτές σήμερα, αντιλαμβάνονται τα προϊόντα με λάμψη ως πιο φρέσκα, ελκυστικά και ποιοτικά. Το Real Easy Shine Spray της Sonneveld, το οποίο η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λάνσαρε στην ελληνική αγορά, προσφέρει εντυπωσιακή λάμψη σε όλα τα αρτοσκευάσματα. Το έτοιμο προς χρήση προϊόν εφαρμόζεται εύκολα και γρήγορα, ψεκάζοντας απευθείας στις τελικές σας δημιουργίες, πριν το ψήσιμο, εξασφαλίζοντας άμεσο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα... χωρίς αυγό, χωρίς γάλα, χωρίς αλλεργιογόνα, χωρίς συμβιβασμούς! / stelioskanakis.gr



ΒΟΥΤΥΡΑ CORMAN ΓΙΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΛΑΜΙΝΑΡΙΣΜΑ
από την LAOUDIS FOODS

Από το 1935 που ιδρύθηκε ως σήμερα, η Βελγική Corman έχει αναπτύξει απίστευτη τεχνογνωσία στην παραγωγή βουτύρων, ώστε να αναγνωρίζεται ως η κορυφαία εταιρεία στον κλάδο! Το 1985, η Corman δημιούργησε και παρουσίασε πρώτη στους ζαχαροπλάστες ένα βούτυρο σε μορφή πλάκας, φέρνοντας επανάσταση στον τρόπο δημιουργίας προϊόντων που απαιτούν φυλλοποίηση, όπως το κρουασάν! Σήμερα διαθέτει πολλές επιλογές βουτύρων σε πλάκα (82%, 99.9%, Mixfat κ.ά.) για εύκολο λαμινάρισμα και υπέροχο, γευστικό αποτέλεσμα! laoudis.gr

ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
από την Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε.-ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Η Μ.ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε., με παρουσία 50 ετών στον χώρο, αποτελεί σταθερό και αξιόπιστο συνεργάτη των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Με πολυετή τεχνογνωσία, δημιουργικότητα και μεράκι, εξυπηρετεί και διανέμει με συνέπεια αυθεντικές παραδοσιακές αλλά και καινοτόμες γεύσεις υψηλής προστιθέμενης αξίας σε κάθε γωνιά της Ελλάδας. Στο πλαίσιο της συνεχούς εξέλιξης, νέες γεύσεις προστίθενται στην επιτυχημένη γκάμα προϊόντων της εταιρείας, ενισχύοντας την αξία της κατηγορίας και προσελκύοντας νέους καταναλωτές. Η εταιρεία παρουσιάζει απολαυστικές νέες προτάσεις, όπως αφράτα brioches και γευστικά πεινιρλί με λαχταριστές γεμίσεις από εκλεκτά υλικά άριστης ποιότητας. / elzymi.gr



ΝΕΑ ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η νέα χειροκίνητη διαιρητική και στρογγυλοποιητική μηχανή DR-M διαθέτει μπροστινό πεντάλ αντί για τον παραδοσιακό λεβιέ στρογγυλοποίησης, προσφέροντας μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση και εξοικονόμηση χώρου. Είναι κατάλληλη για τεμάχια από 12g έως 500g, ενώ με τον προαιρετικό μοχλό ανύψωσης μετακινείται εύκολα, διευκολύνοντας τον καθημερινό καθαρισμό. clivanexport.gr



VICTOR ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΜΕ CHIA ΚΑΙ GOJI BERRIES
από την KONTA AEBE

Το Victor της CREDIN, με σπόρους Chia και αποξηραμένα Goji Berries, είναι ιδανικό για ξεχωριστά πολύσπορα αρτοσκευάσματα και σνακ με υψηλής αξίας διατροφικό προφίλ. Περιέχει νιφάδες βρώμης, ηλιόσπορους, λιναρόσπορους, αλεύρι σίκαλης, κολοκυθόσπορους, φλοιό καρότου, σουσάμι, βύνη κριθαριού και βύνη φύτρων σίκαλης. Αποτελεί πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινών, μαγνησίου και φωσφόρου και εγγυάται ιδιαίτερο γευστικό αποτέλεσμα, εξασφαλίζοντας ευελιξία, ευκολία και ταχύτητα στην παραγωγή. Παρασκευάστε εξαιρετικής ποιότητας Superfood κριτσίνια, καθώς και απολαυστικό ψωμί φόρμας, φραντζόλα, μπαγκέτες, ψωμάκια για σάντουιτς και bagels. Το προϊόν χρησιμοποιείται σε δοσολογία 50% και αποτελεί πιστοποιημένη Clean Label επιλογή, απαλλαγμένη από πρόσθετα και τεχνητά συστατικά. Διατίθεται σε συσκευασία των 15 κιλών. / konta.gr

Η απόλαυση
του πρωινού,
θέλει τέχνη
Κεπενού!



Η τέχνη του πρωινού ξεκινά από την ποιότητα των υλικών. Με τα αλεύρια Μύλοι Κεπενού, κάθε δημιουργία απογειώνει την εμπειρία της πρώτης γεύσης της ημέρας. Για όσους βλέπουν το πρωινό όχι ως μια συνήθεια, αλλά ως μια δημιουργική πράξη.



ΠΡΩΙΝΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ DRAGSBAEK
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

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



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ CHOCO PIE
από την ΚΑΙΖΕΝ

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS παρουσιάζει το νέο Choco Pie, ένα καινοτόμο μίγμα ζαχαροπλαστικής που έρχεται να εμπλουτίσει την premium σειρά ΚΑΙΖΕΝ. Πρόκειται για προϊόν υψηλής ποιότητας που προσφέρει μία σοκολατόπιτα με εξαιρετικά ζουμερή υφή, πλούσια γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα, με τη χρήση ελάχιστων υλικών. Το Choco Pie αποτελεί ιδανική επιλογή για όσους επιδιώκουν γευστική υπεροχή στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. kaizenmixes.com

DONUTS MIX KAI PREMIX
από την MILLBAKER

Για τα πιο απολαυστικά donuts, επιλέξτε τα Donuts Mix 100% και Premix 50% – προσθέτοντας μόνο αλεύρι και μαγιά. Προσφέρουν εξαιρετική διόγκωση της ζύμης, υψηλή ανθεκτικότητα στη μηχανική καταπόνηση, μαλακή και γεμάτη υφή στην κατανάλωση, τέλεια ομοιογενή μικροκυψέλωση και διατήρηση της υγρασίας. Δεν απορροφούν λάδι και διατηρούν τη διόγκωση ακόμα και μετά το τηγάνισμα. Επιπλέον, εξασφαλίζουν ευκολία προσαρμογής σε διαφορετικούς τύπους αλευριού, για απόλυτη ευελιξία στις συνταγές σας. / trofingred.com



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ. ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ – ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ – ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ παρουσιάζει ένα νέο προϊόν, που αλλάζει τα δεδομένα στο πρωινό και το snack. Δημιουργήσαμε έναν εκλεπτυσμένο συνδυασμό παραδοσιακής γεύσης και premium πρώτων υλών με φύλλο σφολιάτας βουτύρου, αέρινο και τραγανό και γέμιση από εκλεκτά τυριά ελληνικής παραγωγής. Η νέα μας πρόταση απευθύνεται τόσο σε καταστήματα λιανικής όσο και σε ξενοδοχειακές μονάδες και επιχειρήσεις εστίασης που αναζητούν ένα προϊόν με υψηλή ποιότητα και ξεχωριστό χαρακτήρα. Ιδανική επίσης για Αρτοποιεία, Καφέ & Snack bar. / brakopoulos.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR
από τους ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ πρόσφατα παρουσίασαν τη νέα σειρά αλεύρων Authentic Artisanal Flour, ειδικά σχεδιασμένη για συνταγές αργής ωρίμανσης. Περιλαμβάνει τέσσερα άλευρα πετρώμλου από εξαιρετικής ποιότητας δημητριακά: Μύλεμα (μαλακά σιτάρια πολυτελείας), Χρυσόσταχυ (ελληνικά σκληρά σιτάρια), Εύκαρπο (σίκαλη και σιτάρι) και Σπορά (ολικής άλεσης). Η σειρά προσφέρει μοναδική υφή, πλούσια γεύση και αρώματα στο τελικό προϊόν, ενώ υποστηρίζει τη ζύμη σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Αποτελεί ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που αναζητούν ποιότητα, αυθεντικότητα και γευστική υπεροχή. / loulismills.gr

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ®
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Καινοτομία
Παράδοση
Υψηλή Ποιότητα
Ποικιλία



www.elzymi.gr [f elzymi](https://www.facebook.com/elzymi)
info@elzymi.gr [in arabatzissa](https://www.linkedin.com/company/arabatzissa)

ΨΥΓΕΙΟ-ΒΙΤΡΙΝΑ QUATTRO
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, γνωστή για την πολυετή εμπειρία της, κατασκευάζει εξοπλισμό καταστημάτων προηγμένης τεχνολογίας και υψηλής αισθητικής. Μέρος αυτών των κατασκευών είναι και η σειρά των βιτρινών "Quattro". Χαρακτηριστικό της συγκεκριμένης σειράς είναι η εντυπωσιακή προβολή σε 4 επίπεδα, ο διάχυτος φωτισμός με τεχνολογία LED και η προσαρμογή των διακοσμητικών στοιχείων στην αισθητική του καταστήματος. Η σειρά "Quattro" παράγεται σε ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη έκδοση και αποτελεί την ιδανική λύση για κάθε επαγγελματία. Συνοδεύεται με την εγγύηση της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. antonopoulos.com.gr



ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ WRAP ΒΑΦΑΝΑ
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το wrap Bafana της ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ είναι ανατρεπτικό και spicy! Διαθέτει έναν απολαυστικό, πικάντικο και αρωματικό συνδυασμό από καλαμπόκι, κεχρί, μαύρο σουσάμι, πάπρικα και πιπέρι καγιέν, είναι κατάλληλο για την απευθείας και την προψημένη μέθοδο και για προϊόντα κατάψυξης. Εγγυάται νόστιμα σνακ, όπως wraps, burger buns, bagels, κρουασίνια, κριτσίνια και κουλούρι, καθώς και πεντανόστιμα αρτοσκευάσματα, όπως μπαγκέτες, ψωμί του τοστ και λαγάνια. Το Bafana ξεχωρίζει για τη γεύση, την αφράτη δομή, τη μοναδική υφή του και τη μεγάλη ευκολία στη χρήση. Αποτελεί καινοτόμο προϊόν vegan και διαθέτει πιστοποίηση Clean Label. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / konta.gr



ΤΟΣΤΙΕΡΕΣ SPIDOGLOSS
από την VARANAKIS

Μερικά από τα πιο σημαντικά πλεονεκτήματα που σας προσφέρουν οι επαγγελματικές κεραμικές τοστιέρες SPIDOGLOSS που αντιπροσωπεύει η VARANAKIS στην Ελλάδα είναι τα ακόλουθα: εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας, ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, θερμοκρασία έως 400°C, πανεύκολος καθαρισμός και συντήρηση. Σκεφτείτε έξω από το κουτί! Εκτός από το τοστ με τις τοστιέρες SPIDOGLOSS, μπορείτε να ψήσετε μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων όπως μπέικον, αβγά, μπιφτέκι, μανιτάρια κ.ά. χωρίς το ένα υλικό να παίρνει τη μυρωδιά του άλλου! Διατίθενται τοστιέρες μονές, διπλές και ημίδιπλες. varanakis.com

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ
από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Η ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. παρουσιάζει το δικό της Μίγμα για Μπεσαμέλ σε τρεις μοναδικές γεύσεις: φέτα, philadelphia και κασέρι. Πρόκειται για μία μπεσαμέλ που εγγυάται ευκολία, σταθερό αποτέλεσμα και εξαιρετική γεύση σε όλες τις δημιουργίες μιας επαγγελματικής κουζίνας και είναι ιδανική για παστίτσιο, μουςακά, γεμιστές πίτες, ογκρατέν αλλά και κάθε αλμυρή παρασκευή που χρειάζεται πλούσια, κρεμώδη επικάλυψη. aktinafoods.com



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ MOLINO DENTI ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ παρουσίασε στις αρχές Απριλίου μια άκρως εντυπωσιακή ποικιλία αλμυρών αλλά και γλυκών δημιουργιών με άρωμα Ιταλίας στον εκθεσιακό χώρο Chef Koroner της ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ. Σε συνεργασία με τον Maestro Pasticciere Alessandro Bresciani, οι τεχνικοί σύμβουλοι της ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ και της ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ, μάγεψαν τους επισκέπτες με τις πρωτοποριακές συνταγές τους βασισμένες στα εξαιρετικά ιταλικά προϊόντα της MOLINO DENTI για ιταλική παραδοσιακή pizza, pinsa, focaccia, sicilian snacks, calzone, πεϊνιρλί, colomba, cinnamon rolls, κρουασάν και πολλά είδη ακόμη. Οι λαχταριστές δημιουργίες άφησαν τις καλύτερες εντυπώσεις, θέτοντας πολύ ψηλά τον πήχη για ποιοτικά και δημιουργικά αρτοσκευάσματα και γλυκά από την MOLINO DENTI για το 2025. / konta.gr



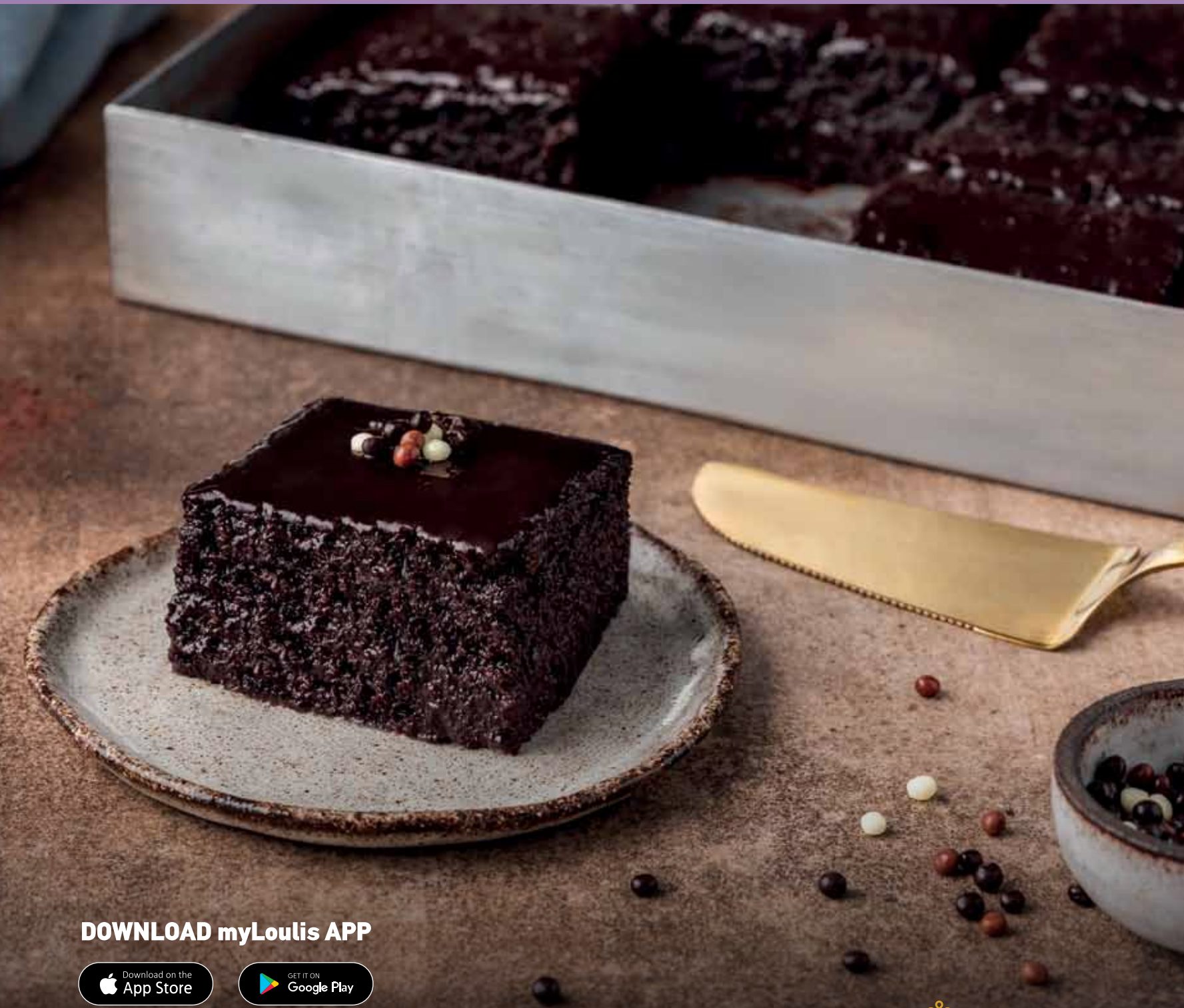
Kaizen

Premium Artisanal Baking

Νέο
προϊόν!

Choco Pie

Για απολαυστική σοκολατόπιτα με πλούσια γεύση και εγγυημένη επιτυχία!



DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com



Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Το πρώτο σεμινάριο ζαχαροπλαστικής με την επιμέλεια του νέου Head Chef της LAOUDIS CHEF ACADEMY, Pastry Chef & Chocolate Expert κ. Ilia Nikola, πραγματοποιήθηκε μέσα στο Μάρτιο από την τεχνική ακαδημία της LAOUDIS FOODS. Κατά τη διάρκεια του 3ήμερου σεμιναρίου «The Art of Chocolate», οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να πλουτίσουν τις γνώσεις τους γύρω από τη σοκολάτα, μέσα από 13 προχωρημένες δημιουργίες που περιέλαβε στο εκπαιδευτικό πρόγραμμά του ο διακεκριμένος Σεφ, ο οποίος, μεταξύ άλλων, έχει εργαστεί δίπλα σε κορυφαίους επαγγελματίες, όπως π.χ. ο φημισμένος Γάλλος MOF Alain Chartier κ.ά. / laoudis.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΠΟΥΤΟΣ» ΣΤΗ ΣΑΛΑΜΙΝΑ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα νέο αρτοζαχαροπλαστείο με την επωνυμία «Πούτος» άνοιξε στη Σαλαμίνα, προσφέροντας ξεχωριστές γευστικές εμπειρίες σε κατοίκους και επισκέπτες. Τη μελέτη, το σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, προτείνοντας καινοτόμες λύσεις για λειτουργικότητα και αισθητική. Ο εξοπλισμός είναι διαρρυθμισμένος έτσι, ώστε να προσφέρει άριστη προβολή προϊόντων, με custom made βιτρίνες και προηγμένα ψυγεία για ιδανική συντήρηση. Η ποιοτική επιλογή υλικών και η προσεγμένη κατασκευή συνθέτουν έναν χώρο υψηλής αισθητικής που ξεχωρίζει. / antonopoulos.com.gr



Η FOODSTUFF ΣΤΗΝ Creta Food and Drink Expo

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στο Ηράκλειο Κρήτης η έκθεση Creta Food and Drink Expo, όπου συμμετείχε η FOODSTUFF σε συνεργασία με την εταιρεία ΚΟΡΩΝΗ. Οι chefs των δύο εταιρειών δημιούργησαν και παρουσίασαν στο περίπτερό τους, ολοκληρωμένες ιδέες και προτάσεις για γλυκές και αλμυρές παρασκευές –ιδανικές λύσεις για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, εστιατόρια, catering, ξενοδοχεία και καταστήματα εστίασης– τις οποίες οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν. Το ραντεβού ανανεώθηκε για την επόμενη χρονιά μαζί με τις ευχές όλων για μια δημιουργική νέα σεζόν. foodstuff.gr



ΠΛΑΤΙΝΕΝΙΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ECOVADIS
για την Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε.-ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Η Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε. κατέκτησε **Πλατινένια διάκριση** στη διαδικασία αξιολόγησης επίδοσης βιωσιμότητας EcoVadis, γεγονός που την κατατάσσει στο **κορυφαίο 1%** των εταιριών που αξιολογούνται από τον φορέα διεθνώς, συγκεντρώνοντας άριστη βαθμολογία. Πρόκειται για ένα εξαιρετικά σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνει τη δέσμευση της εταιρίας και τη σημαντική ομαδική προσπάθεια όλων των εργαζομένων της Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε. για βιώσιμη επιχειρηματικότητα στο σύνολο των λειτουργιών της εταιρείας, αποδεικνύοντας ότι έχει ενσωματώσει καλές πρακτικές και πολιτικές στους τομείς του ESG. / elzymi.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΤΕΡΓΙΟΥ»
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ολοκλήρωσε με επιτυχία την υλοποίηση κατασκευής του καταστήματος «Υπογραφή Στεργίου» στη Νέα Φιλαδέλφεια, συνεχίζοντας τη σταθερή συνεργασία με την αλυσίδα, έπειτα από τα καταστήματα σε Κηφισιά και Μεταμόρφωση. Το νέο κατάστημα ξεχωρίζει για την υψηλή ποιότητα κατασκευής, τη λειτουργικότητα και τον καλαίσθητο σχεδιασμό του. Οι σύγχρονες βιτρίνες, όπως και όλες οι κατασκευές που πραγματοποιήθηκαν, αναδεικνύουν με ιδανικό τρόπο όλα τα προϊόντα, ενώ το πλήρως εξοπλισμένο πόστο καφέ συμβάλλει σε μια ακόμα πιο ολοκληρωμένη εμπειρία εξυπηρέτησης. Η χρήση προηγμένων τεχνολογιών, συνδυασμένη με εκλεπτυσμένα υλικά, δημιουργεί ένα χώρο που συνταιριάζει κομψότητα, διαχρονικότητα και εργονομία. / drakoulakis.gr



AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR

Η παράδοση της αργής ωρίμανσης συναντά την απόλυτη ποιότητα

- Παραδοσιακή άλεση σε πετρόμυλο για φυσική γεύση και πλούσια θρεπτικά συστατικά
- Από επιλεγμένες καλλιέργειες με συμβολαιακή δέσμευση ποιότητας
- Αλεύρι καθαρής ετικέτας, χωρίς βελτιωτικά ή πρόσθετα.
- Αναδεικνύουν την τέχνη της αρτοποιίας
- Σχεδιασμένα για τεχνικές αργής ωρίμανσης
- Προσφέρουν γεμάτη γεύση, ιδανική ψίχα και σταθερή συμπεριφορά στη διαδικασία παραγωγής



www.loulismills.gr



DOWNLOAD myLoulis APP



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

Γιώργος Κούκης

Ο Pizzaiolo των Ελληνικών Γεύσεων

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Ο Γιώργος Κούκης είναι από τους ανθρώπους που «ψάχνονται». Επέλεξε στη ζωή του να μην πάρει την «πεπατημένη», αλλά να αφιερώσει όσο χρόνο χρειαζόταν μέχρι να ανακαλύψει τι ήταν αυτό που πραγματικά θα ήθελε να κάνει με πάθος. Σπούδασε Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική, Μαγειρική, αλλά και Μουσική, μονοπάτια που, το καθένα με τον τρόπο του και σχεδόν μοιραία, τον οδήγησαν στη μεγάλη του αγάπη, την PIZZA. Με μοχλό την επιθυμία του να εξελίξει διαρκώς την ιταλική σπεσιαλιτέ ως γαστρονομική εμπειρία, συστήνει στο κοινό του τις παραδοσιακές ιταλικές ζύμες, εμπλουτίζοντάς τις με ελληνικές επιρροές στους συνδυασμούς των toppings.

Γιώργο, τι σπουδές έχεις κάνει πάνω στο κομμάτι της πίτσας;

Πέραν του ότι έχω τελειώσει τις σπουδές μου σε Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική, αλλά και Μαγειρική, έχω σπουδάσει και στην Accademia Pizzaioli στην Αθήνα. Εκεί απέκτησα πολλές γνώσεις πάνω στο αντικείμενο από τον κ. Angelo Genovese.

Η Ακαδημία με βοήθησε να αντιληφθώ ότι πίτσα δεν είναι απλά ένα ζυμάρι με διάφορα υλικά από πάνω, αλλά κάτι πολύ πιο περίπλοκο και δημιουργικό. Επίσης, μου παρείχε υποστήριξη και βοήθεια και μετά το πέρας του προγράμματος. Αργότερα, έκανα και το master μου στα κεντρικά της Accademia Pizzaioli, στο Portogruaro της Ιταλίας. Εκεί γνώρισα κορυφαίους καθηγητές πάνω σε όλα τα είδη πίτσας (pizza Napoletana, pizza Romana, πίτσα χωρίς γλουτένη κ.λπ.).

Πόσες κατηγορίες πίτσας υπάρχουν;

Υπάρχουν αρκετές. Στην Ιταλία, οι πιο διαδεδομένες είναι η pizza

Classica, η παραδοσιακή pizza Napoletana, η Contemporanea Napoletana – η νεοσύγχρονη ναπολιτάνικη εκδοχή –, η Sicilian pizza, η pizza alla Romana, η πίτσα χωρίς γλουτένη κ.ά.

Οι Ιταλοί προστατεύουν αυστηρά την παράδοση της πίτσας και θέτουν ξεκάθαρα τα κριτήρια που καθορίζουν την κάθε κατηγορία. Έχουν, μάλιστα, έναν οργανισμό που παρέχει πιστοποίηση μόνο σε εστιατόρια που φτιάχνουν αυθεντική pizza Napoletana. Αν δε διαθέτεις αυτήν την πιστοποίηση, σημαίνει ότι δε φτιάχνεις αυθεντική pizza Napoletana και πρέπει να προσέχεις την ορολογία σου.

Αυτό, ως ένα βαθμό, είναι θετικό γιατί διασφαλίζει την αυθεντικότητά. Συχνά, όμως, αποτελεί εμπόδιο για εμάς τους ξένους, όταν επιθυμούμε να προσαρμόσουμε μια πίτσα στις διατροφικές προτιμήσεις του λαού μας.

Το γεγονός ότι η κουλτούρα μας έχει κοινά στοιχεία με την ιταλική λειτουργεί υποστηρικτικά. Ωστόσο, θα ήταν χρήσιμο να υπήρχε μια πιο ανεκτική προσέγγιση, ώστε κάποια παραλ-

λαγή πίτσας να μπορεί – υπό προϋποθέσεις – να ενταχθεί σε κάποια ιταλική κατηγορία.

Αυτήν την πρόκληση, εσύ ο ίδιος, πώς την αντιμετωπίζεις;

Το σωστότερο, πιστεύω, είναι να ενημερώνουμε τους πελάτες ότι φτιάχνουμε μία ζύμη Napoletana, όπου η προσέγγισή στα toppings είναι ελληνική.

Μετά την Ακαδημία, ποιοι δρόμοι άνοιξαν για σένα;

Άρχισα να «στήνω» κάποιο μαγαζί στα Γιαννιτσά, ξεκινώντας με pizza Classica και συνεχίζοντας με παραδοσιακή Napoletana. Παρά τις αρχικές επιφυλάξεις, λόγω επαρχίας, η ανταπόκριση του κόσμου ήταν θετική, ειδικά με την προσθήκη ελληνικών toppings πάνω στις ιταλικές ζύμες.

Το 2021, μαζί με τον Θωδωρή Κουρατζόγλου, αντιπρόεδρο της Ένωσης Επαγγελματιών Μαγειρικής Ελλάδος και μέλος της Εθνικής Ομάδας μαγειρικής που συμμετείχε στην Ολυμπιάδα της Γερμανίας, μεταμορφώσαμε το, ήδη, ιδιόκτητο



Η μεγαλύτερη πρόκληση για μένα είναι να ανακαλύψω μέχρι πού μπορεί να φτάσει η πίτσα. Η εξέλιξη έρχεται είτε από εξωτερικά ερεθίσματα, είτε μέσα από προσωπική τριβή και πειραματισμό.



εστιατόριό του στην Έδεσσα, σε ιταλικό εστιατόριο, το Stelle Ristorante, όπου προσφέρουμε κυρίως pizza Napoletana και Contemporanea Napoletana –ελαφρώς «πειραγμένη», με ελληνική προσέγγιση στα toppings– ζυμαρικά και risotti, εξελίσσοντας διαρκώς το μενού με βάση την ανταπόκριση του κόσμου, που το έχει αγαπήσει πολύ.

Με ποιους άλλους τρόπους μπορεί κανείς να εξελιχθεί στο κομμάτι της πίτσας;

Προσωπικά, εμπλουτίζω διαρκώς τις γνώσεις μου, παρακολουθώντας σεμινάρια και συμμετέχοντας σε διαγωνισμούς πίτσας σε Ιταλία και Σερβία. Τέτοιες δραστηριότητες χαρίζουν πολύτιμες εμπειρίες, διασυνδέσεις και ουσιαστική δικτύωση με καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου, προσφέροντας περισσότερες ευκαιρίες για συνεργασίες.

Η συνεργασία σου με την Molino Naldoni πώς προέκυψε;

Αρχικά, ήμουν πελάτης της εταιρείας για χρόνια, χρησιμοποιώντας τα άλευρά τους στη δουλειά μου. Πρόκειται για κορυφαίο ιταλικό μύλο, ο οποίος δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα των σιτηρών που χρησιμοποιεί.

Κάποια στιγμή, επρόκειτο να συμμετάσχω στο διαγωνισμό της Siger, στο Rimini της Ιταλίας και ζήτησα να μου διαθέσουν κάποιο χώρο για να φτιάξω τα ζυμάρια μου για το διαγωνισμό. Με εξυπηρέτησαν και, επιπλέον, έστειλαν κάποιον να δει πώς δουλεύω και να παρακολουθήσει την συμμετοχή μου στο διαγωνισμό, στον οποίο κατέκτησα καλές θέσεις σε όσες κατηγορίες συμμετείχα. Λίγο αργότερα, μου πρότειναν συνεργασία, προσφέροντάς μου τη θέση του τεχνικού συμβούλου της εταιρείας στην Ελλάδα.

Στην Ελλάδα, πώς βλέπεις να πηγαίνει το κομμάτι της πίτσας;

Έχει εξελιχθεί πολύ και πιστεύω πως στην επόμενη πενταετία θα εξελιχθεί ακόμα περισσότερο. Πλέον, όσα μαγαζιά ανοίγουν με έμφαση στη ναπολιτάνικη ζύμη, έχουν στέρεες βάσεις, πράγμα που δεν ίσχυε 5 χρόνια πριν. Σήμερα υπάρχει γνώση. Όποιος θέλει να ψάξει, βρίσκει. Υπάρχουν σχολές, δάσκαλοι, σύμβουλοι. Επομένως, όλοι μπορούν να πραγματοποιήσουν αυτό που οραματίζονται.

Έτσι, αναπτύσσεται ένας υγιής ανταγωνισμός που μας ωθεί να γίνουμε καλύτεροι. Η αγορά έχει χώρο για όλους.

Σε ποιο σημείο βρίσκεσαι τώρα;

Ο κόσμος αρχίζει και μαθαίνει τη δουλειά μου, με παρακολουθεί στα social media. Πλέον, δραστηριοποιούμαι και στο κομμάτι του consulting, στήνοντας κάποια μαγαζιά σε Ελλάδα και Κύπρο. Συνήθως, φτιάχνω το μενού στο κομμάτι της πίτσας, εκπαιδεύοντας παράλληλα το προσωπικό.

Πώς έχει λειτουργήσει για σένα το κομμάτι του consulting;

Είναι κάτι που το επιθυμούσα και μέσα από αυτό εξελίσσομαι περισσότερο. Χαίρομαι να μεταδίδω τις γνώσεις μου σε ανθρώπους που ενδιαφέρονται, όπως και να μαθαίνω ο ίδιος από άλλους. Πάντα βρίσκεις ανθρώπους που έχουν δημιουργήσει πράγματα που εσύ δε γνωρίζεις. Έτσι, αντλείς και εσύ γνώση από εκείνους. Είναι μια διαδικασία όπου δίνεις και παίρνεις. Επίσης, μπορεί να ερωτηθείς για κάτι, του οποίου την απάντηση δε γνωρίζεις. Αυτή ακριβώς είναι μία στιγμή που εξελίσσεσαι, γιατί γίνεται η αφορμή να ξανανοήσεις τα βιβλία σου, ερευνώντας γύρω από αυτό.

Ποιες προκλήσεις έχεις αντιμετωπίσει στην μέχρι τώρα πορεία σου;

Η μεγαλύτερη πρόκληση για μένα είναι να ανακαλύψω μέχρι πού μπορεί να φτάσει η πίτσα. Η εξέλιξη έρχεται είτε από εξωτερικά ερεθίσματα είτε μέσα από προσωπική τριβή και πειραματισμό και κάθε πρόοδος σου δίνει μεγάλη ικανοποίηση και δύναμη να συνεχίσεις.

Μία άλλη πρόκληση, που συχνά αντιμετωπίζουν οι επιχειρηματίες, είναι η εξεύρεση κατάλληλου προσωπικού. Είναι δύσκολο να δημιουργήσεις σταθερές ομάδες. Στην εστίαση, παρατηρείται πολύ συχνά ανακύκλωση του προσωπικού και αυτό είναι λογικό.

Κατ' αρχάς, κάποιοι νέοι επαγγελματίες μπορεί να εργάζονται στην εστίαση χωρίς αυτό να τους γεμίζει πραγματικά, με αποτέλεσμα μετά από κάποιο διάστημα να φεύγουν.

Επίσης, πάντα μπορεί να υπάρξουν καλύτερες προτάσεις από άλλους εργοδότες. Μπορεί σε κάποιο μέλος της ομάδας που έχει εξελιχθεί στη δουλειά να γίνει μια πιο συμφέρουσα πρόταση και είναι απολύτως κατανοητό να θέλει κανείς να κυνηγήσει το κάτι παραπάνω.

Τι γίνεται, όμως, με την εκπαίδευση του προσωπικού όταν υπάρχει η σοβαρή πιθανότητα κάποιος να φύγει;

Αν δεν τον εκπαιδεύσεις δε μπορείς να κάνεις τη δουλειά σου. Είμαι αντίθετος με την άποψη «αν πρόκειται να φύγει δεν θα τον εκπαιδεύσω».

Για όσο διάστημα κάποιος εργάζεται για σένα, σε συμφέρει να του δείξεις όσο περισσότερα πράγματα γίνεται, ώστε να βγάζει σωστά τη δουλειά. Αν κρύβεις πράγματα γίνεσαι σκλάβος του εαυτού σου. Αν δεν κάνει τη δουλειά εκείνος, θα πρέπει να την κάνεις εσύ!

Χρειάζεται, λοιπόν, να αποδεχτεί κανείς τη σοβαρή πιθανότητα να φύγει κάποιος από την ομάδα. Τίποτα δεν είναι δεδομένο. Αυτή είναι η φύση της δουλειάς.

Επίσης, δε σημαίνει ότι όποιος δουλεύει για σένα σκοπεύει αργότερα να φύγει και να σε ανταγωνιστεί. Μπορεί να μην τον ενδιαφέρει καθόλου το αντικείμενο και να μην ασχοληθεί ποτέ με αυτό αφού φύγει.

Πώς μπορεί κανείς να επιλέγει προσωπικό, ώστε να δημιουργήσει μία καλή ομάδα;

Προτρέπω τους πελάτες μου να προσλαμβάνουν άτομα με καλό χαρακτήρα και διάθεση για δουλειά. Ποτέ δεν έχει τύχει να έχω σε κάποια ομάδα φτασμένους τεχνίτες. Συνήθως, τα παιδιά που έρχονται δε διαθέτουν υπόβαθρο στο κομμάτι της πίτσας, ή στον τρόπο που εμείς τη δουλεύουμε. Δίνουμε, όμως, προτεραιότητα στο να διαθέτουν σεβασμό για τους άλλους και να εκτιμούν τις ευκαιρίες που τους δίνονται. Εννοείται, πως ο σεβασμός και η εκτίμηση πρέπει να είναι αμοιβαία — να υπάρχουν και από τις δύο πλευρές.

Επίσης, είναι καλό να επιδιώκουμε τη διατήρηση καλών σχέσεων, ακόμα και όταν φεύγει κάποιος, καθώς δε γνωρίζουμε πως εξελίσσεται η ζωή. Υπάρχουν άνθρωποι που έχουν δουλέψει για μένα, έχοντας φύγει και ξαναγυρίσει επανειλημμένα, ενώ, τώρα πάλι, ετοιμάζουμε μαζί κάποιο project. Αν δεν διατηρούσαμε καλές σχέσεις, αν είχα παρεξηγηθεί γιατί με «άφησαν» ή είχαν παρεξηγηθεί γιατί δεν τους παρείχα τις απολαβές που επιθυμούσαν, τώρα δε θα ετοιμάζαμε μαζί κάτι καινούριο.

Προσωπικά, δε βλέπω ποτέ τους ανθρώπους μου ως υπαλλήλους, αλλά ως συνεργάτες. Θέλω να δίνω χώρο έκφρασης, να προτείνουν ιδέες και να δοκιμάζουν — μια νέα σάλτσα, μια διαφορετική κρέμα, οτιδήποτε. Το επιζητούσα κι εγώ αυτό ξεκινώντας. Ήθελα να μοιραστώ τις ιδέες μου. Αν δεν σου δίνεται αυτός ο χώρος, νιώθεις ότι πνίγεσαι. Μόνο όταν υπάρχει ελευθερία έκφρασης, γεννιούνται νέες ιδέες και εξελίσσεται μία κουζίνα. Φυσικά, δεν μιλάω για υπερβολές ή ελευθερία χωρίς όρια. Χρειάζεται ισορροπία. Όλοι μαθαίνουμε ο ένας από τον άλλον — με αλληλοσεβασμό, χωρίς παρεξηγήσεις και με ήρεμους τόνους.

Ένα ευχάριστο περιβάλλον είναι ο χώρος όπου ο καθένας επιθυμεί να εργαστεί.



@koukis_g

Προσούτο

Σάλτσα ντομάτας, Mozzarella fior di latte,
Προσούτο Αμφιλοχίας, Φρέσκια ρόκα,
Κίτρινα ντοματίνια



Vegan

Σάλτσα ντομάτας, Ψητά λαχανικά,
Κρέμα χούμους, Σχοινόπρασο



Το ζυμάρι για τις πίτσες είναι 48ωρης
ωρίμανσης με αποξηραμένο προζύμι
της Molino Naldoni.

Τα Ιταλικά αλεύρα της Molino Naldoni
που χρησιμοποιήσαμε είναι τα εξής:

- Sofia 50% 260W τύπου 00
- Lucia 50% 300W τύπου 00
- 68% τελική υγρασία ζύμης

Umami και Kokumi

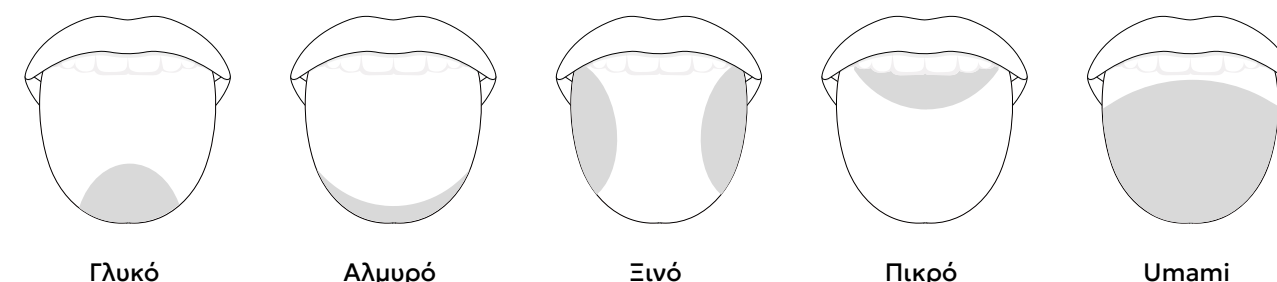
Γεύσεις "made in Japan"

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



Μέχρι τη δεκαετία του 1980, στις γευστικές δοκιμές αναγνωρίζαμε τέσσερις γεύσεις: γλυκό, αλμυρό, ξινό και πικρό. Αργότερα, προστέθηκε και μια πέμπτη γεύση που ανακαλύφθηκε στην Ιαπωνία και ονομάστηκε Umami (ουμάμι). Την ίδια δεκαετία άρχισαν και οι πρώτες συζητήσεις για μια άλλη αίσθηση γεύσης το Kokumi (κοκούμι). Παρακάτω θα τις δούμε πιο αναλυτικά.

Η γεύση umami προέρχεται από διάφορες ενώσεις, με κυριότερη το γλουταμινικό οξύ. Ενώ το πικρό γίνεται αντιληπτό στη βάση της γλώσσας και το γλυκό στη μύτη, το umami το αισθάνεται κανείς σε ολόκληρη την επιφάνεια της γλώσσας.



ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ UMAMI;

Η ιστορία του Umami ξεκινά το 1908 στην Ιαπωνία, όταν ο Δρ. Ικέντα Κικουνάε αναγνώρισε τη χαρακτηριστική γεύση του L-γλουταμινικού οξέος στο ζωμό kombu (φύκι που χρησιμοποιείται ευρέως στην ιαπωνική κουζίνα, κυρίως για την παρασκευή ζωμών και σούπας). Στη συνέχεια, σε μια μελέτη για νέα καρυκεύματα, έδωσε σε αυτή τη γεύση το όνομα «Umami». Στα Ιαπωνικά, η λέξη σημαίνει «καλή γεύση» ή «νοστιμιά».

Αργότερα, τη δεκαετία του 1990, σε ένα διεθνές συνέδριο, η «γεύση umami» καθιερώθηκε ως τεχνικός όρος και αναγνωρίστηκε ως η πέμπτη βασική γεύση, δίπλα στο αλμυρό, το γλυκό, το ξινό και το πικρό.

Η γεύση umami προέρχεται από διάφορες ενώσεις, με κυριότερη το γλουταμινικό οξύ. Ενώ το πικρό γίνεται αντιληπτό στη βάση της γλώσσας και το γλυκό στη μύτη,

το umami το αισθάνεται κανείς σε ολόκληρη την επιφάνεια της γλώσσας, όπως φαίνεται στην παρακάτω φωτογραφία. Αυτό συμβαίνει επειδή η ανθρώπινη γλώσσα έχει υποδοχείς για το L-γλουταμινικό οξύ, την ουσία που προκαλεί τη γεύση umami, σε όλη την επιφάνειά της.

Η γεύση umami είναι δύσκολο να περιγραφεί, καθώς τα συστατικά της, όταν καταναλώνονται μόνα τους, δεν προκαλούν κάποια ιδιαίτερη αίσθηση στον ουρανίσκο. Ωστόσο, τρόφιμα όπως οι γαρίδες, τα ψητά μανιτάρια, το σέλινο, το σπανάκι, τα σπαράγγια, τα αυγά, η κέτσαπ και η σόγια περιέχουν τα υψηλότερα επίπεδα αυτής της γεύσης.

Φυσικά, οι Ιάπωνες ήταν οι πρώτοι που το απομόνωσαν, ανακαλύπτοντας ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν καρύκευμα που ενισχύει την γεύση σε διάφορα τρόφιμα.

Η Ιαπωνική εταιρεία Ajinomoto αποτελεί τον μεγαλύτερο παραγωγό του καρυκεύματος γλουταμινικό μονονάτριο, γνωστό και σαν MSG. Το MSG, σε μεγάλες ποσότητες, έχει κατηγορηθεί ότι είναι επιβλαβές προκαλώντας ένα σύνολο αρνητικών συμπτωμάτων, γνωστών ως «σύνδρομο του Κινέζικου εστιατορίου».

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ KOKUMI;

Το 1990, Ιάπωνες ερευνητές παρατήρησαν ότι η προσθήκη υδατικού εκχυλίσματος σκόρδου μπορούσε να κάνει μια σούπα πιο γεμάτη και πιο πλούσια σε γεύση.

Το Kokumi δεν είναι ακριβώς μια ξεχωριστή γεύση. Είναι περισσότερο μία «αίσθηση» που συνδυάζει πρωταρχικές γεύσεις και φυσικές ιδιότητες, που δεν ήταν δυνατό να εξηγηθεί με καμία από τις πέντε βασικές γεύσεις και, επομένως, ορίστηκε ως αίσθηση!

Το Kokumi δεν είναι ακριβώς μια ξεχωριστή γεύση. Είναι περισσότερο μία «αίσθηση», που συνδυάζει πρωταρχικές γεύσεις και φυσικές ιδιότητες, και δεν ήταν δυνατό να εξηγηθεί με καμία από τις πέντε βασικές γεύσεις, επομένως, ορίστηκε ως αίσθηση!

Η αίσθηση του kokumi είναι η απάντηση στο γιατί τα σιγομαγειρεμένα κρέατα έχουν καλύτερη γεύση από αυτά που μαγειρεύονται κανονικά ή γιατί το παλαιωμένο τυρί είναι πολύ πιο νόστιμο από το κανονικό. Το kokumi υπάρχει φυσικά σε συγκεκριμένα τρόφιμα (όπως το σκόρδο και το κρεμμύδι) ή δημιουργείται σε τρόφιμα που αποτελούν προϊόντα ζύμωσης (όπως η μπίρα ή το κεφίρ).

Η αίσθηση kokumi μπορεί να προκληθεί από διάφορες ενώσεις, όπως πεπτίδια, ασβέστιο, πρωταμίνη και/ή L-ιστιδίνη. Ωστόσο, η κύρια ένωση που προκαλεί την αίσθηση kokumi είναι η γλουταθειόνη, η οποία βρίσκεται στη μαγιά.

ΕΧΕΙ Η ΑΙΣΘΗΣΗ KOKUMI ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ;

Το Kokumi προσφέρει μια πιο πλούσια γεύση που παραμένει για περισσότερο χρόνο στο στόμα (mouthfeel), ενισχύοντας τη γεύση των τροφίμων και δίνοντας μεγαλύτερη ένταση στις αλμυρές, γλυκές και λιπαρές γεύσεις. Λειτουργεί,

επομένως, ως ενισχυτικό γεύσης, δίνοντας παράλληλα το πλεονέκτημα της μείωσης της ποσότητας λιπαρών, αλατιού και ζάχαρης στα τρόφιμα, χωρίς αυτό να επηρεάζει αρνητικά τη γεύση τους.

Το 1990 κυκλοφόρησε ένα ενισχυτικό γεύσης με την ονομασία «Yeast Extract», το οποίο προέρχεται από μαγιά και περιέχει γλουταθειόνη. Αν και τα εκχυλίσματα μαγιάς δεν μπορούν να αντικαταστήσουν πλήρως το αλάτι, όταν χρησιμοποιούνται σε αναλογία 1:1, προσφέρουν εξαιρετικά αποτελέσματα στη γεύση τροφίμων με μειωμένο αλάτι, ζάχαρη ή λιπαρά. Εννοείται, πως η προσθήκη φυσικών βοτάνων και μπαχαρικών ενισχύει ακόμη περισσότερο αυτό το αποτέλεσμα.

Ερευνητές από το Πανεπιστήμιο της Alberta κατάφεραν να ενισχύσουν τη διατροφική αξία του ψωμιού προσθέτοντας βακτήρια που παράγουν γλουταθειόνη. Παράλληλα, μείωσαν την περιεκτικότητα σε αλάτι από 2 σε 1% στο αλεύρι, χωρίς να επηρεάσουν αισθητά τη γεύση του ψωμιού. Σε μια άλλη μελέτη που εξέτασε τη χρήση του γα-

λακτικού βακτηρίου Lactobacillus sanfranciscensis στη διαδικασία παρασκευής προζυμιού, διαπιστώθηκε ότι το βακτήριο αυτό παράγει επίσης γλουταθειόνη, συμβάλλοντας στη βελτίωση της γεύσης του ψωμιού.

Συμπερασματικά, το Umami, η «πέμπτη γεύση», είναι γνωστό για τη νοστιμιά και την ένταση που προσθέτει στα πιάτα, ενώ το Kokumi προσφέρει μια αίσθηση πληρότητας και διάρκειας, καθιστώντας το γευστικό προφίλ πιο ολοκληρωμένο και ισορροπημένο.

ΠΗΓΕΣ:
1. <https://www.ualberta.ca/en/folio/2015/08/food-science-team-finds-key-to-tasty-salt-reduced-bread.html>
2. <https://www.pizzablab.com/learning-and-resources/general-articles/pizza-dough-freezing/>
3. <https://biospringer.com/en/springer-cocoon/>
4. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S277256692200060X>
5. <https://www.bio-lallemand.com/en/our-businesses/savory-ingredients/taste-building/>
6. https://www.ajinomoto.com/innovation/our_innovation/kokumi-substances
7. https://www.ajinomoto.com/innovation/our_innovation/umami/about_umami
8. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28502176/>



GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST ZRT.

Σοκολάτα
Ice coatings
Απομιμήσεις σοκολάτας
Πραλίνες γέμισης & επικάλυψης
Γλάσσο

Κατεβάστε τον κατάλογο και
ελάτε να σχεδιάσουμε τα δικά σας υλικά :

Επισκεφθείτε μας στην IBA 2025 ή επικοινωνήστε μαζί μας για να σχεδιάσουμε
τα δικά σας συστατικά σοκολάτας ή συστατικά αρτοποιίας.
Goteborgs Chocolate : HALL 15 D 35 vassilis@goteborgsfood.hu
Millbaker S.A.S. : HALL 15 D 39 info@millbaker.gr
Βασίλης Κοκτσίδης : +30 6970803706



Millbaker Bakery snacks

Ένζυματικές λύσεις
Βιομηχανικές & βιοτεχνικές λύσεις
Συστατικά καθαρής ετικέτας
Προψημένες & κατεψυγμένες ζύμες
Εξατομικευμένα τεχνολογικά συστατικά ζύμης

MILLBAKER
CENTRE D'INNOVATION, ÉLABORATION
PROMOTION PRODUITS ET FORMATION

French Belle Dame 10%
American Burger
Mexican Tortillas
Italian Focaccia

Κατεβάστε τον κατάλογο
για σνακ αρτοποιίας :

Fermentation: Η δύναμη της ζύμωσης στα τρόφιμα

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ζύμωση, ή αλλιώς η καλλιέργεια μικροοργανισμών, αποτελεί μία από τις αρχαιότερες τεχνικές συντήρησης τροφίμων, η οποία προσδίδει πολυπλοκότερες γεύσεις, αρώματα και υφές στα παραγόμενα από αυτήν προϊόντα. Πρόκειται για φυσική βιοχημική διαδικασία, κατά την οποία ένα ωμό τρόφιμο μετασχηματίζεται μέσω των ενζύμων που παράγονται από μικροοργανισμούς που βρίσκονται είτε στο ίδιο το τρόφιμο είτε στο περιβάλλον του.

Στα τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση -βιοχημική ζύμωση για να είμαστε ακριβείς- παράγονται ουσίες, όπως η αιθανόλη (οινόπνευμα - αλκοόλη), διοξείδιο του άνθρακα, γαλακτικό οξύ, μεθανόλη, υδρογόνο, μεθάνιο, βουτυρικό οξύ, ακετόνη και οξικό οξύ. Εκτός του ότι δίνουν άρωμα και γεύση, οι ουσίες αυτές εμποδίζουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, συμβάλλοντας στη διατήρησή τους. Με άλλα λόγια θα λέγαμε ότι οι βιοχημικές ζυμώσεις των τροφίμων αποτελούν και βιολογική μέθοδο συντήρησης. Στην τεχνολογία τροφίμων με τον όρο ζυμώσεις εννοούνται οι δράσεις των μικροοργανισμών που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων διατροφής. Αυτές είναι:

1. Η **αλκοολική ζύμωση** (κρασί, μύρα, ψωμί με μαγιά, ή προζύμι)
 2. Η **οξική ζύμωση** (ξύδι)
 3. Η **γαλακτική ζύμωση** (γιαούρτι).
- Το σημείο καμπής ήρθε όταν ο Louis Pasteur (1822-1895), από το 1850 έως το 1860, επανέλαβε τα πειράματα του Schwann και έδειξε ότι η ζύμωση ξεκίνησε από ζωντανούς οργανισμούς.
- Το 1857, ο Pasteur ανακάλυψε ότι η ζύμωση του γαλακτικού οξέος προκαλείται από ζωντανούς οργανισμούς, ενώ το 1860 εντόπισε με ποιο τρόπο τα βακτήρια προκαλούν ξίνισμα στο γάλα, μια διαδικασία που μέχρι τότε θεωρείτο μια απλή χημική αλλαγή. Τα ευρήματα αυτά οδήγησαν αργότερα στη διαδικασία της παστερίωσης.

Η βιοχημική ζύμωση (fermentation) είναι μια σύνθετη διαδικασία κατά την οποία μικροοργανισμοί, όπως βακτήρια και μύκητες, διασπούν σάκχαρα με τη δράση των ενζύμων τους, απουσία οξυγόνου. Η διαδικασία αυτή δεν περιορίζεται σε μία ενιαία χημική αντίδραση, αλλά εξελίσσεται σε διαδοχικά στάδια, στα οποία παρατηρείται διαφοροποίηση των μικροοργανισμών ως προς την παρουσία και την αναλογία τους.

Αυτός είναι ένας από τους λόγους που οι εταιρείες τροφίμων φροντίζουν ιδιαίτερα να προστατεύουν τις συνταγές τους και να διατηρούν τις βιοτράπεζες μικροοργανισμών τους.

Η ζύμωση μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε φυσικά είτε ελεγχόμενα με την προσθήκη καλλιέργειας εκκίνησης.

Η βιοχημική ζύμωση (fermentation) είναι μια σύνθετη διαδικασία κατά την οποία μικροοργανισμοί, όπως βακτήρια και μύκητες, διασπούν σάκχαρα με τη δράση των ενζύμων τους, απουσία οξυγόνου.

Η φυσική ή αυθόρμητη ζύμωση πραγματοποιείται από τους μικροοργανισμούς που υπάρχουν φυσικά στο τρόφιμο, όταν επικρατούν οι κατάλληλες συνθήκες για την ανάπτυξή τους (π.χ. δημιουργία αναερόβιου περιβάλλοντος, όπως στην παραγωγή τουριών ή ελιών). Αυτό μπορεί να επιτευχθεί είτε με την εξάλειψη του οξυγόνου, είτε με την αναστολή της ανταγωνιστικής μικροχλωρίδας π.χ. με την προσθήκη αλατος ή ξυδιού στα ίδια προϊόντα.

Η ελεγχόμενη ζύμωση πραγματοποιείται μετά την προσθήκη ειδικής καλλιέργειας εκκίνησης (επιλεγμένοι μικροοργανισμοί) στο τρόφιμο. Είναι απαραίτητη όταν η πρώτη ύλη έχει παστεριωθεί (π.χ. παστεριωμένο γάλα) ή όταν οι επιθυμητοί μικροοργανισμοί της ζύμωσης δεν μπορούν εύκολα να επικρατήσουν έναντι των ανταγωνιστικών ειδών (π.χ. στη ζυθοποίηση, όπου άγριες ζύμες μπορεί να παρεμποδίσουν την αλκοολική ζύμωση από τους σακχαρομύκητες).

ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΥΠΟΣΤΟΥΝ ΖΥΜΩΣΗ

Η βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιεί ευρέως τη ζύμωση σε πολλές μεθόδους παραγωγής, οδηγώντας σε μια μεγάλη ποικιλία ζυμμένων προϊόντων. Παγκοσμίως κατα-

γράφονται πάνω από 3.500 παραδοσιακά ζυμωμένα τρόφιμα.

Μερικά παραδείγματα ζυμωμένων τροφίμων είναι τα εξής:

- **Γαλακτοκομικά προϊόντα:** γιαούρτι, τυρί, κεφίρ, κουμίσ (kummis)
- **Προϊόντα από σόγια:** μίσο (miso), τέμπε (tempeh), νάττο (nattō), σάλτσα σόγιας (soya sauce)
- **Φρούτα:** κρασί, ξύδι, μηλίτης
- **Δημητριακά:** μύρα, ψωμί με προζύμι, κβας (kvass), όγκι (ogi)
- **Προϊόντα κρέατος:** ιταλικό σαλάμι, πεπερόνι, ξηρά λουκάνικα, παστράμι.
- **Λαχανικά:** τουρσί (λάχανο, αγγούρι, καρότο κ.ά.), κιμτσί (kimchi)
- **Τσάι:** κομπούχα (kombucha)

Οι κυριότερες ζυμώσεις των τροφίμων είναι:

- **Αλκοολική ζύμωση**
Κατά την αλκοολική ζύμωση, τα σάκχαρα μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα με τη δράση ζυμομυκήτων:
Ζάχαρα + Ζυμομύκητες → Αλκοόλη + Διοξείδιο του άνθρακα
Οι κυριότερες εφαρμογές της αλκοολικής ζύμωσης περιλαμβάνουν

την παραγωγή κρασιού, μύρας και άλλων αλκοολούχων ποτών. Στην ίδια κατηγορία εντάσσεται και η ζύμωση που λαμβάνει χώρα κατά την παρασκευή ψωμιού. Το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται συμβάλλει στη διόγκωση (φούσκωμα) και στη διαμόρφωση της κυψελωτής δομής της ψίχας.

• Οξική ζύμωση

Κατά την οξική ζύμωση, η αιθυλική αλκοόλη (π.χ. από κρασί)μετατρέπεται σε οξικό οξύ (ξύδι) με τη δράση οξικών βακτηρίων και παρουσία οξυγόνου:

Αλκοόλη (κρασί) + Οξικά βακτήρια + Οξυγόνο → Οξικό οξύ (ξύδι)

Σε αντίθεση με τις ζύμες που συμμετέχουν στην αλκοολική ζύμωση, τα οξικά βακτήρια απαιτούν έντονη παροχή οξυγόνου για να αναπυχθούν και να δράσουν αποτελεσματικά. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα οξικής ζύμωσης είναι η μετατροπή του κρασιού σε ξύδι.

• Γαλακτική ζύμωση

Ζάχαρα τροφίμου + Γαλακτικά βακτήρια → Οξέα + Διοξείδιο του άνθρακα + άλλα προϊόντα

Τα παραγόμενα οξέα αυξάνουν την οξύτητα και μειώνουν το pH του τροφίμου, συμβάλλοντας στη συντήρησή του και στην ανάπτυξη χαρακτηριστικής γεύσης.

Κύριες εφαρμογές της γαλακτικής ζύμωσης είναι η παραγωγή τουρσιών και βρώσιμων ελιών -τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε διάλυμα άλμης (6–8%), απ' όπου τα σάκχαρα διαχέονται και ζυμώνονται από τα γαλακτικά βακτήρια, καθώς και η παραγωγή γαλακτοκομικών, όπως γιαούρτι και τυρί - Η λακτόζη (σάκχαρο του γάλακτος) ζυμώνεται από γαλακτικά βακτήρια, με αποτέλεσμα την παραγωγή γαλακτικού οξέος, το οποίο προκαλεί την οξίνιση και την πήξη του γάλακτος.



Η χαρακτηριστική γεύση των ώριμων τυριών οφείλεται, εκτός από τη ζύμωση της λακτόζης από μικροοργανισμούς, και στη δράση ενζύμων που διασπούν τις πρωτεΐνες και τα λιπαρά του γάλακτος, δημιουργώντας πτητικές ενώσεις με έντονο άρωμα και γεύση.

• Άλλες γνωστές μορφές ζύμωσης

Ορισμένες μορφές ζύμωσης συμβάλλουν είτε στη συντήρηση των τροφίμων είτε στη διαμόρφωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών (γεύση, άρωμα, υφή). Τέτοια παραδείγματα είναι οι ζυμώσεις που λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμανση τυριών, όπως η παραμεζάνα, καθώς και σε προϊόντα κρέατος όπως το προσούτο.

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΖΥΜΩΣΗ

Οι μικροοργανισμοί για να αναπτυχθούν χρειάζονται μια πηγή ενέργειας. Αρχικά επικρατούσε η άποψη ότι μοναδική πηγή ενέργειας για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών είναι οι υδατάνθρακες. Σήμερα γνωρίζουμε ότι οι πρωτεΐνες και τα λίπη μπορούν να διασπαστούν από μικροοργανισμούς.

Η χαρακτηριστική γεύση των ώριμων τυριών οφείλεται όχι μόνο στη ζύμωση της λακτόζης (του σακ-

χάρου του γάλακτος) από μικροοργανισμούς, αλλά και στη δράση ενζύμων που διασπούν τις πρωτεΐνες και τα λιπαρά του γάλακτος, δημιουργώντας πτητικές ενώσεις με έντονο άρωμα και γεύση.

Παράγοντες που επηρεάζουν τις ζυμώσεις

Η πορεία και το αποτέλεσμα μιας ζύμωσης επηρεάζονται από διάφορους παράγοντες, όπως η παρουσία ή απουσία οξυγόνου, η οξύτητα (pH) του υποστρώματος ή του τροφίμου, η θερμοκρασία, καθώς και η περιεκτικότητα σε αλάτι.

Η παρουσία ή απουσία οξυγόνου αποτελεί έναν από τους βασικότερους παράγοντες ελέγχου των ζυμώσεων. Οι περισσότεροι μικροοργανισμοί είναι αερόβιοι και απαιτούν οξυγόνο για την ανάπτυξη τους. Υπάρχουν όμως και μικροοργανισμοί που χαρακτηρίζονται ως προαιρετικά αερόβιοι, καθώς μπορούν να αναπτυχθούν τόσο με την παρουσία όσο και με την απουσία οξυγόνου.

Τα περισσότερα τρόφιμα παρουσιάζουν pH που κυμαίνεται από όξινο έως ελαφρώς όξινο. Τρόφιμα με **ελαφρώς όξινο pH** είναι το βοδινό και χοιρινό κρέας, το κοτόπουλο, το μπέικον, το γάλα.

Τρόφιμα με **έντονα όξινο pH** περιλαμβάνουν τους χυμούς φρούτων, τα προϊόντα ντομάτας, τα τουρσιά, γαλακτοκομικά προϊόντα όπως το γιαούρτι, η φέτα κ.ά.

Όλες οι βασικές ομάδες μικροοργανισμών (βακτήρια, ζύμες και μύκητες) προτιμούν για την ανάπτυξή τους pH ελαφρώς μικρότερο από το 7, δηλαδή ένα ελαφρώς όξινο περιβάλλον, έως και περίπου 5,3. Ανάμεσά τους, οι ζύμες και οι μύκητες εμφανίζουν μεγαλύτερη ανθεκτικότητα στα οξέα και στις χαμηλές τιμές pH.

Η θερμοκρασία είναι, ίσως, ο σημαντικότερος περιβαλλοντικός παράγοντας που επηρεάζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Για κάθε είδος μικροοργανισμού υπάρχουν τρεις βασικές τιμές θερμοκρασίας: η **άριστη** (η θερμοκρασία στην οποία η ανάπτυξη είναι μέγιστη), η **ελάχιστη**, και η **μέγιστη**.

Εκτός αυτών των ορίων, οι μικροοργανισμοί είτε σταματούν να αναπτύσσονται είτε, σε υψηλές θερμοκρασίες, καταστρέφονται. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, η θερμοκρασία πρέπει να διατηρείται στην ιδανική τιμή για το συγκεκριμένο μικροβιακό είδος που επιτελεί τη ζύμωση.

Επιπλέον, η **ποσότητα του αλατιού** στο υπόστρωμα αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για το ποιο μικροοργανισμοί μπορούν να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν. Σε πολλές περιπτώσεις, το αλάτι ρυθμίζει την ίδια τη ζύμωση, αποκλείοντας ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς και ευνοώντας συγκεκριμένες ομάδες.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΥΜΩΣΗ

Τα οφέλη των ζυμωμένων τροφίμων για την υγεία, σε συνδυασμό με τις γαστρονομικές δυνατότητες που προσφέρουν, έχουν ανανεώσει τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον για τις ζυμώσεις. Οι ζυμώσεις συμ-

βάλουν ουσιαστικά στην αντιμετώπιση του σημαντικού προβλήματος της σπατάλης τροφίμων, μετατρέποντας ευπαθή προϊόντα σε ασφαλή τρόφιμα μεγάλης διάρκειας.

Η παραγωγή τροφίμων μέσω ζύμωσης εξακολουθεί να έχει μεγάλη οικονομική σημασία, τόσο στον τομέα της επεξεργασίας όσο και στη βιομηχανία τροφίμων. Για την παρασκευή ζυμωμένων προϊόντων χρησιμοποιούνται τόσο παραδοσιακές τεχνικές όσο και σύγχρονες μέθοδοι, αξιοποιώντας την τεχνολογική πρόοδο και τη γνώση της μικροβιολογίας.

Επιστημονικές έρευνες έχουν δείξει ότι τα ζυμωμένα τρόφιμα προσφέρουν πολλαπλά πλεονεκτήματα, όπως:

- **Φυσική συντήρηση τροφίμων:** Κατά τη ζύμωση, οι μικροοργανισμοί παράγουν οξέα ή αλκοόλες που αναστέλλουν την ανάπτυξη βακτηρίων υπεύθυνων για την αλλοίωση των τροφίμων, συμβάλλοντας έτσι στη φυσική τους διατήρηση
- **Βελτιωμένη πέψη:** Δύσπεπτα πολυμερή –ιδιαίτερα εκείνα που προέρχονται από φυτικά τρόφιμα– διασπώνται από εξωένζυμα των μικροοργανισμών, καθιστώντας τα πιο εύπεπτα και ευκολότερα απορροφήσιμα από το έντερο
- **Μειωμένη περιεκτικότητα σε επιβλαβείς ουσίες:** Ορισμένα επιβλαβή συστατικά, όπως οι μυκοτοξίνες των δημητριακών, αποικοδομούνται από μικροοργανισμούς κατά τη διάρκεια της ζύμωσης (π.χ. στη ζυθοποίηση), μειώνοντας την τοξικότητα των τροφίμων
- **Υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες:** Οι μικροοργανισμοί συνθέτουν, για τις δικές τους ανάγκες, ουσίες που το ανθρώπινο σώμα αξιοποιεί ως βιταμίνες (όπως του συμπλέγματος Β), ενισχύοντας, έτσι, τη διατροφική αξία των τροφίμων
- **Ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (άρωμα και γεύση):**

Τα μικρόβια συνθέτουν ουσίες που είναι εύγευστες και εύοσμες για τις ανθρώπινες αισθήσεις.

Οι ζυμώσεις συμβάλουν ουσιαστικά στην αντιμετώπιση του σημαντικού προβλήματος της σπατάλης τροφίμων, μετατρέποντας ευπαθή προϊόντα σε ασφαλή τρόφιμα μεγάλης διάρκειας.

Η σημασία των πλεονεκτημάτων των τροφίμων που έχουν υποστεί ζύμωση έχει αλλάξει σημαντικά κατά τη διάρκεια των αιώνων. Σήμερα, οι καταναλωτές επιθυμούν τρόφιμα με ποικιλία γεύσεων, υψηλή θρεπτική αξία και οφέλη για την υγεία. Αντίθετα, στο παρελθόν, οι λόγοι για την κατανάλωση ζυμωμένων τροφίμων είχαν να κάνουν κυρίως με την επιβίωση. Ειδικότερα, στην αρχαιότητα, η ανάγκη αποθήκευσης τροφίμων για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα ήταν κρίσιμη, ώστε να υπάρχουν αποθέματα κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών, όταν η διαθεσιμότητα τροφίμων ήταν περιορισμένη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Γαρέλη Χρ., Γαρόδα Αμ., Μαλλίδης Κωνστ., Ταραντίλης Πτε. (2015). Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων. Εκδόσεις Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων / ΙΤΥΕ - Διόφαντος.
2. Κασταμπούκης Κων., Κερασιάς Χρ., Παπαναστασίου Δημ., Χαϊκόλη Μ. (2015). Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων. Εκδόσεις Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων / ΙΤΥΕ - Διόφαντος.
3. Wikipedia. Fermentation. Ανακτήθηκε από: <https://en.wikipedia.org/wiki/Fermentation>
4. Γιαβάσης Ιωάννης (2019). Σημειώσεις Θεωρίας Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Ζυμωμένων Τροφίμων. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.
5. MedNutrition. Ποια τρόφιμα έχουν υποστεί ζύμωση. Ανακτήθηκε από: <https://www.mednutrition.gr/portal/lifestyle/diatrofi/17601-polia-trofima-exoun-ypostei-zywmosi>
6. Benion, Marion (1980). The Science of Food. Wiley, N.Y.
7. Tay, Andy, PhD (Jul 18, 2019). The Science of Fermentation: How modern technologies make your favorite fermented food tastier. Ανακτήθηκε από: <https://www.labmanager.com/the-science-of-fermentation-1432>
8. Science Notes. What is Fermentation? Definition and Examples. Ανακτήθηκε από: <https://sciencenotes.org/what-is-fermentation-definition-and-examples/>
9. Wikipedia. List of Fermented Foods. Ανακτήθηκε από: https://en.wikipedia.org/wiki/list_of_fermented_foods
10. Steinkraus, Keith H. (1997). Classification of Fermented Foods: Worldwide Review of Household Fermentation Techniques. Food Control, Vol. 8, No. 5/6, pp. 311-317. Elsevier Science Ltd.

ΣΤΑ 0,04 ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΚΩΗ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ
για την περίοδο από 1η Δεκεμβρίου 2024 έως και 28 Φεβρουαρίου 2025

Το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας ανακοινώνει στα τέλη Απριλίου το ύψος των επιδοτήσεων στα κυμαινόμενα τιμολόγια ρεύματος επιχειρήσεων για την περίοδο από 1 Δεκεμβρίου 2024 έως και 28 Φεβρουαρίου 2025, προκειμένου να καλυφθεί η μεσοσταθμική αύξηση της τιμής ρεύματος για αυτούς τους μήνες. Στην επιδότηση περιλαμβάνονται τρεις ομάδες επιχειρήσεων, μεταξύ των οποίων και τα αρτοποιεία, που έχουν κύκλο εργασιών έως 10 εκατ. Ευρώ και είναι συμβεβλημένες σε κυμαινόμενα τιμολόγια προμήθειας ηλεκτρικής ενέργειας (πράσινου ή κίτρινου χρώματος σύμφωνα με τη χρωματική επισήμανσή τους).



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΚΟΥΦΙΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ
μεταξύ ΣΑΑΠΠ και Υπουργού Περιβάλλοντος & Ενέργειας

Συνάντηση ανάμεσα στον Πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Αττικής, Προαστίων και Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ), και τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας, κ. Παπασταύρου, πραγματοποιήθηκε στις 23 Απριλίου 2025. Οι εκπρόσωποι της ΣΑΑΠΠ εξέφρασαν προβληματισμό για την εστίαση των επιδοτήσεων ρεύματος στα κυμαινόμενα τιμολόγια, καθώς η πλειονότητα των αρτοποιών έχει επιλέξει τα σταθερά (μπλε) τιμολόγια, μένοντας εκτός του πλαισίου των νέων μέτρων. Η ΣΑΑΠΠ κατέθεσε συγκεκριμένες προτάσεις προς το ΥΠΕΝ, ζητώντας τη μείωση των ρυθμιζόμενων χρεώσεων ενέργειας και την επαναφορά του επιτυχημένου προγράμματος συσσώρευσης ενέργειας μέσω μπαταριών με γενναία επιδότηση 80%.



ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ
στο Κοινωνικό Παντοπωλείο Λάρισας

Η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Λάρισας προσέφερε σημαντική ποσότητα από τσουρέκια στο Κοινωνικό Παντοπωλείο της Αντιδημαρχίας Κοινωνικής Πολιτικής και Πολιτικών Ισότητας του Δήμου Λαρισαίων με σκοπό τη στήριξη των οικογενειών που στηρίζονται από τη Δομή για το Πάσχα. Στην παραλαβή της δωρεάς παρευρέθηκε ο Δήμαρχος Λαρισαίων κ. Αθανάσιος Μαμάκος, ο οποίος εξέφρασε θερμές ευχαριστίες στους Αρτοποιούς και σε όλους όσοι στηρίζουν το έργο του Κοινωνικού Παντοπωλείου. Επιπλέον τόνισε ότι με τη συμβολή φορέων, επιχειρήσεων και απλών πολιτών παρέχεται στήριξη στις οικογένειες που δοκιμάζονται, ιδιαίτερα τις γιορτινές ημέρες.



ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΙΟ ΓΕΩΡΓΙΟ
από τους αρτοποιούς του Αιγίου

Στις 27 Απριλίου η Συντεχνία Αρτοποιών Αιγίου τίμησε για ακόμη μία χρονιά τον Άγιο Γεώργιο, προστάτη των αρτοποιών οργανώνοντας αρτοκλασία, στο Ιερό Προσκύνημα της Παναγίας Τρυπητής. Στη συνέχεια, ο νέος πρόεδρος της Συντεχνίας, κ. Παναγιώτης Κουτρόπουλος, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου και οι προσκεκλημένοι κατευθύνθηκαν σε παραλιακό καφέ.

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 324.000 ΚΙΛΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑ
από τους αρτοποιούς και τους ζαχαροπλάστες της Θεσσαλονίκης

Περισσότερα από 324.000 κιλά τσουρεκιού διέθεσαν στην αγορά για το Πάσχα οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες στην Θεσσαλονίκη, και μάλιστα στην περσινή τιμή. Τα 580 αρτοποιεία του νομού Θεσσαλονίκης φούρνισαν τουλάχιστον από 300 κιλά (έκαστο) πασχαλινά τσουρέκια. Σε ό,τι αφορά την τιμή του τσουρεκιού, φέτος πωλήθηκε προς 13,5-15 ευρώ/κιλό και λίγο ακριβότερο ήταν το γεμιστό με σοκολάτα. Από την πλευρά τους, οι ζαχαροπλάστες του νομού Θεσσαλονίκης διέθεσαν περισσότερα από 150.000 κιλά τσουρέκια στην πασχαλινή αγορά, με τις τιμές στα ζαχαροπλαστεία να κυμαίνονται φέτος στα 12-16 ευρώ/κιλό για το απλό τσουρέκι, ενώ τα γεμιστά πωλούνταν με το τεμάχιο και ανάλογα το βάρος και τον στολισμό τους.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Σύλλογος Αρτοποιιών Φωκίδας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ



ΑΛΕΚΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΣ
ΠΡΩΗΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΦΩΚΙΔΑΣ

ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΡΥΣΗ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΦΩΚΙΔΑΣ;

Δυστυχώς, οι νέοι δεν ασχολούνται καθόλου, αδιαφορούν για τον συνδικαλισμό. Εμείς, από την πλευρά μας, αγωνιζόμαστε και είμαστε σε συνεχή επικοινωνία με την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος ώστε να δημιουργήσουμε ένα νέο Σωματείο.

ΠΕΙΤΕ ΜΑΣ ΔΥΟ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΕΣΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ.

Εγώ ασχολούμαι με το Σωματείο από το 1991, όταν και ξεκίνησα να εργάζομαι ως αρτοποιός. Παρακολουθούσα τα δρώμενα εκτενώς, τόσο με την Ομοσπονδία, όσο και με τις άλλες συλλογικές διαδικασίες, ήμουν πρόεδρος του Συλλόγου για περίπου 15 χρόνια και μέλος της Ομοσπονδίας για κάποιες εκλογικές περιόδους και, επιπλέον, ασχολήθηκα με το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Φωκίδας. Κάποια στιγμή, όμως, ο όγκος των υποχρεώσεων αυξήθηκε σημαντικά και δεν ήταν, πλέον, εφικτό να τα παρακολουθώ όλα. Παρ’ όλα αυτά, διατηρώ την επικοινωνία, ενημερώνομαι τακτικά και μεταφέρω τις πληροφορίες και στους συναδέλφους της περιοχής.

ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΦΩΚΙΔΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ;

Ο Νομός είναι πολύ μικρός και πολύ φτωχός, δεν υπάρχουν δουλειές. Συγκεκριμένα στον κλάδο, ειδικά από την εποχή της πανδημίας και μετά, υπάρχει μια μεγάλη καθίζηση της δουλειάς, πάνω από 50%. Τότε οδηγήθηκε ο κόσμος προς τα σούπερ μάρκετ και χάθηκε ένα πολύ μεγάλο κομμάτι της αρτοποιίας. Οι καταναλωτές άρχισαν να προτιμούν τα συσκευασμένα τρόφιμα, βρίσκοντας παράλληλα μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων — όπως δημητριακά ολικής άλεσης, πολύσπορα, ψωμιά σε φέτες κ.ά. — με αποτέλεσμα ένα σημαντικό μέρος τους να παραμένει σε αυτή την επιλογή. Επιπλέον, οι διατροφικές συνήθειες τού μέσου Έλληνα έχουν αλλάξει σημαντικά — πολλοί πλέον αποφεύγουν το ψωμί, γεγονός που επιτείνει το πλήγμα στον κλάδο. Παράλληλα, όσο διαρκεί η οικονομική ανέχεια, οι καταναλωτές στρέφονται σε φθηνότερες επιλογές, αναζητώντας πιο οικονομικό ψωμί. Έχουν πλέον αποκτήσει τη συνήθεια να ψωνίζουν από το σούπερ μάρκετ, όπου βρίσκουν όλα όσα χρειάζονται συγκεντρωμένα. Αντίθετα, όταν επισκέπτονται έναν φούρνο αργότερα μέσα στην ημέρα, δεν είναι βέβαιο ότι θα βρουν ψωμί. Το ίδιο ισχύει για τα περισσότερα καταστήματα της αγοράς — από τα αρτοποιεία μέχρι τα κρεοπωλεία. Δυστυχώς, το φαινόμενο αυτό δεν είναι καινούργιο. Την περίοδο 1992–1993, στη Γαλλία παρέμειναν μόλις 3.500–4.000 βιοτεχνικά αρτοποιεία από τα 25.000 που λειτουργούσαν μέχρι τότε, για λόγους παρόμοιους με

αυτούς που ισχύουν σήμερα και στην Ελλάδα. Σήμερα, ο Γάλλος καταναλωτής έχει αρχίσει να στρέφεται και πάλι προς τους φούρνους της γειτονιάς, επιλέγοντας την παραδοσιακή γαλλική μπαγκέτα, ενώ οι αρτοποιοί —όσοι κατάφεραν να επιβιώσουν— προσπαθούν να ανταποκριθούν στις νέες συνθήκες. Παρατηρείται πλέον αυξητική τάση, με τα βιοτεχνικά αρτοποιεία να έχουν φτάσει τις 7.500.

ΕΙΣΤΕ ΑΙΣΙΟΔΟΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ;

Δεν θα το έλεγα. Στο βιοτεχνικό ψωμί, το κόστος παραγωγής σε ένα μέσο αρτοποιείο με ημερήσια παραγωγή 250–300 κιλών ξεπερνά τα 0,88 ευρώ ανά κιλό. Ένα μικρότερο αρτοποιείο, με παραγωγή 80–100 κιλών, είναι καταδικασμένο να κλείσει, καθώς δεν μπορεί να επιβιώσει εάν δεν αλλάξει η φορολογία και οι τιμές στην ενέργεια — τόσο στο ρεύμα όσο και στο πετρέλαιο. Το τελευταίο διάστημα οι τιμές έχουν πράγματι παραμείνει σταθερές, ωστόσο πριν από δύο μήνες υπήρξε συζήτηση για ενδεχόμενη αύξηση. Από την άλλη, ακούγεται ότι θα υπάρξει επιδότηση της κιλοβατώρας κατά 3–4 λεπτά. Αναμένουμε, επίσης, να δούμε πώς θα διαμορφωθούν φέτος οι τιμές του σιταριού. Η γενική εικόνα είναι αρνητική: από τη μειωμένη αγοραστική δύναμη και την αλλαγή στις καταναλωτικές προτιμήσεις, μέχρι το υψηλό κόστος πρώτων υλών και ενέργειας.

ΤΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΚΑΝΟΥΝ Η ΟΑΕ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΝΔΥΝΑΜΩΘΕΙ Ο ΚΛΑΔΟΣ;

Κατά την άποψή μου, πρέπει να δρομολογηθούν σχολές κατάρτισης αρτοποιιών. Δεν υπάρχει εξειδικευμένο προσωπικό, ενώ οι νέοι μένουν αδιάφοροι για το επάγγελμα. Στις ιδιωτικές σχολές δεν μαθαίνουν την τέχνη. Επομένως, χρειάζεται να γίνουν κάποιες διαφορετικές κινήσεις για να προσελκυστεί ο νέος κόσμος και να μάθει την τέχνη και το επάγγελμα, γιατί σιγά σιγά οδεύουμε προς το να χαθεί και το επάγγελμα.

ΘΕΩΡΕΙΤΕ, ΩΣΤΟΣΟ, ΠΩΣ Η ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΕΙ ΚΑΛΑ;

Αν κινηθεί κανείς καλά με παραγωγή δική του, φτιάχνει κουλούρια, φτιάχνει πίτες, κέικ και γλυκά, χωρίς να παίρνει μίγματα και βιομηχανοποιημένα σφολιατοειδή, σίγουρα θα φτιάξει κάτι διαφορετικό που δεν υπάρχει σε όλα τα μαγαζιά και ο κόσμος θα το προτιμήσει. Αν κάποιος κάτσει και ασχοληθεί πραγματικά, δουλέψει και περιποιηθεί το μαγαζί του και τα προϊόντα του και φτιάξει και 2–3 τύπους διαφορετικών προϊόντων που εναρμονίζονται με αυτά που ζητάει η νέα τάση, όπως τα πολύσπορα, τα δημητριακά, τα προζύμια από βύνες, και δώσει μια προσωπικότητα στα προϊόντα και στο μαγαζί του, σίγουρα θα πάει καλά.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1987

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Φωκίδας

Ο Σύλλογος Αρτοποιιών Φωκίδας ιδρύθηκε το 1987 από τον κ. Νικόλαο Αρβανιτά, ωστόσο, είναι αδρανής τώρα πια – τόσο λόγω κάποιων φορολογικών ζητημάτων, όσο και εξαιτίας του γεγονότος ότι ο Νομός Φωκίδας αριθμεί μόλις 17 αρτοποιεία. «Τώρα προσπαθούμε να εντάξουμε και κάποια πρατήρια και ζαχαροπλαστεία, ώστε να φτιάξουμε ένα νέο Σωματείο από την αρχή», αναφέρει ο κ. Αλέκος Αρβανιτάς, ο οποίος διετέλεσε επί σειρά ετών πρόεδρος του τότε Συλλόγου.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Κεκάκια Βανίλιας (100 ατομικά)



ΥΛΙΚΑ

- 1.500 γρ. Αλεύρι μαλακό
- 18 γρ. Αβγά
- 750 γρ. Ζάχαρη άχνη
- 800 γρ. Βούτυρο
- 500 γρ. Γιαούρτι
- 520 γρ. Μπέικιν πάουντερ
- Άρωμα: Βανίλια – Πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει
- Προσθέτουμε τα αβγά ένα - ένα
- Ανακατεύουμε τα στερεά υλικά όλα μαζί και τα ενσωματώνουμε με το γιαούρτι με αργές κινήσεις
- Στο τέλος ρίχνουμε και ανακατεύουμε τα αρώματα.
- Ψήνουμε τα ατομικά κεκάκια στους 100 - 120°C, σε αερόθερμο φούρνο. για 20 λεπτά.



Ο παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση!



Αγριοσίταρο

- Ζωντανό και ενεργό προζύμι από αρχέγονο σίτο.
- Σχεδιάστηκε για λευκά και κίτρινα άλευρα.
- Ιδανικό για κορυφαία παραδοσιακά ελληνικά προζυμμένα ψωμιά αργής ωρίμανσης με τη μέθοδο poolish.
- Βιολογικό προϊόν.

Crème de Levain®

- Υγρό, ζωντανό και ενεργό προζύμι σίκαλης έτοιμο προς χρήση.
- Παράγει κορυφαία ψωμιά για την αρτοθήκη σας.
- Πλούσιο άρωμα και γεύση.
- Προζυμμένο ψωμί «όπως παλιά» με μεγάλη διάρκεια ζωής.
- Βιολογικό προϊόν.



l'hirondelle 1895

- Εξειδικευμένη στην αργή ωρίμανση.
- Ιδανική και για το καλοκαίρι στις υψηλές θερμοκρασίες του εργαστηρίου.

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

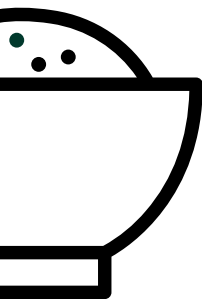
10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος | Τ.: 210 4835386, 210 5580240, F: 210 4835387 | e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com | www.lesaffre.gr



Back to Basics

Μέθοδος Αρτοποιίησης Biga

ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

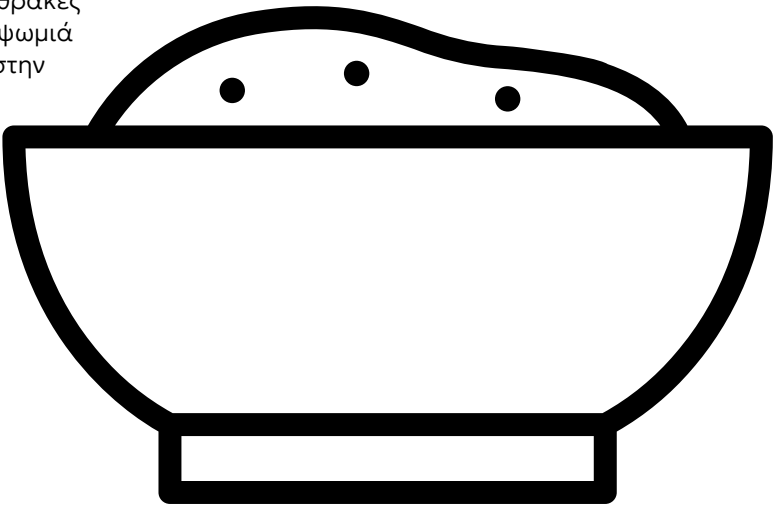


Η τεχνική παραγωγής Biga αναπτύχθηκε μόλις λίγα χρόνια μετά την ανακάλυψη της μαγιάς αρτοποιίας. Στην Ευρώπη του 19ου αιώνα, ορισμένοι αρτοποιοί αντικατέστησαν τη χρήση της προζύμης, υιοθετώντας πιο γρήγορες τεχνικές παραγωγής, χάνοντας, όμως, έτσι μέρος της γεύσης και του αρώματος που έπρεπε με κάποιο τρόπο να ανακτηθεί.

Με τη μέθοδο Biga μπορούμε να παρασκευάσουμε καθημερινά φρέσκο προζύμωμα, το οποίο προστίθεται στις συνταγές σε διαφορετικά ποσοστά, ανάλογα με τις απαιτήσεις, για τη συστηματική παραγωγή παραδοσιακών ιταλικών αρτοσκευασμάτων.

Η Biga δεν περιέχει αλάτι — παρασκευάζεται μόνο με αλεύρι, νερό και μαγιά. Πρόκειται για μια σφιχτή ζύμη, με ποσοστό απορρόφησης νερού που κυμαίνεται μεταξύ 50% και 60% και είναι για τους Ιταλούς ό,τι είναι το Poolish για τους Γάλλους. Το ψωμί που παρασκευάζεται με Biga αποκτά σύνθετη γεύση, χάρη στη μακρά περίοδο ζύμωσης.

Η μακρά ζύμωση συμβαίνει επειδή η κίνηση και η μεταβολική δραστηριότητα της ζύμης εμποδίζονται ή επιβραδύνονται από το χαμηλό επίπεδο ελεύθερου διαθέσιμου νερού. Η μαγιά, επίσης, ενεργεί πιο αργά και καταναλώνει εν μέρει τους υδατάνθρακες της ζύμης. Η Biga χρησιμοποιείται συχνά σε ψωμιά που χρειάζονται ελαφριά και ανοιχτή δομή στην ψίχα, όπως η ciabatta ή η focaccia.



ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ BIGA ΕΙΝΑΙ:

- Βελτίωση της λειτουργικότητας της γλουτένης και ενίσχυση της ζύμης
- Συντόμευση του χρόνου τελικής ζύμωσης με λιγότερη μαγιά
- Ενίσχυση αρώματος και γεύσης
- Ωρίμανση της ζύμης και αύξηση της συνοχής
- Μεγαλύτερη διατηρησιμότητα του ψωμιού λόγω της αυξημένης οξύτητας ή χαμηλού pH.



BIGA (ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ)

- 300 γρ. Αλεύρι σταριού
- 180 γρ. Νερό (25°C)
- 3 γρ. Μαγιά νωπή
- 483 γρ. Σύνολο

Εναλλακτικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και διαφορετικό αλεύρι από το λευκό ή το χωριάτικο, όπως π.χ. αλεύρι ολικής ή σικάλεως, που θα προσδώσουν επιπλέον γεύσεις και αρώματα στο τελικό ψωμί.

Οι ζύμες γίνονται με την κλασσική νωπή μαγιά αρτοποιίας σε ποσοστό από 0,1% έως 1% επί του αλεύρου.

Η μέθοδος αυτή έχει βοηθήσει πολύ τη σύγχρονη αρτοποιία στην εξέλιξή της και παραλλαγές της χρησιμοποιούνται ευρέως με σκοπό τη διευκόλυνση της παραγωγικής διαδικασίας, όπως π.χ. είναι η αργή ωρίμανση και η χρήση ψυγείου. Επίσης, με βάση την τεχνική Biga έχουν αναπροσαρμοστεί κάποιες διαδικασίες προετοιμασίας, που προσδίδουν πολύ αρωματικό και γευστικό αποτέλεσμα, καθώς και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα.

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' Αντιπρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Β' Αντιπρόεδρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γεν. Γραμματέας: Θωμάς Χατζούλης
Οργ. Γραμματέας: Ιωάννης Παπαθανασίου
Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Αν. Ταμίας: Λεωνίδας Τεντόγλου
Έφορος: Νικόλαος Χατζηευφραμίδης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Γεωργουλάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Δημήτριος Θανασούλης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρινάς
Ιωάννα Βανίλα
Βασίλειος Γαλανός
Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
Δημήτριος Γουργιώτης
Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
Αναστασία Καλουζίδου
Μαρία Κόγια
Απόστολος Μυλωνάς
Δημήτριος Ντούρας
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ.Σ. ΟΑΕ
Πρόεδρος: Ρουσιάκης Ηλίας
Μέλη: Παπαϊωάννου Χρήστος,
Ηλιόπουλος Παναγιώτης

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
26410-24190 - Έδρα: Αγρίνιο
kostassavvas0102@gmail.com

**ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ,
ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ**
Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
info@saxinidis.gr, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
26910-61998 - Έδρα: Αίγιο
koutropoulospanagiotis35@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333 - Έδρα: Κόρθι Ανδρου
to.fournarak1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
27510-67658 - Έδρα: Άργος
strbake@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
info@tsoukalasbakery.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
26810/78897-8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δήμος Φραντζής
23310-61575 - Έδρα: Βέροια
bakeryfrantzis@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσάς
25210-39935 - Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
argi.kiosses@gmail.com

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

ΕΝΩΣΗ 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 Δαυφέρμος-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: Ανδρέας Σκλαρής
25920-62472 - Έδρα: Καβάλα
info@sklaris.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλουνιάς
22430-29519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

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

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραμίδης
23430-92360, 23410-20727
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskillis1@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: Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgopoulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empre78@gmail.com,
syntexnialar1919@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com,
nikos.mpour1955@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Μπιρμπιλής
27210-24252/27210-84258
Έδρα: Καλαμάτα
synartmess@gmail.com,
mbirbilspanag@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
23320-28447 - Έδρα: Νάουσα
kemalidisof@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Νικολαΐδης
6932600560 - Έδρα: Ξάνθη
sakisn21@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Νικόλαος Λιαρής
2610-277018, 2610-421324 - Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr,
liarisnikolaos@gmail.com

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Αβραάμ Μοσχόπουλος
2321301561 - Έδρα: Σέρρες
avr.moschopoulos@gmail.com

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

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: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

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

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ευστάθιος Τομάζος
6936779673 - Έδρα: Βερίτη
artopoioioxios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάιος - Ιούνιος 2025 / Τεύχος 142



Κρεμώδης πλούσια υφή Φυσικά συστατικά Μοναδικές γεύσεις



+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr



Από το στάρι στο ψωμί

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



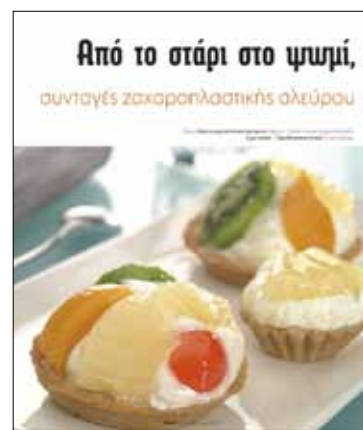
Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη
Ειδικότητα: Τεχνικός
Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

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



SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR



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



Popcorn Sprint: μια πραγματική έκρηξη γεύσης!

Για όσους θέλουν να φέρουν τις κινηματογραφικές αίθουσες στο κατάστημα τους προσφέροντας ένα παγωτό που έχει γεύση σαν το απόλυτο σνακ για να απολαύσετε μπροστά στη μεγάλη οθόνη: Το Popcorn Sprint γεννιέται!

Αυτό το πλήρες προϊόν σε μορφή σκόνης έχει την κλασική γεύση του ποπ κορν και συνοδεύεται από ακαταμάχητα τραγανά κομματάκια καβουρδισμένου και καραμελωμένου καλαμποκιού που ικανοποιούν ακόμα περισσότερο τον ουρανίσκο.

Ένα must-see στο κατάστημα παγωτού σας!



www.pregel.com
info@pregelgreece.com

PREGEL GREECE ΕΠΕ
Αγίας Σοφίας 15, Θέση 2 Πεύκα 193 00 Ασπρόπυργος, Αττική
Τηλ: 210 9310123

43



24



42



34



30



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Pastry Trends: Παγωτό
- 20 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 24 Συνέντευξη: Έλφη Κανάκη 40 χρόνια Δημιουργίας... το Χθες, το Σήμερα, το Αύριο.

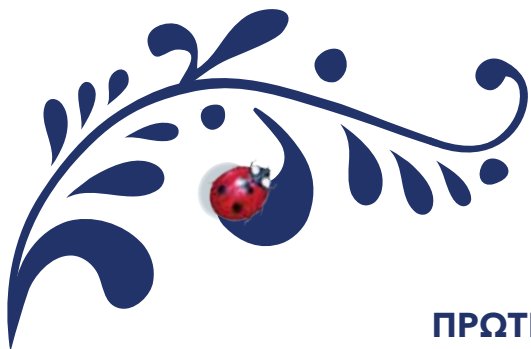
ΤΕΧΝΙΚΑ

- 30 Τα οινόπνευματώδη στο παγωτό και στα σορμπέ
- 34 Γέμιση Dubai Ένα premium υλικό με απεριόριστες δυνατότητες
- 40 Βιομηχανία Παραγωγής Γλυκών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 42 Gelato Bites Vanila Tonka & Mirtilo
- 43 Dondurma Gelato Τσουρέκι-Φιστίκι
- 44 Back to Basics: Ελβετική Μαρέγκα

{ **bakery-pastry.gr**



FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Καθώς το καλοκαίρι είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη δροσερή απόλαυση του παγωτού, αγγίζουμε το θέμα και σε αυτό το τεύχος (#142) του Fresh Pastry, με έμφαση αυτή τη φορά σε σύγχρονα μηχανήματα παραγωγής, αλλά και βιτρίνες που δεν το διατηρούν απλώς, αλλά και το αναδεικνύουν!

Από soft serve μέχρι αυθεντικό ιταλικό gelato, ο εξοπλισμός παίζει καθοριστικό ρόλο στην υφή, τη γεύση και την παρουσίαση. Ανακαλύψτε νέες τεχνολογίες, συγκρίνετε δυνατότητες και επενδύστε έξυπνα –γιατί το σωστό παγωτό ξεκινά από το σωστό μηχάνημα και τελειώνει σε μια βιτρίνα που... κόβει την ανάσα!

Παράλληλα, με αφορμή τα 40 χρόνια της εταιρίας ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ –ενός σταθερού πυλώνα στον χώρο των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και παγωτού, έχουμε την τιμή να φιλοξενούμε την κυρία Έλφη Κανάκη, Διευθύνουσα Σύμβουλο της Εταιρίας.

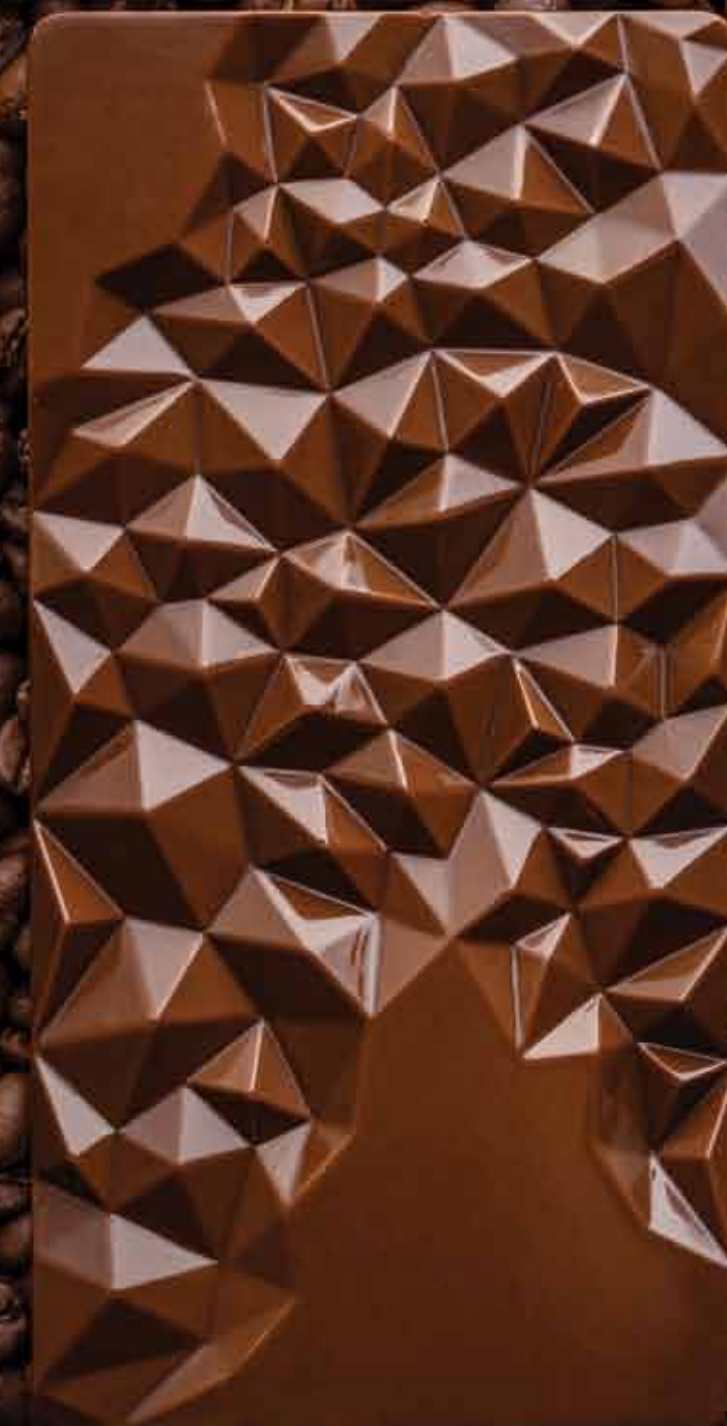
Επίσης, στις σελίδες του Fresh Pastry θα ανακαλύψετε, πρωτοπόρα προϊόντα, ιδέες, συνταγές και λύσεις που υποστηρίζουν την τέχνη του γλυκού και του παγωτού, οδηγώντας την σε νέα μονοπάτια εξέλιξης και καινοτομίας, καθώς και τεχνικά άρθρα, αλλά και οδηγίες «βήμα βήμα» για βασικές τεχνικές από καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου.

Καλή σας ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ **bakery-pastry.gr**

COFFOLA®
EAT YOUR COFFEE



Ανακαλύψτε τη μαγεία του 6th

Κουβερτούρες υγείας και γάλακτος για χρήση στη ζαχαροπλαστική, chunks για ψήσιμο και premium προϊόντα fine confectionery για τη βιτρίνα σας.

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

T: 210 9717197, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



Το παγωτό συναντά την τεχνολογία και το αποτέλεσμα συναρπάζει! Επαγγελματικές βιτρίνες αναδεικνύουν χρώματα και υφές, μετατρέποντας κάθε γεύση σε πειρασμό, ενώ τα μηχανήματα νέας γενιάς προσφέρουν ακρίβεια, ταχύτητα και βελούδινη υφή, απογειώνοντας την εμπειρία. Ο εξοπλισμός δεν στηρίζει απλώς την παραγωγή, αφηγείται τη δική του ιστορία προσελκύοντας τον πελάτη, πριν καν δοκιμάσει!

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Παγωτό



AROMITALIA & AKTINA

Βάσεις που χτίζουν την επιτυχία

Η Aromitalia, πρωτοπόρος στην τεχνολογία του gelato, σε συνεργασία με την AKTINA A.E., παρουσιάζει μια πλήρη σειρά επαγγελματικών βάσεων παγωτού, καλύπτοντας κάθε ανάγκη, μέθοδο και δοσολογία. Οι βάσεις της Aromitalia προσφέρουν άψογη δομή, υφή και σταθερότητα, οδηγώντας στη δημιουργία αυθεντικού ιταλικού gelato. Το τεχνικό τμήμα της AKTINA, με την υποστήριξη εξειδικευμένων Gelatieri Chefs, βρίσκεται δίπλα στον επαγγελματία, προσφέροντας στοχευμένες λύσεις και συνταγές υψηλών προδιαγραφών.



Βάσεις 100

Πλήρης γκάμα βάσεων που καλύπτει όλες τις μεθόδους και τις γευστικές προτιμήσεις κάθε ουδέτερης, βανίλιας και κρέμας για εφαρμογές premium έως value for money.

- DPO SUPER 100 C
- DPO SUPER 100 F
- EUROBASE SUPER 100 C/F
- UNIBASE LATTE 100 ECO C/F



Ειδικές Βάσεις

Βάσεις για ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις και ειδικές εφαρμογές με ειδικές βιομηχανικές εφαρμογές.

- NEUTRO 8% & EMULSIO G 8 C
- DOPPIA BASE COCKTAIL X
- EMULCIO MILK 8C INDUSTRIALE
- BASE VEGANA F



Βάσεις 50

Μια σειρά βάσεων που καλύπτει κάθε επαγγελματία παγωτού προσφέροντας όλες τις εναλλακτικές τεχνικά ικανές να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες κάθε εφαρμογής σε επίπεδο καταστήματος, βιοτεχνίας και βιομηχανίας παγωτού.

- DPO MASTER 50 C CLASSIC C
- DPO MASTER 50 F
- BASE PRESTIGIO LATTE 3,5% C Sel. Speciale C
- EUROBASE SUPER 50 C/F
- UNIBASE LATTE 50 ECO C



Βάσεις Φρούτου - Σορμπέ

Βάσεις για βελούδινο κρεμώδες σβόμπε με ειδική φόρμουλα χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά γεμάτη υφή, ισορροπημένος όγκος, μεγάλη αντοχή στην κατάψυξη χωρίς σπασίματα.

- DBF SUPER 100 TUTTOVEGETALE C/F SGI
- DBF MASTER 50 CLASSIC TUTTOVEGETALE C/F SGI

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità



Βάσεις 165

Βάση υψηλής περιεκτικότητας. Περιέχει ενσωματωμένα όλα τα απαραίτητα συστατικά για πλούσιο παγωτό. Κορυφαίο αποτέλεσμα με την ελάχιστη πολυπλοκότητα.

- DPO PREMIUM 165 F CLASSIC SGI C/F

ΒΑΣΕΙΣ AROMITALIA

κορυφαίες βάσεις με κλασσικό και αξεπέραστο άρωμα

ΤΕΛΕΙΟ ΑΡΩΜΑ

χάρη στα συστατικά υψηλής ποιότητας που περιέχει, αναδεικνύει τα αρώματα των γεύσεων χωρίς να τα καλύπτει

ΧΩΡΙΣ ΥΔΡΟΓΟΝΩΜΕΝΑ ΛΙΠΑΡΑ

0% οξεία trans λιπαρά

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΥΦΗ

οι βάσεις Aromitalia εγγυώνται ένα παγωτό κρεμώδες, απαλό, ανθεκτικό στη βιτρίνα, με τέλεια δομή

GELATO ΟΠΩΣ ΤΟ ΘΕΛΕΤΕ

οι βάσεις Aromitalia αφήνουν τον τζελατιέρη να προσαρμόσει το μίγμα του στις δικές του ανάγκες, δίνοντας εξαιρετικό αποτέλεσμα



ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ AROMITALIA ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ 67 ΧΡΟΝΙΑ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ

ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ

Aromitalia



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για Ελλάδα & Κύπρο
Τηλ. 210 51 22 410

www.aktinafoods.com





Varanakakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Απαράμιλλη ποιότητα «Made in Italy» με την υπογραφή VARANAKIS

Αξιοπιστία. Σταθερές επιδόσεις. Πρακτικότητα. Ευελιξία. Ακρίβεια. Εξοικονόμηση.
Αυτές είναι οι επαγγελματικές παγωτομηχανές του Ιταλικού Οίκου Telme που αντιπροσωπεύει η Varanakakis στην Ελλάδα. Ανακαλύψτε την μεγάλη γκάμα των μοντέλων, εμπιστευτείτε τα 50 χρόνια πείρας μας και αφήστε μας να σας δώσουμε αξιόπιστη λύση στον εξοπλισμό εστίασης ζαχαροπλαστικού και gelateria που αναζητάτε.



Παγωτομηχανές με κάθετο κύλινδρο

Ο κάθετος κύλινδρος σας επιτρέπει να εισάγετε ολόκληρα κομμάτια φρούτων, σοκολάτας, ξηρών καρπών κ.α. στον κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού, για τη παρασκευή ιδιαίτερων γεύσεων όπως stracciatella-malaga-al bacio-παρφέ κ.λπ. Μοντέλα σειράς standard παραγωγής από 5 έως 75Lt/ώρα. Μοντέλα σειράς top παραγωγή από 90 έως 200Lt/ώρα, εξοπλισμένα με 2 ανεξάρτητα μοτέρ για εξοικονόμηση ενέργειας έως 40% χάρη στη δυνατότητα λειτουργίας και με 1 μοτέρ, με INVERTER. Δυνατότητα ελέγχου του κομπρεσέρ κατά την εξαγωγή του προϊόντος, έτσι ώστε ο χρήστης να επιλέγει το onerrun που επιθυμεί να έχει το παγωτό του!



Βιτρίνες - Ψυγεία ζαχαροπλαστικής

Η εταιρεία VARANAKIS αντιπροσωπεύει αποκλειστικά στην Ελλάδα τις βιτρίνες ψυγεία ζαχαροπλαστικής του Ιταλικού Οίκου TEKNA. Όρθιες βιτρίνες συντήρηση, κατάψυξη και No Frost συντήρηση και κατάψυξη μαζί. Μονές, διπλές και τριπλές βιτρίνες με σχάρες ή γυάλινα ράφια. Διαλέξτε ανάμεσα στις βιτρίνες της στάνταρτ σειράς GLASSY διαθέσιμες σε ασημί και χρυσό χρώμα ή της τοπ σειράς EVO διαθέσιμες σε άσπρο και μαύρο χρώμα, για την πλήρη εναρμόνιση με την αισθητική του χώρου σας! Επίσης ανάλογα με το σημείο προβολής, μπορείτε να επιλέξετε το πόσες πλευρές κρύσταλλο θέλετε να έχει η βιτρίνα σας!

Παγωτομηχανές με οριζόντιο κύλινδρο

Οριζόντιος κύλινδρος διαμέτρου Ø300mm και περιστροφή κοχλία με 142Rpm: μεγαλύτερη φυσική διόγκωση (εξαρτάται πάντα από το μείγμα/την βάση) και λιγότερος χρόνος παρασκευής του παγωτού. Εξοπλισμένες με INVERTER. Δυνατότητα ελέγχου του κομπρεσέρ κατά την εξαγωγή του προϊόντος, έτσι ώστε ο χρήστης να επιλέγει το onerrun που επιθυμεί να έχει το παγωτό του! Μοντέλα παραγωγής 50, 70 και 100Lt.



ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΕΣ
ΤΙΜΕΣ

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Με κάθετο κύλινδρο παραγωγής
από 5 έως 200Lt/ώρα.

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

Artigianale



Varanakakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ





Dakidis

Μοναδικοί συνδυασμοί και έντονες, σύγχρονες γεύσεις που φέρνουν έναν αέρα πρωτοπορίας από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η εταιρία **Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.**, πιστή στην φιλοσοφία της να προμηθεύει καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος με πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, αντιπροσωπεύει και διανέμει στην Ελλάδα τις πρώτες ύλες παγωτού τριών σπουδαίων εταιρειών του χώρου **Anselmi 1892, Montebianco και Alvena**, του ομίλου **Disaronno Ingredients**.



Nocciolotta Chiara Montebianco

Δεν θα μπορούσαμε να επιλέξουμε καλύτερο αντιπρόσωπο της σειράς των Cremolotte της Montebianco από τη Nocciolotta Chiara. Η συγκεκριμένη σειρά είναι ιδανική τόσο για ρίπλες σε παγωτό και ζαχαροπλαστική, όσο και για cremino! Μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί και ως βάση μαζί με γάλα για το πιο νόστιμο παγωμένο γλύκισμα που θα ενθουσιάσει και τον πιο δύσπιστο καταναλωτή παγωτών. Η Nocciolotta Chiara είναι η πιο πλούσια πάστα φουντουκίων και γάλακτος χωρίς υδρογονοποιημένα λιπαρά.

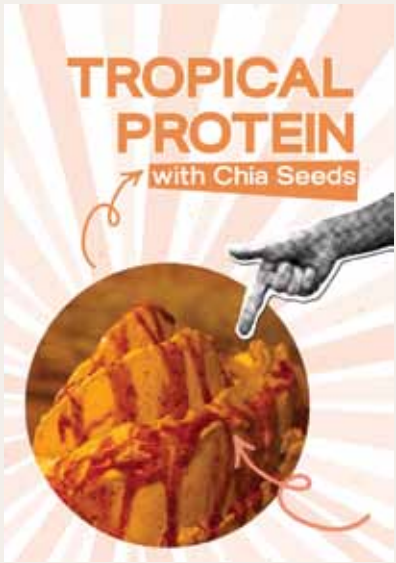
Ρίπλα Maracuja Montebianco

Για πιο εξωτικούς γευστικούς προορισμούς, η Montebianco προτείνει τη νόστιμη ρίπλα Gourmet Maracuja-Passion Fruit! Με πλούσια κρέμα στο χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα του φρούτου maracuja equador και με τους σκουρόχρωμους σπόρους του καρπού αποτελεί το ιδανικό τελείωμα για την πιο καλοκαιρινή πινελιά στις βιτρίνες παγωτού σας!



Pistachio Di Bronte 100% Anselmi

Για όποιον έχει δοκιμάσει gelato που έχει φτιαχτεί με το Pistachio Verde di Bronte DOP της Anselmi, η γεύση των πράσινων φιστικιών από το Bronte με τη χαρακτηριστική αρωματική επίγευση τους από το ηφαιστειακό έδαφος, έχει χαραχτεί παντοτινά στην γευστική του μνήμη.



Tropical Protein with Chia Seeds Alvena

A Super Food for Artisanal Gelato

Παγωτό σε σκόνη με γεύση τροπικών φρούτων και σπόρους Τσία.

Πλούσιο σε vegan πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και Ω3 λιπαρά,

Το απόλυτο Παγωτό της Gen Z!

Η **Anselmi 1892** ξεχωρίζει για την εξειδίκευσή της στις μονοποικιλιακές πρώτες ύλες και την εξαιρετική ποιότητα των artisanal προϊόντων της, αποτελώντας σημείο αναφοράς στην παραγωγή παγωτού.

Η **Montebianco**, συνυφασμένη με την ιστορία του παραδοσιακού ιταλικού gelato, υπήρξε η πρώτη εταιρία που παρουσίασε πλήρη βάση για παγωτό. Όπως μαρτυρά και το σύνθημά της: Montebianco is all about gelato!

Η **Alvena** αποτελεί την πιο καινοτόμα ιταλική εταιρία στο χώρο των υλών gelato, διαθέτοντας ένα από τα πιο δραστήρια τμήματα έρευνας και ανάπτυξης (R&D), με στόχο την ανακάλυψη αγνών γεύσεων, πάντα με έμφαση στην ποιότητα και την υγεία.



Dakidis

Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Λ. Γέρακα 76,

Γέρακας, 153 44

τηλ. 210 665 48 13

Viber: 6984 591 720

sales@dakidis.gr

www.dakidis.gr



Anselmi
1892

MONTEBIANCO
all about Gelato

WELCOME
ALVENA

Dubai Chocolate Gelato Bar



Οι premium σοκολάτες της ιταλικής DOMORI είναι ταυτισμένες με την ανώτερη ποιότητα κακάο και μια μοναδική γεύση από απογειώνει κάθε δημιουργία με αυτές! Από τον Μάρτιο του 2025, οι σοκολάτες Domori αντιπροσωπεύονται και διανέμονται επίσημα στην ελληνική αγορά από την LAOUDIS FOODS AEBE, όπως άλλωστε και οι κορυφαίες πρώτες ύλες παγωτού της ιταλικής MEC3 για περισσότερο από 30 χρόνια!

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΒΑΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

1.000 γρ. Γάλα Πλήρες 3,5%
60 γρ. Κρέμα Γάλακτος UHT 35% Selection CORMAN
180 γρ. Ζάχαρη
50 γρ. Panna Base MEC3
50 γρ. Pan Mec D MEC3
50 γρ. Soffice MEC3

1.390 γρ.

- Τοποθετούμε σε παστεριωτή το γάλα με τη μισή ζάχαρη και ξεκινάμε τη διαδικασία παστερίωσης.
- Ξεχωριστά αναμιγνύουμε την υπόλοιπη ζάχαρη με το Panna Base, το Pan Mec D και το Soffice και τα προσθέτουμε στον παστεριωτή, όταν η θερμοκρασία ανέβει στους 30°C.
- Στο τέλος της παστερίωσης, όταν η θερμοκρασία κατέβει στους 50°C, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.



Ηλίας Νίκολα
Head Chef of Laoudis Chef Academy
Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχ/στικής

Ο αναγνωρισμένος σοκολατοποιός και gelatiere παρουσιάζει μια παγωμένη εκδοχή της αγαπημένης σοκολάτας Dubai!

ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1.390 γρ. Βάση Παγωτού
125 γρ. Γεύση παγωτού Chocomilky Cream Paste MEC3

- Αναμιγνύουμε τη γεύση Chocomilky Cream Paste με τη Βάση Παγωτού που έχουμε ετοιμάσει και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Προσθέτουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή.

ΚΕΛΥΦΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ DUBAI BAR

500 γρ. Σοκολάτα Γάλακτος Vidama Milk 38% Domori

- Στρώνουμε τη σοκολάτα γάλακτος στους 30°C.
- Προσθέτουμε τη στρωμένη σοκολάτα στη φόρμα σιλικόνης **Dubai Bar Silikomart**.
- Χτυπάμε με απαλές κινήσεις τη φόρμα πάνω στον πάγκο εργασίας, ώστε να απεγκλωβιστούν οι φυσαλίδες.
- Αφαιρούμε την περιττή σοκολάτα από τη φόρμα αναποδογυρίζοντάς τη, ώστε να απομείνει σε αυτή μια λεπτή στρώση σοκολάτας (κέλυφος).
- Αφήνουμε να κρυσταλοποιηθεί.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

- Απλώνουμε στη φόρμα σιλικόνης, με το κέλυφος σοκολάτας, τη ρίπλα παγωτού **Dubai Chocolate Variegato MEC3** (έως τη μέση του ύψους, περίπου 70 γρ. ρίπλας ανά μπάρα) και παγώνουμε.
- Προσθέτουμε το παγωτό σοκολάτας γάλακτος μέχρι το χείλος της φόρμας και παγώνουμε ξανά.
- Κλείνουμε τη φόρμα με στρωμένη σοκολάτα γάλακτος και παγώνουμε για μια ακόμη φορά.
- Ξεφορμάρουμε και απολαμβάνουμε την Dubai Chocolate Gelato Bar.

DUBAI chocolate



DUBAI CHOCOLATE VARIEGATO MEC3

Ρίπλα με τραγανή υφή από φιστίκι τύπου Αιγίνης και κομματάκια από νόστιμο φύλλο κανταΐφι!

Συνδυάζεται υπέροχα με τη νέα πλούσια γεύση σοκολάτας γάλακτος **CHOCOMILKY CREAM PASTE MEC3** (δοσολογία: 80-100 γρ. γεύσης ανά (1) κιλό ουδέτερης βάσης).





Flora Soft Ice Cream Mix Το παγωτό στην πιο νόστιμη εκδοχή του!

Η Flora Food Group μαζί με τον Brand Ambassador και διακεκριμένο Pastry Chef, Δημήτρη Χρονόπουλο, με μεγάλη χαρά παρουσιάζουν το νέο Flora Ice-Cream Mix.

Μία ουδέτερη, λευκή βάση παγωτού χωρίς γλουτένη και αλλεργιογόνα η οποία θα φέρει επανάσταση στο χώρο του παγωτού! Το Flora Ice-Cream Mix θα λύσει τα χέρια στους επαγγελματίες, καθώς είναι πολύ εύκολο στη χρήση!

Με το Flora Ice-Cream Mix δημιουργούμε μια τεράστια γκάμα παγωτών gelato αλλά και soft, που έχουν πλούσια γεύση και υπέροχη υφή! Μπορεί να δουλευτεί με κάθε φρούτο, χυμό φρέσκων φρούτων, με κακάο, με οποιοδήποτε μπαχαρικό, και φυσικά δεν θα μπορούσε να λείπει η σοκολάτα! Τέλος, για τους λάτρεις των ξηρών καρπών, πάστα ξηρών καρπών 100% ή πραλίνα, δίνουν το ιδανικό αποτέλεσμα!



ΑΠΟΛΑΥΣΗ, ΧΩΡΙΣ ΕΝΟΧΕΣ

Η Flora Professional Ice Cream Mix
είναι η νέα απολαυστική πρόταση για το παγωτό.

Χωρίς Συντηρητικά!
Χωρίς Φοινικέλαιο!
Χωρίς κανένα συμβιβασμό στη γεύση!

Για χρήση ως Gelato ή Soft, επιτυγχάνετε
το πιο απολαυστικό αποτέλεσμα εύκολα
και απλά!
Σε αναλογία 1:1 μπορεί να χρησιμοποιηθεί
σε όλες τις μηχανές παγωτού.

100% απόλαυση για όλους!

- ✓ Χωρίς φοινικέλαιο
- ✓ Με κρεμώδη υφή
- ✓ Εκλεκτή γεύση παγωτού βανίλια
- ✓ Ιδανική για παγωτό μηχανής
- ✓ Χρήση 1:1 όπως το παγωτό με βάση το γάλα
- ✓ Με λιγότερες εκπομπές CO₂
- ✓ 100% Φυτική





Η Τέχνη του Παγωτού με την Clivanexport

Η Clivanexport, σε συνεργασία με τον πρωτοπόρο γερμανικό κατασκευαστή μηχανημάτων παγωτού Kalte Rudi, παρουσιάζει μία ολοκληρωμένη σειρά επαγγελματικών λύσεων για παγωτό - από την παστερίωση έως την παρασκευή και τη διακόσμηση. Καινοτομία, ποιότητα και απόδοση, συγκεντρωμένα σε μια πλήρη γκάμα μηχανημάτων.

ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΒΛΕΠΟΥΝ ΜΠΡΟΣΤΑ:

DICOM® Diagonal Freezer

Η επανάσταση στην παρασκευή παγωτού

- Η μοναδική παγκοσμίως μηχανή με διαγώνιο κάδο Diagonal Freezer®
- Εξασφαλίζει απόδοση, ποιότητα, ταχύτητα, οικονομία και εργονομία.
- Παγωτό με τέλεια υφή, έτοιμο για μεριδοποίηση, χωρίς ανάγκη για ShockFreezer
- Παραγωγή έως και 60" ταχύτερη ανά λίτρο, σε σχέση με τις συμβατικές μηχανές
- Σταθερή δομή, αργή τήξη, ιδανικό για βιτρίνες και δημιουργική διακόσμηση
- Ιδανικό για gelato, marbled, stracciatella & παγωτά με διακόσμηση
- Έως 30% εξοικονόμηση ενέργειας – με απομακρυσμένο έλεγχο μέσω κινητού



ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΕΚΤΙΜΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ:

Traditional Freezer

Οι ρίζες του παγωτού

- Ιδανική υφή για παγωτό με κομμάτια - π.χ. Stracciatella
- Ανθεκτική, ανοξείδωτη κατασκευή - χωρίς ιμάντες, γράσα ή αποφλοίωση μετάλλων
- Γρήγορος καθαρισμός με σύστημα SRS και λεία επιφάνεια oneSurface
- Απόλυτη σταθερότητα στη βιτρίνα - αργός ρυθμός τήξης
- Compact διάσταση μόλις 55cm - ιδανική για κάθε εργαστήριο



**ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΤΑ ΘΕΛΟΥΝ
ΟΛΑ ΣΕ ΜΙΑ ΛΥΣΗ:**

DICOM® combi Mini Ice Lab με Mega Δυναμική

- Συνδυασμός Diagonal Freezer & κάδου παστερίωσης σε κάθετη διάταξη
- Ταυτόχρονη παρασκευή και παστερίωση βάσης - για συνεχή ροή παραγωγής
- Γρήγορη και ήπια θέρμανση χωρίς καψίματα
- Ιδανική λύση για εργαστήρια με περιορισμένο χώρο ή για υψηλή απόδοση σε μικρή επιφάνεια

Με την υποστήριξη της Clivanexport και την τεχνολογία της Kalte Rudi, η παραγωγή παγωτού γίνεται τέχνη με συνέπεια, ταχύτητα και γεύση που ξεχωρίζει.

Επικοινωνήστε μαζί μας και βρείτε τη λύση που ταιριάζει στην επιχείρησή σας!



ΓΙΑ ΕΚΕΙΝΟΥΣ ΠΟΥ ΔΙΝΟΥΝ ΣΗΜΑΣΙΑ ΣΤΗ ΒΑΣΗ:

DIBASE

Παστερίωση με ακρίβεια και ασφάλεια

- Πλήρως αυτοματοποιημένη λειτουργία χωρίς ανάγκη μεταφοράς μείγματος
- Ομοιογενές, αφράτο μείγμα χωρίς σβώλους ή αφρό - ακόμα και με αυγά, κρέμα ή σοκολάτα
- Καμία καύση ή αλλοίωση γεύσης - ιδανικό για ευαίσθητες πρώτες ύλες
- Απόλυτη υγιεινή - ανοξείδωτη κατασκευή, λείες επιφάνειες και βαλβίδα ασφαλείας καθαρισμού
- Από παγωτό & σορμπέ μέχρι toppings, σάλτσες, ροφήματα και κρέμες - ιδανικό για πλήρες εργαστήριο



clivanexport.gr



ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



Bakeshop.gr

PROFESSIONAL EQUIPMENT



bakeshop.gr



NEES ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ 2025 ΤΗΣ FABBRI 1905
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Η κορυφαία ιταλική FABBRI 1905, που αποτελεί συνώνυμο της ποιότητας και της καινοτομίας στον κόσμο του gelato και της ζαχαροπλαστικής, παρουσιάζει εκπληκτικά νέα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς και δίνουν νέα διάσταση στις επαγγελματικές εφαρμογές: τα Delipaste & Snackoloso Buono! με σοκολάτα, γκοφρέτα και κρέμα φουντουκιού, τα ασυναγώνιστα Delipaste & Snackoloso Lello με τον αγαπημένο συνδυασμό καρύδας και αμυγδάλου, το εντυπωσιακό Crockoloso Pistachio Gold και το Delipaste Pistachio Pure 100%, που αποτελούν την κορυφαία τάση της εποχής, καθώς και το super food, super crunchy Snackoloso Crunchy Blueberry με τη φυσική γεύση και τα κομμάτια μύρτιλου. / stelioskanakis.gr



KIT BABÀ AL RUM GIUSO
από την G&B EXPERTS

Το πιο φημισμένο Ναπολιτάνικο επιδόρπιο, έγινε φέτος το πιο υπέροχο παγωτό από την ιταλική GIUSO! Το νέο KIT BABÀ AL RUM είναι ένας ευρηματικός συνδυασμός τριών προϊόντων (γεύση, ρίπλα και topping) για τη δημιουργία υπέροχου παγωτού «μπαμπάς», σιροπιασμένος με ρούμι! Το kit περιλαμβάνει και πολλά minion «μπαμπαδάκια» για διακόσμηση. Το συγκεκριμένο νέο προϊόν περιλαμβάνεται στη μεγάλη οικογένεια “Tradizione e Italianita” της Giuso, η οποία αποτελείται από προϊόντα εμπνευσμένα από τη διάσημη ιταλική και μεσογειακή γαστρονομική παράδοση! gnbexperts.gr



ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ "ECO LINE"
από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Στη συλλογή της ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. προστέθηκε η νέα σειρά βάσεων παγωτού ECO LINE, η οποία προσφέρει εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στην ποιότητα και την οικονομία. Η συγκεκριμένη σειρά απευθύνεται σε επαγγελματίες που αναζητούν λύσεις με ισορροπημένη σχέση ποιότητας-τιμής, χωρίς να κάνουν συμβιβασμούς στη γεύση ή την απόδοση. Οι βάσεις της ECO LINE έχουν σχεδιαστεί ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις υψηλής ποιότητας παραγωγής, αποτελώντας μια ευέλικτη επιλογή δίπλα στις premium προτάσεις της εταιρίας. Με τον τρόπο αυτό, κάθε πελάτης μπορεί να επιλέξει τη βάση που ταιριάζει καλύτερα στο προφίλ και τις ανάγκες της επιχείρησής του. / aktinafoods.com

NEA ΡΙΠΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ QUELLA® AMARENA CRUNCHY MEC3
από την LAOUDIS FOODS

Οι Quella® της ιταλικής Mec3 είναι οι πρώτες, καινοτόμες και μοναδικές αυθεντικές κρέμες σοκολάτας για παγωτό που δε σκληραίνουν στην κατάψυξη! Είναι ιδανικές για χρήση σε παγωτά σε στρώσεις "cremino" και ως variegato σε κάθε ποιοτικό παγωτό! Στην οικογένεια "Quella® Mec3" θα βρείτε συνολικά 25 υπέροχες επιλογές! Πιο πρόσφατη, η νέα "Quella® Amarena Crunchy" είναι μια απαλή κρέμα λευκής σοκολάτας με τραγανούς κόκκους από αφυδατωμένο κεράσι! Επιλέγοντας πρώτες ύλες παγωτού MEC3, εξασφαλίζετε κάθε χρόνο μια βιτρίνα που ακολουθεί τις τάσεις της σεζόν και ξεχωρίζει για την ποιότητα και την καινοτομία της! / laoudis.gr



ΠΑΣΤΑ PISTACHIO PURO 100%
από την ARTIZAN HELLAS SA

Η ARTIZAN παρουσιάζει την απόλυτη τάση στο παγωτό, την πάστα φιστικιού GELDUE, PISTACHIO PURO 100%, μία πάστα που έχει εξαιρετικά βελούδινη υφή, αναδεικνύοντας τη φυσική γεύση του φιστικιού. Σε συνδυασμό με τη ρίπλα PISTACHISSIMO, που περιέχει τραγανά κομμάτια καβουρδισμένου φιστικιού, μπορείτε να δημιουργήσετε ευφάνταστα και trendy παγωτά, όπως Dubai Chocolate κ.ά. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα και χρωστικές. / artizanhellas.gr



NEO ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ "00" FROLLA ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE παρουσιάζει το νέο προϊόν Frolla από την ιταλική Molino Denti, ένα αλεύρι σίτου τύπου «00» για ζαχαροπλαστική χρήση. Παράγεται από επιλεγμένους κόκκους σιτηρών που δίνουν στο αλεύρι χαρακτηριστικά που ενισχύουν τις ιδιότητες των υπόλοιπων συστατικών. Έτσι, το πρωτοποριακό αλεύρι Frolla εγγυάται ωραίο άρωμα, μαλακή υφή και σωστή διόγκωση του τελικού προϊόντος. Είναι ιδανικό για βάσεις τάρτας, κουλουροποιία, μπισκότα, σαμπλέ κ.ά. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. konta.gr

CRUMBOLÉ PINO PINGUINO GLUTEN FREE
από την PREGEL

Pino Pinguino® CrumbOlé — η τραγανή απόλαυση που λατρεύουν μικροί και μεγάλοι! Η αγαπημένη γεύση κακάο και φουντουκιού του Pino Pinguino® συναντά την υπέροχα τραγανή υφή του CrumbOlé σε ένα νέο, έτοιμο προς χρήση προϊόν χωρίς γλουτένη. Ιδανικό για παγωτό βιοτεχνίας, παγωτό Soft, ροφήματα, σοκολατοποιία ή εφαρμογές ζαχαροπλαστικής χωρίς ψήσιμο, προσθέτει μια απολαυστική, χαρακτηριστική πινελιά που ξεχωρίζει. Το CrumbOlé Pino Pinguino® προσφέρει αμέτρητες δυνατότητες χρήσης και εγγυάται μια εμπειρία γεμάτη γεύση και τραγανότητα! pregel.gr



NEO SOUR CHERRY FILLING
από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα γέμιση βύσσινο σε ζελέ, με ζουμερό ολόκληρο καρπό φρούτου. Με περιεκτικότητα σε φρούτο 70%, είναι ιδανική για επικάλυψη σε cheesecake, black forest, ψήσιμο σε τάρτες, κέικ αλλά και για γεμίσεις σε ντόνατς, κρουασάν κ.λπ. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία κουβά των 5 κιλών. foodstuff.com.gr



PRONTOFRUIT® ΑÇAÍ & BERRIES
από την PREGEL

Ξεχωρίστε με τη νέα πρόταση της σειράς Prontofruit®, που συνδυάζει τις εκλεπτυσμένες, ζωντανές γεύσεις του αçaí και των φρούτων του δάσους. Η πλήρης αυτή πάστα φρούτων, χωρίς κομμάτια, είναι έτοιμη προς χρήση και παρασκευάζεται από φυσικά συστατικά, με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτα (50%). Ιδανική για την παρασκευή χειροποίητου παγωτού, soft παγωτού ή δροσερών γρανιτών, προσφέρει αναζωογονητική γεύση και έντονο μωβ χρώμα — απλώς με την προσθήκη νερού. Κατάλληλη για διατροφή vegan ή χωρίς γλουτένη, αποτελεί την ιδανική επιλογή για να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας με μια υγιεινή, φυσική και απολαυστική πρόταση. pregel.gr



OPEN DAY
από την SEFCO ZEELANDIA

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε ακόμη μία ανοιχτή ημέρα που διοργάνωσε η SEFCO ZEELANDIA για το κοινό της, την Πέμπτη 8 Μαΐου, στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο εκδηλώσεων του “W”, στην περιοχή του Ρίου. Η εκδήλωση διατήρησε αμείωτο το ενδιαφέρον των παρευρισκομένων, επιβεβαιώνοντας τον εξωστρεφή χαρακτήρα της εταιρείας. Καινοτόμα προϊόντα, πρωτότυπες εφαρμογές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και η σειρά παγωτών Casa Gelato, εντυπωσίασαν το κοινό, το οποίο είχε την ευκαιρία να απολαύσει μοναδικές γευστικές δημιουργίες. sefcozeelandia.gr

NEO MASTERCLASS ÉCOLE LENÔTRE ME ΤΟΝ GEORGES KOUSANAS

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, στο πλαίσιο της αποκλειστικής συνεργασίας της με την École Lenôtre, διοργανώνει τον Ιούνιο, νέο τετράημερο masterclass στο Athens Center of Gastronomy. Ο κορυφαίος Chef Pâtissier Georges Kousanas, Vice Champion du Monde 2023, θα καθοδηγήσει τους συμμετέχοντες σε μια ανεπανάληπτη εμπειρία μύησης στην τέχνη της σοκολάτας. Το πρόγραμμα σχεδιάστηκε ειδικά για την ελληνική αγορά, με έμφαση στην τεχνική, τη γεύση και την παρουσίαση ανεπανάληπτων σοκολατένιων γλυκών. Οι συμμετέχοντες θα εργαστούν δίπλα στον Chef και θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης από την École Lenôtre. Οι θέσεις είναι περιορισμένες και απαιτείται προεγγραφή. Για δηλώσεις συμμετοχής, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ή επισκεφθείτε το stelioskanakis.gr



MIRAN CONES

από την TROFINGRED

Τα Miran Cones είναι χωνάκια και κύπελλα γκοφρέτας με τραγανή, απολαυστική υφή, ιδανικά για παγωτό, soft παγωτό ή σερβίρισμα γλυκών επιδορπίων. Επιλέξτε ανάμεσα σε 20 είδη κυπέλλων γκοφρέτας και 10 είδη από χωνάκια, σε εντυπωσιακά σχήματα που θα αναδείξουν τις δημιουργίες σας. Διατίθενται επίσης φύλλα γκοφρέτας, κατόπιν ζήτησης, με προσαρμοσμένο πάχος και κόψιμο, για απόλυτη ευελιξία στην εφαρμογή. / trofingred.com

TEKNA BITPINEΣ

από την VARANAKIS

Η εταιρεία VARANAKIS είναι ο αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα των βιτρινών – ψυγείων ζαχαροπλαστικής του Ιταλικού Οίκου TEKNA. Η σειρά περιλαμβάνει όρθιες βιτρίνες συντήρησης, κατάψυξης και No Frost –που προσφέρουν συντήρηση και κατάψυξη μαζί– σε μονά, διπλά ή τριπλά μοντέλα, με σχάρες ή γυάλινα ράφια. Ο πελάτης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει ανάμεσα στη στάνταρτ σειρά GLASSY και την κορυφαία σειρά EVO, διαμορφώνοντας τη βιτρίνα σύμφωνα με τις ανάγκες του. Επιπλέον, υπάρχει δυνατότητα επιλογής στον αριθμό των γυάλινων πλευρών και στο χρώμα, εξασφαλίζοντας απόλυτη αρμονία με την αισθητική του χώρου. / varanakis.com



CHOCOLATIER PRAΛΙΝΕΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Με υπέροχη, λεία υφή και έντονη γεύση, οι νέες πραλίνες μας για χρήση μετά το ψήσιμο, σε γεύσεις φιστίκι (με 15% περιεκτικότητα σε καρπό) και φουντούκι (με 12% καρπό), είναι ιδανικές για να απογειώσουν κάθε γλυκιά σας δημιουργία. Χρησιμοποιούνται εύκολα για γέμιση, επικάλυψη (σε συνδυασμό με τα Chocolatier Cover), ως σάλτσα για προφιτερόλ, σε βουτυρόκρεμα 50% - 50% ή frosting. Διατίθενται σε premium δοχείο των 6 κιλών. sefcozeelandia.gr



ΓΕΜΙΣΗ DUBAI

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το νέο προϊόν Γέμιση Dubai, μια εκλεπτυσμένη σύνθεση με πραλίνα φιστικιού και καβουρδισμένο κανταΐφι. Είναι ιδανική για premium γλυκίσματα και δημιουργίες, προσφέρει μοναδική γεύση, πλούσια και τραγανή υφή, αναβαθμίζοντας κάθε δημιουργία. Η Γέμιση Dubai ενσωματώνει την ποιότητα και την καινοτομία που χαρακτηρίζουν τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ, φέρνοντας την πολυτέλεια της Ανατολής σε κάθε μπουκιά. Διατίθεται σε συσκευασίες των 1 και 5 κιλών. / mills.gr

NEO ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΣΤΟΡΙΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουριο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα στην Καστοριά. Το ζαχαροπλαστέιο Παπανδρέου που, για περισσότερο από 60 χρόνια, διατηρεί την υψηλή ποιότητα στη ζαχαροπλαστική τέχνη, χρησιμοποιώντας τοπικά, αγνά και ολόφρεσκα υλικά, εμπιστεύθηκε για τη μελέτη, το σχεδιασμό και τον επαγγελματικό εξοπλισμό του την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η σύνθεση που υλοποιήθηκε αποτελείται από κρυστάλλινες βιτρίνες και ψυγεία υψηλής ποιότητας και αισθητικής. Η πανοραμική προβολή και ο κατάλληλος φωτισμός Led αναδεικνύουν τη φρεσκάδα των προϊόντων σε κάθε σημείο του καταστήματος, δημιουργώντας ταυτόχρονα μια εικόνα ζεστή και οικεία, στοιχεία που έχουν ήδη κερδίσει τις εντυπώσεις των επισκεπτών. antonopoulos.com.gr



NEO ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΣΤΗ ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ακόμη ένα εκλεπτυσμένο ζαχαροπλαστέιο στη Σαουδική Αραβία φέρει την υπογραφή της D. DRAKOULAKIS FZ LLC. Η εταιρεία ανέλαβε τη μελέτη εφαρμογής, την κατασκευή και την εγκατάσταση των σταθερών επίπλων και των βιτρινών, διασφαλίζοντας τη λειτουργικότητα και την ιδανική προβολή των προϊόντων. Ο φωτεινός και φιλόξενος χώρος αναδεικνύει τη γκάμα γλυκισμάτων του καταστήματος, αποτυπώνοντας με λεπτομέρεια την υψηλή ποιότητα και την αισθητική των κατασκευών. Ένα ακόμη έργο που ενισχύει τη δυναμική παρουσία της εταιρείας στη Μέση Ανατολή. drakoulakis.gr



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΗ ΣΕΙΡΑ MINI STRUDEL

από την Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε.-ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Η διευρυμένη γκάμα προϊόντων της Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε. ενισχύεται περαιτέρω με νέα πρωτοποριακά προϊόντα σε διάφορα σχήματα, μεγέθη, είδη ζυμών και γεμίσεων (αλμυρών και γλυκών). Η εταιρία, παρακολουθώντας τη νέα διεθνή τάση για γλυκιές γεύσεις και την αυξημένη ζήτηση των καταναλωτών για μικρές, γλυκές απολαύσεις σνακ, δημιούργησε τα νέα Mini Strudel σε 3 αρωματικές γεύσεις: μήλο με κανέλα, φράουλα και λεμόνι, που συνδυάζουν για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά τη φρουτένια γέμιση και την κρέμα ζαχαροπλαστικής και την αέρινη ζύμη, δημιουργώντας ένα μοναδικά αφράτο, αρωματικό πιτάκι. / elzymi.gr



30 ΧΡΟΝΙΑ ΑΚΤΙΝΑ

Με αφορμή τα 30 χρόνια παρουσίας της στον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, η ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. πραγματοποίησε εκδηλώσεις σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη, Ρόδο και Πάτρα. Οι πελάτες και οι συνεργάτες της γνώρισαν από κοντά τις νέες προτάσεις της εταιρίας, επιβεβαιώνοντας σχέσεις εμπιστοσύνης και ανοίγοντας το δρόμο για μια ακόμα πιο δημιουργική επόμενη δεκαετία. www.aktinafoods.com

ΤΥΠΙ ΚΡΕΜΑ ROSSO

από την KALLAS

Η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει το τυρί κρέμα ROSSO, ένα φινετσάτο και ταυτόχρονα προσιτό τυρί κρέμα με ιταλικό αέρα. Το Rosso συνδυάζει πυκνή, κρεμώδη υφή και πλούσια γεύση με ελαφριά οξύτητα και θα αποτελέσει την ιδανική βάση για αξέχαστα cheesecakes, ξεχωριστά wraps και απολαυστικά sandwiches! Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία του 1,5 κιλού. www.kallasinc.com



Έλφη Κανάκη

40 χρόνια Δημιουργίας:
το Χθες, το Σήμερα, το Αύριο.

Με αφορμή τη συμπλήρωση 40 χρόνων επιτυχημένης πορείας της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού, η κυρία Έλφη Κανάκη, Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρίας, μιλά στο Fresh Pastry για τη στρατηγική ανάπτυξης της επιχείρησης, τις αξίες που την καθοδηγούν, την καινοτομία που τη χαρακτηρίζει, τις προκλήσεις που αντιμετώπισε, καθώς και το όραμά της για το μέλλον.

Σαράντα (40) χρόνια ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ! Πώς νοιώθετε φτάνοντας σε αυτό το σημαντικό ορόσημο;

Νοιώθω υπερηφάνεια, συγκίνηση και ευθύνη. Σαράντα χρόνια πριν ξεκινήσαμε από το μηδέν, με μόνα μας εφόδια το όραμα, την πίστη στη δουλειά μας και την αγάπη για τον κλάδο. Σήμερα, κοιτάζοντας πίσω, βλέπω μια διαδρομή γεμάτη σκληρή δουλειά, προσωπικές θυσίες, προκλήσεις, αλλά και μεγάλες στιγμές. Οι γονείς μου, η αδερφή μου η Βαρβάρα κι εγώ καταφέραμε, όλοι μαζί, να χτίσουμε μια εταιρία που αποτελεί σημείο αναφοράς για τους επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού.

Η πορεία αυτή δεν ήταν ποτέ ατομική. Είναι αποτέλεσμα συλλογι-

κής προσπάθειας, πάθους και συνεργασίας με ανθρώπους που εμπιστευθήκαμε και μας εμπιστεύθηκαν και που αγαπούν τη δημιουργία όσο και εμείς. Φέτος, γιορτάζουμε 40 χρόνια γεμάτα καινοτομία, ανάπτυξη και αφοσίωση στους συνεργάτες μας. Παραμένουμε δίπλα τους, όπως πάντα, με προϊόντα κορυφαίας ποιότητας και υπηρεσίες που κάνουν τη διαφορά — γιατί, πάνω απ' όλα, σεβόμαστε και στηρίζουμε καθημερινά το έργο τους!

Αν γυρίσουμε πίσω στο χρόνο, ποιοι ήταν οι βασικοί στόχοι και το όραμα της εταιρίας όταν ξεκινούσε;

Η αρχή έγινε το 1985, όταν οι γονείς μου ίδρυσαν την εταιρία, με ξεκάθαρο όραμα να συμβάλλουν

ουσιαστικά στην εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού στην Ελλάδα. Ήθελαν να προσφέρουν στους επαγγελματίες του κλάδου τις καλύτερες πρώτες ύλες και άριστη εξυπηρέτηση, ώστε να γίνουν αληθινοί συνεργάτες τους — και όχι, απλώς, ένας ακόμα προμηθευτής. Αυτό το όραμα παραμένει ζωντανό και μας καθοδηγεί ακόμα και σήμερα.

Από την πρώτη στιγμή, ο στόχος ήταν να χτίσουμε σχέσεις εμπιστοσύνης, μέσα από προϊόντα κορυφαίας ποιότητας, μακροχρόνιες συνεργασίες με αξιόπιστους προμηθευτές και συνεχή εμπλουτισμό της γκάμας.

Συνεχίζουμε να εξελισσόμαστε με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον: Παρακολουθούμε συνεχώς τις πανευρωπαϊκές εξελίξεις, εντο-



Η πορεία [της εταιρίας] δεν ήταν ποτέ ατομική [υπόθεση]. Είναι αποτέλεσμα συλλογικής προσπάθειας, πάθους και συνεργασίας με ανθρώπους που εμπιστευθήκαμε και μας εμπιστεύθηκαν και που αγαπούν τη δημιουργία όσο και εμείς.



πίζουμε νέες τάσεις και καινοτόμα προϊόντα και, πλέον, αναπτύσσουμε δυναμική παρουσία και στην Κύπρο και τα Βαλκάνια. Με επενδύσεις σε υποδομές, τεχνική υποστήριξη και εξειδικευμένη εκπαίδευση, στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που μας εμπιστεύονται, με απόλυτο σεβασμό στο έργο τους και πίστη στους ανθρώπους μας.

Ποιες ήταν οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίσατε όλα αυτά τα χρόνια και πώς καταφέρατε να τις ξεπεράσετε;

Οι προκλήσεις υπήρξαν —και συνεχίζουν να είναι— πολλές και μεγάλες. Από την οικονομική κρίση του 2009, στα capital controls του 2015 και, φυσικά, την πανδημία του 2020, κάθε περίοδος έφερε μαζί της ανατροπές που μας δοκίμασαν. Κάθε φορά, όμως, η ομάδα μας στάθηκε δυνατή. Δεν υποχωρήσαμε. Αντίθετα, κάθε δυσκολία μάς έκανε πιο ανθεκτικούς, πιο ευέλικτους και πιο ενωμένους.

Η πανδημία ήταν, ίσως, η μεγαλύτερη πρόκληση — όχι μόνο γιατί επηρέασε τα οικονομικά μας αποτελέσματα, αλλά γιατί έφερε τα πάνω κάτω. Ήταν μια περίοδος γεμάτη αβεβαιότητα, με πολλούς επαγγελματίες του χώρου να παλεύουν καθημερινά για την επιβίωση. Εκείνη τη στιγμή, αποφασίσαμε πως το πιο σημαντικό για εμάς ήταν να σταθούμε στο πλευρό των συνεργατών μας. Τηρώντας όλα τα υγειονομικά πρωτόκολλα, δε σταματήσαμε ούτε μια μέρα. Οι αποθήκες μας σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη παρέμειναν γεμάτες, οι ομάδες μας ενεργές και σε ετοιμότητα, οι επικοινωνίες μας ανοιχτές.

Με τη βοήθεια της τεχνολογίας βρήκαμε νέους τρόπους να είμαστε δίπλα στους πελάτες μας: με online παρουσιάσεις, επιδείξεις, τεχνική υποστήριξη εξ αποστάσεως. Η εταιρία ΚΑΝΑΚΗΣ παρέμεινε παρούσα — με ασφάλεια, συνέπεια και σεβασμό στον επαγγελματία. Οι κρίσεις μάς δίδαξαν να μένουμε σε ετοιμότητα, να προσαρμόζομαστε, να μένουμε κοντά στους ανθρώπους και να συνεχίζουμε να χτίζουμε με εμπιστοσύνη και αποφασιστικότητα.

Ο κλάδος της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής έχει εξελιχθεί ραγδαία. Ποιες θεωρείτε ότι ήταν οι πιο σημαντικές αλλαγές που επηρέασαν την αγορά και πώς ανταποκριθήκατε σε αυτές;

Ο κλάδος μας έχει μεταμορφωθεί τα τελευταία χρόνια με εντυπωσιακό ρυθμό. Τα παραδοσιακά αρτοποιεία εξελίχθηκαν σε σύγχρονους πολυχώρους γεύσης — αρτοζαχαροπλαστεία που δεν προσφέρουν απλώς προϊόντα, αλλά ολοκληρωμένες εμπειρίες στον καταναλωτή. Παράλληλα, βλέπουμε τους τελικούς καταναλωτές να γίνονται πιο συνειδητοποιημένοι διατροφικά, αναζητώντας προϊόντα με θρεπτική αξία, χωρίς να κάνουν πίσω στη γεύση.

Η εταιρία ΚΑΝΑΚΗΣ υπήρξε πρωτοπόρος στην ικανοποίηση αυτών των αναγκών. Εισήγαγε στην ελληνική αγορά καινοτόμα προϊόντα, υψηλής διατροφικής αξίας: πλούσια σε πρωτεΐνες, με φυτικές ίνες, με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα,

ποτέ όμως με «εκπτώσεις» στη γεύση. Το πιο σημαντικό για εμάς ήταν —και παραμένει— η στήριξη των επαγγελματιών λόγω των πολλαπλών προκλήσεων που αντιμετωπίζουν. Επενδύουμε όχι μόνο σε πρώτες ύλες, αλλά σε εργαλεία επικοινωνίας προς τον τελικό καταναλωτή, γνώση και έμπνευση.

Και, φυσικά, δεν μπορούμε να μην αναφέρουμε τη μεγάλη πρόοδο της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα. Σήμερα, οι Έλληνες ζαχαροπλάστες δημιουργούν πραγματικά έργα τέχνης — κι εμείς νιώθουμε περήφανοι που συμβάλλουμε από την πλευρά μας όσο μπορούμε σε αυτό το ταξίδι δημιουργίας και εξέλιξης.

Για τον λόγο αυτό, εδώ και 20 χρόνια λειτουργούμε τα Centers of Gastronomy σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, χώρους εκπαίδευσης και τεχνικής υποστήριξης που προσφέρουν συνεχή κατάρτιση με την υπογραφή της έμπειρης ομάδας μας και διακεκριμένων σεφ από το εξωτερικό. Φροντίζουμε κάθε επαγγελματία που συνεργάζεται μαζί μας να έχει τα απαραίτητα μέσα ώστε να εξελίσσεται, να πειραματίζεται και να δημιουργεί.

Το όνομα «Στέλιος Κανάκης» είναι συνώνυμο της καινοτομίας και της ποιότητας. Πώς διασφαλίζετε ότι παραμένετε στην αιχμή των εξελίξεων;

Για εμάς, η καινοτομία και η ποιότητα δεν είναι απλώς στρατηγικές — είναι βαθιά ριζωμένες στην κουλτούρα μας. Είναι ο τρόπος που σκεφτόμαστε, που δουλεύουμε και που αντιμετωπίζουμε κάθε νέα πρόκληση. Είμαστε διαρκώς σε εγρήγορση: Παρακολουθούμε στενά τις τάσεις της ευρωπαϊκής αγοράς, συνεργαζόμαστε με κορυφαίους προμηθευτές και παραγωγούς και σχεδιάζουμε μαζί τους προϊόντα αποκλειστικά προσαρμοσμένα στις ανάγκες της ελληνικής αγοράς.

Ενδεικτικά, οι μαργαρίνες της Dragsbaek, τα υγρά προζύμια της Böcker, οι γεύσεις παγωτού και ζαχαροπλαστικής της FABBRI ή τα προζυμμένα ψωμιά toστ που αναπτύξαμε με τη Sonneveld, είναι μόνο μερικά από τα προϊόντα που φτιάχτηκαν με βάση τις γευστικές προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών, τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών και τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της χώρας μας.

Με επενδύσεις σε υποδομές, τεχνική υποστήριξη και εξειδικευμένη εκπαίδευση, στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που μας εμπιστεύονται, με απόλυτο σεβασμό στο έργο τους και πίστη στους ανθρώπους μας.

Όμως, καινοτομία για εμάς δεν είναι μόνο τα προϊόντα. Η καινοτομία αφορά και τη δημιουργία λύσεων. Μέσα από το Τεχνικό μας Τμήμα, αναπτύσσουμε πρακτικές εφαρμογές που βοηθούν τους επαγγελματίες να εξελιχθούν. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η νέα σειρά συνταγών και προ-ϊόντων για αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης με ενεργό προζύμι Böcker και ειδικού τύπου άλευρα. Πρόκειται για λύσεις που προσθέτουν αξία, προσδίδουν ταυτότητα στο ψωμί και προσφέρουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην παραγωγή του επαγγελματία.

Για εμάς, το να είμαστε στην αιχμή σημαίνει να ακούμε, να μαθαίνουμε, να δημιουργούμε — πάντα μαζί με τους ανθρώπους του κλάδου μας.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ έχει καταφέρει να κερδίσει την εμπιστοσύνη των μεγαλύτερων ευρωπαϊκών οίκων στο χώρο των πρώτων υλών για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Πώς χτίστηκε αυτή η σχέση εμπιστοσύνης και τι σημαίνει για εσάς η συνεργασία με διεθνώς καταξιωμένους προμηθευτές;

Οι συνεργασίες μας με κορυφαίους ευρωπαϊκούς οίκους δεν είναι απλώς εμπορικές συμφωνίες. Είναι σχέσεις που χτίζονται βήμα βήμα, με συνέπεια, αξιοπιστία και κοινό όραμα. Χρόνια τώρα, οι συνεργάτες μας ξέρουν ότι μπορούν να μας εμπιστευτούν, γιατί φροντίζουμε κάθε λεπτομέρεια, αναδεικνύουμε το brand τους με υπευθυνότητα και δρούμε με απόλυτη συνέπεια σε ό,τι κάνουμε.

Δεν είναι τυχαίο ότι έχουμε βραβευθεί πολλές φορές από μεγάλους διεθνείς προμηθευτές, όπως η FABBRI, η Elle & Vire, η Dawn, η Komplet, όχι μόνο για τα αποτελέσματα που φέραμε, αλλά και για τις καινοτόμες ιδέες και πρακτικές μας τις οποίες έπειτα υιοθέτησαν και οι ίδιοι. Για εμάς, αυτές οι διακρίσεις δεν είναι απλώς τιμή — είναι απόδειξη πως η καθημερινή μας δουλειά αναγνωρίζεται και εκτός συνόρων.

Αυτό που μας ξεχωρίζει είναι πως δεν συνεργαζόμαστε μόνο με καθιερωμένα brands ή με εδραιωμένα στην αγορά προϊόντα. Έχουμε στηρίξει με πίστη, επίσης, και μικρές παραγωγικές μονάδες με εξαιρετικά ποιοτικά προϊόντα τα οποία αναδείξαμε και εξελίξαμε στην ελληνική αγορά. Πολλοί από αυτούς τους προμηθευτές, χάρη και στη δουλειά μας, αναδείχθηκαν με τα χρόνια σε διεθνώς αναγνωρισμένους «παίκτες». Αυτό είναι κάτι που μας γεμίζει υπερηφάνεια.

Τίποτα από όλα αυτά, όμως, δεν θα ήταν δυνατό χωρίς τους ανθρώπους μας. Η ομάδα μας —από το Τμήμα Πωλήσεων, το Τεχνικό τμήμα και το Μάρκετινγκ, έως την Αποθήκευση και Διανομή, την Εξυπηρέτηση Πελατών, τον Ποιοτικό έλεγχο, τις Αγορές και το Οικονομικό Τμήμα— δουλεύει με αφοσίωση, επαγγελματισμό και, κυρίως, με πάθος για τον υπέροχο αυτό κλάδο. Όλοι τους αποτελούν την καρδιά της Εταιρίας ΚΑΝΑΚΗΣ και την κινητήρια δύναμη πίσω από κάθε επιτυχία.



Με αφορμή την 40η επέτειο, τι σηματοδοτεί αυτή η στιγμή για εσάς προσωπικά, αλλά και για την πορεία της εταιρίας; Υπάρχουν νέα projects, προϊόντα ή στρατηγικές που σας ενθουσιάζουν ιδιαίτερα και που μπορείτε να μοιραστείτε μαζί μας;

Η φετινή επέτειος των 40 χρόνων είναι αφετηρία για ακόμα πιο πολλά... βήματα μπροστά! Ο στόχος μας παραμένει σταθερός: να συνεχίσουμε να λειτουργούμε συντονισμένα, με πάθος και συνέπεια, προσανατολισμένοι στην υψηλή ποιότητα σε προϊόντα και υπηρεσίες.

Το 2025 είναι μια χρονιά-ορόσημο, αφού ήδη υλοποιούμε μια νέα, μεγάλη επένδυση: Επεκτείνουμε τις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας στην Αθήνα, αυξάνοντας τη δυναμικότητα της αποθήκης κατά 55%, ενώ ταυτόχρονα εκσυγχρονίζουμε το υφιστάμενο κέντρο διανομής μας, το οποίο χτίστηκε το έτος 2000. Είναι ένα σημαντικό βήμα για να ενισχύσουμε περαιτέρω την προϊόντική μας γκάμα, να προσφέρουμε ακόμα

πιο αποτελεσματικές υπηρεσίες προς τους συνεργάτες μας και να στηρίξουμε τη δυναμική μας πορεία.

Παράλληλα, εκσυγχρονίσαμε το εταιρικό μας σήμα ανανεώνοντάς το με πιο σύγχρονες σχεδιαστικές γραμμές και ζωηρά χρώματα, που εκφράζουν το παρόν και το μέλλον της εταιρίας ΚΑΝΑΚΗΣ και σηματοδοτούν τη δέσμευσή μας να προχωράμε μπροστά, θυμίζοντας το σημαντικό ορόσημο και τη σπουδαία διαδρομή μας: 40 ΧΡΟΝΙΑ ΜΑΖΙ!

Τέλος, αν έπρεπε να περιγράψετε την πορεία της εταιρίας σε τρεις λέξεις, ποιες θα ήταν αυτές;

- 1. Ποιότητα
- 2. Πρωτοπορία
- 3. Συνεχής εξέλιξη

Ή αλλιώς... **Ένα βήμα μπροστά!**

Αυτή είναι η φιλοσοφία μας και το σύνθημά μας για τα επόμενα 40 χρόνια. Πάντα με στόχο την εξέλιξη, την καινοτομία και την αφοσίωσή μας στην ποιότητα.

Τα οينوπνευματώδη στο παγωτό και στα σορμπέ

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Η χρήση οينوπνευματωδών ποτών στο παγωτό και στο σορμπέ αποτελεί ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον αντικείμενο από τεχνική άποψη. Το πιο συνηθισμένο παράδειγμα μέχρι σήμερα είναι τα διάφορα σορμπέ με λικέρ, τα οποία προσφέρονται συχνά από εκλεπτυσμένα εστιατόρια ως επιδόρπιο στο τέλος του γεύματος.

Η «αντιψυκτική ισχύς» –ή, όπως είναι επιστημονικά ορθότερο, η «ταπείνωση σημείου πήξης»– αποτελεί έναν δείκτη που εκφράζει την ικανότητα των σακχάρων να δεσμεύουν νερό, ανά 100 γραμμάρια.

Ωστόσο, η παρασκευή ενός παγωτού ή σορμπέ με την κατάλληλη ποσότητα οينوπνευματώδους ποτού, ώστε αφενός να αποδίδει πιστά τη χαρακτηριστική του γεύση και αφετέρου να διατηρεί τη δομή και τη σύσταση που απαιτείται για να παρουσιαστεί ισότιμα στη βιτρίνα μαζί με τα υπόλοιπα παγωτά, αποτελεί μια εντελώς διαφορετική πρόκληση.

Κατ’ αρχάς, είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε σε βάθος τα χαρακτηριστικά των οينوπνευματωδών ποτών και τις επιδράσεις που έχουν όταν ενσωματώνονται στο παγωτό. Τα αλκοολούχα συστατικά έχουν ιδιαίτερα υψηλή αντιψυκτική ισχύ, δηλαδή προκαλούν σημαντική ταπείνωση του σημείου πήξης. Αυτό το χαρακτηριστικό θα πρέπει να εξισορροπείται σε συνδυασμό με τα σάκχαρα της συνταγής, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή υφή και σταθερότητα του τελικού προϊόντος.

Επίσης, τα οينوπνευματώδη ποτά έχουν αρνητικό αντίκτυπο στις διάφορες λειτουργίες των πρωτεϊνών, τις οποίες θα χρειαστεί να αυξήσουμε στη συνταγή. Παράλληλα, επηρεάζουν αρνητικά και την ικανότητα ενσωμάτωσης αέρα στο μίγμα, κάτι που απαιτεί την εφαρμογή διαφορετικών τεχνικών, καθώς και τη χρήση συγκεκριμένων συστατικών, ώστε να διατηρηθεί η επιθυμητή υφή και ο όγκος του παγωτού ή του σορμπέ.

Με την ευκαιρία, αξίζει να υπενθυμίσουμε ότι η «Αντιψυκτική Ισχύς» –ή, όπως είναι επιστημονικά ορθότερο, η «ταπείνωση σημείου πήξης»– αποτελεί έναν δείκτη που εκφράζει την ικανότητα των σακχάρων να δεσμεύουν νερό, ανά 100 γραμμάρια. Η ιδιότητα αυτή είναι καθοριστική, καθώς εμποδίζει την κρυστάλλωση του νερού μέσα στο παγωτό, συμβάλλοντας στη δημιουργία της επιθυμητής βελούδινης και κρεμώδους υφής.

Για παράδειγμα, η ζάχαρη, που είναι ένας διασκαχαρίτης (σακχαρόζη), έχει αντιψυκτική ισχύ που ορίζεται ως μονάδα βάσης – δηλαδή 1. Αυτό σημαίνει ότι 1 γραμμάριο ζάχαρης έχει αντιψυκτική ισχύ ίση με 1. Αντίθετα, μονοσακχαρίτες όπως η δεξτρόζη παρουσιάζουν μεγαλύτερη αντιψυκτική ικανότητα: στην περίπτωση της, η τιμή αυτή ανέρχεται σε 1,8 και υπολογίζεται με βάση το μοριακό βάρος κάθε σακχάρου.

Για να κατανοήσουμε καλύτερα το αποτέλεσμα της δράσης των σακχάρων όταν διαλύονται στο νερό, αρκεί να φανταστούμε τη συμπεριφορά ενός σιροπιού στην κατάψυξη: ενώ ένα κιλό καθαρού νερού θα είχε μετατραπεί πλήρως σε πάγο, ένα κιλό σιροπιού παραμένει σε υγρή ή ημίρρευστη μορφή, χάρη στη δράση των διαλυμένων σακχάρων.

Ενώ, λοιπόν, το καθαρό νερό παγώνει στους 0°C, όταν διαλυθούν ουσίες σε αυτό, όπως ζάχαρη ή αλ-

κοόλη, το σημείο πήξεώς του μειώνεται (πρόκειται για το φαινόμενο της κρυσκοπικής κατάπτωσης, σύμφωνα με το οποίο το διάλυμα παγώνει σε θερμοκρασία χαμηλότερη από εκείνη του καθαρού διαλύτη).

Στην περίπτωση του αλκοόλ, η αντιψυκτική ισχύς εκφράζεται ανά αλκοολικό βαθμό και αντιστοιχεί σε 9 μονάδες αντιψυκτικής ικανότητας. Δηλαδή, 1° αλκοολικός βαθμός ισοδυναμεί ως προς την αντιψυκτική δράση με 9 γραμμάρια ζάχαρης.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΑΝΤΙΨΥΚΤΙΚΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Οι βαθμοί αλκοόλ εκφράζουν την περιεκτικότητα σε αλκοόλη επί τοις εκατό (%). Δηλαδή, όταν ένα ποτό αναγράφει ότι περιέχει 40° αλκοόλ, αυτό σημαίνει πως περιέχει 40 γραμμάρια αλκοόλης ανά 100 γραμμάρια ποτού.

Αν, για παράδειγμα, θελήσουμε να προσθέσουμε 30 γραμμάρια ποτού με 40° αλκοόλ σε ένα παγωτό ή σορμπέ, θα πρέπει να υπολογίσουμε την αντιψυκτική ισχύ που αυτό προσδίδει. Ο υπολογισμός γίνεται ως εξής:

- 30 γρ. ποτού × 40% = 12 γρ. αλκοόλης
- 12 γρ. αλκοόλης × 9 (μονάδες αντιψυκτικής ικανότητας) = 108 μονάδες αντιψυκτικής ισχύος.

Η ενσωμάτωση οινοπνευματωδών ποτών σε παγωτά και σορμπέ δεν αποτελεί απλώς μια δημιουργική επιλογή γεύσης, αλλά μια τεχνικά απαιτητική διαδικασία που προϋποθέτει βαθιά γνώση των πρώτων υλών και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους.

Αυτό σημαίνει ότι τα 30 γραμμάρια ποτού αποδίδουν αντιψυκτική ισχύ ίση με 108 μονάδες, ποσότητα που πρέπει να ληφθεί υπόψη κατά την παρασκευή του παγωμένου γλυκού, ώστε να επιτευχθεί η σωστή υφή.

Κατ’ επέκταση, η αντιψυκτική ισχύς που υπολογίσαμε (108 μονάδες) αντιστοιχεί σε 108 γραμμάρια ζάχαρης που θα πρέπει να αφαιρέσουμε από τη συνταγή. Επίσης, δεδομένου ότι η δεξτρόζη και το ιμβερτοζάχαρο έχουν διπλάσια αντιψυκτική ισχύ από τη ζάχαρη, κατανοούμε ότι, μόλις προσθέσουμε αλκοόλ σε μια συνταγή, αυτά τα δύο σάκχαρα δεν μπορούν να συμμετέχουν στη συνταγή, καθώς θα επηρεάσουν την υφή και τη γλυκύτητα του τελικού προϊόντος.

Το επόμενο συμπέρασμα που βγαίνει είναι ότι ένα παγωτό ή σορμπέ στο οποίο προστίθεται αλκοόλ δεν θα έχει την ίδια γλυκύτητα με άλλα, αφού η αντιψυκτική ισχύς του αλκοόλ θα επηρεάσει τη συνολική γλυκύτητα του γλυκού.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ

Τα οινοπνευματώδη ποτά κατηγοριοποιούνται με βάση την περιεκτικότητα σε αλκοόλ ως εξής:

- * Οι αφρώδεις οίνοι κατατάσσονται στις παρακάτω κατηγορίες με βάση την περιεκτικότητα σε προστιθέμενα σάκχαρα:
- 3-6 γρ.: EXTRA BRUT
 - 6-12 γρ.: BRUT (Η πλειονότητα των αφρωδών οίνων ανήκει σε αυτή την κατηγορία)
 - 12-17 γρ.: EXTRA DRY ή EXTRA SEC
 - 17-32 γρ.: DRY ή SEC
 - 32-50 γρ.: DEMI-SEC ή MEDIUM DRY
 - 50 γρ. και άνω: DOUX

- Μπίρα: 5%
- Κρασί λευκό, κρασί κόκκινο, σαμπάνια, αφρώδεις οίνοι*: 10-13°
- Κρασιά γλυκά και απεριτίφ: 14-20° (Περιέχουν ζάχαρη μεταξύ 10-20%, η οποία πρέπει να ληφθεί υπόψη κατά τη διαμόρφωση της συνταγής)
- Λικέρ: 17-35° (Περιέχουν ζάχαρη μεταξύ 30-40%, η οποία επίσης πρέπει να συνυπολογιστεί στην Παρασκευή)
- Αποστάγματα και αλκοολούχα ποτά: 35-45°.

ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ Η ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Υπάρχει μια μεθοδολογία που καθορίζει το γενικό όριο στα γραμμάρια αλκοόλ που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε όταν παρασκευάζουμε παγωτά ή σορμπέ και αυτό είναι τα 28 γραμμάρια ανά κιλό. Με βάση τον τρόπο υπολογισμού που είδαμε παραπάνω, οι αντίστοιχες ποσότητες οινοπνευματώδους ανά κατηγορία και ανά κιλό είναι οι εξής:

- Ποτό με 40°: (28x100)/40= 70 γραμμάρια (επαλήθευση: 70x40%=28)
- Ποτό με 30°: (28x100)/30= 93,3 γραμμάρια (επαλήθευση: 93,3x30%=27,99)
- Κρασί με 12°: (28x100)/12= 233,3 γραμμάρια (επαλήθευση: 233,3x12%=27,99)
- Μπίρα με 5°: (28x100)/5= 560 γραμμάρια (επαλήθευση: 560x5%=28)

Επιπλέον, τα συστατικά που θα μας απασχολήσουν είναι τα είδη των σακχάρων που θα χρησιμοποιήσουμε, καθώς και το εξειδικευμένο πηκτικό ή η βάση για αλκοολούχα παγωτά και σορμπέ.

Σε ό,τι αφορά τα σάκχαρα, όπως ήδη είπαμε αποκλείονται σάκχαρα με μεγάλη αντιψυκτική ισχύ όπως είναι η δεξτρόζη και το ιμβερτοζάχαρο. Αντιθέτως, κατάλληλα είναι σάκχαρα με χαμηλή αντιψυκτική ισχύ όπως η δεξτρόζη 25-30-38DE, η ινουλίνη, οι μαλτοδεξτρίνες κ.λπ.

Πίνακας PAC	
Σάκχαρο	Αντιψυκτική ισχύς
Ζάχαρη	100
Λακτόζη	100
Δεξτρόζη	180
Μέλι	190
Ιμβερτοζάχαρο	190
Γλυκόζη σε σκόνη 30 DE	50
Γλυκόζη σε σκόνη 40 DE	65
Ινουλίνη	25
Μαλτοδεξτρίνες 18 DE	32
Πολυδεξτρόζη	60

ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ Η ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Στο εμπόριο υπάρχει ήδη μεγάλη ποικιλία βάσεων που είναι εξειδικευμένες για παγωτό με αλκοόλ. Δεδομένου, όμως, ότι οι καταναλώσεις αυτών των παγωτών είναι χαμηλές, θα μπορούσαμε να πετύχουμε ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα με κάποια βάση που πιθανόν να έχουμε ήδη στα χέρια μας. Υπάρχουν δύο περιπτώσεις:

- βάση φρούτου για σορμπέ με κρασί, μπίρα ή άλλο αλκοολούχο, κατά προτίμηση δοσολογίας 10% (100αρα)
- βάση για παγωτό γάλακτος, στην περίπτωση που θέλουμε να κάνουμε, για παράδειγμα, ένα παγωτό με αλκοόλ. Η βάση θα πρέπει και πάλι να είναι δοσολογίας 10% (100αρα).

Ο λόγος που προτιμώνται βάσεις υψηλής δοσολογίας είναι ότι μόνον σε αυτές μπορούν να περιέχονται τα απαραίτητα συστατικά που θα ανταποκριθούν όσο γίνεται καλύτερα στην παρουσία αλκοόλ.

Μια τέτοια βάση θα πρέπει να περιέχει έναν συνδυασμό των παρακάτω συστατικών:

Μαλτοδεξτρίνες: Είναι υδατάνθρακες που παρασκευάζονται με επεξεργασία φυτικών αμύλων από ρύζι, καλαμπόκι, σιτάρι ή πατάτα. Οι μαλτοδεξτρίνες ταξινομούνται με βάση το ισοδύναμο δεξτρόζης (DE) με έναν αριθμό μεταξύ 3 και 20.

Φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες (FOS): Είναι πολυσακχαρίτες φρουκτάνης παρόμοιοι με τις ινουλίνες. Χρησιμοποιούνται για την αντικατάσταση των σακχάρων και την αύξηση της περιεκτικότητας σε ίνες.

Ινουλίνη: Η ινουλίνη αναφέρεται σε ένα ετερογενές μίγμα πολυμερών της φρουκτόζης, που συναντώνται ευρέως στη φύση και λειτουργούν ως αποθηκευτικοί υδατάνθρακες σε διάφορα φυτά.

Ολιγοφρουκτόζη: Η ολιγοφρουκτόζη είναι μια υποομάδα ινουλίνης, αποτελούμενη από πολυμερή με βαθμό πολυμερισμού (DP) μικρότερο ή ίσο με 10. Η ολιγοφρουκτόζη έχει γλυκιά, ευχάριστη γεύση και είναι εξαιρετικά διαλυτή.

Κόμμι τάρα: Το κόμμι τάρα είναι ένας φυσικός πολυσακχαρίτης που προέρχεται από τους σπόρους του φυτού *Caesalpinia spinosa*, γνωστού και ως περουβιανό χαρούπι. Συνεργάζεται με άλλα υδροκολλοειδή και συμβάλλει στην αύξηση του ιξώδους.

Φυτικές πρωτεΐνες: Μια πρόσφατη εξέλιξη είναι η χρήση απομονωμένης πρωτεΐνης μπιζελίου (περιεκτικότητας 50–85% σε πρωτεΐνη), η οποία βελτιώνει τη συνοχή και την υφή του παγωτού, είναι πιο εύπεπτη από άλλες φυτικές πρωτεΐνες, δεν είναι γενετικά τροποποιημένη, δεν περιέχει κοινά αλλεργιογόνα και είναι φιλικότερη προς το πεπτικό σύστημα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ:

Πριν πάμε στις συνταγές ας ρίξουμε μια ματιά σε μερικούς κανόνες:

- Η δοσολογία των βάσεων στις συνταγές που περιέχουν αλκοόλ θα πρέπει να είναι πάντα στο μέγιστο. Εάν, δηλαδή, ο προμηθευτής προτείνει 80 - 100γρ., εμείς θα επιλέξουμε τα 100γρ
- Υπάρχει πάντα η δυνατότητα να αυξήσουμε ελαφρώς την ποσότητα της βάσης έως και 10%
- Η ωρίμανση της βάσης ή, τουλάχιστον, η ξεκούραση για μερικές ώρες, είναι απαραίτητη
- Το ποτό που θα χρησιμοποιήσουμε θα πρέπει να είναι ζυγισμένο από πριν και να έχει διατηρηθεί στο ψυγείο, σε όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία
- Το ποτό πρέπει να προστεθεί στην παγωτομηχανή όταν το μίγμα έχει φτάσει στους -5°C, δηλαδή, λίγο πριν την έξοδο από αυτήν, περίπου 1 - 2’πριν την ολοκλήρωση του κύκλου.

Σορμπέ με γλυκό κρασί τύπου Vinsanto

- 460 γρ. Νερό
- 70 γρ. Βάση φρούτου
- 175 γρ. Ζάχαρη
- 45 γρ. Γλυκόζη 30 DE
- 250 γρ. Κρασί

Σορμπέ με αλκοολούχα ποτά 40°

- 655 γρ. Νερό
- 80 γρ. Βάση φρούτου
- 135 γρ. Ζάχαρη
- 60 γρ. Γλυκόζη 30 DE
- 70 γρ. Ποτό

Σορμπέ με κόκκινο κρασί

- 500 γρ. Νερό
- 80 γρ. Βάση ρρούτου
- 120 γρ. Ζάχαρη
- 50 γρ. Γλυκόζη 30 DE
- 250 γρ. Κρασί

Σορμπέ με μπίρα

- 250 γρ. Νερό
- 70 γρ. Βάση φρούτου
- 125 γρ. Ζάχαρη
- 55 γρ. Γλυκόζη 30 DE
- 500 γρ. Μπίρα (4,5-5%)

Παγωτό με αλκοολούχα ποτά 40°

- 500 γρ. Γάλα
- 160 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 70 γρ. Βάση γάλακτος
- 140 γρ. Ζάχαρη
- 60 γρ. Γλυκόζη 30 DE
- 70 γρ. Ποτό

Συμπερασματικά, η ενσωμάτωση οινοπνευματωδών ποτών σε παγωτά και σορμπέ δεν αποτελεί απλώς μια δημιουργική επιλογή γεύσης, αλλά μια τεχνικά απαιτητική διαδικασία που προϋποθέτει βαθιά γνώση των πρώτων υλών και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους. Η ισορροπία μεταξύ γεύσης, υφής και σταθερότητας του τελικού προϊόντος είναι το ζητούμενο, και η επίτευξή της απαιτεί ακριβείς υπολογισμούς και προσεκτική επιλογή συστατικών. Μέσα από αυτήν την προσέγγιση, το παγωτό με αλκοόλ μπορεί να μετατραπεί από μια απλή ιδέα σε ένα εξαιρετικό γευστικό αποτέλεσμα, ικανό να ξεχωρίσει τόσο στη βιτρίνα ενός ζαχαροπλαστέιου όσο και στον ουρανίσκο του πιο απαιτητικού πελάτη.

Γέμιση Dubai

Ένα premium υλικό με απεριόριστες δυνατότητες

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

Η γέμιση τύπου Dubai, ένας συνδυασμός πραλίνας κελυφωτού φιστικιού και τραγανού ψημένου κανταΐφιού, έχει αναδειχθεί σε κορυφαία τάση στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Η μοναδική της υφή και το πλούσιο άρωμά της την καθιστούν ιδανική για μια πληθώρα προϊόντων, προσφέροντας στους επαγγελματίες της εστίασης τη δυνατότητα να διαφοροποιήσουν τη γκάμα τους και να ανταποκριθούν στις ανάγκες μιας απαιτητικής πελατείας.



Το καλυφωτό φιστίκι είναι πηγή πρωτεΐνης, καλών λιπαρών και ιχνοστοιχείων, προσφέροντας μια πιο «υγιεινή» διάσταση στο τελικό προϊόν.

ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ DUBAI ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Η φήμη της γέμισης Dubai έχει επιφέρει τεράστιες αλλαγές στην αγορά, τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς. Η τάση ξεκίνησε και διαδόθηκε ραγδαία μέσω των social media, με αποτέλεσμα να γίνει ανάρπαστη σε ζαχαροπλαστεία και καταστήματα. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η ζήτηση ξεπερνά τις δυνατότητες παραγωγής, με εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και αρτοποιία να αναζητούν έτοιμο το προϊόν σε διάθεση HORECA.

Η τεράστια ζήτηση έχει προκαλέσει σημαντική αύξηση στην κατανάλωση κελυφωτού φιστικιού, οδηγώντας μέχρι και σε παγκόσμια έλλειψη και αύξηση των τιμών του, καθώς οι μεγάλες εταιρείες προσπαθούν να καλύψουν τις ανάγκες παραγωγής. Ενδεικτικά, η τιμή του φιστικιού αυξήθηκε κατά 35% μέσα σε ένα χρόνο, ενώ η έλλειψή του επηρεάζει και άλλους κλάδους της ζαχαροπλαστικής.

Αν και η φήμη της γέμισης Dubai έχει προσελκύσει, κυρίως, νεαρές ηλικίες που παρακινούνται από τα social media να δοκιμάσουν το νέο trend, ωστόσο, η τάση σταδιακά επεκτείνεται και σε μεγαλύτερες ηλικίες καθώς η γεύση και η εμπειρία του προϊόντος πείθουν και πιο παραδοσιακούς καταναλωτές.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ DUBAI

Σε μια εποχή που όλα γύρω μας αλλάζουν με ραγδαίους ρυθμούς, οι καταναλωτές αναζητούν ethnic ή νέες fusion γεύσεις με γαστρονομικό βάθος, που θα εμπλουτίζουν την εμπειρία της απόλαυσης.

Βλέπουμε, λοιπόν, πέρα από την πραλίνα σοκολάτας που μεσουρανεί εδώ και δεκαετίες, διάφορες άλλες γεμίσεις ή επικαλύψεις τύπου Oreο, Bueno, Lotus-Biscoff, Lila Pause κ.λπ.

Δίπλα σε όλα αυτά έρχεται, πλέον, πολύ δυναμικά και η γέμιση Dubai, όπου ο συνδυασμός κρεμώδους

πραλίνας φιστικιού και καβουρντισμένου κανταΐφιού δημιουργεί μια γέμιση με ξεχωριστή υφή: το κανταΐφι προσδίδει τραγανότητα, ενώ η πραλίνα διατηρεί τη βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Αυτή η αντίθεση ενισχύει τη γευστική εμπειρία και προσφέρει ένα προϊόν που ξεχωρίζει από τα συνηθισμένα.

Είναι σημαντικό, επίσης, το ότι η γέμιση Dubai ταιριάζει τόσο σε γλυκές όσο και σε αλμυρές παρασκευές, επιτρέποντας στους επαγγελματίες να πειραματιστούν με νέες συνταγές και να ανανεώσουν τα μενού τους, ενώ προσδίδει υψηλή προστιθέμενη αξία στα τελικά προϊόντα, αφού το φιστίκι θεωρείται εκλεκτό υλικό, ενώ το κανταΐφι παραπέμπει σε ανατολίτικη πολυτέλεια.

Τέλος, το καλυφωτό φιστίκι είναι πηγή πρωτεΐνης, καλών λιπαρών και ιχνοστοιχείων, προσφέροντας μια πιο «υγιεινή» διάσταση στο τελικό προϊόν.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- **Σοκολατάκια και τρούφες:** Η γέμιση Dubai λειτουργεί εξαιρετικά ως γέμιση σε σοκολατάκια, προσφέροντας μια έκρηξη γεύσης και υφής
- **Cookies και μπισκότα:** Γεμιστά cookies με Dubai filling αποτελούν μια πρωτότυπη πρόταση, όπου η τραγανή ζύμη αγκαλιάζει τη γέμιση
- **Τάρτες και μπάρες:** Το μίγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση ή γέμιση σε τάρτες και μπάρες, συνδυαστικά με σοκολάτα, καραμέλα ή φρέσκα φρούτα για επιπλέον γευστική πολυπλοκότητα
- **Κέικ και τσουρέκια:** Η γέμιση είναι ιδανική για στρώσεις σε κέικ και τσουρέκια, προσθέτοντας τόσο γεύση όσο και υφή
- **Croissants και Viennoiserie:** Είτε ως γέμιση πριν το ψήσιμο είτε ως τελική προσθήκη, η πραλίνα φιστικιού με κανταΐφι προσθέτει

Η προσθήκη βάσης ή μαρμελάδας βατόμουρου στη γέμιση προσφέρει φρουτώδη οξύτητα και δροσιά, εξισορροπώντας τη γλυκύτητα της πραλίνας και του κανταΐφιου.

πλούτο και τραγανότητα σε ένα απλό κρουασάν, δημιουργώντας ένα signature προϊόν

- **Choux και Éclairs:** Η γέμιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυτούσια ή σε συνδυασμό με πατισερί, προσδίδοντας βάθος και εξαιρετικό φινίρισμα στο προϊόν

- **Cheesecakes:** Αντικαθιστώντας τη βάση μπισκότου με ψημένο κανταΐφι και χρησιμοποιώντας γέμιση με κρέμα τυριού και στρώση πραλίνας φιστικιού, έχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα

- **Ρολά και Danish:** Γεμιστά σφολιατίνια, ρολά ή brioche με το μίγμα Dubai, προσθέτουν μια πινελιά πολυτέλειας στα κλασικά αρτοσκευάσματα

- **Macarons:** Με γέμιση Dubai και μια πινελιά αλατούχου καραμέλας για ισορροπημένη γλύκα

- **Γλυκά τύπου cup ή trifle:** Σε ατομική μερίδα σε ποτήρι ή και σαν οικογενειακή πρόταση σε μπολ, μπορεί να γίνει συνδυασμός με στρώσεις από κανταΐφι, πραλίνα φιστικιού, σοκολάτα και φρέσκα φρούτα για ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο

• Finger food και canapés:

Προτάσεις σερβιρίσματος σε μικρές μπάλες ή βραχάκια γέμισης Dubai σε δίσκους δεξιώσεων, ενισχύοντας τη γεύση με λίγο μέλι ή αρωματικά βότανα

- **Τούρτες:** Ως εναλλακτική στη gianduja ή στη πραλίνα φουντουκιού, η γέμιση Dubai δίνει ανατολίτικο χαρακτήρα σε layer cakes και mousse τούρτες

- **Μπακλαβαδάκια και γλυκά με φύλλο:** Η προσθήκη της γέμισης σε παραδοσιακά σιροπιαστά αναβαθμίζει την κλασική συνταγή και δίνει νέα εμπορική δυναμική σε ένα παραδοσιακό είδος.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΛΜΥΡΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Παρότι η γέμιση Dubai είναι κατεξοχήν γλυκιά, η ουδέτερη γεύση του κανταΐφιου και η ήπια αλμύρα του κελυφωτού φιστικιού επιτρέπουν δημιουργικούς συνδυασμούς, όπως:

- **Γκουρμέ σάντουιτς:** Σε μικρές ποσότητες, η γέμιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε rapini με προσούτο ή μπλε τυρί, προσθέτοντας μία γλυκιά-τραγανή αντίθεση

• Αλμυρά τάρτλες:

Συνδυασμένη με κατσικίσιο τυρί ή ανθότυρο και καραμελωμένα κρεμμύδια, η γέμιση δημιουργεί ένα μοναδικό amuse-bouche για catering ή fine dining

• «Πειραγμένα» αρτοσκευάσματα:

Η χρήση της σε brioche με αλμυρό χαρακτήρα (π.χ. με γραβιέρα ή φέτα) προσφέρει ένα ενδιαφέρον twist και προσδίδει γαστρονομική αξία στο τελικό προϊόν.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ DUBAI

Η γέμιση Dubai με πραλίνα κελυφωτού φιστικιού και κανταΐφι έχει ήδη εμπνεύσει πολλές δημιουργικές παραλλαγές, τόσο σε επίπεδο γεύσης όσο και υφής:

• Πραλίνα Lotus και κανταΐφι

Η χρήση της δημοφιλούς πραλίνας Lotus (μπισκότα speculoos) –αντί για φιστίκι– δημιουργεί μια πιο καραμελένια, ζεστή γεύση που συνδυάζεται εξαιρετικά με το τραγανό κανταΐφι

- **Βάση βατόμουρο με πραλίνα φιστικιού**

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Τέμιση Dubai

Μοναδικός συνδυασμός φιστικιού και τραγανού κανταΐφιου, ιδανικός για premium γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα.

Δώστε ανατολίτικο χαρακτήρα, πλούσια γεύση και τραγανή υφή σε κάθε δημιουργία σας!



1 kg

5 kg

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
28210.81380, info@mills.gr
www.mills.gr



Η προσθήκη βάσης ή μαρμελάδας βατόμουρου στη γέμιση προσφέρει φρουτώδη οξύτητα και δροσιά, εξισορροπώντας τη γλυκύτητα της πραλίνας και του κανταΐφιού. Είναι ιδανική για όσους επιθυμούν μια πιο ανάλαφρη και δροσερή εκδοχή

• Σοκολατένια παραλλαγή

Ενισχύοντας τη γέμιση με στρώσεις σοκολάτας (μαύρης, γάλακτος ή λευκής) είτε ως επικάλυψη είτε ενσωματώνοντας μικρά κομμάτια σοκολάτας μέσα στο μίγμα, η σοκολάτα αναδεικνύει το φιστίκι και προσθέτει πολυπλοκότητα στη γεύση

• Με καραμέλα ή dulce de leche

Αντικαθιστώντας ή συνδυάζοντας την πραλίνα φιστικιού με καραμέλα ή dulce de leche για πιο βουτυρένια, γλυκιά γεύση, το κανταΐφι διατηρεί την τραγανότητά του και ισορροπεί με τη ρευστή καραμέλα

• Με ξηρούς καρπούς

Προσθέτοντας ψιλοκομμένα φουντούκια, αμύγδαλα ή καρύδια στη γέμιση δίνουμε επιπλέον τραγανότητα και αρώματα

• Με αλμυρό twist

Ενσωματώνοντας αλμυρά στοιχεία, όπως τυρί κρέμα ή μανούρι, μαζί με το κανταΐφι και το φιστίκι, δημιουργούμε ένα gourmet snack που ισορροπεί ανάμεσα στο γλυκό και το αλμυρό

• Με εσπεριδοειδή

Προσθέτοντας ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού στη γέμιση, προσδίδουμε φρεσκάδα και αρωματική ένταση που ταιριάζει ιδανικά με το φιστίκι και το κανταΐφι.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ

Η γέμιση Dubai μπορεί να παραχθεί εκ των προτέρων και να αποθηκευτεί για χρήση on demand, μειώνοντας τον χρόνο προετοιμασίας. Διατηρείται τόσο σε ψυγείο, όσο και σε θερμοκρασία δωματίου, ανάλογα με τον τύπο παρασκευής και της τελικής χρήσης. Η ενεργότητα νερού (aw) είναι αρκετά χαμηλή κι έτσι δεν είναι ιδιαίτερα ευπαθής σε αλλοίωση από ανάπτυξη μικροοργανισμών – τηρουμένων, βέβαια, των σωστών συνθηκών υγιεινής.

Το τελευταίο διάστημα κυκλοφορούν στο εμπόριο έτοιμες προτάσεις για γέμιση Dubai που απευθύνονται είτε στην λιανική αγορά (καταναλωτές) είτε –κυρίως– σε επαγγελματίες της εστίασης, σε βιοτεχνίες και σε βιομηχανίες. Οι συγκεκριμένες γεμίσεις είναι θερμοσταθερές (διατηρούν την υφή τους ακόμα και μετά από ψήσιμο ή ψύξη) και μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως εσωτερική γέμιση είτε ως επικάλυψη. Επίσης, η διαχείρι-

σή τους γίνεται ευκολότερη με σπάτουλες, μαρίζ, κορνέ, σακούλες ζαχαροπλαστικής ή αντλίες.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η viral φήμη της γέμισης Dubai έχει μεταμορφώσει την αγορά, δημιουργώντας νέες ευκαιρίες για καινοτομία, αύξηση πωλήσεων και εξαγωγές, αλλά και προκλήσεις λόγω της αυξημένης ζήτησης πρώτων υλών. Παράλληλα, έχει αναδείξει τη σημασία της ταχύτατης προσαρμογής των επαγγελματιών στις νέες τάσεις που διαμορφώνονται μέσα από τα social media.

Η γέμιση τύπου Dubai συνδυάζει την παράδοση με τη γαστρονομική καινοτομία, προσφέρει πλούσια γεύση, μοναδική υφή και ευελιξία εφαρμογών, καθιστώντας την ιδανική επιλογή για όσους επιθυμούν να ξεχωρίσουν στον χώρο της εστίασης με προϊόντα υψηλής ποιότητας και αισθητικής.

Οι παραλλαγές της αποτελούν ιδανική ευκαιρία για καινοτομία, καλύπτοντας διαφορετικά γευστικά προφίλ και εποχικές ανάγκες. Μη διστάσετε να πειραματιστείτε με νέα υλικά, υφές και γευστικούς συνδυασμούς, αξιοποιώντας τη βάση της γέμισης Dubai ως καμβά για δημιουργία. Μπορεί να προσαρμοστεί σε άπειρες εκδοχές, ανάλογα με το προϊόν και το target group.

Η συνύπαρξη παραδοσιακών ελληνικών υλικών με ανατολίτικη πολυτέλεια δημιουργεί ένα δυνατό εργαλείο στα χέρια όσων επιθυμούν να καινοτομήσουν, χωρίς να χάσουν τη σύνδεση με την ποιότητα και τη γαστρονομική αυθεντικότητα.

Ας πειραματιστούμε, λοιπόν, ώστε να ανακαλύψουμε νέους συνδυασμούς που θα κάνουν είτε γλυκά είτε αλμυρά προϊόντα να ξεχωρίζουν!

Κρεμώδης πλούσια υφή **Φυσικά συστατικά** **Μοναδικές γεύσεις**

Βιομηχανία Παραγωγής Γλυκών

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ - ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC
ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ

Η βιομηχανία παραγωγής γλυκών αποτελεί έναν από τους πιο σημαντικούς τομείς της βιομηχανίας τροφίμων, με σημαντική συμβολή στην οικονομία πολλών χωρών. Το γλυκό διαδραματίζει κεντρικό ρόλο στην καθημερινότητα των καταναλωτών, προσφέροντας ποικιλία γεύσεων και επιλογών.

Ωστόσο, η βιομηχανία αυτή αντιμετωπίζει πλήθος προκλήσεων που επηρεάζουν την παραγωγή και διανομή των προϊόντων.

Οι προκλήσεις αυτές αγγίζουν από ζητήματα στην εφοδιαστική αλυσίδα μέχρι θέματα ποιότητας και ασφάλειας. Επιπλέον, οι περιβαλλοντικοί κανονισμοί και οι απαιτήσεις για την εκπαίδευση των ανθρώπινων πόρων είναι καθοριστικοί παράγοντες που επηρεάζουν τη βιωσιμότητα και την ανάπτυξη του κλάδου. Στην παρούσα ανάλυση, θα εξετάσουμε λεπτομερώς τα κύρια ζητήματα που επηρεάζουν τη βιομηχανία παραγωγής γλυκών.

Η **εφοδιαστική αλυσίδα** στη βιομηχανία παραγωγής γλυκών αντιμετωπίζει ποικίλες δυσκολίες που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα και την αειφορία της. Ένας από τους κύριους παράγοντες εί-

ναι οι καθυστερήσεις στην μεταφορά πρώτων υλών, οι οποίες μπορεί να προκύψουν λόγω κακών καιρικών συνθηκών ή ανεπαρκούς υποδομής μεταφορών.

Επίσης, η **αστάθεια στις τιμές** των πρώτων υλών, όπως η ζάχαρη και η σοκολάτα, μπορεί να δημιουργήσει οικονομικές προκλήσεις για τους παραγωγούς.

Ένας ακόμα σημαντικός παράγοντας είναι, η **διαχείριση αποθεμάτων**, καθώς οι παραγωγοί χρειάζεται διαρκώς να παρακολουθούν τις ανάγκες τους, ώστε να αποφεύγουν την έλλειψη ή την υπερπληθώρα προϊόντων.

Επιπλέον, η **συνεργασία με προμηθευτές** και η επικοινωνία ανάμεσα σε όλα τα μέλη της αλυσίδας είναι κρίσιμη για την αποφυγή προβλημάτων και για την εξασφάλιση της ομαλής ροής των προϊόντων στην αγορά.

Η **ποιότητα και η ασφάλεια** των προϊόντων αποτελούν, εξίσου, κρίσιμες πτυχές της βιομηχανίας παραγωγής γλυκών, καθώς επηρεάζουν άμεσα την υγεία των καταναλωτών και τη φήμη των εταιρειών.

Οι βιομηχανίες οφείλουν να τηρούν αυστηρούς κανονισμούς και προδιαγραφές σχετικά με τα συστατικά και τη διαδικασία παραγωγής. Η καθαριότητα των παραγωγικών εγκαταστάσεων και η ασφαλής αποθήκευση των πρώτων υλών είναι απαραίτητες για την αποφυγή μόλυνσης ή αλλοίωσης των προϊόντων.

Οι έλεγχοι ποιότητας πραγματοποιούνται σε διάφορα στάδια της παραγωγής και περιλαμβάνουν τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη δοκιμή γεύσης κ.ά.

Η εκπαίδευση και η ανάπτυξη των εργαζομένων είναι κρίσιμης σημασίας για τη διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής και της ασφάλειας των προϊόντων.

Οι καταναλωτές απαιτούν διαφάνεια και προσοχή όσον αφορά τα συστατικά που περιέχονται, γεγονός που ώθησε πολλές εταιρείες να υιοθετήσουν πρακτικές βιολογικής παραγωγής. Έτσι, η διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας αποτελεί θεμέλιο για τη βιώσιμη ανάπτυξη της βιομηχανίας.

Η αποτελεσματικότητα της βιομηχανίας παραγωγής γλυκών εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό και από τους **ανθρώπινους πόρους**.

Η εκπαίδευση και η ανάπτυξη των εργαζομένων είναι κρίσιμης σημασίας για τη διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής και της ασφάλειας των προϊόντων.

Πολλές εταιρείες αντιμετωπίζουν προκλήσεις στην πρόσληψη και εκπαίδευση εξειδικευμένου προσωπικού, γεγονός που μπορεί να επηρεάσει την παραγωγικότητα και την αξιοπιστία των διαδικασιών παραγωγής.

Παράλληλα, οι εργαζόμενοι χρειάζονται συνεχή εκπαίδευση για να είναι ενημερωμένοι σχετικά με τις νέες τεχνολογίες και τις βέλτιστες πρακτικές παραγωγής. Αυτή η ανάγκη υπογραμμίζει τη σημασία τής επένδυσης σε εκπαιδευτικά προγράμματα και την παροχή κινήτρων για την ανάπτυξη δεξιοτήτων.

Αντιλαμβανόμεστε, λοιπόν, ότι, αν οι εταιρείες δεν επιλύσουν αυτά τα ζητήματα, μπορεί να αντιμετωπίσουν σοβαρές δυσκολίες στην όλη διαδικασία παραγωγής.

Οι **περιβαλλοντικοί κανονισμοί** παίζουν καθοριστικό ρόλο στη βιομηχανία παραγωγής γλυκών, επηρεάζοντας τόσο τη διαδικασία παραγωγής όσο και τα τελικά προϊόντα. Οι αυξημένες απαιτήσεις για τη μείωση των αποβλήτων και την ανακύκλωση έχουν οδηγήσει τις εταιρείες να επενδύσουν σε νέες τεχνολογίες και διαδικασίες που μειώνουν το περιβαλλοντικό τους αποτύπωμα. Αυτές οι προσαρμογές συχνά απαιτούν αυξημένα κεφάλαια και διαδικασίες κατάρτισης του προσωπικού, με αποτέλεσμα να επηρεάζονται τα λειτουργικά έξοδα.

Η συμμόρφωση με τα περιβαλλοντικά πρότυπα μπορεί να επηρεάσει, παρόμοια, και την **προμήθεια πρώτων υλών**, καθώς οι παραγωγοί είναι αναγκασμένοι να αναζητούν βιώσιμες πηγές. Αυτές οι προσαρμογές μπορεί να προκαλέσουν διακυμάνσεις στις τιμές και να επιδράσουν στην ανταγωνιστικότητα των προϊόντων στην αγορά. Επομένως, οι περιβαλλοντικοί κανονισμοί παραμένουν κρίσιμος παράγοντας ως προς την αειφορία και την ανάπτυξη της βιομηχανίας παραγωγής γλυκών.

Κατά τον ίδιο τρόπο, χρειάζεται να ληφθεί υπόψη η **προσαρμογή στις σύγχρονες τάσεις** της αγοράς. Η αύξηση της ζήτησης για υγιεινές επιλογές και βιολογικά προϊόντα έχει αναγκάσει τις εταιρείες να επανασχεδιάσουν τις συνταγές και να αντικαταστήσουν συστατικά των γλυ-

κών τους. Οι καταναλωτές, όντας όλο και πιο ενημερωμένοι, αναζητούν προϊόντα με λιγότερη ζάχαρη, φυσικές γεύσεις και χωρίς πρόσθετα συντηρητικά. Αυτό οδηγεί τις επιχειρήσεις να επενδύσουν σε έρευνα και ανάπτυξη, αναζητώντας νέες πηγές πρώτων υλών που να πληρούν αυτές τις απαιτήσεις.

Επίσης, η **τεχνολογία** παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στη βιομηχανία παραγωγής γλυκών. Από την αυτοματοποίηση τής παραγωγής έως τη χρήση δεδομένων και analytics για τη βελτίωση της εφοδιαστικής αλυσίδας, οι καινοτομίες αυτές μπορούν να αυξήσουν την αποδοτικότητά και να μειώσουν τα κόστη.

Από την άλλη, και η **ανάπτυξη ηλεκτρονικών καναλιών πώλησης** βοηθά τα προϊόντα να φτάσουν σε νέες αγορές και να ενισχυθεί η παρουσία τους στο διαδίκτυο. Ωστόσο, όλα αυτά τα βήματα απαιτούν στρατηγική σχεδίαση και σωστή διαχείριση πόρων. Οι εταιρείες πρέπει να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους, ώστε να είναι ευέλικτο και εξειλεγμένο στις νέες τεχνολογίες και τα σύγχρονα μοντέλα παραγωγής.

Τέλος, η **βιωσιμότητα** πρέπει να αποτελεί πάντα προτεραιότητα. Η ανακύκλωση υλικών, η μείωση αποβλήτων και οι φιλικές προς το περιβάλλον διαδικασίες παραγωγής δεν είναι μόνο ζήτημα συμμόρφωσης, αλλά καινοτομίας και κουλτούρας. Η προσπάθεια για ποιοτικά και βιώσιμα γλυκά δεν είναι απλώς μία εμπορική στρατηγική, αλλά και ευθύνη προς τους καταναλωτές και τον πλανήτη.

Επομένως, η βιομηχανία παραγωγής γλυκών καλείται να σταθεί στο ύψος των προσδοκιών και να επενδύσει στο μέλλον της, ενσωματώνοντας τις νέες ανάγκες και τις προκλήσεις που παρουσιάζονται, ώστε να διασφαλίσει μία επιτυχημένη και ασφαλή πορεία για τους καταναλωτές και την ίδια την επιχείρηση.

Νίκος Λαμπρούκος

Είναι απόφοιτος της Σ.Τ.Ε. Αναβύσσου (τμήμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, 1997-1999). Έχει συμμετάσχει σε πολλά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής και παγωτού σε Γαλλία, Ιταλία κ.ά. Έχει δουλέψει ως Ζαχαροπλάστης σε διάφορα ζαχαροπλαστεία, restaurant και ξενοδοχεία στην Αττική. Παράλληλα, υπήρξε ιδιοκτήτης ζαχαροπλαστείου για 10 χρόνια. Το 2005 ξεκίνησε να εργάζεται ως τεχνικός σύμβουλος στην εταιρία **ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ** και τα τελευταία 10 χρόνια διατελεί Διευθυντής του Τεχνικού τμήματος της εταιρίας. Ως εξωτερικός συνεργάτης, έχει εμφανιστεί πολλές φορές σε τηλεοπτικές εκπομπές, παρουσιάζοντας συνταγές ζαχαροπλαστικής.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Dondurma Gelato Τσουρέκι-Φιστίκι

DONDURMA BASE

- 950 γρ. Γάλα
- 220 γρ. Ζάχαρη
- 50 γρ. Κρέμα Γαλακτος Selection 35% CORMAN
- 50 γρ. Dondurma Base MEC3
- 300 γρ. Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί εκτός της κρέμας γάλακτος σε ένα σκεύος στην φωτιά και ζεσταίνουμε μέχρι τους 84°C.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος στους 50°C κατά τη διαδικασία κρυώματος.
- Τοποθετούμε στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Ξεκινάμε τη διαδικασία παραγωγής παγωτού τοποθετώντας τη βάση στην παγωτομηχανή.
- Κατά την έξοδο του παγωτού από την παγωτομηχανή τοποθετούμε ρίπλα **BAKLAVA PISTACHIO CREAM MEC3** και φέτες σιροπιασμένου τσουρεκιού.

TSOUREKI MIX IREKS

- 1.000 γρ. Tsourekis Mix IREKS
- 85 γρ. Μαγιά νωπή
- 380 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με τον γάντζο για 2 λεπτά στην αργή και 12 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα.
- Η θερμοκρασία πρέπει να είναι στους 26°C.
- Ξεκουράζουμε την ζύμη για 20 λεπτά.
- Κόβουμε την ζύμη σε τμχ 500 γρ. και πλάθουμε σε μπάλες.
- Ξεκουράζουμε πάλι για 20 λεπτά, πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα και τοποθετούμε στην στόφα για 60 - 90 λεπτά μέχρι να έχουμε το επιθυμητό φούσκωμα της ζύμης.
- Ψήνουμε στους 170°C για 30 - 40 λεπτά.
- Όταν κρυώσει το τσουρέκι, κόβουμε σε φέτες και τοποθετούμε στον φούρνο στους 140°C για 20 λεπτά.
- Τοποθετούμε τις φρυγανισμένες φέτες τσουρεκιού στο σιρόπι για 24 ώρες.
- Τέλος, στραγγίζουμε τις φέτες τσουρέκι και διακοσμούμε το παγωτό.



ΣΙΡΟΠΙ

- 1.000 γρ. Ζάχαρη
- 550 γρ. Νερό
- 50 γρ. Γλυκόζη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα σκεύος στη φωτιά και βράζουμε για 2-3 λεπτά.
- Τοποθετούμε τις φρυγανισμένες φέτες τσουρεκιού στο σιρόπι για 24 ώρες.
- Τέλος, στραγγίζουμε τις φέτες τσουρέκι και διακοσμούμε το παγωτό.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Gelato Bites Vanila Tonka & Mirtilo

ΒΑΣΗ SEMIFREDO ME BASE TYPO M

- 300 γρ. Base Typo M MEC3
- 1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος Selection 35% CORMAN
- 55 γρ. Paste Vanila Tonka MEC3

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα και αφρατεύουμε στην γρήγορη ταχύτητα για 5-6 λεπτά.

MONTAPIΣΜΑ

- Γεμίζουμε τις φόρμες σιλικόνης με λιωμένη **Copertura Fondente MEC3**.
- Αναποδογυρίζουμε τις φόρμες ώστε να μείνει μια λεπτή στρώση στην φόρμα και τοποθετούμε στην κατάψυξη.
- Πασπαλίζουμε με **Instacrumble Lemon MEC3** μέσα στις φόρμες και με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής γεμίζουμε με το Semifredo τις φόρμες τοποθετώντας στο κέντρο μια μικρή ποσότητα **VELVET BLUEBERRY VARIEGATO MEC3**. Παγώνουμε στην κατάψυξη.
- Τέλος κλείνουμε με λιωμένη **Copertura Fondente MEC3**, πασπαλίζουμε με **Instacrumble Lemon MEC3** και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Back to Basics

Ελβετική
Μαρέγκα

NANTIA MAKRYGIANNH - HEAD PASTRY CHEF TOY ATHENS CAPITAL HOTEL - MGALLERY COLLECTION

Σε αυτό το τεύχος θα δούμε πως παρασκευάζεται η Ελβετική μαρέγκα, που διακρίνεται για τη σταθερή της δομή και τη βελούδινη υφή της. Η ιστορία της ξεκινά από τις ευρωπαϊκές κουζίνες του 17^{ου} και 18^{ου} αιώνα, όπου εξελίχθηκε ως πιο ακριβής και τεχνικά απαιτητική μέθοδος. Χάρη στην ικανότητά της να κρατά τέλεια το σχήμα της και να μην «κάθεται», χρησιμοποιείται ευρέως σε βουτυρόκρεμες, γλάσα, διακοσμήσεις, καθώς και σε γλυκά που ψήνονται, όπως η Pavlova και η Lemon Pie.

Υπάρχουν τρεις βασικοί τύποι μαρέγκας: η Γαλλική, η Ελβετική και η Ιταλική, καθεμιά με διαφορετική τεχνική και χρήση. Η Γαλλική μαρέγκα είναι η πιο απλή και δεν περιλαμβάνει θερμική επεξεργασία. Παρασκευάζεται με απλό χτύπημα ασπραδιών και ζάχαρης, γεγονός που την καθιστά λιγότερο σταθερή, αλλά γρήγορη και κατάλληλη για κέικ και σουφλέ. Η Ελβετική μαρέγκα απαιτεί θέρμανση του ασπραδιού με τη ζάχαρη σε μπεν μαρί, μέχρι τους 60°C, πριν χτυπηθεί, γεγονός που προσδίδει στο μίγμα σταθερότητα και παστερίωση. Είναι πιο σταθερή από τη γαλλική και ιδανική για βουτυρόκρεμες, επικάλυψη ή διακόσμηση. Η Ιταλική μαρέγκα, θεωρείται η πιο σταθερή απ’ όλες. Παρασκευάζεται με καυτό σιρόπι από ζάχαρη και νερό, το οποίο προστίθεται σε χτυπημένα ασπράδια, παστεριώνοντας το μίγμα και προσφέροντας άριστη σταθερότητα. Είναι ιδανική για mousse, macarons, βουτυρόκρεμες και εκλεπτυσμένες διακοσμήσεις. Τόσο η ιταλική όσο και η ελβετική μπορούν να χρησιμοποιηθούν ωμές, χάρη στην παστερίωση των ασπραδιών.

Πίνακας Σύγκρισης Τριών Ειδών Μαρέγκας

Τύπος Μαρέγκας	Θερμική Επεξεργασία	Τεχνική Παρασκευής	Σταθερότητα	Χρήσεις	Πλεονεκτήματα
Γαλλική	Όχι	Χτύπημα ασπραδιού με σταδιακή προσθήκη ζάχαρης	Χαμηλή	Κέικ, σουφλέ	Εύκολη και γρήγορη στην παρασκευή
Ελβετική	Ναι Ben Marie στους 60°C	Θέρμανση ασπραδιού με ζάχαρη & χτύπημα σε μίξερ	Μεσαία-Υψηλή	Βουτυρόκρεμες, επικάλυψη, διακόσμηση	Παστεριωμένη, σταθερή, κατάλληλη για στόφες
Ιταλική	Ναι Σιρόπι στους 118°C	Ρίχνουμε καυτό σιρόπι (νερό & ζάχαρη) σε χτυπημένο ασπράδι	Υψηλή	Mousse, macarons, βουτυρόκρεμες, διακόσμηση	Πολύ σταθερή, ιδανική για επαγγελματικά γλυκά



ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Ασπράδι αβγού
300 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
300 γρ. Ζάχαρη άχνη
30 γρ. Άμυλο πατάτας



ΒΗΜΑ 1: ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΑΒΓΩΝ

Φροντίζουμε το ασπράδι να μην περιέχει ίχνος κρόκου για να «δέσει» σωστά η μαρέγκα.



ΒΗΜΑ 2: ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΣΕ BAIN MARIE

Ανακατεύουμε το ασπράδι με τη ζάχαρη κρυσταλλική και το ζεσταίνουμε μέχρι τους 60°C.



ΒΗΜΑ 3: ΧΤΥΠΗΜΑ ΣΤΟ ΜΙΞΕΡ

Μεταφέρουμε στο μίξερ (καθαρό από λιπαρά) και ξεκινάμε το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα.



ΒΗΜΑ 4: ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΜΑΡΕΓΚΑΣ

Ανεβάζουμε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι να κρυσώσει και να σταθεροποιηθεί πλήρως.



ΒΗΜΑ 5: ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΕΡΕΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

Ρίχνουμε κοσκινισμένα άχνη και άμυλο πατάτας, ανακατεύοντας απαλά με μαρίζ.



ΒΗΜΑ 6 (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ): ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ

Προσθέτουμε ξύσμα (λεμονιού, πορτοκαλιού ή μοσχολέμονου), αν θέλουμε άρωμα.



ΒΗΜΑ 7: ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ

Με κορνέ, δίνουμε σχήμα και τοποθετούμε στους 70°C για 4 ώρες μέχρι να στεγνώσουν.

TIPS

- Το άμυλο πατάτας βοηθά στην απορρόφηση υγρασίας, λειτουργώντας ως σταθεροποιητής, με αποτέλεσμα να προσφέρει πιο τραγανή υφή και μεγαλύτερη σταθερότητα στο ψήσιμο, ώστε να μην υπάρχει καθίζηση ή διαρροή υγρών σε γλυκά όπου η μαρέγκα ψήνεται πάνω από υγρή γέμιση
- Φροντίζουμε να μην υπάρχει λίπος σε εργαλεία και κάδο, για να μην αλλοιωθεί ο όγκος και η δομή της μαρέγκας.

INFO

NANTIA
ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ

EXECUTIVE PASTRY CHEF,
ATHENS CAPITAL HOTEL
MGALLERY COLLECTION

Με εμπειρία στη δημιουργία μενού επιδόρπιων για ξενοδοχειακές μονάδες υψηλών προδιαγραφών και ζαχαροπλαστεία.

Καινοτομεί επιλέγοντας και συνδυάζοντας υλικά βάσει εποχικότητας και μοναδικών αφηγημάτων, που ενισχύουν την αίσθηση της μοναδικότητας του brand και της γευστικής εμπειρίας του πελάτη.

Στις δημιουργίες της συγκαταλέγονται, επίσης, μικρά γλυκά canape, brunch, αλλά και συνδυαστική μικρών γλυκών με τσάι (afternoon tea).



@nadiamakrygianni



Εδώ πηγάζει το γάλα



Βούτυρο 82%

Ένα παραδοσιακό φρέσκο βούτυρο γάλακτος αγελάδος με 82% λιπαρά. Προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Έχει αγνή παραδοσιακή αγελαδινή γεύση. Είναι ένα παραδοσιακό απόφιο βούτυρο.

Ιδανικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

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

Ιδανικό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος GHEE ANATOLI 99,8%

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

Ιδανικό για παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ανατολής.

Κρέμα γάλακτος 48%

Μία πλούσια και πυκνή κρέμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Ιδανική για πλούσιες γεύσεις με τέλεια υφή.

Κρέμα γάλακτος 35%

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

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν πλούσια και κρεμώδη υφή.



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

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

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ ΙΚΕ - Ο ΤΣΟΠΑΝΗΣ • ΑΓΡΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

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

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