



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2025 / Τεύχος 143



Η αυθεντική Pinsa Romana αξίζει *alfa*!



μόνο με
5-6" ψήσιμο

ζύμη αρχής
ωρίμανσης
72 ωρών

χωρίς συντηρητικά



alfa

ΑΠΟ ΤΟ 1952

FOOD
SERVICE
FINEST

alfapastry.com

info@alfapastry.com T 24610 42103-4



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/>

MALZAUER Φυδικό σκούρο προζύμι σε πάστα

- Μοναδική γεύση και άρωμα προζυμιού
 - Απευθείας χρήση από το δοχείο
- Τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα με ανοιχτή δομή
 - Μεγάλη διατηρησιμότητα

Παραδοσιακή γεύση προζυμιού
με την υπογραφή της



T +30 210 2589200

f Artizan Hellas

@ artizan.official

www.artizanhellas.gr

32
52



40



28

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Bakery Trends: Pizza
- 24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 48 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 16 IBA 2025: Το μέλλον της αρτοποιίας
- 18 Masterclass ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ: Με τη γνώση έρχεται η καινοτομία
- 20 Student's Street Food Fest: Ετήσιο ραντεβού από την ΕΠΑ.Σ. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ της Δ.ΥΠ.Α.
- 28 Αρτοποιητική Τέχνη, Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής
- 32 Συνέντευξη: Ονούφριος Ιωακειμίδης
- 46 COFALEC: Υποδέχεται τη νέα της Γενική Γραμματέα - Carlotta Trucillo
- 50 Συνέντευξη: Ιωάννης Παντερλής Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Άνδρου

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 36 Scrocchiarella, Η πίτσα που φέρνει επανάσταση στα επαγγελματικά μενού
- 40 Διόγκωση αρτοσκευασμάτων και διογκωτικοί παράγοντες
- 44 Συσκευασία προϊόντων αρτοποιίας

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 52 Μπρούστουλας, Παραδοσιακό ψωμί της Άνδρου
- 54 Back to Basics: Η τέχνη της τάρτας

{ **bakery-pastry.gr**

ΜΕ
υψηλή
Διατροφική
ΑΞΙΑ

Τα
ψωμιά
της νέας εποχής!



ΜΕ
ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ
ΔΕΙΚΤΗ
ΜΟΛΙΣ 54*



Multiseed

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

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



ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ
ΠΡΟΣΕΧΟΥΝ
ΤΗ ΣΙΛΟΝΕΤΑ
ΤΟΥΣ



Pro Body

- +90% περισσότερη Πρωτεΐνη*
- +12 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα*
- 80% λιγότεροι Υδατάνθρακες*
- 80% λιγότερα Σάκχαρα*

*έναντι ενός κλασικού πολυσπόρου ψωμιού Ολικής άλεσης (πηγή USDA 2019)



Υψηλή
διατροφική
αξία με
Superfoods



Chia Quinoa

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



Σκάνάρτε
τα QR codes
για περισσότερες
πληροφορίες
στο κινητό σας



Vegan Γεύση
& Ευεξία

Grainstar

- ✓ Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Μειωμένη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες συγκριτικά με τα πολυσπόρα αρτοσκευάσματα*

* πηγή USDA 2019



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

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!



Χαιρετισμός Προέδρου

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες του περιοδικού μας,

Η καλοκαιρινή, τουριστική περίοδος ξεκίνησε για τη χώρα μας. Γνωρίζοντας ότι το επάγγελμά μας είναι ένα από τα πιο απαιτητικά, εύχομαι στους συναδέλφους μας να ανταποκριθούν όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικά.

Σε συνδικαλιστικό επίπεδο, λόγω της καλοκαιρινής περιόδου, δεν έχει διαδραματισθεί κάτι ιδιαίτερα σημαντικό, πέραν κάποιων εξελίξεων που αναμένουμε το επόμενο διάστημα αναφορικά με την απλούστευση της διαδικασίας αδειοδότησης των επιχειρήσεων και που θα αποσαφηνισθεί με εγκύκλιο σύντομα.

Πιο συγκεκριμένα, ενημερωθήκαμε ότι με την απόφαση 6763/28-1-2025 τίθεται σε λειτουργία το Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Άσκησης Δραστηριοτήτων και Ελέγχων (ΟΠΣ ΑΔΕ) του άρθρου 14 του ν. 4442/2016 υπό τον τίτλο «OpenBusiness», για την ψηφιοποίηση των διαδικασιών άσκησης οικονομικής δραστηριότητας, σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 4442/2016. Η έναρξη λειτουργίας έχει ήδη οριστεί στις 3-2-2025 και αναμένουμε διευκρινιστική εγκύκλιο από το αρμόδιο υπουργείο για τις λεπτομέρειες αναφορικά με τον τρόπο ανάρτησης των δικαιολογητικών.

Η συγκεκριμένη πλατφόρμα υποστηρίζει την υποβολή των γνωστοποιήσεων και των αιτήσεων έγκρισης του ν. 4442/2016, καθώς και άλλα συναφή αιτήματα για την ολοκλήρωση των ενεργειών αδειοδότησης και αντικαθιστά τον τρόπο διεκπεραίωσης της γνωστοποίησης/ αδειοδότησης μέσω του Notify business, η λειτουργία του οποίου ξεκίνησε το 2016.

Η θέση σε λειτουργία του ΟΠΣ ΑΔΕ του άρθρου 14 του ν. 4442/2016 (Open Business) αφορά και στις μεταποιητικές και συναφείς δραστηριότητες (Κεφάλαια ΣΤ' και Θ' ν. 4442/2016).

Από την μέχρι τώρα ενημέρωσή μας γνωρίζουμε ότι, αναφορικά με τις καινούριες γνωστοποιήσεις, αναρτώνται όλα τα δικαιολογητικά και επιπλέον ότι: όλοι όσοι ήδη έχουν κάνει γνωστοποίηση μέσω του Notify business θα πρέπει να προβούν σε τροποποίηση της γνωστοποίησης και να αναρτήσουν τα δικαιολογητικά έως την 31η Δεκεμβρίου 2025, αλλιώς μετά από αυτήν την ημερομηνία το σύστημα δεν θα τους επιτρέψει να αναρτήσουν άλλα δικαιολογητικά. Επίσης, μετά από την 31η Δεκεμβρίου 2025, καταβάλλεται το ποσό των 250 ευρώ.

Αυτό δεν ισχύει για τις επιχειρήσεις που έχουν αδειοδοτηθεί πριν την έναρξη του Notify business, διότι τα δικαιολογητικά έχουν ήδη προσκομισθεί στην υπηρεσία αδειοδότησης.

Αναφορικά ωστόσο με το ανωτέρω θέμα, αναμένουμε κάποιες διευκρινήσεις ούτως ώστε να επανέλθουμε με νέα ενημέρωση στους συναδέλφους.

Σας εύχομαι μία όμορφη καλοκαιρινή σεζόν.

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ BÖCKER TRADITIONELLE

Το παραδοσιακό, φυσικά!



Νόστιμο και αρωματικό καθημερινό ψωμί με προζύμι σίκαλης

- Φυσικό προϊόν σε μορφή πάστας, με κρεμώδη υφή και υψηλή οξύτητα
- Αυθεντική γεύση προζυμιού σίκαλης και παραδοσιακό άρωμα με νότες βύνης
- Τραγανή νόστιμη κόρα και ελαστική ψίχα με έντονη κυψέλωση
- Από τον ειδικό στα προζύμια, την Ernst Böcker GmbH & Co



Δοχείο 6 & 16 κιλών



KONTA AEBE

Α΄Υψη Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406994

info@konta.gr • www.konta.gr





Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

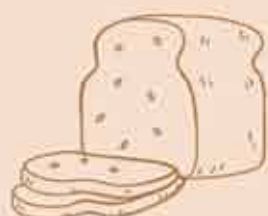


Η αγορά δείχνει σταθερή προτίμηση σε ποιοτικά ζυμωτά προϊόντα με premium χαρακτήρα. Pizza napoletana, pinsa, focaccia, scrocchiarella, ciabatta κ.ά. ενισχύονται από εξειδικευμένα καινοτόμα αλεύρα, προσφέροντας υψηλή εμπορικότητα και γευστική ταυτότητα. Οι επιχειρήσεις που επενδύουν σε αυθεντικές συνταγές και ζύμες αργής ωρίμανσης διαφοροποιούνται, προσελκύοντας απαιτητικό κοινό και αξιοποιώντας τη διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση για γευστικές εμπειρίες με χαρακτήρα και σύγχρονη παρουσίαση είτε πρόκειται για ατομικές μερίδες είτε για gourmet προτάσεις.

Pizza



Ποιότητα από τη βάση



BRIOCHE BLEND



Μίγμα για αφράτη ζύμη brioche με μεγάλη ευελιξία στη χρήση, κατάλληλο για πολλές εφαρμογές σε ψωμάκια, ψωμί για μπόμπες και αλμυρά ή γλυκά snacks όπως πίτσα, πεινιρλί, cinnamon rolls, monkey bread, μηλοπιτάκια, γεμιστά buns, σταφιδόψωμα κλπ. Ανάλογα με τη συνταγή μπορούμε να έχουμε πιο πλούσια ζύμη με περισσότερα λιπαρά ή πιο αφράτη. Ιδανικό για κατάψυξη.



TARTINA SNACK



Μίγμα για αλμυρή τάρτα ιδανική για κάθε εφαρμογή όπως Quiche Laurent ή άλλες συνταγές για τάρτες γεμιστές με λαχανικά, αλλαντικά κλπ. Κατάλληλο και για αλμυρά μπισκότα τύπου μπατόν σαλέ. Έχει μεγάλη αντοχή σε κατάψυξη – απόψυξη.



ΚΟΥΡΟΥ MIX



Ειδικό προϊόν για παρασκευή τραγανής παραδοσιακής κουρού για τυρόπιτες και άλλα snack με τριψή ζύμη. Παρασκευάζεται μόνο με προσθήκη νερού και μαργαρίνης ή μαγειρικού λίπους ανάλογα με την τελική δομή που επιθυμούμε. Διαθέσιμο και σε μίγμα για πολύσπορη ζύμη. Ιδανικό για κατάψυξη.



PIZZA MIX



Μίγμα για αφράτη και τραγανή ζύμη πίτσας που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα μόνο με προσθήκη νερού και μαγιάς. Μπορεί να ανοιχθεί σε λεπτό ή πιο χοντρό ζυμάρι για πίτσα, καλτσόνε κλπ. Με ειδικά άλευρα και βελτιωτικά για να αντέχει στη στόφα, την καταπόνηση στο ζύμωμα αλλά και στην κατάψυξη.

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

Pizza sauce **Italian** 🇮🇹
&
Pizza sauce extra 🌿



μέχρι την τελική πινελιά!

Instagram: Fodstuff_sa Facebook: Fodstuff SA



Ζύμη Πίτσας σε Ελεγχόμενη Ωρίμανση
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η Lesaffre, παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση, πρωτοπορεί και στην αργή ωρίμανση, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις. Με τεχνολογικά και καινοτόμα προϊόντα όπως η μαγιά Αργής Ωρίμανσης 1895 και το εξειδικευμένο συστατικό Magimix Argo σε συνδυασμό με τα ζωντανά προζύμια της Crème de Levain και Αγριοσίταρο εγγυάται πλούσιο άρωμα και σταθερότητα. Ακόμα και στην πίτσα τα προϊόντα Αργής Ωρίμανσης της Lesaffre κάνουν τη διαφορά!

ΖΥΜΗ			ΕΚΤΕΛΕΣΗ	
	γρ.	%	Τύπος Μίξερ	Σπιράλ
Αλεύρι Τ. 55%	1000	100,0%	Θερμοκρασία Βάσης	52°C
Νερό	700	70,0%	Χρόνος Ζυμώματος	6' Αργό / 5' Γρήγορο
Αλάτι	20	2,0%	Θερμοκρασία Ζύμης	18-20°C
Ελαιόλαδο	20	2,0%	Ξεκούραση	5' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Magimix Argo	10	1,0%	Κόψιμο Ζύμης	250 γρ.
Μαγιά νωπή 1895 Χελιδόνι	10	1,0%	Πλάσιμο	Μπαλάκια και τοποθετούμε σε πλαστικό δοχείο (περιέκτη)
Ξηρό Προζύμι Livendo BD100	30	3,0%	Ωρίμανση / Αποθήκευση	18-20 ώρες στ. 4-6°C ή έως 2-3 ημέρες στ. 1-3 °C
Σύνολο	1790	179,0%	Μορφοποίηση	Βγάζουμε κάθε μέρα όσα ζυμάρια θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε ή κάθε ώρα της ημέρας, μορφοποιούμε τη ζύμη, προσθέτουμε τα υλικά της αρεσκείας μας και ψήνουμε σε δυνατές φωτιές.



Ο παγκόσμιος ηγέτης
στη ζύμωση!



Magimix Αργής Ωρίμανσης

- Ιδανικό για αργή ωρίμανση.
- Διατηρεί τη δύναμη και τη σταθερότητα της ζύμης σε κάθε στάδιο
- Υψηλή απόδοση σε όλα τα είδη αλεύρων ακόμα και στα πιο αδύναμα

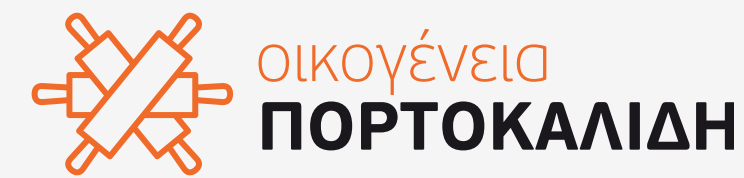


l'hirondelle 1895

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

Και στην πίτσα,
η αργή ωρίμανση
κάνει τη διαφορά!





Όλα ξεκινούν από το σωστό προϊόν, εκείνο που σου λύνει τα χέρια!

Με 200+ προϊόντα, 7 logistic centers, 30 βραβεία και διεθνείς πιστοποιήσεις ποιότητας, η Οικογένεια Πορτοκαλίδη είναι ο συνεργάτης που εμπιστεύονται επαγγελματίες σε όλη την Ελλάδα.

Pizza Roll Special

Η αυθεντική γεύση... τώρα σε νέα μορφή.

Η κλασική πίτσα, σε ένα νέο, ευέλικτο σχήμα που ταιριάζει απόλυτα στο μοντέρνο snacking. Είναι η επιλογή που σου επιτρέπει να ψήσεις μία φορά το πρωί, να γεμίσεις τη βιτρίνα σου και να σερβίρεις όλη μέρα, χωρίς να αγχώνεσαι για στέγνωμα ή επαναθέρμανση. Η αφράτη ζύμη του προστατεύει τη γέμιση και κρατάει όλη τη φρεσκάδα μέσα.

TIPS ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:

- Άφησέ το να ξεπαγώσει πλήρως πριν το ψήσεις για να ξεκουραστεί η ζύμη και να δουλέψει σωστά η μαγιά.
- Μην το παραψήσεις: 12 λεπτά αρκούν για να έχεις το τέλειο, ζουμερό αποτέλεσμα.
- Μένει φρέσκο και αφράτο για ώρες, χωρίς καμία αλλοίωση στη γεύση ή στην υφή.

Με γέμιση από αυθεντική σάλτσα τομάτας, ζαμπόν, μπέικον, Gouda Ολλανδίας και πιπεριά, το Pizza Roll Special είναι μια πλήρης, χορταστική εμπειρία. Και, ναι, έχει βραβευτεί για την καινοτομία του με το Bronze R&D Award 2025.



Χειροποίητο Calzone Special

Αυθεντικό, comfort γεύμα κάθε στιγμή.

Ένα ιταλικό twist που φέρνει κάτι ξεχωριστό στη βιτρίνα σου. Γεμισμένο με λιωμένη Gouda, ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε και σάλτσα τομάτας, προσφέρει μια πλούσια γεύση που παραμένει χορταστική όλη μέρα. Είναι η λύση για lunch-time σνακ ή ζεστό comfort food μέσα στη μέρα. Στο κατάστημα ή σε take-away, κόβεται όμορφα, σερβίρεται εύκολα, και κάνει τον πελάτη να επιστρέψει.

www.portokalidisfamily.com

Πεϊνιρλί χωριάτικο με μπέικον

Όταν η παράδοση συναντά την απόλαυση.

Θυμίζει κάτι από φούρνο παλιάς γειτονιάς, ζεστό, χορταστικό και αυθεντικό. Η χωριάτικη ζύμη με φρέσκο βούτυρο και σιμιγδάλι τού δίνει πλούσια αίσθηση και βάθος. Το μπέικον ενισχύει τη γεύση και το καθιστά ιδανικό για snack ή πιο premium σερβίρισμα.

Πρόσθεσε την πινελιά σου και απογείωσέ το:

- Πρόσθεσε αυγό για αυθεντική brunch πρόταση
- Σέρβιρέ το με λίγη ρόκα και flakes παρμεζάνας
- Για τους πιο απαιτητικούς: λίγα κομμάτια μαύρης τρούφας κάνουν τη διαφορά



Η νέα εποχή στην ατομική pizza, για τον σύγχρονο επαγγελματία

Με το Pizza Roll, **ξεχνάς τα πολλά περάσματα στον φούρνο.**

Με ένα ψήσιμο το πρωί, γεμίζεις την βιτρίνα.

Χωρίς στέγνωμα. Χωρίς ανάγκη για ξαναζέσταμα.

Το έξυπνο σχήμα roll κρατά τη **pizza αφράτη και ζουμερή για ώρες**, ενώ η γέμιση με σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν, μπέικον, gouda Ολλανδίας & πιπεριά, χαρίζει αυθεντική γεύση πίτσας και επαγγελματικό αποτέλεσμα.

Bronze **βραβείο Καινοτομίας R&D 2025**, γιατί ξέρεις να επενδύεις στο σωστό.

Με πανελλαδική κάλυψη, ευέλικτο δίκτυο και πλήρη πιστοποίηση, είμαστε δίπλα σου πριν το χρειαστείς.



οικογένεια
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ
portokalidisfamily.com

IBA 2025

Το μέλλον της αρτοποιίας



Από τις 18 έως τις 22 Μαΐου 2025, στο Εκθεσιακό Κέντρο του Düsseldorf στη Γερμανία, 985 εκθέτες από 46 χώρες παρουσίασαν την ευρεία γκάμα προϊόντων τους, με ένα εντυπωσιακό κράμα ποικιλομορφίας και καινοτόμου δράσης, που προσέλκυσε 49.115 επισκέπτες από 149 χώρες του κόσμου. Όταν οι υπεύθυνοι λήψης αποφάσεων έρχονται σε επαφή με την υψηλή ποιότητα, τα αποτελέσματα είναι εγγυημένα, αναδεικνύοντας και τον θεσμό ως τον κορυφαίο κόμβο συνάντησης του κλάδου.



Η έκθεση απευθύνεται τόσο σε μικρά εργαστήρια, όσο και σε μεγάλα αρτοποιεία-ζαχαροπλαστεία, μέχρι και σε βιομηχανικούς προμηθευτές, λειτουργώντας έτσι ως μία πλατφόρμα ανταλλαγής με στρατηγική σημασία. Το θεματικό της φάσμα εκτείνεται από πρώτες ύλες, συστατικά αρτοποιίας, κατεψυγμένα προϊόντα και σνακ για κατανάλωση, μέχρι τεχνολογίες παραγωγής και συσκευασίας και βελτιστοποίηση διαδικασιών. Περιλαμβάνει ακόμη τον σχεδιασμό και εξοπλισμό αρτοποιειών, ζαχαροπλαστείων ή καφέ, καθώς και τομείς όπως καθαριότητα και υγιεινή, τεχνολογίες ενέργειας, αερισμού και κλιματισμού, καθώς και εργαστηριακές και μετρητικές συσκευές.

Στην IBA 2025, που διοργανώθηκε από τον Εκθεσιακό Οργανισμό GHM, του οποίου επίσημος αντιπρόσωπος στην Ελλάδα και την Κύπρο είναι το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, σημαντική ήταν η ελληνική παρουσία, καθώς εννέα επιχειρήσεις συμμετείχαν. Συγκεκριμένα, πρόκειται για τις εταιρείες: Bizerba, EBAK Kyriakos Zourtoumidis & CO, ELIN SA, FOODLine Co., Gatzelakis K. & Sons SA, INCONEQ, Lappas, Polypan Group και SUGART - Cake Decoration.

Φέτος τρία ήταν τα κύρια σημεία ενδιαφέροντος: αρτοποιία χειροποίητης παραγωγής (artisan bakery), όπου παρουσιάστηκαν βιώσιμα καταστήματα, αποδοτικοί φούρνοι και σύγχρονα καταστήματα μικρής κλί-

μακας, ψωμί και τάσεις τροφίμων, με προβολή νέων προϊόντων στον τομέα, και ψηφιοποίηση και καινοτομία, με έμφαση σε έξυπνες λύσεις παραγωγής, αυτοματισμούς και ψηφιακές πλατφόρμες.

Έλαβαν χώρα άφθονες προσωπικές συζητήσεις, συγκεκριμένες επιχειρηματικές δράσεις, ζωντανές επιδείξεις, δοκιμές προϊόντων, συναρπαστικοί διαγωνισμοί, βραδινές εκδηλώσεις, μέσα σε μία ατμόσφαιρα γιορτινή με τη μυρωδιά από φρέσκο ψημένο ψωμί στον αέρα! Το αίσθημα συνοχής, το ομαδικό πνεύμα και η θετική ατμόσφαιρα στους χώρους της έκθεσης ήταν εμφανή.

Στην Αίθουσα 13 «έλαμψαν» οι εξής δύο ιδέες από πρωτοπόρους του χώρου. Η WinWin, μια εταιρεία τεχνολογίας τροφίμων με έδρα το Λονδίνο, παρουσίασε μια προσιτή και βιώσιμη εναλλακτική λύση σοκολάτας χωρίς κακάο. Η Enlyze, με τη σειρά της, για να υποστηρίξει τις επιχειρήσεις στη βελτιστοποίηση της ποιότητας και της παραγωγής, ανέπτυξε μια συνδυασμένη λύση υλικού και λογισμικού.

Το iba.FORUM και η iba.STAGE, με περίπου 50 παρουσιάσεις και 70 ομιλητές, αποτέλεσαν το επίκεντρο και τράβηξαν το ενδιαφέρον. Ειδικοί του κλάδου έφεραν στη σκηνή ακριβώς ό,τι κινεί σήμερα τη βιομηχανία: από την αναγέννηση του προζυμιού, τις εναλλακτικές σοκολάτας και τα ένζυμα ως καταλύτες αλλαγής στην αρτοποιία, μέχρι την αυτοματοποίηση των παραδοσιακών παραγωγικών δια-

δικασιών και τη χρήση της τεχνητής νοημοσύνης στους φούρνους. Στις επιδείξεις παρουσιάστηκε δεξιοτεχνία υψηλού επιπέδου, καθώς οι συμμετέχοντες έψηναν μπροστά στο κοινό.

Επιπλέον, οι παγκόσμιας κλάσης διαγωνισμοί αποδείχθηκαν μεγάλοι πόλοι έλξης για τους επισκέπτες. Το iba UIBC Cup of Bakers κέρδισε η ομάδα της Γαλλίας, το iba UIBC Cup of Confectioners κατέκτησε η ομάδα της Κορέας, ενώ το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιιών-Sommeliers, πήγε στον Michael Kress από τη Γερμανία. Πραγματοποιήθηκε ακόμη ο διαγωνισμός «Bakery of the Future» που αποσκοπούσε στην αναζήτηση καινοτόμων ιδεών για το μέλλον των αρτοποιιών, ενώ ξεχωριστή μνεία χρειάζεται να γίνει στο εκπαιδευτικό σεμινάριο παρασκευής Pretzel με πιστοποίηση.

Τέλος, η τελετή απονομής για τις νεοφυείς επιχειρήσεις (start-ups) επίσης συγκέντρωσε σημαντική προσοχή: το βραβείο απονεμήθηκε στη Fonte Ingredients, μια βρετανο-βραζιλιάνικη εταιρεία, που αναγνωρίστηκε για την προσέγγισή της στη συντήρηση τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, χρησιμοποιώντας υγρούς αναστολείς μούχλας.

Η επόμενη διοργάνωση IBA θα πραγματοποιηθεί από 24 έως 28 Οκτωβρίου 2027 στο Μόναχο, αναμένοντας το ραντεβού του κλάδου.



Με τη γνώση έρχεται η καινοτομία

Η αργή ωρίμανση & το ενεργό προζύμι στο επίκεντρο ενός πρωτοπόρου masterclass



Στις 11 & 12 Ιουνίου 2025, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ διοργάνωσε ένα διήμερο masterclass με θέμα την αργή ωρίμανση και το ενεργό προζύμι. Το masterclass πραγματοποιήθηκε στο Athens Center of Gastronomy και αποτέλεσε μια ευκαιρία για επαγγελματίες αρτοποιούς να εμβαθύνουν σε τεχνικές που επαναπροσδιορίζουν την ποιότητα, τη γεύση και τη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας.



Ο Jamie Brown, τεχνικός σύμβουλος της Ernst Böcker GmbH & Co. KG, και η τεχνική ομάδα αρτοποιίας της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, παρουσίασαν ένα πλούσιο πρόγραμμα με ζυμώματα, τεχνικές ωρίμανσης και ψησίματα, δίνοντας την ευκαιρία στους συμμετέχοντες να εργαστούν μαζί με τους τεχνικούς και να φτιάξουν ψωμιά με ενισχυμένο γευστικό προφίλ, αυθεντικά αρώματα, βελτιωμένη θρεπτική αξία και παρατεταμένη φρεσκάδα.

Με τη συμμετοχή 18 επαγγελματιών, κυρίως νέων επιχειρηματιών και αρτοποιών που εκπροσωπούν τη νέα γενιά του κλάδου, το εργαστήριο είχε χαρακτήρα εντατικής πρακτικής εκπαίδευσης, καθώς έλαβε χώρα από το πρωί μέχρι αργά το μεσημέρι, και για τις δύο ημέρες. Ο τεχνικός διευθυντής της ΚΑΝΑΚΗΣ, κ. Νίκος Κατσιούπας, ανέφερε χαρακτηριστικά: «Σε 33 χρόνια επαγγελματικής πορείας δεν έχω ξαναδεί τέτοια διάδραση». Η συμμετοχή ήταν ενεργή,

με πλούσιο διάλογο, ανταλλαγή απόψεων και πλήθος τεχνικών ερωτήσεων, γεγονός που υπογράμμισε την ανάγκη της αγοράς για ουσιαστική τεχνογνωσία.

Ο κλάδος της αρτοποιίας αναζητά διαφοροποίηση και αυθεντικότητα. Σε αυτό το πλαίσιο, το masterclass εστίασε στην αξία και τα ουσιαστικά οφέλη της αργής ωρίμανσης καθώς και στο πώς τα οφέλη αυτά πολλαπλασιάζονται όταν μπαίνει στην εξίσωση το ενεργό προζύμι.

Τα τελικά προϊόντα αξιολογήθηκαν επιτόπου, με γνώμονα όχι μόνο τη γεύση αλλά και την υφή, την ευκολία ενσωμάτωσης στη γραμμή παραγωγής και τη δυνατότητα που δίνεται στο αρτοποιείο να διαφοροποιηθεί μέσω των αρτοσκευασμάτων του. Όπως προσθέτει ο κ. Κατσιούπας: «Αναζητούμε διαρκώς νέες προτάσεις, καινοτομίες και κορυφαία προϊόντα σε όλη την Ευρώπη για να τα φέρουμε στην Ελλάδα. Καινοτομία

για μας είναι το βιολογικό Ενεργό προζύμι ACTIVIVO της Böcker καθώς και τα γαλλικά και ιταλικά άλευρα από τους Μύλους Suire και Molino Merano. Μιλάμε για βιολογικά άλευρα, μιλάμε για αργές ωριμάνσεις, με τελείως διαφορετικές γεύσεις και αρώματα από οτιδήποτε έχει παραχθεί μέχρι τώρα».

Το διήμερο masterclass στο Athens Center of Gastronomy ήταν περισσότερο από εκπαιδευτική δράση. Ήταν μια ακόμη απόδειξη ότι η αρτοποιία εξελίσσεται συνεχώς και επενδύοντας στη γνώση, διαμορφώνεται το μέλλον του κλάδου.

Το masterclass της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ήταν το πρώτο σε μια σειρά masterclasses ειδικά για την Αργή Ωρίμανση με ενεργό Προζύμι που πραγματοποιεί η εταιρεία τόσο στην Αθήνα όσο και στη Θεσσαλονίκη, με τις ημερομηνίες να αναμένεται να ανακοινωθούν στους επαγγελματίες σύντομα.

Student's Street Food Fest

Ετήσιο ραντεβού από την
ΕΠΑ.Σ. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ της Δ.ΥΠ.Α.



Την Πέμπτη, 22 Μαΐου 2025, πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία το μαθητικό φεστιβάλ street food από την ΕΠΑ.Σ. Γαλατσίου. Η προσέλευση ήταν αθρόα στην εκδήλωση που έγινε θεσμός και περιλάμβανε επίδειξη δεξιοτήτων και εξαιρετικές δημιουργίες. Η δράση εντάσσεται σε ένα γενικότερο πλαίσιο ενεργειών εξωστρέφειας της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλατσίου και της ευρύτερης αλληλεπίδρασης που θέλει να έχει με τους επαγγελματικούς φορείς και την τοπική κοινωνία.

Είσαι 15 έως 29 ετών
και θέλεις άμεση
επαγγελματική
αποκατάσταση;

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

• Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής
• Μαγειρικής Τέχνης

Οι μαθητές της ΕΠΑΣ Μαθητείας Γαλατσίου:

- Πραγματοποιούν μαθητεία στις επιχειρήσεις με αμοιβή και πλήρη ασφάλιση.
- Φοιτούν σε σύγχρονα και πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια.
- Παίρνουν δωρεάν τα απαραίτητα βιβλία και βοηθήματα.
- Εκπαιδεύονται από έμπειρο και άρτια καταρτισμένο εκπαιδευτικό προσωπικό.
- Αποκτούν Πτυχίο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, μετά από εξετάσεις πιστοποίησης από τον ΕΟΠΠΕΠ.
- Δικαιούνται σπουδαστική άδεια μέχρι 30 ημέρες με αποδοχές.
- Δικαιούνται αναβολή στράτευσης.
- Λαμβάνουν επίδομα στέγασης και σίτισης όσοι πληρούν τις προϋποθέσεις.



ΕΠΑΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λεωφόρος Γαλατσίου 17, ΑΘΗΝΑ
Τηλ.: 210 2287460 - 210 2284900
email: epas.galatsi@dypa.gov.gr

Οι εγγραφές ξεκίνησαν...

Για περισσότερες πληροφορίες
& εγγραφές δες εδώ:



Scan me!



Υπήρξε πρωτοφανής συμμετοχή κόσμου, κυρίως από νέους, αλλά σημαντική ήταν και η παρουσία γονέων, όπως και επαγγελματιών των επισιτιστικών κλάδων.

Στο πλαίσιο των εργαστηριακών τους ασκήσεων, προσαρμοσμένων στις ανάγκες της εκδήλωσης, συμμετείχαν σχεδόν όλοι οι μαθητές της σχολής, 120 στον αριθμό, και των δύο ειδικοτήτων.

Πιο συγκεκριμένα, για την επίδειξη δεξιοτήτων παρουσιάστηκαν, από την ειδικότητα Μαγειρικής Τέχνης, γαριδομακαρονάδα και φαριφάλες με καπνιστό σολομό και βότκα, ενώ από την άλλη ειδικότητα, Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική, παρασκευάστηκε πίτσα, γαμήλια τούρτα με ζαχαρόπαστα και μπισκουί με κρέμα μασκαρπόνε και σάλτσα μάνγκο, διακοσμημένο με βρώσιμα λουλούδια.

Ακόμη, υπό την καθοδήγηση των καθηγητών τους, οι μαθητές προετοίμασαν αλμυρές και γλυκές λιχουδιές για τις ανάγκες του street food. Το μενού περιείχε: hot dog, vegan

κυπριακές πίτες με γύρο κουνουπιδιού, vegetarian tortίγια με τονοσαλάτα, βολοβάν με κοτόπουλο και mini burger, αλλά και διακοσμητικές κουλούρες, προζυμένιο ψωμί βασιλικού, milk bread με μελάνι σουπιάς, βιενέζικο ψωμί με γεύσεις κουρκουμά, παντζάρι και σπανάκι, πίτσες, σφολιατοειδή, παγωτό, παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά, instant crême brûlée με αλμυρή καραμέλα βουτύρου, exotic vegan dessert, eclair βουτύρου, red velvet cheesecake και προφιτερόλ με λευκή σοκολάτα με sauce φυστίκι.

Στο πρόγραμμα συμπεριλήφθηκε, επίσης, απονομή σε αποφοίτους της σχολής ως έκφραση τιμής κι εκτίμησης για το επαγγελματικό τους ήθος, την ξεχωριστή λαμπρή τους σταδιοδρομία και τη συμβολή τους στην εξέλιξη του κλάδου της Αρτο-

ποιίας – Ζαχαροπλαστικής. Χαρακτηριστικά αναφέρονται οι: κ. Δημήτρης Γρίβας – CEO «Κουλουράδες», και κ. Δημήτρης Φραγκογιάννης, Τεχνικός Σύμβουλος «Μύλοι Λούλη».

Υπήρξε πρωτοφανής συμμετοχή κόσμου, κυρίως από νέους, αλλά σημαντική ήταν και η παρουσία γονέων, όπως και επαγγελματιών των επισιτιστικών κλάδων.

Την όλη διοργάνωση τίμησαν με την παρουσία τους, η υποδιοικήτρια της ΔΥΓΠΑ, κυρία Γιαννούλα Χορμόβα, ο αρχιμανδρίτης και γραμματέας της Ιεράς Συνόδου της Εκκλησίας της Ελλάδος, π. Αθηνάγορας Σουπουρτζής, ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών Ελλάδος, κύριος Ιωάννης Γλύκος, ο εκπρόσωπος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, κύριος Δημήτριος Ντούρας.

Τέτοιου είδους δράσεις συμβάλουν στην ενημέρωση της τοπικής κοινωνίας και των επαγγελματικών φορέων των επισιτιστικών κλάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση των σχολών της ΔΥΓΠΑ και ιδιαιτέρως της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλατσίου για το έργο της. Το ζεστό ομαδικό κλίμα και το ενθουσιώδες κοινό, δημιούργησαν προσδοκίες για ακόμη μεγαλύτερες επιτυχίες!



Φούρνιζε ήλιο και ζύμωνε καλοκαίρι!

Βάλε φαντασία, λίγο ήλιο και πολλή καλή διάθεση για ξεκούραση. Ζύμωσε τις στιγμές σου με γέλιο και ανεμελιά. Γιατί, το πιο νόστιμο καλοκαίρι... φτιάχνεται με μεράκι. Καλές διακοπές!



GRAN STIRATA ΤΗΣ MOLINO MERANO
ΙΔΑΝΙΚΗ ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΙΤΣΑ & PINSA
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Η πίτσα αλλάζει επίπεδο με το Gran Stirata της Molino Merano, που φέρνει στην ελληνική αγορά η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. Ένα εξαιρετικό προϊόν από άλευρα σίτου, ρυζιού και σόγιας με φυσική μαγιά Lievito Madre, ιδανικό για αυθεντική ιταλική focaccia και pinsa, αλλά και πίτσες με πλούσια αρώματα, εξαιρετική πεπτικότητα και ανοιχτή κυψέλωση. Χαρίζει τραγανή, φίνα κρούστα και γεμάτη γεύση, αναδεικνύοντας μοναδικά κάθε υλικό. stelioskanakis.gr



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ
ΜΕ ΓΚΟΥΡΜΕ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ παρουσιάζει προζυμμένα αρτοποιήματα με πλούσιες γεμίσεις και ζύμη μακράς ωρίμανσης, που ξεχωρίζουν για την αφράτη, αέρινη υφή και τη μοναδική γεύση τους. Επιλογές όπως Μπέικον-Παρμεζάνα, Μανιτάρι με Μαύρη Τρούφα και Κιμάς με Σάλτσα Τομάτας συνδυάζουν παράδοση και καινοτομία. Ιδανικά για catering, καφέ, αρτοποιεία και χώρους εστίασης. Ενισχύστε το κύρος και τη γαστρονομική ταυτότητα της επιχείρησής σας με επιλογές που ξεχωρίζουν. / brakoroulos.gr



ΤΥΠΙ ΚΡΕΜΑ ROSSO
ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ WRAPS & CHEESECAKES
από την KALLAS INCORPORATION

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. kallasinc.com



ΑΛΕΥΡΙ VERO GRANO SCROCCHIARELLA
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το Αλεύρι Vero Grano για Scrocchiarella, την πίτσα που αλλάζει τα δεδομένα στην επαγγελματική εστίαση! Πρόκειται για μια αυθεντική ιταλική πίτσα με πολύ λεπτή, τραγανή ζύμη, που ωριμάζει έως και 72 ώρες, προσφέροντας εξαιρετική γεύση και ευπεπτότητα. Ιδανικό για premium πίτσες, σάντουιτς ή γευστικά συνοδευτικά, προσφέρεται σε διάφορες παραλλαγές και σχήματα, ανταποκρινόμενο στις σύγχρονες τάσεις. Διατίθεται σε συσκευασία των 25 κιλών. mills.gr

ΖΥΜΩΝΟΥΜΕ ΤΟ ΑΥΡΙΟ ΥΠΕΥΘΥΝΑ
από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Η νέα Χωριάτικη Πίτα 4 τεμαχίων – βραβευμένη στα Food Experts Awards (FEA) 2024 στην κατηγορία Excellence in Promoting Sustainability – επιτρέπει στους επαγγελματίες να ψήνουν ακριβώς την ποσότητα που χρειάζονται, μειώνοντας έως 30% τη σπατάλη τροφίμων. Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ μέσω της επαναχρησιμοποίησης υπολειμμάτων ζύμης στις αρχικές συνταγές, της συνεργασίας με φορείς για διάθεση πλεονάζουσας παραγωγής σε ευπαθείς κοινωνικές ομάδες, της αξιοποίησης 23,2 τόνων υποπροϊόντων μηνιαίως για παραγωγή βιοαερίου και της ενσωμάτωσης συστημάτων ψύξης με αμμωνία, εκτέμπει όραμα βιώσιμης ανάπτυξης με καινοτομία και κοινωνική-οικολογική υπευθυνότητα. / portokalidisfamily.com



Η LOULIS FOOD INGREDIENTS
ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΞΑΝΑ
ΩΣ GREAT PLACE TO WORK®

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS απέσπασε για ακόμη μια χρονιά την Πιστοποίηση Great Place to Work®, επιβεβαιώνοντας το ποιοτικό και ανθρώπινο εργασιακό της περιβάλλον. Φέτος, η συμμετοχή ξεπέρασε το 90%, καταγράφοντας ρεκόρ και ενισχύοντας τη δέσμευση εργαζομένων και διοίκησης. Ο Πρόεδρος κ. Νίκος Λούλης δήλωσε: “Η αναγνώριση αυτή ανήκει στους ανθρώπους μας.” Η εταιρεία συνεχίζει να επενδύει στην ομάδα και την εταιρική της κουλτούρα. / loulismills.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΣΙΑΠΑΤΑ
ΜΕ GRANOPAN CIABATTA MIX AGRANO
από την KONTA AEBE

Το Granopan Ciabatta Mix (δοσολογία 10%) από την AGRANO είναι ιδανική βάση για παραγωγή παραδοσιακής ιταλικής τσιαπάτας, ελβετικού στριφτού ψωμιού και αλμυρών σνακ. Από σκληρό σιτάρι (durum) και προζύμι σίτου, προσφέρει μοναδικό άρωμα, αφράτη ψίχα και υπέροχη υφή, ενώ είναι κατάλληλο για αργή ωρίμανση, άμεση ή προψημένη χρήση και κατάψυξη, και εξασφαλίζει μεγάλη διατηρησιμότητα. Συνδυάζεται άψογα με ελιές, φρέτα και αλλαντικά για πεντανόστιμα σνακ. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / konta.gr



ΑΛΜΥΡΟ ΓΑΛΛΙΚΟ CAKE
από την MILLBAKER

Η ιδανική επιλογή για να εμπλουτίσετε το brunch σας με ένα αλμυρό cake, που ξεχωρίζει για την αφράτη υφή και την υψηλή υγρασία του. Ιδανική βάση για γευστικούς συνδυασμούς με ελιές, λιαστή ντομάτα, τυρί, ζαμπόν, μπέικον και μανιτάρια. Προσφέρει ισορροπημένη γεύση και προσαρμόζεται εύκολα σε συνταγές για αλμυρές τάρτες και biscuits. Παρασκευάζεται απλά με την προσθήκη νερού, ηλιέλαιου και αβγών. Διατίθεται από τη Millbaker σε συσκευασία των 5 κιλών CAKE SALE FCAS05. / trofingred.com



130 χρόνια L'Hirondelle
130 χρόνια ιστορίας αρτοποιιών
αυφαι. έτος ίδρύσεως 1895

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟΣ Ο ΜΕΓΑΛΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
"130 ΧΡΟΝΙΑ L'HIRONDELLE"
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Εκατοντάδες επαγγελματίες αρτοποιοί από όλη την Ελλάδα γιόρτασαν τα 130 χρόνια της μαγιάς L'Hirondelle, συμμετέχοντας στον διαγωνισμό της Lesaffre «130 χρόνια L'Hirondelle». Η κλήρωση πραγματοποιήθηκε την 1η Ιουλίου στο Baking Center της Lesaffre, σε ζωντανή πανελλαδική μετάδοση, με παρουσίαση τον Μιχάλη Σκάντζικα και την παρουσία δικηγόρου. Αναδείχθηκαν 130 νικητές, οι οποίοι κέρδισαν δώρα αξίας 30.000€. Με το διαχρονικό της σύμβολο, το χελιδόνι, παραμένει σημείο αναφοράς στη φρέσκια μαγιά από το 1895, προσφέροντας ποιότητα και αξιοπιστία στους αρτοποιούς. / lesaffre.gr



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ
ΤΟΜΕΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΣΤΙΣ ΒΡΥΞΕΛΛΕΣ
από την FEDIMA

Η FEDIMA ολοκλήρωσε με επιτυχία τη Γενική Συνέλευση 2025 στις Βρυξέλλες, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες από όλο τον ευρωπαϊκό τομέα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Συζητήθηκαν οι επιπτώσεις της ευρωπαϊκής νομοθεσίας, ο ψηφιακός μετασχηματισμός, οι γεωπολιτικές εξελίξεις και οι διατροφικές καινοτομίες. Έγινε ανάλυση της δυναμικής συνεργασίας μεταξύ εθνικών ενώσεων και επιχειρήσεων, των σύγχρονων τάσεων σε τεχνητή νοημοσύνη, εφοδιαστικές αλυσίδες και τεχνολογία cobots. Η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση πρωτοβουλιών για βιώσιμη, διατροφοκεντρική αρτοποιία. / fedima.org

SFIZIO CROCK ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ IRCA
από την LAOUDIS FOODS

Η Ιταλία είναι η πατρίδα της πίτσας και του Sfizio Crock της IRCA! Του ιταλικού μείγματος, που κάνει την παραγωγή νόστιμης αυθεντικής πίτσας και focaccias, μια πολύ εύκολη υπόθεση! Έχει ενσωματωμένο προζύμι και συμμετοχή 50% επί του συνολικού αλεύρου, ώστε να αφήνει ελεύθερη τη δημιουργικότητα κάθε pizzaiolo. Είναι κατάλληλο για γρήγορη μέθοδο (ξεκούραση 2 -3 ώρες) ή αργή ωρίμανση (16-20 ώρες). Τα τελικά προϊόντα είναι γευστικά, αρωματικά, με δυνατότητα προφησίματος και κατάψυξης. Κυκλοφορεί σε πρακτικό σάκο 10 κιλών. / laoudis.gr



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ
ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ MOLINO DENTI
από την KONTA AEBE

Τα εξαιρετικά άλευρα Midi (00) και Fast (00N) της σειράς Anima di Grano από την ιταλική MOLINO DENTI προέρχονται από επιλεγμένους κόκκους σταριού και εξειδικεύονται στην πίτσα. Προσφέρουν ζύμη σταθερή, εύπεπτη, αρωματική, με αεράτη κυψέλωση και εξαιρετική υφή. Το αλεύρι Midi απαιτεί ωρίμανση 10-18 ώρες, ενώ το Fast 4-8 ώρες. Με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη και μεγάλη αντοχή, είναι ιδανικά για Pizza Napoletana, Pizza Romana, Pizza in Pala, Focaccia, Pinsa, Ciabatta και πεινιρλί. Διατίθενται σε σακί 25 κιλών. / konta.gr



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ
ΚΑΙ ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΑΜΠΑΓΙΟΥ!
από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε

Ένα νέο μίγμα από την ARTIZAN για την παρασκευή γαλλικού χωριάτικου ψωμιού ΚΑΜΠΑΓΙΟΥ. Το μίγμα, συνδυάζοντας αλεύρι σιταριού, σίκαλης και βύνη, οδηγεί σε ένα ιδιαίτερο σκουρόχρωμο ψωμί, με τραγανή κόρα, ύφυγρη ψίχα και υπέροχη γεύση. Ένα ιδιαίτερο ψωμί Καμπαγιού ικανοποιεί τις γευστικές επιθυμίες κάθε λάτρη ψωμιού. artizanhellas.gr



BRIOCHE MIX
από την AKTINA Α.Ε.

Ένα μείγμα, αμέτρητες δυνατότητες! Το BRIOCHE MIX της AKTINA είναι η ιδανική λύση για τον επαγγελματία που αναζητά ποιότητα και ποικιλία εφαρμογών. Με πλούσιο άρωμα και αφράτη υφή, το μείγμα αυτό προσφέρει κορυφαία αποτελέσματα τόσο σε γλυκές όσο και σε αλμυρές δημιουργίες. Από αφράτα brioches και γεμιστά ψωμάκια μέχρι βάση για pizza με ιδιαίτερη υφή και γεύση, το BRIOCHE MIX συνδυάζει ευκολία στην παρασκευή με εξαιρετική απόδοση, δίνοντας νέα πνοή στην επαγγελματική κουζίνα. aktinafoods.com

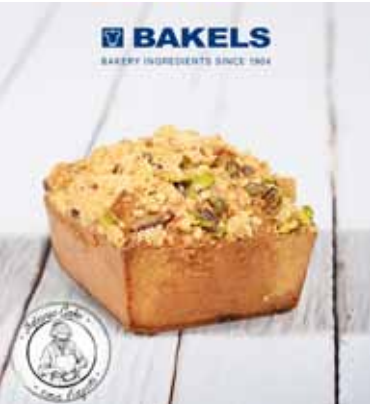
ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΒΡΑΧΑΤΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ολοκλήρωσε επιτυχώς την ανακαίνιση του καταστήματος της κας Φλωρίνας Σίνα στο Βραχάτι Κορινθίας, αναλαμβάνοντας τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό της σάλας. Ο χώρος διαμορφώθηκε με στόχο τη βελτιστοποίηση της λειτουργικότητας και την αισθητική αναβάθμιση. Η ανανέωση ενισχύει την αγοραστική εμπειρία των πελατών, ιδιαίτερα κατά την απαιτητική καλοκαιρινή περίοδο. Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη και ευχόμαστε μια επιτυχημένη σεζόν, με επαγγελματική πρόοδο και εμπορική επιτυχία. / drakoulakis.gr



BABKA CAKE MIX
ΤΟ ΠΙΟ ΕΥΕΛΙΚΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΠΡΟΪΟΝ ΓΙΑ ΚΕΪΚ!
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το νέο Babka Cake Mix της Bakels από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, προσφέρει την αυθεντική υφή και γεύση του κλασικού babka στη σύγχρονη εκδοχή του. Χωρίς προσθήκη ζάχαρης, είναι ιδανικό προϊόν για τη δημιουργία κέικ με πολύ καλή υγρασία, αφράτη υφή, πλούσιο σώμα και όγκο. Προσφέρει μεγάλη ευελιξία καθώς συνδυάζεται με φυσικά γλυκαντικά (μέλι, βύνη, σιρόπι σφενδάμου, κ.ά.) αλλά και με υλικά υψηλής διατροφικής αξίας: βρώμη, φρούτα, ταχίνι, κακάο, σπόρους, ξηρούς καρπούς, για δημιουργίες με μεγάλη διάρκεια ζωής. steliосkanakis.gr



PIZZA & MADRE ΤΗΣ MOLINO DENTI
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ
από την KONTA AEBE

Το νέο προϊόν Infibra Pizza&Madre της MOLINO DENTI, με αποκλειστική πατέντα Pater® Formula, είναι καινοτόμο αλεύρι πίτσας με καβουρδισμένο φύτρω σταριού και ενεργό προζύμι σε σκόνη. Ο συνδυασμός ενεργής γαλακτικής ζύμωσης και άγριας μαγιάς διευκολύνει τη χρήση προζυμιού χωρίς αναπιάσματα. Προσφέρει εύπλαστη ζύμη, κατάλληλη για απευθείας μέθοδο ή αργή ωρίμανση εντός ψυγείου. Η pizza αποκτά υπέροχη γεύση προζυμιού, ιδανική διόγκωση, ελαφριά υφή και εξαιρετική διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. / konta.gr



ΦΥΤΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ "VEGGIE" IREKS
από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS, η γερμανική παραγωγός που συνδυάζει τη μακρόχρονη παράδοση με την καινοτομία στις πρώτες ύλες αρτοποιίας, κυκλοφορεί σε δύο νέα προϊόντα για να δημιουργήσετε λαχταριστά αρτοσκευάσματα φούρνου, με εύκολο και γρήγορο τρόπο! Πρόκειται για δύο ημιτέτοιμες γεμίσεις, σπανάκι και μανιτάρια αντίστοιχα, 100% φυτικές, χωρίς ζωικά συστατικά, σε μορφή σκόνης. Με απλή ανάμιξη με νερό και λίγο λάδι, θα έχετε μια νόστιμη γέμιση σε μορφή πάστας για πλήθος αλμυρών σνακ που πρόκειται να ψηθούν. Σε σάκο 5 κιλών. / laoudis.gr



ΝΕΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ
ΜΕ Π.Ο.Π ΚΑΣΕΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ παρουσιάζει ένα προϊόν-φόρο τιμής στην αυθεντική ελληνική γεύση: νέα χειροποίητη κασερόπιτα με αυθεντικό κασέρι Π.Ο.Π Μυτιλήνης, ένα τυρί με παράδοση, μεστή γεύση και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Ολόκληρες κεφαλές κασεριού επιλέγονται με φροντίδα από τη Λέσβο και τρίβονται στο χέρι, διατηρώντας αναλλοίωτα γεύση και αρώματα. Η ζύμη πλάθεται με τεχνική προσφέροντας τραγανότητα και αυθεντικότητα σε κάθε φύλλο. Μια συνταγή για ένα προϊόν υψηλής ποιότητας που τιμά την ελληνική γαστρονομία και ξεχωρίζει σε κάθε μπουκιά. portokalidisfamily.com

ΠΛΗΡΩΣ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΣΤΑ ΤΡΙΚΑΛΑ!
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε άλλο ένα σεμινάριο της LESAFFRE ΕΛΛΑΣ στα Τρίκαλα, την Πέμπτη 26 Ιουνίου. Το θέμα «Το μέλλον του φούρνου της γειτονιάς μέσα από τα μάτια της νέας γενιάς» ενέπνευσε τους επαγγελματίες του κλάδου, παρουσιάζοντας καινοτόμες ιδέες, σύγχρονα εργαλεία marketing και βιώσιμες πρακτικές, που ενισχύουν τον ρόλο του φούρνου στη σύγχρονη κοινωνία και προετοιμάζουν το έδαφος για την εξέλιξη του κλάδου τα επόμενα χρόνια. lesaffre.gr



Αρτοποιητική Τέχνη

Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής

Ένα εκπαιδευτικό βιβλίο της Όλγας Τακαβακίδη και του Δημήτρη Μποσδίκου



Η τέχνη της αρτοποιίας αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής πολιτισμικής κληρονομιάς και καθημερινότητας. Στη σύγχρονη αγορά, οι επαγγελματικές προκλήσεις και οι νέες καταναλωτικές απαιτήσεις επιβάλλουν τη χρήση οργανωμένων κι εξειδικευμένων εκπαιδευτικών εργαλείων. Το βιβλίο το οποίο παρουσιάζουμε μέσα από τη συνέντευξη που ακολουθεί, δημιουργήθηκε ακριβώς γι' αυτόν τον σκοπό, παρέχοντας ένα ολοκληρωμένο εκπαιδευτικό βοήθημα για τους σπουδαστές της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» αλλά και τους επαγγελματίες του κλάδου.



Πείτε μας λίγα λόγια για εσάς.

Όλγα Τακαβακίδη: Είμαι τεχνολόγος τροφίμων – οινολόγος, με πολυετή επαγγελματική εμπειρία στον τομέα του ποιοτικού ελέγχου τροφίμων και ποτών. Παράλληλα, κατέχω μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών στην Εκπαίδευση Ενηλίκων (MSc) και δραστηριοποιούμαι ως εκπαιδεύτρια σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων. Επιπλέον, υπηρετώ ως αναπληρώτρια εκπαιδευτικός στις Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ) ΔΥΠΑ Πάτρας, διδάσκοντας στα αντικείμενα Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής Τέχνης, συμβάλλοντας στην εκπαίδευση και κατάρτιση της

νέας γενιάς επαγγελματιών στον κλάδο της εστίασης και της αρτοζαχαροπλαστικής.

Δημήτρης Μποσδίκος: Είμαι τεχνολόγος τροφίμων με εξειδίκευση στο αλεύρι και την τέχνη της αρτοποιίας, με επαγγελματική πορεία που εκτείνεται σε περισσότερες από τρεις δεκαετίες. Κατά τη διάρκεια της σταδιοδρομίας μου, έχω διατελέσει υπεύθυνος παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου σε κυλινδρόμυλους, ενώ παράλληλα παρέχω υπηρεσίες ως τεχνικός σύμβουλος σε θέματα αρτοποιήσεων, διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Επιπλέον, δραστηριοποιούμαι ως εισηγητής σε εξειδικευμένα σεμι-

νάρια του κλάδου, καθώς και ως αρθρογράφος σε κλαδικά περιοδικά αρτοποιίας, συμβάλλοντας στην επιστημονική ενημέρωση και επιμόρφωση των επαγγελματιών του χώρου.

Είστε στον χώρο πολλά χρόνια. Ποια ανάγκη ή κενό στον κλάδο θέλατε να καλύψετε με το βιβλίο σας;

Δ.Μ.: Με την παρότρυνση και υποστήριξη φίλων – συνεργατών, και αξιοποιώντας την υπάρχουσα και νέα βιβλιογραφία, προχωρήσαμε στη συγγραφή ενός νέου βιβλίου, προσαρμοσμένου στις σύγχρονες απαιτήσεις, με επιπλέον στοιχεία, όπως ερωτήσεις αυτοαξιολόγησης και συγκεντρωμένη νομοθετική πληροφορία για την ίδρυση – λειτουργία σχετικών επιχειρήσεων.

Ο.Τ.: Στόχος μας ήταν να δημιουργήσουμε ένα εκπαιδευτικό εργαλείο ουσίας, που θα στηρίζει επαρκέστατα τόσο τη θεωρητική κατάρτιση όσο και την πρακτική εφαρμογή της αρτοποιητικής – ζαχαροπλαστικής τέχνης στη σημαντική αγορά εργασίας.

Μπορείτε να μας δώσετε επιγραμματικά τη δομή και τη διάρθρωσή του;

Ο.Τ.: Το εγχειρίδιο περιλαμβάνει το βασικό θεωρητικό υπόβαθρο της αρτοποιίας, μαζί με όλες τις πληροφορίες που πρέπει να γνωρίζει κάθε σύγχρονος επαγγελματίας του κλάδου. Παρουσιάζονται τα μηχανήματα ενός αρτοποιείου, οι πρώτες ύλες και η τεχνολογική τους χρησιμότητα, καθώς και αναλυτικά όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από την προετοιμασία μέχρι το τελικό προϊόν. Έμφαση δίνεται, επίσης, σε θέματα ποιοτικού ελέγχου, μεθόδους εργαστηριακής ανάλυσης και στις σύγχρονες απαιτήσεις νομοθεσίας για την ίδρυση και λειτουργία αρτοποιείων και συναφών επιχειρήσεων. Κάθε κεφάλαιο συνοδεύεται από ασκήσεις αυτοαξιολόγησης, ενώ στο τέλος του βιβλίου περιλαμβάνονται εργαστηριακές ασκήσεις, ώστε να λειτουργεί ως ένα ολοκληρωμένο εργαλείο θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης.

Δ.Μ.: Η δομή, και ευρύτερα η συγγραφή, βασίστηκε στο εκάστο-

τε πρόγραμμα σπουδών και στις πραγματικές ανάγκες των σπουδαστών και επαγγελματιών του χώρου. Δώσαμε έμφαση στην απλή, κατανοητή γλώσσα, στις σαφείς περιγραφές, στα επεξηγηματικά σχήματα και στη σωστή ακολουθία ύλης, ώστε να αποτελέσει ένα ολοκληρωμένο και πρακτικό εργαλείο εκμάθησης και εφαρμογής.

Ποια προσόντα μπορεί να αποκτήσει κανείς μέσα από την ανάγνωση/μελέτη του βιβλίου;

Ο.Τ.: Μελετώντας το βιβλίο, ο αναγνώστης αποκτά γνώσεις για τη σωστή επιλογή και ποιοτική αξιολόγηση αλεύρων και πρώτων υλών, δεξιότητα στον υπολογισμό αναλογιών και στη δημιουργία αρτοπαρασκευασμάτων, εξοικείωση με τον χειρισμό εξοπλισμού αρτοποιείου, καθώς και δυνατότητα εντοπισμού και διόρθωσης στο τελικό προϊόν. Με λίγα λόγια, αποκτά εμπειρισιακή γνώση όλων των παραγωγικών σταδίων και της ορθής διαχείρισής τους. Επιπλέον, θα είναι σε θέση να ερμηνεύει και

να κάνει χρήση του νομοθετικού περιεχομένου σχετικά με την ίδρυση και λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και τους υγειονομικούς χειρισμούς κατά την αποθήκευση, διακίνηση, μεταφορά και πώληση των τελικών προϊόντων.

Το αναγνωστικό του κοινού μπορεί να διευρυνθεί και σε επαγγελματίες αρτοποιούς – ζαχαροπλάστες;

Ο.Τ.: Ασφαλώς. Αν και το βιβλίο σχεδιάστηκε αρχικά ως εκπαιδευτικό βοήθημα για σπουδαστές, το περιεχόμενό του είναι απολύτως χρήσιμο και για επαγγελματίες αρτοποιούς – ζαχαροπλάστες. Αξιοποιείται τόσο για επιμόρφωση όσο και για συνεχή επαγγελματική αναβάθμιση σε έναν διαρκώς εξελισσόμενο κλάδο.

Ποιες είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει ένας επαγγελματίας του κλάδου σήμερα και πώς απαντά το βιβλίο σας σε αυτές;

Δ.Μ.: Στη σύγχρονη εποχή, οι επαγγελματίες του χώρου καλούνται να ανταποκριθούν σε ένα περιβάλλον που διαρκώς προχωρά, με νέες απαιτήσεις, αυξανόμενες προσδοκίες και συνεχή βελτίωση. Όσοι επιμένουν στη γνώση, δοκιμάζουν μεθόδους και διατηρούν υψηλά στάνταρ ποιότητας, καταφέρνουν να διακρίνονται και να εξελίσσονται. Το βιβλίο μας ανταποκρίνεται σε αυτή την πρόκληση, παρέχοντας δομημένη γνώση, τεχνική κατάρτιση και πρακτικά εργαλεία, ώστε να αποτελέσει πολύτιμο σύμμαχο για όποιον θέλει να γίνει αλλά και να παραμείνει ενεργός και ανταγωνιστικός στον κλάδο.

Ο.Τ.: Στην εκπαιδευτική μου καθημερινότητα, αντιλαμβάνομαι πως οι προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο σύγχρονος αρτοποιός – ζαχαροπλάστης αφορούν τόσο τις οικονομικές δυσκολίες όσο και την απαίτηση συνεχούς ενημέρωσης

και προσαρμογής σε νέες τεχνικές και κανονισμούς. Μέσα από τη διδασκαλία βλέπω πόσο σημαντικό είναι οι σπουδαστές να αποκτήσουν και πρακτικές και θεωρητικές γνώσεις για την αντιμετώπιση των προκλήσεων.

Ποιο ήταν το βασικό κενό γνώσης που παρατηρήσατε σε νέους αρτοποιούς;

Δ.Μ.: Οι σχολές του ΟΕΑΔ έχουν παίξει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση ενός πιο οργανωμένου πλαισίου εκπαίδευσης. Αποτελούν τη «μαγιά» που επαναπροσδιορίζει δομικά στοιχεία. Αυτό που παρατηρούμε σήμερα είναι η ανάγκη, οι νέοι επαγγελματίες να αποκτήσουν ολοκληρωμένη εικόνα του κλάδου και να μπορέσουν να κάνουν κάτι παραπάνω και καινοτόμο.

Πώς πιστεύετε ότι θα εξελιχθεί η εκπαίδευση στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική τα επόμενα χρόνια;

Ο.Τ.: Οι γενιές που εκπαιδεύονται τώρα, σίγουρα θα είναι πιο κα-

ταρτισμένες από τις προηγούμενες. Μπορώ να πω εκ των έσω ότι στις σχολές ΟΑΕΔ γίνεται σοβαρή δουλειά. Με την τεχνολογία και τις νέες τάσεις, ο αρτοποιός και ο ζαχαροπλάστης δεν αρκεί να ξέρει απλώς το επάγγελμα. Πρέπει να είναι επαγγελματίας με γνώσεις στην επιλογή υλικών, στον ποιοτικό έλεγχο, στην κοστολόγηση και στις απαιτήσεις της αγοράς. Σε αυτό θα πρέπει να στοχεύσουν οι σχολές, ώστε οι νέοι να μπορούν να σταθούν δυναμικά στην αγορά εργασίας.

Ποια είναι τα επόμενά σας βήματα ως συγγραφέας ή σύμβουλος;

Δ.Μ.: Ο τομέας της ζαχαροπλαστικής διαθέτει τεράστιο εύρος, πολλές τεχνικές και μεγάλη ποικιλία υλικών, που μέχρι σήμερα μάλλον δεν έχει παρουσιαστεί με ολοκληρωμένο τρόπο. Στη σημερινή αγορά όπου η ζαχαροπλαστική δεν περιορίζεται πια στα κλασικά γλυκά αλλά απαιτεί καινοτομία και εξειδίκευση, πιστεύω ότι μπορώ να συμβάλλω, το ίδιο και η σύζυγός μου.



ΟΛΓΑ ΤΑΚΑΒΑΚΙΔΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ ΜΕ ΠΟΛΥΕΤΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΣΤΟΝ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ.
MSC ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ ΕΝΗΛΙΚΩΝ.

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΣΤΙΣ ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ ΠΑΤΡΑΣ
ΣΤΙΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
ΣΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΓΙΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 30 ΕΤΗ.
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΣΕ ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΥΣ.
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΕΩΝ,
ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.
ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ
ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ.



clivanexport.gr



ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



Bakeshop.gr
PROFESSIONAL EQUIPMENT



bakeshop.gr



Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | T:2421095217   

Ονούφριος Ιωακειμίδης

Η αυθεντικότητα έχει όνομα και στέκι το «ITALIA»

Όταν μιλάς για ιταλικό φαγητό, σίγουρα θα ακουστεί το όνομα του Ονούφριου. Μάγειρας εμπειρικός, κουβαλώντας γεύσεις από Θεσσαλονίκη μέχρι Νάπολη, σε μια εποχή που το food hype συχνά επισκιάζει την ουσία, αναζητά το αυθεντικό κι επιστρέφει στον πυρήνα: στο σωστό αλεύρι, στην αργή ωρίμανση, στην ισορροπία της γεύσης. Στο «ITALIA», την trattoria του στο Κουκάκι, η πίτσα δεν είναι απλώς μια επιλογή στο μενού. Είναι «η φάση τού να ζεις ωραία», συνοδευτικό της παρέας και της στιγμής. Ό,τι φτιάχνει είναι τελετουργία, με αυστηρούς κανόνες και ζύμη που «αναπνέει»!

Έχετε μεγαλώσει στη Θεσσαλονίκη. Τι μνήμες, σε σχέση με το φαγητό έχετε από εκεί;

Η Θεσσαλονίκη είναι πόλη πολυπολιτισμική. Υπήρχαν πολλές γαστρονομικές επιρροές: πολιτική, εβραϊκή, τουρκική, ιταλική... Οι Θεσσαλονικείς είναι αυστηροί κριτές του φαγητού γιατί οι γευστικοί τους κάλυκες είναι ανοιχτοί και επηρεάζονται από αυτές τις πολλές κουζίνες. Μ' άρεσαν τα πολιτικά φαγητά και ο φούρνος του Κουκουμέρια. Θυμάμαι την Ιταλίδα γιαγιά μου, η οποία έβαλε και τις βάσεις. Είχαμε κάθε Κυριακή ζύμωμα και φτιάχναμε μακαρονάκια παίζοντας. Εκείνη μας έδειχνε τον τρόπο όντας μαγείρισσα. Τρώγαμε όλοι μαζί στο κλασικό ιταλικό τραπέζι και μας έλεγε κάποιες βασικές λεπτομέρειες της ιταλικής κουζίνας.

Δεν έχετε πάει σε κάποια σχολή;

Όχι, είμαι πλήρως αυτοδίδακτος. Δεν είμαι σεφ, είμαι μάγειρας εμπειρικός. Έχω τελειώσει οικονομικά κι ήμουν και γραφίστας, δεν είχα καμία σχέση με την κουζίνα. Απλώς κάποια στιγμή πήρα απόφαση να πω: «ΟΚ, θα κάνω ένα ιταλικό». Μ' επηρέασαν οι ρίζες μου.

Πότε ξεκινάει η επαγγελματική σας πορεία στον χώρο;

Το 2007 ξεκίνησα να φτιάχνω μακαρόνια στο χέρι. Το 2008 ήρθε ένας φίλος μου απ' τη Ρώμη και συνεταιριστήκαμε κάνοντας μία rosticceria, το πρώτο αμιγώς ιταλικό. Το 2012 έφυγα, γιατί κουράστηκα από τη ζωή της πόλης και πήγα, επειδή είμαι surfer, στην Τήνο. Μ' άρεσε ο τρόπος ζωής, βρήκα ένα μαγαζάκι κι άνοιξα στον Κρόκο την trattoria «ITALIA». Το 2017 γνώρισα τη γυναίκα μου κι έπρεπε να έρθω στην Αθήνα για να είμαστε μαζί. Βρήκα ένα μικρό μαγαζί στο Παγκράτι -στην

οδό Ηρώνδα- κι έγινε η trattoria. Το 2018 πήγα σ' ένα μεγαλύτερο μαγαζί, διώροφο, νεοκλασικό, αλλά κάποια στιγμή γκρεμίστηκε από κάποιες εργασίες που γίνονταν δίπλα. Έκτοτε ήρθα εδώ στο Κουκάκι.

Προσδιορίστε μας την ταυτότητα του μαγαζιού.

Είναι αυθεντική ιταλική κουζίνα, όχι εκλεπτυσμένη ή fancy. Παλιά ήτανε μόνο pasta και κρέας, εδώ και έναν χρόνο μπήκε και η πίτσα, λόγω τοποθεσίας γιατί απευθυνόμαστε σε μία πλατεία, όπου έχει τα παιδάκια. Για την πίτσα πήγα στη Νάπολη, έβλεπα τις τεχνικές, αλλά δοκίμαζα πίτσες.

Και τι μάθατε από ό,τι είδατε και δοκιμάσατε;

Το βασικό μυστικό στην πίτσα, ειδικά στη ναπολιτάνικη, είναι το αλεύρι που πρέπει να είναι τύπου 00, δηλαδή σκληρό. Είναι και κάποια αλεύρια mix it, πολύ υψηλά πρω-





Θέλουμε όποιος πελάτης έρθει να περάσει φανταστικά, να κάνει ένα μικρό ταξίδι στην Ιταλία, απλώς να τον ενημερώσω ότι δεν θα είμαστε πολύ ελαστικοί στις απαιτήσεις, όσον αφορά τις συνταγές μας. Δεν αλλάζουμε την ιταλική κουζίνα που γνωρίζουμε.

τεϊνικά. Η ελαστικότητα που κερδίζουμε για να κάνουμε μια ναπολιτάνικη πίτσα και το φούσκωμα γύρω προέρχονται από το αλεύρι. Ζυμώνουμε καλά, χρησιμοποιούμε κρύο νερό μέχρι να φέρουμε τη ζύμη σε κατάλληλη μορφή. Έπειτα τη βάζουμε σ' ένα δοχείο και την αφήνουμε στο «ITALIA» 48 ώρες ωρίμανση. Έτσι πετυχαίνουμε διόγκωση και, όταν τελειώσει το 48ωρο, παίρνουμε και κόβουμε ένα κομμάτι, συνήθως γύρω στα 300 γρ. και τη φτιάχνουμε σε μικρά μπαλάκια. Αυτά χρειάζονται κι άλλη ωρίμανση στο ψυγείο, άλλες 15 – 24 ώρες.

Το αλεύρι είναι σημαντικό;

Ναι, χωρίς το αλεύρι δεν κάνουμε τίποτα. Εκτός αν θέλουμε μία πίτσα που θα τη βάλουμε στον φούρνο χωρίς απαιτήσεις. Έχω πειραματιστεί σχεδόν με όλες τις ποικιλίες. Αν γίνει μείξη -θα το γράφει πάνω η συσκευασία- με κάποιο άλλο αλεύρι που λέγεται «Manitoba», δίνει μεγάλη πρωτεΐνη, αυξάνει τον όγκο της πίτσας. Το νερό που προσθέτουμε πρέπει να είναι παγωμένο. Φυσικά η μαγιά, αν βρούμε φρέσκια, είναι το καλύτερο. Χρησιμοποιούμε λίγο ζάχαρη για να λειτουργήσει μαζί της. Και το αλάτι εμείς το βάζουμε μετά.

Τι φούρνο χρησιμοποιείτε και σε τι θερμοκρασία ψήνετε;

Ο μεγάλος μου καημός είναι ότι δεν έχω χώρο για να βάλω ξυλόφουρνο. Έναν ηλεκτρικό φούρνο διπλό έχω χωρητικότητας για 8 πίτσες. Αυτός που έχει ξυλόφουρνο, έχει καλύτερο τελικό αποτέλεσμα στο τραγανό περίγραμμα της ναπολιτάνικης πίτσας. Στους 450 με 500 βαθμούς για να σοκαριστεί η ζύμη και να φουσκώσει την ψήνουμε για 1 λεπτό, δεν χρειάζεται παραπάνω, από κάτω η πέτρα είναι πυρακτωμένη.

Τι περιλαμβάνει το μενού σας;

Είναι οι βασικές ιταλικές πίτσες. Δηλαδή η μαργαρίτα με μοτσαρέλα, που είναι φρέσκια φυσικά, με σάλτσα ντομάτα, την οποία βράζουμε 6-7 ώρες και βασιλικό. Η «ITALIA» με βάση ντομάτας και μοτσαρέλα, προσούτο και ρόκα. Έχουμε πίτσα με γκοργκοντσόλα και αχλάδι. Η μαρινάρα, απλή, γευστική, με σάλτσα ντομάτας, ρίγανη και σκόρδο. Μπορούμε να βάλουμε και λίγη καυτερή πιπεριά, κατά προτίμηση. Η πουτανέσκα, που είναι σαν την πουτανέσκα τη μακαρονάδα, με κάπαρη, ελιές, αντζούγες, σάλτσα ντομάτας, όχι τυριά

φυσικά, ρίγανη και σκορδάκι. Η πεπερόνε, που έχει λίγο καυτερό σαλάμι, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα κι από πάνω πιπεριά. Και η αλά νόρμα, με λεπτές φλοίδες μελιτζάνας, κόκκινη σάλτσα, βασιλικό και μοτσαρέλα.

Για εσάς η πίτσα τι σημαίνει;

Δεν είναι φαγητό, αλλά η φάση τού να ζεις ωραία! Είναι το καρύκευμα της ζωής. Δεν θα πω ποτέ: «Αχ, θέλω να φάω μία πίτσα γιατί πεινάω, αλλά γιατί θέλω να τα πω με τους φίλους μου, να πω ένα ωραίο ποτό». Είναι συνοδευτικό της παρέας και της στιγμής.

Ποια είναι η διαφορά στο πώς την αντιμετωπίζουν οι Ιταλοί και οι Έλληνες;

Νομίζω οι Ιταλοί έχουνε την πίτσα όπως έχουμε εμείς το σουβλάκι. Για τους Έλληνες είναι έξοδος με Aperol, ενώ υπάρχει κι η κατηγορία match και πίτσα. Εμείς απευθυνόμαστε μάλλον στην παρέα και να τα πούμε έξω στην πλατεία. Και από τις δύο πλευρές πειραματίζονται. Εγώ είμαι κατά του hype για πράγματα που είναι βασικά. Η ναπολιτάνικη πίτσα έχει κανόνες. Αν

θες να κάνεις κάτι άλλο δεν θα το ονομάζεις ναπολιτάνικη πίτσα. Είναι κάτι στάνταρ, εννοώ για το τι αλεύρι, για το πώς θα είναι φουσκωμένη. Άρα, λοιπόν, πειραματισμοί θα γίνουν μόνο στις σάλτσες.

Πώς διαλέγετε τις πρώτες ύλες και αναδεικνύεται η γεύση;

Προσπαθούμε να είναι ολόφρεσκες. Φέρνουμε το ιταλικό προϊόν. Η ισοροπία διατηρείται με τη σωστή ποσότητα. Η υπερβολή είναι λάθος.

Επιθυμείτε να εξελίξετε κάτι στις δεξιότητές σας;

Είμαι περήφανος πιο πολύ για την pasta μου. Εκεί έχουμε φτάσει σ' ένα πάρα πολύ καλό επίπεδο. Για την πίτσα είναι τόσο ζωντανό το ζυμάρι, κάτι που πραγματικά νομίζεις ότι αναπνέει και πιστεύω ότι σε 5 χρόνια ακόμα θα βρίσκω πράγματα να μάθω. Αν δεν έχουμε τη σωστή τεχνική, ίσως δεν πετύχουμε τη σωστή γεύση. Αν δεν ασχοληθείς πραγματικά, να πειραματιστείς, να δουλέψεις πάνω στο πώς θα ανοίξεις το αλεύρι, πώς θα βάλεις τα χέρια σου, δεν έχει ψυχή!

Με την πείρα και τις γνώσεις σας, έχετε διδάξει κάποιον;

Το 2019 είχα ένα workshop στο Παγκράτι. Όταν εγώ δεν απασχολούμουν στην κουζίνα -σπάνιο- έκανα μάθημα κάποιες ώρες σε παιδιάκια. Ζυμώνανε τα μακαρόνια, φτιάχνανε και μία pesto απλή, τα έπαιρναν σπίτι και τρώγανε με τους γονείς. Ήτανε το πιο ωραίο πράγμα που έχω κάνει στην εστίαση!

Τι σημαίνει για εσάς φιλοξενία;

Το κατάσταση είναι χαλαρό. Θέλουμε να περάσετε καλά. Δυστυχώς οι πρώτες ύλες είναι πάρα πολύ ακριβές πλέον, αλλιώς το μαγαζί θα ήταν ακόμη πιο οικονομικό, δεν είναι ωστόσο ακριβό. Έχουμε αυστηρό ωράριο, τελειώνουμε 23.00 την κουζίνα και κλείνουμε τα μεσάνυχτα, αλλά μπορείτε να καθίσετε από τις 19.00 μέχρι τις 23.00 και δεν θα σας ενοχλήσει κανένας! Δεν με ενδιαφέρει τόσο πολύ το οικονομικό όσο το να ξαναρθείτε και θα μας συστήσετε σε φίλους. Επίσης, ένα κατάστημα πρέπει να έχει concept. Πάντα έφτιαχνα μαγαζιά που ήταν σαν σπίτια, προσπα-

θώντας να τα κάνω προσιτά. Όλος ο χώρος παραπέμπει σ' ένα σπίτι μίας θείας Ιταλίδας.

Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να έχει κάποιος για να πετύχει;

Θέλει γερό στομάχι, υπομονή και να έχεις δουλέψει στην εστίαση. Αν θες να εμπλακείς πραγματικά, γιατί εγώ είμαι και ο ιδιοκτήτης και ο μάγειρας, θα πρέπει να δεις πώς λειτουργεί. Χρειάζεται να έχεις ένα κεφάλαιο κίνησης που θα σε βοηθήσει να φτιάξεις το κατάστημα. Επίσης, πρέπει να βρεις τους σωστούς επαγγελματίες. Θέλει έρευνα, απ' τον μανάβη μέχρι αυτόν που σου προμηθεύει ψυγεία. Πρέπει να βρεις το προσωπικό αντίστοιχα. Εγώ τον άνθρωπο που είναι υπεύθυνος στο μαγαζί, τον γνώρισα, γίναμε φίλοι και συνεχίζουμε μέχρι τώρα, γιατί αγαπάει το μαγαζί. Αν καταφέρει ο υπάλληλός σου να αγαπήσει το μαγαζί, τότε έχεις κερδίσει.



Scrocchiarella

Η πίτσα που φέρνει επανάσταση στα επαγγελματικά μενού

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

Στο ανταγωνιστικό τοπίο του κλάδου της εστίασης, οι επιχειρήσεις αναζητούν συνεχώς καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας που συνδυάζουν αυθεντικότητα, ευκολία και κερδοφορία. Η scrocchiarella (προφέρεται «σκροκ-κια-ρέλα») κερδίζει σημαντικό έδαφος στις επαγγελματικές κουζίνες σε ολόκληρη την Ευρώπη, αλλά και πέρα από αυτήν. Η λέξη προέρχεται από την ιταλική γλώσσα και σχετίζεται με το ρήμα "scrocchiare", που σημαίνει "κροταλίζω", "σπάω με θόρυβο" ή "κάνω έναν τραγανό ήχο".



Προσφέρει μια ξεχωριστή και αφράτη εμπειρία πίτσας και ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις για ποιότητα και ευπεπτότητα

Πρόκειται για ένα είδος ιταλικής πίτσας που ξεχωρίζει για την πολύ λεπτή και τραγανή της ζύμη, η οποία "σπάει" ευχάριστα στο δάγκωμα δίνοντας αυτή την χαρακτηριστική τραγανή αίσθηση και ήχο. Θεωρείται εξέλιξη της παραδοσιακής πίτσας και αποτελεί μεσογειακό γεύμα που συνδυάζει την ιταλική παράδοση στη ζύμη με φρέσκα υλικά.

FOOD TRENDS ΚΑΙ SCROCCHIARELLA

Η scrocchiarella ανήκει στα νέα food trends του 2025, καθώς τα τραγανά προϊόντα επεκτείνονται στην αγορά τροφίμων και οι καταναλωτές στρέφονται προς γεύματα που συνδυάζουν παραδοσιακά στοιχεία με μοντέρνες καινοτομίες. Το προϊόν προσφέρει μια ξεχωριστή και αφράτη εμπειρία πίτσας και ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις για ποιότητα και ευπεπτότητα, στοιχεία που συνάδουν με τις τάσεις υγιεινής διατροφής και βιωσιμότητας.

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης παίζουν σημαντικό ρόλο στην προώθηση τέτοιων τάσεων, ενώ η αυξανόμενη ζήτηση για λειτουργικά, γρήγορα και ευχάριστα γεύματα ενισχύει τη δημοτικότητα της scrocchiarella ως food trend. Επι-

πλέον η τάση προς τη διεθνοποίηση των σνακ υποστηρίζει περαιτέρω την άνοδό της στην αγορά.

ΔΙΑΚΡΙΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Σύνθεση ζύμης: Η ζύμη παρασκευάζεται από επιλεγμένα αλεύρια (συνήθως τρία διαφορετικά είδη, όπως αλεύρι σιταριού, αλεύρι ρυζιού και σογιάλευρο) πολύ νερό (75-85%), αλάτι, φυσική μαγιά ή αποξηραμένο προζύμι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που συμβάλλει στην τραγανότητα και την ευχάριστη γεύση.

2. Παραγωγική διαδικασία: Η ζύμη ωριμάζει για πολλές ώρες, συνήθως 24 ως 72, γεγονός που βελτιώνει τη γεύση και την ευπεπτότητα λόγω παρατεταμένης ζύμωσης (fermentation).

3. Υφή και εμφάνιση: Διακρίνεται για την πολύ λεπτή, τραγανή κρούστα που διατηρεί την τραγανότητά της ακόμα και όταν κρυώσει, ενώ το εσωτερικό παραμένει ελαφρύ και αέρινο. Η ζύμη ανοίγεται και ψήνεται σε υψηλές θερμοκρασίες (300-350°C) για λίγα λεπτά, δημιουργώντας μια ομοιόμορφη, επίπεδη επιφάνεια χωρίς το χαρακτηριστικό φουσκωτό στεφάνι της ναπολιτάνικης πίτσας.

ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Η scrocchiarella μπορεί να παραχθεί σε διάφορα σχήματα, αλλά και σε πολλές παραλλαγές (ολικής άλεσης, χωρίς γλουτένη κ.ά.) για να ταιριάζει σε διαφορετικές εφαρμογές μενού, ακόμα και σε μορφή προψημένης βάσης (φρέσκιας ή κατεψυγμένης) έτοιμη για το τελικό πέρασμα από τον φούρνο με τα toppings, διευκολύνοντας τη γρήγορη προετοιμασία σε επαγγελματικές κουζίνες:

1. Classica, παραδοσιακή ελαφριά, τραγανή εκδοχή διαθέσιμη σε πολλαπλά μεγέθη (από 25εκ. στρογγυλά μέχρι 55x25εκ. ορθογώνια).

2. Rustica, για πιο ρουστίκ υφή και εμφάνιση.

3. Sandwich, εκδοχές ειδικά σχεδιασμένες για εφαρμογές σάντουιτς.

Η scrocchiarella δεν περιορίζεται πλέον μόνο ως βάση πίτσας αλλά έρχεται να αντικαταστήσει παραδοσιακά είδη ψωμιού όπως η ciabatta και η focaccia σε σάντουιτς, προσφέροντας μια πιο ελαφριά, τραγανή και γευστική εναλλακτική που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Ακολουθούν μερικές ενδιαφέρουσες προτάσεις σερβιρίσματος:

1. Σολωμός, ρόκα και πίκλες, για φρέσκια και δροσερή γεύση,
2. Burrata, prosciutto crudo & ρόκα,
3. Πελτέ ντομάτας, ελιές, αντζούγιες, κάπαρη,
4. Mortadella με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης και φλούδες παρμεζάνας,
5. Σάλτσα πέστο, φρέσκια mozzarella, λάχανο, φρέσκια ντομάτα και ελαιόλαδο, που συνδυάζουν αρώματα και υφές μεσογειακής κουζίνας,
6. Ricotta al limone, καπνιστός σολομός & microgreens,
7. Μαριναρισμένη αγκινάρα, τρίμματα pecorino & λευκή τρούφα,
8. Μους gorgonzola, καρύδι & αποξηραμένο σύκο,
9. Καραμελωμένα κρεμμύδια, taleggio & λάδι με δεντρολίβανο,

10. Λεπτοκομμένα αλλαντικά και εποχιακά λαχανικά, που προσθέτουν γεύση και ποικιλία,
11. Sarcaccio μόσχου, flakes παρμεζάνας & λάδι τρούφας,
12. Σπαλομπριζόλα sous-vide, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας & μαϊντανός,
13. Γαρίδα ψητή με σάλτσα bisque & κρέμα αβοκάντο,
14. Κρέμα από cassius, καπνιστή μελιτζάνα & ρόδι,
15. Μαρμελάδα κρεμμυδιού, blue cheese & καρύδι,
16. Ταρτάρ παντζαριού με ελαιόλαδο & φύλλα μουστάρδας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Προτείνεται η προσθήκη των toppings μετά το ψήσιμο, ώστε να διατηρηθεί η τραγανότητα της ζύμης. Επιπλέον, η αποφυγή υγρών στοιχείων (π.χ. σάλτσες με υγρασία) και η χρήση σερβίτσιου τύπου tapas ή mini scrocchiarella για γευσιγνωσία/δοκιμές. Επίσης, είναι ιδανική για pairing με κρασί ή aperitivo, ανεβάζοντας το γαστρονομικό προφίλ του μενού. Προσαρμόζεται είτε σε αλμυρές,

είτε σε γλυκές παραλλαγές, όπως ορεκτικά εστιατορίου, βάσεις για σάντουιτς ή για επιδόρπια, συνοδευτικά παγωτού κλπ.

ΜΕΡΙΔΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

Τα διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία για τη scrocchiarella, ειδικά ως ξεχωριστό προϊόν πίτσας, είναι περιορισμένα καθώς δεν υπάρχουν επίσημες αναφορές που να αποτυπώνουν αποκλειστικά πωλήσεις, τζίρους ή κερδοφορία. Η αυξανόμενη όμως ζήτηση για premium πίτσες υποδηλώνει ένα ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάπτυξή της.

Με βάση τα σχετικά δεδομένα για την αγορά πίτσας και προϊόντων food-to-go όπως η scrocchiarella, συμπεραίνουμε ότι κερδίζει σταθερά έδαφος σε διεθνές επίπεδο, κυρίως σε αγορές με έντονη παρουσία ιταλικής κουζίνας, όπως η βόρεια Αμερική και η Ευρώπη.

Μεγάλες εταιρείες έχουν αναπτύξει ολοκληρωμένες γραμμές παραγωγής κατεψυγμένων βάσεων, διευκολύνοντας την υιοθέτηση της scrocchiarella σε επαγγελματικές κουζίνες. Το 2023, η παγκόσμια αγορά πίτσας αποτιμήθηκε στα 145 δισεκατομμύρια δολάρια ενώ προβλέπεται να αυξηθεί κατά 70,1 δισεκατομμύρια δολάρια μεταξύ 2025-2029, με σημαντική ανάπτυξη στον τομέα των γρήγορων υπηρεσιών εστίασης.

Η αγορά κατεψυγμένης πίτσας παρουσιάζει αυξανόμενη ζήτηση λόγω ευκολίας και ποικιλίας προϊόντων. Η πανδημία COVID-19 ενίσχυσε τη ζήτηση για κατεψυγμένα προϊόντα, με αύξηση πωλήσεων 18,2% το 2020 στις ΗΠΑ, συμπεριλαμβανομένης της πίτσας.

1. Ιταλία: Παραμένει premium street food προϊόν. Οι πωλήσεις scrocchiarella-based προϊόντων αυξήθηκαν κατά 12,8% την περίοδο 2020-2024. Το 2023, η αγορά πίτσας στην Ιταλία εκτιμήθηκε στα 5 δισεκατομμύρια δολάρια, με προβλεπόμενο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης περίπου 7% από το 2024 έως το 2033.

2. Ηνωμένο Βασίλειο: Η αγορά food-to-go αναμένεται να φτάσει αξία 24 δισεκατομμυρίων λιρών το 2025, με αυξανόμενη ζήτηση για premium, γρήγορα και αυθεντικά προϊόντα όπως τα scrocchiarella sandwich breads.

3. ΗΠΑ: Η αγορά εστιατορίων πίτσας έφτασε σε τζίρο 50,1 δισεκατομμύρια δολάρια το 2024, με πάνω από 74.000 επιχειρήσεις πίτσας και σημαντική διείσδυση ανεξάρτητων καταστημάτων που αντιπροσωπεύουν το 40-60% της αγοράς.

4. Εγχώρια αγορά: Στην Ελλάδα η scrocchiarella εμφανίζεται κυρίως σε καταστήματα που θέλουν να προσφέρουν premium ιταλικά προϊόντα ή να διαφοροποιηθούν από την παραδοσιακή πίτσα. Η ζήτηση αυξάνεται σταδιακά, ιδίως σε αστικά κέντρα με ανεπτυγμένη γαστρονομική κουλτούρα. Η είσοδός της στην Ελλάδα είναι αναδυόμενη, με πειραματισμούς κυρίως σε αρτοποιεία artisanal (κυρίως Αττική & Θεσσαλονίκη), gourmet πιτσαρίες και μοντέρνα εστιατόρια με ιταλικό προσανατολισμό, catering και street food φρεστιβάλ.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η scrocchiarella αποτελεί μια καινοτόμο και ποιοτική επιλογή για επαγγελματίες της εστίασης που επιδιώκουν να προσφέρουν μια διαφορετική εμπειρία πίτσας, με έμφαση στην υφή, τη γεύση και την ευκολία χρήσης. Η αυξανόμενη ζήτηση και η παρουσία σε διεθνείς αγορές προσφέρουν σημαντικές επιχειρηματικές ευκαιρίες για όσους θέλουν να διαφοροποιηθούν και να ενισχύσουν το μενού τους με μια premium πρόταση πίτσας. Η τραγανή της υφή, η δυνατότητα διαφοροποίησης και παραγωγής κατεψυγμένων βάσεων που διευκολύνει την ταχεία προετοιμασία και μειώνει το κόστος εργασίας, καθώς και η συμβατότητα με premium γαστρονομικά concepts, την καθιστούν σημαντικό εργαλείο.

Είναι ιδανική για pairing με κρασί ή aperitivo, ανεβάζοντας το γαστρονομικό προφίλ του μενού. Προσαρμόζεται είτε σε αλμυρές, είτε σε γλυκές παραλλαγές

vero
grano
l' arte del gusto



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ
SCROCCHIARELLA
Σκροκιαρέλα
αλεύρι για πίτσα



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

ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Διόγκωση αρτοσκευασμάτων και διογκωτικοί παράγοντες

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η διόγκωση των αρτοσκευασμάτων αποτελεί μια βασική διαδικασία στην παρασκευή ψωμιού και άλλων προϊόντων ζύμης. Η διόγκωση είναι η διαδικασία κατά την οποία η ζύμη αυξάνει σε όγκο, κυρίως λόγω της παραγωγής αερίου. Συνήθως το αέριο το οποίο παράγεται είναι το διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) από τη βιολογική ζύμωση της μαγιάς ή από το baking powder. Υπάρχουν όμως και προϊόντα που διογκώνονται με τον ατμό, όπως η σφολιάτα και τα σου εκλαίρ. Σε ορισμένες δε περιπτώσεις γίνεται και συνδυασμός μαγιάς και ατμού όπως στην περίπτωση των κρουασάν και της δανέζικης ζύμης.

Το αέριο του διοξειδίου του άνθρακα παγιδεύεται στο δίκτυο γλυτένης της ζύμης, με αποτέλεσμα να φουσκώνει. Με τη διόγκωση σχηματίζονται φυσαλίδες (κυψέλωση). Τα αρτοσκευάσματα γίνονται ελαφριά πορώδη και με αέρινη υφή. Η γευστικότητά τους βελτιώνεται, το ίδιο και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, διότι η ανοιχτόχρωμη ψίχα γίνεται τρυφερή και μαλακή.

Με άλλα λόγια, το ψήσιμο των αρτοσκευασμάτων δεν μπορεί να γίνει χωρίς διογκωτικούς παράγοντες. Η επιλογή του διογκωτικού μέσου (μαγιά, αέρας, ατμός, χημικές ουσίες) εξαρτάται από το είδος, τον τύπο και τα χαρακτηριστικά του αρτοσκευάσματος. Η κατανόηση του τρόπου λειτουργίας τους βοηθά στο καλύτερο ποιοτικό αποτέλεσμα.

Ανάλογα με το είδος του αρτοσκευάσματος για τη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων χρησιμοποιούνται:

1. Βιολογική διόγκωση (μαγιά – προζύμι). Στην κατηγορία των βιολογικών διογκωτικών ανήκει η μαγιά, που αποτελείται από το ζυμομύκητα *Saccharomyces cerevisiae*, και το προζύμι. Κατά την αρτοποιία, η μαγιά τρέφεται με τα σάκχαρα που υπάρχουν στη ζύμη του ψωμιού παράγοντας το διοξείδιο του άνθρακα κι έτσι σχηματίζονται φυσαλίδες (κυψέλωση), οι οποίες προκαλούν διόγκωση.

Ο ίδιος ζυμομύκητας βρίσκεται και στα ζωντανά και ενεργά προζύμια, σε χαμηλότερες ποσότητες. Στα προζύμια ωστόσο υπάρχουν κι άλλοι ζυμομύκητες, όπου με τη ζύμωση μειώνουν το pH (ή αυξάνουν

την οξύτητα) και βοηθούν στην αύξηση της διατηρησιμότητας και των ιδιαίτερων γεύσεων και αρωμάτων του προζυμένιου ψωμιού. Πολλές φορές, η ποσότητα του μύκητα *Saccharomyces cerevisiae* στα προζύμια δεν μπορεί να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη διαδικασία ζύμωσης γι' αυτό και χρειάζεται να προστεθεί μία μικρή ποσότητα μαγιάς.

Η γεύση και το άρωμα του ψωμιού δημιουργείται από τα βασικά συστατικά της ζύμης (μαγιά και αλεύρι), και τις θερμοχημικές αντιδράσεις κατά το ψήσιμο. Οι αντιδράσεις ζύμωσης της μαγιάς είναι υπεύθυνες για την παραγωγή των ειδικών και χαρακτηριστικών αρωμάτων στην ψίχα και για την κυψέλωση που προκαλείται από την απελευθέρωση διοξειδίου του άνθρακα.

Η γεύση και το άρωμα του ψωμιού δημιουργείται από τα βασικά συστατικά της ζύμης (μαγιά και αλεύρι), και τις θερμοχημικές αντιδράσεις κατά το ψήσιμο.

Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν τον σχηματισμό αρωματικών ενώσεων κατά τη διάρκεια της αρτοποιίας είναι: η ποσότητα της μαγιάς, η προσθήκη και το είδος των προζυμιών, η διαδικασία αρτοποιίας και οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος, ζύμης, ωρίμανσης και έψησης.

Οι πιο συνηθισμένες μορφές μαγιάς είναι οι εξής: πιεστή σε καλούπια, ξερή, σε σκόνη και υγρή. Για ειδικές περιπτώσεις αρτοποιίας είναι: βιολογική, αργής ωρίμανσης και ωσμόφιλη ή χρυσή.

Πιο απλά, η μαγιά μπορεί να θεωρηθεί ως μια μικροσκοπική μηχανή ενζύμων που διασπά τα σάκχαρα σε μικρότερα και απλά μόρια. Στο τέλος της ζύμωσης θα προκύψουν μόρια διοξειδίου του άνθρακα, αλκοόλης, ενέργειας και γεύσης.

2. Χημική διόγκωση. Προκαλείται από μείγματα χημικών ουσιών, αβλαβών για τον άνθρωπο, που απελευθερώνουν κατά την παρασκευή του ζυμαριού, ή το ψήσιμό του, διοξείδιο του άνθρακα ή αμμωνία. Χρησιμοποιούνται σε πολλά αρτοσκευάσματα, όπως στα κέικ, όπου η μαγιά δεν μπορεί να δράσει. Το όξινο ανθρακικό νάτριο είναι μια χημική διογκωτική ουσία που παράγει CO₂ και λειτουργεί ως διογκωτικό αέριο. Εκτός από τις απλές χημικές ουσίες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και μείγματα διογκωτικών ουσιών. Είναι γνωστά με το όνομα Baking powder και αποτελούν μείγμα όξινου αν-

θρακικού νατρίου με όξινες ουσίες (συνήθως τρυγικό ή φωσφορικό οξύ), με μικρή ποσότητα αμύλου, το οποίο κατά τη θέρμανση απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα και προκαλεί τη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων.

Στην ίδια κατηγορία ανήκει η σόδα αρτοποιίας. Περιέχει κι αυτή όξινο ανθρακικό νάτριο, χωρίς όμως τις όξινες ουσίες οι οποίες πρέπει να προστεθούν στο μείγμα που παρασκευάζεται (π.χ. χυμός πορτοκαλιού κ.ά.). Η παραγωγή του baking powder ήταν επαναστατική στην ελαχιστοποίηση του χρόνου και της εργασίας που απαιτείται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων. Αυτό οδήγησε στη δημιουργία νέων τύπων κέικ, μπισκότων, και άλλων ψημένων προϊόντων.

Τέλος, η αμμωνία (χημ.: όξινο ανθρακικό αμμώνιο) προκαλεί το ίδιο αποτέλεσμα με τα προηγούμενα, αλλά πολύ πιο γρήγορα.

Η διάδοση του baking powder βασίζεται στο χαμηλό του κόστος, στην έλλειψη τοξικότητας, στην ευκολία χειρισμού του και στο μεγάλο βαθμό καθαρότητας των εμπορικώνσκευασμάτων του, όπως επίσης και στο ότι είναι λιγότερο αλκαλικά σε σύγκριση με τα ανθρακικά άλατα. Οι ουσίες αυτές θα πρέπει να είναι ψιλοαλεσμένες για να διαλύονται εύκολα και η ανάμειξή τους στο ζυμάρι είναι ιδιαίτερης σημασίας ώστε η διόγκωση να είναι ομοιόμορφη.

3. Διόγκωση με ατμό. Ο ατμός και ο αέρας χρησιμοποιούνται ως διογκωτικοί παράγοντες όταν διαστέλλονται κατά τη θέρμανση. Το ψήσιμο αυτών των προϊόντων πρέπει να γίνει σε αρκετά υψηλές θερμοκρασίες ώστε το νερό να γίνει ατμός.

Η σφολιάτα είναι ένα προϊόν που στηρίζεται στη διόγκωση του ζυμαριού με ατμό. Ο ατμός αυτός προέρχεται από τα υγρά της ίδιας της ζύμης (υγρασία από το ζυμάρι και από τη μαργαρίνη που διπλώνεται, τα οποία εξαερώνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος). Ο τρόπος αυτός μπορεί να θεωρηθεί σχετικά απλός. Εντούτοις, η συνολική διόγκωση της σφολιάτας δεν οφείλεται αποκλειστικά και μόνο στη δημιουργία του ατμού, αλλά και στην ειδική κατασκευή και δομή της ζύμης της σφολιάτας η οποία δεν επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού αυτού στον περιβάλλοντα χώρο.

Ο εγκλωβισμός των υδατμών ανάμεσα στα αλλεπάλληλα στρώματα της σφολιάτας και η παρεμπόδισή τους να διαφύγουν στο περιβάλλον είναι η ιδιαιτερότητα αυτή που προσξενεί την υπερβολική διόγκωση της σφολιάτας και των προϊόντων της.

Μολονότι ο ατμός είναι το κύριο διογκωτικό μέσο στην περίπτωση της σφολιάτας, πολλές φορές χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα και άλλα διογκωτικά μέσα, όπως π.χ. η προσθήκη της μαγιάς (βιολογική διόγκωση) για την παρασκευή Danish pastries κρουασάν κ.λπ.

Η ζύμη για σου και εκλαίρ χρησιμοποιεί μια διαφορετική τεχνική. Ψήνοντας τη ζύμη μια φορά στην εστία, η γλουτένη μετουσιώνεται μερικώς, γεγονός που μειώνει την ελαστικότητα της ζύμης. Εν τω μεταξύ, το άμυλο στο αλεύρι ζελατινοποιείται, κάτι που βοηθά στη δομή του με μεγάλες κοιλότητες. Έτσι, όταν ψήνεται, ο ατμός φουσκώνει τη ζύμη, αλλά αντί να μειωθεί ο όγκος, διατηρεί το σχήμα τους και οι θύλακες αέρα στο κέντρο της ζύμης παραμένουν ανέπαφοι.



Μολονότι ο ατμός είναι το κύριο διογκωτικό μέσο στην περίπτωση της σφολιάτας, πολλές φορές χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα και άλλα διογκωτικά μέσα, όπως π.χ. η προσθήκη της μαγιάς (βιολογική διόγκωση) για την παρασκευή Danish pastries κρουασάν κ.λπ.

4. Μηχανική διόγκωση. Το κέικ, όπως και άλλα γλυκά, μπορούν να διογκωθούν με μηχανικούς παράγοντες. Αυτό επιτυγχάνεται με την ενσωμάτωση αέρα στο ζυμάρι κατά την παρασκευή της, και με την προσθήκη αβγών, λιπαρών, γαλακτοκομικών και σταθεροποιητών. Στις συνταγές περιγράφεται και ως μέθοδος κρεμοποίησης. Έτσι, κατά το χτύπημα στο μίξερ, οι κρύσταλλοι της ζάχαρης και του στερεού λιπαρού (βουτύρου ή μαργαρίνης) ενσωματώνουν μικροσκοπικές φυσαλίδες αέρα στο μείγμα. Καθώς οι κρύσταλλοι ζάχαρης διαπερνούν φυσικά τη δομή του λίπους, οι οποίες διαστέλλονται υπό την επίδραση της θερμότητας κατά το ψήσιμο δίνουν όγκο στα προϊόντα. Στα κρεμώδη αυτά μείγματα συνήθως προστίθεται και μια ουσία για τη χημική διόγκωση όπως η μαγειρική σόδα, κατά την παρασκευή τους.

Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιείται συχνά στην παρασκευή μπισκότων. Η χρήση του σύρματος στο μίξερ, και με υγρά υλικά, ιδί-

ως κρέμα γάλακτος ή ασπράδια αυγών, μπορεί επίσης να δημιουργήσει αφρούς μέσω μηχανικής δράσης. Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται για το παντεσπάνι, όπου το έντονο χτύπημα παρέχει σχεδόν όλη τη δομή του τελικού προϊόντος.

Συμπερασματικά, οι διογκωτικοί παράγοντες (μαγιά, baking powder, μαγειρική σόδα, ατμός, ή αέρας) χρησιμοποιούνται για να επιτευχθεί μια ελαφριά και τραγανή υφή και για να αυξηθεί ο όγκος και η πορώδης υφή των αρτοσκευασμάτων (ψωμί, κέικ, μπισκότα).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. https://en.wikipedia.org/wiki/Leavening_agent
2. Μποσδίκος, Δ. (2021). Μαγιά Αρτοποιίας. Αρτοποιός, Greek Bakery & Pastry, Βιοτεχνική αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, Ιούλιος - Αύγουστος, (Τεύχος 119), σελ. 66-67, Freshbakery.gr.
3. Matz, S (1972). «Bakery Technology and Engineering», AVI Publishing Co.
4. Βαρζάκας Θ. Δρ. (2012) "ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΙΤΗΡΩΝ". Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων Καλαμάτα.
5. <https://bakerpedia.com/ingredients/leavening-agent/>
6. <https://www.thespruceeats.com/main-types-of-leavening-agents-and-how-they-work-4125705>
7. <https://www.ministry-of-pastry.com/baking-leavening-agents/>

Προζυμένα αρτοποιήματα με γέμιση

Πίτα αέρος με γύρο



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



Συσκευασία προϊόντων αρτοποιίας

Μεγαλύτερη διατήρηση & μικροβιολογικοί κίνδυνοι

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

Η συσκευασία προϊόντων αρτοποιίας αποτελεί έναν κρίσιμο παράγοντα στην ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων, καθώς διαδραματίζει καίριο ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας και της ασφάλειας των προϊόντων.

Με την αύξηση των απαιτήσεων των καταναλωτών για φυσικά και υγιεινά προϊόντα, οι παραγωγοί αναζητούν καινοτόμες λύσεις που εξασφαλίζουν τη φρεσκάδα και την ασφάλεια των αρτοσκευασμάτων κατά τη διάρκεια των μεταφορών και της αποθήκευσης.

Οι αλλαγές στις καταναλωτικές προτιμήσεις και η ανάγκη για βελτίωση της διάρκειας ζωής των προϊόντων έχουν οδηγήσει στην ανάπτυξη νέων τεχνολογιών και υλικών συσκευασίας. Αυτές οι εξελίξεις προσελκύουν την προσοχή όχι μόνο για τα οφέλη που προσφέρουν στους καταναλωτές, αλλά και για τις προκλήσεις που συνεπάγονται στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, καθώς οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι παραμένουν σημαντική ανησυχία στην παραγωγή και τη διανομή των αρτοσκευασμάτων.

Η συσκευασία προϊόντων αρτοποιίας έχει δει σημαντικές εξελίξεις

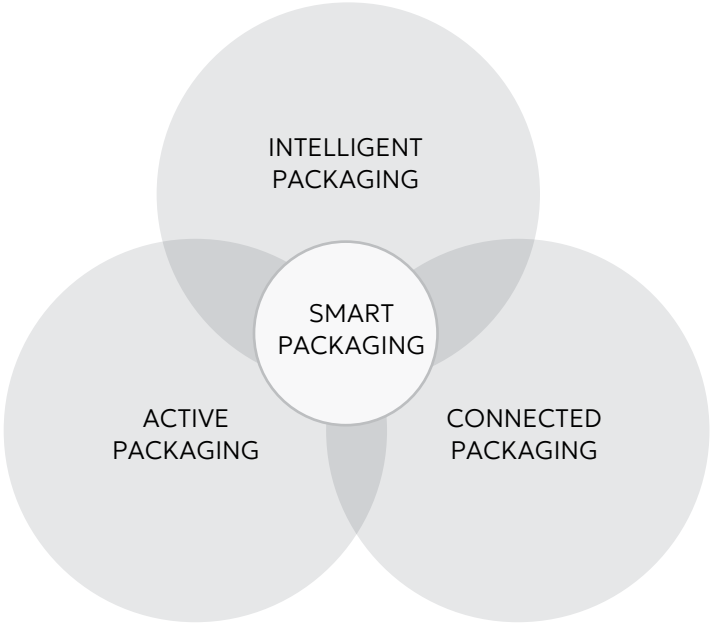
τα τελευταία χρόνια, με στόχο την αύξηση της διάρκειας ζωής και τη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων. Ένας από τους πιο διαδεδομένους προσανατολισμούς είναι η χρήση βιοδιασπώμενων υλικών, τα οποία δεν επιβαρύνουν το περιβάλλον και προσφέρουν ασφαλή αποθήκευση των τροφίμων.

Επιπλέον, η έξυπνη συσκευασία αναδεικνύεται ως καινοτόμος λύση, χρησιμοποιώντας τεχνολογίες που επιτρέπουν την παρακολούθηση της κατάστασης του προϊόντος κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να περιλαμβάνουν ενδείξεις θερμοκρασίας, ή αερίων, που δείχνουν εάν το προϊόν έχει υποστεί αλλοίωση.

Η μειωμένη συσκευασία είναι μια άλλη σημαντική τάση, προσαρμόζοντας τις διαστάσεις των συσκευασιών για να μειώσει τη σπατάλη και να διευκολύνει την αποθήκευση, γεγονός που κερδίζει

όλο και περισσότερους υποστηρικτές στην αγορά.

Η διατήρηση των προϊόντων αρτοποιίας αποτελεί κρίσιμο παράγοντα στην επιτυχία των επιχειρήσεων του τομέα. Η εξέλιξη τεχνολογιών συσκευασίας έχει οδηγήσει σε νέες μεθόδους που βελτιώνουν τη διάρκεια ζωής των προϊόντων. Μια από τις κυριότερες τεχνολογίες είναι η ενεργή συσκευασία, η οποία επιτρέπει την αποδέσμευση ή προσρόφηση ορισμένων αερίων και υγρασίας, διασφαλίζοντας έτσι τη φρεσκάδα των προϊόντων.Επιπλέον, η παθητική συσκευασία χρησιμοποιεί υλικά που εμποδίζουν την είσοδο οξειδωτικών παραγόντων, επιβραδύνοντας τη διαδικασία αλλοίωσης. Η χρήση νανοϋλικών, επίσης, έχει προταθεί ως μέσο βελτίωσης της σταθερότητας και της ασφάλειας των προϊόντων, παρέχοντας έναν επιπλέον φραγμό σε μικροοργανισμούς.



Άλλες καινοτόμες προσεγγίσεις περιλαμβάνουν τη συσκευασία με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, η οποία διατηρεί συγκεκριμένα επίπεδα οξυγόνου και διοξειδίου του άνθρακα, ενισχύοντας την ποιότητα και τη διάρκεια του προϊόντος. Συνολικά, αυτές οι τεχνολογίες συμβάλλουν στην ελάφρυνση των απωλειών και στην αύξηση της ικανοποίησης του καταναλωτή.

Η διαχείριση των μικροβιολογικών κινδύνων αποτελεί κρίσιμο παράγοντα στην παραγωγή και συσκευασία. Οι πιο συνηθισμένοι μικροβιολογικοί κίνδυνοι περιλαμβάνουν παθογόνους μικροοργανισμούς όπως η salmonella, η listeria monocytogenes και η escherichia coli. Αυτοί οι μικροοργανισμοί μπορούν να αναπτυχθούν σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, θέτοντας σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων.

Η ενεργή συσκευασία, επιτρέπει την αποδέσμευση ή προσρόφηση ορισμένων αερίων και υγρασίας, διασφαλίζοντας έτσι τη φρεσκάδα των προϊόντων.

Για να μειωθούν οι κίνδυνοι αυτοί, είναι απαραίτητα προληπτικά μέτρα, τα οποία περιλαμβάνουν:

1. Σαφή εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τις διαδικασίες παραγωγής και υγιεινής.
2. Εφαρμογή αυστηρών ελέγχων ποιότητας κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
3. Χρήση ασφαλών συσκευασιών που εμποδίζουν την είσοδο μικροοργανισμών.
4. Διαχείριση των συνθηκών αποθήκευσης, όπως η θερμοκρασία και η υγρασία, προκειμένου να αποτραπεί η ανάπτυξη μικροβίων.

Η ενσωμάτωσή τους στη διαδικασία παραγωγής μπορεί να ενισχύσει τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των προϊόντων αρτοποιίας, μειώνοντας τον κίνδυνο τροφिमογενών ασθενειών.

Η συσκευασία προϊόντων αρτοποιίας αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για την διατήρηση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Οι νέες τάσεις που αναδείχθηκαν στον τομέα αυτό επικεντρώνονται στη βιωσιμότητα και την καινοτομία, με στόχο την ελαχιστοποίηση της σπατάλης και την αύξηση της διάρκειας ζωής των προϊόντων. Οι προηγμένες τεχνολογίες, όπως οι ενεργές και οι έξυπνες συσκευασίες, έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθούν τις συνθήκες αποθήκευσης και να προσαρμόζονται αναλόγως, προσφέροντας μια πιο αποτελεσματική προσέγγιση στη διαχείριση της φρεσκάδας.

Συνοψίζοντας, οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι εξακολουθούν να αποτελούν μια αναπόφευκτη πρόκληση για τη βιομηχανία αρτοποιίας. Η υιοθέτηση προληπτικών πρακτικών και η συνεχής εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού κρίνονται καθοριστικές για τον περιορισμό αυτών των κινδύνων. Η συνδυαστική αξιοποίηση της τεχνολογικής προόδου με την ενίσχυση της ευαισθητοποίησης γύρω από τη μικροβιολογική ασφάλεια μπορεί να ενδυναμώσει τη βιομηχανία αρτοποιίας, ώστε να παραμείνει ανταγωνιστική και αξιόπιστη μέσα σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον.



COFALEC

Υποδέχεται τη νέα της Γενική Γραμματέα - Carlotta Trucillo

Με ιδιαίτερη επιτυχία ολοκληρώθηκαν οι εργασίες της 66ης Γενικής Συνέλευσης της COFALEC, της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Παραγωγών Μαγιάς, στις 28 Ιουνίου 2025 στη Νάπολη. Το γεγονός αποτέλεσε σημείο αναφοράς για τον ευρωπαϊκό κλάδο ζύμωσης και αρτοποιίας, καθώς ανακοινώθηκε η ανάληψη της θέσης της Γενικής Γραμματέως από την Carlotta Trucillo, διαδεχόμενη τη Diane Doré, που υπηρέτησε τη θέση με συνέπεια και επαγγελματισμό τα τελευταία χρόνια.



Η Carlotta Trucillo, με πολυετή εμπειρία στον τομέα των θεσμικών σχέσεων και των αγροδιατροφικών πολιτικών, εξέφρασε την τιμή και τη χαρά της για το νέο ρόλο, υπογραμμίζοντας τη σημασία της συνεργασίας με τα μέλη και τους θεσμικούς συνομιλητές της COFALEC. Όπως δήλωσε: «Είναι μεγάλη ευθύνη και τιμή να αναλαμβάνω τη θέση αυτή. Προτεραιότητά μου είναι να συνεχίσουμε να ενισχύουμε τη φωνή της βιομηχανίας μαγιάς στην ευρωπαϊκή αγορά τροφίμων, στηρίζοντας τη βιωσιμότητα, την καινοτομία και τη διατροφική αξία που προσφέρει ο κλάδος μας». Η συνέλευση συγκέντρωσε πάνω από 75 συμμετέχοντες από όλη την Ευρώπη, επιβεβαιώνοντας τον

διαρκή ρόλο της COFALEC ως βασικού συνομιλητή στις ευρωπαϊκές πολιτικές τροφίμων. Στο πλαίσιο των εργασιών, ο Antonio Tassone (ASSIPAN) παρουσίασε ανάλυση για την κατάσταση και τις προοπτικές της ευρωπαϊκής αγοράς παραδοσιακής αρτοποιίας, τονίζοντας τη σημασία της ποιότητας των πρώτων υλών και της διατήρησης της τοπικής αρτοποιητικής παράδοσης. Ιδιαίτερη σημασία είχε και η ανακοίνωση της μεταφοράς της έδρας της COFALEC από το Παρίσι στις Βρυξέλλες, κίνηση που θα ενισχύσει την άμεση εκπροσώπηση και παρέμβαση της συνομοσπονδίας στους ευρωπαϊκούς θεσμούς. Η COFALEC, ιδρυθείσα το 1959, εκπροσωπεί σήμερα

29 εργοστάσια παραγωγής μαγιάς σε όλη την Ευρώπη. Η συνομοσπονδία διαδραματίζει ενεργό ρόλο στην προώθηση των συμφερόντων της βιομηχανίας μαγιάς και τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων ζύμωσης, όπως το ψωμί, η μπύρα, το κρασί και τα προβιοτικά. Παράλληλα, προωθεί δράσεις που στηρίζουν τη βιώσιμη παραγωγή, την επιστημονική έρευνα και την ευαισθητοποίηση για τη διατροφική αξία της μαγιάς στο ευρωπαϊκό κοινό. Το μέλλον της COFALEC προμηνύεται δυναμικό, με στόχο τη διατήρηση της ισχυρής παρουσίας της στον ευρωπαϊκό διατροφικό χώρο και την προώθηση των συμφερόντων του κλάδου σε περιβάλλον συνεχών προκλήσεων και μετασχηματισμού.

Η Συνέλευση αποτέλεσε, επίσης, το βήμα για την ανακοίνωση της μετεγκατάστασης της έδρας της COFALEC από το Παρίσι στις Βρυξέλλες.



Εμπιστευτείτε μας
για όποια ζύμη πίτσας
επιθυμείτε!



Farine del Gusto
Rossa



Scrocchiarella



La famiglia pizza



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΝΗΣΩΝ
και τη LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Στα μέσα Μαΐου, το Σωματείο Αρτοποιιών Πειραιώς & Νήσων σε συνεργασία με την εταιρεία LESAFFRE ΕΛΛΑΣ, διοργάνωσε ενημερωτικό σεμινάριο στο Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά με θέμα: «Το μέλλον του Φούρνου της Γειτονιάς μέσα από τα μάτια της Νέας Γενιάς». Εισηγητές ήταν ο Κώστας Βαθώτης – Σύμβουλος Marketing LESAFFRE ΕΛΛΑΣ, και η Γεωργία Ζάχου – Σύμβουλος Επιχειρήσεων σε θέματα marketing, όπου και πληροφόρησαν τα μέλη του σωματείου για τις ανάγκες και απαιτήσεις της Νέας Γενιάς στη σύγχρονη αγορά της αρτοποιίας. Στόχος του διαρκώς εξελισσόμενου σωματείου ήταν μέσα από τη συνδιοργάνωση να επενδύσει στην επιμόρφωση των μελών του, με απώτερο στόχο να μεταφέρει καινούριες πρακτικές και να προσελκύσει τη Νέα Γενιά.



ΔΩΡΕΑ ΑΠΙΝΙΔΩΤΩΝ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
«ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

Στα μέσα Μαΐου, η Πρόεδρος και μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης «Προφήτης Ηλίας», η Διοίκηση του πρώην Σωματείου Υπαίθρου Θεσσαλονίκης και η Αντιπεριφερειάρχης Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης κα Μελίνα Δερμεντζοπούλου, παραβρέθηκαν στην παράδοση και παραλαβή δύο απινιδωτών αντίστοιχα, στο 43ο Δημοτικό Σχολείο & 31ο Νηπιαγωγείο Θεσσαλονίκης και στο Άσυλο του Παιδιού Θεσσαλονίκης. Η απόφαση της δωρεάς των απινιδωτών πάρθηκε έπειτα από τη συγχώνευση των δύο σωματείων δείχνοντας την κοινωνική ευαισθησία και την ανιδιοτελή προσφορά των αρτοποιών.

**ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΑΘΗΝΩΝ – ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ**
με το ΚΙΝΗΜΑ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Συνάντηση πραγματοποιήσαν στις 29 Απριλίου εκπρόσωποι του Κινήματος Δημοκρατίας και της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών – Προαστίων και Περιχώρων. Ο Πρόεδρος του κόμματος, Στέφανος Κασσελάκης, άκουσε τα αιτήματά τους, μεταξύ των οποίων ήταν η καθολική εφαρμογή του νόμου Ν. 3526/2007, ο καθορισμός ενιαίας τιμής ηλεκτρικής ενέργειας στα 0,08 €/kWh για τα βιοτεχνικά αρτοποιεία, η αναμόρφωση του φορολογικού πλαισίου για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ενώ προτάθηκε και η εφαρμογή πιλοτικού προγράμματος ενεργειακής αυτονομίας που θα περιλαμβάνει εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων με αποθήκευση και έξυπνη διαχείριση ενέργειας.



ΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΑΥΞΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ
από το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ η απόφαση ΥΠΕΝ/ΓΔΕ/49043/1893 για τη χορήγηση επιδότησης της τιμολογητέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας μη οικιακών καταναλωτών, για τον Δεκέμβριο του 2024, Ιανουάριο και Φεβρουάριο του 2025. Οι δικαιούχοι πρέπει να είναι φυσικά ή νομικά πρόσωπα με κύριο ΚΑΔ 10.71 και 10.72 (αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής και παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής, αντίστοιχα), ανεξαρτήτως των ετήσιων ακαθαρίστων εσόδων τους, έως 10.000.000 € κατά το φορολογικό έτος 2023. Η μονοδιαία επιδότηση ορίζεται στο ποσό των 0,04 €/kWh και εφαρμόζεται στο 100% της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας της ωφελούμενης επιχείρησης.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Σωματείο Αρτοποιιών Άνδρου

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ



ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΝΤΕΛΙΔΗΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΝΔΡΟΥ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΤΕ ΝΑ ΑΣΧΟΛΕΙΣΤΕ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ;

Φέτος κλείνω 20 χρόνια στο μαγαζί. Οι γονείς μου δεν είχαν σχέση με το επάγγελμα, αλλά ο παππούς και ο προπάππους μου ήταν αρτοποιοί και αποφάσισα κι εγώ να συνεχίσω το επάγγελμα. Έβγαλα τη σχολή του ΟΑΕΔ, δούλεψα τέσσερα χρόνια στην Αθήνα και το 2005 γύρισα στην Άνδρο και άνοιξα το μαγαζί. Τότε που άνοιξα ήταν μια καλή περίοδος, γιατί δεν είχε ξεκινήσει ακόμα η οικονομική κρίση, πήρα και μια επιδότηση και το έκανα. Αν είχα καθυστερήσει και ξεκινούσα αφότου είχε αρχίσει η κρίση, πιστεύω πως δεν θα τα κατάφερνα.

ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ ΣΗΜΕΡΑ ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ;

Όσο περνούν τα χρόνια βλέπω ότι γίνεται όλο και πιο δύσκολο, αφενός γιατί είναι ακριβά τα μηχανήματα και αφετέρου γιατί φαίνεται πως το κράτος δεν θέλει να μας βοηθήσει. Κάθε χρόνο γίνεται και κάτι που μας επιβαρύνει. Το τελευταίο είναι η κάρτα εργασίας. Προκύπτει ένα επιπλέον κόστος, γιατί κάθε χρόνο πρέπει να πληρώνουμε ένα πάγιο έξοδο στην εταιρεία για να μας παρέχει το πρόγραμμα, αλλά και περαιτέρω έξοδα στον λογιστή. Ακόμα και η ασφάλιση των μαγαζιών, που είναι μεν χρήσιμη, μας δυσκολεύει πολύ, γιατί δεν ξέρουμε που μπορεί να φτάσουν τα ασφάλιστρα.

Από την άλλη, το γνωστό και μεγάλο πρόβλημα όλων είναι το ρεύμα. Σε σύγκριση με την εποχή που άνοιξα εγώ, σήμερα είναι τρεις φορές πάνω. Το πετρέλαιο τα ίδια. Και στην περίπτωση τη δική μας έχουμε και τα μεταφορικά που ανεβαίνουν συνέχεια, αφού ανεβαίνουν και τα ακτοπλοϊκά.

ΠΩΣ ΘΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΑΤΕ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ;

Με τους συναδέλφους εδώ και σαν σωματείο είμαστε μονιασμένοι, δεν έχουμε ανταγωνισμό. Είναι νέοι επαγγελματίες, με ανοιχτά μυαλά που δουλεύουν όλοι στα μαγαζιά τους. Τα αρτοποιεία μας είναι όλα οικογενειακές επιχειρήσεις.

Ο ανταγωνισμός μας είναι μόνο τα σούπερ μάρκετ, που έχουν βάλει πολλά ψωμιά, και ο κόσμος πηγαίνει εκεί χάριν ευκολίας. Οι συνάδελφοι που έχουν δίπλα τους σούπερ μάρκετ μού λένε ότι έχουν πρόβλημα. Είναι και κάποιοι πελάτες όμως που επιλέγουν μόνο τον φούρνο της γειτονιάς.

Γενικά τα μαγαζιά μας εδώ έχουν καλά προϊόντα και μεγάλη ποικιλία. Κάθε μαγαζί έχει μέχρι και 12 κωδικούς σε ψωμιά. Το ψωμί του τοστ το κάνουμε εμείς. Έχουμε προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αλεύρου. Είναι καλά τα μαγαζιά μας. Δεν είναι τα μαγαζιά του χωριού που έχουν ένα ψωμί κι ένα παξιμάδι. Στέκονται άνετα μπροστά στα μαγαζιά της Αθήνας και άλλων μεγάλων πόλεων.

ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΣΤΟ ΝΗΣΙ;

Το βασικό ζήτημα είναι ότι η σεζόν είναι μικρή. Στο μισό νησί ξεκινά μετά το Πάσχα και στο άλλο μισό δειλά δειλά του Αγίου Πνεύματος. Η φουλ σεζόν είναι Ιούλιος – Αύγουστος, επομένως υπάρχουν ζόρια. Γι' αυτό και δουλεύουν όλοι μέσα στα αρτοποιεία, για να γλιτώσουν μεροκάματα. Και παρόλο που είμαστε δυο ώρες από την Αθήνα, ο χειμώνας είναι δύσκολος γιατί δεν υπάρχει κόσμος και αγοραστική δύναμη. Με δύο μήνες δουλειά δεν βγαίνει. Όλοι οι συνάδελφοι εδώ στην Άνδρο κάνουν αγώνα για να συνεχίσουν, δουλεύοντας στα μαγαζιά τους, μαζί με τις οικογένειές τους.

ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΒΟΗΘΑΕΙ ΕΠΑΡΚΩΣ;

Δεν θα το έλεγα. Προφανώς και δίνει μια ανάσα με κάποιες ενέργειες, όπως η επιδότηση του ρεύματος, αλλά ουσιαστικά είναι σταγόνα στον ωκεανό. Δεν θεωρώ ότι υπάρχει ούτε μιζέρια, ούτε γκρίνια. Είναι γεγονός ότι είναι δύσκολα τα πράγματα.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ 1937

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Άνδρου

Το Σωματείο Αρτοποιιών Άνδρου είναι ένα από τα παλαιότερα σωματεία της Ελλάδας, καθώς ιδρύθηκε το 1937 με την ονομασία «Ο Ευαγγελισμός».

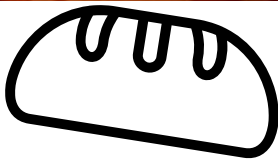
Σήμερα αριθμεί πλέον εννέα μέλη και ο Ιωάννης Παντερλής βρίσκεται στη θέση του Προέδρου τα τελευταία 12 χρόνια.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Μπρούστουλας

Παραδοσιακό ψωμί της Άνδρου



ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. Αλεύρι 70%
- 20 γρ. Αλάτι
- 30 γρ. Μαγιά
- 50 γρ. Χοιρινό λίπος σε υγρή μορφή (γλίνα)
- 1 κ.σ. Γλυκάνισο
- 100 γρ. Ανδριώτικα λουκάνικα
- 100 γρ. Χοιρινό λαρδί σε κύβους κομμένο
- 100 γρ. Λούζα καπνιστή σε κύβους κομμένη
- 100 γρ. Τυρί ντόπιο βολάκι Άνδρου τριμμένο
- Νερό (όσο πάρει)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε μαζί όλα τα υλικά, εκτός από τα λουκάνικα, το λαρδί, τη λούζα και το τυρί. Αφού ομογενοποιηθεί η ζύμη, ρίχνουμε και τα παραπάνω τέσσερα υλικά.
 - Όταν δημιουργηθεί μια εύπλαστη ζύμη, την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα.
 - Έπειτα τοποθετούμε σε ανάλογο ταψί, αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 200°C για μισή ώρα και για άλλα 20 λεπτά στους 180°C.
- Σημείωση:** Η συνταγή διαφέρει από περιοχή σε περιοχή της Άνδρου.



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

Back to Basics

Η Τέχνη της Τάρτας

ΚΑΡΟΛΟΣ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ – ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΑΣ & ΣΕΦ



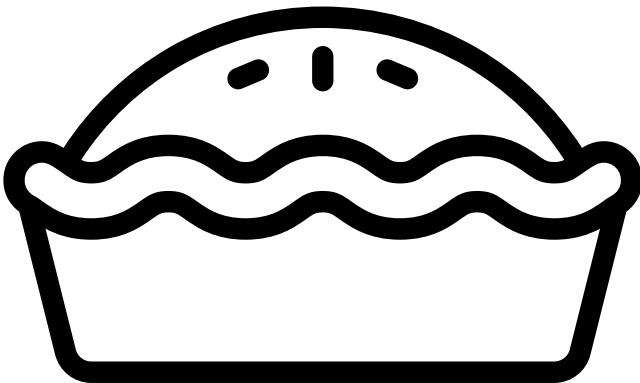
Πίσω από την απλότητα μιας τάρτας κρύβεται ιστορία αιώνων. Από τους πλακούντες της αρχαίας Ελλάδας μέχρι τις γαλλικές tartes υψηλής αισθητικής, η τάρτα είναι καθρέφτης υλικών και δημιουργικότητας. Τεχνικά απαιτητική, φιλόξενη, γεμάτη μνήμες, εποχές, τελετουργία... Κάθε φορά που την κόβεις, μοιράζεσαι μια ιστορία.

Από τις πίτες γεμιστές με τυριά, μέλι ή κρέας της αρχαιότητας, μέχρι τις περίτεχνες αλμυρές τάρτες για βασιλικά ευρωπαϊκά συμπόσια του Μεσαίωνα, και τις γλυκές εκδοχές με γέμιση αμυγδάλων, φρούτων και custard την περίοδο της Αναγέννησης, η τάρτα εξελίσσεται σε σύμβολο ζαχαροπλαστικής τέχνης, με αποκορύφωμα την Tarte Tatin. Σήμερα, πειραματισμοί με παγκόσμια υλικά, νέες υφές και μινιμαλιστικές φόρμες έχουν οδηγήσει τη σύγχρονη τάρτα από το σπιτικό τραπέζι σε γκαλερί γεύσης. Η εποχικότητα είναι φυσικός της σύμμαχος και κάθε της έκδοση αντανακλά τοπικά υλικά. Τρεις βασικές ζύμες καθορίζουν το αποτέλεσμα: η pâte brisée, η pâte sucrée και η pâte sablée.

Εδώ προτείνουμε μια αλμυρή τάρτα, ιδανική για καλοκαιρινά τραπέζια και brunch, που συνδυάζει την τραγανή pâte brisée με φρέσκα ντοματίνια και ελαφρύ ανθότυρο. Η επιτυχία της βασίζεται στη σωστή ζύμη και στο τυφλό ψήσιμο, δηλ. το ψήσιμο της άδειας βάσης της τάρτας πριν προσθέσεις τη γέμιση. Επιτρέπει στη ζύμη να ψηθεί ομοιόμορφα και να σταθεροποιηθεί, ώστε να μπορεί να υποστηρίξει υγρές γεμίσεις χωρίς να μουλιάζει ή να στάζει.

TIPS ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΣΥΝΟΛΟ

- Blind Baking: Προθέρμανση στους 180°C, με σχάρα στη μεσαία θέση. Αντικολλητικό χαρτί στη βάση της ζύμης και γέμισμα με βαρίδια (φασόλια, ρύζι, ζάχαρη ή κεραμικά). Ψήσιμο 13-15 λεπτά μέχρι να στερεοποιηθούν τα τοιχώματα. Βγάλε τα βάρη, τρύπησε ξανά ελαφρώς τη βάση με πιρούνι αν έχει φουσκώσει και ψήσε άλλα 7-10 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Αν δεν πρόκειται να ξαναψηθεί με την γέμιση, συνέχισε για ακόμη 5-7 λεπτά ώστε να ροδίσει και η βάση. Άφησε να κρυώσει εντελώς πριν τη γεμίσεις.
- Ψήσε 300 γρ. ντοματίνια ολόκληρα με λίγο λάδι και αλάτι για 25 λεπτά στους 180°C μέχρι να αρχίσει να σκάει το δέρμα τους και να βγάζουν τα ζουμιά τους. Σε ένα μπολ ανακάτεψε το 500 γρ. ανθότυρο, 200 γρ. γιαούρτι, 2 κ.γ. θυμάρι, 2 αυγά, αλάτι και πιπέρι. Στρώσε το μείγμα, τοποθέτησε από πάνω τα ψημένα ντοματίνια, ράντισε με το ζουμί τους και πασπάλισε με έξτρα φρέσκο θυμάρι. Ψήσε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 25 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.



ΥΛΙΚΑ ΖΥΜΗΣ (PÂTE BRISÉE) ΓΙΑ ΤΑΡΤΙΕΡΑ 23 ΕΚ.

- 180 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (κοσκινισμένο) + λίγο για το άνοιγμα
- 1 κ.γ. Ζάχαρη
- ¾ κ.γ. Αλάτι kosher
- 125 γρ. Βούτυρο αγελάδος, ανάλατο και παγωμένο, κομμένο σε κύβους
- 2-3 κ.σ. Παγωμένο νερό



ΒΗΜΑ 1: ΑΝΑΜΕΙΞΗ

Σε μεγάλο μπολ, ανακάτεψε αλεύρι, ζάχαρη και αλάτι. Πρόσθεσε το παγωμένο βούτυρο και τρίψε το με τις άκρες των δαχτύλων σου (sablage), μέχρι το μείγμα να μοιάζει με βρεγμένη άμμο με μικρά κομμάτια βουτύρου.



ΒΗΜΑ 2: ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Ράντισε με παγωμένο νερό και χρησιμοποίησε ξύστρα ή κουτάλι για να ενώσεις το μείγμα σε νιφάδες.



ΒΗΜΑ 3: FRAISAGE

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



ΒΗΜΑ 4: ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Βάλε τη ζύμη στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα (ή έως 24 ώρες).



ΒΗΜΑ 5: ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Άνοιξε σε φύλλο 3 χιλ. και 25 εκ. διάμετρο. Τοποθέτησέ την σε βουτυρωμένη ταρτιέρα και πίεσε απαλά με αλευρωμένα δάχτυλα. Κόψε την περίσσεια και ξαναβάλε στο ψυγείο για 1 ώρα.



ΒΗΜΑ 6: ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΚΑΙ ΤΡΥΠΗΜΑ

Πριν το ψήσιμο, τρύπησε τη βάση με πιρούνι και βάλ' τη στην κατάψυξη για 30 λεπτά.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Άφησε την τάρτα να σταθεί για 10-15 λεπτά. Σέρβιρε ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου.

INFO

ΚΑΡΟΛΟΣ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ

THE FOOD ARCHITECT

Είναι αρχιτέκτονας και chef in the making. Γεννημένος και μεγαλωμένος στην Ελλάδα, σπούδασε Αρχιτεκτονική στην Αγγλία και συνέχισε με μεταπτυχιακές σπουδές στην Ολλανδία.

Έχει εργαστεί σε Παρίσι και Λονδίνο, ενώ το 2015 επέστρεψε στην Αθήνα. Από νωρίς τον κέρδισε η γαστρονομία, γεγονός που τον οδήγησε σε διαρκή έρευνα για τη σχέση μεταξύ φαγητού, χώρου και εμπειρίας.

Το 2019 δημιούργησε το προσωπικό του site, όπου μοιράζεται συνταγές, γαστρονομικά projects, food styling και συνεργασίες.

Το 2021 διακρίθηκε στους 15 φιναλίστ του διαγωνισμού Top Chef Greece. Σήμερα ισορροπεί ανάμεσα σε projects αρχιτεκτονικής, food styling και γαστρονομικών εμπειριών, παραμένοντας πιστός στην ιδέα ότι το φαγητό είναι πράξη προσφοράς και συλλογικότητας.



@_thefoodarchitect_



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 Χατζηευφραιμίδης

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
koutropoulospanagiotos35@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
tsoukalas@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: Φελλά Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
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
papaathanasioubakery@gmail.com

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

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: 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 Χατζηευφραιμίδης
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,
mbirbilispanag@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



Ιούλιος - Αύγουστος 2025 / Τεύχος 143

Πλάθουμε με ήλιο και χαρά
τις πιο ξέγνοιαστες καλοκαιρινές στιχμές μας.

Καλές διακοπές!

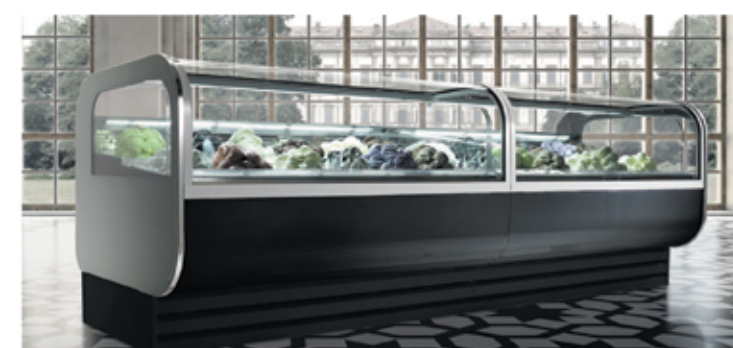


ΒΙΤΡΙΝΕΣ

*ζαχαροπλαστικής
& παγωτού*



ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΣΕΙΡΕΣ ΜΕ ΙΣΙΟ Ή ΚΟΙΛΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ,
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ/ΠΡΑΛΙΝΕΣ, ΒΙΤΡΙΝΕΣ BUILT-IN



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



Varanakis
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥζίΝΑΣ

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

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

Οι βάσεις που στηρίζουν τη δημιουργία σας



BASE LATTE 100

Σταθερότητα και σώμα για παραδοσιακό παγωτό.

Η DG100 είναι μία βάση ζεστής και κρύας παρασκευής, που προσφέρει εξαιρετική σταθερότητα, διατηρώντας τον όγκο του παγωτού ακόμη και στις πιο απαιτητικές συνθήκες του καλοκαιριού. Με διακριτικό άρωμα βανίλιας και πλούσια υφή, είναι η ιδανική επιλογή για παγωτό παραδοσιακού τύπου, πλούσιο σε λιπαρά.

FULL BASE LATTE 300

Για ταχύτητα, ασφάλεια και ευελιξία χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα.

Η FULL BASE LATTE 300 απλοποιεί τη διαδικασία παραγωγής, μειώνοντας τα απαιτούμενα ζυγίσματα από έξι σε μόλις τρία, γεγονός που βοηθά το μη εξειδικευμένο προσωπικό να λειτουργεί πιο αποδοτικά και με ακρίβεια. Παράλληλα, μειώνει την ανάγκη αποθήκευσης πολλών πρώτων υλών, προσφέροντας προστασία από αλλοιώσεις κατά τους θερμούς μήνες.



ALL NATURAL 100

Η φυσική επιλογή για σορμπέ και παγωτά φρούτου

Η βάση ALL NATURAL 100 αποτελεί την ιδανική επιλογή για σορμπέ και παγωτά φρούτου. Πλούσια σε φυτικές ίνες, προσφέρει φυσική υφή και σταθερότητα χωρίς τη χρήση πρόσθετων. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές, αρώματα, γαλακτωματοποιητές, φοινικέλαιο, υδρογονωμένα λιπαρά ή ΓΤΟ. Κατάλληλη για φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα και πουρέδες.



14



22



28



34



32



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 12 Σύρος - Ερμούπολη: Η ζαχαροπλαστική του νησιού σε ένα φεστιβάλ γεύσης και πολιτισμού
- 14 Ζαχαροπλαστείο «Κανακάρης» Πενήντα πέντε χρόνια γλυκιάς παράδοσης
- 18 Gelato Week Germany 2025 Όταν το παγωτό γίνεται γιορτή
- 30 SIGEP Forecast: Άνοδος πωλήσεων παγωτού στην Ιταλία το καλοκαίρι του 2025

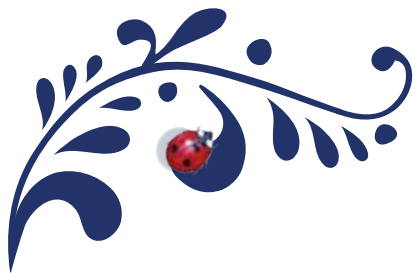
ΤΕΧΝΙΚΑ

22 Η σοκολάτα στη βιτρίνα του παγωτού
28 Καλοκαιρινά trends στη σοκολάτα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

32 Συριανή γλυκιά τυρόπιτα (φραγκοτυρόπιτα)
34 Αφρός φέτας (Espruma) για γλυκό επιδόρπιο

{ **bakery-pastry.gr**



FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

GELATO TRENDS 2025

Νέες γεύσεις & συνδυασμοί που δημιουργούν εμπειρίες!

DELIPASTE BUONO!

SNACKOLOSO BUONO!

Ακαταμάχητος συνδυασμός σοκολάτας, τραγανής γκοφρέτας και πλούσιας κρέμας φουντουκιού. Διατίθεται σε πάστα και variegato.

Buono!

FABBRI



DELIPASTE LELLO

SNACKOLOSO LELLO

Ο πιο αγαπημένος, γνώριμος συνδυασμός γεύσεων λευκής σοκολάτας, καρύδας και αμυγδάλου, σε πάστα και variegato.

Lello

FABBRI



DELIPASTE PISTACHIO PURE 100%

CROCKOLOSO PISTACHIO GOLD

Το **Delipaste Pistachio Pure** από 100% φιστίκι, χωρίς αρώματα, χωρίς χρωστικές, χωρίς αλάτι και το **Crockoloso Pistachio Gold** με 30% φιστίκι δημιουργούν το απόλυτο combo για τις πιο trendy δημιουργίες.

Pistachi-oh
FABBRI



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T: 2310 570121-4

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Το καλοκαίρι έχει τη δική του ανεπανάληπτη μαγεία: αρώματα θαλασσινού αέρα που σε τυλίγουν νωχελικά τα απογεύματα, χρώματα φρούτων που λαμπυρίζουν κάτω από τον ήλιο και γεύσεις που ξυπνούν μνήμες από κυκλαδίτικες αυλές και μεσογειακές βεράντες. Είναι η εποχή που οι αισθήσεις διεκδικούν τον πρωταγωνιστικό ρόλο και κάθε γευστική εμπειρία γίνεται μια μικρή απόδραση.

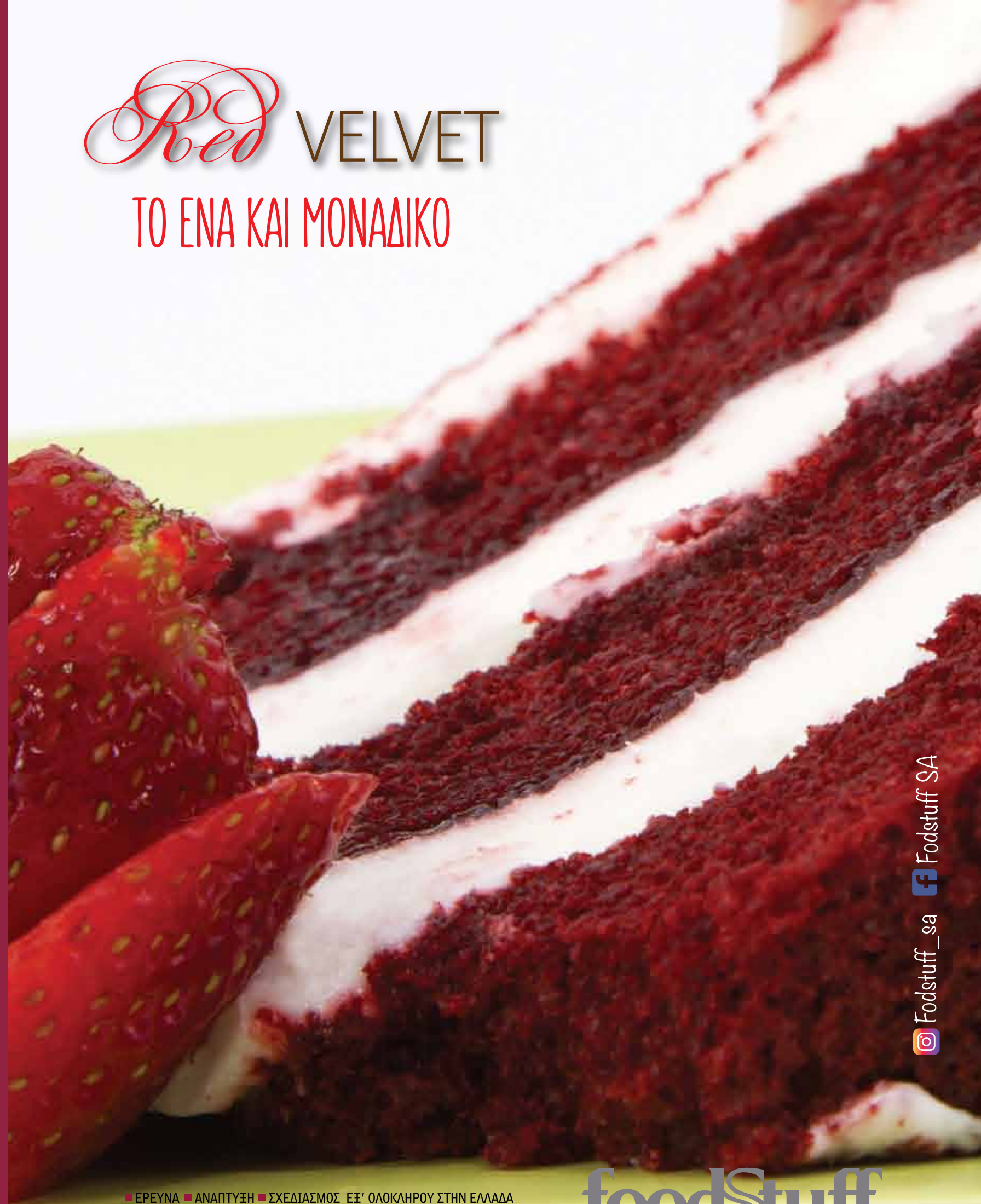
Το τεύχος Ιουλίου-Αυγούστου είναι αφιερωμένο σε εκείνες τις δημιουργίες που συνδυάζουν δροσιά, φινέτσα, αυθεντικότητα και τις πιο ενδιαφέρουσες σύγχρονες τάσεις. Από τη ζαχαροπλαστική παράδοση της αρχοντικής Σύρου μέχρι τις παιχνιδιάρικες, ευφάνταστες προτάσεις παγωτού της Ιταλίας, η διαδρομή είναι μακρά, ηδονική και γεμάτη ανακαλύψεις. Ξεχωριστή θέση κατέχει το αφιέρωμα στη σοκολάτα — το υλικό-έκπληξη που αποδεικνύει ότι μπορεί να πρωταγωνιστεί και τους θερινούς μήνες.

Αυτές οι σελίδες είναι αφιερωμένες σε όλους εσάς που ξέρετε να μετατρέπετε το καλοκαίρι σε εμπειρία, σε αφήγηση, σε γεύση. Εμείς σας δίνουμε την αφορμή — εσείς, όπως πάντα, θα γράψετε τις δικές σας γλυκές ιστορίες. Γιατί το καλοκαίρι δεν είναι απλώς μια εποχή· είναι διάθεση, είναι η τέχνη τού να απολαμβάνεις κάθε στιγμή.

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ **bakery-pastry.gr**

Red VELVET ΤΟ ΕΝΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟ



MASTERCLASS ÉCOLE LENÔTRE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

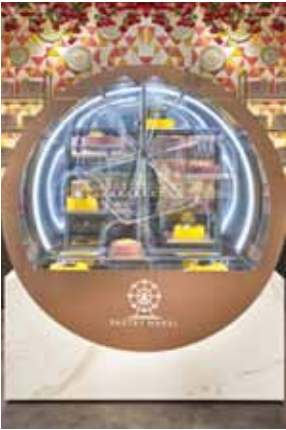
Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε το Chocolate Masterclass της γαλλικής σχολής γαστρονομίας École Lenôtre, που πραγματοποιήθηκε 17-20 Ιουνίου στο Athens Center of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. Ο εξαιρετικά ταλαντούχος Έλληνας Chef Formateur Pâtissier Georges Kousanas, Vice-Champion du Monde, καθοδήγησε τους συμμετέχοντες σε ένα γευστικό ταξίδι στον κόσμο της σοκολάτας, εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνικές δημιουργίας. Το Masterclass, που ανέδειξε και ενίσχυσε τις δεξιότητες των συμμετεχόντων, ολοκληρώθηκε με μια όμορφη τελετή γευσιγνωσίας και απονομής πιστοποιητικών. stelioskanakis.gr



NEO ΨΥΓΕΙΟ-BITPINA PASTRY WHEEL

από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE

Η Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE ανέδειξε στην αγορά ένα νέο μοντέλο ψυγείου, το «Pastry Wheel». Καινοτόμο προϊόν, αποτελεί νέα πατέντα της εταιρείας κι έχει καταφέρει να κλέψει τις εντυπώσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό, καθώς παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στην 43η διεθνή έκθεση HOST στο Μιλάνο. Ξεχωρίζει για το μοναδικό design, με κινούμενη παρουσία γλυκών, διπλά θερμομονωτικά κρύσταλλα και LED φωτισμό. Διατίθεται με επένδυση ντεκόρ επιλογής και ήδη έχει τοποθετηθεί σε καταστήματα, προσφέροντας πολυτέλεια και ικανοποίηση στο κοινό. / antonopoulos.com.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΚΟΤΡΟΥΤΣΟΣ»
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τη μελέτη, κατασκευή και εγκατάσταση εξοπλισμού στο αρτοζαχαροπλαστείο Κοτρούτσος στην Αγριά Βόλου, συνδυάζοντας παράδοση και σύγχρονο σχεδιασμό. Στο πέτρινο κτίριο του 1890, δημιούργησε έναν χώρο υψηλής αισθητικής και λειτουργικότητας. Οι νέες τεχνολογίας βιτρίνες και οι προσεγμένες ξύλινες κατασκευές αναδεικνύουν τα προϊόντα, διατηρώντας τη διαχρονική ταυτότητα του χώρου. / drakoulakis.gr



ΒΙΤΡΙΝΕΣ – ΨΥΓΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΟΥ ΙΤΑΛΙΚΟΥ ΟΙΚΟΥ ΤΕΚΝΑ
από την VARANAKIS

Η εταιρεία VARANAKIS αντιπροσωπεύει αποκλειστικά στην Ελλάδα τις βιτρίνες ψυγεία ζαχαροπλαστικής του ιταλικού οίκου ΤΕΚΝΑ. Προσφέρει όρθιες βιτρίνες συντήρησης, κατάψυξης και no frost συντήρηση-κατάψυξη, με μονές, διπλές ή τριπλές επιλογές. Οι βιτρίνες διαθέτουν σχάρες ή γυάλινα ράφια και διατίθενται στις σειρές Glassy και Eno. Ο πελάτης μπορεί να επιλέξει πλευρές κρυστάλλου και χρώμα, εξασφαλίζοντας πλήρη εναρμόνιση με την αισθητική του χώρου του! / varanakis.com

ΧΑΡΤΙΝΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΜΠΟΛΑΚΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ "PAP" ALCAS

από την LAOUDIS FOODS

Η ALCAS, κορυφαία ιταλική εταιρεία συσκευασίας, παρουσιάζει τα χάρτινα κύπελλα για παγωτό, της νέας σειράς “PAP”. Η υψηλή τεχνολογία της Alcas στο βιοπλαστικό, ήρθε τώρα και στο χαρτί! Τα νέα χάρτινα κυπελάκια και κουταλάκια της Alcas διαθέτουν καινοτόμα επίστρωση “quartz” που εξαλείφει την αθέμιτη απορροφητικότητα του υλικού. Θα τα βρείτε σε τρεις επιλογές μεγέθους, για 1, 2 και 3 μπάλες παγωτού και σε τρία έτοιμα σχέδια! Φυσικά, μπορείτε να ζητήσετε τα “PAP” με το δικό σας σχέδιο και λογότυπο! laoudis.gr



CIRCLE SERIES

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά Circle της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, με τον πρωτοποριακό σχεδιασμό της και την εξαιρετική απόδοσή της, αποτελεί προτιμητέα επιλογή για την παρουσίαση όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Η σειρά Circle, ενσωματώνει έξι επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων, διπλά ενεργειακά κρύσταλλα που εξασφαλίζουν υψηλή απόδοση λειτουργίας, ένδειξη υγρασίας για καλύτερη εποπτεία συντήρησης, led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων και υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τα αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη. / drakoulakis.gr



ΓΑΛΛΙΚΗ ΒΑΦΛΑ & PANCAKES
από την MILLBAKER

Η MILLBAKER παρουσιάζει ένα μοναδικό μείγμα για βάφλες και pancakes, με τραγανή κρούστα εξωτερικά και αφράτη, φρέσκια ζύμη στο εσωτερικό. Ισορροπημένη γλυκύτητα και πλούσια, απαλή αίσθηση σε κάθε μπουκιά. Η προετοιμασία είναι εξαιρετικά εύκολη: μόνο με νερό για βάφλες και μόνο με γάλα για αφράτα pancakes. Διατίθεται σε συσκευασία 5 κιλών, με τον κωδικό WAF05, συνοδευόμενη από προωθητικές ενέργειες για την τρέχουσα σεζόν. / trofingred.com



ΠΡΩΤΟΠΟΡΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ CORE_CREAM ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ GALATEA
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE παρουσιάζει ακόμη ένα νέο καινοτόμο προϊόν Core_Cream, έναν φυσικό σταθεροποιητή για τούρτες παγωτού, σαντιγί και κρέμες ζαχαροπλαστικής μεγάλης διάρκειας. Αποτελείται από φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, προσφέροντας ανάλαφρη υφή, σταθερή δομή και clean label αποτέλεσμα. Ελέγχει απόλυτα τα θεμελιώδη στοιχεία της σαντιγί, δηλαδή νερό, γαλακτώματα και αέρα, εξασφαλίζοντας φρέσκια, κρεμώδη υφή. Προϊόν της ιταλικής GALATEA, διαθέσιμο σε κιβώτιο 8 x 2 κιλά, είναι ιδανικό για σύγχρονη, ποιοτική ζαχαροπλαστική! / konta.gr

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ ΑΛΕΥΡΩΝ

από την MILLBAKER

Η MILLBAKER παρουσιάζει τη φυσική σειρά τεχνολογικών αλεύρων CILL MILL, καβουρδισμένων σε ξυλόφουρνο ή ατμό, από καλαμπόκι, σιτάρι και φύτερες δημητριακών. Σε χαμηλές δΟΣΟΛΟΓΙΕΣ, προσδίδουν έντονο φυσικό άρωμα, ενισχύουν τη γεύση και αναβαθμίζουν την εικόνα αρτοσκευασμάτων, μπισκότων και ζαχαροπλαστικών παρασκευών. Η σειρά αποτελεί φυσική λύση αρωματισμού με σύγχρονο τεχνολογικό χαρακτήρα. Για περισσότερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθυνθούν στην εταιρεία. / trofingred.com



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ, Η ΙΔΑΝΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ!
από τη FLORA FOOD GROUP

Η FLORA FOOD GROUP μαζί με τον Brand Ambassador και διακεκριμένο Pastry Chef, Δημήτρη Χρονόπουλο, παρουσιάζουν το νέο προϊόν Flora Plant Based 2.5kg! Είναι φυτικής προέλευσης, κατάλληλο για όλες τις συνταγές, ακόμη και vegan. Περιέχει 79% λιπαρά και 75% λιγότερο κλιματικό αποτύπωμα σε σύγκριση με τα αντίστοιχα γαλακτοκομικά προϊόντα κατά μέσο όρο στην Ευρωπαϊκή Αγορά. Έχει ουδέτερη γεύση με διακριτικό, ευχάριστο άρωμα, ενώ διατηρεί τα τεχνικά χαρακτηριστικά του χωρίς να αλλοιώνει γεύση και υφή. Λειτουργεί άψογα κατά τη διόγκωση, το ψήσιμο και το λιώσιμο. Αναποκρίνεται αποτελεσματικά σε όλες τις γλυκιές και αλμυρές δημιουργίες του εκάστοτε επαγγελματία. / floraprofessional.com/el-gr



**ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΟΥ ΘΩΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ**
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη, τον σχεδιασμό και την πλήρη προμήθεια εξοπλισμού για την πρόσφατη ανακαίνιση του Εργαστηρίου Ζαχαροπλαστικής «Θωμάς Νικολάου» στη Ναύπακτο, με ιστορία από το 1958. Ο σύγχρονος εξοπλισμός περιλαμβάνει βιτρίνες και επαγγελματικά ψυγεία υψηλών προδιαγραφών με ειδικό LED φωτισμό, συμβάλλοντας στην αναβάθμιση της λειτουργίας και της συνολικής αναβαθμισμένης εμπειρίας εξυπηρέτησης του καταστήματος. / antonopoulos.com.gr



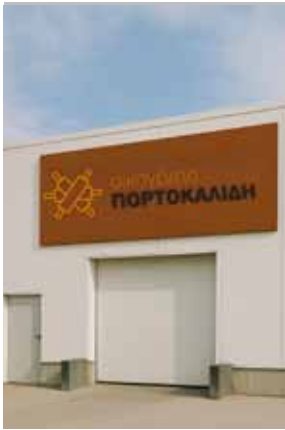
ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «SOPRANO» ΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΥΣ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό του νέου καταστήματος «SOPRANO» στους Αμπελόκηπους. Ο χώρος εξοπλίστηκε με σύγχρονα ψυγεία και βιτρίνες υψηλών προδιαγραφών, αναδεικνύοντας ιδανικά τα προϊόντα. Με minimal αισθητική και έμφαση στη λεπτομέρεια και την εργονομία, το νέο αρτοζαχαροπλασείο προσφέρει αναβαθμισμένη εμπειρία εξυπηρέτησης, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική αξία, ποιότητα και τεχνογνωσία της εταιρείας. antonopoulos.com.gr



ΝΕΟ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ
από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΑΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ ενισχύει την παρουσία της στην Περιφέρεια των Ιονίων Νήσων με την ίδρυση του νέου υποκαταστήματός της στην Κέρκυρα, που βρίσκεται ήδη σε πλήρη λειτουργία. Η επέκταση αυτή στο δίκτυο διανομής της εταιρείας, μειώνει τους χρόνους παράδοσης και φέρνει τα προϊόντα της εταιρείας πιο κοντά στην τοπική αγορά, πάντα με την ίδια αφοσίωση στην ποιότητα και την υπεύθυνη εξυπηρέτηση απέναντι στο δίκτυο των πελατών της. portokalidisfamily.com



**1^η ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΗΜΕΡΑ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ
ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ!**

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού στον Πειραιά, στις 12 Ιουνίου στην Πλατεία Κοραή. Πλήθος κόσμου απόλαυσε δωρεάν πάνω από 2,5 τόνους χειροποίητου παγωτού, σε μια γιορτή γεύσεων, μουσικής και δροσιάς. Παρουσιάστηκε η επετειακή γεύση «Ολυμπιακός 100 Χρόνια», ενώ το «παρών» έδωσαν φορείς, επίσημοι και βετεράνοι του Ολυμπιακού, προσφέροντας μηνύματα ενότητας και χαράς.



ΝΕΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ €1,05 ΕΚΑΤ. ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗ
από την PLAN(E)T FOODS

Η ελληνική startup Plan(e)t Foods ολοκλήρωσε νέο γύρο χρηματοδότησης ύψους 1,05 εκατ. ευρώ από το SPOROS Platform, το πρώτο Circular Economy Impact Fund στη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Η εταιρεία, που δημιούργησε το πρώτο plant-based carbon negative παγωτό στον κόσμο, συνεχίζει την εντυπωσιακή της πορεία με μέση ετήσια ανάπτυξη άνω του 100%. Διαθέτει παρουσία σε 1.000+ σημεία πώλησης στην Ελλάδα, δρομολογεί εξαγωγές σε Αγγλία και Κύπρο και απέκτησε πρόσφατα τη διεθνή πιστοποίηση BCorporation, αποτελώντας μόλις την τρίτη ελληνική εταιρεία με αυτόν τον τίτλο. / planetfoods.eu



ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗ ΣΙΚΕΛΙΑ
από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Στελέχη της ελληνικής αντιπροσωπείας G&B EXPERTS, και ομάδα από πελάτες-συνεργάτες που έχουν τοποθετήσει τον κορυφαίο σισιλιάνικο εσπρέσο MISCELA D'ORO στα καταστήματά τους, βρέθηκαν για 3 ημέρες στην Ιταλία να δουν από κοντά τις εγκαταστάσεις παραγωγής και να ξεναγηθούν στη Μεσίνα της Σικελίας, εκεί όπου ξεκίνησε το 1946 και συνεχίζει να εδρεύει έως σήμερα η Miscela d'Oro. Ο espresso της Miscela d'Oro έχει παρουσία σε 60 χώρες και φανατικό κοινό, που τον αναζητά στα σημεία διάθεσης σε όλη την Ελλάδα! gnbexperts.gr



AKTICREMA
από την AKTINA Α.Ε.

Η σειρά κρεμών Akticrema της AKTINA σχεδιάστηκε για τον σύγχρονο επαγγελματία. Η Silky Cream, με 36% ζωικά λιπαρά, προσφέρει κορυφαία διόγκωση και ιδανική εφαρμογή σε παγωτό και γλυκά. Οι φυτικές Velvet Creme, ζαχαροπλαστικής ή μαγειρικής, εξασφαλίζουν σταθερότητα, βελούδινη υφή και απόλυτο έλεγχο στην παρασκευή. Για τέλειο αποτέλεσμα, κάθε φορά! aktinafoods.com



ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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



ΣΥΡΟΣ Ερμούπολη

Η ζαχαροπλαστική ιστορία του νησιού
σε ένα φεστιβάλ γεύσης και πολιτισμού



Credits: Στέφανος Μαιμίδης

Η Λέσχη Γαστρονομίας Σύρου, με αφορμή τη συμπλήρωση 200 χρόνων από την ίδρυση της Ερμούπολης και την παράλληλη ζαχαροπλαστική ιστορία του νησιού, διοργάνωσε τον περασμένο Μάιο, με την υποστήριξη του Δήμου Σύρου – Ερμούπολης, ένα ξεχωριστό φεστιβάλ αφιερωμένο στη γλυκιά τοπική παράδοση. Μία εκδήλωση που κατάφερε να συνδέσει το παρελθόν με το παρόν και να αναδείξει την εξέλιξη της συριανής ζαχαροπλαστικής από το 1822 έως σήμερα, μέσα από αφηγήσεις, γευσιγνωσίες και συμμετοχικές εμπειρίες.



**ΓΛΥΚΙΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ
200 ΕΤΩΝ**

Το φεστιβάλ φιλοξενήθηκε στον Θερινό Κινηματογράφο «Παλλάς», έναν ιστορικό χώρο για το νησί, καθώς εκεί στεγαζόταν κάποτε το δημοτικό παντοπωλείο, η πρώτη ανοιχτή αγορά τροφίμων. «Ο χώρος επιλέχθηκε για πρακτικούς λόγους, αλλά και για τον ιδιαίτερο συμβολισμό του», αναφέρει χαρακτηριστικά η κα. Νικολέτα Μακρυωνίτου, που συνέβαλε καθοριστικά στη διοργάνωση. Συμμετείχαν περίπου 30 ζαχαροπλάστες και επαγγελματίες του χώρου από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Από τη Σύρο έδωσαν το «παρών» σχεδόν όλοι οι τοπικοί ζαχαροπλάστες και λουκουμοποιοί, όπως οι Κανακάρης, Κεχαγιάς, Συκουτρή, Λειβαδάρας, Κορρές, Ντάνος, καθώς και επιχειρήσεις, όπως το «Μελίκρατον» και «Το σπιτικό της Αγνής», αναδεικνύοντας τα συριανά εδέσματα. Ξεχωριστή ήταν η παρουσία των εκλεκτών προσκεκλημένων, ανάμεσά τους οι:

Στέλιος Παρλιάρος, Θανάσης Τσαγκλιώτης, Μανώλης Στήθος, Δήμητρα Μακρή, Μίνα Αποστολίδη, Alessandro Cessari, που υποστήριξαν την προσπάθεια. Αποκορύφωμα ήταν η παρουσία της φραγκοτυρόπιτας από τον Στέλιο Παρλιάρο, ο οποίος και αξιοποίησε την παραδοσιακή βάση αλλά με μια πιο σύγχρονη ματιά. Τη σέρβιρε ζεστή και συγκέντρωσε το ενδιαφέρον τόσο των επαγγελματιών όσο και του κοινού. Το μενού της εκδήλωσης περιλάμβανε ακόμα γλυκά-αναφορές στον 19^ο αιώνα, αλλά και σύγχρονες δημιουργίες εμπνευσμένες από το παρελθόν, όπως τα μαστιχάκια με μους μαστίχας, η κουβανέζα Celia και τα ροδίνια με κρέμα diplomat. Επιπλέον, γιορτάστηκαν και τα γενέθλια δύο συριανών μαγαζιών που έχουν εδραιωθεί στον χώρο, του Django Gelato και του Theosis Cocktail Bar. Η συμμετοχή του κόσμου ήταν θερμή, αγγίζοντας όλες τις ηλικιακές ομάδες, από νέους επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται σήμερα

στο νησί μέχρι παλαιότερους τεχνίτες που έχουν γράψει τη δική τους ιστορία στη συριανή ζαχαροπλαστική, αποδεικνύοντας την ανάγκη και το ενδιαφέρον για τη διατήρηση και ανάδειξη της γλυκιάς τέχνης. Ειδική μνεία χρειάζεται να γίνει στην ομάδα των ατόμων που αποτελούν τη Λέσχη, οι οποίοι, όντας μάγειρες, ζαχαροπλάστες, εστιάτορες, δημοσιογράφοι, έχουν ένα κοινό όραμα και δρουν με γνώμονα τη στήριξη και προβολή της γαστρονομικής ταυτότητας της Σύρου. Η διοργάνωση ήταν αποτέλεσμα συγκροτημένης προετοιμασίας που ξεκίνησε τα τέλη του 2024 και υλοποιήθηκε αφιλοκερδώς, στα πλαίσια καλής συνεργασίας με τον Δήμο ο οποίος παρείχε σημαντική πρακτική βοήθεια. Το φεστιβάλ αποτέλεσε μια εξαιρετική ευκαιρία συνάντησης και ανταλλαγής ιδεών, κεντρίζοντάς μας το ενδιαφέρον. Η Λέσχη Γαστρονομίας Σύρου δηλώνει αποφασισμένη να συνεχίσει με παρόμοιες δράσεις στο μέλλον.



Ζαχαροπλαστείο «Κανακάρης»

**Πενήντα πέντε χρόνια
γλυκιάς παράδοσης**

Στην καρδιά της Ερμούπολης, σε μια γωνιά που οι αναμνήσεις έχουν άρωμα ανθόνερου και γεύση αμυγδάλου, το ζαχαροπλαστείο «Κανακάρης» στέκει εδώ και δεκαετίες σαν ζωντανό κομμάτι της τοπικής ιστορίας. Από το 1970 μέχρι σήμερα, η οικογένεια Κανακάρη γράφει τη δική της γλυκιά διαδρομή, μια ιστορία που ακτινοβολεί μεράκι και αφοσίωση.

Ο Γιάννης Κανακάρης, που μεγάλωσε μέσα στα αρώματα του εργαστηρίου, δεν θυμάται τον εαυτό του εκτός ζαχαροπλαστείου. Σε ηλικία 20 ετών, το 1985, αποφάσισε να ενταχθεί και επίσημα στην οικογενειακή επιχείρηση. Από μικρός είχε το προνόμιο να μαθητεύσει δίπλα στον πατέρα του, τον μαστρο-Τάσο, που από 15 χρονών βρέθηκε σε ζαχαροπλαστεία του νησιού. Τα πρώτα του μαθήματα δεν περιορίστηκαν στις συνταγές, αλλά πέρασαν βαθύτερα, στη φιλοσοφία της ζαχαροπλαστικής: σεβασμός στο υλικό, προσήλωση στη λεπτομέρεια, υπομονή και διαχρονική ποιότητα.

Η δουλειά, όπως εξηγεί ο ίδιος, δεν γνωρίζει αργίες: «Χριστούγεννα, Πάσχα, Δεκαπενταύγουστος — το εργαστήριο είναι πάντα ανοι-

χτό. Όμως όταν αγαπάς αυτό που κάνεις, αυτό δεν είναι βάρος, αλλά τρόπος ζωής».

Το πρώτο κατάστημα της οικογένειας άνοιξε στο όνομα της μητέρας του Γιάννη. Το 1995, μαζί με τη σύζυγό του, πήραν τη σκυτάλη και εγκαίνιασαν το δικό τους χώρο, συνεχίζοντας την παράδοση και, παράλληλα, δίνοντας νέες ιδέες και πνοή σε μια επιχείρηση που έμελλε να μείνει σταθερή αξία στη γαστρονομική σκηνή της Σύρου.

Η υπογραφή του ζαχαροπλαστείου είναι τα παραδοσιακά γλυκά που έχουν χαράξει μνήμες σε γενιές Συριανών και επισκεπτών: ροδίνια – μια δροσερή πάστα αμυγδάλου με ανθόνερο – και κουβανέζες, νουγκατίνες, σεράνο, κασετίνες, τρούφες, αλλά και η θρυ-

λική πάστα αμυγδάλου. Πάνω από 25 είδη πάστας, σιροπιαστά, περίπου 50 είδη γλυκά κιλού και παραδοσιακές συνταγές που διατηρούνται αυθεντικές, φτιαγμένες πάντα με φρέσκα αυγά, αγνό γάλα και πρώτης ποιότητας ζάχαρη.

Η αγορά της Σύρου, όπως επισημαίνει, έχει τις δικές της ισορροπίες. Οι ντόπιοι στηρίζουν διαχρονικά το ζαχαροπλαστείο, ενώ το καλοκαίρι οι τουρίστες γεμίζουν το μαγαζί, αναζητώντας γεύσεις αυθεντικές, αυτές που δύσκολα βρίσκει κανείς αλλού. Και κάπως έτσι, το ζαχαροπλαστείο παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς για όσους θέλουν να γευτούν μια ανάμνηση από το παρελθόν.

Όσο για τη σύγχρονη τάση που θέλει τα γλυκά πιο «μοντέρνα»,

**Πάνω από 25 είδη
πάστας, σιροπιαστά,
περίπου 50 είδη
γλυκά κιλού και
παραδοσιακές συνταγές
που διατηρούνται
αυθεντικές, φτιαγμένες
με φρέσκα αυγά, αγνό
γάλα και πρώτης
ποιότητας ζάχαρη.**

ο Γιάννης παραμένει σταθερός. «Προτιμώ και στηρίζω την παραδοσιακή ζαχαροπλαστική. Τα αγνά υλικά είναι αυτά που δίνουν χαρακτήρα και κάνουν ένα γλυκό πραγματικά διαχρονικό».

Ξεχωριστή στιγμή στην πορεία του αποτέλεσε η συμμετοχή στο Φεστιβάλ Γαστρονομίας Σύρου. Μια γιορτή που, όπως την περιγράφει, ήταν «μια συγκινητική αναδρομή στο παρελθόν». Ο ίδιος συμμετείχε με την κουβανέζα, παραχωρώντας τη συνταγή στην Μίνα Αποστολίδου, που δημιούργησε το σοκολατάκι Celia Cruz, εμπνευσμένο από τη θρυλική τραγουδίστρια. Παράλληλα, τα διάσημα ροδίνια του ζαχαροπλαστείου παρουσιάστηκαν σε μια πρωτότυπη παραλλαγή από τη Ρένα Οροκλού. «Ελπίζω να επαναληφθεί η διοργάνωση, γιατί τέτοιες δράσεις

δίνουν ζωή στην τοπική γαστρονομική μας παράδοση».

Όσο για το μήνυμα που στέλνει στους νέους που κάνουν σήμερα τα πρώτα τους βήματα στη ζαχαροπλαστική; «Μόνο αν αγαπάς πραγματικά αυτή τη δουλειά αξίζει να τη διαλέξεις. Θέλει αγάπη, υπομονή και μεράκι. Αν όμως τη λατρεύεις, κάθε δυσκολία γίνεται ευκαιρία για να πας μπροστά. Και το πιο σημαντικό: να μείνεις αυθεντικός και να αφήσεις το δικό σου αποτύπωμα».

Το ζαχαροπλαστείο «Κανακάρης» δεν είναι απλώς ένα μαγαζί. Είναι μνήμη, οικογένεια, γεύση και ιστορία — ένας ζωντανός φορέας της Συριανής γαστρονομικής ταυτότητας, που συνεχίζει, μισό αιώνα μετά, να σερβίρει το παρελθόν και το παρόν στην ίδια γλυκιά μπουκιά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ!

NEO
FLORA PROFESSIONAL
100% φυτικό
100% απολαυστικό

Ιδανικό για Ζαχαροπλαστική και Μαγειρική Χρήση
Τώρα διαθέσιμο σε 2.5kg



Gelato Week Germany 2025

Όταν το παγωτό γίνεται γιορτή



Από τις 8 έως τις 14 Μαΐου 2025, η Γερμανία μετατράπηκε σε έναν ατελείωτο γευστικό παράδεισο για τους λάτρεις του παγωτού. Η Gelato Week επέστρεψε δυναμικά και για πρώτη φορά σε πανεθνικό επίπεδο, ενώνοντας περίπου 200 gelaterias από το Βερολίνο μέχρι τους πρόποδες των Άλπεων, το Μέλανα Δρυμό και το Münsterland σε μια εβδομάδα γεμάτη φαντασία, δημιουργικότητα και παραδοσιακή ιταλική τεχνική.

Κάθε συμμετέχουσα gelateria δημιούργησε μια μοναδική γεύση ειδικά για την περίπτωση, προσφέροντας στο κοινό την ευκαιρία να τη δοκιμάσει μόλις με 1,50 € ανά μπάλα.

Κάθε συμμετέχουσα gelateria δημιούργησε μια μοναδική γεύση ειδικά για την περίπτωση, προσφέροντας στο κοινό την ευκαιρία να τη δοκιμάσει μόλις με 1,50 € ανά μπάλα. Το αποτέλεσμα ήταν εντυπωσιακό: πάνω από 30.000 μερίδες παγωτού διακινήθηκαν σε μια εβδομάδα, επιβεβαιώνοντας την απήχηση της διοργάνωσης αλλά και τη δυναμική του αυθεντικού, χειροποίητου gelato στη σύγχρονη αγορά.

Πίσω από την επιτυχία της διοργάνωσης βρίσκεται η Berlin Italian Communication, στο πλαίσιο του project True Italian, σε συνεργασία με τον φημισμένο ιταλικό παραγωγό ζαχαρωδών Babbì και σημαντικούς υποστηρικτές του κλάδου, όπως οι Gelatissimo, Italcam, Icetech, Illy και άλλοι. Ο συνδυασμός παραδοσιακών τεχνικών και σύγχρονης προσέγγισης ανέδειξε τη σημασία της συνεργασίας σε επίπεδο τοπικής και διεθνούς γαστρονομικής κοινότητας.

Η ιστορία της Gelato Week ξεκίνησε το 2020 στο Βερολίνο ως μια τοπική πρωτοβουλία με στόχο να αναδείξει την παραδοσιακή ιταλική τέχνη παρασκευής παγωτού, προσαρμοσμένη στις γευστικές απαιτήσεις του κοινού. Μέσα σε τέσσερα χρόνια, η ανταπόκριση υπήρξε τόσο θερμή, που το 2024 το event πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά σε εθνικό επίπεδο. Το 2025, η διοργάνωση επεκτάθηκε ακόμη

περισσότερο, καλύπτοντας περιοχές όπως η Βαυαρία, η Βάδη-Βυρτεμβέργη, η Ρηνανία-Παλατινάτο, η Έσση και η Βόρεια Γερμανία.

Το κοινό είχε την ευκαιρία όχι μόνο να ανακαλύψει νέες, ευφάνταστες γεύσεις, αλλά και να συμμετάσχει σε διαγωνισμούς. Ο διαγωνισμός σφραγίδων έδινε έπαθλα, όπως δωροεπιταγές παγωτού και προϊόντα Babbì, ενώ ο διαγωνισμός φωτογραφίας στο Instagram ενίσχυσε τη συμμετοχή του κοινού με ένα τριήμερο ταξίδι στη ριβιέρα Ρομανιόλα της Ιταλίας. Μέσα από hashtags, posts και δημιουργικά reels, οι λάτρες του gelato γέμισαν τα social media με εικόνες γλυκιάς απόλαυσης.

ΜΙΑ ΙΔΕΑ ΠΟΥ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΟΥΜΕ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η διοργάνωση μιας Gelato Week θα λειτουργούσε ως στρατηγικό εργαλείο branding, ενισχύοντας το προφίλ των επιχειρήσεων και προβάλλοντας το ελληνικό παγωτό ως αυθεντική γαστρονομική πρόταση. Τέτοιες πρωτοβουλίες ενισχύουν την αναγνωρισιμότητα, διαφοροποιούν τις επιχειρήσεις σε ανταγωνιστικό περιβάλλον και προσφέρουν νέες εμπορικές δυνατότητες μέσω θεματικής εμπειρίας και δικτύωσης. Μέσα από συνεργασίες, ειδικές προσφορές και ψηφιακή διάδραση, οι συμμετέχου-



σες επιχειρήσεις θα μπορούν να προσελκύσουν νέο κοινό και να αυξήσουν τις πωλήσεις. Από το παραπάνω παράδειγμα διακρίνουμε πως, όταν η αγάπη για αυτό που κάνεις, συναντά τη σωστά οργανωμένη κοινότητα, το αποτέλεσμα μπορεί να είναι όχι απλώς επιτυχημένο — αλλά και θεσμός.



Forest Fruit - Yoghurt

Dacquoise Red Velvet

- 500 γρ. **Akticake Supercream Red Velvet (κωδ.: 9265)**
- 175 γρ. Αυγό
- 150 γρ. Ηλιέλαιο
- 125 γρ. Νερό
- 50 γρ. **Pasta Frutti di Bosco Aromitalia (κωδ.: 15204)**
- 100 γρ. **Feuillettine (κωδ.: 9934)**

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό για 4 λεπτά στη δυνατή ταχύτητα. Σερβίρουμε 850 γρ. μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 200°C για 8 λεπτά. Αφού βγει από τον φούρνο, στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί και βάζουμε από πάνω μια λαμαρίνα για να πατηθεί καλά. Αφού κρύνει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Akticrema Star

- 200 γρ. **Akticrema Star (κωδ.: 9267)**
- 500 γρ. Νερό
- 150 γρ. **Akticrema Velvet Crème (κωδ.: 8103)**
- 150 γρ. **Akticrema Silky Crème 36% (κωδ.: 8105)**

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Star ζαχαροπλαστικής και το νερό και χτυπάμε για 5 λεπτά με το σύρμα. Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα Akticrema Velvet Crème και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε και την ζωική κρέμα Akticrema Silky Cream 36% και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

ΣΤΗΣΙΜΟ: Στη βάση μιας στρογγυλής φόρμας σιλικόνης απλώνουμε μια λεπτή στρώση mousse γιαούρτι και από πάνω κόβουμε και τοποθετούμε μια φέτα dacquoise red velvet. Πάνω από το dacquoise απλώνουμε μια στρώση Variegato Frutti di Bosco, συνεχίζουμε με μια στρώση γιαούρτι και κλείνουμε με μια φέτα dacquoise. Τοποθετούμε την τούρτα στη κατάψυξη. Αφού παγώσει, ξεφορμάρουμε από τη σιλικόνη και επικαλύπτουμε με Glacage Raspberry και διακοσμούμε με λευκό Glacage.

Mousse Γιαούρτι

- 200 γρ. **Fond Gold (κωδ.: 9121)**
- 250 γρ. Νερό χλιαρό
- 55 γρ. **Yogumix 40 Aromitalia (κωδ.: 15234)**
- 600 γρ. **Akticrema Star (κωδ.: 9267)**
(αφρατεμένη όπως παραπάνω)
- 1000 γρ. **Akticrema Silky Crème 36% (κωδ.: 8105)**
(χτυπημένη σε ποσοστό 50%)

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold και το νερό. Προσθέτουμε τη γεύση Yogumix 40 και ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ ενσωματώνοντας σιγά-σιγά και τη μισοχτυπημένη την ζωική κρέμα Akticrema Silky Cream 36%. Τέλος, προσθέτουμε και την αφρατεμένη Akticrema Star και ανακατεύουμε.



Cheesecake χωρίς ζάχαρη

Κρέμα

- 1000 γρ. Νερό
- 400 γρ. **Akticrema no added sugar (κωδ.: 9051)**
- 400 γρ. **Akticrema Silky Crème 36% (κωδ.: 8105)**
- 1800 γρ. Τυρί ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ
- 2 τμχ. Ξύσμα λάιμ

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το σύρμα, το νερό με την κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής Akticrema no added sugar για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 5 λεπτά στην 3η. Έπειτα, προσθέτουμε την ζωική κρέμα Akticrema Silky Cream 36% και συνεχίζουμε το χτύπημα στην 2η ταχύτητα για 2 με 4 λεπτά. Τέλος, με τη βοήθεια μίας μαρίζ προσθέτουμε και ανακατεύουμε το τυρί Φιλαδέλφεια και το ξύσμα λάιμ.

Μπισκότο

- 300 γρ. **Μπισκότα Digestive no sugar Παπαδοπούλου Catering Line (κωδ.:14008)**
- 100 γρ. **Μαργαρίνη PANLUXUS (κωδ.: 3500)**

Λιώνουμε τη μαργαρίνη και τη ρίχνουμε στα σπασμένα μπισκότα Digestive χωρίς ζάχαρη που έχουμε σε μια λεκάνη. Τέλος, τοποθετούμε το μπισκότο στο ποτηράκι.

ΣΤΗΣΙΜΟ: Στα ποτηράκια που έχουμε βάλει το μπισκότο προσθέτουμε μια στρώση από την κρέμα. Αφού έχει παγώσει η κρέμα, κλείνουμε με μαρμελάδα της αρεσκείας μας χωρίς ζάχαρη, βερίκοκο ή φράουλα.



FRUITS ROUGES & Co.

Πάθος για το Φρούτο

Coulis

Πουρέδες φρούτων

Κατεψυγμένα φρούτα

Κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
www.aktinafoods.com

Η σοκολάτα στη βιτρίνα του παγωτού

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Το παγωτό σοκολάτα είναι αναπόσπαστο στοιχείο μιας βιτρίνας παγωτού. Δεν νοείται βιτρίνα χωρίς τουλάχιστον ένα παγωτό με βάση τη σοκολάτα ή, έστω, το κακάο. Παρόλα αυτά, μπορεί να αποδειχθεί δύσκολος αντίπαλος για τον επαγγελματία και, κατά συνέπεια, μια μεγάλη απογοήτευση για τον καταναλωτή, αν δεν ανταποκρίνεται σε αυτό που περιμένει.

Αν θέλουμε να κάνουμε παγωτό μόνο με κακάο σε σκόνη, τότε μην ξεχνάμε ότι για κάθε 100 γρ. κακάο 20/22 που βάζουμε, θα πρέπει να προσθέσουμε 40 γρ. δεξτρόζη ή 60 γρ. ιμβερτοζάχαρο.

Υπάρχουν δύο σημαντικά σημεία: το παγωτό αποτελεί πλέον μια σύνθετη γευστική εμπειρία, έναν συνδυασμό διαφόρων παραγόντων που μπορούν να δημιουργήσουν την ευχαρίστηση ή την έκπληξη στον πελάτη και, δεύτερον, η σοκολάτα είναι ούτως ή άλλως μια πλατφόρμα πάνω στην οποία μπορούν να «πατήσουν» ένα σωρό πρόσθετα: από ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού, μέχρι μαύρο ή ροζ πιπέρι.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΚΑΟ:

Απαραίτητα συστατικά είναι η σοκολάτα και το κακάο σε σκόνη, κατά προτίμηση 20/22. Η επιλογή είναι καθαρά θέμα επιλογής του επαγγελματία. Σε ό,τι αφορά τη σοκολάτα υγείας, μια ασφαλής επιλογή, αλλά και η συνηθέστερη, είναι ένα προϊόν με περιεκτικότητα σε συνολικά στερεά κακάο (βούτυρο κακάο + σκόνη κακάο) γύρω στο 58%. Αυτό το εύρος εξασφαλίζει ότι η σοκολάτα περιέχει αρκετή ποσότητα ζάχαρης (περίπου 41%) ώστε η προσθήκη της σοκολάτας στη βάση γάλακτος να μην προκαλέσει προβλήματα ή να μη χρειάζεται επιπλέον διορθώσεις. Σε ό,τι αφορά το κακάο σε σκόνη, είναι σημαντικό να δούμε τη μέση περιεκτικότητά του σε συστατικά:

- Λιπαρά: 22%
- Πρωτεΐνες: 22%
- Υδατάνθρακες: 41%
- Εκ των οποίων διαιτητικές ίνες 24%
- Υγρασία: 5%
- Τέφρα: 9%

Παρατηρούμε ότι η σκόνη κακάο 20/22, εκτός από υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε διαιτητικές ίνες και σε πρωτεΐνες.

Οι **πρωτεΐνες** παίζουν ξεχωριστό ρόλο στη δομή, την υφή και τη γευστική εμπειρία. Συμβάλλουν στη γαλακτωματοποίηση, την ενσωμάτωση αέρα, αλλά και στη σταθερότητα του παγωτού, πράγματα απαραίτητα για τη συνοχή και την αίσθηση στο στόμα του τελικού προϊόντος.

Οι **διαιτητικές ίνες** χαρακτηρίζονται από την ικανότητά τους να απορροφούν νερό. Η ικανότητα κατακράτησης νερού (water holding capacity - WHC) εκφράζεται σε γραμμάρια και δείχνει πόσα γραμμάρια νερού μπορεί να απορροφήσει ένα γραμμάριο ινών. Για τις ίνες που περιέχονται στο κακάο, η ποσότητα αυτή είναι περίπου 3,6γρ/γρ, δηλαδή, ένα γραμμάριο ινών από το κακάο θα απορροφήσει 3 γραμμάρια νερού. Άρα, τα 22 γραμμάρια που περιέχονται σε 100 γραμμάρια σκόνης κα-

κάο θα απορροφήσουν 79,2 γραμμάρια νερού (22x3,6=79,2). Αυτό δεν πρέπει να το ξεχνάμε γιατί το νερό που θα βρει διαθέσιμο το κακάο για να απορροφήσει, θα είναι το νερό από τη βάση γάλακτος που έχουμε ετοιμάσει. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη σκλήρυνση του παγωτού σοκολάτα, φαινόμενο που συναντάται ορισμένες φορές στις βιτρίνες παγωτού και είναι ιδιαίτερα απογοητευτικό για τον πελάτη-καταναλωτή.

Γενικά, το κακάο είναι αυτό που δίνει το χρώμα και τη γεύση στο παγωτό. Το προτεινόμενο ποσοστό χρήσης είναι 5%.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΕ ΗΔΗ ΥΠΑΡΧΟΥΣΑ ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ:

Η συνταγή αυτή αφορά παγωτό σοκολάτα που κάνουμε με τη βάση γάλακτος που ήδη χρησιμοποιούμε για τα υπόλοιπα παγωτά μας.

Χρησιμοποιούμε σοκολάτα και κακάο και η συνηθέστερη αναλογία είναι 2 προς 1, που σημαίνει ότι για κάθε δύο μέρη σοκολάτας προσθέτουμε ένα μέρος κακάο. Αυτό σε όρους συνταγής σημαίνει 100 γρ. σοκολάτας και 50 γρ. κακάο ανά κιλό γάλακτος (ή γάλακτος και κρέμας γάλακτος).

Ξεκινάμε με μια βασική συνταγή βάσης γάλακτος, που δεν περιέχει

καθόλου κρέμα γάλακτος, για να δούμε το αποτέλεσμα που έχει σε αυτή η προσθήκη της σοκολάτας και στη συνέχεια η προσθήκη κακάο 20/22. Έστω, λοιπόν, η παρακάτω βασική συνταγή:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	190
Δεξτρόζη	40
Άπαχο γάλα σκόνη	40
Σύνολο	1320
Λιπαρά	2,70
Ζάχαρα	18,00
Πρωτεΐνες	4,00
Στερεά	33,00
Σ.Υ.Α.Λ.	9,50
Αντιψυκτική ισχύς	26,00
Νερό	67,00
Αντ/κή ισχύς %	38,60

Σε αυτή θα προσθέσουμε τώρα 100 γρ. σοκολάτας 58% και θα δούμε πώς αλλάζουν τα χαρακτηριστικά της:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	190
Δεξτρόζη	40
Άπαχο γάλα σκόνη	40
Σοκολάτα 58%	100
Σύνολο	1420
Λιπαρά	5,00
Ζάχαρα	19,60
Πρωτεΐνες	3,90
Στερεά	38,00
Σ.Υ.Α.Λ.	8,90
Αντιψυκτική ισχύς	27,00
Νερό	62,00
Αντ/κή ισχύς %	43,10

Παρατηρούμε ότι:

- τα λιπαρά ανέβηκαν από το 2,7 στο 5% (αύξηση 2,3%)
- τα σάκχαρα ανέβηκαν από το 18 στο 19,6% (αύξηση 1,6%)
- τα ολικά στερεά ανέβηκαν από το 33% στο 38% (αύξηση 5%)
- το νερό της συνταγής αντιστοιχώς μειώθηκε κατά 5%
- η αντιψυκτική ισχύς ανέβηκε από το 26 στο 27, δηλαδή το παγωτό μας μαλάκωσε

Στο επόμενο βήμα θα προσθέσουμε 50 γρ. κακάο 20/22:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	190
Δεξτρόζη	40
Άπαχο γάλα σκόνη	40
Κακάο 20/22	50
Σοκολάτα 58%	100
Σύνολο	1470
Λιπαρά	5,60
Ζάχαρα	18,90
Πρωτεΐνες	4,40
Στερεά	40,00
Σ.Υ.Α.Λ.	8,60
Αντιψυκτική ισχύς	26,00
Νερό	60,00
Αντ/κή ισχύς %	43,00

Παρατηρούμε:

- τα λιπαρά ανέβηκαν από το 5 στο 5,6% (αύξηση 0,6%)
- τα σάκχαρα έπεσαν από το 19,6 στο 18,9% (μείωση 0,7%)
- τα ολικά στερεά ανέβηκαν από το 38% στο 40% (αύξηση 2%)
- το νερό της συνταγής, αντιστοιχώς, μειώθηκε κατά 2%
- η αντιψυκτική ισχύς έπεσε από το 27 στο 26, δηλαδή το παγωτό μας επέστρεψε στην αρχική του σκληρότητα

Σε αυτή τη μορφή το παγωτό σοκολάτα θα έχει μια βελούδινη υφή, πλούσια γεύση και είναι κατάλληλο για θερμοκρασία βιτρίνας -13°C. Εάν επιθυμούμε να αυξήσουμε τα λιπαρά πάνω από αυτό το ποσοστό, τότε για κάθε 1% αύξηση σε λιπαρά που θέλουμε, αντικαθιστούμε σε αυτή τη συνταγή 50 γρ. γάλακτος 3,5% με 50 γρ. κρέμας γάλακτος 35%. Η συνταγή του παραδείγματος δηλαδή, αντί να έχει 1000 γρ. γάλα, θα έχει 950 γρ. γάλα & 50 γρ. κρέμα γάλακτος και τα λιπαρά θα έχουν ανέβει στο 6,6%.

Αν θέλουμε να κάνουμε παγωτό μόνο με κακάο σε σκόνη, τότε μην ξεχνάμε ότι για κάθε 100 γρ. κακάο 20/22 που βάζουμε, θα πρέπει να προσθέσουμε 40 γρ. δεξτρόζη ή 60 γρ. ιμβερτοζάχαρο.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:

- Ανάμιξη όλων των υγρών της συνταγής (γάλα, κρέμα γάλακτος, ιμβερτοζάχαρο ή μέλι)
- Ανάμιξη όλων των σκονών της συνταγής εκτός από το κακάο σε σκόνη (το μεγαλύτερο μέρος της ζάχαρης, δεξτρόζη, άπαχο γάλα σκόνη κλπ.)
- Ανάμιξη του κακάο με ένα μικρό μέρος της ζάχαρης
- Τοποθέτηση των υγρών στον παστεριωτή
- Προσθήκη των σκονών στον παστεριωτή όταν το μίγμα φτάσει στους 40°C
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος παστερίωσης και το μίγμα μπει σε φάση ψύξης, προσθέτουμε τη σοκολάτα και το κακάο με τη ζάχαρη
- Ψύξη
- Ωρίμανση
- Παραγωγή και μέρος της διακόσμησης
- Shock Freezer
- Εξαγωγή, ολοκλήρωση διακόσμησης
- Βιτρίνα

Το παγωτό σοκολάτα θα έχει μια βελούδινη υφή, πλούσια γεύση και είναι κατάλληλο για θερμοκρασία βιτρίνας -13°C.

ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ:

Φτιάχνουμε μια βάση παγωτού σοκολάτας εξαρχής. Η διαφορά είναι ότι έτσι μπορούμε να παραλείψουμε εντελώς τη χρήση σκόνης άπαχου γάλακτος και να πάρουμε όλα τα απαραίτητα στερεά από τη σοκολάτα και το κακάο.

Γνωρίζοντας ότι η προσθήκη σοκολάτας και κακάο θα μας δώσει περίπου 7% στερεά, ξεκινάμε από μια απλή συνταγή με τα ολικά στερεά στο 30%:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	160
Δεξτρόζη	40
Σύνολο	1250
Λιπαρά	2,80
Ζάχαρα	16,70
Πρωτεΐνες	3,30
Στερεά	30,00
Σ.Υ.Α.Λ.	7,00
Αντιψυκτική ισχύς	23,00
Νερό	70
Αντ/κή ισχύς %	33

Προσθέτουμε 100 γρ. σοκολάτα και 50 γρ. κακάο 20/22 και η συνταγή μας γίνεται ως εξής:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	160
Δεξτρόζη	40
Κακάο 20/22	50
Σοκολάτα 58%	100
Σύνολο	1400
Λιπαρά	5,85
Ζάχαρα	17,80
Πρωτεΐνες	3,60
Στερεά	37,00
Σ.Υ.Α.Λ.	6,25
Αντιψυκτική ισχύς	24,00
Νερό	63
Αντ/κή ισχύς %	37,5

Παρατηρούμε ότι τα ολικά στερεά ανέβηκαν ακριβώς 7%, όσα δηλαδή περιμέναμε. Σε αυτή τη συνταγή όμως, θα χρειαστεί να προσθέσουμε και την ποσότητα δεξτρόζης που αντιστοιχεί στα 50 γρ. κακάο 20/22, που είναι 20 γρ. και η συνταγή θα γίνει:

Υλικά	Βάρος σε γρ.
Γάλα	1000
Βάση 50 γρ.	50
Ζάχαρη	160
Δεξτρόζη	60
Κακάο 20/22	50
Σοκολάτα 58%	100
Σύνολο	1420
Λιπαρά	5,80
Ζάχαρα	18,80
Πρωτεΐνες	3,55
Στερεά	38,00
Σ.Υ.Α.Λ.	6,20
Αντιψυκτική ισχύς	26,00
Νερό	62
Αντ/κή ισχύς %	41

Εάν επιθυμούμε να αυξήσουμε τα λιπαρά πάνω από το ποσοστό της συνταγής, για κάθε 1% αύξηση σε λιπαρά που θέλουμε, αντικαθιστούμε 50 γρ. γάλακτος 3,5% με 50 γρ. κρέμας γάλακτος 35%.

ΣΟΡΜΠΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τα τελευταία χρόνια η σοκολάτα έχει κερδίσει έδαφος και με τη μορφή σορμπέ. Κρατώντας την αναλογία 2 μέρη σοκολάτα: 1 μέρος κακάο, πάμε να φτιάξουμε ένα δικό μας παρασκεύασμα αυτού του τύπου χρησιμοποιώντας μόνο νερό. Η πλήρης απουσία λιπαρών ζωικής προέλευσης αποφέρει ένα δροσερότερο προϊόν με έντονη και καθαρή γεύση σοκολάτας.

Δοσολογία με χρήση βάσης 100 γρ.:

Chocolate Sorbet	
Νερό	600
Ζάχαρη	150
Δεξτρόζη	30
Σοκολάτα 54-58%	120
Κακάο 10/12	30
Βάση 100 γρ.	70
Σύνολο	1000

Δοσολογία με χρήση βάσης 50 γρ.:

Chocolate Sorbet	
Νερό	600
Ζάχαρη	150
Δεξτρόζη	30
Άνυδρη γλυκόζη 28-30DE	35
Σοκολάτα 54-58%	120
Κακάο 10/12	30
Βάση 50 γρ.	35
Σύνολο	1000

Οι συνταγές αυτές έχουν 40% συνολικά στερεά και 6,5% περίπου ξηρά στερεά κακάο (dry cocoa solids).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ:

- Κρατείστε ένα μέρος της ζάχαρης και ανακατέψτε το με τη σκόνη κακάο.
- Ανακατέψτε την υπόλοιπη ζάχαρη μαζί με όλα τα άλλα στερεά συστατικά (δεξτρόζη, βάση, γλυκόζη σε σκόνη).
- Θερμάνετε το νερό και μόλις φτάσει στους 40°C προσθέστε μόνο το μίγμα των σακχάρων (όχι το κακάο με το μέρος ζάχαρης).
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία μέχρι τους 75°C περίπου και κρατήστε τη σταθερή για μισό λεπτό περίπου.
- Προσθέστε το μίγμα του κακάο με τη ζάχαρη αναδεύοντας έντονα.
- Κατεβάστε το μίγμα από τη φωτιά και προσθέστε τη σοκολάτα σε σταγόνες, σε chips, ή ψιλοκομμένη, αναδεύοντας έντονα και χωρίς να τη λιώσετε προηγουμένως. Η χρήση ραβδομίξερ βελτιώνει κατά πολύ το αποτέλεσμα.
- Κατεβάστε από τη φωτιά και κρυώστε το γρήγορα μέχρι τους 4°C.
- Αφήστε να ωριμάσει στους 4°C για 5-6 ώρες.
- Βάλτε στον παρασκευαστή παγωτού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και με την εμπειρία που έχετε από τον εξοπλισμό σας.

Με βάση την τρέχουσα νομοθεσία (Κ.Τ.Π. άρθρο 137) ο όρος **σορμπέ** μάς καλύπτει, εάν θεωρήσουμε ότι το κακάο που περιέχεται στο παρασκεύασμά μας είναι στο κατώτατο όριο του 7% που προβλέπει η νομοθεσία για τα σορμπέ με ξηρούς καρπούς. Αλλά, δεν υπάρχει ειδική μνεία ή διευκρίνιση για σορμπέ σοκολάτας ή κακάο στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για την ώρα.

Σε μια εποχή που ο καταναλωτής αναζητά αυθεντικότητα και εμπειρία, η σοκολάτα στο παγωτό μπορεί να αναδειχθεί σε σημείο υπεροχής. Μέσα από τις κατάλληλες επιλογές πρώτης ύλης και μια τεχνικά ισορροπημένη συνταγή, προσφέρουμε κάτι πολύ περισσότερο από μια γνώριμη γεύση: ένα προϊόν που αντανάκλα ποιότητα, φροντίδα και αξία. Η σοκολάτα στη βιτρίνα, όταν είναι σωστά φτιαγμένη, γίνεται η απόδειξη του επαγγελματισμού μας.

Η πλήρης απουσία λιπαρών ζωικής προέλευσης αποφέρει ένα δροσερότερο προϊόν με έντονη και καθαρή γεύση σοκολάτας.

Αντιθερμικές πραλίνες
Μαλακής επικάλυψης

GÖTEBORGS FOOD
B U D A P E S T Z R T.

Παραγωγή σοκολάτας ,
απομιμήσεων
πραλινών & γλάσσου
RSPO
Rainforest alliance
No sugar added
Protein Enriched creams



Σκληρές επικαλύψεις
Πραλίνες γέμισης

vassilis@goteborgsfood.com , www.goteborgsfood.com , vkoktsidis@trofingred.com , +30 6970803706

Μάθετε
περισσότερα



Mitani
cones

Η κορυφαία
γεύση στη
βάφλα μπισκότου

Διακοσμητικά παγωτού - φύλλα βάφλας - μπολ - χωνάκια μπισκότου

Καλοκαιρινά trends στη σοκολάτα

Βιώσιμη, πολυδιάστατη και συνειδητή



Στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής, η σοκολάτα αποτελεί διαχρονικά τον απόλυτο πρωταγωνιστή. Πέρα από την παραδοσιακή απόλαυση, το προϊόν αποκτά πολυσχιδή ρόλο, προσφέροντας εμπειρίες που συνδυάζουν γεύση, ευεξία, αισθητική και κοινωνική ευθύνη. Οι καταναλωτές επιθυμούν επιλογές που ενεργοποιούν όλες τις αισθήσεις, αντανακλούν τις προσωπικές τους αξίες και συνοδεύονται από θετικά οφέλη.

Το καλοκαίρι του 2025, η σοκολάτα επανασυστήνεται ως ανάλαφρο και ευέλικτο υλικό, με φυτικές βάσεις, αρωματικά στοιχεία όπως matcha και ανθόνερο και φρούτα εποχής σε παγωμένες, φινετσάτες υφές.

Πιο συγκεκριμένα, η τάση για εμπειρίες που αγγίζουν πολλαπλά αισθητήρια ενισχύεται σε όλες τις αγορές. Οι σοκολατοδημιουργίες δεν περιορίζονται στη γευστική ευχαρίστηση, αλλά αξιοποιούν υφές, αρώματα, χρώματα και ήχους, διαμορφώνοντας ένα ολοκληρωμένο σύνολο. Μπάρες με στρωματώσεις, αντιθέσεις στην υφή και τολμηροί μυρωδάτοι συνδυασμοί, συνθέτουν μια φρέσκια, καθηλωτική σχέση του κοινού με το προϊόν.

Στοιχεία δείχνουν ότι το 61% των καταναλωτών στη Γερμανία προτιμά σοκολάτες με περισσότερες από δύο γεύσεις, ενώ το 47% παραινείται από ασυνήθιστες προτάσεις. Η επιθυμία για πειραματισμό και ανακάλυψη καθοδηγεί τη βιομηχανία σε ολόένα πιο εμπνευσμένες δημιουργίες. Η πολυτέλεια και η αισθητική παραμένουν κλειδιά για τη διαφοροποίηση. Υλικά όπως σαφράν, φυσικό ροδόνηρο ή ελληνικό φιστίκι Αιγίνης ενσωματώνονται σε pralines και επιδόρπια υψηλής ζαχαροπλαστικής, αναβαθμίζοντας την εμπειρία.

Επιπλέον, η νέα γενιά αναζητά προτάσεις που συνάδουν με τις αρχές τους. Η προέλευση του κακάο, οι βιώσιμες διαδικασίες παραγωγής και οι φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες αποκτούν ουσιαστικό ρόλο στην τελική επιλογή προϊόντων. Στην Ιαπωνία, το 42% απαιτεί οικολογικές συσκευασίες, ενώ στην Ευρώπη —ιδίως σε αγορές όπως η Γαλλία και η Σκανδιναβία— η ηθική ταυτότητα των προϊόντων θεωρείται καθοριστική παράμετρος.

Παράλληλα, επιχειρήσεις και νεοφυείς εταιρείες στην Ασία-Ειρηνικό υιοθετούν λύσεις με βιοδιασπώμενα υλικά, συμβάλλοντας στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και ενισχύουν το αφήγημα πίσω από κάθε σύνθεση.

Η αυξημένη ζήτηση για φυτικές επιλογές επεκτείνεται ραγδαία. Εναλλακτικά γαλακτοκομικά, όπως βρώμη, καρύδα και αμύγδαλο, προσφέρουν ανάλαφρες υφές και ισορροπημένες γεύσεις, ενώ οι καθαρές ετικέτες με φυσικά και διαφανή συστατικά αποτελούν σταθερή απαίτηση. Αυτούς τους μήνες αναμένεται να δούμε περισσότερους pastry chefs να ενσωματώνουν φυσικά γλυκαντικά —όπως στέβια, monk fruit και πολτούς φρούτων— σε συνδυασμό με λειτουργικά συστατικά, τονώνοντας τη διατροφική αξία των παρασκευών τους.

Σε περιοχές όπως οι ΗΠΑ και η Λατινική Αμερική, ενισχύεται η τάση για γλυκά που συνδυάζουν απόλαυση και ευεξία. Σοκολάτες εμπλουτισμένες με προσαρμογόνα, αντιοξειδωτικά και θρεπτικά στοιχεία —όπως κολλαγόνο και νοοτροπικά— δείχνουν να προσφέρουν γευστική ικανοποίηση και ταυτόχρονα ενισχυμένες ιδιότητες ευεργετικές για τον οργανισμό. Το 56% των Αμερικανών άνω των 55 ετών δηλώνει πως ενδιαφέρεται για τρόφιμα που υποστηρίζουν τη μακροβιότητα και την ευεξία.

Η αξία του περιορισμένου και του ξεχωριστού γνωρίζει άνθηση. Οι εποχιακές κυκλοφορίες, οι συνεργασίες με κορυφαίους δημιουργούς και οι ειδικές εκδόσεις περιορισμένης παραγωγής καλλιεργούν αίσθηση σπανιότητας και επιθυμίας. Το καλοκαίρι του 2025, η σοκολάτα επανασυστήνεται ως ανάλαφρο και ευέλικτο υλικό, με φυτικές βάσεις, αρωματικά στοιχεία όπως matcha και ανθόνερο και φρούτα εποχής σε παγωμένες, φινετσάτες υφές.

Τέλος, η προσπάθεια μείωσης αποβλήτων οδηγεί σε δημιουργικές πρακτικές. Οι βιομηχανίες επενδύουν σε ανακυκλωμένα υλικά, upcycled συστατικά και μοντέλα κυκλικής παραγωγής. Η χρήση 100% κομποστοποιησιμων υλικών και αγροτικών αποβλήτων για συσκευασίες ενισχύει τη βιωσιμότητα, χωρίς να κάνει συμβιβασμούς στη γευστική ή αισθητική ποιότητα των προϊόντων.

Εν κατακλείδι, η σοκολάτα, βιώσιμη, πολυδιάστατη, γεμάτη ενέργεια και προσανατολισμένη στις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή, προσφέρει μοναδικές ευκαιρίες στους επαγγελματίες που τολμούν να καινοτομήσουν. Σε αυτή τη νέα εποχή, δεν είναι απλώς γλυκιά, είναι ουσιαστική, εμπνευσμένη και απόλυτα συντονισμένη με τις τωρινές ανάγκες.

Μείνετε συντονισμένοι καθώς στο επόμενο τεύχος θα δούμε περισσότερα αναλυτικά.

SIGEP Forecast:

Άνοδος πωλήσεων παγωτού στην Ιταλία το καλοκαίρι του 2025

Το παγωτό δεν είναι απλώς μια καλοκαιρινή απόλαυση. Είναι εμπειρία, παράδοση και, όπως δείχνουν οι φετινές τάσεις, μια δυναμική αγορά που εξελίσσεται αδιάκοπα. Το SIGEP Observatory, μέσα από τα πρόσφατα στοιχεία του, προβλέπει αύξηση 4% στις πωλήσεις χειροποίητου παγωτού στην Ιταλία για το καλοκαίρι του 2025, συνεχίζοντας την ανοδική πορεία του κλάδου.

Παρά τη μικρή υποχώρηση στις επισκέψεις σε καταστήματα (-0,5% το 2024), η επιθυμία των Ευρωπαίων για παγωτό παραμένει ακμαία, με την Ιταλία να ηγείται της ευρωπαϊκής αγοράς, κατακτώντας το 26,4% του συνολικού όγκου πωλήσεων, μπροστά από τη Γερμανία και την Ισπανία. Σύμφωνα με τον Matteo Figura της Cirsapa, το παγωτό αποτελεί επιλογή σε 4 στις 100 εξόδους εκτός σπιτιού — ποσοστό που αποτυπώνει τη διαχρονική του απήχηση, ακόμη και σε περιόδους αβεβαιότητας.

Η πρόκληση για το καλοκαίρι του 2025 είναι διπλή: από τη μία, η ανάγκη για ποιοτικές πρώτες ύλες και καινοτόμες γεύσεις, και από την άλλη, η κάλυψη της ζήτησης σε ανθρώπινο δυναμικό, καθώς οι ανάγκες των ιταλικών gelaterie υπολογίζονται σε 15.000-20.000 εργαζομένους. Στις βιτρίνες φέτους πρωταγωνιστούν γεύσεις που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργικότητα. Ο βραβευμένος Antonio Mezzalana εστιάζει σε ιδιαίτερα υλικά όπως η αρώνια

και το παντζάρι, ενώ προτείνει διαφοροποίηση τιμών ανάλογα με τη γεύση — μια πρακτική που ήδη εφαρμόζεται σε άλλες κατηγορίες τροφίμων. Η Tailla Semerano, η καλύτερη αναδυόμενη παγωτοποιός 2024, επενδύει στην αναβίωση των κλασικών γεύσεων, με την «ανεστραμμένη στρατσιατέλα» να ξεχωρίζει, ενώ διαπιστώνει ότι οι gelaterie πλησιάζουν όλο και περισσότερο τη ζαχαροπλαστική, ενσωματώνοντας στοιχεία όπως μπισκότα και τραγανές υφές.

Από την πλευρά του, ο Sergio Colalucci δίνει έμφαση στις φυτικές και χωρίς ζάχαρη επιλογές, με προτάσεις όπως η πικρή σοκολάτα με σάλτσα Montepulciano d'Abruzzo και η γκουρμέ κρέμα με λεμόνι και αμύγδαλα. Ο Marco Ottaviani, από το Ρίμινι, αναδεικνύει τη ζήτηση για αρωματικά προφίλ με σύνθετες γευστικές ισορροπίες και τοπικά προϊόντα, όπως το παγωτό λεβάντα με γάλα και μέλι από το βουνό.

Τέλος, στην Ισπανία, σύμφωνα με τον Mario Masiá, το 2025 φέρνει έντονη στροφή στις διεθνείς γεύσεις, με εξωτικές επιλογές όπως matcha, yuzu και ασιατικό μάνγκο, ενώ η τεχνολογία διευκολύνει τη βελτίωση της υφής και την εξατομίκευση της εμπειρίας. Το καλοκαίρι του 2025 υπόσχεται, λοιπόν, παγωτό με χαρακτήρα, ποιότητα και έμπνευση. Ένα προϊόν που παραμένει πιστό στις ρίζες του, αλλά δεν σταματά να αναζητά νέους τρόπους να μας εκπλήσσει.

Στις βιτρίνες φέτος πρωταγωνιστούν γεύσεις που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργικότητα.





Συριανή γλυκιά τυρόπιτα (φραγκοτυρόπιτα)

ΝΙΚΟΣ ΡΟΥΣΣΟΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΗΣ ΑΓΝΗΣ»

Η φραγκοτυρόπιτα είναι ένα γλυκό με βαθιές ρίζες στην καθολική παράδοση της Σύρου. Ανήκει στα αγαπημένα τοπικά εδέσματα και αντιπροσωπεύει ιδανικά τη νησιώτικη αντίληψη για τα επιδόρπια: δεν είναι υπερβολικά γλυκιά, σέβεται την εποχικότητα και λειτουργεί ως πρόταση φιλοξενίας ή ως καθημερινό γλύκισμα σε μικρές ποσότητες. Το αποτέλεσμα είναι ανάλαφρο και ντελικάτο!

ΥΛΙΚΑ
(για 6 – 8 άτομα)
850 γρ. Μυζήθρα
700 γρ. Ζάχαρη
470 γρ. Αυγά
Ξύσμα από 2 Πορτοκάλια
1 κ.γ. Κανέλα
100 γρ. Μέλι
(θυμαρίσιο κατά προτίμηση)

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ
Σουσάμι

**ΤΙΠ ΓΙΑ ΜΥΡΩΔΑΤΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ**

Ξύσμα από λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προετοιμασία

Συγκεντρώνουμε τα υλικά μας. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί με ένα σύρμα χειρός ή μίξερ, έως ότου ομογενοποιηθεί το μίγμα. Δεν το αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Ψήσιμο

Βουτυρώνουμε ένα ταψί μεσαίου μεγέθους και ρίχνουμε μέσα το μίγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°-170° για 50' – 60'.

Ξεκούραση

Αφήνουμε να κρυώσει για 10'.

Σερβίρισμα

Περιχύνουμε ομοιόμορφα με το μέλι. Αφήνουμε 2 – 3 λεπτά να απορροφηθεί. Προσθέτουμε λίγο σουσάμι. Χαράζουμε προσεκτικά σε κομμάτια. Μπορεί να σερβιριστεί και ζεστή και κρύα. Ενδείκνυται να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Συντήρηση

Αποθηκεύεται 5 – 6 μέρες στο ψυγείο.

Back to Basics

Αφρός Φέτας (Esruma) για γλυκό επιδόρπιο

ΜΙΧΑΛΗΣ ΣΑΡΑΒΑΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF «ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»



Σε αυτό το τεύχος, εξερευνούμε μια σύγχρονη τεχνική από τον κόσμο της δημιουργικής κουζίνας, αξιοποιώντας αγαπημένες ελληνικές γεύσεις, και μεταμορφώνουμε τη διαχρονική φέτα σε έναν ανάλαφρο, αρωματικό αφρό, παντρεύοντας το παραδοσιακό με το σύγχρονο.

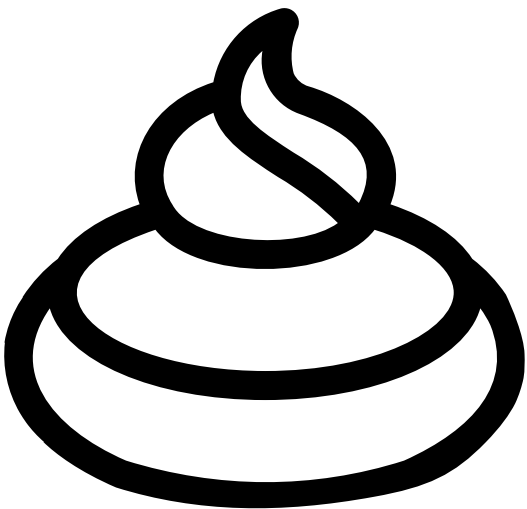
Η χρήση αφρών υπάρχει ήδη από τον 19^ο αιώνα, κυρίως σε μορφή σαντιγί και μους (γλυκές και αλμυρές), ωστόσο η esruma, όπως τη γνωρίζουμε σήμερα, συνδέεται άρρηκτα με τις κουζίνες της avant-garde γαστρονομίας, και ιδιαίτερα με τον σεφ Ferran Adrià του τότε εμβληματικού εστιατορίου elBulli στην Ισπανία. Ιδιαίτερα δημοφιλής πλέον, βρίσκει τη θέση της και στη ζαχαροπλαστική. Η τεχνική βασίζεται στη χρήση σифόν και αερίου (N₂O) για να ενσωματωθεί αέρας σε μία ομογενοποιημένη βάση, προσδίδοντάς της ανάλαφρη, σταθερή υφή.

ΣΟΡΜΠΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙΟΥ: ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

Αυτό το επιδόρπιο παίζει με τις αντιθέσεις:

- **Γεύση:** γλυκό-αλμυρό-δροσερό
- **Υφή:** αέρινο-παγωμένο-τραγανό
- **Άρωμα:** φρέσκο-φωτικό-φρουτώδες

Αποτελεί μια σύγχρονη προσέγγιση που αξιοποιεί παραδοσιακές πρώτες ύλες με σύγχρονα εργαλεία, ιδανική πρόταση για ξενοδοχειακά μενού, fine dining καταστάσεις ή καλοκαιρινά ζαχαροπλαστικά που αναζητούν διαφοροποίηση.



ΥΛΙΚΑ

- 154 γρ. Φέτα Π.Ο.Π. (μέτρια, υψηλών λιπαρών)
- 154 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό πλήρες
- 77 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 15 γρ. Ζάχαρη άχνη (για εξισορρόπηση της αλμύρας)



ΒΗΜΑ 1

Ομογενοποιούμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ μέχρι να προκύψει λεία κρέμα.



ΒΗΜΑ 2

Περνάμε από σήτα.



ΒΗΜΑ 3

Μεταφέρουμε σε σифόν 0,5 L και φορτίζουμε με 1 αμπούλα N₂O.



ΒΗΜΑ 4

Διατηρούμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

TIPS ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΣΥΝΟΛΟ:

- Το **σορμπέ καρπουζιού** αποτελεί ένα καθαρόαιμο καλοκαιρινό στοιχείο, με ήπια γλυκύτητα και ισορροπημένη οξύτητα. Για την παρασκευή του ενδείκνυνται πολτός ώριμου καρπουζιού, ζάχαρη, γλυκόζη και σταθεροποιητής. Ζεσταίνουμε μέρος του πολτού με τα σάκχαρα, προσθέτουμε το υπόλοιπο και τον σταθεροποιητή, ψύχουμε το μείγμα και το περνάμε από παγωτομηχανή πριν το καταψύξουμε.
- Η τελειοποίηση γίνεται με **δυόσμο**, ο οποίος αφυδατώνεται σε θερμοκρασία 50–55°C για 5–6 ώρες, μέχρι να γίνει εύθρυπτος. Έπειτα, μπορεί να θρυμματιστεί σε σκόνη ή να χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά flakes, προσθέτοντας αρωματική ένταση και οπτική υφή.

Σύνθεση

Τοποθετούμε περίπου 60 γρ. σορμπέ καρπουζιού σε παγωμένο πιάτο. Προσθέτουμε 40 γρ. esruma φέτας με σифόν, σε κυματιστή ή κυκλική διάταξη. Πασπαλίζουμε με 1 γρ. αφυδατωμένο δυόσμο.

Προαιρετικά: σταγόνες από ξύδι ροδιού ή coulis φράουλας για οξύτητα και χρωματική ένταση.

INFO

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

The Culinary Center

Το «ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ» είναι ένας σύγχρονος πρότυπος φορέας δια βίου μάθησης στις γαστρονομικές τέχνες, με εξειδίκευση στη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και τη ζαχαροτεχνική. Απευθύνεται σε ενήλικες που επιδιώκουν, μέσω ποιοτικής και εντατικής εκπαίδευσης, να εισέλθουν ή να επανεστιάσουν επαγγελματικά στον κλάδο της εστίασης.

Προσφέρει συστηματικά και πλήρως καταρτισμένα προγράμματα για άτομα που επιθυμούν να αλλάξουν καριέρα, για επαγγελματίες με εμπειρία που στοχεύουν σε πιστοποίηση, αλλά και για νεοεισερχόμενους εργαζόμενους που χρειάζονται επάρκεια για την αγορά εργασίας.

Σκοπό και όραμα αποτελεί η αναβάθμιση γνώσεων και δεξιοτήτων για διαμόρφωση επαγγελματιών που διαθέτουν αυτοπεποίθηση, συνέπεια και προοπτική καριέρας, ανταποκρινόμενοι στις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς.

ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

2010



Super Compounds BY BARRY CALLEBAUT

Η νέα σειρά Chocolate-like προϊόντων που ανταποκρίνεται απαιτήσεις της εποχής.

Σε μια εποχή που οι περιβαλλοντικές πιέσεις επηρεάζουν έντονα τη διαθεσιμότητα του βουτύρου κακάο – οδηγώντας σε συνεχείς ανατιμήσεις – η Barry Callebaut καινοτομεί ξανά. Μετά από πολυετείς δοκιμές, το τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης του Ομίλου παρουσιάζει την νέα σειρά προϊόντων **Super Compounds**:
Milk • Dark • White

Τρία νέα προϊόντα έχουν προστεθεί στη γκάμα της Callebaut, τα **Super Compound: Milk, Dark, White**



Πρόκειται για **σοκολατοειδή προϊόντα νέας γενιάς, Chocolate-like** και όχι απομιμήσεις, τα οποία αξιοποιούν φυτικά λιπαρά διαφορετικής προέλευσης αντί του βουτύρου κακάο, προσφέροντας **ισάξια συμπεριφορά και αποτέλεσμα**.

Χάρη στη σύνθεσή τους, τα Super Compounds απαιτούν στρώσιμο (tempering), όπως ακριβώς και οι σοκολάτες πρώτης κατηγορίας.

Όψη, υφή, άρωμα και γεύση – Όλα σε επίπεδο premium



Η σειρά Super Compounds ξεχωρίζει για την ποιότητά της. Η γεύση, η υφή, το "σπάσιμο" και το άρωμα είναι εξαιρετικά και δεν διαφέρουν από εκείνα της κλασικής σοκολάτας. Όπως τονίζουν τεχνικοί και σοκολατοποιοί που έχουν δοκιμάσει τα προϊόντα, η διαφορά είναι ανύπαρκτη για τον καταναλωτή – ακόμα και με «ανοιχτά μάτια».

Τα Super Compounds είναι μια εξαιρετική επιλογή, που διατηρεί την ποιότητα και αξιοπιστία της μάρκας Barry Callebaut, χωρίς το άγχος των συνεχών ανατιμήσεων.

Καθώς δεν περιλαμβάνουν βούτυρο κακάο, αποτελούν την ιδανικότερη επιλογή για όσους επιθυμούν μια πιο προσιτή λύση, χωρίς όμως να κάνουν εκπτώσεις στην ποιότητα!



VEGETABLE FAT (CBE): 24%
COCOA MASS: 11.5%
MILK POWDER: 20.5%



VEGETABLE FAT (CBE): 15%
COCOA MASS: 32%



VEGETABLE FAT (CBE): 30.5%
MILK POWDER: 21%



Οι τεχνικοί μας, καθώς και οι τεχνικοί της Callebaut, έχουν πραγματοποιήσει δοκιμές και είναι διαθέσιμοι για οποιαδήποτε συμβουλευτική καθοδήγηση!



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