



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2025 / Τεύχος 144



WHOLEMEAL BUCKWHEAT Bread

Νέο ψωμί φαγόπυρου
από την Ireks!



IREKS

Το ψωμί από φαγόπυρο
ενισχύει και διαφοροποιεί
τη γκάμα κάθε σύγχρονου
αρτοποιείου. Η μοναδικότητά
του, προσελκύει τους καταναλωτές
που αναζητούν ένα ξεχωριστό, ποιοτικό
ψωμί, υψηλής διατροφικής αξίας!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!



www.laoudis.gr

Original Bagel
Kettle Boiled & Hearth Baked

ioniki

THE **NYC** EXPERIENCE

Αποκλειστικά
στην Ioniki

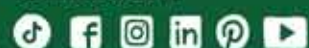


Spread the Taste – **Original Bagels** are Here!

Original Bagels από τη **Νέα Υόρκη**, αποκλειστικά από την Ioniki!
Αυθεντική συνταγή, απaráμιλλη γεύση!

- NY Original Bagel 128g
- NY Original Bagel με Παραρουνόσπορο 128g
- NY Original Bagel με Νιφάδες Βρώμης 128g

ioniki.com



Μάθε περισσότερα:



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

52



30



56



38



48



Περιεχόμενα

MONIMΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Bakery Trends: Panettone - Βασιλόπιτα
- 24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 64 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 30 Συνέντευξη: Μιχάλης Τυράκης
Ο Έλληνας δημιουργός που ανεβάζει τον πήχη του πανετόνε!
- 34 Προζύμι με υπογραφή τεχνογνωσίας...
- 38 Street Dough: N(e)aPoli BIGA
- 44 Ψωμί με ιστορία: Κωνσταντίνος Γκαρνάκης
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιιών Καρδίτσας
- 56 Το «Ψωμί & Κάρβουνο» της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY
στο 5ο Vamvakou Experience Festival
- 58 Νικόλας Παρασκευάς, Δημήτρης Φραγκογιάννης
Δύο Έλληνες ανάμεσα στους κορυφαίους Bread Sommeliers διεθνώς

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 48 Pandoro, το... γλυκό αστέρι των Χριστουγέννων
- 52 Ο σκοπός και οι ιδιότητες των βελτιωτικών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 46 Μπατζίνα Θεσσαλίας
- 62 Back to Basics: Ciabatta

{ **bakery-pastry.gr**



DIVINA

Για Ιταλικό Παραδοσιακό Panettone Αργής Ωρίμανσης

Πρέπει να το δοκιμάσετε!

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

Αφράτο τελικό προϊόν που διαρκεί ως και 3 μήνες

Χαρακτηριστική απαλή υφή και κυψελοειδής δομή

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Ο Σεπτέμβριος σηματοδοτεί την επιστροφή στους ρυθμούς της καθημερινότητας και την αφετηρία μιας νέας δημιουργικής περιόδου για τις επιχειρήσεις του κλάδου. Όπως η γη δέχεται το σπόρο της εποχής, έτσι και ο φούρνος απαιτεί την προνοητικότητα και τη φροντίδα του επαγγελματία για να καρπίσει. Είναι σίγουρα η περίοδος που η παράδοση συναντά την καινοτομία: από τα διαχρονικά κλασικά προϊόντα μέχρι τις νέες ιδέες που ανανεώνουν τη βιτρίνα και κρατούν αμείωτο το ενδιαφέρον του πελάτη. Η φθινοπωρινή προετοιμασία δεν περιορίζεται στην οργάνωση πρώτων υλών και προσωπικού, αλλά περιλαμβάνει και τον σχεδιασμό για τις γιορτές που ακολουθούν. Οι πρώτες δοκιμές για βασιλόπιτες, πανετόνε και άλλες εορταστικές δημιουργίες ξεκινούν τώρα, με έμπνευση από την εποχικότητα και στόχο την ποιότητα που θα συνοδεύσει τα γιορτινά τραπέζια. Είτε πρόκειται για προζυμένιο ψωμί με έντονο χαρακτήρα, είτε για καινοτόμα αρτοσκευάσματα που ανταποκρίνονται στις νέες διατροφικές τάσεις, κάθε παρασκευή είναι αποτέλεσμα προνοητικότητας και πάθους. Πρόσφατα, στις διακοπές μου στη Μάνη, επισκέφθηκα έναν παραδοσιακό φούρνο με μυλόπετρα. Η μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού, ο ήχος της ζύμης που δουλεύεται με μεράκι, η αίσθηση του χρόνου που σέβεται τη διαδικασία, μού θύμισαν πόσο βαθιά ριζωμένη είναι η παράδοση της αρτοποιίας στην ελληνική κουλτούρα. Είναι η ίδια φροντίδα που βρίσκουμε και στους φούρνους των γειτονιών μας, αλλά και η ίδια αίσθηση που καθοδηγεί τους επαγγελματίες όταν σχεδιάζουν το μέλλον. Σε αυτό το τεύχος, για ακόμη μία φορά, φιλοξενούμε εκλεκτούς καλεσμένους – επαγγελματίες που μοιράζονται μαζί μας την εμπειρία, τη γνώση και την προσοχή τους στη λεπτομέρεια. Τους ευχαριστώ θερμά για τη συμβολή τους, που εμπλουτίζει το περιεχόμενο και εμπνέει κάθε αναγνώστη. Η τέχνη του ψωμιού εξελίσσεται διαρκώς, από τον παραδοσιακό ξυλόφουρνο μέχρι τις πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις, και σε κάθε στάδιο κρίνει το ίδιο μήνυμα: ότι η επιτυχία χτίζεται με διορατικότητα, τόλμη και αφοσίωση. Με αυτή τη ματιά, το ξεκίνημα της νέας σεζόν γίνεται ευκαιρία όχι μόνο να διατηρήσουμε όσα μας καθιέρωσαν, αλλά και να ανοίξουμε δρόμους που θα διαμορφώσουν τον κλάδο αύριο!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

**Πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα
και μεγάλη διατηρησιμότητα
σε όλες τις δημιουργίες σας!**



Βούτυρα CORMAN: Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef.

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



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

[f](https://www.facebook.com/laoudis) [ig](https://www.instagram.com/laoudis) [yt](https://www.youtube.com/laoudis)
www.laoudis.gr

CORMAN
SINCE 1935

ΜΕΛΟΣ



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



Χαιρετισμός Προέδρου

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες, αναγνώστες του περιοδικού μας.

Θα ήθελα, εν όψει του γεγονότος ότι το τεύχος μας είναι φθινοπωρινό, να ευχηθώ καλή και δημιουργική σεζόν για όλους τους συναδέλφους και για όλους τους συνεργάτες μας, αλλά και καλή σχολική χρονιά για τους μικρούς μαθητές.

Μέσω αυτής της σελίδας, θα ήθελα να σας ενημερώσω ότι το επόμενο διάστημα, η διοικητική επιτροπή της Ομοσπονδίας μας προγραμματίζει κάποιες καίριες συναντήσεις που αφορούν στον κλάδο μας αναφορικά με την εν γένει κατάσταση της ΜΜΕ αλλά και ειδικότερα με ζητήματα που αφορούν σε νομοθετικές ρυθμίσεις.

Ήδη πραγματοποιήθηκε προγραμματισμένη συνάντηση μεταξύ της διοικητικής επιτροπής της Ομοσπονδίας μας και του Υπουργού Ανάπτυξης, κυρίου Θεοδωρικάκου, καθώς και του Γενικού Γραμματέα Εμπορίου, κυρίου Αναγνωστόπουλου, στη διάρκεια της οποίας τέθηκαν σημαντικά θέματα του κλάδου μας.

Για τα αποτελέσματα των ενεργειών αυτών, θα επανέλθουμε με Δελτία Τύπου καθώς και με αναρτήσεις στην ιστοσελίδα της Ομοσπονδίας μας: www.oae.gr.

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Η επόμενη συνεδρίαση του Δ.Σ μας θα πραγματοποιηθεί στις 12 Οκτωβρίου 2025 στη Λάρισα. Η ημερήσια διάταξη θα περιλαμβάνει ποικίλα θέματα που αφορούν στα ανωτέρω και για τα οποία θα ενημερωθείτε μέσω του περιοδικού μας αλλά και μέσω της ιστοσελίδας μας.

Σας εύχομαι καλή ανάγνωση του περιοδικού μας.

SIEBIN
CHOCOSILK
COVERS

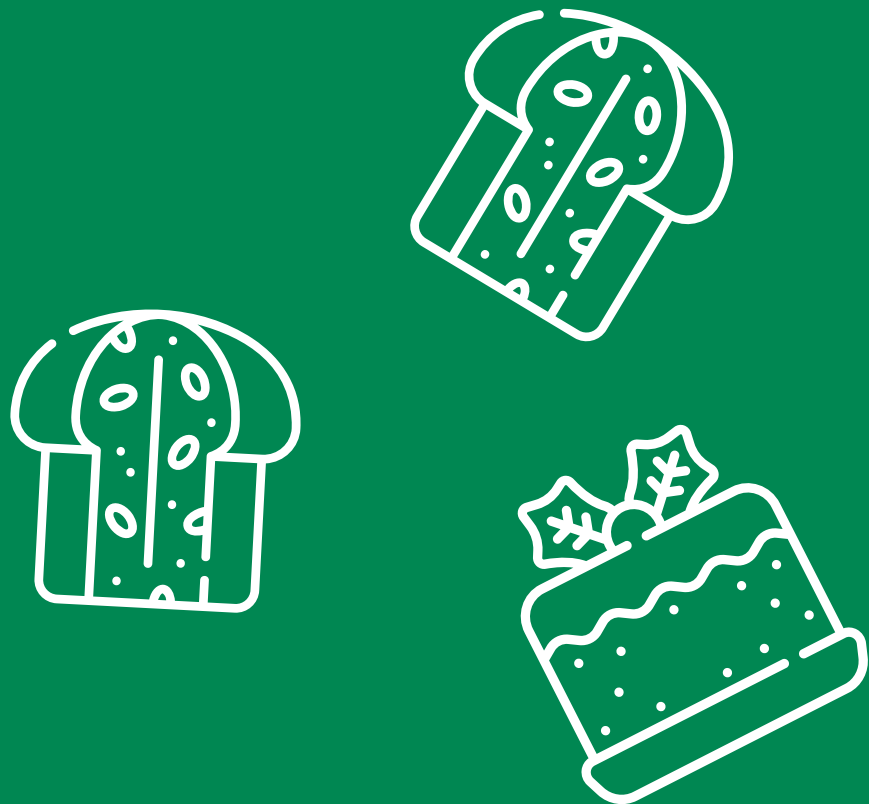
**Οι επικαλύψεις που
πρωταγωνιστούν στις γιορτές!**

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



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





Υπάρχουν γεύσεις που ξεχωρίζουν όχι μόνο για τη νοστιμιά, αλλά και για την ιστορία που κουβαλούν. Η βασιλόπιτα, με την πλούσια υφή της, φέρνει μαζί ευχές και παραδόσεις αιώνων, το panettone, με την αφράτη ζύμη και τα ζουμερά εσπεριδοειδή του, γεμίζει τα σπίτια με φινέτσα ιταλικής ατμόσφαιρας. Ο σύγχρονος επαγγελματίας προετοιμάζεται για τις γιορτές ζυμώνοντας, αρωματίζοντας και ψήνοντας, δημιουργώντας μικρά έργα τέχνης. Η βασιλόπιτα είναι σύμβολο χαράς κι αναμονής, το panettone είναι εμπειρία, ταξίδι στις αισθήσεις. Η προσοχή στην πρώτη ύλη και η τεχνογνωσία των σύγχρονων προϊόντων αναδεικνύουν ένα γευστικό αποτέλεσμα που χαρίζει ευχαρίστηση στον ουρανίσκο, συνδυάζοντας εμπορική αξία και αναγνωρισιμότητα στην αγορά.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Πανετόνε Βασιλόπιτα



Σοκολατένιο Panettone με Dolce Forno IRCA

από το Innovation & Training Center της LAUDIS FOODS

ΠΡΩΤΗ ΖΥΜΗ

- 6.000 γρ. **Dolce Forno Irca**
- 2.750 γρ. Νερό
- 220 γρ. Χρυσή Μαγιά
- 275 γρ. Ζάχαρη
- 460 γρ. Κρόκος Αυγού
- 925 γρ. **Βούτυρο 82% Corman** (σε θερμ. δωματίου)
- 10.630 γρ. Συνολικό βάρος**

- Ζυμώνουμε το Dolce Forno με το νερό και τη μαγιά μέχρι την πλήρη ενσωμάτωσή τους.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη στον κρόκο και τα δύο μαζί τα προσθέτουμε στη ζύμη (σε 2-3 στάδια), συνεχίζοντας την ανάδευση μέχρι να έχουμε λεία και ομοιόμορφη ζύμη.
- Τελευταίο προσθέτουμε το βούτυρο (σε 2-3 στάδια) αναδεύοντας μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
- Τοποθετούμε τη ζύμη σε στόφα, με θερμοκρασία 20°C και υγρασία 75%, μέχρι να τριπλασιαστεί περίπου σε όγκο.

GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 1.850 γρ. **Σοκολάτα Reno Concerto Dark 58% IRCA**
- 1.850 γρ. Νερό (θερμ. 60-70°C)
- 185 γρ. **Cacao 22/24 IRCA**
- 3.885 γρ. Συνολικό βάρος**

- Σε ένα σκεύος τοποθετούμε τη σοκολάτα, το κακάο, το ζεστό νερό και τα αφήνουμε για 1' λεπτό.
- Αναδεύουμε το μίγμα με ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει.

TIP: Πριν ψήσουμε, μπορούμε να τοποθετήσουμε τις φόρμες με τη ζύμη στο ψυγείο (θερμ. 5°C) για 14-16 ώρες, για ακόμη καλύτερο αποτέλεσμα.

ΤΕΛΙΚΗ ΖΥΜΗ

- 10.630 γρ. Πρώτη Ζύμη
- 4.000 γρ. **Dolce Forno Irca**
- 90 γρ. Αλάτι
- 890 γρ. Ζάχαρη
- 265 γρ. Μέλι
- 1.770 γρ. Κρόκος Αυγού
- 1.770 γρ. **Βούτυρο 82% Corman** (σε θερμ. δωματίου)
- 3.885 γρ. Ganache Σοκολάτας
- 3.100 γρ. **Σοκολάτα Reno Concerto Lactee Caramel IRCA**
- 26.400 γρ. Συνολικό Βάρος**

- Τοποθετούμε στο ζυμωτήριο την πρώτη ζύμη, το Dolce Forno και το αλάτι και αναδεύουμε μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη νέα ζύμη.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το μέλι στον κρόκο και όλα μαζί τα προσθέτουμε στη ζύμη σταδιακά (σε 2-3 στάδια) συνεχίζοντας την ανάδευση μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη ζύμη.
- Προσθέτουμε σταδιακά και το βούτυρο.
- Όταν η ζύμη γίνει ελαστική προσθέτουμε το γκανάζ (σε 2-3 στάδια) αναδεύοντας μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
- Τελευταία, ενσωματώνουμε τη σοκολάτα σε κουμπιά Reno Concerto Lactee Caramel, αναδεύοντας για 1' λεπτό στην αργή ταχύτητα.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε πλαστικό τελάρο για 30'-40' λεπτά.
- Κόβουμε τεμάχια βάρους 750 γρ. τα οποία στρογγυλοποιούμε.
- Τοποθετούμε τα τεμάχια της ζύμης σε φόρμες panettone και τα στοφάρουμε στους 35°C και υγρασία 75%.
- Όταν η ζύμη μέσα στις φόρμες διογκωθεί τόσο ώστε να φτάσει 2 δάκτυλα κάτω από το χείλος της φόρμας, χαράζουμε το πάνω μέρος σε σχήμα σταυρού και με τη βοήθεια μας σακούλας ζαχαροπλαστικής, τοποθετούμε κατά μήκος του σταυρού το βούτυρο.
- Ψήνουμε στους 160-170°C για 40'-45' λεπτά (ανάλογα το φούρνο).
- Η εσωτερική θερμοκρασία πρέπει να βρίσκεται στους 95-96°C.



DOLCE FORNO

Made in Italy



Dolce Forno Irca (Made in Italy)

Το Dolce Forno της Irca είναι το κορυφαίο ιταλικό μείγμα που σύστησε τα διάσημα ιταλικά γλυκά φούρνου στην ελληνική αγορά! Εκτός από panettone, pandoro και colomba, είναι ιδανικό για coffee cakes, cinnamon rolls κ.ά.

Το Dolce Forno της Irca παρασκευάζεται στην Ιταλία με αυθεντική παραδοσιακή συνταγή! Στην Ελλάδα εισάγεται και διανέμεται από την LAUDIS FOODS AEBE, όπως όλες οι πρώτες ύλες της ιταλικής Irca. Για εντυπωσιακές και γευστικότερες επικαλύψεις, επιλέξτε Chocosmart, Chococream και Covercream Irca.

Τέλος, ολοκληρώστε το υπέροχο panettone σας, με εποχιακά διακοσμητικά από σοκολάτα Dobra.



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





Panettone Mix από την FOODSTUFF

Το Panettone Mix αποτελεί ένα μοναδικό, εκλεκτό μίγμα πρώτων υλών, επιλεγμένων με αυστηρά κριτήρια για την παρασκευή αυθεντικού panettone. Κάθε συστατικό ξεχωρίζει για την κορυφαία του ποιότητα, εξασφαλίζοντας ζύμη αφράτη και ελαστική, πλούσιο άρωμα βουτύρου – εσπεριδοειδών, και απαλή, μακρά διάρκεια γεύσης. Η ειδική σύνθεση του Panettone Mix επιτρέπει εύκολη και σταθερή διαδικασία ζυμώματος, προσφέροντας επαγγελματικά αποτελέσματα. Ιδανικό για όσους αναζητούν την τελειότητα και θέλουν να ξεχωρίζουν με προϊόντα υψηλής ποιότητας κι αυθεντικής γεύσης.

ΜΙΓΜΑ 1

1200 γρ. **PANETTONE MIX**
500 γρ. Νερό
330 γρ. Κρόκοι αυγού
100 γρ. Βούτυρο 82%
50 γρ. Μαγιά χρυσή

ΜΙΓΜΑ 2

800 γρ. **PANETTONE MIX**
270 γρ. Κρόκοι αυγού
200 γρ. Ασπράδι αυγού
100 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
200 γρ. Βούτυρο 82%
100 γρ. Βούτυρο 82%
900 γρ. Κύβοι πορτοκάλι και σταφίδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάζετε στο μίξερ ή στο ταχυζυμωτήριο το μίγμα PANETTONE (1200 γρ.), το νερό, το βούτυρο (100 γρ.) και τη μαγιά από το μίγμα 1. Ζυμώνετε για μερικά λεπτά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη και μετά προσθέτετε σε 3 στάδια τους κρόκους. Όταν πάρει και τους τελευταίους κρόκους, σταματάτε το ζύμωμα και το βάζετε στην άκρη, σκεπασμένο με μεμβράνη, για 1 ώρα. Πρέπει να διπλασιαστεί ή ακόμα και να τριπλασιαστεί ο όγκος.
- Μετά από 1 ώρα βάζετε το παραπάνω προζύμι και ζυμώνετε μαζί με το μίγμα PANETTONE (800 γρ.), το ασπράδι, το ιμβερτοζάχαρο και το βούτυρο (200 γρ.). Μόλις σχηματιστεί ζύμη, προσθέτετε τους κρόκους σε 3 στάδια. Τέλος, προσθέτετε το βούτυρο (100 γρ.) και μετά τους κύβους πορτοκάλι με τις σταφίδες.
- Βγάζετε από το μίξερ και βάζετε στην άκρη σκεπασμένο με μεμβράνη για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.
- Μετά από 30 λεπτά, κόβετε το ζυμάρι σε τεμάχια 550 με 600 γρ.
- Βάζετε σε φόρμες panettone διαμέτρου 11x15 cm και μετά στη στόφα στους 32°C και 75% υγρασία έως ότου η κορυφή του ζυμαριού φτάσει σχεδόν στην κορυφή της φόρμας.
- Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 155 με 160°C για 30 με 35 λεπτά.
- Μόλις βγουν από τον φούρνο πρέπει να τα κρεμάσετε ανάποδα χρησιμοποιώντας βέργες για 6 με 8 ώρες.



Panettone με ένα ζύωμα!

- παραδοσιακή γεύση
- αφράτη δομή
- εύκολο ζύωμα
- μεγάλη διατηρησιμότητα



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



Βασιλόπιτα Τσουρέκι με την υπογραφή των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ

Τα άλευρα των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ αποτελούν εγγύηση για βασιλόπιτες με αφράτη δομή και πλούσια γεύση που ξεχωρίζει. Με συνέπεια στην απόδοση κι άριστη συμπεριφορά στο ζύμωμα και το ψήσιμο, ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις κάθε επαγγελματία που θέλει να προσφέρει ένα γιορτινό προϊόν υψηλής ποιότητας με άριστο αποτέλεσμα και ξεχωριστό χαρακτήρα.



Βασιλόπιτα τσουρέκι με Extra Τσουρεκιού

ΥΛΙΚΑ

1.800 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
30 γρ. μαχλέπι
6 γρ. μαστίχα
6 γρ. κακουλέ
5 γρ. βανίλια σκόνη
12 γρ. αλάτι
ξύσμα από 2 πορτοκάλια
400 γρ. αυγά
450 γρ. βούτυρο 82%
350 γρ. γάλα
900 γρ. ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ:

400 γρ. Extra Τσουρεκιού
400 γρ. νερό
100 γρ. μαγιά χρυσή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε το προζύμι και τοποθετούμε στη στόφα για 30' ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Παράλληλα, λιώνουμε σε μια κατσαρόλα, το βούτυρο με τη ζάχαρη. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το γάλα, το μαχλέπι, τη μαστίχα, τη βανίλια, το αλάτι και το ξύσμα. Τοποθετούμε στο ζυμωτήριο όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώνουμε 2' στο αργό, 15' - 17' στο γρήγορο. Ξεκουράζουμε τη ζύμη 60' στη στόφα ή μέχρι να διπλασιαστεί. Κόβουμε 850 γρ. για βασιλόπιτα και πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό. Αφήνουμε να ξεκουραστούν 20'. Ανοίγουμε με πλάστη και τοποθετούμε στις αντίστοιχες φόρμες. Τοποθετούμε στη στόφα στους 32°C με 70% υγρασία για 60-90' ή μέχρι να φουσκώσουν πολύ καλά. Ψήνουμε στους 160°C για 45-50'.



Βασιλόπιτα τσουρέκι με Super Τσουρεκιού

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. **Αλεύρι Super Τσουρεκιού**
400 γρ. βούτυρο 82%
400 γρ. αυγά
600 γρ. άχνη ζάχαρη
100 γρ. γλυκόζη
15 γρ. μαχλέπι
10 γρ. κακουλέ
5 γρ. μαστίχα
λίγη βανίλια
ξύσμα από 1 πορτοκάλι ή 1 λεμόνι
600-700 γρ. νερό ή γάλα
200 γρ. μαγιά νωπή
(προαιρετικά) γλάσο κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε πολύ καλά το βούτυρο, τα αυγά, τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, τη βανίλια και το ξύσμα. Προσθέτουμε το αλεύρι, το νερό ή το γάλα και τη μαγιά και ζυμώνουμε πολύ καλά, για περίπου 15-20'. Αφήνουμε να ξεκουραστεί το ζυμάρι μας 60-80' και μετά κόβουμε σε τεμάχια των 500 γρ.-750 γρ. Τοποθετούμε το φλουρί και πλάθουμε καλά σε στρογγυλό σχήμα και αφήνουμε να ξεκουραστεί ξανά για 10' ακόμα. Πατάμε καλά με τα χέρια και στοφάρουμε μέχρι να φουσκώσουν. Ψήνουμε στους 160°C για 35-45 λεπτά. Προαιρετικά, διακοσμούμε με γλάσο κακάο.

Αφράτες και νόστιμες βασιλόπιτες

με άλευρα **Μύλοι Λούλη**, που θα κλέψουν
και φέτος τις εντυπώσεις!



www.loulismills.gr



DOWNLOAD myLoulis APP



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients



Tradizy Panettone Blend 4%

Το Tradizy Panettone Blend της LESaffre αποτελεί λύση για την παραγωγή αυθεντικού panettone σε συνθήκες αρτοποιείου, με λιγότερους χρόνους και έλεγχο κόστους. Ο συνδυασμός συστατικών διασφαλίζει σταθερά αποτελέσματα υψηλής ποιότητας, προσαρμοσμένα στις ανάγκες επαγγελματιών που επιδιώκουν αποδοτικότητα και διαφοροποίηση στην αγορά.

ΓΛΑΣΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ Ή ΦΥΣΤΙΚΙ

250 γρ.	Ασπράδι αυγού
300 γρ.	Ζάχαρη
320 γρ.	Αμύδαλο ή Φυστίκι σκόνη
30 γρ.	Ηλιέλαιο
1	Στικ βανίλιας
	Μία πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα μαζί τα υλικά στο πολυμίξερ.

ΥΛΙΚΑ

10.000 γρ.	100%	Ελληνικό αλεύρι ή Ιταλικό αλεύρι Panettone (W380+)
10.000 γρ.	100%	Συνολικό αλεύρι
4.000 γρ.	40%	Νερό
4.000 γρ.	40%	Κρόκος αυγού
400 γρ.	4,0%	Panettone Blend
100 γρ.	1,0%	Αλάτι
2.700 γρ.	27,0%	Ζάχαρη
300 γρ.	3,0%	Μέλι
3.800 γρ.	38,0%	Βούτυρο 82%
25.300 γρ.		Σύνολο
7.900 γρ.	30,0%	Σταφίδες, φρούτα, σοκολάτα και ξηροί καρποί επί του βάρους της ζύμης
33.200 γρ.		Σύνολο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 74-76°C
Ξεκινάμε τη συνταγή με τα 2/3 της ζάχαρης. Πρώτα προσθέτουμε νερό +/- 35°C
- 10' - Αργή ταχύτητα
8' - Γρήγορη ταχύτητα με την υπόλοιπη ζάχαρη
10' - Αργή ταχύτητα με το βούτυρο σταδιακά
1' - Αργή ταχύτητα με τα φρούτα/ξηρούς καρπούς/σοκολάτα
- Πρώτη ωρίμανση - 60' / θερμ. 30°C
- Κόψιμο - Ζύγισμα - 650 γρ.
- Ξεκούραση - 30'
- Πλάσιμο - Στρογγυλό σχήμα
- 150' / θερμ. 30°C - 85% HR
- Τελική ωρίμανση / Στόφα - 150' θερμ. 30°C - 85% HR
- Προθέρμανση φούρνου - 170°C
Διάρκεια ψησίματος / T - 45' / θερμ. 150°C
- Κρύωμα - Κρέμασμα ανάποδα



Tradizy®
Panettone Blend



Χειροποίητη τελειότητα!

- Ποιότητα, εμφάνιση και γεύση αντίστοιχα του αυθεντικού ιταλικού panettone.
- Παραγωγή σε 5 ώρες.
- Χαμηλό κόστος πρώτων υλών και εργατικού δυναμικού.
- Παραγωγή εκτός σεζόν.
- Σταθερότητα παραγωγής λόγω τεχνολογικής υπεροχής.

Τεχνολογική Υπεροχή και Καινοτομία

- Συνδυάζει εξειδικευμένα ένζυμα.
- Αυξημένη ελαστικότητα και αντοχή της ζύμης.
- Ένζυμα διατήρησης φρεσκάδας που μειώνουν την αφυδάτωση της ψίχας.
- Φυσική καροτίνη για σταθερό, έντονο χρώμα.
- Διακριτικό άρωμα που αναβαθμίζει το προφίλ του προϊόντος.
- Υψηλή σταθερότητα και διαφοροποίηση στην παραγωγή Panettone.



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



Find Us On
YouTube Instagram Facebook



Panettone Gold
Γιορτινές γεύσεις με την ποιότητα KAIZEN

Το Panettone Gold της KAIZEN προσφέρει σταθερότητα, πλούσια υφή και εξαιρετικό άρωμα, για ένα αυθεντικό αποτέλεσμα υψηλών προδιαγραφών. Με μία μόνο βάση, ο επαγγελματίας μπορεί να δημιουργήσει Panettone, αλλά και Pandoro ή Pandolce, προσθέτοντας ποικιλία και ποιότητα στη χριστουγεννιάτικη βιτρίνα του.

Panettone

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Panettone Gold	270 γρ. βούτυρο 82%
400 γρ. νερό	300 γρ. σακχαρόπηκτα
50 γρ. χρυσή μαγιά	200 γρ. μαύρη σταφίδα

Αναμείξτε 400γρ. μείγματος με 50γρ. μαγιά και 300γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράστε για 60΄. Προσθέστε 600γρ. μείγμα και ζυμώστε στην 1η ταχύτητα για 2΄ και στη 2η για 8-10΄. Προσθέστε αργά 270γρ. βούτυρο 82%, ζυμώστε για άλλα 5΄, προσθέστε 130γρ. νερό και ζυμώστε για 5΄ ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα, προσθέστε τα σακχαρόπηκτα φρούτα και τη μαύρη σταφίδα. Ζυμώστε για 2΄ ακόμα στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30΄, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε σε τεμάχια 400-430γρ., μορφοποιήστε και τοποθετήστε σε φόρμες των 500γρ. Τοποθετήστε στη στόφα για 60-80΄ περίπου στους 32°C, με 65% υγρασία. Αφήστε 10-15΄ σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Χαράξτε σταυρωτά, αλείψτε με βούτυρο και ψήστε σε αερόθερμο φούρνο για 40-45΄ στους 150-160°C.

Pandoro

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Panettone Gold	50 γρ. χρυσή μαγιά
400 γρ. νερό	270 γρ. βούτυρο 82%

Αναμείξτε 400γρ. μείγματος με 50γρ. μαγιά και 300γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράστε για 60΄. Αφρατέψτε το βούτυρο στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να γίνει κρέμα. Προσθέστε στο χυλό 600γρ. μείγμα, 100 γρ. νερό και ζυμώστε στην 1η ταχύτητα για 2΄ και στη 2η για 10-12΄ μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Προσθέστε σιγά σιγά την κρέμα βουτύρου και ζυμώστε για 5΄ ακόμα στη 2η ταχύτητα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και γυαλιστερή. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30΄, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε σε τεμάχια 400γρ., μορφοποιήστε και τοποθετήστε σε φόρμες των 500γρ. Τοποθετήστε στη στόφα για 60΄- 80΄ περίπου στους 32°C, με 65% υγρασία. Ψήστε για 35-40΄ σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C.



Pandolce

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Panettone Gold	150 γρ. φρούτα σε κύβο
400 γρ. νερό	100 γρ. κουκουνάρι
30 γρ. χρυσή μαγιά	250 γρ. σταφίδες
150 γρ. βούτυρο 82%	5 γρ. γλυκάνισο αποξηραμένο

Αναμείξτε 400γρ. μείγματος με 30γρ. μαγιά και 300γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράστε για 60΄. Προσθέστε 600γρ. μείγμα, 100γρ. νερό και ζυμώστε στην 1η ταχύτητα για 2΄ και στη 2η για 10-12΄. Ζυμώστε για 5΄ ακόμα στην 2η ταχύτητα και προσθέστε το βούτυρο κατά την διάρκεια ζυμώματος. Αφού η ζύμη γίνει λεία και γυαλιστερή προσθέστε τους κύβους φρούτα, σταφίδες, γλυκάνισο, κουκουνάρι. Ζυμώστε για 2΄ ακόμα στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράστε τη ζύμη για 30΄, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόψτε σε τεμάχια 400γρ. και μορφοποιήστε σε καρβέλια. Τοποθετήστε στη στόφα για 60΄- 80΄ περίπου στους 32°C, με 65% υγρασία. Βγάλτε από τη στόφα και αφήστε για 10-15΄ σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Χαράξτε τριγωνικά, αλείψτε με βούτυρο και ψήστε για 35-40΄ σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C.



Panettone Gold

Για παραδοσιακό Panettone που ξεχωρίζει σε υφή, γεύση και άρωμα!

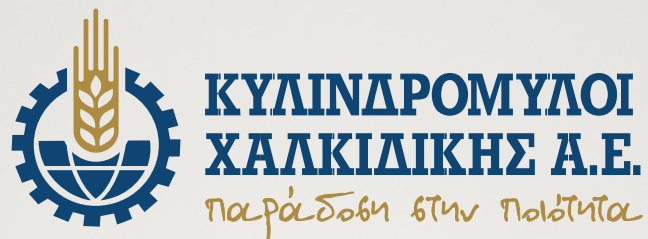


DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com





Panettone Classico

Για μια ονειρεμένη Χριστουγεννιάτικη βιτρίνα, στολισμένη με αφράτα και αρωματικά πανετόνε, γεμάτα με ζουμερά φρούτα γλασέ και, πάνω από όλα, φτιαγμένα με πολλή αγάπη, εμπιστευθείτε το αλεύρι Elephant ή το Super Rex και την απολαυστική συνταγή από τους ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΥΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΝΑ

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

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1. Για τη Μάνα:** Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη για 3 λεπτά. Ενσωματώνουμε σταδιακά τους κρόκους αυγών. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο και ζυμώνουμε για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετούμε τη μάνα σε σκεύος, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 15 έως 18 ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- 2. Την επόμενη μέρα:** Ζυμώνουμε αρχικά το αλεύρι με τη μάνα, το ξύσμα λεμονιού, τη βανίλια, τους κρόκους αυγών, το νερό, τη ζάχαρη και το μέλι για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτουμε το αλάτι, συνεχίζουμε το ζύμωμα και σταδιακά προσθέτουμε το βούτυρο. Ανεβάζουμε σε δεύτερη ταχύτητα και ζυμώνουμε καλά για περίπου 10 λεπτά.
- 3.** Στο τέλος, προσθέτουμε τα φρούτα γλασέ και τις σταφίδες, και τα ενσωματώνουμε προσεκτικά στο ζυμάρι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί στους 28 με 30°C για 40 με 60 λεπτά.
- 4.** Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, τοποθετούμε σε φόρμες για Panettone και αφήνουμε να φουσκώσει. Όταν είναι έτοιμο, τα χαράσσουμε σταυρωτά και τα ψήνουμε αρχικά στους 200°C, χαμηλώνοντας αμέσως στους 160°C στον αέρα, για περίπου 25 με 35 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.
- 5.** Αμέσως μετά το ψήσιμο, σουβλίζουμε και κρεμάμε ανάποδα μέχρι την επόμενη μέρα.



Εμπιστευτείτε μας για το Panettone που επιθυμείτε!

Επιλέξτε το **Elephant** ή το **Super Rex** των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζουν την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμα και αφράτα Panettone!



Elephant Super Extra



Super Rex



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



Έμπνευση για μοναδικά χριστουγεννιάτικα γλυκά με το Panettone Plus της KENFOOD

Το Panettone Plus της KENFOOD δίνει στον επαγγελματία τη δυνατότητα να δημιουργήσει αφράτα Panettone και κομπό Pandoro με σταθερή υφή, πλούσια γεύση και ξεχωριστό άρωμα. Αποτελεί την τέλεια επιλογή για γιορτινές δημιουργίες που ενώνουν την παράδοση με την ποιότητα.

Panettone

- ΥΛΙΚΑ**
- 1.000 γρ. μείγμα **Panettone Plus**
 - 270 γρ. βούτυρο 82%
 - 50 γρ. μαγιά
 - 400 γρ. νερό
 - 250 γρ. ζαχαρόπηκτα φρούτα
 - 150 γρ. μαύρη σταφίδα



Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με 50 γρ. μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράζουμε για 1 ώρα. Προσθέτουμε στον χυλό 600 γρ. μείγμα και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 10’ στη 2η ταχύτητα μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Όταν η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει, προσθέτουμε αργά αργά 270γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5’, προσθέτουμε 100 γρ. νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5’ ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο το νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα εντελώς και έχουμε μια λεία ζύμη, προσθέτουμε 250γρ. ζαχαρόπηκτα και 150γρ. μαύρη σταφίδα. Ζυμώνουμε για 2’ ακόμα στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30’.

Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες των 500 γρ. Στοφάρουμε για 90’ περίπου. Αφήνουμε τις φόρμες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20’. Χαράζουμε με ξυράφι, έναν σταυρό στην επιφάνεια της ζύμης και αλείφουμε με βούτυρο το κόψιμο. Ψήνουμε στους 160°C για 40’ περίπου. Βγάζουμε τις φόρμες από τον φούρνο, και κρεμάμε τα Panettone ανάποδα μέχρι να κρυσώσουν.

Pandoro

- ΥΛΙΚΑ**
- 1.000 γρ. μείγμα για **Panettone Plus**
 - 270 γρ. βούτυρο 82%
 - 50 γρ. μαγιά
 - 350 γρ. νερό

Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με 50 γρ. μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράζουμε στη στόφα για 1 ώρα. Προσθέτουμε στον χυλό 600γρ. μείγμα και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 10’ στη 2η ταχύτητα μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Όταν η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει από τον κάδο προσθέτουμε αργά αργά 270 γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5’, προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5’ ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο το νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα εντελώς, θα πρέπει να έχουμε μια λεία ζύμη.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20’. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε μεταλλικές φόρμες Pandoro των 480 γρ. Στοφάρουμε για 90’ περίπου. Ψήνουμε στους 160°C για 35-40’ περίπου. Βγάζουμε τις φόρμες από τον φούρνο και ξεφορμάρουμε στα πρώτα 5’.



Panettone Plus

Το απόλυτο **Panettone**, με την υπογραφή της Kenfood. Κλασικό, αφράτο και πάντα εντυπωσιακό.



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΓΙΑ ΤΑ ΟΜΟΡΦΟΤΕΡΑ ΠΑΝΕΤΟΝΕ, ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ MANDORGLASSA ΤΗΣ MOLINO MERANO!
από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Καθώς η παραγωγή των εορταστικών γλυκισμάτων ξεκινά σύντομα, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προετοιμάζοντας μια σεζόν γεμάτη γεύση και δημιουργικότητα, σας παρουσιάζει το Mandorglassa, το εξαιρετικό προϊόν της Molino Merano, που υπόσχεται να απογειώσει την εμφάνιση και τη γεύση των λατρεμένων panettone! Εξαιρετικής ποιότητας προϊόν με βάση το αμύγδαλο, ιδανικό για την επικάλυψη και τη διακόσμηση δημιουργιών όπως panettone, randoro και colomba. Χάρη στην απλή παρασκευή του – απαιτεί μόνο την προσθήκη ασπραδιού αυγού – το Mandorglassa εξοικονομεί χρόνο και εξασφαλίζει υπεροχή! / stelioskanakis.gr



ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑΣ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ ΜΕ DAVID REDON ΚΑΙ VELICHE™ GOURMET, ΣΕ ΑΘΗΝΑ & ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με τη Veliche™ Gourmet – τις premium βελγικές σοκολάτες κουβερτούρες – εγκαινιάζει τη νέα σεζόν με δύο εξαιρετικές επιδείξεις ζαχαροπλαστικής, τον Οκτώβριο. Οι εκδηλώσεις θα φιλοξενηθούν στα Athens και Thessaloniki Centers of Gastronomy, με θέμα «Ελιξίριο Σοκολατένιας Έμπνευσης» και προσκεκλημένο τον κορυφαίο Consultant Pastry Chef David Redon. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ζωντανά υπέροχες εφαρμογές των προϊόντων Veliche™ Gourmet, εμπνευσμένες από τη δημιουργική προσέγγιση και την τεχνική αρτιότητα του David Redon. Για πληροφορίες και δηλώσεις συμμετοχής, απευθυνθείτε στο Τμήμα Πωλήσεων της εταιρείας ή επισκεφθείτε το site / stelioskanakis.gr



ΝΕΑ VIDEO ΣΥΝΤΑΓΩΝ
από την KENFOOD

Η τεχνική ομάδα της KENFOOD παρουσιάζει μέσα από νέα video tutorials μοναδικές συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με χρήσιμες συμβουλές και πρωτότυπες προτάσεις σερβιρίσματος. Ανακαλύψτε ιδέες που συνδυάζουν τη γνώση και τη δημιουργικότητα, προσφέροντας έμπνευση σε κάθε επαγγελματία. Εγγραφείτε στο κανάλι της KENFOOD στο YouTube και ενημερωθείτε πρώτοι για νέες δημιουργίες, τεχνικές και προτάσεις που κάνουν τη διαφορά! kenfood.com

ΜΥΛΟΥΛΙΣ APP: ΕΝΑ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΟ
από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Η εφαρμογή myLoulis αποτελεί έναν πολύτιμο σύμμαχο στην καθημερινότητα των αρτοποιών, συνδυάζοντας ευκολία και άμεση πρόσβαση σε χρήσιμες υπηρεσίες. Μέσα από το app, οι χρήστες έχουν άμεση πρόσβαση σε προϊόντα και προσφορές, δυνατότητα παραγγελίας σε άλευρα ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ και μείγματα ΚΑΙΖΕΝ, καθώς και σε οικονομικά στοιχεία, συνταγές και χρήσιμο εκπαιδευτικό υλικό. Σχεδιασμένο με σύγχρονες λειτουργίες και φιλικό περιβάλλον, το myLoulis app διευκολύνει τον επαγγελματία, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία υποστήριξης και εξυπηρέτησης. Η εφαρμογή διατίθεται δωρεάν σε iOS και Android. / loulismills.gr



ΜΙΝΙ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΜΕ ΖΥΜΗ ΚΟΥΡΟΥ
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ προσφέρει απόλυτη ευελιξία και γεύση με τις νέες mini μπουκίτσες αφράτης ζύμης κουρού, σχεδιασμένες για ποικιλία και απόλαυση σε κάθε περίπτωση – από επαγγελματικές εκδηλώσεις και catering μέχρι τον καθημερινό μπουφέ και επιλογές take-away, εξασφαλίζοντας υψηλή ποιότητα, ευκολία προετοιμασίας κι εντυπωσιακή παρουσίαση. Επιλέξτε ανάμεσα στις γλυκές με πραλίνα ή μήλο και στις αλμυρές με γέμιση γραβιέρα-κοτόπουλο, τρούφα μανιτάρι, παρμεζάνα-μπέικον, γαλοπούλα-philadelphia, κιμά με κόκκινη σάλτσα, λουκανικάκι και τυροπιτάκι. Το τελευταίο διατίθεται σε 2 ακόμα εκδοχές, χειροποίητο με βούτυρο πασπαλισμένο με ψησάμι ή πολύσπορο ολικής. / brakoropoulos.gr



«ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑΝΑΣΗ» ΣΤΗΝ ΠΕΤΡΟΥΠΟΛΗ
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το νέο αρτοζαχαροπλαστείο «Φούρνος Θανάση» στη Πετρούπολη, ξεχωρίζει για τον μοντέρνο σχεδιασμό και τις προηγμένες τεχνολογικές του υποδομές. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη και κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού, επιτυγχάνοντας έναν άρτιο συνδυασμό αισθητικής και λειτουργικότητας. Ο χώρος χαρακτηρίζεται από κρυστάλλινες βιτρίνες και ψυγεία υψηλής τεχνολογίας αναδεικνύοντας τα προϊόντα και εξασφαλίζοντας άριστη συντήρησή τους. Ο σύγχρονος φωτισμός LED δημιουργεί αίσθηση ζεστασιάς και υψηλής αισθητικής, ενώ ο εργονομικός σχεδιασμός διευκολύνει τόσο την καθημερινή λειτουργία του προσωπικού όσο και την εμπειρία εξυπηρέτησης του πελάτη. / antonopoulos.com.gr



ΝΕΑ ΦΥΣΙΚΗ ΠΑΣΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE παρουσιάζει τη νέα πάστα ζαχαροπλαστικής πορτοκάλι (Orange Peel Paste) της Heinrich Karrow, ιδανική για να δώσετε μοναδικό άρωμα και γεύση φρέσκου πορτοκαλιού σε κουλούρια, βουτήματα, κέικ, μάφινς, βασιλόπιτες, τσουρέκια, ντόνατς, μπριός και σε άπειρες ακόμη εφαρμογές. 100% Clean Label και έτοιμη προς χρήση, είναι εξαιρετικά σταθερή στο ψήσιμο και στην κατάψυξη, με βασική αναλογία: 2-5% ανά κιλό αλεύρου. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. / konta.gr

ΝΕΑ ΠΙΝΟΗ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΓΚΡΕΚΟΣ»
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Μια μικρή σάλα σε ένα αρτοζαχαροπλαστείο, μπορεί να είναι πρόκληση, αφού και ο χώρος, πρέπει να είναι λειτουργικός, αλλά θα πρέπει, επίσης, να αντικατοπτρίζει και την ποιότητα των προϊόντων του, μέσα από την αισθητική του χώρου. Το κατάστημα «Γκρέκος» στην περιοχή Αχαρνές προτίμησε τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, για να δώσει φρεσκάδα και νέα πνοή στο κατάστημα, επιλέγοντας βιτρίνες νέες τεχνολογίας, κάνοντας προσθήκη με πόστο καφέ, σ' ένα χώρο που σχεδιάστηκε για να δίνει φως και φρεσκάδα, από την πρώτη κιόλας ματιά. / drakoulakis.gr



ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ PANETTONE VERO GRANO
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

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



ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ: ΓΙΑ 3^Η ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟΥΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Με αφοσίωση στην ποιότητα και πίστη στην αξία της παράδοσης, η ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ τιμήθηκε για τρίτη συνεχόμενη χρονιά ως μία από τις δυναμικότερες και ταχύτερα αναπτυσσόμενες ελληνικές επιχειρήσεις, αποσπώντας τη διάκριση Greek Business Champions, στο πλαίσιο της κορυφαίας επιχειρηματικής διοργάνωσης «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας». Η βράβευση επισφράγισε την ανοδική της πορεία, με ανάπτυξη άνω του 20% σε πωλήσεις και κερδοφορία. Συνεχίζει σταθερά την πορεία της, εξελίσσοντας την τέχνη της αρτοποιίας, τιμώντας τις ρίζες της και προσφέροντας αυθεντικά προϊόντα με γεύση παράδοσης και ποιότητα. xoriatici-zimi.gr

**MILK CHOCOLATE RECIPE NR 9034
ΜΕ ΕΚΛΕΠΤΥΣΜΕΝΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΥΦΗ**
από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Το βούτυρο κακάο και η κακαόμαζα αγκαλιάζουν αρμονικά τη ζάχαρη και το γάλα, ενώ οι ήπιες νότες εκχυλίσματος βανίλιας αναδεικνύουν την πιο εκλεκτή εκδοχή σοκολάτας γάλακτος. Η συνταγή υλικού με αριθμό 9034 αφορά την πιο εκλεκτή σοκολάτας γάλακτος με χαμηλές εντάσεις γλυκύτητας, αργό λιώσιμο στον ουρανίσκο, λεπτόρευστη υφή με χαμηλό ιξώδες και υψηλές εντάσεις βούτυρο κακάο. Ιδανικά χρησιμοποιήστε για εφαρμογές σε καλούπι & μπάρες ή σε ganache με υψηλές εντάσεις κακάο. Εύκολο στρώσιμο κι ασύγκριτη γυαλάδα! Ζητήστε το υλικό Milk Chocolate recipe nr 9034 σε συσκευασία 10 κιλών. / trofingred.com



**ΑΣΥΝΑΓΩΝΙΣΤΑ COOKIE BARS
ΜΕ R&H COOKIE BASES**
από την KONTA AEBE

Οι κορυφαίες ποιότητας βάσεις R&H Cookie Base Βανίλια και R&H Cookie Base Βρώμης είναι η τέλεια επιλογή για ασυναγώνιστα και λαχταριστά cookie bars. Σε αυτά μπορείτε να προσθέσετε ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, σταγόνες σοκολάτας, φυστικοβούτυρου κ.ά. Ιδανικό προϊόν, επίσης, για αμερικάνικου τύπου cookies αλλά και για πεντανόστιμες μπάρες δημητριακών με καταπληκτική γεύση, μεγάλη διατηρησιμότητα και εντυπωσιακή εμφάνιση. Σε σακί 12,5 κιλών. / konta.gr



DUBAI ESSENTIALS KIT
από την SWEET ICE

Το Dubai Essentials είναι ένα kit που αποτελείται από όλα τα απαραίτητα στοιχεία που χρειάζονται για να φτιάξετε τη δική σας σοκολάτα Dubai! Το Dubai Kit συνθέτουν: α. Καλούπια σοκολάτας με συγκεκριμένο πάχος και διαφορετικές διαστάσεις με την υπογραφή της Chocolate World, β. Γευστική πάστα Pistachio Riviera και Pistachio Fill από τη Fugar, γ. Εξαιρετικής ποιότητας κουβερτούρα γάλακτος από τη γερμανική Kondima. / sweetice.gr



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΜΕ ΨΩΜΙΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Τα άλευρα αρτοποιίας των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του σύγχρονου αρτοποιού, είτε πρόκειται για συμβατική είτε για αργή ωρίμανση. Το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης δημιούργησε ψωμιά αργής ωρίμανσης με συνδυασμούς αλεύρων και προζυμιών, που αναβαθμίζουν τις βιτρίνες των αρτοποιείων. Ξεχωρίζουν για τη μοναδική γεύση, την εξαιρετική εμφάνιση, την τραγανή κόρα και τη φρεσκάδα που διαρκεί μέρες. Δείτε τις συνταγές στο thrakismills.gr

ΔΕΚΑΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ ΦΥΤΡΟΥ “TEN-SPROUTS” IREKS
από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS παρουσίασε ένα ξεχωριστό ψωμί με το νέο μίγμα συμμετοχής 50%, με δέκα (10) διαφορετικά φύτρα-σπόρους: αλφάλφα, λούπινο, κεχρί, σπελτ, λινάρι, φακή, καλαμπόκι, σιτάρι, φαγόπυρο και μπιζέλι! Κατά τη φύτευση, οι σπόροι απελευθερώνουν ένζυμα που αυξάνουν τη βιοδιαθεσιμότητα των θρεπτικών συστατικών, προσφέροντας αυξημένη απορρόφηση βιταμινών, μετάλλων και βελτιωμένη πεπτικότητα! Το TEN SPROUTS IREKS είναι ένα ευέλικτο προϊόν με το οποίο μπορείτε να δημιουργήσετε νόστιμο ψωμί και διάφορα άλλα αρτοσκευάσματα, όπως ψωμί τοστ, κριτσίνια κ.ά. / laoudis.gr



ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DANZI
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Νέος περιστρεφόμενος φούρνος, με μεγάλη παραγωγή και μικρές διαστάσεις. Η χωρητικότητά του είναι 16 λαμαρίνες διαστάσεων 60x40εκ ή 50x70εκ. Είναι ειδικός για ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία, με χαμηλή ισχύ και κατανάλωση και με το πιο αξιόπιστο σύστημα περιστροφής καροτσιού στο δάπεδο. Διαθέτει διπλό τοίχωμα και τρεις θυρίδες εξαγωγής του αέρα, επιτυγχάνοντας το απόλυτα ομοιόμορφο ψήσιμο και διασφαλίζοντας 30% οικονομία στα καύσιμα. Διατίθεται για λειτουργία με ρεύμα, πετρέλαιο ή αέριο και σε πάρα πολύ καλή τιμή. / kourlampas.gr



**DOLCE VIVO ΓΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ
ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE**
από την KONTA AEBE

Το Dolce Vivo της MOLINO DENTI είναι ένα πρωτοποριακό σύμπλεγμα αλεύρων που συμπεριλαμβάνει στα συστατικά του καβουρδισμένο φύτρο σταριού και φυσική μαγιά Lievito Naturale. Το φύτρο σταριού δε μεταβάλλει το χρώμα της ζύμης, ενισχύει τα επίπεδα υγρασίας του τελικού προϊόντος και δίνει καταπληκτική γεύση και άρωμα στο Panettone. Το Dolce Vivo είναι ειδικά σχεδιασμένο και εξαιρετικό για εύκολη προετοιμασία Panettone αλλά και για Colomba, Pan D' Oro, Brioche, Βιεννέζικη γλυκιά Focaccia, Strudel, Stollen, Torta di Rose κ.α. Σε Σακί 15 κιλών. / konta.gr



ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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



ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΤΟΝ YURI CESTARI
από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Στα μέσα Οκτωβρίου, στο Innovation & Training Center της LAOUDIS FOODS στο Πικέρμι, θα βρεθεί ο διακεκριμένος Ιταλός pastry chef Yuri Cestari. Φημισμένος chocolatier και chef ambassador της DOMORI και της IRCA, θα έρθει στη χώρα μας για μια επίδειξη ζαχαροπλαστικής που θα εστιάσει στην αγαπημένη σοκολάτα! Οι φημισμένες gourmet σοκολάτες της Domori από την αρχή του έτους αντιπροσωπεύονται επίσημα στην ελληνική αγορά από την Laoudis Foods. Με ισχυρότατη παρουσία σε όλο τον κόσμο, η Domori επαναπαρουσιάζεται τώρα δυναμικά στη χώρα μας, ώστε να κατακτήσει και στην ελληνική αγορά, την κορυφαία θέση που της αξίζει! / laoudis.gr

AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS
από την LAOUDIS FOODS

Το American Style Cake & Muffin είναι η πιο επιτυχημένη πρόταση της φημισμένης παραγωγού εταιρείας Ireks, για αφράτο αμερικάνικο κέικ με αυγά. Η μοναδική νοστιμιά του καθώς και η τεράστια ευελιξία που το καθιστά κατάλληλο για πλήθος εφαρμογών, όπως κέικ, ραβανί, πορτοκαλόπιτα, λεμονόπιτα, μπάρες κ.ά. έχουν εδραιώσει αυτό το υπέροχο προϊόν ως πρώτη επιλογή κάθε επαγγελματία αρτοζαχαροπλάστη! Και βέβαια, σε συνδυασμό με τη λευκή σοκολατένια επικάλυψη Chocosmart Irsa, είναι η πρώτη ύλη για την παραγωγή της πιο λαχταριστής βασιλόπιτας-κέικ, κάθε χρονιά! Δείτε όλες τις συνταγές στο website / laoudis.gr



ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΓΙΑ ΚΡΟΥΖΑΝ & ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ
από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, μαζί με τη βελγική Vandemoortele, πραγματοποίησαν επιτυχώς μία εντυπωσιακή επίδειξη. Τα μαργαρινοβούτυρα St. Allery ξεχώρισαν για την εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής, ενώ οι τεχνικοί Emmanuel Debacker και Μπάμπης Πολυκατέρος παρουσίασαν πρωτοποριακές τεχνικές, δημιουργικούς συνδυασμούς και καινοτόμες ιδέες για τις σύγχρονες παραγωγικές ανάγκες. Η προσέλευση ήταν υψηλή, με δημιουργικό διάλογο! Η επόμενη επίδειξη θα πραγματοποιηθεί 7-9 Οκτωβρίου 2025 με τη Lubeca, προσφέροντας εμπειρία σοκολάτας, μάρζιπαν και πραλίνων, συνδυάζοντας τεχνογνωσία, ποιότητα κι έμπνευση. / yiannikas.gr

ΝΕΑ ΑΚΤΙCREMA MULTIMIX ΜΙΑ ΚΡΕΜΑ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ!
από την ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει την Akticrema Multi Mix, ένα νέο πολυχρηστικό μίγμα που προσφέρει ευελιξία και ευκολία στον επαγγελματία. Ιδανικό για παρασκευές όπως γαλατόπιτα, κρέμα για μπουγάτσα και γαλακτομπούρεκο, αλλά και για ψημένο cheesecake, το MultiMix εγγυάται σταθερή υφή, γευστικό αποτέλεσμα και εξαιρετική συμπεριφορά σε βράσιμο ή και σε ψήσιμο. Αναμειγνύεται με γάλα ή γιαούρτι και προσαρμόζεται εύκολα σε πολλές συνταγές, δίνοντας στον επαγγελματία μια βάση με πολλαπλές δυνατότητες. / aktinafoods.com



CONDILUX - ΕΝΑ ΕΡΓΟ ΤΕΧΝΗΣ
από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Ένας πανέμορφος vintage φούρνος, με αναλογικά θερμόμετρα σε παραδοσιακά μπρούτζινα πλαίσια, ορυχάλκινες λαβές με κομψές λεπτομέρειες από χειροποίητο μαύρο σφυρήλατο σύρμα. Ο νέος rustic ηλεκτρικός φούρνος της HEIN αποτελεί φόρο τιμής στην παράδοση της αρτοποιίας. Διαχρονική αισθητική, πέτρινες πλάκες και σύγχρονη τεχνολογία, όλα σε απόλυτη ισορροπία. Για επαγγελματίες που σέβονται το παρελθόν και επενδύουν στο μέλλον. clivanexport.gr

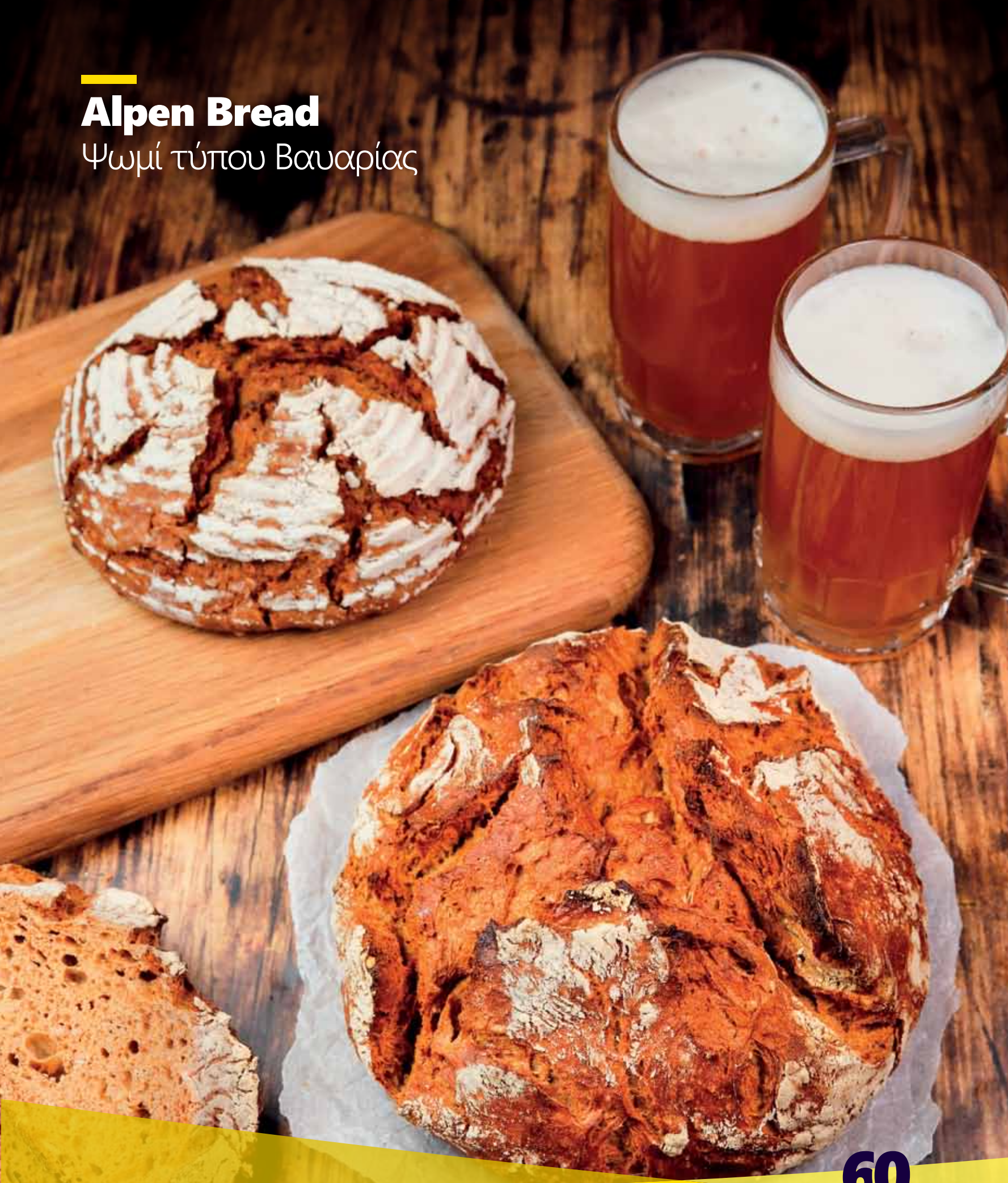


ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ Η ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ ORIGINAL NEW YORK BAGEL!
από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ φέρνει αποκλειστικά, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τα Original New York Bagels, προσφέροντας αυθεντική γεύση και παράδοση από τη Νέα Υόρκη. Η σειρά περιλαμβάνει: NY Original Bagel 128g, NY Original Bagel με Παπαρουνόσπορο 128g & NY Original Bagel με Νιφάδες Βρώμης 128g. Με χαρακτηριστική υφή και πλούσιο χαρακτήρα, τα Bagels είναι ιδανικά σκέτα ή με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία και το urban vibe της Νέας Υόρκης. Η ΙΟΝΙΚΙ συνεχίζει να ηγείται της γαστρονομικής καινοτομίας, δημιουργώντας τάσεις και ποιοτικές λύσεις για επαγγελματίες. Αναζητήστε τα και απολαύστε αυθεντικές New York γεύσεις. / ioniki.com

Alpen Bread

Ψωμί τύπου Βαυαρίας



60

ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ

keepexploring.

 **Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr |    /sefcozeelandia

Μιχάλης Τυράκης

Ο Έλληνας δημιουργός που ανεβάζει τον πήχη του πανετόνε!

Με φόντο τις παιδικές αναμνήσεις από σπιτικά γλυκά και αρώματα της Κρήτης, η πορεία του Μιχάλη Τυράκη τον οδήγησε στην Ιταλία, εκεί όπου ανακάλυψε το πανετόνε, το «Εβερεστ της ζύμης». Μια συνταγή πλούσια, απαιτητική, που χρειάζεται ακρίβεια και δεξιότητα. Από τις πρώτες δοκιμές μέχρι τη δημιουργία του MiTo'21, το όραμά του ήταν ξεκάθαρο: να παντρέψει την ιταλική τεχνογνωσία με την ποιότητα των πρώτων υλών και τη δική του προσωπική ματιά.

Με γκουρμέ εκδοχές που ξαφνιάζουν αλλά και νέα projects, όπως το βραβευμένο τσουρεκόνε, η φιλοσοφία του στηρίζεται στα εξής: αφοσίωση και καινοτομία. Σήμερα, οι δημιουργίες του MiTo'21 κερδίζουν υψηλή θέση στην ελληνική αγορά, συναντώντας ένα κοινό που αναγνωρίζει και εκτιμά τη μοναδικότητα και την ποιότητά τους.

Ποια είναι η αφετηρία της διαδρομής σας;

Η ιστορία μου ξεκινάει από το Ρέθυμνο όπου και έζησα έως τα 17 μου. Είχα από μικρός μια αδυναμία στα γλυκά και ιδιαίτερα στα κρητικά λυχνάρια, στα αμυγδαλωτά, στο γαλακτομπούρεκο της μαμάς, αλλά και στο προζυμένιο τσουρέκι της θείας Δέσποινας το Πάσχα.

Όταν βρεθήκατε στην Ιταλία, πώς ξεκίνησε η σχέση σας με τη ζαχαροπλαστική;

Στην Ιταλία πήγα για σπουδές τελείως διαφορετικού αντικείμενου, συγκεκριμένα ιατρικής, αλλά από τον πρώτο καιρό ανακάλυψα την ιταλική ζαχαροπλαστική και το gelato κι έγινα μαnivώδης καταναλωτής, ενώ τα πρώτα Χριστούγεννα δοκίμασα για πρώτη φορά πανετόνε κι εντυπωσιάστηκα. Οι Ιταλοί το θεωρούν το Έβερεστ της ζύμης και δικαιολογημένα, γιατί είναι μια υπερβολικά πλούσια συνταγή που χρειάζεται ειδική διαχείριση, με πιο απαιτητικά στάδια τα αρχικά, δηλαδή την προετοιμασία του προζυμιού και το πρώτο ζύμωμα.

Μιλήστε μας για τη MiTo '21, ποιος είναι ο στόχος σας και πώς αντανακλάται στο προϊόν;

Το όραμα της MiTo'21 είναι να προσφέρει μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες που στηρίζονται στην εξαιρετική ποιότητα της πρώτης ύλης, στον συνδυασμό της παράδοσης με την τεχνολογία τροφίμων

και στην ανάδειξη των αυθεντικών αξιών της ιταλικής κουλτούρας. Σκοπός μας είναι να φέρουμε πιο κοντά στον κόσμο τα αριστουργήματα της ιταλικής γαστρονομίας, δημιουργώντας προϊόντα που αποτυπώνουν τη γεύση, τα αρώματα και τα χρώματα μιας χώρας με ανεπανάληπτη κληρονομιά και μοναδικές παραδόσεις.

Τι είδους προζύμι χρησιμοποιείτε στην παραγωγή σας;

Το προζύμι που χρησιμοποιούμε είναι εντελώς φυσικό, όπως αυτό που έκαναν οι γιαγιάδες μας. Αποτελεί το Α και το Ω για το πανετόνε. Η σωστή διαχείριση και η αφοσίωση που απαιτεί η φροντίδα του εξασφαλίζουν μια μοναδική υφή, αέρινη και ελαφριά, αλλά και πλούσια αρώματα που αναπτύσσονται φυσικά κατά τη μακρά διαδικασία ωρίμανσης. Τα αποτελέσματα είναι μοναδικά.



Το προζύμι που χρησιμοποιούμε είναι εντελώς φυσικό, όπως αυτό που έκαναν οι γιαγιάδες μας. Αποτελεί το Α και το Ω για το πανετόνε.



Πόσες φάσεις ωρίμανσης ακολουθείτε και τι συμβαίνει χημικά σε κάθε φάση;

Οι φάσεις κύριας ωρίμανσης είναι ουσιαστικά 3 και υπάρχει ποσοτική αλλά και ποιοτική μεταβολή του pH λόγω της εξέλιξης των μικροβιακών πληθυσμών. Η υπομονή πρέπει να θεωρείται δεδομένη από τη στιγμή που αποφασίζεις να ασχοληθείς με ένα τόσο απαιτητικό προϊόν. Χρειάζομαστε 72 ώρες από την στιγμή που θα πιάσουμε το προζύμι έως τη στιγμή που θαβάλουμε το πανετόνε στο κουτί του.

Ποιες είναι οι κρίσιμες λεπτομέρειες που καθορίζουν την επιτυχία της παραγωγής;

Ο κάθε παραγωγός διαμορφώνει με τον καιρό τη δική του μεθοδολογία, όμως υπάρχουν ορισμένα στοιχεία που είναι καθοριστικά για την επιτυχία. Η σωστή διαχείριση των χρονικών διαστημάτων ανάπαυσης της ζύμης, το pH και ο ακριβής έλεγχος της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια της διαδικασίας αποτελούν τα πιο κρίσιμα σημεία που πρέπει να προσέξουμε.

Ποιες είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις στο να διατηρείτε ένα σταθερό κι αφράτο προϊόν, χρησιμοποιώντας καθαρά φυσικές πρώτες ύλες;

Αυτό είναι το ζητούμενο, αλλά κάθε χρόνο που αυξάνονται τα νούμερα της συνολικής παραγωγής, τόσο πιο απαιτητική γίνεται η διαδικασία. Για τον λόγο αυτό, από τα μέσα Ιανουαρίου έως τα μέσα Ιουλίου αφιερώνω χρόνο στην έρευνα, την τεχνολογική υποστήριξη και την προσεκτική προετοιμασία, ώστε να μπορούμε να ανταποκριθούμε στις αυξημένες ανάγκες παραγωγής χωρίς να κάνουμε καμία απολύτως έκπτωση στην ποιότητα. Είναι ένας συνεχής αγώνας αλλά μας δίνει την ικανοποίηση να προσφέρουμε κάθε φορά το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Πώς διαχειρίζεστε την ισορροπία μεταξύ υγρασίας, γεύσης και μακροβιότητας του προϊόντος;

Είναι μια σύνθετη διαχείριση που ξεκινάει από τον ποιοτικό και ποσοτικό υπολογισμό των υλικών στη συνταγή και συνεχίζεται με την πιστή τήρηση των πρωτοκόλλων παραγωγής. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στους χρόνους ξεκούρασης και στη θερμοκρασία σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε το αλεύρι που χρησιμοποιείτε;

Το αλεύρι που χρησιμοποιούμε είναι από ιταλικό μύλο, καθώς η τεχνογνωσία τους στα απαιτητικά αρτοσκευάσματα είναι εξαιρετική. Η επιλογή των πρώτων υλών αποτελεί θεμέλιο για την ποιότητα και δεν



είναι μια διαδικασία που ολοκληρώνεται ποτέ· είμαστε συνεχώς σε αναζήτηση των καλύτερων και πιο αποδοτικών πρώτων υλών, ώστε να διασφαλίζουμε τη γεύση, την υφή και την αυθεντικότητα.

Έχετε πειραματιστεί με πιο τολμηρές ή ασυνήθιστες εκδοχές του πανετόνε;

Ναι, μια από τις πιο τολμηρές μας δημιουργίες είναι το πανετόνε με παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης και πιπέρι Sichuan, μια γκουρμέ πρόταση που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα. Πρόκειται για μια συνταγή που έχει καταφέρει να κερδίσει το δικό της κοινό τόσο στο Μιλάνο όσο και στην Αθήνα, αποδεικνύοντας ότι η δημιουργικότητα μπορεί να συμβαδίζει με την ποιότητα.

Ποια είναι τα μελλοντικά σας σχέδια;

Το επόμενο μεγάλο στοίχημα είναι το τσουρεκόνε το οποίο θα προωθήσουμε οσονούπω στην ελληνική αγορά για αρχή. Είναι το πάντρεμα 2 γαστρονομικών πολιτισμών, που συνδυάζει την αφράτη αλλά πλούσια υφή του πανετόνε με τα αρώματα από μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι και κακουλέ του πολιτικού τσουρεκιού. Ακολουθούμε όλη τη διαδικασία παραγωγής του πανετόνε με τις αργές ωριμάνσεις και τα 2

ζυμώματα, ενώ το σχήμα παραπέμπει στο τσουρέκι. Έχει ήδη βραβευτεί με 2 αστέρια στα Great Taste Awards κι ελπίζω ότι θα μπορέσω να το προωθήσω σε όλες τις αγορές που εκτιμούν ήδη τέτοιου είδους αρτοσκευάσματα.

Πώς βλέπετε την αγορά του πανετόνε σε Ελλάδα και Ιταλία;

Η αγορά του πανετόνε στην Ιταλία, αλλά κυρίως στο εξωτερικό, είναι σε πλήρη άνθιση γιατί όλο και περισσότερες χώρες ανακαλύπτουν αυτό το εξαιρετικό αρτοσκευάσμα. Στην Ελλάδα η αγορά γίνεται όλο και πιο απαιτητική από πλευράς ποιότητας με αποτέλεσμα να έχει ανέβει ο μέσος όρος. Ο κόσμος δεν αρκείται πλέον σ' ένα οποιοδήποτε πανετόνε και κάθε χρόνο διαθέτω όλο και περισσότερα τεμάχια στην Αθήνα και την επαρχία.

Ποια είναι η αγαπημένη σας προϊόντική πρόταση για τις γιορτές και θα προτείνατε να εξερευνήσουν οι αναγνώστες μας;

Το δικό μου αγαπημένο μου προϊόν, αλλά και των πελατών μου, είναι πάντα το κλασικό και πολυβραβευμένο Milano Alto του ενός κιλού. Φέτος ενδιαφέρον θα έχει και η πρόταση Pane Burro e Marmellata (ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα) που ζυπνάει μνημες ενός νωχελικού πρωινού διακοπών.



Προζύμι με υπογραφή τεχνογνώστας...

Αργή ωρίμανση και ενεργό προζύμι: δύο στοιχεία που μεταμορφώνουν την αρτοποιία!



Ο Jamie Brown, Τεχνικός Σύμβουλος της Ernst Böcker GmbH & Co, και ο Νίκος Κατσιούπας, Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας στη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, συζητούν μαζί μας κι αναλύουν πώς γνώση και καθοδήγηση μπορούν να γίνουν πρακτικά εργαλεία στα χέρια κάθε επαγγελματία αρτοποιού. Παράλληλα, με έμφαση στη συνέπεια, την εκπαίδευση και τον σεβασμό στη ζύμη, μοιράζονται εμπειρίες, πρωτόκολλα και λύσεις που γεφυρώνουν τη διεθνή τεχνογνώση με την ελληνική δημιουργικότητα.

Η πιο σημαντική πρόκληση είναι η ακρίβεια στον προγραμματισμό της διαδικασίας, ώστε το τελικό προϊόν να έχει σταθερή ποιότητα

Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη δραστηριότητα ενός προζυμιού;

J.B.: Τα προζύμια επηρεάζονται κυρίως από τους μικροοργανισμούς και τη δοσολογία τους, από τη θερμοκρασία, τον χρόνο, τον τύπο του αλεύρου (ιδιαίτερα την περιεκτικότητα σε τέφρα) και το pH. Στην πράξη, ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι ο κρισιμότερος παράγοντας. Οι μικροοργανισμοί που συμμετέχουν στη ζύμωση – κυρίως βακτήρια γαλακτικού οξέος και/ή ζυμομύκητες – έχουν ένα συγκεκριμένο εύρος θερμοκρασιών για τη δράση τους. Εκτός αυτού του εύρους, η δραστηριότητά τους μειώνεται αισθητά.

Υπάρχει ένα περιθώριο ανάλογα με το είδος του μικροβιακού προφίλ που θέλουμε να ενισχύσουμε, αλλά αν ξεφύγουμε πολύ, δημιουργείται ο κίνδυνος να αναπτυχθούν άλλοι ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί που μπορεί να επικρατήσουν και να αλλάξουν την πορεία της ζύμωσης. Κάτι τέτοιο θα επηρεάσει άμεσα το άρωμα, την οξύτητα και την υφή του τελικού προϊόντος. Επομένως, ο σωστός έλεγχος της θερμοκρασίας κατά το στάδιο της ωρίμανσης του προζυμιού είναι βασικός μηχανισμός ρύθμισης της δραστηριότητας των επιθυμητών μικροοργανισμών, επηρεάζοντας άμεσα την ποιότητα της ζύμης καθώς και του τελικού αρτοσκευάσματος.

Πόσες ώρες πριν την τελική ζύμωση προετοιμάζεται ένα προζύμι και πώς αποθηκεύεται κατά τη διάρκεια και μετά τη ζύμωση;

J.B.: Αν στόχος είναι ένα προζύμι με ήπια οξύτητα, ήπια γεύση και άρωμα, τότε συνιστάται μικρότερος χρόνος ωρίμανσης, περίπου 4 έως 10 ώρες. Αντίθετα, αν επιδιώκουμε ανάπτυξη πιο σύνθετων κι έντονων αρωμάτων, τότε προτείνεται χρόνος ωρίμανσης 16 έως 18 ή ακόμα και 24 ωρών. Η αργή ωρίμανση προσφέρει ευελιξία κι ευκολία στον χειρισμό κατά την παραγωγή.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, το προζύμι πρέπει να διατηρείται σε σταθερή και κατάλληλη θερμοκρασία. Το «κλειδί» είναι να χρησιμοποιηθεί στο αποκορύφωμα της δικής του ωρίμανσης, όταν το άρωμα, η οξύτητα, η υφή και η μικροβιακή δραστηριότητα βρίσκονται στο ιδανικό σημείο. Αν δεν χρησιμοποιηθεί τότε, το ώριμο πλέον προζύμι μπορεί να ψυχθεί σε $\geq 10^{\circ}\text{C}$, και να αποθηκευτεί για 24 ώρες στους $4-6^{\circ}\text{C}$ και να χρησιμοποιηθεί αργότερα.

Ποιες είναι οι προκλήσεις της αργής ωρίμανσης και πώς μπορούν να αποφευχθούν;

J.B.: Βασική δυσκολία είναι η διατήρηση της σωστής ισορροπίας ανάμεσα στον χρόνο, τη θερμοκρασία, την ποσότητα και τον τύπο του προζυμιού. Όταν παρατείνουμε

τον χρόνο ωρίμανσης της ζύμης του ψωμιού, πρέπει να προσαρμόσουμε ανάλογα την ποσότητα του προζυμιού. Μικρότερη ποσότητα προζυμιού οδηγεί σε πιο αργή ωρίμανση της ζύμης, ενώ μεγαλύτερη ποσότητα επιταχύνει τη διαδικασία. Κάθε αλλαγή στον χρόνο ωρίμανσης πρέπει να ισορροπείται με αντίστοιχη αλλαγή στην ποσότητα προζυμιού και το αντίστροφο.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι πολύ κρίσιμος. Χαμηλότερες θερμοκρασίες παρατείνουν τη διαδικασία ωρίμανσης, δίνοντας στο ζυμάρι χρόνο να αναπτύξει δύναμη και δομή. Ωστόσο, αν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή ή το προζύμι δεν επαρκεί, υπάρχει κίνδυνος ανεπαρκούς διόγκωσης και κακής ανάπτυξης του ζυμαριού. Από την άλλη, υψηλότερες θερμοκρασίες ή υπερβολική ποσότητα προζυμιού σε παρατεταμένη ωρίμανση μπορεί να οδηγήσουν σε υπερώριμο ζυμάρι, με ασθενή δομή και απώλεια όγκου και «φουσκώματος» στον φούρνο.

Θεωρώ σημαντική πρόκληση την ακρίβεια στον προγραμματισμό της διαδικασίας: σωστό χρονοδιάγραμμα, σωστή δοσολογία υλικών κι έλεγχο των συνθηκών του ζυμαριού, ώστε το τελικό προϊόν να έχει σταθερή ποιότητα. Για να το πετύχει ο αρτοποιός, χρειάζεται δομημένη μέθοδο, όπου χρόνος, θερμοκρασία, ποσότητα, υγρασία, τύπος αλεύρου λειτουργούν σε ισορροπία. Δεν είναι εύκολο, αλλά σήμερα υπάρχουν δοκιμασμένα πρωτόκολλα, τεχνικές και συνταγές, όπως αυτά που έχουμε αναπτύξει στη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, που αποτελούν σίγουρη βάση για ελεγχόμενη, υψηλής ποιότητας αργή ωρίμανση.

Πόσο σημαντική είναι η εκπαίδευση του προσωπικού για την επιτυχία εφαρμογών αργής ζύμωσης και φυσικού προζυμιού, και πώς μπορούν τα ελληνικά αρτοποιεία να εφαρμόσουν τα πρωτόκολλα της ΚΑΝΑΚΗΣ;



Ν.Κ.: Ο ρόλος της εκπαίδευσης του τεχνικού προσωπικού είναι καθοριστικός για την επιτυχία των εφαρμογών αργής ωρίμανσης. Ήδη αναφέρθηκαν από τον Jamie τόσες σημαντικές παράμετροι που πρέπει να ληφθούν υπόψη, οι οποίες απαιτούν σωστή κατανόηση και συνέπεια. Χωρίς τη γνώση, τα προϊόντα δεν αποδίδουν αυτά που μπορούν.

Στην Ελλάδα, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται πρόοδος: όλο και περισσότερα αρτοποιεία επενδύουν στην εκπαίδευση και συνεργάζονται στενά με τις τεχνικές ομάδες των προμηθευτών τους. Αυτό άλλωστε είναι και το δικό μας έργο ως τεχνικοί σύμβουλοι: να μεταφέρουμε τη γνώση στον αρτοποιό, στο εργαστήριό του, δουλεύοντας μαζί του. Εκεί, σε πραγματικό χρόνο γίνεται η μελέτη και χτίζεται η εμπιστοσύνη και η δυνατότητα να εφαρμοστούν με συνέπεια οι σύγχρονες τεχνικές που θα αποδώσουν τα μέγιστα προς όφελος τόσο του αρτοποιού όσο και του τελικού καταναλωτή.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ διοργανώνει φέτος workshops σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη με θέμα την αργή ωρίμανση και το ενεργό προ-

ζύμι, δίνοντας την ευκαιρία στους επαγγελματίες αρτοποιούς να εμβαθύνουν σε τεχνικές που επαναπροσδιορίζουν την ποιότητα, τη γεύση και τη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας. Σ' αυτά τα εργαστήρια παρουσιάζουμε τέτοια σχέδια παραγωγής που μπορούν να εφαρμόσουν τα αρτοποιεία, με ζυμώματα, τεχνικές ωρίμανσης και ψησίματα, δουλεύοντας μαζί με τους συμμετέχοντες φτιάχνοντας ψωμιά με ενισχυμένο γευστικό προφίλ, αυθεντικά αρώματα, βελτιωμένη θρεπτική αξία και παρατεταμένη φρεσκάδα.

Πώς υποστηρίζετε τεχνικά έναν πελάτη που θέλει να μεταβεί από βιομηχανική μαγιά σε φυσική ζύμωση με ενεργό προζύμι;

Ν.Κ.: Η μετάβαση από τη βιομηχανική μαγιά στη φυσική ζύμωση με ενεργό προζύμι δεν είναι απλώς ένα τεχνικό βήμα, είναι αλλαγή φιλοσοφίας. Η φυσική ζύμωση προσφέρει αυθεντική γεύση, καλύτερη πεπτικότητα και διαφοροποίηση του τελικού προϊόντος, στοιχεία που εκτιμά ολοένα και περισσότερο ο καταναλωτής.

Στην πράξη, η πρόκληση για τον αρτοποιό είναι πώς να εντάξει αυτήν τη διαδικασία στην καθημερινή παραγωγή, έχοντας σταθερά ποιοτικό αποτέλεσμα. Εδώ, παίζουν καθοριστικό ρόλο τόσο η γνώση όσο και το προϊόν! Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λάνσαρε εδώ και λίγους μήνες το φυσικό, βιολογικό, ενεργό προζύμι σίτου BÖCKER Activino, που συνδυάζει όλα τα πλεονεκτήματα της φυσικής ζύμωσης, αλλά με ελεγχόμενα και προβλέψιμα αποτελέσματα. Η BÖCKER, με παράδοση στο προζύμι από το 1910, αποτελεί σταθερό σημείο αναφοράς για τους Έλληνες επαγγελματίες εδώ και δεκαετίες.

Επιπλέον, εμείς ως τεχνικοί σύμβουλοι της εταιρείας είμαστε δίπλα στους αρτοποιούς, να υποστηρίξουμε το έργο της μετάβασης αυτής, δημιουργώντας τις συνθήκες και τα πρωτόκολλα που χρειάζονται για να αξιοποιηθούν οι πρώτες ύλες και να αποδώσουν τα μέγιστα. Ταυτόχρονα, θα επιτευχθεί η συνέπεια και η σταθερότητα στην παραγωγή που επιδιώκει ο επαγγελματίας, ωφελούμενος από τη φιλοσοφία της φυσικής ζύμωσης και διαφοροποιώντας τα προϊόντα του.

Ποια είναι η τρέχουσα κατάσταση στον κλάδο αρτοποιίας σε Ελλάδα και Γερμανία, καθώς και στη λειτουργία του σύγχρονου αρτοποιείου;

Γ.Β. & Ν.Κ.: Και στις δύο χώρες παρατηρείται αυξανόμενη τάση επιστροφής στις παραδοσιακές μεθόδους αρτοποιίας, με ιδιαίτερη έμφαση στις διαδικασίες αργής ωρίμανσης. Ωστόσο, ο τεχνολογικός εξοπλισμός των αρτοποιείων διαφέρει μεταξύ των δύο χωρών, με τα γερμανικά αρτοποιεία να έχουν καλύτερη πρόσβαση σε πιο προηγμένα ή αυτοματοποιημένα συστήματα, ενώ τα ελληνικά αντιμετωπίζουν προκλήσεις σε επίπεδο υποδομών και πόρων.

Στην Ελλάδα, επιπρόσθετα, είναι συχνά πιο δύσκολο να βρεθούν εργαζόμενοι που να συνδυάζουν επαρκή τεχνική εκπαίδευση με πρακτική εμπειρία. Ωστόσο, αυτό που ξεχωρίζει στην ελληνική πραγματικότητα είναι η έντονη παρουσία παθιασμένων αρτοποιών, ανθρώπων με διάθεση να μάθουν και να εξελιχθούν. Αυτό αποτελεί σημαντικό πλεονέκτημα και εχέγγυο για το μέλλον του κλάδου.



Κρουασάν

- Χρυσορόδινη κρούστα
- Αέρινη ζύμη
- Πλούσια γέμιση

We bake History
— since 1974 —



STREET DOUGH

N(e)aPoli BIGA

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΥΚΗΣ - PIZZA MASTER INSTRUCTOR

Στη Νάπολη, κάθε σοκάκι μυρίζει ιστορία. Εκεί, στα τέλη του 18ου αιώνα, γεννήθηκε η πίτσα Napolitana, ένα φαγητό του δρόμου που έγινε παράδοση και σύμβολο της πόλης. Απλή, με λίγα υλικά: ζύμη, ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό. Αυτή η απλότητα ήταν η δύναμή της. Σήμερα, οι ίδιες φλόγες του ξυλόφουρνου συνεχίζουν να ψήνουν τη γεύση που αγαπήθηκε από γενιές, αλλά με μια νέα ματιά. Οι pizzaioli της εποχής δεν αρκούνται στο σωστό· αναζητούν το εξαιρετικό. Χρησιμοποιούν τεχνικές όπως η BIGA, που προετοιμάζει τη ζύμη μέρες πριν, χαρίζοντάς της χαρακτήρα, άρωμα και βάθος. Η πίτσα παραμένει αυθεντική, αλλά πλέον είναι και τέχνη. Και όπως τότε, έτσι και τώρα, δεν είναι απλώς φαγητό. Είναι πολιτισμός.

Η BIGA είναι ένας τύπος ιταλικού προζυμιού, ή αλλιώς ένα ζυμάρι προζύμι με μαγιά, το οποίο προετοιμάζεται αρκετές ώρες πριν το τελικό ζύμωμα. Φτιάχνεται από αλεύρι, νερό και λίγη μαγιά. Η ιδιαιτερότητά της είναι η σφιχτή υφή, κάτι που της επιτρέπει να ωριμάζει αργά και σταθερά. Συνήθως την αφήνουμε 12 έως 18 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου, ή ελαφρώς πιο χαμηλά, πριν την ενσωματώσουμε στο τελικό ζυμάρι.

Χάρη στην αργή ωρίμανσή της, η BIGA ενεργοποιεί ένζυμα και φυσικά οξέα που προδιασπούν τα σάκχαρα, κάνοντας το τελικό προϊόν πιο εύπεπτο και φιλικό στο έντερο. Ταυτόχρονα, χτίζεται η πολυπλοκότητα της γεύσης, η ανάλαφρη υφή, η ευκολότερη πέψη και η μακροχρόνια φρεσκάδα του τελικού προϊόντος. Διαθέτει πλούσια, σύνθετη γεύση με φυσικά οξέα και αρώματα που δεν πετυχαίνεις με απλή μαγιά, ενώ προσδίδει εξαιρετική δομή στην ψίχα κάνοντάς την πιο αέρινη, πιο ζωντανή. Συμβάλλει στην απόκτηση τραγανής, χρυσαφένιας κόρας, αλλά και στην καλύτερη διατηρησιμότητα, χάρη στα οργανικά οξέα που παράγονται κατά την ωρίμανση.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΛΕΥΡΩΝ ΓΙΑ BIGA ΚΑΙ ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ (REFRESH)

Η επιτυχία μιας αυθεντικής ιταλικής πίτσας βασίζεται κυρίως στην επιλογή του σωστού αλευριού, καθώς αυτό επηρεάζει τη συμπεριφορά της ζύμης σε κάθε στάδιο της διαδικασίας. Δύο βασικά κριτήρια είναι ο δείκτης W (δύναμη του αλευριού) και ο τύπος άλεσης (00 ή 0).

Στη BIGA χρησιμοποιούμε αλεύρια τύπου 00 ή 0 με δείκτη W 320–350, δηλαδή πολύ δυνατά αλεύρια. Ο υψηλός δείκτης W εξασφαλίζει ανθεκτικό δίκτυο γλουτένης που αντέχει στις μακρές ωριμάνσεις και στις χαμηλές θερμοκρασίες συντήρησης, απορροφώντας παράλληλα υψηλά ποσοστά νερού. Αυτό είναι κρίσιμο για τη σωστή ανάπτυξη της BIGA, που αποτελεί τη βάση για τη ζύμη.

Στην αναζωογόνηση χρησιμοποιούμε αλεύρια τύπου 00 ή 0 με δείκτη W 260–290, δηλαδή μεσαίας δύναμης. Αυτά έχουν πιο ευέλικτη δομή και απαιτούν μικρότερο χρόνο ωρίμανσης, καθιστώντας τα ιδανικά για την ανανέωση της ζύμης. Έτσι διευκολύνουν την ενσωμάτωση στο βασικό ζυμάρι, προσφέροντας ισορροπία και διατηρώντας την ομοιογένεια και την ελαστικότητα της τελικής ζύμης.



Υλικά

ΓΙΑ ΤΗΝ BIGA

700 γρ. Αλεύρι τύπου 00, 350W
550 γρ. Νερό
1 γρ. Ξηρή μαγιά

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

300 γρ. Αλεύρι τύπου 00, 260W
1 γρ. Ξηρή μαγιά
150 γρ. Νερό
10 γρ. Ελαιόλαδο
30 γρ. Αλάτι



Εξοπλισμός

• Ταχυζυμωτήριο δύο ταχυτήτων

Εξασφαλίζει τέλεια ανάπτυξη της γλουτένης και ομοιόμορφο ζύμωμα, από χαμηλή σε υψηλή ταχύτητα.

• Φούρνος πίτσας (αερίου, ξύλου ή ηλεκτρικός)

Ιδανικά, ο φούρνος πρέπει να φτάνει θερμοκρασίες πάνω από 380°C για επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων.



Topping

- Σάλτσα ντομάτας
- Φρέσκια μοτσαρέλα
- Parmigiano-Reggiano (προαιρετικό)
- Φρέσκος βασιλικός
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μίξερ, ανακατεύουμε σε αργή ταχύτητα όλα τα υλικά για την BIGA για 4 λεπτά, μέχρι να ενσωματωθούν καλά. Αλείφουμε ελαφρώς ένα μπολ με λάδι και μεταφέρουμε τη BIGA σε αυτό. Την κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια, πιέζουμε ελαφρώς για να φύγει ο αέρας και την αφήνουμε να σταθεί σε θερμοκρασία δωματίου για 2 ώρες. Στη συνέχεια, την τοποθετούμε στο ψυγείο για 14-16 ώρες.
- Για την ανανέωση, στο ζυμωτήριο βάζουμε το αλεύρι, τη μαγιά και σε μεγάλα κομμάτια την BIGA. Προσθέτουμε σταδιακά το νερό ενώ ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα.
- Μετά από 5 λεπτά, προσθέτουμε το αλάτι και συνεχίζουμε το ζύμωμα προσθέτοντας το υπόλοιπο νερό σε λεπτό κορδόνι. Στα 7 λεπτά αυξάνουμε την ταχύτητα στο μίξερ σε γρήγορη και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Στα τελευταία 2 λεπτά προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ζυμώνουμε μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
- Τοποθετούμε τη ζύμη στον πάγκο, κάνουμε διπλώματα και σχηματίζουμε μια μπάλα. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια στο επιθυμητό βάρος και τα αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου 1 ώρα. Μετά τοποθετούμε τα μπαλάκια στο ψυγείο.
- Τα ζυμαράκια είναι έτοιμα προς χρήση μετά από 24 ώρες στο ψυγείο. Πριν τη χρήση, βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και την αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία περίπου 14-17°C, φροντίζοντας να έχει φουσκώσει. Αν χρειάζεται επιπλέον φούσκωμα, αφήνουμε τα μπαλάκια περισσότερο χρόνο σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα βάλουμε στο ψυγείο.
- Ο τελικός χρόνος ωρίμανσης ζύμης είναι 42-72ώρες και η τελική υγρασία ζύμης είναι 70%.
- Για τον σχηματισμό της pizza Napoletana Margherita, η διαδικασία ξεκινά με τη σάλτσα, φτιαγμένη από σπασμένα αποφλοιωμένα ντοματάκια San Marzano, τα οποία αρωματίζονται με αλάτι, πιπέρι, λίγο ελαιόλαδο και ρίγανη, και απλώνονται πάνω στη ζύμη ως βάση. Στη συνέχεια τοποθετούνται κομμάτια από στραγγισμένη μοτσαρέλα di bufala campana (βουβαλίσια) ή fior di latte (αγελαδινή), ώστε να δώσουν γεύση χωρίς να βαρύνουν ή να νοτίσουν τη ζύμη. Μπορεί προαιρετικά να προστεθεί και τριμμένο Parmigiano-Reggiano για έξτρα άρωμα και ένταση.



- Τα φύλλα φρέσκου βασιλικού τοποθετούνται επάνω από τη σάλτσα πριν από το ψήσιμο, ώστε να απελευθερώσουν το άρωμά τους χωρίς να καούν, ή εναλλακτικά προστίθενται φρέσκα αμέσως μετά το ψήσιμο. Τέλος, η πίτσα ραντίζεται ελαφρά με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πριν μπει στον φούρνο και, προαιρετικά, ξανά όταν βγει. Ψήνουμε την πίτσα σε φούρνο προθερμασμένο στους 380-420°.



- 1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΕΛΙΚΗΣ ΖΥΜΗΣ:**
Ιδανικά 19-22°C για βέλτιστη ζύμωση.
- 2. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:**
420°C για να δημιουργηθεί ο χαρακτήρας της pizza Napoletana.
- 3. ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΡΩΜΑΤΩΝ:**
Στην BIGA μπορείτε να προσθέσετε 15-20 γρ. αποξηραμένο προζύμι ανά κιλό αλεύρι ή ακόμα και το δικό σας φυσικό προζύμι, για πιο σύνθετα αρώματα και πλούσια γεύση.



@koukis_g



Η γεύση των Χριστουγέννων ξεκινά με Gold!

Με προϊόντα που ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους, κάθε βασιλόπιτα γίνεται μοναδική γευστική εμπειρία.





Ετησίως αναλύουμε πάνω από 5,000 παρτίδες αλεύρων για συνεργάτες μας στον κόσμο αναπτύσσοντας και παράγοντας ενζυματικές & τεχνολογικές λύσεις συστατικών για απόδοση τους στο βέλτιστο ανάλογα με την ζητούμενη εφαρμογή.

Προσφέρουμε στους συνεργάτες μας μία σειρά είτε από ενζυματικές λύσεις βέλτιστης απόδοσης των αλεύρων είτε από συμπυκνωμένα συστατικά & έτοιμα μίγματα για κάθε τύπο ζύμης προσαρμοσμένο στα άλευρα και ανάγκες παραγωγής. Επιλέξτε την κατηγορία αλεύρου, ζύμης ή υλικού που σας ενδιαφέρει και επικοινωνήστε μαζί μας για να επιλέξετε από τα υλικά μας ή να σχεδιάσουμε μαζί το προϊόν σας

Κατηγορίες προϊόντων παραγόμενων συστατικών Millbaker S.A.S.

Croissant & Donuts



Crepes/Pancakes/waffles



Brioche / buns / Toast



Baguettes & Snacks



Tsoureki / Cakes /Panettone



Low GI / High Protein



Ένζυμα & τεχνολικά
συστατικά



Καβουρδισμένα &
τεχνολογικά άλευρα



Προζύμια & φύτρες
δημητριακών



Βελτιωτικά αλεύρων



Συμπυκνωμένα & έτοιμα
μίγματα αρτοποιίας



Συμπυκνωμένα & έτοιμα
μίγματα για γλυκές ζύμες



Paris Expo Porte
de Versailles
STAND 40D110

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

Trofingred



Σκανάρετε και δείτε
τον κατάλογο μας

Σωματείο Αρτοποιιών Καρδίτσας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΓΚΑΡΝΑΚΗΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Η αρτοποιία στην Ελλάδα βιώνει σημαντικές αλλαγές, επηρεαζόμενη τόσο από τις οικονομικές συνθήκες όσο και από τις αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες. Ο πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιιών Καρδίτσας, Κωνσταντίνος Γκαρνάκης, μιλά για τις προκλήσεις του κλάδου, την πορεία του Σωματείου και το μέλλον της παραδοσιακής αρτοποιίας.

ΠΩΣ ΕΞΕΛΙΧΘΗΚΕ Η ΦΕΤΙΝΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ;

Δυστυχώς, η κίνηση ήταν εξαιρετικά περιορισμένη. Μόνο τα Σαββατοκύριακα υπήρχε κάποια αύξηση επισκεπτών, ενώ τις καθημερινές η εικόνα ήταν απογοητευτική. Στα ορεινά χωριά, σχεδόν όλα τα καταστήματα παρέμειναν κλειστά κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ακόμη και στη λίμνη Πλαστήρα, που είναι μια αμιγώς τουριστική περιοχή, δεν λειτουργούσε ούτε περίπτερο.

ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ ΤΟΠΙΚΟ Η ΤΟ ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ;

Η υποτονική κίνηση δεν αφορά μόνο την περιοχή μας· είναι γενικό φαινόμενο. Ωστόσο, οι συνάδελφοι εδώ επιλέγουν να συγκρατούν τις τιμές, να μην κάνουν αυξήσεις στα προϊόντα παρά τις αυξήσεις στα λειτουργικά κόστη, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει περιθώριο για κέρδος. Αυτή η «εσωτερική» πίεση λειτουργεί ανασταλτικά.

ΕΣΕΙΣ ΠΩΣ ΑΠΟΦΑΣΙΣΑΤΕ ΝΑ ΑΝΑΛΑΒΕΤΕ ΤΗΝ ΠΡΟΕΔΡΙΑ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ;

Το Σωματείο βρισκόταν σε κρίσιμη καμπή και κινδύνευε να διαλυθεί. Ως αντιπρόεδρος για αρκετά χρόνια, θεώρησα ότι ήταν καθήκον μου να συνεχίσω την προσπάθεια. Σήμερα έχουμε περίπου 40-50 μέλη, αριθμός μειωμένος λόγω συνταξιοδοτήσεων και αποχωρήσεων. Ωστόσο, το θετικό είναι ότι πια η πλειοψηφία αποτελείται από νεότερους επαγγελματίες, ηλικίας 40-50 ετών, με αποτέλεσμα καλύτερη επικοινωνία και συνεννόηση.

ΠΟΣΟ ΕΝΕΡΓΗ ΕΙΝΑΙ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ;

Παρά τις συνεχείς προσκλήσεις και ενημερώσεις μέσω της ΓΣΕΒΕΕ, η συμμετοχή δεν είναι η αναμενόμενη. Η κινητοποίηση αυξάνεται κυρίως όταν προκύπτουν ζητήματα τιμών.

Προσπαθώ διαρκώς να τονίσω ότι η συλλογική δράση μπορεί να αποφέρει ουσιαστικά αποτελέσματα και ότι ο συνδικαλισμός δεν είναι κάτι αρνητικό, όπως συχνά παρουσιάζεται.

Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΟΑΕ) ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ;

Η συνεργασία είναι άριστη. Σε κάθε αίτημά μας, η Ομοσπονδία έχει ανταποκριθεί άμεσα και αποτελεσματικά, παρέχοντάς μας σημαντική στήριξη. Χωρίς τη συνδρομή της, πολλά πράγματα δεν θα ήταν εφικτά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΑΤΕ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΑΡΤΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ;

Ναι, και μάλιστα σοβαρές. Η διαδικασία αποδείχθηκε ιδιαίτερα απαιτητική για τις επιχειρήσεις μας, τόσο σε επίπεδο οργάνωσης όσο και σε πρακτική εφαρμογή.

ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΑΠΟ ΝΕΟΥΣ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΟΥΝ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ;

Δυστυχώς, ελάχιστο. Το βασικό αποτρεπτικό στοιχείο είναι το ωράριο εργασίας. Είναι δύσκολο να πείσεις έναν νέο να ξεκινά δουλειά στις 2 τα ξημερώματα για ένα περιορισμένο εισόδημα. Το έχω τονίσει και στην Ομοσπονδία: αν δεν βρούμε τρόπους να δημιουργήσουμε κίνητρα, το επάγγελμα κινδυνεύει.

ΠΩΣ ΒΛΕΠΕΤΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ;

Θεωρώ ότι η μορφή της νυχτερινής αρτοποιίας θα αλλάξει ριζικά. Στο παρελθόν, οι οικογένειες αγόραζαν ψωμί νωρίς το πρωί για όλη την ημέρα. Σήμερα, δεν υπάρχει λόγος να μην ψήνουμε ώστε να έχουμε φρέσκο ψωμί στις 11 το πρωί. Η ζήτηση μετατοπίζεται σε ώρες που εξυπηρετούν καλύτερα τους καταναλωτές και οι επιχειρήσεις μας οφείλουν να προσαρμοστούν.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1982

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Καρδίτσας

Το Σωματείο Αρτοποιιών Καρδίτσας ιδρύθηκε το 1982 και από τότε εκπροσωπεί δυναμικά τον κλάδο της αρτοποιίας στην περιοχή. Σήμερα αριθμεί περίπου 60 ενεργά μέλη, επαγγελματίες του χώρου με βαθιά γνώση και μεράκι για την τέχνη του ψωμιού.

Από το 2019, τη θέση του Προέδρου κατέχει ο Κωνσταντίνος Γκαρνάκης, ο οποίος με συνέπεια και όραμα εργάζεται για την προώθηση και ενίσχυση του επαγγέλματος, αλλά και για τη διατήρηση της τοπικής αρτοπαρασκευαστικής παράδοσης.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Μπατζίνα Θεσσαλίας

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. Γάλα
- 100 γρ. Ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. Δυόσμο
- 10 γρ. Μπέικιν Πάουντερ
- 350 γρ. Αλεύρι (για όλες τις χρήσεις)
- 400 γρ. Φέτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στις αντιστάσεις ή στον αέρα, ανάλογα με τον φούρνο σας. Διαλέγουμε ένα μεσαίο ταψί και το αλείφουμε πολύ καλά με ελαιόλαδο. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το γάλα και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε ελαφρώς με σύρμα ή κουτάλα. Προσθέτουμε τον δυόσμο και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε καλά. Σταδιακά προσθέτουμε και το αλεύρι, ανακατεύοντας συνεχώς.

Προσθέτουμε τη θρυμματισμένη φέτα και την ενσωματώνουμε απαλά με κουτάλι ή σπάτουλα, ώστε να μοιραστεί ομοιόμορφα μέσα στο μείγμα. Αδειάζουμε το μείγμα στο καλά λαδωμένο ταψί. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά η επιφάνεια. Αφήνουμε την μπατζίνα να σταθεί για 10-15 λεπτά εκτός φούρνου, ώστε να σταθεροποιηθεί πριν την κόψουμε σε κομμάτια.



Μini ΚΟΥΡΟΥ
μπουκίτσες
σε αλμυρές &
γλυκιές γεύσεις!



Pandoro

Το... γλυκό αστέρι των Χριστουγέννων

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



Το Pandoro είναι ένα παραδοσιακό ιταλικό γλυκό με ρίζες που φτάνουν στην αρχαία Ρώμη και τη μεσαιωνική Βενετία, το οποίο εξελίχθηκε τον 19ο αιώνα στη σύγχρονη μορφή του στη Βερόνα και έχει γίνει διαχρονικό χριστουγεννιάτικο έδεσμα με ιδιαίτερη λαογραφική σημασία.

Η ζύμη του είναι αφράτη, χωρίς σταφίδες ή γλάσο [...] ενώ έγινε συνώνυμο της πιο «εκλεπτυσμένης» εναλλακτικής του Panettone κυρίως στο βόρειο ιταλικό κοινό.

Η σύγχρονη όψη και συνταγή του Pandoro αναπτύχθηκε τον 19ο αιώνα, όταν ο Domenico Melegatti, ζαχαροπλάστης από τη Βερόνα, κατοχύρωσε το 1894 την πατέντα για την παραγωγή του γλυκού, το οποίο σχεδιάστηκε να έχει σχήμα αστεριού με οκτώ ακτίνες από τον ιμπρεσιονιστή ζωγράφο Angelo Dall'Oca Bianca. Στη Μεσαιωνική Βερόνα, λοιπόν, οι φούρνοι ετοίμαζαν ένα «pan de oro» («χρυσό ψωμί» λόγω του κιτρινωπού χρώματος) πλούσιο σε αυγά, βούτυρο και ζάχαρη, υλικά που τότε ήταν σπάνια και πολυτελή.

PANDORO VS PANETTONE

Τα Pandoro και Panettone είναι τα πιο γνωστά ιταλικά γλυκά Χριστουγέννων, αλλά έχουν διαφορετική συνταγή, υλικά και τεχνικές παραγωγής.

Η ζύμη του Pandoro είναι αφράτη, χωρίς σταφίδες ή γλάσο, σε αντίθεση με το Panettone, ενώ έγινε συνώνυμο της πιο «εκλεπτυσμένης» εναλλακτικής του Panettone κυρίως στο βόρειο ιταλικό κοινό.

Παραδοσιακά εμφανίζεται στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι μετά το κυρίως γεύμα. Πασπαλίζεται με άχνη

ζάχαρη που συμβολίζει το χιόνι στις Άλπεις. Κόβεται οριζόντια σε φέτες σε σχήμα αστεριού που συχνά στοιβάζονται για να μοιάζουν με χριστουγεννιάτικο δέντρο.

Οι βασικές διαφορές τους, εστιάζοντας στις πρώτες ύλες και τη διαδικασία παραγωγής, είναι:

- **Υλικά:** Το Panettone έχει φρούτα και σταφίδες, το Pandoro όχι.
- **Σχήμα & Σερβίρισμα:** Το Panettone είναι ψηλό και κυλινδρικό, το Pandoro σε σχήμα αστεριού με οκτώ ακτίνες και πασπαλισμένο με άχνη ζάχαρη.
- **Γεύση & Υφή:** Το Pandoro είναι πιο πλούσιο σε βούτυρο (20-25%), ζάχαρη (18-25%) και αυγά, με δομή που μοιάζει με κέικ, χωρίς μεγάλες κυψελώσεις, με χαρακτηριστικό άρωμα βανίλιας και βουτύρου. Το Panettone έχει βούτυρο 15-20%, ζάχαρη 12-18%, ενώ χαρακτηρίζεται από αρωματικά φρούτα και αέρινη υφή.
- **Διαδικασία:** Και τα δύο χρειάζονται πολύωρες ωριμάνσεις, αλλά στο Panettone προτιμάμε φυσικό προζύμι, περισσότερα φυσικά σκώματα και αναποδογύρισμα μετά το ψήσιμο.

Και τα δύο είναι εξαιρετικά χριστουγεννιάτικα γλυκά που απαιτούν χρόνο και υπομονή, αλλά προσφέρουν διαφορετικές γευστικές εμπειρίες – το Pandoro με την απλότητα και τη γλυκύτητά του, το Panettone με την πολυπλοκότητα και το άρωμα των φρούτων του.

ΙΔΑΝΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται για το Panettone είναι γενικά κατάλληλο και για παρασκευή Pandoro, καθώς και τα δύο απαιτούν αλεύρι υψηλής δύναμης (ισχυρό) με μεγάλη ποσοστά πρωτεΐνης και ικανότητα αντοχής στα υψηλά λιπαρά, ζάχαρη και μακρόχρονες διαδικασίες ωρίμανσης.

Τα χαρακτηριστικά του συνήθως είναι: πρωτεΐνη 14%, έργο (W) 340-400 και P/L 0.4-0.5, έτσι ώστε να απορροφά πολύ βούτυρο και αυγά χωρίς να «σπάει» η δομή και να διατηρεί πλαστικότητα και ελαστικότητα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

Το Pandoro, αν και λιγότερο διαδεδομένο στην Ελλάδα σε σχέση με το Panettone, παρουσιάζει αναδυόμενες επαγγελματικές ευκαιρίες στον χώρο της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής και των ειδών delicatessen, κυρίως ως προϊόν εποχικής πολυτέλειας, γκουρμέ επιδορπίου και premium γλυκίσματος.

Υπάρχουν ήδη αλυσίδες σούπερ μάρκετ που διαθέτουν Pandoro στην Ελλάδα, κυρίως κατά την περίοδο των εορτών, γεγονός που δείχνει αυξανόμενη ζήτηση στην αγορά.

Εγχώριες επιχειρήσεις μπορούν να επενδύσουν στη δική τους παρασκευή Pandoro με στόχευση στο ελληνικό καταναλωτικό κοινό ή και σε εξαγωγές, προσαρμόζοντας τη συνταγή σε ελληνικά γευστικά πρότυπα. Οι ελληνικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον χώρο της αρτοζαχαροπλαστικής έχουν τη δυνατότητα να δημιουργήσουν εκδοχές του Pandoro με τοπικές πινελιές (π.χ. με μέλι, μαστίχα, κ.ά.) αξιοποιώντας τόσο την εγχώρια όσο και

Καφέ, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία μπορούν να εντάξουν το Pandoro σε εορταστικά μενού ή να το προσφέρουν ως premium επιδόρπιο, αξιοποιώντας την ιταλική του προέλευση ως στοιχείο γαστρονομικής εμπειρίας.

τις αγορές του εξωτερικού μέσω εξειδικευμένων καναλιών διανομής. Με βάση τις δομές της ελληνικής αγοράς όπου κυριαρχούν μικρές χονδρικές εταιρείες και διανομείς, το Pandoro αποτελεί ευκαιρία για εμπλουτισμό του χαρτοφυλακίου προϊόντων ειδικά σε περιόδους εορταστικής ζήτησης ή για ξενοδοχειακές μονάδες που απευθύνονται σε διεθνές κοινό.

Καφέ, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία μπορούν να εντάξουν το Pandoro σε εορταστικά μενού ή να το προσφέρουν ως premium επιδόρπιο, αξιοποιώντας την ιταλική του προέλευση ως στοιχείο γαστρονομικής εμπειρίας. Η αυξανόμενη σημασία του γαστρονομικού τουρισμού στην Ελλάδα προσφέρει περιθώριο καινοτομίας μέσα από workshops, tastings ή ακόμη και custom προϊόντα Pandoro για εταιρικά events & δώρα.

Εξαιτίας της εποχικότητάς του, το Pandoro δίνει περιθώριο για προσωρινές συνεργασίες & προωθητικές ενέργειες που εστιάζουν στα Χριστούγεννα και προσφέρουν ευέλικτα επιχειρηματικά μοντέλα για μικρές και μεγάλες εταιρείες. Ο αναπτυσσόμενος τομέας των online πωλήσεων τροφίμων στην Ελλάδα μπορεί να φιλοξενήσει το Pandoro, ιδιαίτερα μέσω e-shops που ειδικεύονται σε premium προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

Στον βορρά της Ιταλίας (Βερόνα, Βενετία, Μιλάνο) το Pandoro προτιμάται από το Panettone για την πιο «ουδέτερη» γεύση του, ενώ στο κέντρο της Ιταλίας και στον νότο, το Panettone επικρατεί, καθώς οι ξηροί καρποί και τα φρούτα θεωρούνται πιο γιορτινά.

Το Pandoro δίνει προστιθέμενη αξία στο αρτοζαχαροπλαστείο, με το πλεονέκτημα διαφοροποίησης από τον ανταγωνισμό, με ένα λιγότερο κοινό χριστουγεννιάτικο γλυκό που είναι εμφανισιακά ελκυστικό (σχήμα, πασπάλισμα, δυνατότητα για food styling) ενώ μπορεί να προσφερθεί ως έτοιμο προς πώληση (κατεψυγμένο ή φρέσκο), κατά παραγγελία σε premium συσκευασία, αλλά και σε μικρό μέγεθος - mini Pandoro με νέα αρώματα σοκολάτα, πορτοκάλι, λικέρ, ή με frosting - ως ατομική επιλογή.

Δίνεται, επίσης, η ευκαιρία για μικρές βιοτεχνίες να διαφοροποιηθούν δημιουργώντας premium Pandoro με ελληνικά υλικά (π.χ. με βούτυρο Κερκύρας), γκουρμέ παραλλαγές (π.χ. με σοκολάτα, φιστίκι, μαστίχα, πορτοκάλι) και μπορεί να τοποθετηθεί σε delicatessen, gift boxes, ξενοδοχεία, e-shops, αλυσίδες καφέ / brunch, wine shops κλπ.

Στο Μιλάνο έχει κάνει την εμφάνισή του και το Pandoro ice cream sandwich ως ένα καλοκαιρινό street dessert, ενώ μπορεί να εμπλουτίσει συνταγές fusion, όπως Pandoro tiramisù, Pandoro french toast, Pandoro με γιαούρτι κλπ. Στα παιδιά αρέσει να το τρώνε με Nutella, σοκολάτα ή κρέμα mascarpone.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το Pandoro ως παραδοσιακό ιταλικό χριστουγεννιάτικο γλυκό, προσφέρει στην ελληνική αγορά μια σειρά από επαγγελματικές ευκαιρίες, ιδιαίτερα στον ευρύτερο χώρο των τροφίμων, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης.

Η στόχευση στη διαφοροποίηση, τις συνεργασίες HORECA και την εποχικότητα, δίνει πεδίο για βιώσιμες και καινοτόμες επαγγελματικές λύσεις, ενώ μπορεί να λανσαστεί και να διατίθεται όλο τον χρόνο, κυρίως μέσω καινοτόμων προϊόντων (όπως snack variations) μέσα από premium κανάλια πώλησης. Παρόλο που στην Ιταλία η εποχικότητα του Pandoro διατηρείται ως βασικό στοιχείο της ταυτότητάς του, το διεθνές ενδιαφέρον διευρύνει τον κύκλο ζωής του προϊόντος που αποτελεί ήδη επιχειρηματική πραγματικότητα στο εξωτερικό.



Giorgio Manganiello
Executive Chef

vero
grano
— l' arte del gusto —



Μίγμα για Panettone - Pandoro

- αυθεντικά ιταλικά γλυκίσματα • εύκολο, γρήγορο και σταθερό αποτέλεσμα • ανάλαφρη και αφράτη δομή • δυνατότητα προσθήκης πολλών υλικών
- ανάδειξη της γεύσης των υλικών • κατάλληλο για μεγάλα ή ατομικά γλυκά • μεγάλη διατηρησιμότητα



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

ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Ο σκοπός και οι ιδιότητες των βελτιωτικών

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ως «βελτιωτικά αλεύρων» χαρακτηρίζονται ουσίες, των οποίων η χρήση αποσκοπεί στο να αποκτήσουν τα άλευρα τις κατάλληλες τεχνολογικές ιδιότητες, που επιτρέπουν τη βελτίωση της παραγωγής και των οργανοληπτικών χαρακτήρων των τελικών προϊόντων. Τα βελτιωτικά ψωμιού, γνωστά και ως βελτιωτικά ζύμης ή ενισχυτικά ψωμιού, είναι πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ψωμιού για βελτίωση της ποιότητας, της υφής και των γενικών χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

Είναι ειδικά και προσεκτικά διαμορφωμένα μίγματα συστατικών που έχουν σχεδιαστεί για να αντιμετωπίζουν και να βελτιώνουν συγκεκριμένες ιδιότητες στη διαδικασία παρασκευής ψωμιού.

Οι αστάθειες (διακυμάνσεις) των ιδιοτήτων και της ποιότητας των αλεύρων, οι διάφοροι τρόποι εργασίας και η απαιτούμενη από τον πελάτη ποικιλία στα είδη αρτοποιίας, θέλουν διαφορετικές ιδιότητες ζύμης και διαφορετικούς τρόπους επεξεργασίας τους. Επομένως, ο αρτοποιός πρέπει να έχει τη δυνατότητα να μπορεί να επέμβει στις βιολογικές, χημικές και φυσικές διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα στη ζύμη. Για να μπορεί να ρυθμιστεί ιδανικά η απόδοση των μι-

κροοργανισμών, των διογκωτικών παραγόντων και η δραστηριότητα των ενζύμων, παρασκευάστηκαν στα τέλη του προηγούμενου αιώνα τα βελτιωτικά κι έκτοτε χρησιμοποιούνται σε μεγάλη έκταση για την παρασκευή όλων των προϊόντων της αρτοποιίας.

Αρχικά, προορίζονταν μόνο για τη διόρθωση και τη σταθεροποίηση των ποιοτικών διακυμάνσεων, όπως στα άλευρα βύνης, για την αύξηση της δράσης των ενζύμων στα άλευρα από σιτάρι, ή ως βελτιωτικά με συστατικά οξίνισης για την ανακοπή της δράσης της αμυλάσης στα άλευρα σίκαλης.

Σιγά σιγά παρασκευάστηκαν νέα και πιο πολύπλοκα βελτιωτικά που

προσανατολίζονται στις εκάστοτε απαιτήσεις του αρτοποιείου. Η παρασκευή τους προσαρμόστηκε ανάλογα με τη χρησιμότητά τους και το είδος της ζύμης. Έτσι, σήμερα χρησιμοποιούνται βελτιωτικά ώστε να:

- κάνουν τα διάφορα είδη ζύμης πιο ανθεκτικά στη μηχανική επεξεργασία και καταπόνηση
- βελτιώνουν ή ρυθμίζουν τις ρεολογικές ιδιότητες των αλεύρων
- βελτιώνουν τη σταθερότητα κατά την ωρίμανση της ζύμης
- αυξάνουν τη διατηρησιμότητα και τη φρεσκάδα των προϊόντων
- βελτιώνουν γενικώς την ποιότητα των προϊόντων

Οι αυξημένες απαιτήσεις των καταναλωτών και η διαρκώς αυξανόμενη ποικιλία στη γκάμα των προϊόντων απαιτούν παρασκευή με ειδικές ιδιότητες, ανάλογα με τη χρήση τους.

Τα βελτιωτικά σε σχέση με την πείρα, τις γνώσεις και τις ικανότητες του αρτοποιού και τη χρήση μοντέρνων μηχανημάτων εγγυώνται ομοιόμορφης, σταθερής ποιότητας προϊόντα και διευκολύνουν την ανάπτυξη μεγάλης ποικιλίας.

Ο ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΩΝ

Οι αυξημένες απαιτήσεις των καταναλωτών και η διαρκώς αυξανόμενη ποικιλία στη γκάμα των προϊόντων απαιτούν παρασκευή με ειδικές ιδιότητες, ανάλογα με τη χρήση τους.

Χρησιμοποιούνται:

1. Για ψωμιά και αρτοσκευάσματα από άλευρα σίκαλης και πιτουρά.
2. Για ψωμιά από άλευρα σταριού (άσπρα) και για ψωμιά του τοστ.
3. Για αρτοσκευάσματα και άλλα προϊόντα με μαγιά.
4. Για μίγματα κέικ και μπισκουί (διογκωτικά).
5. Για αρτοσκευάσματα και βουτήματα από άλευρα σταριού.
6. Για την αύξηση της διατήρησης και της φρεσκάδας των προϊόντων του αρτοποιείου.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Είναι μίγματα ουσιών αναμεμιγμένα με αλεύρι σαν φορέας σε μορ-

φή σκόνης ή πάστας. Η σύνθεση και οι αναλογίες αυτών δεν είναι σταθερές, διότι έχουν σχεδιαστεί είτε για διαφορετικά προϊόντα είτε για διαφορετικές δόσεις ανάλογα με το ζητούμενο αποτέλεσμα ή τις ιδιαιτερότητες των προϊόντων.

Έτσι, σε μίγματα βελτιωτικών μπορούμε να βρούμε:

- α) ασκορβικό οξύ, κιτρικό οξύ, γλουτένη για την ενίσχυση του ζυμαριού και τη βελτίωση των ρεολογικών του ιδιοτήτων,
- β) ένζυμα, αδιάστατη και διαστατική βύνη, για τον εμπλουτισμό των αλεύρων για τη μετατροπή του αμύλου σε απλά ζυμώσιμα σάκχαρα όπου θα καταναλωθούν από τη μαγιά, που αυτή θα παραγάγει τα προϊόντα της ζύμωσης και διοξείδιο του άνθρακα για τη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων,
- γ) λιπαρά, αν πρόκειται για βελτιωτικό σε μορφή πάστας,
- δ) σάκχαρα (πχ. δεξτρόζη),
- ε) γαλακτωματοποιητές (λεκιθίνη, μονογλυκερίδια ή εστέρες μονογλυκερίδιων), σε διάφορες αναλογίες και δοσολογίες χρήσης, ανάλογα με το είδος του προϊόντος που θα χρησιμοποιηθεί,
- στ) διογκωτικά: μίγματα διογκωτικών ουσιών (baking powder) – για τη χημική διόγκωση αλεύρων που προορίζονται κυρίως για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (κέικ, βουτήματα, διάφορα γλυκά κ.ά.),

ζ) μίγμα ενζύμων σε προϊόντα καθαρής ετικέτας (clean label).

Επισημαίνεται ότι υπάρχουν ουσίες που δεν θεωρούνται μεν ως πρόσθετα αλεύρων, των οποίων όμως η χρήση συντελεί στη βελτίωση των ιδιοτήτων τους.

α) γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας: χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική,

β) βυνάλευρα (διαστατική βύνη),

γ) εκχυλίσματα βυνάλευρου, σε σκόνη ή σιρόπια: χρησιμοποιούνται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ – ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ

1. **Προσαρμοστικότητα σε διαφορετικές παραγωγές και άλευρα.** Οι διαφορετικοί τύποι αλεύρων έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά και τα βελτιωτικά ψωμιού έχουν σχεδιαστεί για να προσαρμόζονται σε αυτές τις διαφορές. Συμβάλουν στη βελτιστοποίηση της απόδοσης της ζύμης και της ποιότητας του τελικού προϊόντος.
2. **Καλύτερη απορρόφηση νερού του αλευριού.** Διασφαλίζεται ότι η ζύμη ενυδατώνεται επαρκώς κατά την ανάμειξη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια πιο σταθερή και ομοιόμορφη υφή, στη διόγκωση, τη διατηρησιμότητα και σε καλύτερη απόδοση.
3. **Αύξηση σταθερότητας της ζύμης:** Η σταθερότητα είναι ζωτικής σημασίας για την αποφυγή κατάρρευσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμανσης. Αυτά βοηθούν στην ενίσχυση της δομής της ζύμης, παρέχοντας καλύτερη σταθερότητα κι επιτρέποντας την ελεγχόμενη ζύμωση, ειδικά σε καταστάσεις όπου η ζύμη μπορεί να υπόκειται σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας.



Τα βελτιωτικά [...] εγγυώνται ομοιόμορφης, σταθερής ποιότητας προϊόντα και διευκολύνουν την ανάπτυξη μεγάλης ποικιλίας.

4. **Βελτιωμένος χειρισμός ζύμης.** Η βελτίωση της εκτατότητας και της ελαστικότητας της ζύμης, καθιστά ευκολότερο τον χειρισμό της κατά τα διάφορα στάδια της διαδικασίας παρασκευής ψωμιού, ιδίως σε μεγάλης κλίμακας παραγωγές, για την παραγωγικότητα.

5. **Βελτιωμένη ανάπτυξη γλουτένης.** Η γλουτένη είναι ένα κύριο συστατικό του αλεύρου που δίνει δομή και ελαστικότητα στην ζύμη. Η σωστή ανάπτυξή της έχει σαν αποτέλεσμα την καλύτερη δομή ψίχας και όγκο στο ψωμί.

6. **Αύξηση διατηρησιμότητας και διάρκειας ζωής.** Συνήθως η προσθήκη ενζύμων που διασπούν το άμυλο εμποδίζουν το μπαγιατέμα, συμβάλουν σε ένα προϊόν μεγαλύτερης διάρκειας και φρέσκο.
7. **Βελτιώνουν το χρώμα και την υφή της κόρας του ψωμιού.** Το κίτρινο- καφέ χρώμα της κόρας αποτελεί το πρώτο κριτήριο επιλογής για τους καταναλωτές. Ανάλογα με το είδος του αρτοσκευάσματος η υφή της κόρας μπορεί να είναι μαλακή ή τραγανή κι ολοκληρώνει την εικόνα του προϊόντος για την προτίμησή από τους καταναλωτές.
- BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1. Bennion, M. (1980). The Science of Food. N. Y.: Wiley

2. https://en.wikipedia.org/wiki/Dough_conditioner

3. ΚΤΠ ΑΡΘΡΟ 34-iss1

4. Τακαβακίδη Ο. Μπισδοίκος Δ. (2025). Αρτοποιητική Τέχνη. Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής. SHAPE Ειδικές εκδόσεις.

5. <https://bakerpedia.com/ingredients/dough-conditioners/>



Συστατικά Αρτοποιίας



Magimix

Προφέρει κράτημα, όγκο, σταθερότητα σε ζύμες που χρειάζονται ενίσχυση λόγω των αλεύρων και αντοχή της ζύμης από τη μηχανική καταπόνηση.



Magimix Χωριάτικο & Χωριάτικο Ελαφρύ

Προσδίδει χρυσαφένιο χρώμα σε χωριάτικα ψωμιά. Προφέρει κράτημα, όγκο, σταθερότητα σε ζύμες που χρειάζονται ενίσχυση λόγω των αλεύρων και αντοχή της ζύμης από τη μηχανική καταπόνηση.



Magimix Argo

Ειδικό για τις τεχνικές της αργής ωρίμανσης (περιβάλλον, ψυγείο, ψυγείο-στόφα).



Magimix Relax

Αυξάνει την εκτατότητα των ζυμαριών και τα κάνει πιο εύπλαστα χωρίς μαζέματα.



Magimix Softness

Αυξάνει τη μαλακότητα και φρεσκάδα όλων των αρτοσκευασμάτων.



Magimix Pain Minute & Pain Minute Fresh

Ειδικό για ψωμιά που ψήνονται καθημερινά, αλλά παράγονται 2-3 φορές την εβδομάδα (διπλή έψηση).



Magimix Ice

Ειδικό για αστοφάριστα κατεψυγμένα αρτοσκευασματα.



Magimix Rouge 0.5%

Συμπυκνωμένη μορφή. Προφέρει κράτημα, όγκο, σταθερότητα σε ζύμες που χρειάζονται ενίσχυση λόγω των αλεύρων και αντοχή της ζύμης από τη μηχανική καταπόνηση.

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

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



Το «Ψωμί & Κάρβουνο» της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY στο 5^ο Vamvakou Experience Festival

Το Vamvakou Experience Festival διοργανώθηκε για 5η χρονιά στο χωριό της Βαμβακούς Λακωνίας στον Πάρνωνα, με ελεύθερη είσοδο για όλους, στο πλαίσιο της ευρύτερης πρωτοβουλίας Αναβίωσης του χωριού που υλοποιείται από τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό Vamvakou Revival με την αποκλειστική δωρεά από το Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ).



1.

Μέσα από αυτή τη γιορτή δημιουργίας και πολιτισμού, αναδύθηκαν βιωματικές εμπειρίες: «Δεν υπήρξε μεμονωμένη στιγμή – ήταν ένα βίωμα». Με αυτά τα λόγια η Γεωργία Κοτρέτσος, εικαστικός και ιδρύτρια της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, περιγράφει την πρωτοβουλία, όπου στις 28 Ιουνίου κορυφώθηκε η τριετής πορεία του πολιτιστικού-ερευνητικού προγράμματος «Ψωμί & Κάρβουνο» με τη 13η δράση “Breaking Bread”. Η ίδια αναφέρεται σε μια τελετουργική, διονυσιακή κατάθεση που ενεργοποιεί σώμα, αισθήσεις και συλλογική μνήμη.

Η συνύπαρξη κατοίκων, επισκεπτών, επαγγελματιών και δημιουργών λειτούργησε — όπως λέει — σε μια «συλλογική συχνότητα υψηλής ποιότητας». Κομβικό ρόλο κατείχαν οι νοικοκυρές του χωριού και γυναίκες του Συνεταιρισμού «Βαμβακιά», που επικύρωσαν τη δράση με την παρουσία τους στον «Σταθμό Συγκινήσεως» στην είσοδο του χωριού, όπου έλαβε χώρα το πρόγραμμα. «Ο ρόλος της οικοδέσποινας δεν ήταν δικός μου — ανήκε αποκλειστικά σε αυτές», σημειώνει. Υποδέχτηκαν τον κόσμο, καθοδήγησαν, χόρεψαν, μοιράστηκαν με γενναιότητα και

ενσυναίσθηση, «μιλώντας με το σώμα και την ψυχή τους». Δίπλα τους, οι Nomade et Sauvage, ο Μιχάλης Πογοσιάν, ο Παναγιώτης Σιαφάκας, ο Γιώργος Γκιούλης και ο Δημήτρης Φραγκογιάννης, υπό τη μουσική του Αλέξανδρου Αρκαδόπουλου και του Ηλία Καπάκου, συνέθεσαν μια πολυαισθητηριακή εμπειρία. Η Κοτρέτσος κάνει λόγο για αυθεντικές στιγμές: για τα προζυμμένα ψωμιά του Πογοσιάν, που ζυμώθηκαν, ψήθηκαν σε ξυλόφουρνους, και μοιράστηκαν στο κοινό ζεστά, με το χέρι, για τις γευστικές πινελιές του Σιαφάκα — ελιές, πορ-



2.



3.



4.



5.

τοκάλι, πάστα ντομάτας, ψημένο κρεμμύδι, ζάχαρη και λάδι — που μετέτρεψαν τη διαδικασία σε φιλόξενη χορογραφία. «Σαν παιδιά, λαχταρούσαμε το επόμενο ψωμί για να το φάμε μαζί», θυμάται. Στο εργαστήριο γευσιγνωσίας που επιμελήθηκε ο Δημήτρης Φραγκογιάννης, δεν έγινε απλώς τεχνική ανάλυση, αντιθέτως, με κάθε ψίχα και κόρα, άνοιξαν διάδρομοι μνήμης και χώρου. Όπως μας περιγράφει, «Ο Δημήτρης είναι ο απόλυτος καλλιτέχνης και αφηγητής, σε ταξιδεύει. Καλύπτει τη μεγαλύτερη απόσταση: από την τέχνη της αρτοποιητικής, στην τέχνη που εμπεριέχει οικουμενικές έννοιες».

Η Κοτρέτσος αναφέρεται με ευγνωμοσύνη στους ανθρώπους που πλαisiώσαν και στήριξαν το εγχείρημα. «Τους Nomade et Sauvage τούς εκτιμώ βαθιά», λέει χαρακτηριστικά, κάνοντας ιδιαίτερη αναφορά στον συνιδρυτή της ομάδας, Ιορδάνη Τσενεκλίδη, για τη συνέπεια και τον χρόνο που αφιέρωσε ώστε να κατανοήσει σε βάθος το όραμα της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY. Θερμές ευχαριστίες απευθύνει στους εθελοντές Ανθή Στεργίου και Αλέξανδρο Ροκαδάκη, για την πολύτιμη συμβολή τους κατά τη διάρκεια της δράσης. Επιπλέον, ευχαριστεί θερμά την ομάδα Αναβίωσης Βαμβακούς και

ιδιαίτερα τους Χάρη Βασιλάκο και Ελένη Μάμη, για την πολύτιμη υποστήριξή τους καθ’ όλη τη διάρκεια του προγράμματος.

Το Vamvakou Experience Festival αναδείχθηκε ως ένα σπάνιο πεδίο που ενισχύει την ελευθερία της έκφρασης και την ουσιαστική σύνδεση με τον τόπο. Η Βαμβακού, με την αυθεντική της ομορφιά και τη ζεστασιά των ανθρώπων της, αποτέλεσε ιδανικό σκηνικό για μια δράση που δεν περιορίστηκε σε μια καλλιτεχνική παρουσίαση, αλλά ρίζωσε βαθιά στην κοινότητα. Η κορύφωση της εμπειρίας, με το μοίρασμα του ψωμιού βουτηγμένου σε Μαυροδάφνη της Achaia Clauss, λειτούργησε ως ένα ποιητικό επιμύθιο, γεμάτο συγκίνηση και ουσία. Η οικειοποίηση της δράσης από όλους τους παρευρισκόμενους, η περηφάνια με την οποία την επικοινωνούν, επιβεβαιώνει τη δύναμή της να εκφράζει και να εκπροσωπεί αυθεντικά.

Αν και το πρόγραμμα ολοκληρώνεται, η επιθυμία για συνέχισή του σε νέους τόπους παραμένει έντονη — γιατί, όπως σημειώνει καταληκτικά η Κοτρέτσος, «Το ψωμί είναι μαγικό ραβδί και η κοινωνική του διάσταση ενώνει τον κόσμο».

1. «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», Γεωργία Κοτρέτσος της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, 28 Ιουνίου 2025, Βαμβακού Λακωνίας. 5^ο Vamvakou Experience Festival, Νίκος Τσακανίκας για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY
2. «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», Nomade et Sauvage, Μιχάλης Πογοσιάν, 28 Ιουνίου 2025, Βαμβακού Λακωνίας. 5^ο Vamvakou Experience Festival, Νίκος Τσακανίκας για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY
3. «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», Πότα Σουρλή, Ανθή Στεργίου (TTS), Χαρούλα Κορομβόκη, Πότα Αλεξανδράκη, Ρούλα Αλεξανδρή, Σούλα Βελδέκη, Ελένη Καμολίκη, Γιαννούλα Μέρμηγκα, Ντίνα Σουρλή, Γεωργία Κοτρέτσος της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, Αλέξανδρος Ροκαδάκης (TTS), Ελένη Σταθοπούλου του Συνεταιρισμού Βαμβακιά, Μιχάλης Πογοσιάν των Nomade et Sauvage, και Μαρία Κατριβέση, 28 Ιουνίου 2025, Βαμβακού Λακωνίας. 5^ο Vamvakou Experience Festival, Νίκος Τσακανίκας για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY
4. «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», Δημήτρης Φραγκογιάννης, Bread Sommelier, εργαστήριο γευσιγνωσίας, 28 Ιουνίου 2025, Βαμβακού Λακωνίας. Η THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY στο 5^ο Vamvakou Experience Festival. Πελαγία Καρανικόλα για τη Vamvakou Revival
5. «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», Nomade et Sauvage, Παναγιώτης Σιαφάκας, 28 Ιουνίου 2025, Βαμβακού Λακωνίας. 5^ο Vamvakou Experience Festival, Νίκος Τσακανίκας για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY

Νικόλας Παρασκευάς Δημήτρης Φραγκογιάννης

Δύο Έλληνες ανάμεσα στους κορυφαίους Bread Sommeliers διεθνώς

Στον σύγχρονο κόσμο της γαστρονομίας, το ψωμί επανέρχεται δυναμικά στο προσκήνιο όχι απλώς ως βασικό διατροφικό αγαθό, αλλά ως φορέας πολιτισμού, αισθητικής και κοινωνικής σύνδεσης. Ο τίτλος του Bread Sommelier, που απονέμεται από την Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, αναγνωρίζει εκείνους που μπορούν να αφηγηθούν την ιστορία του ψωμιού με επιστημονική ακρίβεια, γαστρονομική φινέτσα και πολιτισμική ευαισθησία.

Δύο Έλληνες, ο Δημήτρης Φραγκογιάννης και ο Νικόλας Παρασκευάς, αποφοίτησαν το καλοκαίρι από αυτό το διεθνούς κύρους πρόγραμμα, εντασσόμενοι σε μια διακεκριμένη παγκόσμια κοινότητα.

**ΓΕΥΣΗ, ΜΝΗΜΗ
ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΓΛΩΣΣΑ**

Στο Weinheim, η εκπαίδευση μετατρέπεται σε μια εμπειρία ζωής: ένα ταξίδι γεύσεων από όλο τον κόσμο, ένα πέρασμα μέσα από την παράδοση, τις αισθήσεις και τις μνήμες που ξυπνά ένα κομμάτι ψωμί.

Όπως εξηγεί ο Δημήτρης Φραγκογιάννης: «Η εκπαίδευση ήταν υψηλού επιπέδου και προσέφερε μια προσέγγιση βαθύτερη στην κατανόηση του ψωμιού. Δεν αρκεί μόνο να πει κάποιος αν ένα ψωμί τού αρέσει ή όχι. Το ψωμί επικοινωνεί την ιστορία του, τα αρώματά και τα χρώματά του, ξυπνάει πολλές αναμνήσεις και φέρνει κοντά τους ανθρώπους ακόμα και από διαφορετικούς πολιτισμούς».

Αντίστοιχα, ο Νικόλας Παρασκευάς περιγράφει την εμπειρία ως μια διαδρομή που αλλάζει την

αντίληψη για την ίδια την τέχνη της αρτοποιίας: «Τα μαθήματα υπερβαίνουν τη διδασκαλία μεθόδων παραγωγής ψωμιού και επικεντρώνονται στην εκπαίδευση ειδικών που γνωρίζουν τα πάντα για το ψωμί. Ο εκπαιδευόμενος εμβαθύνει στην ιστορία, τη γευσισγνωσία και τη γλώσσα του ψωμιού».

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΟ PAIRING

Ένα από τα πιο αξιοσημείωτα σημεία της εκπαίδευσης για τον Νικόλα ήταν η παρουσίαση της γλώσσας περιγραφής του ψωμιού,



«Ένα μοναδικό εργαλείο εκμάθησης που περιλαμβάνει την ιστορία, εμφάνιση, δομή, γεύση, άρωμα και καταλήγει με προτάσεις σερβιρίσματος και pairing με φαγητό, τυρί και ποτά».

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει κι ο Δημήτρης, εξίσου συγκλονιστική ήταν η μελέτη της ιστορίας του ψωμιού στον χρόνο: «Η ιστορία του ψωμιού στον κόσμο ξεκινάει την παλαιολιθική εποχή και μέχρι τώρα το ψωμί παραμένει ίδιο!».

**Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΩΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ**

Ο Bread Sommelier δεν είναι απλώς ειδικός στην παραγωγή. Είναι εκπαιδευτικός, πολιτισμικός διαμεσολαβητής και καλλιτέχνης. Όπως μαθαίνουμε από τους διακριθέντες, ο ρόλος του αρτοποιού έχει πολλές διαστάσεις. Με την κατάλληλη εκπαίδευση, ο αρτοποιός μπορεί να υπάρξει στην τέχνη, στη διδασκαλία, στη συνεισφορά στην κοινωνία και στη δημιουργική καλλιτεχνία.

Και οι δύο Bread Sommeliers μοιράζονται ένα κοινό όραμα για το μέλλον: την ανάδειξη του ψωμιού όχι μόνο ως τροφής, αλλά ως εμπειρίας.



Άλλωστε, ο σύγχρονος Έλληνας αρτοποιός έχει όλα τα εφόδια για να αναλάβει αυτόν τον ρόλο: μπορεί να αφηγηθεί την ιστορία και να αναδείξει τα τεχνικά χαρακτηριστικά των ψωμιών του, ενώ ως gastronomic σύμβουλος είναι σε θέση να καλλιεργήσει την αισθητική και τις γευστικές εμπειρίες των καταναλωτών.

ΟΡΑΜΑ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΗ

Και οι δύο Bread Sommeliers μοιράζονται ένα κοινό όραμα για το μέλλον: την ανάδειξη του ψωμιού όχι μόνο ως τροφής, αλλά ως εμπειρίας. «Το όραμά μου είναι να μεταλαμπαδεύσω τις γνώσεις μου στις νεότερες γενιές, δημιουργώντας έναν καλύτερο κόσμο από αυτόν που βρήκα», λέει ο Δημήτρης, ενώ ο Νικόλας προσθέτει χαρακτηριστικά: «Το όραμά μου είναι να αναβαθμιστεί ο ρόλος του ψωμιού, στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο, από είδος πρώτης ανάγκης σε gourmet απόλαυση».

ΜΙΑ ΣΧΟΛΗ – ΣΥΜΒΟΛΟ

Η Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, λειτουργεί από το 1938 και είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός, υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών της Γερμανίας. Το πρόγραμμα των Bread Sommeliers ξεκίνησε το 2015 και μόλις το 2023 άνοιξε σε διεθνείς συμμετοχές. Όπως σημειώνει ο Νικόλας Παρασκευάς, ο οποίος κατέχει πτυχίο πανεπιστημίου και μεταπτυχιακό στην Τεχνολογία Τροφίμων: «Το 2019 έχει λάβει το Ευρωπαϊκό Βραβείο Καινοτόμου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή».

Για τον Δημήτρη Φραγκογιάννη, που έχει σπουδάσει σε σχολές αρτοποιίας σε Ιταλία, Γαλλία, Αγγλία και Ισπανία, η εμπειρία στο Weinheim ήταν ξεχωριστή: «Η λεπτομέρεια στο κάθε τι, η εξήγηση, το πρόγραμμα, η συνέπεια και το υψηλό επίπεδο εκπαίδευσης την κατατάσσουν στην κορυφή». Δεν παραλείπει, μάλιστα, να αναφερθεί και στους υπόλοιπους «συ-

ναδέλφους» του εκεί: τη μεθοδική Wing Man (Χονγκ Κονγκ), τον εργατικό Reindert Hameeteman (Ολλανδία), τον αποφασιστικό Rhyis Harvey (Νέα Ζηλανδία) και τη δυναμική Anna Negru (Ρουμανία).

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

Η Ελλάδα έχει πλέον δύο Bread Sommeliers, που μπορούν να αναβαθμίσουν την εικόνα του ελληνικού ψωμιού εντός και εκτός συνόρων. Με την ολοκλήρωση αυτής της απαιτητικής και σπάνιας εκπαίδευσης, αναλαμβάνουν πλέον έναν ρόλο με πολλαπλές διαστάσεις: πρεσβευτές του ψωμιού, εκπαιδευτές της επόμενης γενιάς, δημιουργοί πολιτισμού μέσα από την αρτοποιία. Τους ευχόμαστε κάθε επιτυχία στην αποστολή τους — να μεταδώσουν τις γνώσεις τους, να εμπνεύσουν, να εξελίξουν, να τιμήσουν την παράδοση και να ανοίξουν δρόμους για ένα μέλλον όπου το ψωμί θα είναι πλήρως αναγνωρισμένο ως φορέας γεύσης, ιστορίας και ταυτότητας.

Άριστα υλικά για την πιο καλή νέα σχολική χρονιά!



Η νέα σχολική χρονιά ζητά έμπνευση και ποιότητα.

Με τα σωστά υλικά, κάθε δημιουργία γίνεται μοναδική εμπειρία γεύσης και τέχνης. Και στην τάξη και στον φούρνο!

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

Back to Basics

Ciabatta

ΠΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΤΣΙΤΣΑΡΩΛΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Η Ciabatta (Τσιαπάτα) εμφανίστηκε μόλις το 1982 στην περιοχή Veneto της Ιταλίας από τον αρτοποιό Arnaldo Cavallari. Πρόκειται ουσιαστικά για την ιταλική απάντηση στο γαλλικό μπαγκκέτ, με χαρακτηριστικό της στοιχείο το πλατύ κι επίπεδο σχήμα που της χάρισε και το όνομά της· «Ciabatta» στα ιταλικά σημαίνει «παντόφλα». Η φήμη της εξαπλώθηκε γρήγορα πέρα από τα σύνορα της Ιταλίας, κυρίως χάρη στην ευκολία παραγωγής της και την ιδανική υφή, καθιστώντας την εξαιρετική επιλογή για σάντουιτς.

Η Ciabatta είναι σαν λευκός καμβάς: τραγανή, αφράτη κι έτοιμη να φιλοξενήσει κάθε γευστική δημιουργία. Αν θες να την απογειώσεις, παρακάτω μερικές ιδανικές γαρνιτούρες που ταιριάζουν τέλεια με την υφή και τη γεύση της:

ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Μοτσαρέλα & ντομάτα με φρέσκο βασιλικό και λίγο ελαιόλαδο σαν Caprese σε ψωμί.
- Προσούτο & ρόκα με παρμεζάνα και σταγόνες βαλσάμικο.
- Πέστο βασιλικού με ψητά λαχανικά (π.χ. κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές).

ΠΙΟ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ COMFORT

- Μπέικον, αυγό & αβοκάντο — ιδανικό για brunch.
- Καραμελωμένα κρεμμύδια & μπλε τυρί — για πιο έντονη γεύση.
- Κοτόπουλο με BBQ σάλτσα και τριμμένο cheddar.

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΕΣ

- Καπνιστός σολομός με τυρί κρέμα, κάπαρη και άνηθο.
- Τόνος με μαγιονέζα, ελιές και φρέσκο κρεμμυδάκι.
- Χούμους με λιαστή ντομάτα και φέτα.

VEGAN & VEGGIE ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Γουακαμόλε με ντοματίνια και φρέσκο κόλιανδρο.
- Φαλάφελ με χούμους και πίκλες Σερβίρεις με φύλλα μαρουλιού και λίγη σάλτσα ταχίνι.
- Ρεβυθοσαλάτα με σταφύλι και ελιές Δροσερή, γλυκιά και αλμυρή — τέλεια ισορροπία.
- Vegan burger από γλυκοπατάτα με γουακαμόλε Πλούσιο, γήινο και γεμάτο γεύση.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ TWIST

- Ψητές μελιτζάνες με πέστο από ρόκα Προσθέτεις ντοματίνια και κουκουνάρι για έξτρα υφή.
- Καραμελωμένα κρεμμύδια με vegan τυρί κρέμα Ιδανικό για βραδινό σνακ με ποτήρι κρασί.
- Μανιτάρια σωτέ με σκόρδο και θυμάρι Πλούσια γεύση umami, τέλεια με λίγη vegan μαγιονέζα.

ΔΡΟΣΕΡΕΣ & ΑΛΕΙΦΩΔΕΙΣ

- Γουακαμόλε με φρέσκο κόλιανδρο και lime
- Ταχίνι με ρόδι και baby σπανάκι
- Vegan τυρί αμυγδάλου με λιαστή ντομάτα



ΥΛΙΚΑ

- 3.200 γρ. Αλεύρι Τ70% Δυνατό
- 800 γρ. Αλεύρι Γαλλικό Τ80
- 88 γρ. Αλάτι
- 20 γρ. Μαγιά νωπή
- 2.800 γρ. Νερό (θερμοκρασία 22-25 °C)



ΒΗΜΑ 1

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 8 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.



ΒΗΜΑ 2

Μεταφέρουμε τη ζύμη σε box ωρίμανσης για 1 ώρα.



ΒΗΜΑ 3

Κάνουμε ένα δίπλωμα και τοποθετούμε στο ψυγείο.



ΒΗΜΑ 4

Μετά από 12-48 ώρες βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο, κόβουμε σε κομμάτια μεγέθους 150-200 γρ.



ΒΗΜΑ 5

Μεταφέρουμε σε τελάρο.



ΒΗΜΑ 6

Μετά από 1-1,5 ώρα ψήνουμε στους 250 °C, με ατμό, για 13-16 λεπτά.

SIGNATURE ΓΕΥΣΗ CΙΑΒΑΤΤΑ (ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ)

Σε ένα κιλό ζύμης (βλ. συνταγή) προσθέτουμε 3 γρ. κουρκουμά. Συνεχίζουμε το ζύμωμα για λίγο ακόμη. Έπειτα προσθέτουμε 40 γρ. καρότο τριμμένο, 40 γρ. ροδέλα ελιά, 40 γρ. κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο, λίγο θυμάρι και 4 γρ. κάπαρη ψιλοκομμένη. Ανακατεύουμε και συνεχίζουμε τη συνταγή με την ίδια διαδικασία.

INFO

ΠΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΤΣΙΤΣΑΡΩΛΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ασχολείται με την αρτοποιία από τα πρώτα χρόνια της ζωής του. Μεγάλωσε στον Κάλαμο του Ιονίου, όπου οι γονείς του διατηρούν αρτοποιείο, κι εκεί έκανε τα πρώτα του βήματα ανακαλύπτοντας την «τέχνη της αρτοποιίας». Στα 14 είχε αναλάβει την παραγωγή του αρτοποιείου, αποκτώντας εμπειρία σε ζύμες για σφολιάτες, κρουασάν και άλλα προϊόντα πρωινού.

Σπούδασε Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων, ενώ εργαζόταν σε αρτοποιεία της Αθήνας. Από τα 24 αναλάμβανε καταστήματα ως head baker. Σημαντικοί σταθμοί υπήρξαν τα Αρτοζαχαροπλαστεία Γαβριηλίδη στον Πειραιά και η πολυεθνική Paul, όπου εργάστηκε ως head baker και τεχνικός σύμβουλος.

Σήμερα έχει δική του εταιρεία consulting, με αντικείμενο μελέτη και οργάνωση αρτοποιείων, ανάπτυξη μενού για ξενοδοχεία και παραγωγή εξειδικευμένων προϊόντων για εστιατόρια και βιομηχανίες, συμβάλλοντας σε ολοκληρωμένες επιχειρηματικές προτάσεις με πάθος και τεχνογνωσία.



@panos_tritsarolis

Η ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΟΝ ΙΟΥΛΙΟ

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Κυριακή 06/07/2025 έλαβε χώρα, μέσω τηλεδιάσκεψης, η Τακτική Συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου. Στην ημερήσια διάταξη εξετάστηκαν σημαντικά ζητήματα για τον κλάδο, με κυρίαρχη τη συζήτηση γύρω από την κουμαρίνη. Εγκρίθηκαν πρακτικά προηγούμενων συνεδριάσεων κι έγινε προγραμματισμός δράσεων της ΟΑΕ. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη συνεδρίαση του Δ.Σ. που θα φιλοξενηθεί στη Λάρισα στις 12 Οκτωβρίου 2025. / oae.gr



ΕΟΡΤΗ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗΝ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΠΑΝΤΕΛΗΜΟΝΑ

Η ΣΑΑΠΠ γιόρτασε στις 30 Αυγούστου 2025 τον προστάτη των αρτοποιιών, Άγιο Παντελεήμονα, με εκδήλωση στο Green Park (Άλσος Βεΐκου). Ο Πρόεδρος Παναγιώτης Σαχινίδης έστειλε ισχυρό μήνυμα στήριξης «Στον δρόμο της γειτονιάς», αναδεικνύοντας τη σημασία του παραδοσιακού φούρνου. Με τη συμμετοχή μελών, οικογενειών και επίσημων προσκεκλημένων, η βραδιά ανέδειξε την ενότητα του κλάδου, ενώ η ΣΑΑΠΠ ευχαρίστησε θερμά τους χορηγούς που στήριξαν την εκδήλωση. / saapp.gr

ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΠΡΟΦΗΤΗ ΗΛΙΑ - ΚΥΡΙΑΚΗ 20 ΙΟΥΛΙΟΥ 2025

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Στο ξωκλήσι του Προφήτη Ηλία στο δάσος Κουρί Αρβεστοχωρίου, γιόρτασε το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, την εορτή του προστάτη του, Προφήτη Ηλία, την Κυριακή 20 Ιουλίου 2025. Οι συνάδελφοι και οι συνεργάτες-προμηθευτές που παρευρέθηκαν εκκλησιάστηκαν και θαύμασαν την υπέροχη θέα και τον Θερμαϊκό κόλπο. Στο τέλος της αρτοκλασίας, η Διοίκηση είχε ετοιμάσει, και μοιράστηκαν στους πιστούς, τσουρεκάκια μέσα σε χάρτινο σακουλάκι όπου πάνω αναγράφονταν η ιστορία του Προφήτη Ηλία. Ακολούθησε συνεστίαση σε κοντινό μεζεδοπωλείο. / artos-sath.gr



ΔΩΡΕΑ ΑΠΙΝΙΔΩΤΗ ΣΤΟΝ ΣΥΛΛΟΓΟ «ΑΚΡΙΤΕΣ ΤΟΥ ΠΟΝΤΟΥ»

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων του «28ου Ακριτικού Κύκλου», το Σωματείο Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» προσέφερε έναν απινιδωτή στον Σύλλογο «Ακρίτες του Πόντου», αναγνωρίζοντας το έργο διατήρησης της πολιτιστικής κληρονομιάς. Η Πρόεδρος, κα Κουκουμέρια, επισήμανε ότι, όπως ο άρτος διατηρεί τη ζωή, έτσι και οι πράξεις προσφοράς στηρίζουν την κοινωνία. Η δράση φιλοξενήθηκε στο πρώην Στρατόπεδο Καρτάσιου με έντονο συμβολισμό και συγκίνηση. www.artos-sath.gr

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ MASTER BAKERY CLASS

από τη LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ και το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Τον Ιούλιο, στο ξενοδοχείο Grand Hotel Palace Θεσσαλονίκης, η LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ σε συνεργασία με το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, συνδιοργάνωσαν Master Bakery Class με θέμα: «Μία ολιστική προσέγγιση για το αρτοποιείο της επόμενης δεκαετίας συνδυάζοντας τεχνικές αρτοποιήσης με marketing». Οι εισηγητές, κος Βαθιώτης, σύμβουλος marketing της LESAFFRE, και κος Σιδηρόπουλος, τεχνικός σύμβουλος αρτοποιίας της LESAFFRE, παρουσίασαν δεδομένα και πρακτικές λύσεις – στρατηγικές για τη βιωσιμότητα και την ανάπτυξη μιας επιχείρησης αρτοποιίας. www.lesaffre.gr / www.artos-sath.gr



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου ΕΛΕΥΣΙΝΑ (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 E info@drakoulakis.gr

www.drakoulakis.gr f @ p in



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
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
info@tsoukalasbakery.gr

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

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

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

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος 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
gounvas4@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

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2025 / Τεύχος 144



Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ
ΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





Felchlin
SWITZERLAND

Οι κουβερτούρες στην πιο αγνή τους μορφή!

Η σοκολατοβιομηχανία Felchlin εδώ και έναν αιώνα παράγει κουβερτούρες ύψιστης ποιότητας, που προέρχονται από μονοποικιλιακούς καρπούς κακάο διαφορετικών προελεύσεων. Η μοναδική επεξεργασία των σπάνων καρπών Criollo και τα εκλεκτά υλικά που επιλέγονται, σε συνδυασμό με την ελβετική τεχνογνωσία της Felchlin, συνθέτουν ένα σπάνιο αποτέλεσμα γεύσεων και αρωμάτων.

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

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

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR



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

Chocolate World®

Your Chocolate Factory in a box



Στρωτήρες σοκολάτας με χωρητικότητα 12-80 κιλά



Στρωτήρες σοκολάτας με πλήρες σύστημα επικάλυψης



Σύστημα επικάλυψης



Δοσομετρικές κεφαλές



Στρωτήρας ρόδα



Καλούπια



Γεμιστικές συσκευές



Μηχανές για dragees

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617

info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

41



28



36



34



42



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

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

ΘΕΜΑΤΑ

- 28 Συνέντευξη: Kamel Saci Artisan bakery, viennoiserie και μια φρέσκια all-day εμπειρία
- 36 Όταν η σοκολάτα γίνεται τέχνη

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Κατάψυξη ειδών ζαχαροπλαστικής-παγωτού
- 38 Η ευαισθησία της φράουλας

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 40 Βανίλια Μαδαγασκάρης Fernoir με ripple φράουλα & balsamico
- 41 Σοκολάτα με καραμελωμένο φουντούκι & gianduia ripple
- 42 Chocolate Stone με Mousse Σοκολάτας
- 44 Back to Basics: Galette des Rois με chocochips

{ **bakery-pastry.gr**

Mais Mix

Μοναδικά γευστικό μίγμα καλαμποκιού

Πλούσιο σε νιφάδες καλαμποκιού

Υπέροχη γεύση και άρωμα πραγματικού καλαμποκιού

Κατάλληλο και για ντεκόρ



210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr

Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Το φθινόπωρο ανοίγει για τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες μια νέα σεζόν γεμάτη δυνατότητες, όπου κάθε δημιουργία απαιτεί αφοσίωση, τεχνική και προσεκτική επιλογή πρώτων υλών. Είναι η στιγμή που οι εργασίες του εργαστηρίου ξαναβρίσκουν ρυθμό, οι συνταγές αναθεωρούνται με γνώμονα τη φρεσκάδα και την ποιότητα, και η φαντασία καλείται να συναντήσει τη συνέπεια. Η εποχικότητα γίνεται πηγή έμπνευσης, τα αρώματα και οι υφές της φθινοπωρινής περιόδου διαμορφώνουν τις πρώτες ιδέες για γλυκά που θα αφήσουν αποτύπωμα, και η παραμικρή λεπτομέρεια καθορίζει το αποτέλεσμα που θα φτάσει στον πελάτη.

Κατά την πρόσφατη επίσκεψή μου στα Κύθηρα, δεν ήταν ένα γλυκό που με εντυπωσίασε, αλλά ο τρόπος που ένα μικρό εργαστήριο ζούσε τη δημιουργία. Ο ζαχαροπλάστης, με ήρεμες αλλά ακριβείς κινήσεις, επέλεγε τα φρούτα της εποχής, ανακάτευε κρέμες με απαλές χειρονομίες, και κάθε εργασία φαινόταν να κινείται ρυθμικά, σχεδόν χορευτικά. Το φως που έπεφτε μέσα από τα παράθυρα, η μυρωδιά του φρέσκου και η ένταση της καλοκαιρινής κίνησης γύρω από το εργαστήριο έδιναν σε κάθε στιγμή αίσθηση απόλαυσης και ζωντάνιας, υπενθυμίζοντας πόσο σημαντικό είναι να νιώθει κανείς τη διαδικασία, να παρατηρεί και να μετατρέπει την τεχνική σε εμπειρία.

Καθώς η σεζόν προχωρά, η σοκολάτα παίρνει θέση στο επίκεντρο, όχι ως αυτοσκοπός, αλλά ως μέσο για να εξερευνήσεις νέες ισορροπίες, να πειραματιστείς με υφές, θερμοκρασίες και συνδυασμούς που αιχμαλωτίζουν τις αισθήσεις. Από πλούσιες, βελούδινες κρέμες μέχρι λεπτεπίλεπτες και παιχνιδιάρικες στρώσεις, κάθε δημιουργία γίνεται μια μικρή γαστρονομική ιστορία.

Αν το καλοκαίρι γεύεται φως και ανεμελιά, το φθινόπωρο φέρνει βάθος και συγκέντρωση. Ας αφήσουμε τη φαντασία να χτίσει νέες ισορροπίες, ας επιτρέψουμε στην τέχνη μας να συγκινήσει, δημιουργώντας γλυκά που εκπλήσσουν, που καθηλώνουν, που κάνουν τον πελάτη να επιστρέφει και να αναζητά την εμπειρία που μόνο εμείς μπορούμε να του δώσουμε.

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ **bakery-pastry.gr**

COFFOLA®
EAT YOUR COFFEE

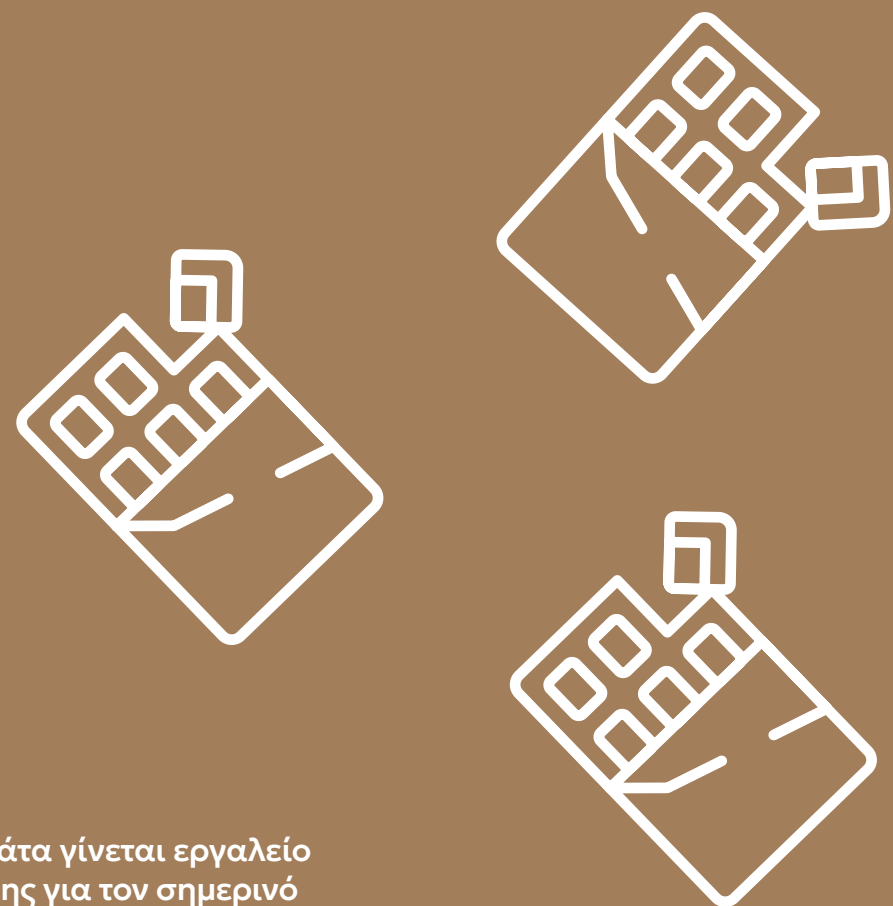


Ανακαλύψτε τη μαγεία του 6th

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

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

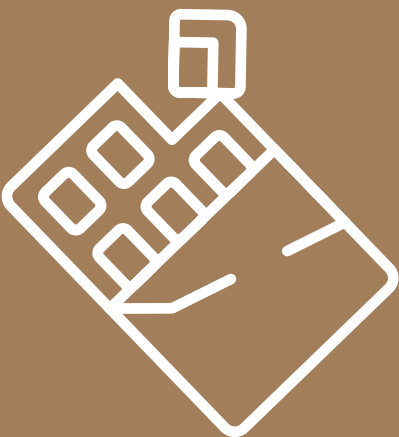
T: 210 9717197, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



Η σοκολάτα γίνεται εργαλείο έμπνευσης για τον σημερινό ζαχαροπλάστη, που αξιοποιεί κουβερτούρες, αφράτες κρέμες, πραλίνες και γκανάς για να δημιουργήσει γλυκά με πλούσια γεύση και εκλεπτυσμένη αισθητική. Κάθε παρασκευή αναδεικνύει την τεχνική δεξιότητα και την προσοχή στα υλικά, προσφέροντας προϊόντα που κερδίζουν την εκτίμηση και την αφοσίωση των πελατών. Έτσι η σοκολάτα μετατρέπεται σε σφραγίδα ποιότητας που ενισχύει την επαγγελματική ταυτότητα κι αυξάνει την αναγνώριση στον κλάδο.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

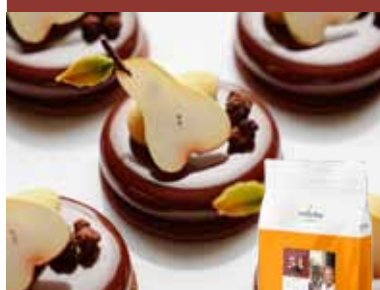


Σοκολάτα

Premium

Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Essential 54



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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Emotion 58



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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Temptation 64



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

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

El Salvador Usulután 65



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

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

Sensation 72



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

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

Intense 35



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

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Obsession 30



Πλούσια, κρεμώδης σοκολάτα λευκή με ισορροπημένη γλυκύτητα γάλακτος.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Euphoria Caramel



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

Κιβώτιο 2 x 5 κιλά

Όταν η γεύση γίνεται έμπνευση!

Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

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

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

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



Powered by Cargill®



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

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700

Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Triple - X Chocolate

Η απόλυτη σοκολατένια δημιουργία
και με τις τρεις υπέροχες σοκολάτες
RENO-X IRCA!



BROWNIE BASE

1.000 γρ. **American Brownies Double Chocolate Irca**
225 γρ. Αυγό ολόκληρο Eurovo
400 γρ. **Βούτυρο 82% Corman**
120 γρ. Νερό

- Τοποθετούμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά κι ανακατεύουμε στη μεσαία ταχύτητα για 3' περίπου, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Στρώνουμε το μίγμα σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180°C για 20'-25' σε αερόθερμο φούρνο.

MILK CHOCOLATE GANACHE

250 γρ. Γάλα Πλήρες 3.5%
250 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% Secection Corman**
45 γρ. **Gelee Dessert DGF**
350 γρ. **Σοκολάτα Reno-X Milk 34%**
40 γρ. **Zucchero Invertito Irca**
140 γρ. **Βούτυρο 82% Corman**

- Τοποθετούμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος στη φωτιά και φτάνουμε στους 60°C.
- Ενσωματώνουμε στο ζεστό μίγμα το Gelle Dessert, τη σοκολάτα γάλακτος, το ιμβερτοζάχαρο και το βούτυρο και ομογενοποιούμε το μίγμα με ραβδομπλέντερ.

DARK CHOCOLATE MOUSSE

330 γρ. Γάλα Πλήρες 3.5%
40 γρ. **Gelee Dessert DGF**
400 γρ. **Σοκολάτα Reno-X Dark 54,5%**
600 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% Secection Corman** (μisoχτυπημένη)

- Φέρνουμε το γάλα σε βρασμό, προσθέτουμε το Gelle Dessert και ομογενοποιούμε.
- Ενσωματώνουμε στο ζεστό μίγμα τη σκούρα σοκολάτα με ραβδομπλέντερ.
- Προσθέτουμε τη μisoχτυπημένη κρέμα γάλακτος στο μίγμα και ανακατεύουμε απαλά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

330 γρ. Γάλα Πλήρες 3.5%
40 γρ. **Gelle Dessert DGF**
400 γρ. **Σοκολάτα Reno-X White 28%**
30 γρ. **French Vanilla Paste MEC3**
600 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% Secection Corman** (μisoχτυπημένη)

- Φέρνουμε το γάλα σε βρασμό, προσθέτουμε το Gelle Dessert και ομογενοποιούμε.
- Ενσωματώνουμε στο ζεστό μίγμα τη λευκή σοκολάτα και τη γεύση French Vanilla και ομογενοποιούμε το μίγμα με ραβδομπλέντερ.
- Προσθέτουμε τη μisoχτυπημένη κρέμα γάλακτος στο μίγμα και ανακατεύουμε απαλά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση.
- Γεμίζουμε τη φόρμα που θα δημιουργήσει το επάνω “δακτυλίδι” από το κιτ σιλικόνης GAME 115 SILIKOMART και παγώνουμε στην κατάψυξη.

MILK CHOCOLATE CRUNCY DIP

200 γρ. **Σοκολάτα Reno-X Milk 34%**
100 γρ. **Cocoa Butter Drops DGF**
100 γρ. **Brazilian DGF**

- Λιώνουμε μαζί τη σοκολάτα με το βούτυρο κακάο στους 50°C και προσθέτουμε το καραμελωμένο κροκάν Brazilian.

MONTΑΡΙΣΜΑ

- Κόβουμε με το πλαστικό τσέρκι που περιέχεται στη φόρμα GAME 115 Silikomart το Brownie, στρώνουμε μια μικρή ποσότητα Milk Chocolate Ganache και παγώνουμε στην κατάψυξη.
- Γεμίζουμε τη μεγαλύτερη φόρμα του κιτ GAME 115 με την Dark Chocolate Mousse και κλείνουμε με το Brownie που παγώσαμε και τοποθετούμε πάλι στην κατάψυξη.
- Όταν παγώσει, βουτάμε στο Milk Chocolate Crunchy Dip και παγώνουμε ξανά.
- Στη συνέχεια, ξεφορμάρουμε την White Chocolate Mousse, επικαλύπτουμε με Mirror Extra Dark Cioccolato Irca και τοποθετούμε επάνω στο παγωμένο κάτω μέρος του γλυκού.

RENO X

Not Just A Number



Η νέα σειρά από σοκολάτες της ιταλικής IRCA ονομάζεται Reno-X και ανεβάζει τη γευστική εμπειρία σε πρωτόγνωρο επίπεδο! Έχουν πολύ πλούσια γεύση κακάο και ενδιαμέση ρευστότητα, χαρακτηριστικά που τις κάνουν ιδανικές για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική! Θα τις βρείτε σε 3 επιλογές, Σκούρα-Dark 54,5%, Γάλακτος-Milk 34% και Λευκή-White 28%. Όπως όλες οι πρώτες ύλες της ιταλικής Irca, οι Reno X εισάγονται και διανέμονται στην ελληνική αγορά από την LAUDIS FOODS AEBE.





Η νέα εποχή στη Σοκολάτα

Η OLYMPIC FOODS ανοίγει νέους ορίζοντες στη σοκολάτα, συνδυάζοντας καινοτόμο τεχνολογία, άριστες πρώτες ύλες και υψηλά πρότυπα. Με αφοσίωση στην ποιότητα, δημιουργούμε το αύριο της σοκολάτας, σήμερα.



Τεχνολογία αιχμής στην υπηρεσία της γεύσης

Το νέο υπερσύγχρονο εργοστάσιό μας, διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό, κατατάσσοντάς το ανάμεσα στα κορυφαία της Νοτιοανατολικής Ευρώπης.



Κορυφαία ποιότητα στη σοκολάτα

Επιλέγουμε εκλεκτές ποικιλίες κακάο από συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές, προσαρμοσμένες στα γευστικά πρότυπα του Έλληνα καταναλωτή.

Αφιερώνουμε έως και 24 ώρες παραγωγικής διαδικασίας ώστε να πετύχουμε την πλούσια γεύση, τα αρώματα και τη βελούδινη υφή της σοκολάτας μας.



Διεθνή πρότυπα, εγγυημένη υπεροχή

Πιστοποιημένοι με HACCP, ISO 2200, HALAL & RSPO (nominated for Shared Responsibility Excellence Award 2025).



Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Lubeca: Σφραγίδα Ποιότητας

Η Lubeca, Νο1 παγκοσμίως σε μάρτζιπαν και πέρτσιπαν, ξεχωρίζει και στις σοκολάτες – σκούρες, γάλακτος και λευκές – με πλούσια γεύση, αξεπέραστη ποιότητα και ιδανική ρευστότητα. Στην ίδια κορυφή βρίσκονται οι πραλίνες, οι πάστες ξηρών καρπών και τα νουγκά, με τη σφραγίδα ποιότητας Lubeca να αποτελεί εγγύηση τελειότητας.



Σκούρες Σοκολάτες

Είδος	Συσκευασία	Κωδ.
Ratzeburg 70% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0046
Fehmarn 60% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0041
Ivory Coast 55% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5KG)	045-0050
Ivory Coast 55% Πλάκα	12.5kg (5 πλάκες x 2.5kg)	045-0049

Σοκολάτες Γάλακτος

Ivory Coast 35% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0102
Milk Intense 37% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0055
Caramel 33% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0068
Malente 38% Πλάκα	12.5kg (5 τμχ. x 2.5kg)	045-0101
Ghana 43% Πλάκα	12.5kg (5 τμχ. x 2.5kg)	045-0094

Λευκές Σοκολάτες

Λευκή 33% Σταγόνες	10kg (2 σακ. x 5kg)	045-0067
Λευκή Caramel 32% Σταγόνες	10kg (4 σακ. x 2,5kg)	045-0065
Λευκή 33% Πλάκα	12.5kg (5 τμχ. x 2.5 kg)	045-0095

Πάστες Ξηρών Καρπών & Πραλίνες

Φουντουκόπαστα 100%	10kg	045-0075
Πραλίνα Φουντουκιού 50%	6kg	045-0072
Πραλίνα Αμυγδάλου 60%	6kg	045-0073
Πραλίνα Αμυγδάλου 30% & Φουντουκιού 30%	6kg	045-0100

Μάρτζιπαν & Πέρτσιπαν

Μάρτζιπαν (Αμυγδαλόπαστα) 52%	12.5kg	045-0001
Μάρτζιπαν (Αμυγδαλόπαστα) 52%	5kg	045-0028
Πέρτσιπαν	12.5kg	045-0003

Με 40 χρόνια παράδοση στην ποιότητα, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ διαθέτει αποκλειστικά σε επαγγελματίες στην Ελλάδα Α' ύλης ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού των κορυφαίων οίκων του κόσμου. Χιλιάδες κωδικοί, που ανανεώνονται και εμπλουτίζονται συνεχώς μέσα από εκτενή έρευνα της διεθνούς αγοράς, ενισχύουν τη δημιουργικότητα και γίνονται πηγή έμπνευσης για κάθε επαγγελματία.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παράδοση στην Υψηλή Ποιότητα

LUBECA

Η τελειότητα
βρήκε τη γεύση της!

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

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



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

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



Dakidis

Σοκολατένιες Κρέμες L'artigiano της Callebaut Η σοκολατένια τάση που απογειώνει την αρτοποιία!

Στη σύγχρονη αρτοποιία, η γεύση και η ποιότητα δεν είναι απλώς επιλογές – είναι το στοιχείο που κάνει τη διαφορά. Η σειρά L'Artigiano της Callebaut σχεδιάστηκε για να χαρίσει στις δημιουργίες σας χαρακτήρα, αρμονία και αξία. Με εκλεκτά φουντούκια, σοκολάτα κορυφαίας ποιότητας, με απαλή, βελούδινη υφή και απόλυτη ευκολία στη χρήση, οι πραλίνες L'Artigiano γίνονται το «μυστικό συστατικό» κάθε επαγγελματία που θέλει να προσφέρει αυθεντικές γεύσεις και καινοτομία στους καταναλωτές του.



Κάθε κρουασάν, μια σοκολατένια υπόσχεση

Σταθερή, κρεμώδης γέμιση που ψήνεται άψογα και παραμένει ακαταμάχητη σε γεύση και εμφάνιση δίνοντας σε κάθε κρουασάν μια σοκολατένια ταυτότητα.



Cupcake με χαρακτήρα σοκολάτας

Σταθερή αλλά βελούδινη κρέμα σοκολάτας που δεν ξεραίνεται, μένει απαλή και χαρίζει πλούσια γεύση και premium αισθητική εικόνα σε κάθε δημιουργία.



Για γκανάζ που σφραγίζουν την ποιότητα

Απλώνονται ομοιόμορφα, παραμένοντας βελούδινες και χαρίζοντας στο cake έντονη γεύση πραγματικής σοκολάτας που δεν ξεραίνεται.



Η καρδιά του προφιτερόλ

Βελούδινη κρέμα σοκολάτας με πλούσια γεύση, μένει πάντα απαλή, χωρίς να «κόβει» ή να βαραίνει και κάνει το προφιτερόλ πραγματική εμπειρία απόλαυσης.



Για φινίρισμα που τραβά τα βλέμματα

Glaze με απαλή υφή και έντονη γεύση σοκολάτας, απλώνεται ομοιόμορφα, δεν «σπάει» στην κατάψυξη και χαρίζει στις τούρτες επαγγελματικό αποτέλεσμα υψηλής αισθητικής.

**Με συνέπεια,
εμπειρία
και πάθος
δίπλα σε κάθε
επαγγελματία
στη δημιουργία
προϊόντων που
ξεχωρίζουν.**



Dakidis

Η εταιρία Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ
Παρουσιάζει:
Spreads
Dell' Artigiano
by Barry Callebaut



Bitter No 16

με 5% φουντούκι – για έντονο
σοκολατένιο χαρακτήρα.



Nocciola No 5

Γάλακτος με 12% φουντούκι – για
ισορροπημένη, καθημερινή
απόλαυση.



VOO Λευκή

Με πραγματικό γάλα – για κομψές,
εκλεπτυσμένες δημιουργίες

Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Επίσημος αντιπρόσωπος και διανομέας κορυφαίων πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής στην ελληνική αγορά.



ΛΕΩΦ. ΓΕΡΑΚΑ 76,
ΓΕΡΑΚΑΣ



210 665 48 13
210 665 44 01



698 459 17 20



www.dakidis.gr



Παραδοσιακή Mousse Σοκολάτας

- ΥΛΙΚΑ**
650 γρ. Κουβερτούρα Golden line
450 γρ. Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36%
450 γρ. Akticrema Velvet Crème Φυτική Ζαχαροπλαστικής UHT
500 γρ. Γάλα 3,5%
100 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική
80 γρ. Κρόκος Αυγού

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και το προσθέτουμε στο μίγμα κρόκου αυγού. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα και το ξαναπροσθέτουμε στο κατσαρολάκι και το φέρνουμε σε απαλό ζέσταμα ως τους 84°C (παστερίωση). Περιχύνουμε σε 2 μέρη το μίγμα επάνω στη λιωμένη μας κουβερτούρα, χρησιμοποιώντας πάντα κι ένα σουρωτήρι για τυχόν υπολείμματα αυγού. Ομογενοποιούμε και αφήνουμε να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος προσθέτουμε στο μίγμα μας τη μισοχτυπημένη σαντιγί (σε μορφή γιαουρτιού), αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε το μίγμα μας σε φόρμες σιλικόνης ή τσέρκια της αρεσκείας μας και το καταψύχουμε.



Τάρτα Κάστανο - Σοκολάτα

- ΒΑΣΗ ΤΑΡΤΑΣ**
250 γρ. Αλεύρι
100 γρ. Άχνη
1τμχ Αυγό
125 γρ. Μαργαρίνη ή Βούτυρο
2 γρ. Αλάτι
40 γρ. Πούδρα αμύγδαλο
150 γρ. Πούδρα αμύγδαλο

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο για μια ώρα. Μόλις παγώσει η ζύμη, ανοίγουμε με τον πλάστη σε ύψος 0,5 cm. Γεμίζουμε τις φόρμες τάρτας, τρυπάμε με ένα πιρούνι τη ζύμη και ψήνουμε για 25-30 λεπτά στους 160°C.



- MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**
100 γρ. Fond Gold
150 γρ. Νερό
250 γρ. Akticrema Silky crème - Κρέμα γάλακτος 36%
250 γρ. Κουβερτούρα Golden line
250 γρ. Akticrema Silky crème - Κρέμα γάλακτος 36% (μισοχτυπημένη)
250 γρ. Akticrema Velvet Crème - Φυτική Ζαχαροπλαστικής UHT (μισοχτυπημένη)

Σε ένα κατσαρόλι βάζουμε την κρέμα γάλακτος 36% και τα φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Αποσύρουμε από την φωτιά και αδειάζουμε στην λεκάνη που έχουμε ζυγίσει την σοκολάτα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε το νερό με το fond gold και ενσωματώνουμε την μισοχτυπημένη σαντιγί ανακατεύοντας με μια μαρίζ. Έπειτα ενσωματώνουμε την κρέμα fond στη λεκάνη με την σοκολάτα. Τέλος αδειάζουμε το μους στα 2/3 τις φόρμας σιλικόνης.

- PATE ΚΑΣΤΑΝΟ**
500 γρ. Κάστανο Πουρέ
500 γρ. Akticrema Silky crème
Κρέμα γάλακτος 36%
30 γρ. Marron Glacé
Γεύση Κάστανο

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό και τα χτυπάμε στη δεύτερη ταχύτητα για 2-3 λεπτά περίπου μέχρι να σφίξει η κρέμα. Έπειτα γεμίζουμε την φόρμα σιλικόνης με το pate κάστανο και το βάζουμε να παγώσει.

MONTARISMA: Βγάζουμε το γλυκό από την φόρμα σιλικόνης αφού έχει παγώσει καλά και το περνάμε με Glacage Μαύρης Σοκολάτας και Glacage Cookies Flavour 34 °C και το τοποθετούμε σε μια σίτα. Αφού σταθεροποιηθεί το γλασάζ τοποθετούμε το γλυκό επάνω στην βάση τάρτας.

- ΒΑΣΗ ΤΟΜΠΟΣ**
500 γρ. AktiCake Carrot
100 γρ. Νερό
250 γρ. Αυγά
150 γρ. Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο

Στο κάδο του μίξερ τοποθετούμε τα υλικά και ανακατεύουμε για 4 λεπτά με το φτερό στην μεσαία ταχύτητα. Σε μια λαμαρίνα 60x40cm στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί, απλώνουμε το μίγμα και το ψήνουμε για 9 λεπτά στους 200°C. αφού κρυώσει κόβουμε με ένα τσέρκι στο μέγεθος της φόρμας και κλείνουμε τη φόρμα σιλικόνης που είχαμε τοποθετήσει το Mousse Σοκολάτας και το pate κάστανο. Τέλος βάζουμε κατάψυξη για να παγώσει.



Σοκολατένια Υπεροχή

Κορυφαία Ποιότητα

Ποικιλία μορφών για κάθε εφαρμογή

Σταθερό Φίνο Αποτέλεσμα

Πλούσια Γεύση



PREMIUM KREMEΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ & ΚΡΕΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ NUPPY RIÙ
από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας παρουσιάζει τις νέες κρέμες Nuppy Riù, γεμάτες γεύση και φινέτσα, με την αυθεντική ιταλική τεχνογνωσία της Sipral PADANA. Η Premium Hazelnut Cream 13% σαγηνεύει με την πλούσια γεύση φουντουκιού και τη βελούδινη υφή της, ενώ η Thermo Hazelnut Cream 10%, είναι ειδικά σχεδιασμένη για ψήσιμο και ιδανική για γεμίσεις σε κρουασάν, μπριός, τσουρέκια, τάρτες, κέικ κ.ά. Τέλος, η Pistachio Cream 15% ξεχωρίζει με τη φυσική, γεμάτη γεύση φιστικιού. Έτοιμες προς χρήση, προσφέρουν ευκολία, αυθεντική γεύση και μοναδικό αποτέλεσμα σε κάθε δημιουργία. / stelioskanakis.gr



www.varanakis.com



DELIA YELLOW: ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ ΜΕ ΕΥΚΟΛΙΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ
από την ARTIZAN HELLAS A.E.

Η κρέμα DELIA YELLOW έχει υπέροχη γεύση βανίλιας & καραμέλας, εξαιρετική υφή και λαμπερό χρώμα. Χρησιμοποιείται ως γέμιση ή βάση για όλες σας τις δημιουργίες, προσφέροντας σταθερή ποιότητα και απόλαυση. Είναι ιδανική για παρασκευάσματα που διατηρούνται στη ψύξη ή στην κατάψυξη, χωρίς να αλλοιώνεται η υφή ή η γεύση της. Είτε χρησιμοποιηθεί σκέτη είτε σε πρόσμικξη με φυτική ή ζωική κρέμα, κιγιέ ή διάφορες γεύσεις, παραμένει το ίδιο απολαυστική. artizanhellas.gr

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΦΟΥΑΔ» ΣΤΟ ΣΥΝΤΑΓΜΑ
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στο κέντρο της πόλης, στην καρδιά του Συντάγματος, έκανε πρόσφατα την εμφάνισή του ένα ζαχαροπλαστείο που υπόσχεται να μας μεταφέρει στις αυθεντικές γεύσεις της Ανατολής. Πρόκειται για το «ΦΟΥΑΔ – Γλυκά Ανατολής», του οποίου τη μελέτη, τον σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις που αποτυπώνουν με συνέπεια και φροντίδα την ταυτότητα του καταστήματος. Οι βιτρίνες έχουν σχεδιαστεί ώστε να αναδεικνύουν τα εκλεκτά γλυκά – μπακλαβάδες, κανταΐφια, σιροπιαστά – δημιουργώντας μια απολαυστική εμπειρία για κάθε επισκέπτη. / antonopoulos.com.gr



RAMA CREAMY DELIGHT ΓΙΑ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ CHEESECAKE
από την FLORA FOOD GROUP

Η FLORA FOOD GROUP, σε συνεργασία με τον Brand Ambassador και διακεκριμένο Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο, παρουσιάζει το νέο προϊόν Rama Creamy Delight σε συσκευασία 1,5kg, μια μοναδική κρεμώδη σύνθεση που συνδυάζει ζωικά και φυτικά λιπαρά. Με λευκό χρώμα, μαλακή υφή και εξαιρετική απόδοση στο ψήσιμο, χωρίς φωσφωρικά, είναι ιδανικό για ζεστές και κρύες παρασκευές. Προσφέρει αφράτη υφή, εκλεπτυσμένη γεύση και σταθερότητα, αναδεικνύοντας κάθε γλυκιά ή αλμυρή δημιουργία. Το τρίπτυχο «εξαιρετική υφή - σταθερή δομή - επαγγελματικό αποτέλεσμα» καθιστά το προϊόν πολύτιμο σύμμαχο στη ζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία. floraprofessional.com/el-gr



ΟΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ LÉONCE BLANC ΜΕΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ CARAMANFRUIT
από την KONTA AEBE

Η Léonce Blanc αλλάζει σε Caramanfruit. Οι Πουρέδες Φρούτων μας παραμένουν ίδιοι. Με ίδια γεύση, υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, περιεκτικότητα σε ζάχαρη, υφή και την απaráμιλλη αφοσίωση στην ποιοτική αναβάθμιση των δημιουργιών σας. Η γαλλική τεχνογνωσία, η χαρακτηριστική επιδεξιότητα στον χειρισμό και την προσαρμογή συνταγών σε κάθε φρούτο για εξαιρετικό φυσικό αποτέλεσμα χαρακτηρίζει και αναδεικνύει τους Πουρέδες Φρούτων CARAMANFRUIT. Ιδανικοί για sorbet, παγωτό & ζαχαροπλαστική χρήση. Διατηρούνται εκτός ψυγείου. Η γκάμα περιλαμβάνει 5 γεύσεις: Mango, Passion Fruit, Φράουλα, Βατόμουρο και Lime. Διατίθενται σε κιβώτιο 4 x 1 κιλό. / konta.gr



ΤΑΜΠΑΝΩΤΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ / ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Θάλαμοι ψησίματος με εσωτερικό ύψος 16 ή 23cm.

Μοντέλα χωρητικότητας από 1 έως 6 ταψιά 60x40/όροφο.



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

ΨΥΓΕΙΟ-ΒΙΤΡΙΝΑ «PANORAMA»
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το ψυγείο-βιτρίνα «PANORAMA», που αναδεικνύει κάθε γεύση με τον πιο εντυπωσιακό τρόπο. Με δύο επίπεδα προβολής (πάτο & συρόμενο κρυστάλλινο ράφι), LED φωτισμό που απογειώνει χρώματα και υφές, και οριζόντια συρόμενα κρυστάλλινα καπάκια για άνεση, μετατρέπει την παρουσίαση σε εμπειρία. Διατίθεται σε τρεις εκδόσεις – ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη – ώστε να καλύπτει κάθε ανάγκη, από δροσερά γλυκά έως ζεστές λιχουδιές ή απλή προβολή προϊόντων. Το ενσωματωμένο μοτέρ εγγυάται αξιοπιστία, ενώ η επένδυσή της γίνεται με βάση τις ανάγκες και το γούστο του πελάτη, για να ταιριάζει σε κάθε χώρο. / antonopoulos.com.gr



ΝΕΟ «ESTIA» ΣΤΗ ΘΕΡΜΗ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το κατάστημα «Estia», στο νέο «Food Court – Thermi» (5° χλμ. Χαριλάου, Θέρμης), αποτελεί ένα δυναμικό γαστρονομικό προσορισμό, με έμφαση στην ποιότητα και τη φρεσκάδα των προϊόντων του. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε εξ ολοκλήρου τον εξοπλισμό εστίασης του καταστήματος, προσφέροντας λύσεις υψηλής αισθητικής και λειτουργικότητας. Στο gelato corner «Gelo Celo», κυριαρχεί η εντυπωσιακή βιτρίνα παγωτού «Vision Show» με διάφανα δοχεία, που αναδεικνύει άψογα τα χειροποίητα παγωτά αφού δημιουργεί μια εντυπωσιακή 3D προβολή για το παγωτό. Το αποτέλεσμα συνδυάζει τεχνογνωσία, καινοτομία και εργονομία. drakoulakis.gr

ΝΕΕΣ PREMIUM ΣΕΙΡΕΣ ΓΛΥΚΩΝ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ
από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ εμπλουτίζει τη γκάμα της με δύο νέες σειρές γλυκισμάτων για εστίαση, ζαχαροπλαστική και HO.RE.CA. Η σειρά Dolcino περιλαμβάνει πέντε γεύσεις σε κομψή συσκευασία: Oreo, Cheesecake Strawberry, Ferrero, Snickers και Speculoos. Αποτελούν ιδανική λύση για καφετέριες, ζαχαροπλαστεία, buffet και βιτρίνες take-away. Η δεύτερη σειρά περιλαμβάνει έξι premium επιλογές: New York Cheesecake, Carrot Cake, Τάρτες Φράουλας & Μήλου, Gourmet Τάρτα Μήλου και Τούρτα Τριπλής Σοκολάτας. Διατίθενται κομμένα, μειώνοντας φύρα και διευκολύνοντας το σερβίρισμα. Έτσι, η ΙΟΝΙΚΙ ενισχύει τη θέση της ως αξιόπιστος συνεργάτης, προσφέροντας ποιότητα και γεύση. / ioniki.com



ΜΗΧΑΝΗ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ προτείνει την νέα μηχανή στρώσιματος, με δυνατότητα πρόσθετου τραπέζιου επικάλυψης που αφαιρείται τροχήλατα. Εξασφαλίζει τέλεια ρύθμιση θερμοκρασίας στο σύστημα ψύξης – θέρμανσης, ώστε να υπάρχει ακρίβεια στο στρώσιμο της σοκολάτας και έχει μικρές διαστάσεις και πολύ εύκολη λειτουργία. Οι μηχανές διατίθενται σε τρία μεγέθη των 15, 27 και 75 κιλών και τρία πλάτη ταινιών των 20, 25 και 30 εκατοστών. / kourlampas.gr



CATTABRIGA UNIVERSITY:
ΝΕΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ
από την SWEET ICE

Με μεγάλη χαρά ανακοινώνουμε τα επόμενα εκπαιδευτικά σεμινάρια για το παγωτό του Cattabriga University σε συνεργασία με την Iceteam 1927. Το ραντεβού μας ανανεώνεται για τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο στις εγκαταστάσεις του Cattabriga University στην έδρα μας, στον Πειραιά. Τα σεμινάρια θα διεξαχθούν από τον Jacopo Chelli και τον Giacomo Schianon αντίστοιχα και θα δοθεί έμφαση στη διαδικασία της παραγωγής καθώς και στη δημιουργία συνταγών από το μηδέν. Τέλος, στο πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριό μας θα παρουσιαστούν τα νέα μηχανήματα και θα είναι διαθέσιμα για δοκιμές και πρακτική. / sweetice.gr



clivanexport.gr



ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



Bakeshop.gr
PROFESSIONAL EQUIPMENT

ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ
ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ
ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



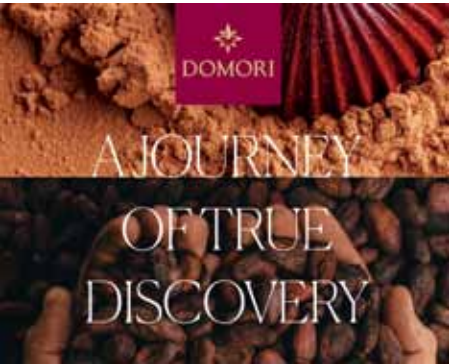
bakeshop.gr



Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | Τ:2421095217   

GOURMET ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ “DOMORI”
από την LAOUDIS FOODS

Για τους γνώστες, η Domori είναι συνώνυμη με την κορυφαία, εκλεπτυσμένη γεύση και την ανώτατη ποιότητα σε ό,τι αφορά τη σοκολάτα. Η ιταλική εταιρεία διαχειρίζεται αποκλειστικά σπάνιες ποικιλίες κακάο και με την ξεχωριστή επεξεργασία που έχει αναπτύξει και εξελίξει επί δεκαετίες, μπορεί να διατηρεί όλα τα υπέροχα αρώματα του σπάνιου κακάο που επιλέγει. Στη γκάμα της, θα βρείτε μονοποικιλιακές κουβερτούρες από την Βενεζουέλα (Ocupare Criollo), το Εκουαντόρ (Arriba Nacional), το Περού (Apurimac) κ.ά. οι οποίες θα απογειώσουν τη γεύση στις premium ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας! / laoudis.gr



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ ΓΙΑ ΖΕΣΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Όχι πλέον ανακάτεμα και ταλαιπωρία στη φωτιά! Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ εισάγει στην ελληνική αγορά πλήρη σειρά βραστήρων κρέμας, γκανάζ, σιροπιών, στρωσίματος σοκολάτας, παστεριωτή παγωτού της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR. Ο συνδυασμός παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής κρέμας patisserie - ganache με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες, παράγουν άριστα αποτελέσματα. Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTi είναι κατασκευασμένο για αντοχή στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων κρέμας ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας κλπ. ακόμη και με οριακές ποσότητες λόγω inverter. Το πατενταρισμένο σύστημα ανακυκλώσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης χωρίς καταστροφή υλικών. Χωρητικότητα κάδου 30 – 60 – 130 λίτρων. / kourlampas.gr



SPECULOOS: ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ & ΓΕΥΣΗ ΜΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ
από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει τα νέα καινοτόμα προϊόντα της σειράς Speculoos, ειδικά σχεδιασμένα για επαγγελματίες ζαχαροπλαστικής, παγωτού και HO.RE.CA. Η ανανεωμένη σειρά συνδυάζει τη χαρακτηριστική γεύση speculoos με κορυφαία ποιότητα και εφαρμογές σε κρέμες, topping και μπισκότο. Ιδανική λύση για εκλεπτυσμένες γεύσεις, σταθερή απόδοση και ευελιξία τόσο σε βιομηχανική όσο και εργαστηριακή χρήση. / yiannikas.gr



ΣΕΙΡΑ CREAM J ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Οι υδατόκρεμες (τύπου Bavarian) Cream J της ΑΚΤΙΝΑ είναι η ιδανική λύση για γέμιση σε κρουασάν, τσουρέκια και αρτοσκευάσματα. Με πλούσια υφή, γεύση και ανθεκτικότητα στο ψήσιμο, παραμένει μαλακή και κρεμώδης μετά την εφαρμογή. Προσφέρει σταθερότητα, υψηλή απόδοση και μοναδική γευστική εμπειρία που ξεχωρίζει σε κάθε εφαρμογή. Διατίθεται σε τρεις γεύσεις: σοκολάτας γάλακτος, βανίλια και λεμόνι. / aktinafoods.com



ΝΕΕΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ & ΜΕ ΦΕΤΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ!
από την ΙΟΝΙΚΗ

Η ΙΟΝΙΚΗ τιμά τη μακρά ελληνική παράδοση και παρουσιάζει δύο μοναδικές προτάσεις: την Αυθεντική Μπουγάτσα Ανατολής με Κρέμα και την Αυθεντική Μπουγάτσα Ανατολής με Φέτα Θεσσαλίας. Δύο επιλογές που αποτυπώνουν την ελληνική γευστική κληρονομιά και προσφέρουν αξία στον επαγγελματία. Ένα μυστικό που ταξίδεψε στον χρόνο, από την καρδιά της Ιωνίας, ζωντανεύει σε κάθε μπουκιά. Γεύση αυθεντική, που κρύβει 34 χρόνια εμπειρίας και αφοσίωσης. Το λεπτό φύλλο ωρίμανσης αγκαλιάζει τη βελούδινη κρέμα βανίλιας ή τη γέμιση με φέτα ΠΟΠ Θεσσαλίας, δημιουργώντας προϊόντα που ξυπνούν μνήμες. Για τον επαγγελματία που αναζητά αυθεντικότητα και παράδοση στο πιάτο! / ioniki.com

ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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



CIAM – ΒΙΤΡΙΝΑ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ
από την SWEET ICE

Οι βιτρίνες της σειράς Jewellery αποτελούν μια εξαιρετικά καλαίσθητη και μοντέρνα λύση για την προβολή και την ανάδειξη πραλινών και σοκολατινίων. Διαθέτουν βαλβίδα ελέγχου υγρασίας που αφαιρεί την περίσσια υγρασία και αποτρέπει την αλλοίωση των σοκολατινίων, προφυλάσσοντας τη γυαλάδα και την εντυπωσιακή τους εμφάνιση. Έχουν συρόμενα συρτάκια, εξασφαλίζοντας εύκολη πρόσβαση στους χειριστές και αποτελούν ένα κομψό κόσμημα για κάθε κατάστημα. / sweetice.gr

RIBOT ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την VARANAKIS

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας απλή, στιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με κάδο που διαθέτει κάθετο κύλινδρο για εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση και προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή, ενώ η γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία εξασφαλίζει λογικό κόστος παραγωγής με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Δουλέψτε όλο το χρόνο με γνήσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας παρασκευάζοντας μόνο την απαιτούμενη ποσότητα. Το σύστημα διαθέτει εύρος θερμοκρασίας από -15 έως +110°C, inverter από 10 έως 500 Rpm, καθώς και βρύση-ντουζ με ειδικό πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60Lt. / varanakis.com



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ COMPOUND ΧΩΡΙΣ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ
από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Παράγουμε compound σοκολάτας χωρίς φοινικόελαιο με πιστοποίηση σύστασης κακάο κατά Rainforest Alliance. Η σειρά προϊόντων αφορά εύκολη χρήση χωρίς διαδικασία στρωσίματος, ισοροπημένη ρευστότητα, γρήγορο στέγνωμα και σταθερό αποτέλεσμα επικάλυψης για μεγάλο διάστημα. Ζητήστε τα compound σοκολάτας 7077 Dark, 7021 Milk και 7008 White σε συσκευασία 10 κιλών. Κατόπιν ζήτησης, διαθέτουμε πρόσθετα υλικά της ίδιας σειράς χωρίς ζάχαρη και χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά. / trofingred.com

ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΤΙΚΤΟΚ!
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ εγκαινιάζουν το επίσημο κανάλι τους στο TikTok, με αυθεντικές εικόνες από τον κόσμο της τεχνονγνωσίας και της καθημερινής λειτουργίας τους. Το νέο περιεχόμενο περιλαμβάνει δυναμικά βίντεο που αποτυπώνουν τη διαδρομή του αλεύρου μέχρι το τελικό προϊόν, στιγμιότυπα από την παραγωγή, τον ποιοτικό έλεγχο, το Μουσείο Λούλη, αλλά και ανάλαφρες στιγμές από τη συνεργασία των εργαζομένων μέσα από διασκεδαστικά challenges. Με στόχο να αναδείξει τη δημιουργική πλευρά της αλευροβιομηχανίας, το κανάλι προσφέρει άμεση και ζωντανή ματιά στον κόσμο των Μύλων Λούλη, με σεβασμό στην παράδοση και έμφαση στην καινοτομία. Βρείτε το κανάλι στο TikTok: @loulismills





Rama Creamy Delight
για το πιο γευστικό cheesecake.

Εξαιρετική Υφή. Σταθερή Δομή.
Επαγγελματικό αποτέλεσμα.

Αναδεικνύει τις ζεστές και κρύες παρασκευές.
Διατίθεται σε συσκευασία 1.5kg

FLORA
PROFESSIONAL

Kamel Saci

Artisan bakery, viennoiserie και μια φρέσκια all-day εμπειρία

Το όνομά του είναι συνώνυμο της τεχνικής αρτιότητας και της γευστικής καινοτομίας. Ο Kamel Saci, κορυφαίος boulanger με παγκόσμια εμπειρία, έχει αναδείξει τη viennoiserie και τις γλυκές ζύμες σε πραγματική τέχνη, τοποθετώντας τες στο ίδιο βάθρο με το ποιοτικό ψωμί. Με το Léonie Bakery να αναπτύσσεται δυναμικά στο Παρίσι και νέα projects να ετοιμάζονται σε Ισπανία, Ντουμπάι και —σύντομα— στην Αθήνα, μιλά για την αξία της παράδοσης, την προσαρμογή στην τοπική κουλτούρα και την εκπαίδευση νέων τεχνιτών. Σκοπός του; Το αρτοποιείο να λειτουργεί ως all-day προορισμός. Από τη φινέτσα ενός κρουασάν μέχρι την αυθεντικότητα της πορτοκαλόπιτας, δείχνει ότι το μέλλον χτίζεται στη λεπτομέρεια και στο πάθος για την εξαιρετική πρώτη ύλη.

Πρόσφατα, τον Ιούλιο, ανοίξατε τον μεγαλύτερο φούρνο στο Παρίσι.

Πρόκειται για ένα αρτοποιείο με διαφορετική προσέγγιση, κάτι που δεν το βλέπουμε στη Γαλλία: εστιατόριο, καφέ, αρτοποιείο χονδρικής και κέντρο εκπαίδευσης νέων αρτοποιών, όλα ενσωματωμένα μέσα στο νέο μου εγχείρημα. Καλύπτει 1000 τ.μ. και συνδυάζει το artisan bakery με κέντρο εκπαίδευσης για τους πελάτες μου (για συμβουλευτική σε όλο τον κόσμο) και για τους αρτοποιούς μου. Σήμερα, το γκρουπ μου, Léonie Bakery, αριθμεί 7 τοποθεσίες στο Παρίσι. Σύντομα θα ανοίξουμε και σε σιδηροδρομικό σταθμό στο Παρίσι και ξεκινάμε τη διαδικασία franchise για κάποιους πε-

λάτες μας διεθνώς: η Ισπανία και το Ντουμπάι είναι projects που θα υλοποιηθούν σύντομα (2026).

Και στην Αθήνα σχεδιάζετε να δημιουργήσετε μια παρόμοια εμπειρία;

Θέλω να δημιουργήσω ένα ελληνικό αρτοποιείο. Δεν προσπαθώ να φέρω ένα κομμάτι της Γαλλίας στην Ελλάδα. Στόχος μου είναι βεβαίως να προσφέρω viennoiserie και μερικά ψωμιά, αλλά κυρίως ελληνικά προϊόντα, γιατί αυτό είναι το DNA της ελληνικής κουλτούρας: σπανακόπιτα, πορτοκαλόπιτα, κουλούρι, τσουρέκι θα βρίσκονται σίγουρα στο μενού! Έχουμε αρκετές τοποθεσίες υπό σκέψη. Αναμένεται την περίοδο 2026-2027. Θα είναι αρτοποιείο

- καφέ - all day χώρος, συνδυασμός ψωμιού και viennoiserie. Θα υπάρχει, επίσης, κέντρο εκπαίδευσης για τους νέους μας αρτοποιούς, καθώς και πρακτική τριών μηνών στο Παρίσι πριν ενταχθούν στην ομάδα στην Αθήνα.

Πόσο διαφορετική είναι η πρόκληση να ανοίξετε έναν τέτοιο χώρο στην Ελλάδα σε σχέση με τη Γαλλία;

Για μένα δεν είναι πρόκληση, γιατί γνωρίζω την κουλτούρα (η σύζυγός μου είναι από τη Ναύπακτο και ο γιος μας γεννήθηκε στην Αθήνα). Θέλω να δείξω σεβασμό στους Έλληνες και δεν θέλω να έρθω ως αλαζόνας Γάλλος αρτοποιός. Πιστεύω ότι πρέπει να σέβασαι τη χώρα και την παράδοσή της. Έχω



Θέλω να δείξω σεβασμό στους Έλληνες και δεν θέλω να έρθω ως αλαζόνας Γάλλος αρτοποιός. Πιστεύω ότι πρέπει να σέβεσαι τη χώρα και την παράδοσή της.



ανοίξει αρτοποιεία σε όλο τον κόσμο και πάντα ήταν επιτυχημένα γι' αυτόν τον λόγο. Το πιο σημαντικό για μένα είναι να χρησιμοποιώ τις δεξιότητές μου και να τις προσαρμόζω στα τοπικά προϊόντα και την κουλτούρα. Σπιτικά, χειροποίητα, με χρήση μόνο καλών πρώτων υλών.

Ας γυρίσουμε λίγο πίσω. Πώς ήταν η κατάσταση πριν την εμφάνιση της νέας γενιάς φούρνων;

Η αγορά και η προσφορά ήταν πολύ βασικές. Τρία-τέσσερα είδη ψωμιού, μόνο κρουασάν και σοκολατένιο κρουασάν, χωρίς καφέδες και αλμυρά. Για πολλά χρόνια, οι φούρνοι χρησιμοποιούσαν περισσότερη μαγιά και λιγότερο προζύμι, ώστε να επιταχύνουν την παραγωγή και να φτιάχνουν ψωμί γρηγορότερα. Τη δεκαετία του '80 μπήκαν τα πρόσθετα, για να διασφαλίζεται η αποδοτικότητα της επιχείρησης. Μεγαλώνοντας στην επαρχία, είχαμε αξιοπρεπές ψωμί, αλλά χωρίς πραγματική ποικιλία.

Η τεχνική δεν άλλαξε ποτέ, η διαδικασία ναι: μεγαλύτερες ωριμάνσεις και υψηλότερη ενυδάτωση. Πιστεύω πραγματικά πως επιστρέψαμε στο στυλ των παλιών αρτοποιών, με τη διαφορά ότι σήμερα διαθέτουμε καλύτερο εξοπλισμό και βαθύτερη κατανόηση των πρώτων υλών, ειδικά του αλευριού.

Εδώ η σύγχρονη αρτοποιία συνδέεται με το ποιοτικό προζυμένιο ψωμί, όμως εσείς αναδείξατε εξίσου τις γλυκές ζύμες και τη viennoiserie μέσα από το Queen Bee.

Στη Γασκώνη, όπου έμαθα να ψήνω, εστιάζαμε πάντα σε δύο είδη. Φυσικά στο ψωμί, αλλά ακόμη περισσότερο στις στρωτές ζύμες, συμπεριλαμβανομένων των «rôtisserie boulangère» όπως η flap. Εκείνα τα χρόνια δεν έβρισκες γλυκά σε αρτοποιείο — υπήρχαν ξεχωριστά ζαχαροπλαστεία. Κάποια στιγμή, ίσως τη

δεκαετία του '90, οι φούρνοι άρχισαν να προσφέρουν μίξη όλων: γλυκά, ψωμί και viennoiserie.

Σε όλα τα αρτοποιεία μου — Λονδίνο, Ισπανία, ΗΠΑ, Λατινική Αμερική και Ελλάδα — πάντα επικεντρωνόμουν σε αυτό που πιστεύω πως ορίζει πραγματικά την αγορά ενός φούρνου. Είναι πιο εύκολο να φτιάξεις ψωμί παρά αρτοσκευάσματα τύπου viennoiserie, και για δεκαετίες τα αγοράζαμε κατεψυγμένα. Η νέα γενιά αρτοποιών σε όλο τον κόσμο προσπαθεί τώρα να εστιάσει σε αυτή την ικανότητα και να αποφύγει τα γλυκίσματα που είναι πολύ ακριβά στην παραγωγή και απαιτούν ένα εντελώς νέο επίπεδο επένδυσης.

Ποιο είναι το signature προϊόν σας;

Σίγουρα το κρουασάν, αλλά είμαστε επίσης γνωστοί για τα ρολά μας: κανέλας, καρδάμου και σοκολάτας.

Πώς υπερασπίζεται ένα artisan bakery την ποιότητα και τη χρονοβόρα διαδικασία παραγωγής προϊόντων όπως croissant au beurre ή brioche feuilletée;

Ο πραγματικός τεχνίτης που κατανοεί την παραγωγή και την ποιότητα πρέπει να το επικοινωνεί στον πελάτη. Είναι σημαντικό να εκπαιδεύουμε τον κόσμο για τον χρόνο και τον κόπο που απαιτείται για να προκύψει ένα εξαιρετικό προϊόν. Φυσικά σήμερα τεχνικά μπορούμε να διατηρήσουμε ζύμες κρουασάν ή μπριος για μέρες, γεγονός που διευκολύνει τη μαζική παραγωγή ποιοτικών viennoiseries. Χρειάζονται όμως τεχνίτες για να τα ελέγχουν.

Ποια είναι τα δικά σας στάνταρ για τις πρώτες ύλες και πόσο επηρεάζουν το τελικό προϊόν;

Χρειάζεται καλό βούτυρο. Εγώ χρησιμοποιώ εκλεκτό και πολύ φρέσκο βούτυρο ώστε να κρατήσει όλα τα αρώματα. Ποτέ κατεψυγμένο, ποτέ

μαργαρίνη, ενώ δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακό ούτε πολύ σκληρό. Είναι υψίστης σημασίας να προσαρμόζεται η ζύμη και η θερμοκρασία της ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη στρώση.

Πειραματίζεστε με νέα είδη;

Η καινοτομία είναι σημαντική στις στρωτές ζύμες. Πιστεύω πως το αλμυρό και το γλυκό μπορούν να συνδυαστούν αρμονικά στη viennoiserie, οπότε πειραματιζόμαστε. Το είδαμε με τα cronuts ή το new york roll, που έγιναν παγκόσμια τάση. Για να είμαι ειλικρινής, προτιμώ να διατηρώ τα κλασικά στην κορυφή, γιατί στο τέλος της ημέρας τι είναι καλύτερο από ένα κρουασάν;

Πώς παραμένετε εμπνευσμένος και πειθαρχημένος ταυτόχρονα;

Εμπνέομαι από τα ταξίδια και τους ανθρώπους σε όλο τον κόσμο. Επiléξαμε αυτό το επάγγελμα και για την πειθαρχία που το συνοδεύει. Η καθημερινή πρόκληση είναι η ομορφιά του.

Πώς βλέπετε την αγορά εδώ;

Η Ελλάδα γίνεται σπουδαίος προορισμός για artisan bakery, όχι μόνο στην Αθήνα. Βλέπω σε όλη τη χώρα πολύ καλούς φούρνους και αρτοποιούς, και οι πελάτες αναγνωρίζουν την ποιότητα γευστικά. Επίσης, όλο και περισσότεροι pastry chefs θέλουν ποιοτικές viennoiseries στα καταστήματά τους. Έχω βοηθήσει αρκετούς και ήταν πρόκληση, γιατί δεν είναι εξοικειωμένοι με τις ζύμες. Η συμβουλή μου: καλή μαθητεία, πολύ καλός εξοπλισμός αρτοποιίας και, φυσικά, καλό βούτυρο.

Ποιο είναι το όραμά σας;

Θέλω να δημιουργήσω μια νέα εποχή αρτοποιείων με εμπειρία που διαρκεί όλη μέρα. Πιστεύω ότι σύντομα θα εμφανιστούν παρόμοια εγχειρήματα. Θέλω να διδάξω τις βάσεις και την παράδοση. Μπορείς να δημιουργήσεις καινούριο νέα προϊόντα, αλλά στο τέλος της ημέρας πάντα επιστρέφεις στα βασικά.

Κατάψυξη ειδών ζαχαροπλαστικής-παγωτού

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ταχύτητα κατάψυξης επηρεάζει και το τελικό μέγεθος των κρυστάλλων. Όταν ευνοείται ο γρήγορος σχηματισμός πυρήνων κρυστάλλωσης, τότε οι σχηματιζόμενοι παγοκρύσταλλοι θα είναι μικροί σε μέγεθος κι αντίστροφα.

ΣΥΝΤΟΜΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Το πρώτο ηλεκτρικό ψυγείο κάνει την εμφάνισή του το 1914 και λειτουργεί με φρέον, ενώ η πρώτη κατάψυξη εμφανίζεται στις Η.Π.Α. τη δεκαετία του 1940. Στη συνέχεια, η διάδοση των καταψυκτών αλλά και των μεθόδων κατάψυξης εξελίσσεται ραγδαία. Το 1938 εμφανίζεται ο καταψύκτης πλακών. Το 1960 ακολουθεί ο καταψύκτης ρευστοποιημένης κλίνης και το 1961 η κρυογενής κατάψυξη. Το 1970 εμφανίζονται οι πρώτοι καταψύκτες στα σούπερ μάρκετ, ενώ το 1990 τα πρώτα κατεψυγμένα τρόφιμα για φούρνους μικροκυμάτων.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Η συντήρηση με κατάψυξη πλεονεκτεί στο να κρατάει το προϊόν κοντύτερα στη φυσική του κατάσταση, να διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες, τη γεύση, το άρωμα και το χρώμα, πράγμα που επιτυγχάνεται με την αναστολή λειτουργίας και δράσης τόσο των μικροβίων, όσο και των ενζύμων που υπάρχουν μέσα στα τρόφιμα. Η ψύξη επιβραδύνει χημικές και βιολογικές διεργασίες και την επακόλουθη αλλοίωση της ποιότητας, αλλά κάθε τρόφιμο συμπεριφέρεται διαφορετικά στην κατάψυξη. Για παράδειγμα, τα φρούτα και τα λαχανικά συνεχίζουν να αναπνέουν και να παράγουν θερμότητα. Για κάθε 10°C ο ρυθμός των χημικών αντιδράσεων μειώνεται περίπου στο

μισό. ΑΡΑ: τόσο τα μικρόβια, όσο και τα ένζυμα που υπάρχουν στα τρόφιμα, δεν καταστρέφονται, απλώς δρουν με πολύ αργούς ρυθμούς.

ΤΙ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ;

Το νερό που περιέχουν τα τρόφιμα εκ φύσεως, που κρυσταλλώνει με την παρακάτω διαδικασία. Αρχικά, ορισμένα μόρια συναθροίζονται σε μια κατάλληλη διάταξη που χρησιμεύει ως περιοχή ανάπτυξης κρυστάλλων. Έπειτα, στον πυρήνα κρυστάλλωσης που έχει δημιουργηθεί, προστίθενται περισσότερα μόρια ώστε αυτός αναπτύσσεται περισσότερο. Αυτή η διαδικασία λέγεται πυρηνογένεση. Το ενδιαφέρον εδώ είναι ότι οι πυρήνες σχηματίζονται σε μια θερμοκρασία χαμηλότερη (υπέρψυξη) από εκείνη στην οποία ακολούθως θα δημιουργηθούν οι υπόλοιποι κρύσταλλοι.

Ο τρόπος σχηματισμού των πυρήνων κρυστάλλωσης εξαρτάται από το αν το σύστημα που επικρατεί στο προϊόν στη διάρκεια της κατάψυξής του είναι ομοιογενές ή ετερογενές. Ομοιογενές χαρακτηρίζεται ένα διάλυμα που περιέχει μόνο νερό κι είναι ελεύθερο από την παρουσία ξένων σωματιδίων όσο μικρά κι αν είναι αυτά. Τα διαλύματα που συναντάμε στα τρόφιμα είναι ετερογενή, περιέχουν δηλαδή εκτός απ' το νερό κι άλλα συστατικά.

Σε ένα ετερογενές σύστημα, όπως τα τρόφιμα και γενικά τα βιολογικά συστήματα, ο πυρήνας κρυστάλλωσης σχηματίζεται στην επιφάνεια ενός ξένου σωματιδίου που βρίσκεται αιωρούμενο μέσα στο σύστημα ή στα τοιχώματα του περιέκτη. Αυτό δίνει τη δυνατότητα της προσθήκης στο ετερογενές σύστημα, όπως π.χ. στο παγωτό, ξένης ύλης από μορφή λεπτότατων σωματιδίων, όπως σκόνη ζελατίνης ή νεκρά κύτταρα βακτηρίων, το καθένα από τα οποία θα αποτελέσει τη βάση σχηματισμού ενός πυρήνα κρυστάλλωσης. Αν στο ετερογενές σύστημα δεν είναι δυνατή η προσθήκη ξένης ύλης, όπως π.χ. στα τρόφιμα με κυτταρική οργάνωση, τότε για τον σχηματισμό πυρήνων κρυστάλλωσης απαιτείται και πάλι υπέρψυξη του συστήματος, σε μικρότερο όμως βαθμό σε σχέση με το ομοιογενές σύστημα.

Θυμόμαστε ότι η αργή κατάψυξη δημιουργεί μεγάλους κρυστάλλους, ενώ η ταχεία κατάψυξη δημιουργεί μικρούς κρυστάλλους που είναι και επιθυμητοί στην κατάψυξη τροφίμων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΕ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ανάπτυξη των κρυστάλλων σε μέγεθος αποτελεί τη δεύτερη φάση της κρυσταλλοποίησης και είναι η σημαντικότερη ίσως φάση σχετικά με την ποιότητα που θα έχουν τα προϊόντα που καταψύχονται όταν αποψυχθούν.



Στη βραδεία κατάψυξη οι μικροί κρύσταλλοι πάγου που έχουν σχηματιστεί μέσα στα τρόφιμα έχουν όλο το διαθέσιμο χρόνο για κίνηση προς τους πυρήνες που έχουν ήδη σχηματιστεί μέσα στο τρόφιμο και κατά τη διάρκεια αυτής της κίνησης οι κρύσταλλοι πιέζουν και σπάζουν είτε τα κύτταρα ενός φρούτου ή ενός κρέατος, ή ακόμη και τη δομή που έχει σχηματίσει το άμυλο, οι πρωτεΐνες κλπ. Αυτό συνεπάγεται καταστροφή του τροφίμου που θα γίνει αντιληπτή όταν το προϊόν αποψυχθεί και θα είναι πλέον αργά για οποιαδήποτε διορθωτική κίνηση.

Εάν όμως η κατάψυξη είναι ταχεία, οι κρύσταλλοι του νερού δεν προλαβαίνουν να μεγαλώσουν και κυρίως, δεν έχουν το χρόνο να μετακινηθούν μέσα στο τρόφιμο με αποτέλεσμα η βλάβη του τροφίμου να είναι ελάχιστη.

Η ταχύτητα κατάψυξης επηρεάζει και το τελικό μέγεθος των κρυστάλλων. Όταν ευνοείται ο γρήγορος σχηματισμός πυρήνων κρυστάλλωσης, τότε οι σχηματιζόμενοι παγοκρύσταλλοι θα είναι μικροί σε μέγεθος κι αντίστροφα.

ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

Όταν τοποθετούμε ένα τρόφιμο στην κατάψυξη, απομακρύνουμε τη θερμότητα που έχει. Ο ρυθμός απομάκρυνσης θερμότητας είναι ουσιαστικά η ταχύτητα κατάψυξης.

Στην ταχεία κατάψυξη (rapid freezing) σχηματίζονται μικροί σε μέγεθος παγοκρύσταλλοι. Στα τρόφιμα που έχουν κυτταρική οργάνωση (φρούτα, κρέας, λαχανικά κλπ.) οι πυρήνες κρυστάλλωσης σχηματίζονται τόσο μέσα στα κύτταρα όσο και στο ανάμεσά τους. Οι μικροί παγοκρύσταλλοι είναι πολύ περισσότεροι και μικρότεροι σε μέγεθος. Επίσης, δεν μπορεί να γίνει μετακίνηση νερού από το εσωτερικό του κυττάρου προς τους χώρους έξω απ' το κύτταρο και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να περιορίζεται η καταστροφή των πρωτεϊνών, να αποφεύγεται ο τραυματισμός των κυτταρικών μεμβρανών και γενικά ελαχιστοποιούνται οι μεταβολές που υποβαθμίζουν την ποιότητα του προϊόντος.

Σε ό,τι αφορά το παγωτό, ο σχηματισμός μικρών παγοκρυστάλλων δίνει μια λεία και ομοιογενή υφή επηρεάζοντας θετικά την ποιότητα του προϊόντος, αλλά και την αντοχή του στη βιτρίνα. Αυτός είναι και ο λόγος που για ένα πραγματικά καλό αποτέλεσμα, η χρήση ενός shock freezer θεωρείται απαραίτητη.

Καταληκτικά, κατανοείται η διαφορά που έχει η χρήση ενός καταψυκτη αποθήκευσης και ενός shock freezer, με τον καταψυκτη να υστερεί σημαντικά σε αποτελέσματα.

ΕΙΔΗ ΚΑΤΑΨΥΚΤΩΝ:

- Καταψύκτες αέρα,
- Χωρίς ρεύμα αέρα,
- Με αέρα υψηλής ταχύτητας (θερμοκρασίες έως -40°C με ταχύτητες αέρα 1,5-6 μέτρα ανά δευτερόλεπτο),
- Ρευστοποιημένης κλίνης, κατάλληλη για προϊόντα μικρού μεγέθους,
- Καταψύκτες σήραγγας με μεταφορική ταινία για συνεχή λειτουργία και μεγάλη ευελιξία ως προς το καταψυχόμενο είδος πχ. παγωτό, ψάρια, κρέας, πίτσες, κέικ, πίτες κλπ.,
- Καταψύκτες με πλάκες όπου το τρόφιμο έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο κατάλληλοι για φιλέτα ψαριού ή κρέατος,
- Καταψύκτες με αποξεώμενη επιφάνεια, όπως είναι οι παγωτομηχανές,
- Καταψύκτες με κρουγενή ρευστά που ψεκάζονται πάνω στο τρόφιμο ή το τρόφιμο να εμβαπτίζεται σε αυτό.

ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ

Το νερό όταν καταψυχθεί και μετατραπεί σε πάγο, αυξάνει σε όγκο κατά 9%. Η αύξηση του όγκου εξαρτάται από τη φύση του τροφίμου και κυρίως από το μέγεθος της περιεκτικότητάς του σε νερό.

Επίσης, επειδή στο νερό είναι διαλυμένα άλατα, ιχνοστοιχεία κ.ά., με τη μετατροπή του νερού σε πάγο αυτά αυξάνουν σε συγκέντρωση στο μέρος του τροφίμου που δεν έχει καταψυχθεί, αλλάζοντας έτσι το pH, την ολική οξύτητα, το ιξώδες και το οξειδοαναγωγικό δυναμικό.

Άλλες σημαντικές μεταβολές κατά την κατάψυξη που υποβαθμίζουν την ποιότητα των τροφίμων:

- η ανακρυστάλλωση
- η μετουσίωση των πρωτεϊνών
- η οξείδωση των λιπαρών ουσιών
- η αφυδάτωση λόγω εξάχνωσης
- η διάσπαση των χρωστικών ουσιών
- η απώλεια σε βιταμίνες
- η συνεχιζόμενη ενζυμική δραστηριότητα

ΑΠΟΨΥΞΗ

Αφού έχουμε καταψύξει το προϊόν μας, μετέπειτα θα το αποψύξουμε για να καταναλωθεί είτε όπως είναι, είτε να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή ως Α' ύλη. Στην απόψυξη, οι παγοκρύσταλλοι λιώνουν (τήξη) και σχηματίζεται πάλι η υγρή φάση των προϊόντων. Η ταχύτητα της απόψυξης, αν είναι μεγαλύτερη από την ενδεκνυόμενη, μπορεί να προξενήσει κι άλλη υποβάθμιση της ποιότητας του τροφίμου. Το τρόφιμο, όσο καλά και αν το καταψύξουμε, θα έχει ήδη υποστεί ορισμένες αλλοιώσεις που δεν θα είναι αντιληπτές μέσα στην κατάψυξη. Αν μετά αποψύξουμε με ακατάλληλο τρόπο το τρόφιμο, τότε αυτές οι βλάβες θα είναι εμφανείς και θα επιδεινωθούν ακόμη περισσότερο. Για παράδειγμα, οι μικροοργανισμοί και τα ένζυμα που βρίσκονταν σε αδράνεια μέσα στο τρόφιμο, θα βρουν ευνοϊκό περιβάλλον για να επαναδραστηριοποιηθούν και να συντελέσουν στην αλλοίωση του προϊόντος. Για την αποφυγή τέτοιων αλλοιώσεων η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται μόνο σε συνθήκες ψύξης, δηλαδή το τρόφιμο από την κατάψυξη θα πρέπει να τοποθετείται στο ψυγείο και μετά από παρέλευση αρκετών ωρών που διαφέρουν από τρόφιμο σε τρόφιμο, να χρησιμοποιείται αναλόγως. Γενικώς, βοηθάει τον τρόπο εργασίας μας να αντιμετωπίζουμε τα καταψυχόμενα τρόφιμα ως τρόφιμα σε ένα είδος χειμερίας νάρκης. Έτσι, δεν θα ξεχνάμε ότι ουσιαστικά πρόκειται για τρόφιμα που παραμένουν «ζωντανά», αλλά δεν είναι δραστήρια.



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρινών



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



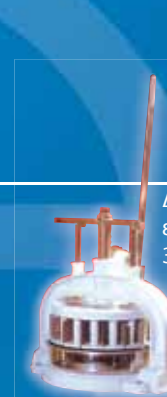
Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδοπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής



Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα

ΕΚ
KOURLAMPAS
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ-ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Έδρα: Λαγούρα 6, Περιστέρι, Τ.Κ. 12132 Αττικής
Τηλ. 2105773177-8, Fax. 2105727253
www.kourlamps.gr



Όταν η σοκολάτα γίνεται τέχνη



Στις 30 Ιουνίου, ο εμβληματικός χώρος του εστιατορίου FUGA μεταμορφώθηκε σε σκηνή δημιουργίας, γεύσης κι έμπνευσης, φιλοξενώντας την παρουσίαση της νέας στρατηγικής συνεργασίας μεταξύ Ledra Foods και Callebaut. Η βραδιά αποτέλεσε ένα πολυαισθητηριακό ταξίδι με οδηγούς τη σοκολάτα, την τέχνη και την καινοτομία και βασικό μήνυμα “Create Masterpieces, Together”. Επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, συνεργάτες, εκπρόσωποι του Τύπου και φίλοι του κλάδου της ζαχαροπλαστικής, έγιναν κοινωνοί μιας εκδήλωσης που δεν περιορίστηκε στην ανακοίνωση της συνεργασίας, αλλά ανέδειξε μια φιλοσοφία: τη δύναμη της σύμπραξης στην υπηρεσία της γευστικής δημιουργίας.



Για τη Ledra Foods, η ένωση δυνάμεων με την Callebaut είναι πρωτίστως θέμα κοινών αξιών. Με βαθιά γνώση της ελληνικής αγοράς Ho.Re.Ca. και πολυετή εμπειρία στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας, η Ledra ξεχωρίζει για τη δυνατότητά της να προσφέρει περισσότερα από προϊόντα: προσωπική υποστήριξη, άμεση ανταπόκριση, εξειδικευμένη τεχνογνωσία και συμβουλευτικές υπηρεσίες δίπλα στον πελάτη. Με εξατομικευμένη υποστήριξη, εκπαιδευτικές δράσεις και εφαρμογές επίδειξης, αγκαλιάζει κάθε επαγγελματία σε μια ολιστική προσέγγιση 360°, φέρνοντας την παγκόσμια ποιότητα της Callebaut στα μέτρα της ελληνικής αγοράς.

ΓΕΥΣΗ – ΤΕΧΝΗ – ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ

Η εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε μέσα στο καλοκαίρι αποτέλεσε ένα καλλιτεχνικό και γευστικό γεγονός. Το οπτικό σύμπαν

της βραδιάς καθορίστηκε από τον καλλιτέχνη Cacao Rocks, ο οποίος δημιούργησε ένα πρωτότυπο έργο τέχνης που αποτέλεσε τον αισθητικό οδηγό της εκδήλωσης και αποτύπωσε το δημιουργικό πνεύμα της σύμπραξης Ledra και Callebaut. Στο επίκεντρο, επίσης, το Gelato Spot, που αποτέλεσε γευστικό σταθμό: παρουσιάστηκαν πολλαπλές γεύσεις παγωτού με σοκολάτες Callebaut από τον Head Pastry Chef της Ledra Foods, Χρήστο Λάμπρου, που ταξίδεψαν τους παρευρισκόμενους σε γευστικούς συνδυασμούς με βάθος, υφή και φαντασία. Την εμπειρία συμπλήρωσαν τρία signature cocktails, με σοκολάτες Ruby, Dark και Milk, τα οποία επιμελήθηκε ο bartender Νίκος Σουρμπάτης – προσφέροντας ένα απρόσμενο πάντρεμα της σοκολάτας με τον κόσμο των spirits. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με εκλεκτά σοκολατένια bites, που σφράγισαν γλυκά την εμπειρία.

ΘΕΤΙΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗ
Η ανταπόκριση του κοινού υπήρξε ιδιαίτερα θερμή. Επαγγελματίες από κάθε γωνιά της Ελλάδας – pastry chefs, αρτοποιοί, ιδιοκτήτες καταστημάτων και συνεργάτες – γέμισαν τον χώρο με θετική ενέργεια, περιέργεια και ενθουσιασμό για όσα έρχονται. Εκπρόσωποι της Callebaut από την Ελλάδα και το εξωτερικό ενίσχυσαν τον διεθνή χαρακτήρα της εκδήλωσης, ενώ η παρουσία του Τύπου διασφάλισε την ευρεία προβολή αυτής της μοναδικής στιγμής για την ελληνική ζαχαροπλαστική σκηνή.

ΟΡΑΜΑ & ΣΤΟΧΟΣ
Η συνεργασία Ledra x Callebaut είναι μια υπόσχεση: ότι το μέλλον της γεύσης μπορεί να είναι δημιουργικό και γεμάτο έμπνευση. Βασική επιδίωξη αποτελεί η διαμόρφωση μιας κοινότητας δημιουργών. Γιατί η επιτυχία αυτής της συνεργασίας, δεν μετριέται μόνο σε προϊόντα, αλλά σε εμπιστοσύνη και σε στιγμές!

Η ευαισθησία της φράουλας

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



Η φράουλα είναι ένα από τα πιο δημοφιλή φρούτα που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, προσφέροντας μοναδική γεύση και θρεπτικά συστατικά. Ωστόσο, η φρέσκια φράουλα είναι ευαίσθητη κι επιρρεπής σε αποικοδόμηση λόγω των φυσικών της χαρακτηριστικών. Η συντήρησή της στα γλυκά είναι ουσιώδους σημασίας για τη διατήρηση της γεύσης, της υφής και των θρεπτικών συστατικών της. Η διαδικασία συντήρησης περιλαμβάνει μια σειρά χημικών αντιδράσεων που επηρεάζουν τη γεύση και την υφή των γλυκών που περιέχουν φράουλες. Οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα που διατηρούν τη φρεσκάδα και την ποιότητα των συστατικών τους όσο το δυνατόν περισσότερο.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς της σε νερό και των ευαίσθητων χημικών της συστατικών, είναι επιρρεπής στην αλλοίωση και στην απώλεια γεύσης.

Ως εκ τούτου, η κατανόηση των χημικών διεργασιών που συμβαίνουν στη φράουλα και η εφαρμογή κατάλληλων μεθόδων συντήρησης είναι κρίσιμη για την επιτυχία των γλυκών προϊόντων.

Η προσεκτική συντήρηση των φραουλών μπορεί να επηρεάσει σημαντικά τη συνολική εμπειρία του καταναλωτή, καθώς και την οικονομική βιωσιμότητα των παραγωγών γλυκών.

Η φράουλα είναι ένα ευαίσθητο φρούτο που υπόκειται σε πολλές χημικές αντιδράσεις, οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητά της και τη συντήρησή της, ειδικά όταν χρησιμοποιείται σε γλυκά. Μία από τις κύριες αντιδράσεις είναι η οξείδωση, κατά την οποία οι πολυφαινόλες που περιέχονται στη φράουλα αντιδρούν με το οξυγόνο, προκαλώντας καφέ χρώμα σε αυτή ή αλλιώς τη λεγόμενη αμαύρωση και απώλεια γεύσης. Η διαδικασία αυτή επιταχύνει την υποβάθμιση των θρεπτικών συστατικών και της γεύσης του φρούτου.

Επιπλέον, η ζύμωση είναι άλλη μία σημαντική χημική αντίδραση, όταν η φράουλα αποθηκεύεται σε συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας ή υψηλής υγρασίας. Αυτή η αντίδραση οδηγεί σε παραγωγή αλκοόλης και οξέων, που επηρεάζουν τη γεύση του γλυκού, καθώς και την υφή της φράουλας.

Η υδρόλυση είναι επίσης σημαντική, καθώς συμβαίνει η διάσπαση των υδατανθράκων και των πηκτίνων κατά την επεξεργασία των φραουλών, επηρεάζοντας τη σύσταση και τη σταθερότητα των γλυκών προϊόντων. Η κατανόηση αυτών των αντιδράσεων είναι κρίσιμη για τη βελτίωση της διαδικασίας συντήρησης της φράουλας στα γλυκά.

Η συντήρηση της φράουλας στα γλυκά είναι κρίσιμη για τη διατήρηση της φρεσκάδας και της γεύσης.

Υπάρχουν αρκετές μέθοδοι που μπορούν να εφαρμοστούν. Η ψύξη είναι μία από τις πιο κοινές μεθόδους, καθώς οι χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνουν την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων. Ωστόσο, η γεύση μπορεί να επηρεαστεί αν η φράουλα αποθηκευτεί για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Η κατάψυξη είναι, επίσης, μια δημοφιλής μέθοδος, με σκοπό την παρατεταμένη αποθήκευση. Μια διαδικασία κατάψυξης μπορεί να περιλαμβάνει την πλύση και την κοπή των φρούτων πριν από την κατάψυξη. Εναλλακτικά, θα μπορούσε η προσθήκη ζάχαρης ή σιροπιών να βοηθήσει στη διατήρηση της δομής και της γεύσης.

Επιπλέον, η χρήση συντηρητικών όπως το κιτρικό οξύ ή το ασκορβικό οξύ μπορεί να βελτιώσει τη διάρκεια ζωής των γλυκών. Οι μέθοδοι αυτές εξαρτώνται από τον τύπο του γλυκού που παρασκευάζεται και τις τελικές επιθυμίες. Η διαδικασία η οποία επιλέγεται διαφέρει ανάλογα με το στάδιο το οποίο βρίσκεται κάποιος, καθώς και το τι θέλει να πετύχει, παραδείγματος χάριν μεταφορά φράουλας, κατάψυξη φράουλας για συσκευασία πώλησης σε σακουλάκια, επεξεργασία φράουλας σε ζαχαροπλαστικό κλπ. Πάντα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι διαδικασίες.

Η προστασία και η διατήρηση της γεύσης της φράουλας στα γλυκά είναι κρίσιμη για τη διατήρηση της ποιότητας του τελικού προϊόντος. Οι φράουλες περιέχουν ενώσεις όπως οι φλαβονοειδείς και οι πολυφαινόλες, οι οποίες συμβάλλουν στη γεύση και την αρωματική τους αξία. Ωστόσο, η αποσύνθεση αυτών των ενώσεων μπορεί να συμβεί λόγω οξείδωσης και θερμικής επεξεργασίας.

Οι μέθοδοι προστασίας περιλαμβάνουν τη χρήση αντιοξειδωτικών που μπορούν να αναστέλλουν τις χημικές αντιδράσεις που οδηγούν σε οξείδωση. Η προσθήκη φυσικών συντηρητικών, όπως το λεμόνι ή το κιτρικό οξύ, βοηθά στην παρατεταμένη διατήρηση της γεύσης. Επίσης, οι σωστές μέθοδοι αποθήκευσης, όπως η διατήρηση σε χαμηλές θερμοκρασίες και η χρήση αεροστεγών δοχείων, συμβάλλουν στην προστασία της γεύσης.

Η εφαρμογή αυτών των μεθόδων διασφαλίζει ότι οι φράουλες διατηρούν την έντονη γεύση τους, ακόμη και μετά την επεξεργασία τους σε γλυκά προϊόντα.

Η συντήρηση της φράουλας στα γλυκά αποτελεί μία πολύπλοκη διαδικασία που απαιτεί προσεκτική μελέτη των χημικών αντιδράσεων που συμβαίνουν κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας και αποθήκευσης. Η φράουλα, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς της σε νερό και των ευαίσθητων χημικών της συστατικών, είναι επιρρεπής στην αλλοίωση και στην απώλεια γεύσης. Οι διαδικασίες συντήρησης, όπως η κατάψυξη, η κονσερβοποίηση ή η χρήση συντηρητικών, είναι απαραίτητες για την παραμονή της ποιότητας και της γεύσης των γλυκών που περιέχουν φράουλες. Ωστόσο, είναι πολύ σημαντικό να αναγνωριστούν οι επιδράσεις αυτών των μεθόδων στις οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες του προϊόντος.

Η προστασία και η διατήρηση της γεύσης μπορεί να επιτευχθούν με τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών συντήρησης και της σωστής επιλογής πρώτων υλών. Έτσι, οι καταναλωτές μπορούν να απολαμβάνουν δροσιστικά και γευστικά γλυκά φράουλας καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, με διασφαλισμένη τη διατροφική τους αξία.

Παναγιώτης Τσιάβος

GELATO CHEF & CONSULTANT

Έχει εξειδίκευση στο artisan παγωτό και πορεία στη ζαχαροπλαστική. Σήμερα, μέσω της εταιρίας του Gelato System, υπογράφει συνταγές και οργανώνει την παραγωγή σε επιλεγμένες gelaterie και pastry shops σε Ελλάδα και εξωτερικό, αναλαμβάνοντας την πλήρη τεχνική καθοδήγηση. Με πάθος για τις πρώτες ύλες και το αυθεντικό, φυσικό παγωτό, δημιούργησε τη Fernoir, που εισάγει και προμηθεύει premium βανίλια και κακάο, στηρίζοντας τη φιλοσοφία του για ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς. Η δουλειά του χαρακτηρίζεται από τεχνική ακρίβεια και γεύσεις που μετατρέπουν το παγωτό σε μια μοναδική εμπειρία απόλαυσης.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Σοκολάτα με καραμελωμένο φουντούκι & gianduvia ripple

Ένα comfort gelato με έντονο χαρακτήρα. Η σοκολάτα αποκτά βάθος με στρώσεις gianduvia και κομμάτια καραμελωμένου φουντουκιού, δημιουργώντας ένα πλούσιο artisan αποτέλεσμα.



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 1 ΚΙΛΟ GELATO)

- 530 γρ. Γάλα πλήρες 4,1%
- 160 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 110 γρ. Ζάχαρη
- 25 γρ. Σκόνη γάλακτος αποβουτυρωμένο
- 32 γρ. Δεξτρόζη
- 3,4 γρ. Φυτικές ίνες (fibericecream)
- 8 γρ. Φυτικές ίνες υγρή μορφή (L' essenza)
- 9 γρ. Πρωτείνες (emulsifiber)
- 24 γρ. Κακάο Fernoir Bio Μαδαγασκάρης 20-22%
- 70 γρ. Κακαόμαζα Fernoir Bio Μαδαγασκάρης
- 30 γρ. Βούτυροκακάο Fernoir Bio Μαδαγασκάρης

ΓΙΑ ΤΟ GIANDUVIA RIPPLE

- 500 γρ. Σοκολάτα γάλακτος
- 300 γρ. Πάστα φουντουκιού
- 120 γρ. Λάδι φουντουκιού ή Λάδι καρυδιού
- 80 γρ. Γλυκόζη σιρόπι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Παρασκευάζετε τη βάση σοκολάτας, παστεριώνετε στους 65°C και αφήνετε να ωριμάσει 12 ώρες.
- Ετοιμάζετε το gianduvia ripple λιώνοντας τη σοκολάτα, ενσωματώνοντας πάστα φουντουκιού, γλυκόζη και λάδι.
- Καραμελώνετε τα φουντούκια και τα σπάτε σε μικρά κομμάτια.
- Κατά την εξαγωγή του gelato, περνάτε στρώσεις gianduvia ripple και πασπαλίζετε με καραμελωμένο φουντούκι.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Συνολικά στερεά: ~42% • Λιπαρά: ~12,7% • POD: 17% • PAC: 24,5

ΣΥΝΤΑΓΗ

Βανίλια Μαδαγασκάρης Fernoir με ripple φράουλα & balsamico

Μια δημιουργική εκδοχή της κλασικής βανίλιας. Η φυσική βανίλια Μαδαγασκάρης Fernoir αναδεικνύεται με ένα έντονο ripple από φράουλα και βαλσαμικό, προσφέροντας ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα και τη δροσερή οξύτητα.



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 1 ΚΙΛΟ GELATO)

- 655 γρ. Γάλα πλήρες 4,1%:
- 140 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 145 γρ. Ζάχαρη
- 32 γρ. Σκόνη γάλακτος αποβουτυρωμένο
- 35 γρ. Δεξτρόζη
- 4 γρ. Φυτικές ίνες (fibericecream)
- 10 γρ. Φυτικές ίνες υγρή μορφή (L' essenza)
- 12 γρ. Πρωτείνες (emulsifiber)
- 2 λοβοί Βανίλια Μαδαγασκάρης Fernoir

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμινύετε τα υλικά της βάσης, κάνετε παστερίωση στους 65°C και αφήνετε σε ωρίμανση 12 ώρες.
- Σουρώνετε τους λοβούς βανίλιας και χτυπάτε ξανά πριν την παραγωγή.
- Για το ripple:** μαγειρεύετε τις φράουλες με ζάχαρη και γλυκόζη μέχρι να δέσουν. Εκτός φωτιάς προσθέτετε το βαλσαμικό.
- Κατά την εξαγωγή του gelato, περνάτε στρώσεις ripple φράουλας.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Συνολικά στερεά: ~34% • Λιπαρά: ~7,5% • POD: 16,8% • PAC: 24,5

ΓΙΑ ΤΟ RIPPLE

- 1000 γρ. Φράουλες
- 300 γρ. Ζάχαρη
- 100 γρ. Γλυκόζη
- 25 γρ. Βαλσαμικό ξίδι (2,5% επί βάρους)

Chocolate Stone

με Mousse Σοκολάτας

Το γλυκό δημιουργήθηκε από τους μαθητές του τμήματος Β'2 της ειδικότητας Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Γαλασίου, υπό την καθοδήγηση των εκπαιδευτικών τους, του κ. Πάνου Μιχάλη, Executive Pastry Chef, και του κ. Τσεμπέρη Αντώνη, Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ

160 γρ. Βούτυρο 82%
240 γρ. Άχνη Ζάχαρη
Λίγη Βανίλια
100 γρ. Αυγά
400 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
Λίγο Αλάτι

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά & κοσκινίζουμε το αλεύρι. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τα αυγά. Ζυμώνουμε με το φτερό σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι το μείγμα να αποκτήσει αμώδη υφή. Έπειτα, προσθέτουμε τα αυγά & ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μία ζύμη μαλακή & εύπλαστη.

Τυλίζουμε τη ζύμη με μεμβράνη & τοποθετούμε στο ψυγείο για 30' τουλάχιστον. Στη συνέχεια, ανοίγουμε φύλλο ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες πάχους 0,5 cm, κόβουμε σε σχήμα της επιλογής μας & τοποθετούμε στην κατάψυξη. Ψήνουμε απευθείας από την κατάψυξη στους 190°C & χρόνο ανάλογα το μέγεθος. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

BISCUIT CHOCO

150 γρ. Ασπράδια
125 γρ. Ζάχαρη
100 γρ. Κρόκοι
Λίγη Βανίλια
50 γρ. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
50 γρ. Κορν Φλάουερ
25 γρ. Κακάο

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά & κοσκινίζουμε δύο φορές το αλεύρι με το κορν φλάουερ & το κακάο. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια με τη ζάχαρη σε σφικτή μαρέγκα. Έπειτα, αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε τους κρόκους με τη βανίλια και ανακατεύουμε ελαφρώς με μαρίζ.

Προσθέτουμε το κοσκινισμένο μείγμα σε τρία μέρη & ανακατεύουμε ελαφρώς με μαρίζ. Απλώνουμε το μείγμα σε λαδόκολλα σε πάχος 0.5 cm.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12'. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος & κόβουμε σε σχήμα της επιλογής μας.

PATE A BOMBE (MOUSSE CHOCOLATE)

120 γρ. Ζάχαρη
50 γρ. Νερό
30 γρ. Γλυκόζη
80 γρ. Κρόκοι
150 γρ. Αυγά
Λίγη Βανίλια
30 γρ. Ρούμι
4 γρ. Στιγμιαίος Καφές
380 γρ. 9. Σοκολάτα 65%
20 γρ. Σοκολάτα Γάλακτος
600 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% ελαφρά χτυπημένη

Με τη ζάχαρη, το νερό & τη γλυκόζη φτιάχνουμε σιρόπι στους 121°C. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τους κρόκους, τα αυγά & τη βανίλια έως ότου αφρατέψουν καλά & φουσκώσουν.

Ακολουθώς, προσθέτουμε το σιρόπι σταδιακά σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέτουμε το ρούμι με τον στιγμιαίο καφέ και τα δύο είδη σοκολάτας, λιωμένες στους 40°C. Αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τη σαντιγύ σε τρία στάδια ανακατεύοντας αρχικά με σύρμα χειρός & στη συνέχεια με μαρίζ.

CHOCO SHINE GLAZE

230 γρ. Νερό
290 γρ. Ζάχαρη
190 γρ. Κρέμα Γάλακτος
100 γρ. Κακάο
20 γρ. Φύλλα Ζελατίνης

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη & την κρέμα γάλακτος κι ανακατεύουμε καλά να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά & προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο δύο φορές. Βάζουμε το μείγμα στη φωτιά να ξαναβράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά & προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης που έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό. Χρησιμοποιούμε το glaze σε θερμοκρασία των 33°C.

ΣΥΝΘΕΣΗ

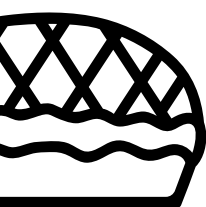
Γεμίζουμε τη φόρμα σιλικόνης της επιλογής μας με mousse μέχρι τη μέση. Τοποθετούμε ένα biscuit choco. Στη συνέχεια, γεμίζουμε την υπόλοιπη φόρμα με mousse μέχρι επάνω. Κλείνουμε τη φόρμα με biscuit choco. Καταψύχουμε στους 18°C για 24 ώρες. Βγάζουμε το γλυκό από τη φόρμα & γλασάρουμε. Τοποθετούμε το γλυκό επάνω στην pâte sucrée. Τέλος, γαρνίρουμε με σοκολάτα.

TIP: Η μέθοδος pâte à bombe είναι μια μέθοδος παστερίωσης των αυγών στο μίξερ. Το τελικό προϊόν έχει έντονα τα αρώματα από τη σοκολάτα σε συνδυασμό με τον καφέ & το ρούμι.

Back to Basics

Galette des Rois με chocochips

ΦΑΙΔΩΝ ΓΟΛΙΑΣ – HEAD BAKER & PASTRY CHEF, NOÛS SANTORINI



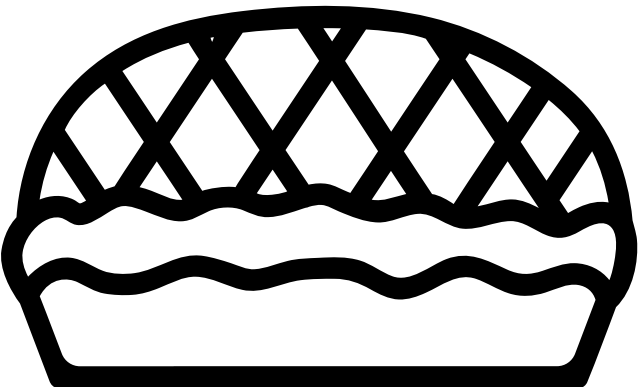
Η Galette des Rois είναι ίσως η πιο κλασική και συμβολική «viennoiserie» (γλυκό αρτοσκεύασμα) της γαλλικής παράδοσης. Σερβίρεται τον Ιανουάριο, ανήμερα των Θεοφανίων, όμως η τεχνική της αξίζει να μελετάται όλο τον χρόνο: σφολιάτα, κρέμα, αμύγδαλο – όλα βασισμένα σε απόλυτο έλεγχο πρώτης ύλης, θερμοκρασίας και υψής.

Η εκδοχή που παρουσιάζω εδώ διατηρεί τον αυθεντικό πυρήνα αλλά προσθέτει δύο στοιχεία: ανάποδη σφολιάτα (inverse puff pastry) και σταγόνες σοκολάτας, που προσφέρουν αντίθεση γεύσης και μια πιο playful αίσθηση. Η ανάποδη σφολιάτα απαιτεί περισσότερη ακρίβεια: το βούτυρο τυλίγει τη ζύμη (και όχι το αντίστροφο), κάτι που δίνει πιο έντονο φύλλωμα, πιο τραγανή υφή και καλύτερη αντοχή στο ψήσιμο. Χρειάζεται όμως σωστή θερμοκρασία, ξεκούραση και χειρισμό.

Στη γέμιση χρησιμοποιώ frangipane που δημιουργείται από κλασική crème pâtissière και αμυγδαλόκρεμα με αρωματικό Amaretto. Η υφή είναι πλούσια, η γεύση ισορροπεί ανάμεσα στο βούτυρο, το αμύγδαλο και τη βανίλια, ενώ η σοκολάτα ενισχύει την ευχάριστη πικράδα.

Καθώς απλώνεται η γέμιση, φροντίζω πάντα να αφήνω περιμετρικά 2 εκ. περιθώριο, ώστε να κολληθεί σωστά το πάνω φύλλο και να αποφευχθεί διαρροή στο ψήσιμο. Πριν το ψήσιμο, η galette παγώνει καλά και χαράσσεται διακοσμητικά στην επιφάνεια. Το σωστό αυγό για επικάλυψη (όχι πολύ πυκνό, για να μη «ψήσει» το φύλλο) και ο έλεγχος στον ατμό δίνουν το ιδανικό αποτέλεσμα.

Η Galette des Rois, παρότι έχει καταγωγή δεκαετιών, μας διδάσκει πώς η παράδοση μπορεί να εξελίσσεται. Η τεχνική της ζύμης, η ισορροπία της γέμισης και η ακρίβεια στο φινιρίσμα είναι μαθήματα που αφορούν κάθε επαγγελματία. Και φυσικά, λίγη σοκολάτα ποτέ δεν κάνει κακό.



ΑΝΑΠΟΔΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

300 γρ. αλεύρι για σφολιάτα
15 γρ. αλάτι
117 γρ. νερό
100 γρ. βούτυρο 82%
330 γρ. βούτυρο κρουασάν (για το εξωτερικό τύλιγμα)
130 γρ. αλεύρι (για το «βουτυρωμένο» μέρος)

CRÈME PÂTISSIÈRE

128 γρ. γάλα
31 γρ. κρόκος
16 γρ. ζάχαρη
13 γρ. αλεύρι
13 γρ. βούτυρο

ΑΜΥΓΔΑΛΟΚΡΕΜΑ

158 γρ. βούτυρο
158 γρ. ζάχαρη
158 γρ. τριμμένο αμύγδαλο
16 γρ. αλεύρι
95 γρ. αυγό
16 γρ. Amaretto
150 γρ. σταγόνες σοκολάτας



ΒΗΜΑ 1

Ετοιμάζουμε την ανάποδη σφολιάτα. Αναμινγνύουμε τη βασική ζύμη και αφήνουμε να ξεκουραστεί.



ΒΗΜΑ 2

Κάνουμε 5 μονές διπλώσεις (simple turns) με ενδιάμεση ξεκούραση και ψύξη μεταξύ κάθε διπλώματος. Ανοίγουμε σε φύλλο και κόβουμε 2 δίσκους (περίπου 22 εκ.).



ΒΗΜΑ 3

Ετοιμάζουμε την crème pâtissière και την αφήνουμε να κρυώσει. Παράλληλα, φτιάχνουμε την αμυγδαλόκρεμα και τη συνδυάζουμε με την κρέμα και τα chocochips.



ΒΗΜΑ 4

Γεμίζουμε το κέντρο του ενός δίσκου με frangipane, αφήνοντας περιθώριο 2 εκ. γύρω γύρω. Καλύπτουμε με το δεύτερο δίσκο και κολλάμε τις άκρες με νερό.



ΒΗΜΑ 5

Παγώνουμε καλά, χαράσσουμε διακοσμητικά την επιφάνεια και αλείφουμε με αυγό.



ΒΗΜΑ 6

Ψήνουμε στους 175°C για 35–40' μέχρι να φουσκώσει και να πάρει έντονο χρυσαφί χρώμα.

INFO

ΦΑΙΔΩΝ ΓΟΛΙΑΣ

HEAD BAKER-PASTRY CHEF

Με περισσότερα από 17 χρόνια εμπειρίας στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, ο Φαίδων Γολιάς έχει εργαστεί σε κορυφαία ξενοδοχεία και fine dining εστιατόρια, όπως το W x Costa Navarino, το Four Seasons Astir Palace Hotel Athens (Pelagos Restaurant) και το NOÛS Santorini.

Ειδικεύεται στην παρασκευή χειροποίητου προζυμένιου ψωμιού, στη δημιουργία gourmet γλυκών και στη viennoiserie υψηλής τεχνικής – με έμφαση στα κρουασάν.

Συνδυάζει δημιουργικότητα, ακρίβεια και συνέπεια, αναδεικνύοντας την πρώτη ύλη μέσα από μία βαθιά τεχνική και σύγχρονη προσέγγιση.



@golias_faidon



Εδώ πηχάζει 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