



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2025 / Τεύχος 145



Καλές γιορτές!

Kaizen

Premium Artisanal Baking



DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com



Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

bakery-pastry.gr

ΔΩΡΕΑΝ **Επαγγελματικές** **Αγγελίες**

- *Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων*
- *Μηχανήματα*
- *Εύρεση εργασίας*
- *Τεχνικοί σύμβουλοι*

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού “ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ”, bakery-pastry.gr

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

www.bakery-pastry.gr

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

INFO@SHAPE.COM.GR
WWW.SHAPE.COM.GR



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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



Εμπιρολείτε τον ειδικό του βουτύρου
για γιορτινές εμπειρίες που ξεχωρίζουν!



- Βούτυρο αγελάδος 82% συσκευασία 25kg
 - Βούτυρο αγελάδος 82% συσκευασία 10x1kg
- Premium Quality & Εξαιρετική Πρασινότητα*

- Βούτυρο συμπυκνωμένο «κλαριφιέ» 99,8% Gold Medal
- Υπέροχο Άρωμα και Γεύση*

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% βανιλίνη/καροτίνη
- Ιδανικό για Γαλλική Patisserie*

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% AMF
- Ιδανικό για Συμπλήρωμα Λιπαρών*

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% πρόβειο/κατσικίσιο
- Για τους πιο Τέλειους Κουραμπιέδες*



Royal VIVBuisman

ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ



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

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

32

60



58



38



36



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10** Bakery Trends: Γλυκιές ζύμες
26 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου
και Τεχνικός εξοπλισμός
68 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 22** 16 Οκτωβρίου, Παγκόσμια Ημέρα Άρτου 2025
32 Συνέντευξη Στέφανος Λιβάνιος:
 Από το «Τρομερό Παιδί» στο νέο «Deux Amis»
38 Street Dough: Pizza al Pandellino
42 Αλλαγή σελίδας στην ΟΑΕ
 Τιμώντας το χθες, σχεδιάζοντας το αύριο
46 Ψωμί με ιστορία: Δημήτρης Ντούρας
 Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιιών Πειραιώς & Νήσων
60 Hood: Ο Φούρνος του Ρεμούδινος στην Κυψέλη
64 SIGEP 2026: Τι πρέπει να γνωρίζουν
 οι επαγγελματίες του κλάδου

TEXNIKA

- 50** Βασιλόπιτα: Ένα γλύκισμα με ιστορία, γεύση & αξία
54 Γλυκιές ζύμες και μαγιά αρτοποιίας
58 Βασιλόπιτα: Τεχνολογία, χημεία και γευστική επιστήμη
62 Gluten – Free Ψωμί
 Ένα αρτοσκευάσμα που κερδίζει ολόενα και περισσότερο έδαφος

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 36** Προζυμμένο Ψωμί με Bisque Γαρίδας
48 Τυρόπιτα κουρού
66 Ψωμί με εκχύλισμα αγριόχορτων
και πηχτόγαλο Χανίων

{ bakery-pastry.gr



Dragsbæk

ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ



Η αυτονόητη επιλογή στις μαργαρίνες!

- ✓ Άψογη, σταθερή συμπεριφορά σε κάθε θερμοκρασία
- ✓ Εξαιρετική πλούσια γεύση & μοναδικό άρωμα
- ✓ Έως 30% περισσότερος όγκος από τις κοινές μαργαρίνες
- ✓ Μελετημένες για τις απαιτήσεις των Ελλήνων επαγγελματιών

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,
Καθώς οι γιορτές πλησιάζουν, ο φούρνος γίνεται ξανά το σημείο όπου συγκλίνουν οι καθημερινές ανάγκες, οι μικρές συνήθειες και η διάθεση για κάτι πιο ξεχωριστό. Είναι η περίοδος της χρονιάς όπου ο κλάδος μας καλείται να δείξει όλη του την ευελιξία: να τιμήσει τα προϊόντα που περιμένει πιστά η γειτονιά, αλλά και να προσαρμοστεί στις νέες, πολύ συγκεκριμένες απαιτήσεις των καταναλωτών. Οι φετινές γιορτές φέρνουν μια χαρακτηριστική πρόκληση. Από τη μια, υπάρχει η ανάγκη για σταθερές, γνώριμες γεύσεις – εκείνες που συνιστούν παράδοση και δημιουργούν αίσθηση ασφάλειας. Από την άλλη, η αγορά κινείται πιο στοχευμένα από ποτέ: υψηλότερη ζήτηση για καθαρά υλικά, καλύτερη θρεπτική αξία, εναλλακτικές αλέσεις, προϊόντα με πιο «ήσυχο» προφίλ ζάχαρης, ακόμη και εποχιακές veggie επιλογές που πλέον δεν θεωρούνται εξειδικευμένη πρόταση, αλλά κομμάτι του πυρήνα της παραγωγής. Σε αυτό το πλαίσιο, η επιτυχία δεν κρίνεται ούτε στη ριζική αλλαγή ούτε στην επίμονη προσκόλληση στο παλιό. Κρύβεται στη λεπτή ισορροπία: στο να μπορεί ο φούρνος, είτε παραδοσιακός, είτε μοντέρνος, να δείχνει ότι αντιλαμβάνεται τον ρυθμό της εποχής, χωρίς να χάνει την προσωπικότητά του. Αυτό σημαίνει δοκιμές μικρής κλίμακας, προσεκτική αναβάθμιση υλικών, αξιοποίηση νέων τεχνικών που βελτιώνουν τη σταθερότητα και την ποιότητα, και ενσωμάτωση εποχιακών προϊόντων που προσφέρουν κάτι διαφορετικό χωρίς να ξενίζουν. Το γιορτινό τραπέζι, τελικά, δεν χρειάζεται μόνο «νέα προϊόντα». Χρειάζεται προϊόντα που έχουν λόγο ύπαρξης. Γεύσεις που να νιώθουν οικείες αλλά εξελιγμένες. Προτάσεις που αποδεικνύουν ότι ο φούρνος της γειτονιάς μπορεί να παραμείνει παραδοσιακός, αλλά ταυτόχρονα να κινείται με αυτοπεποίθηση μέσα στις σύγχρονες τάσεις. Αυτό το τεύχος είναι αφιερωμένο ακριβώς σε αυτή τη σύζευξη παράδοσης και καινοτομίας. Στη δουλειά όσων, αυτές τις γιορτές, δεν βλέπουν απλώς αυξημένη ζήτηση, αλλά μια ευκαιρία να αναδείξουν τι σημαίνει σύγχρονο, υπεύθυνο και επίκαιρο αρτοποιείο. Γιατί η επιτυχία της εποχής δεν μετριέται μόνο από τον όγκο παραγωγής, αλλά από το πόσο έξυπνα εξελίσσεται η ταυτότητα κάθε φούρνου – μένοντας πιστή στον πελάτη που τη στηρίζει κάθε μέρα. Καλή ανάγνωση και χαρούμενα Χριστούγεννα!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

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 εμπολόγια 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 αντιπρόσωποι 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

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι,

Με μεγάλη συγκίνηση και βαθιά αίσθηση ευθύνης σάς απευθύνω τον πρώτο μου χαιρετισμό από τη θέση της προέδρου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος. Για μένα η εκλογή αυτή δεν είναι απλώς μία τιμή, είναι μια μεγάλη υποχρέωση απέναντι σε όλους εσάς που καθημερινά αγωνίζεστε, ξυπνάτε πριν ξημερώσει και δίνετε «ζωή» στα πιο απλά, αλλά και πιο πολύτιμα πράγματα: το ψωμί, την παράδοση, τη γειτονιά.

Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου μέσα σε ένα φούρνο, ανάμεσα στις μυρωδιές ζύμης και φρεσκοψημένου ψωμιού, έμαθα ότι η τέχνη μας δεν είναι μόνο επάγγελμα – είναι τρόπος ζωής. Είναι αγάπη, υπομονή και δημιουργία. Αυτή η αγάπη με οδήγησε μέχρι εδώ με την επιθυμία να προσφέρω πίσω στον κλάδο μας όσα εκείνος μου έχει χαρίσει.

Γνωρίζω καλά τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουμε καθημερινά: τις αυξημένες τιμές, τον ανταγωνισμό, τις νέες απαιτήσεις αγοράς. Όμως γνωρίζω εξίσου καλά και τη δύναμή μας. Τη δύναμη του Έλληνα αρτοποιού που δεν το βάζει κάτω, που καινοτομεί, που στηρίζει την τοπική κοινωνία και κρατά ζωντανό το άρωμα του αυθεντικού ψωμιού σε κάθε γωνιά της χώρας.

Προτεραιότητά μου είναι η ενίσχυση της συλλογικότητας, η προώθηση της ποιότητας και της ταυτότητας του ελληνικού ψωμιού καθώς και η συνεργασία με την Πολιτεία για ένα σταθερό και δίκαιο επαγγελματικό περιβάλλον. Πιστεύω πως μόνο ενωμένοι μπορούμε να πετύχουμε έναν κλάδο ισχυρό, εξωστρεφή και περήφανο για το έργο του.

Στόχος μου, η Ομοσπονδία μας να είναι ανοιχτή σε όλους, δυναμική, ενωτική, και αποτελεσματική. Να συνεχίσουμε όλοι μαζί με ενότητα και όραμα, να κρατάμε ψηλά το κύρος και την αξία του επαγγέλματός μας.

Το μέλλον του ελληνικού ψωμιού χτίζεται με μεράκι, πίστη και συλλογικότητα.

Σας ευχαριστώ για την εμπιστοσύνη και υπόσχομαι να σταθώ δίπλα σε κάθε αρτοποιό, με σεβασμό και αγάπη για τον κλάδο μας!

Σας εύχομαι καλή ανάγνωση του περιοδικού μας.

R&H RICHCREME
CAKE BASE



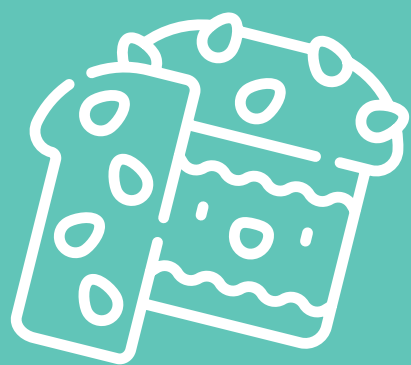
Σταθερά κορυφαία επιλογή για Βασιλόπιτα!

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



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





Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Οι γλυκιές ζύμες είναι η σταθερή αξία των γιορτών: comfort, festive και αδιαπραγμάτευτα premium. Το άρωμα βουτύρου, η αφράτη υφή και η σωστή τεχνική ζύμωσης αναδεικνύουν κάθε προϊόν, προσφέροντας στον επαγγελματία τη δυνατότητα να δώσει χαρακτήρα και αξία στη βιτρίνα του. Τσουρέκι, pandoro, κέικ, brioche ή βασιλόπιτα—οι γλυκές δημιουργίες γίνονται ο απόλυτος πόλος έλξης για καταναλωτές που αναζητούν ποιότητα και αυθεντικότητα!

Γλυκιές ζύμες

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!



Ώρα για Βασιλόπιτα με Cover Λευκό ή Cover Κακάο!

Η πιο γιορτινή σεζόν έφτασε και ήρθε η ώρα για τη «βασίλισσα» των ημερών... τη βασιλόπιτα! Κάντε φέτος τη δική σας να ξεχωρίσει με τις επικαλύψεις **Cover Λευκό & Cover Κακάο της DAWN**, που προσφέρουν **υπέροχη σοκολατένια γεύση, εκθαμβωτική γυαλάδα και σταθερότητα σε κάθε εφαρμογή και θερμοκρασία**. Είναι **εύκολες στη χρήση**, αφού εφαρμόζονται τέλεια με απλό ζέσταμα.

Υλικά:

Crème Cake Base Plain DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	350 γρ.
Λάδι	200 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA (λιωμένο)	100 γρ.
Νερό	225 γρ.
Αρίτο Πορτοκάλι BAKELS (προαιρετικά)	10 γρ.
Καρύδια (προαιρετικά)	100 γρ.

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τους ξηρούς καρπούς. Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Ένα λεπτό πριν το τέλος προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς. Γεμίζουμε χάρτινη **Φόρμα Ψησίματος Gold SILUETT** με 600 γρ. ζύμης και απλώνουμε με νερό.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος: 180°C,
Αερόθερμος φούρνος: 150 - 160°C
Χρόνος: 45 - 55 λεπτά περίπου (τάμπερ ανοιχτά).

Διακόσμηση:

Αφού κρυώσει η βασιλόπιτα, επικαλύπτουμε με **DAWN Cover Λευκό ή Κακάο**.

* Cover Λευκό & Cover Κακάο: Δοχείο 6 κιλών

Dawn

Σκανάρετε για το βίντεο
με τα απλά βήματα
που θα δώσει στις
βασιλόπιτές σας τη
λάμψη που θα τις κάνει
να ξεχωρίσουν!



Βασιλόπιτα Οι κορυφαίες επιλογές!

Η Βασιλόπιτα που βασιλεύει στις γιορτές μας!
με **Dawn CREME CAKE BASE**
Κρεμώδης υφή, απολαυστική γεμάτη γεύση & εξαιρετική διατηρησιμότητα!
* Crème Cake Base: Σακί 25 κιλών

Dawn

Η πιο διάσημη Βασιλόπιτα Λαδιού!
με **Komplet SENTAS CAKE**
Προσθέστε μόνο λάδι, νερό και, αν επιθυμείτε, βούτυρο και εξασφαλίστε αφράτη βασιλόπιτα με ασυναγώνιστη γεύση & ιδανική υγρασία.

* Σακί 10 & 25 κιλών



Η Κλασική Παραδοσιακή με **Komplet SAND INSTANT**
Υπέροχη κλασική γεύση και άρωμα παραδοσιακής βασιλόπιτας με ομοιόμορφη δομή και φρεσκάδα που διατηρείται.

* Σακί 25 κιλών



Βασιλόπιτα της 'γιαγιάς' με **Bakels BABKA CAKE MIX**

Προϊόν χωρίς προσθήκη ζάχαρης, δίνει μεγάλη ευελιξία & εξασφαλίζει παραδοσιακή σπιτική γεύση και αφράτη υφή.

* Σακί 15 κιλών

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Βασιλόπιτα χωρίς ζάχαρη με **Dawn NO ADDED SUGAR CAKE BASE**
Με γλυκαντικά, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα λαχταριστή γεύση, πλούσια κρεμώδης υφή & υπέροχη εμφάνιση, εύκολα και γρήγορα.

* Σακί 12,5 κιλών

Dawn

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.



Βασιλόπιτα με Goldy Cream Cake Vanilla

ΥΛΙΚΑ

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

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



Βασιλόπιτα με Goldy Τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ

- 1000 γρ. **Goldy Τσουρέκι**
- 80 γρ. Μαγιά τσουρεκιού
- 100 γρ. Βούτυρο/μαργαρίνη
- 260-270 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος:** 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 10 λεπτά περίπου στη γρήγορη.
- Θερμοκρασία ζύμης:** 30°C
- Πρώτη ξεκούραση:** 10 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο:** 600-700 γρ.
- Δεύτερη ξεκούραση:** 20 λεπτά

- Μορφοποίηση:** Ανοίγουμε σε μορφή πίτας.
- Θερμοκρασία στόφας:** 37°C
- Υγρασία στόφας:** 75%
- Χρόνος στόφας:** 50-60 λεπτά
- Θερμοκρασία ψησίματος:** 160°C αφού πρώτα γίνει επάλειψη με αυγό και αμύγδαλο φιλέ.
- Χρόνος ψησίματος:** 45-50 λεπτά αναλόγως του βάρους.

** Μπορούμε να γράψουμε πάνω στη βασιλόπιτα είτε πριν μπει στο φούρνο είτε μετά.*



Panettone με Goldy Panettone

ΠΡΟ-ΖΥΜΗ

- 500 γρ. **Goldy Panettone**
- 340 γρ. Νερό
- 90 γρ. Μαγιά τσουρεκιού

ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗ

- 500 γρ. **Goldy Panettone**
- 250 γρ. Ζάχαρη
- 165 γρ. Αυγό
- 200 γρ. Κρόκοι αυγών
- 135 γρ. Βούτυρο
- 60 γρ. Ρούμι
- 4 γρ. Βανίλια
- 480 γρ. Σταφίδες
- 120 γρ. Κύβοι πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προ-ζύμη: Ζυμώνουμε 3 λεπτά στο αργό και βάζουμε στη στόφα μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο του. Μετά προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός των φρούτων και του βουτύρου και ζυμώνουμε την κυρίως ζύμη.

- Χρόνος ζυμώματος:** 6 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 10-12 λεπτά περίπου στη δεύτερη. Το βούτυρο το προσθέτουμε προς το τέλος του ζυμώματος.
- Αφού τελειώσει το ζύμωμα προσθέτουμε τα φρούτα και αναμειγνύουμε στην πρώτη ταχύτητα για 2-3 λεπτά.
- Θερμοκρασία ζύμης:** 30 °C
- Ξεκούραση:** 30 λεπτά
- Βάρος/Τεμάχιο:** 500 γρ.
- Μορφοποίηση:** Πλάθουμε στρόγγυλο και τοποθετούμε σε φόρμα panettone.
- Θερμοκρασία στόφας:** 37 °C
- Υγρασία στόφας:** 75%
- Χρόνος στόφας:** 60 λεπτά μέχρι να φτάσει στο χέιλος της φόρμας.
- Θερμοκρασία ψησίματος:** 160-170°C αφού πρώτα γίνει επάλειψη με αυγό και χαράξουμε σταυρωτά*
- Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά αναλόγως του βάρους. Μόλις βγουν από το φούρνο τα κρεμάμε ανάποδα!

** Προαιρετικά πριν το ψήσιμο με μία σακούλα ζαχ/κης γαρνίρουμε με αμυγδαλόπαστα (αμύγδαλο πούδρα 180 γρ. , ζάχαρη 450 γρ., άμυλο καλαμποκιού 45 γρ., ασπράδι 260 γρ.)*



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

**Μαζί ζυμώνουμε
τις πιο γιορτινές προτάσεις!**

**Φέτος, η γεύση
των γιορτών ξεκινά
με τα άλευρα που
εμπιστεύεστε!**



Δείτε τις
συνταγές μας!





Γιορτές γεμάτες άρωμα και γεύση!

Ανακαλύψτε τις γιορτινές προτάσεις των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ για μοναδικές δημιουργίες με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού! Δημιουργήστε αφράτα τσουρέκια και πεντανόστιμες βασιλόπιτες με σταθερή υφή, πλούσιο άρωμα και εντυπωσιακό αποτέλεσμα!



Τσουρέκι με Extra Τσουρεκιού

ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. **Extra Τσουρεκιού**
- 200 γρ. αυγά
- 200 γρ. βούτυρο 82%
- 300 γρ. ζάχαρη
- 10 γρ. αλάτι
- 10 γρ. μαχλέπι
- 5 γρ. κακουλέ
- 2,5 γρ. μαστίχα
- 90 γρ. φρέσκια μαγιά
- 200 γρ. νερό
- 50 γρ. γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο και διαλύουμε τη ζάχαρη μέσα σε αυτό. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ ή στο ταχυζυμωτήριο και αφού προσθέσουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη ζυμώνουμε 3’ στην αργή ταχύτητα και 12’ στη γρήγορη ταχύτητα. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 35°C. Αφήνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει στη στόφα για 40’.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε μερίδες ανάλογα με το επιθυμητό βάρος σχηματίζοντας φυτίλια. Με τα φυτίλια δημιουργούμε επιθυμητές πλεξούδες. Στοφάρουμε για 40’ ή μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού όγκου. Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό πριν το ψήσιμο και ψήνουμε στους 160°C για 40’.

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

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’.



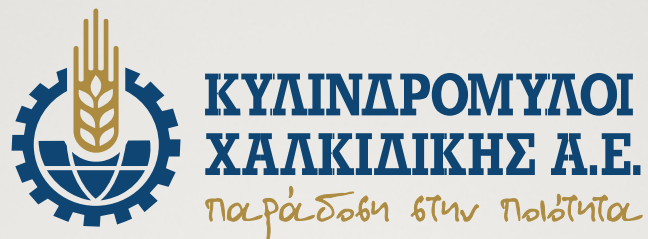
Βασιλόπιτα με αλεύρι extra τσουρεκιού!

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



www.loulismills.gr





Μελομακάρονο Roll

Αφεθείτε στη μαγεία ενός γλυκού που παντρεύει παράδοση και μοντέρνα κουζίνα. Τα αφράτα Rolls Μελομακάρωνων, φτιαγμένα με τα εκλεκτά αλεύρια του αλευρόμυλου μας, γεμίζονται με ένα μοναδικό spread μελομακάρονο, που θυμίζει ζεστές γιορτές, κανέλα, μέλι και μπαχαρικά. Κάθε μπουκιά είναι γεμάτη αρώματα που ξυπνούν αναμνήσεις Χριστουγέννων, αλλά με μια σύγχρονη προσέγγιση.

Από τους ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΥΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

- 1 κιλό αλεύρι ζαχαροπλαστικής (Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής)
- 250 γρ. σιμιγδάλι χονδρό (Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής)
- 250 γρ. ζάχαρη
- 15 γρ. κανέλα Κεϋλάνης
- 10 γρ. σόδα, 6 γρ. baking powder
- Ξύσμα πορτοκαλιού (προαιρετικά)
- 200 γρ. καρύδι τριμμένο
- 250 γρ. ηλιέλαιο
- 250 γρ. ελαιόλαδο
- 300 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 50 γρ. κονιάκ

ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΙΟΥ

- 1 λίτρο νερό
- 1 κιλό ζάχαρη
- 2 ξυλάκια κανέλας, 5 γαρίφαλα
- ½ κ.γ. χυμό λεμονιού
- 200–250 γρ. μέλι
- 100 γρ. γλυκόζη

ΖΥΜΗ BRIOCHE

- 1,5 κιλό Brioche Ready Mix (Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής)
- 225 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 75 γρ. νωπή μαγιά
- 750 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1. Μελομακάρονα:** Αναμειγνύουμε τα υγρά με τη ζάχαρη και τα αρωματικά. Προσθέτουμε τα στερεά και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Πλάθουμε, ψήνουμε στους 185°C για 15–20', και όσο είναι ζεστά, τα εμβαπτίζουμε σε κρύο σιρόπι μελιού.
- 2. Πάστα Μελομακάρονο:** Πολτοποιούμε τα μελομακάρονα στο μίξερ, προσθέτοντας λίγο σιρόπι για να αποκτήσουμε παχύρρευστη, λεία υφή.
- 3. Ζύμη Brioche:** Ζυμώνουμε το Brioche Ready Mix (Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής) με το βούτυρο, τη μαγιά και το νερό μέχρι να αποκτήσει ελαστικότητα. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15–20' σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4. Συναρμολόγηση:** Ανοίγουμε φύλλο πάχους 0,5 cm, απλώνουμε την πάστα μελομακάρωνου και τυλίγουμε σε ρολό. Κόβουμε σε φέτες 3–4 cm και τοποθετούμε σε φόρμες ή λαμαρίνες με αντικολητικό χαρτί.
- 5. Φούσκωμα & Ψήσιμο:** Αφήνουμε να φουσκώσει σε στόφα στους 35°C / 75% RH για 30'. Ψήνουμε στους 190°C για 10–12', μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.
- 6. Φινίρισμα:** Αλείφουμε τα rolls με κρύο σιρόπι μελιού και πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο καρύδι και κανέλα. Αφήνουμε να σταθεροποιηθούν πριν το σερβίρισμα.



Εμπιστευτείτε μας για τα Rolls με πάστα μελομακάρωνου

Επιλέξτε για την πάστα μελομακάρωνου το **Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής** & το **Σιμιγδάλι Χονδρό** και για αφράτα rolls το **Brioche Ready Mix** για μυρωδάτα και γεμάτα αυθεντική γεύση.

Σπιτικά γλυκά που μοσχοβολούν Χριστούγεννα!



Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής



Σιμιγδάλι χονδρό



Brioche Ready Mix



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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



Πρωτότυπες εορταστικές προτάσεις που θα ξεχωρίσουν!

Και φέτος, η KENFOOD φέρνει τη γιορτινή έμπνευση με το Panettone Plus το μείγμα που σας επιτρέπει να δημιουργήσετε αφράτα, αρωματικά και εντυπωσιακά Panettone και Pandoro. Με σταθερή υφή, πλούσια γεύση και υπέροχο άρωμα, το Panettone Plus εγγυάται αποτέλεσμα που ξεχωρίζει. Ιδανικό για όσους θέλουν να προσφέρουν δημιουργίες υψηλής ποιότητας, γεμάτες φινέτσα και γιορτινή μαγεία, που θα εντυπωσιάσουν κάθε πελάτη.



Panettone

ΥΛΙΚΑ

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

Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με 50 γρ. μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράζουμε τον χυλό 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 από τον κάδο, προσθέτουμε αργά αργά 270 γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5’, προσθέτουμε 100 γρ. νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5’ ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο νερό και ξεκολλάει από τα

τοιχώματα εντελώς και έχουμε μια λεία ζύμη, προσθέτουμε 250 γρ. ζαχαρόπηκτα και 150 γρ. 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	50 γρ.	μαγιά
270 γρ.	βούτυρο 82%	350 γρ.	νερό

Αναμειγνύουμε 400 γρ. μείγματος με 50 γρ. μαγιά και 300 γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός. Ξεκουράζουμε τον χυλό στη στόφα 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 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 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 λεπτά.



Panettone Plus

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





16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΑΡΤΟΥ 2025

bakery-pastry.gr

#artopoiiosbreadday

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Άρτου (16 Οκτωβρίου), το bakery-pastry.gr και το περιοδικό «Αρτοποιός» διοργάνωσαν μια ξεχωριστή δράση στα κοινωνικά δίκτυα που έφερε στο προσκήνιο τους ανθρώπους πίσω από την τέχνη του ψωμιού. Από εταιρείες πρώτων υλών έως παραδοσιακούς αρτοποιούς και σύγχρονους δημιουργούς, όλοι μοιράστηκαν στιγμές από τη δουλειά τους μέσα από φωτογραφίες και δηλώσεις, αναδεικνύοντας το πάθος και την αφοσίωσή τους. Η ανταπόκριση του κοινού ήταν θερμή και εν-

θαρρυντική, καθιστώντας την ενέργεια ιδιαίτερα επιτυχημένη. Με το παρόν αφιέρωμα εδώ, συγκεντρώνουμε όλο το υλικό, προσφέροντας μια ουσιαστική εικόνα της ελληνικής αρτοποιίας! Συμμετέχουν οι:

- Στέλιος Κανάκης ABEE
- Μύλοι Θράκης
- Μύλοι Λούλη
- La Chef Levi
- Φαίδρα Μαυροειδή Σβανά

- Ο Φούρνος του Χωριού (Ζίτσα)
- Bread B.C.
- Ο Φούρνος του Ρεμούνδου
- Jesus Crust Bakery
- Hygge Athens
- Central Boulangerie
- Αρτοποιείο Έξαρχος
- 72H Artisanal Bakery
- Φούρνος Ρίζος Ελαία

Τους ευχαριστούμε όλους από καρδιάς κι ευελπιστούμε σε αντίστοιχες συνέργειες και στήριξη και στο μέλλον!



«Ο πρωταγωνιστής στην αρτοποιία είναι, κατά τη γνώμη μου, το προζύμι! Το προζύμι είναι ένας φυσικός τρόπος ζύμωσης, φτιαγμένος μόνο από αλεύρι και νερό. Μέσα του ζουν μικροοργανισμοί που δουλεύουν αργά, δίνοντας στο ψωμί φυσικό φούσκωμα και αυθεντικό άρωμα. Η αργή ωρίμανση, παραδοσιακή τεχνική που διαρκεί 12-24 ώρες ή και περισσότερο, επιτρέπει στη μαγιά και στα ένζυμα να αναπτύξουν βάθος γεύσης, πλούσιο άρωμα, εξαιρετική δομή και φρεσκάδα που διαρκεί. Το ψωμί αργής ωρίμανσης με προζύμι ενώνει δύο φυσικές διαδικασίες που εκφράζουν την ουσία της αρτοποιίας: γνώση, πάθος και σεβασμό προς τη φύση και τον χρόνο. Είναι η τάση, αλλά και η επιστροφή στην αληθινή τέχνη του ψωμιού!»

Νίκος Κατσιούπας, Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE
Ανεμώνης 4, Αχαρνές
stelioskanakis.gr



«Η στιγμή που το αλεύρι, το νερό και ο χρόνος συναντιούνται γεννούν κάτι απλό και ιερό, το ψωμί. Κάθε ψωμί είναι διαφορετικό — όπως και οι άνθρωποι. Το αγαπημένο μου είναι το παραδοσιακό χωριάτικο ψωμί: έχει ψυχή, χαρακτήρα και μια αλήθεια που δε χρειάζεται διακόσμηση. Στην απλότητά του κρύβεται όλη η τέχνη της αρτοποιίας. Στόχος μου είναι να φέρω το επάγγελμα στην κορυφή υπερασπιζόμενος την ιδέα ότι οι αρτοποιοί δεν είναι απλοί αναμείκτες αλευριού και νερού, αλλά ο καθένας εκφράζει τον εαυτό του και τον χαρακτήρα του μέσα από το ψωμί του.»

Mickaël Morieux – MOF, (Meilleur Ouvrier de France), Boulanger La Chef Levi
Τσιμισκή 31, Θεσσαλονίκη 54624
lachef.gr



«Τα προζυμμένα ψωμιά ολικής αλέσεως είναι ένα άριστο παράδειγμα ψωμιού που με εκφράζει. Ένα rustic ψωμί φόρμας που φτιάχνεται με αλεύρι χωρίς πρόσθετα και χαρακτηριστικό του είναι η σκαστή καστανο-καφέ του κόρα. Έντονα ψητά αρώματα καβουρδίσματος με τις έντονες νότες βύνης δημιουργούν μια μοναδική εμπειρία γεύσης. Στο εσωτερικό θα βρείτε μια εκπληκτικά υγρή ελαφρώς πυκνή και ξινή ψίχα με διακριτικά αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών. Αυτή η εκπληκτική δημιουργία είναι ένας καλός συνδυασμός για σκληρά και γαλακτώδη τυριά όπως η ελληνική φέτα παρέα με φρουτώδες και αρωματικό κρασί. Ψημένη φέτα ψωμιού περιχύστε την με παρθένο ελαιόλαδο και πασπαλίστε αλάτι. Αυτή η δαγκωνιά είμαι σίγουρος ότι θα σας ταξιδεύσει στις ρίζες σας!»

Δημήτρης Φραγκογιάννης, Προϊστάμενος Τεχνικής Υποστήριξης των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ
Λιμένας Λούλη, Σούρπη
loulismills.gr



«Για μένα το ψωμί έπαιζε πάντα σημαντικό ρόλο. Από τότε που ήμουν παιδί και πήγαινα στον φούρνο να αγοράσω το πιο βασικό είδος της διατροφής μας, μέχρι σήμερα που το φτιάχνω ο ίδιος. Με γεμίζει αφάνταστα όλη η διαδικασία — από τη στιγμή που το ζυμώνω, μέχρι τη στιγμή που βγαίνει από τον φούρνο και φτάνει στα τραπέζια των σπιτιών του χωριού. Το ψωμί για μένα δεν είναι απλώς ένα προϊόν· είναι τρόπος έκφρασης, δημιουργίας και επικοινωνίας με τους ανθρώπους γύρω μου.»

Κωνσταντίνος Καραμύχος, Ο Φούρνος του Χωριού
Ζίτσα Ιωαννίνων

«Για μένα, το ψωμί είναι ένα βρώσιμο έργο τέχνης. Κάθε φραντζόλα είναι αποτέλεσμα αφοσίωσης, αγάπης και σεβασμού. Γεννιέται με υπομονή, παίρνει μορφή από τα χέρια του δημιουργού και κουβαλά μέσα της τον χρόνο και τη φροντίδα του. Η μυρωδιά του ψωμιού απλώνεται στη γειτονιά και ξυπνά αναμνήσεις, ενώ η γεύση του θρέφει όχι μόνο το σώμα, αλλά και την ψυχή. Το ψωμί ενώνει, γύρω του μαζεύονται οικογένειες, φίλοι, άνθρωποι. Είναι σύμβολο ζεστασιάς, μοιράσματος και παράδοσης. Όραμά μου είναι να δείξω πως το ψωμί μπορεί να είναι πολλά περισσότερα από ένα βασικό τρόφιμο — μια gourmet εμπειρία, γεμάτη φαντασία, χαρακτηριστήρα και συναίσθημα. Και πίσω από κάθε σπουδαίο ψωμί, βρίσκεται πάντα μια στέρεη βάση: το καλό αλεύρι. Με την υποστήριξη των Μύλων Θράκης, που μας προσφέρουν άλευρα υψηλής ποιότητας, μπορούμε να δίνουμε ζωή σε ψωμιά που μιλούν στη γεύση και στην καρδιά.»

Νικόλας Παρασκευάς, Διευθυντής Τεχνικής Υποστήριξης των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ

12°, 11° χλμ Εθνικής Αθηνών - Θεσ/νικης, Αριστοτέλη Βαλαωρίτου και Μεταμόρφωση
thrakismills.gr



«Το προζυμμένο ψωμί είναι κάτι περισσότερο από δουλειά — είναι το πάθος μου. Μέσα από αυτό εκφράζομαι, πειραματίζομαι, ανακαλύπτω. Με συναρπάζει να δουλεύω με ασυνήθιστες πρώτες ύλες, να τις γνωρίζω και να τις μεταμορφώνω σε κάτι ζωντανό. Κάθε ζύμη είναι μια διαδικασία υπομονής· μαθαίνω να περιμένω, να αφογκράζομαι τον χρόνο και τη φύση της. Το ψωμί με έχει κάνει πιο σκεπτόμενο, πιο συνειδητό — ένας μικρός κύκλος ζωής, που κάθε φορά ξεκινά από το μηδέν και γεννιέται ξανά.»

Δημήτρης Λύτρας, Jesus Crust Bakery
Σολωμού 9, Αθήνα



«Εδώ και 20 χρόνια δουλεύω το δικό μου προζύμι, που βγάζει υπέροχα αρώματα και είναι λιγότερο ξινό. Κάθε τεχνική που ακολουθώ είναι αποτέλεσμα πολλών πειραματισμών και βαθιάς γνώσης του τρόπου ζύμωσης. Αν και τα σνακ έχουν ανέβει πολύ, το ψωμί παραμένει το βασικό προϊόν μας, γιατί πιστεύω ακράδαντα στη δύναμη του προζυμιού!»

Αντώνης Έξαρχος, Αρτοποιείο Έξαρχος
Χριστιανουπόλεως 95, Γαλάτσι



«Το ψωμί είναι τέχνη που αναπνέει. Δεν είναι απλώς συνταγή· είναι συναίσθημα, ρυθμός, ακρίβεια. Μου θυμίζει ότι η ομορφιά γεννιέται μέσα από τη διαδικασία, όχι το αποτέλεσμα. Προτιμώ το brioche — αφράτο, ευγενικό και γενναιόδωρο, όπως θέλω να είναι και κάθε δημιουργημά μου.»

Ντάρια Περεβέρζεβα, Pastry Chef La Chef Levi
Τσιμισκή 31, Θεσσαλονίκη
lacheff.gr



«Για μένα, το ψωμί δεν είναι απλώς τροφή — είναι τρόπος έκφρασης, μνήμη και σύνδεση. Είναι ο καμβάς μου, μέσα από τον οποίο δημιουργώ και επικοινωνώ. Κάθε ζύμωμα με φέρνει πιο κοντά στις παιδικές μου μνήμες και στον πατέρα μου, ενώ το να μοιράζομαι το ψωμί με τους άλλους είναι για μένα μια πράξη αγάπης και προσφοράς.»

Νίκος Χανδόλιας, 72H Artisanal Bakery
Μητροπόλεως 27 & Πατρώου 9-11, Αθήνα



«Το ψωμί για μένα είναι οι ρίζες μου. Η παιδική μου ηλικία. Η εποχή της αθωότητας. Τα ψημένα καρβέλια στον πέτρινο φούρνο του χωριού. Το πρόγευμα στο σχολείο.

Η φρυγανισμένη φέτα ψωμιού στη φωτιά, με το καυτό φρέσκο λάδι στο ελαιολιχνείο που δούλευε ο πατέρας μου. Είναι μνήμη και μοίρασμα. Είναι το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον.»

Περικλής Βούρθης, Bread B.C.
Αγίας Παρασκευής 59, Χαλάνδρι



«Το ψωμί ιστορικά ως τροφή είναι από τις αρχαιότερες και σημαντικότερες μορφές διατροφής σχεδόν σε όλους τους πολιτισμούς. Δεν είναι τυχαίο ότι σε κάθε τραπέζι - συνάντηση το ψωμί είναι το πρώτο αγαθό που σερβίρεται. Ήταν, είναι και θα παραμείνει, θεωρώ, το σημαντικότερο αγαθό στη διατροφή μας.»

Αλέξανδρος Ρίζος, Φούρνος Ρίζος Ελαία
Ματρόζου 12, Κουκάκι



«Το ψωμί για εμένα, εκτός από πολύτιμο βασικό αγαθό, θρέψη κι αγάπη, είναι και στάση αλληλεγγύης, συνείδησης κι ευθύνης, γιατί συνδέει την τροφή με την πρόσβαση, την κοινότητα και τη φροντίδα — δεν είναι αυτονόητο για όλους ενώ θα έπρεπε.»

Φαίδρα Μαυροειδή Σβανά

«Το ψωμί είναι οι ρίζες μας, οι γνώσεις που περνάνε από γενιά σε γενιά και η φροντίδα που χρειάζεται κάθε μέρα να δώσουμε στο ζυμάρι, ώστε να γίνει αυτό που αγαπούν τόσο πολλοί άνθρωποι. Είναι η τροφή που καλύπτει ανάγκες κάθε εποχής, από την απλή καθημερινή διατροφή μέχρι τις ιδιαίτερες στιγμές. Το ψωμί μάς διδάσκει την υπομονή και την επιμονή και κάθε αρτοποιείο είναι ένας μικρός κόσμος που δίνει στη γειτονιά γεύσεις, αρώματα και αναμνήσεις.»

Γρηγόρης Ρεμούνδος, Ο Φούρνος του Ρεμούνδου
Κυψέλης 37



«Το ψωμί δεν είναι ένα απλό προϊόν· είναι μνήμη, τελετουργία και καθημερινή ποίηση. Είναι το άρωμα που ξυπνά την πόλη το πρωί, η ζεστασιά που μοιράζεται στο οικογενειακό τραπέζι, η απλότητα που γίνεται πολυτέλεια. Με σεβασμό στις παλιές μεθόδους και αγάπη για το χειροποίητο, ζυμώνουμε όχι μόνο ζύμη, αλλά στιγμές. Το ψωμί είναι η γαργάλα που ζυμώνει με τα χέρια, οι γεύσεις της παιδικής μας αθωότητας, η ζεστασιά που ενώνει την οικογένεια. Στο Central συνεχίζουμε αυτή την παράδοση με σεβασμό στις ίδιες μεθόδους!»

Central Boulangerie
Λεωφ. Ασκληπιοίου 12, Ναύπλιο & Καποδιστρίου 20, Άργος



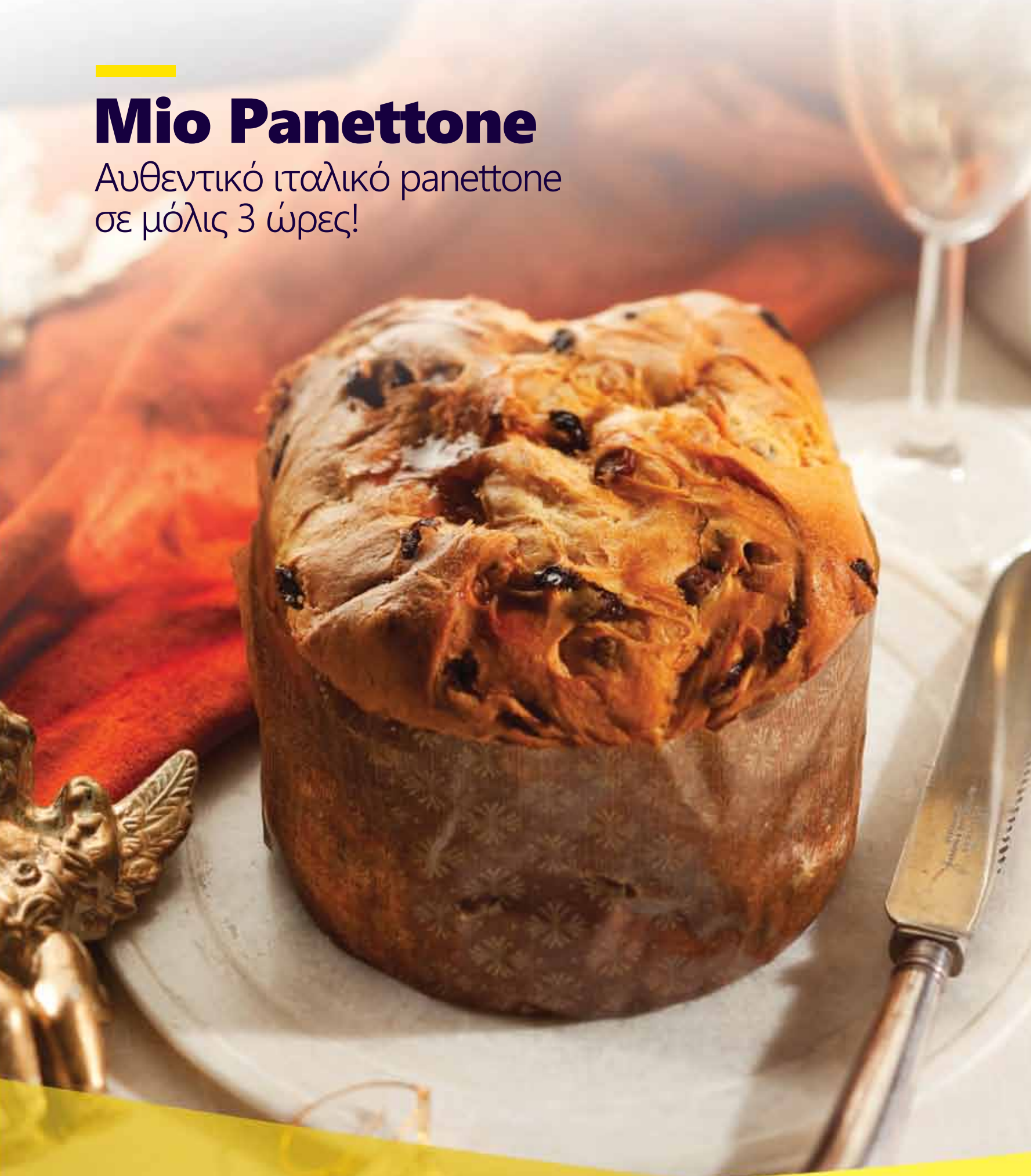
«Το ψωμί του Hygge δίνει την αίσθηση μιας χαλαρωτικής εκπνοής - μιας στιγμής εσωτερικής απόλαυσης.»

Anne Meurling, Hygge Athens
Ιπποκράτους 192, Αθήνα



Mio Panettone

Αυθεντικό ιταλικό panettone σε μόλις 3 ώρες!



**ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
ME DIVINA MOLINO MERANO**
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Για Ιταλικό Παραδοσιακό Panettone Αργής Ωρίμανσης, αφράτο, αρωματικό και πεντανόστιμο, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE εξασφάλισε για εσάς το Divina της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας MOLINO MERANO. Προϊόν εξαιρετικής ποιότητας, εγγυάται εξαιρετικά απαλή υφή και υπέροχη γεύση. Περιέχει φυσική μαγιά Lievito Madre που ενισχύει τον γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα του προϊόντος. Συνδυάζεται με το αλεύρι Gran Lievitati της ίδιας εταιρείας και αποδίδει τη χαρακτηριστική κυψελοειδή δομή, όπως προστάζει η παραδοσιακή συνταγή του ασυναγώνιστου ιταλικού πανετόνε. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. stelioskanakis.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΣΤΟΝ «ΦΟΥΡΝΟ ΠΑΠΑΖΗΣΙΜΟΥ»
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE

Ο «Φούρνος Παπαζησίμου» στο Θέρμο Αιτωλοακαρνανίας, υποδέχεται πλέον το κοινό του ανανεωμένος μετά τη πρόσφατη ανακαίνισή του. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE, με πολυετή εμπειρία στον εξοπλισμό αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων, ανέλαβε τον σχεδιασμό και την κατασκευή των νέων βιτρινών και ψυγείων. Ο νέος εξοπλισμός προσφέρει άφογη αισθητική και εργονομία, αναδεικνύοντας εξαιρετικά τις ποικιλίες ψωμιού, τα brioches, τα παραδοσιακά κουλούρια και τα είδη ζαχαροπλαστικής. Με σύγχρονο φωτισμό, καθαρές γραμμές και υλικά υψηλής ποιότητας, το νέο περιβάλλον προσφέρει εμπειρία αγορών αντάξια της ιστορίας του καταστήματος, ενισχύοντας τον χαρακτήρα του ως σημείο καθημερινής απόλαυσης για τους πελάτες. / antonopoulos.com.gr



IREKS "THE TOAST PROJECT"
από την LAOUDIS FOODS

Η νέα πρόταση “THE TOAST PROJECT” της IREKS, βασίζεται σε δύο προϊόντα νέας γενιάς, για πολλά διαφορετικά ψωμιά τοστ με απίστευτη διατηρησιμότητα! Το Ireks “Toast & Buns”, είναι ένα βελτιωτικό που δίνει πολύ αφράτη υφή, ενώ το Ireks “IMP” προσφέρει προφύλαξη από τη μούχλα σε συσκευασμένα ψημένα προϊόντα. Και τα δύο, προορίζονται για συμμετοχή 0,5%-1% επί του αλεύρου και είναι ιδανικά για ψωμιά toast, burger buns, μπριος, τσουρέκια κ.ά. Τώρα ο φούρνος της γειτονιάς δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από τον «τυποποιημένο» ανταγωνισμό! laoudis.gr

**ΝΕΕΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΓΑΠΗΤΕΣ ΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ**
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Ένα νέας γενιάς συμπύκνωμα έχει παρουσιαστεί από την LESAFFRE για την παρασκευή Panettone και Panettonini. Με ποσοστό χρήσης 4% δίνει τη δυνατότητα στους αρτοποιούς να παράγουν Panettone μια φορά το μήνα, μόνο σε 5ώρες! Με αποτελέσματα αντίστοιχα του αυθεντικού ιταλικού. Επίσης, οι αρτοποιοί έχουν τη δυνατότητα να παράγουν κάθε 15 μέρες Panettonini, που είναι ιδιαίτερα αγαπητά στους νεότερους καταναλωτές. / lesaffre.gr



**SUPER ATLAS
ΓΙΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ**
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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



TSOUREKI MIX 2.0 IREKS
από την LAOUDIS FOODS

Η επόμενη γενιά μίγματος για τσουρέκι της IREKS είναι εδώ και θα σας εντυπωσιάσει με την εξέλιξή της! Βασισμένη στις απαιτήσεις των αρτοποιών της χώρας μας, η IREKS δημιούργησε ένα 100% νέο μίγμα, με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που ζητήσατε! Αφράτο και πολύ μαστιχωτό, το νέο TSOUREKI 2.0 IREKS είναι η αξιόπιστη επιλογή για τη δημιουργία του αγαπημένου παραδοσιακού τσουρεκιού και φυσικά της πιο λαχταριστής βασιλόπιτας-τσουρέκι για την Πρωτοχρονιά! Επιλέγοντας πρώτες ύλες Ireks κερδίζετε την τεχνογνωσία και τη μακρόχρονη παράδοση Ireks, από το 1856! / laoudis.gr

DOLCE VIVO ΓΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE
από την KONTA AEΒΕ

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 Focaccia, Strudel, Stollen, Torta di Rose κ.ά. Σε σακί 15 κιλών. / konta.gr



FINANCIER & MADELEINES
από την MILLBAKER

Financier & Madeleines mix Millbaker! Η αφράτη κρεμώδης και γλυκιά ζύμη τραγανής κρούστας με εντάσεις αμυγδάλου και βουτύρου, όπως απολαμβάνεται αυθεντικά στη Λωρραίνη. Αποδίδουμε την παραδοσιακή συνταγή σε έτοιμα μίγματα που παρασκευάζονται πολύ απλά με προσθήκη μόνο νερού και λιπαρών σε 10 λεπτά. Ζητήστε το Financier mix FFI05 και Madeleines mix FMAD5 σε συσκευασία 5 κιλών και ξεχωρίστε με τη γαλλική εκδοχή γλυκών σνακ στη βιτρίνα σας. / trofingred.com



ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ, ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΦΙΝΕΤΣΑ!
από την ARTIZAN HELLAS Α.Ε.

Αυτές τις γιορτές, η ARTIZAN σας προσκαλεί να ανακαλύψετε την αυθεντική γεύση της ιταλικής παράδοσης με τα νέα έτοιμα Panettone. Φτιαγμένα με ποιοτικά υλικά, προσφέρονται σε τρεις ξεχωριστές γεύσεις: 1. κλασικό, με ζαχαρωμένα φρούτα, 2. με κομμάτια σοκολάτας και 3. γεμιστό με κρέμα σοκολάτας και επικάλυψη σοκολάτας. Αφράτα, αρωματικά και απολαυστικά, τα έτοιμα Panettone της ARTIZAN υπόσχονται να χαρίσουν μοναδικές γευστικές στιγμές και να κάνουν την εορταστική βιτρίνα σας ακόμη πιο ξεχωριστή. Μεγάλη διάρκεια ζωής, παραδοσιακή συνταγή και premium ποιότητα σε κάθε κομμάτι. / artizanhellas.gr



**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ RETAIL:
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ**
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ακολουθώντας πιστά την ελληνική παράδοση, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ –ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ δημιούργησε τα αγαπημένα γλυκά των Χριστουγέννων, όπως τα φτιάχνει η μαμά! Αφράτοι, βουτυράτοι κουραμπιέδες και μελομακάρονα με αρωματικό μέλι και καρύδι, έτοιμα να γεμίσουν κάθε σπίτι με τη γεύση και το άρωμα των γιορτών. Η νέα μας σειρά Retail προσφέρει ποιότητα, φρεσκάδα και αυθεντική απόλαυση. Γιατί κάθε γιορτή αξίζει λίγη γλυκιά νοσταλγία! Σε συσκευασία των 600γρ. Διατίθενται και με το κιλό, κουραμπιέδες 8kg και μελομακάρονα 5 kg. Καλές Γιορτές! / brakopoulos.gr

ΓΕΥΣΗ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ανέδειξε για ακόμη μία φορά τη δύναμη της έμπνευσης, μέσα από δύο ξεχωριστές επιδείξεις και ένα workshop στο Thessaloniki Center of Gastronomy. Ο Οκτώβριος γέμισε ιδέες, γεύση και καινοτομία: ο Consultant Pastry Chef David Redon της Veliche™ Gourmet παρουσίασε τις premium βελγικές κουβερτούρες Veliche™ σε ένα live με θέμα «Ελιξίριο Σοκολατένιας Έμπνευσης», ενώ το Τεχνικό Τμήμα Αρτοποιίας της εταιρείας παρουσίασε την επιτυχημένη επίδειξη «New Age Bakery: Αργή Ωρίμανση & Νέες Γλυκές Τάσεις». Το ραντεβού ανανεώθηκε για τις 5 και 6 Νοεμβρίου με το workshop «Αργή Ωρίμανση με Ενεργό Προζύμι» και guest τον Jamie Brown της Böcker. / stelioskanakis.gr



ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ 2° MASTERCLASS
«THE ART OF ARTISANAL BAKING»
από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε το 2° Masterclass “The Art of Artisanal Baking” από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ, στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας. Η τεχνική ομάδα παρουσίασε δημιουργικές συνταγές για ψωμιά και πρωινά Αργής Ωρίμανσης, αξιοποιώντας τη σειρά αλεύρων Authentic Artisanal, ενώ οι συμμετέχοντες επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν νέες τεχνικές και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους. Στους Μύλους Λούλη επενδύουμε στη συνεχή εκπαίδευση και στη διάδοση της τεχνογνωσίας που εξελίσσει την τέχνη της αρτοποιίας. Γιατί για εμάς, η παράδοση είναι το θεμέλιο της καινοτομίας. / loulismills.gr



ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το Μίγμα για Βασιλόπιτα Deli Mix, τη γιορτινή πρόταση που συνδυάζει παράδοση και ευκολία! Με ισορροπημένη σύνθεση, προσφέρει αφράτη υφή, πλούσια γεύση και εξαιρετικό άρωμα. Ιδανικό για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς, εξασφαλίζει σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά. Διατίθεται σε συσκευασία 15 κιλών και χαρίζει στις γιορτινές δημιουργίες αυθεντικό χαρακτήρα και premium απόλαυση. / mills.gr



ΝΕΟ BRIOCHE HTM C 100%
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE σας προτείνει να δοκιμάσετε το νέο BRIOCHE HTM C 100% για γευστικά αέρινα brioche και πολλές ακόμα λαχταριστές γλυκές και αλμυρές ζύμες. Ένα ιδιαίτερα ευέλικτο προϊόν με το οποίο παράλληλα θα δημιουργήσετε αφράτα ψωμάκια σάντουιτς, burger buns, ψωμί του τοστ, βιεννέζικη μπαγκέτα, lobster rolls, αλμυρές φωλιές κ.ά. Επίσης, πολλές γλυκές εφαρμογές, όπως: coffee cakes, cinnamon rolls, babka, γερμανικές κουλούρες και μπερλίνες. Το προϊόν εγγυάται εξαιρετική υφή, πεντανόστιμη γεύση, εντυπωσιακό όγκο, είναι πολύ εύκολο στην παραγωγή του και με εξαιρετικά με-γάλη διατηρησιμότητα. Σε σακί 10 κιλών. / konta.gr

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Χρησιμοποιώντας τη βιοτεχνολογία η LESAFFRE, παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση, έχει σχεδιάσει λύσεις αργής ωρίμανσης που ικανοποιούν και τις πιο δύσκολες απαιτήσεις των αρτοποιών με τα μοναδικά ζωντανά και ενεργά προζύμια Crème de Levain, με τη μαγιά αργής ωρίμανσης 1895 και με το Magimix Argo με εξειδικευμένα ένζυμα. Έτσι, η μέθοδος της αργής ωρίμανσης μπορεί να εφαρμοστεί με ιδιαίτερα ασφαλή αποτελέσματα για τους αρτοποιούς. / lesaffre.gr



ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΟΥ
ΟΜΙΛΟΥ ACMON ΣΤΗ FOODTECH 2025

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η παρουσία του Ομίλου Acmon στη FOODTECH 2025. Το περίπτερο προσέλκυσε επαγγελματίες του κλάδου, παρουσιάζοντας ολοκληρωμένες λύσεις για διαχείριση Α' υλών, ψηφιακό μετασχηματισμό και ρομποτική παλετοποίηση. Ιδιαίτερη εντύπωση προκάλεσε η διαδραστική εμπειρία Virtual & Augmented Reality, που επέτρεπε στους επισκέπτες να περιηγηθούν σε ένα εικονικό εργοστάσιο τροφίμων. Παρουσιάστηκαν τεχνολογίες των θυγατρικών Acmon Systems, ICON Systems και Acmon Data. Η παρουσία επιβεβαίωσε τη δέσμευση του Ομίλου στην καινοτομία, τη βιωσιμότητα και την ψηφιακή εξέλιξη της βιομηχανίας τροφίμων. / acmon.gr

BECHAMEL ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ –
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΥΚΟΛΙΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Η σειρά Bechamel νερού της ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει λύσεις υψηλής ποιότητας με γεύσεις όπως κασέρι, «Φιλαδέλφεια» και παρμεζάνα. Ιδανική για γέμιση σε προϊόντα που προορίζονται για ψήσιμο, όπως σφολιάτες, τάρτες και πίτες, διατηρώντας σταθερή την υφή της και την πλούσια γεύση της. Προσφέρει ευκολία στη χρήση, με προσθήκη μόνο νερού. aktinafoods.com



DELL'ARTIGIANO – Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΠΑΣΤΑ
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Η Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε. συνεχίζει και φέτος να στηρίζει τη χρήση των σοκολατένιων spreads Callebaut Dell' Artigiano ως την επίσημη σοκολατένια πάστα για κάθε δημιουργία. Από αυθεντική βέλγικη σοκολάτα και εκλεκτά φουντούκια, προσφέρουν βελούδινη υφή και κορυφαία γεύση. Διατίθεται σε 3 γεύσεις: Fondente (5% φουντούκι σε βάση σοκολάτας bitter), Nocciola (12% φουντούκι σε βάση σοκολάτας γάλακτος), VOO (πλούσια γεύση λευκής σοκολάτας). Είναι ιδανικές για επάλειψη σε βασιλόπιτες, σάλτσα προφιτερόλ, γκανάζ, σως σοκολατόπιτας, επικάλυψη τούρτας, γαρνίρισμα και γέμιση σε σιροπιαστά μέχρι και ψήσιμο σε boulangerie, χαρίζοντας έμπνευση σε κάθε επαγγελματία. Γιατί η σοκολάτα είναι νόστιμη, όταν τη γεύεσαι και με το κουτάλι. / dakidis.gr



Το αυθεντικό αλεύρι Λήμνου στα χέρια της 3^{ης} γενιάς αρτοποιών

Στο Μούδρο της Λήμνου, στο νησί του Βορείου Αιγαίου που το σιτάρι καλλιεργείται από τότε που υπάρχουν μύθοι, η οικογένεια Σαλαμουσά (Salamousas Agrifood) εδώ και 15 χρόνια αναβιώνει την καλλιέργεια τοπικών και παραδοσιακών ποικιλιών φέρνοντας ξανά στο προσκήνιο προϊόντα όπως το Σιτάρι και Αλεύρι Λήμνου, ο Άφκος (φάβα Λήμνου), το Ασπρομύτικο φασόλι κ.α.

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΜΕ ΤΟΝ "ΠΕΤΡΟΜΥΛΟ ΣΑΛΑΣ"

Από τον Ιανουάριο του 2025 η επιχείρηση προχώρησε με την εγκατάσταση **Αυστριακού πετρόμυλου** για παραγωγή νέων αλεύρων από τοπικά και επιλεγμένα σιτηρά. Έτσι γεννήθηκε ο «**Πετρόμυλος Σάλας**» — άλευρα με γεύση, άρωμα και ψυχή του νησιού.



ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ:

- Κίτρινο τύπου Μ
- Semola Rimacinata
- Ολικής από την παραδοσιακή ποικιλία σκληρού σίτου “Λήμνος”
- Ολικής μαλακού σίτου
- Κριθαρένιο 100% ολικής
- Τριτικάλε T.80%
- Δίκοκκο

Υπάρχει η δυνατότητα παραγωγής αλεύρων με παραμετροποίηση στην κοκκομετρία και την περιεκτικότητα σε πύτυρα.

WWW.SALAMOUSAS.GR/SALAS_STONEFLOUR
email agrifood@salamousas.gr

**ΜΙΓΜΑ QUALCAKE
ΥΠΟΔΕΧΤΕΙΤΕ ΤΗ ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ!**

από την ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Α.Ε.

Το μίγμα Qualcake της εταιρίας ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ αποτελεί την ιδανική λύση για κάθε επαγγελματία ζαχαροπλάστη, για την παρασκευή της πιο αφράτης, αρωματικής και γλασερής βασιλόπιτας. Με φυσικά, ποιοτικά υλικά, σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε εφαρμογή και εξαιρετική διατηρησιμότητα, εξασφαλίζει ευκολία στην παρασκευή και ομοιομορφία στην υφή και το χρώμα. Η σειρά μιγμάτων Qualcake προσφέρει συνέπεια, πρακτικότητα και κορυφαίο γευστικό αποτέλεσμα που αναδεικνύει κάθε δημιουργία. Με την εγγύηση ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ, για γεύσεις που ξεχωρίζουν! parageorgioufoods.gr



**ΝΕΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ!
GRAB N GO COMBO – ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ**

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η νέα βιτρίνα Grab & Go Combo της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ συνδυάζει καινοτομία, λειτουργικότητα και κομψό σχεδιασμό. Πρόκειται για ψυχόμενη βιτρίνα δύο διαμερισμάτων – αυτοεξυπηρέτησης και service-over, ιδανική για ταχύτατη εξυπηρέτηση σε χώρους εστίασης. Διαθέτει θερμαινόμενα πλαινά γυαλιά, αερόθερμη αντιθαμβωτική πρόσοψη, LED φωτισμό, επιφάνειες από γυαλισμένο ανοξείδωτο χάλυβα και εύκολες συρόμενες πόρτες. Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας προσφέρει ακρίβεια, ενώ η στιβαρή κατασκευή με πολουρεθάνη και ρυθμιζόμενα πόδια εξασφαλίζουν μακροχρόνια απόδοση. Μια ιδανική λύση για σύγχρονους επαγγελματικούς χώρους. / drakoulakis.gr



AKTICAKE SUPERCREAM

από την ΑΚΤΙΝΑ

Μίγμα για την παρασκευή αφράτου κρεμώδους κέικ, με έντονη γεύση, ομοιόμορφη δομή και μεγάλη υγρασία. Η επίπεδη επιφάνειά του, το καθιστά ιδανικό για χρήση σε τούρτες με στρώσεις. Διαθέτει μεγάλη αντοχή στον χρόνο και κόβεται καθαρά χωρίς να θρυμματίζεται. Ιδανικό για την παρασκευή της καλύτερης βασιλόπιτας που θα έχετε γευτεί με δυνατότητα πληθώρας συνταγών!

aktinafoods.com



ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Τώρα το τσουρέκι, αλλά και όλα τα γλυκά ζυμάρια, έχουν το εξειδικευμένο προζύμι τους. Η LESAFFRE, έχοντας άριστη τεχνογνωσία στη ζύμωση, σχεδίασε το Levain Ble dur (LVBD3000). Ειδικά για γλυκά ζυμάρια που περιέχουν πάνω από 8% σάκχαρο. Έτσι, το χριστουγεννιάτικο τσουρέκι αποκτά εξαιρετική διατηρησιμότητα, σταθερή ποιότητα και μοναδική προζυμμένα γεύση. lesaffre.gr

ΑΞΕΧΑΣΤΕΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ BUISMAN

από την KALLAS INCORPORATION Α.Ε.

Η KALLAS INCORPORATION, σε αποκλειστική συνεργασία με την ολλανδική Royal Buisman, προσφέρει μοναδική σειρά βουτύρων που θα αναδείξουν τα αγαπημένα χριστουγεννιάτικα γλυκά. Το κορυφαίο βούτυρο αγελάδος 82% Ολλανδίας της Buisman θα χαρίσει premium quality και πλαστικότητα στις γιορτινές δημιουργίες, το συμπυκνωμένο βούτυρο «κλαριφιέ» 99,8% Gold Medal θα προσφέρει υπέροχο άρωμα και γεύση ενώ το συμπυκνωμένο βούτυρο 99,8% AMF είναι ιδανικό για συμπλήρωμα λιπαρών. Επιπλέον, το συμπυκνωμένο βούτυρο 99,8% βανιλίνη /καροτίνη είναι ιδανικό για εκλεκτή γαλλική patisserie και με το συμπυκνωμένο βούτυρο 99,8% πρόβειο/κατσικίσιο θα φτιάξετε τους πιο τέλειους κουραμπιέδες. kallasinc.com



ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

από την ΚΑΙΖΕΝ

Η εορταστική περίοδος πλησιάζει και η ΚΑΙΖΕΝ εμπνέει τους επαγγελματίες να δημιουργήσουν τσουρέκια και βασιλόπιτες που ξεχωρίζουν σε γεύση και εμφάνιση. Τα μείγματα Tsourekí Gold, Tsourekí Vyzantino και Tsourekí Vegan επιτρέπουν την παρασκευή παραδοσιακών ή πολιτικών τσουρεκιών και βασιλόπιτας τσουρέκι, με πλούσιο άρωμα, αφράτη υφή και σταθερό αποτέλεσμα. Με την προσθήκη λίγων υλικών εξασφαλίζετε προϊόντα με αυθεντικότητα της παράδοσης και αξιοπιστία της τεχνογνωσίας ΚΑΙΖΕΝ. Δημιουργήστε προϊόντα υψηλής ποιότητας — από κλασικά τσουρέκια έως ευφάνταστες vegan εκδοχές — που θα ξεχωρίσουν στη βιτρίνα και θα ικανοποιήσουν τους πιο απαιτητικούς πελάτες. / kaizenmixes.com



ΕΝΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ!

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο Σιαπλαούρας Bakery & Patisserie στο Αγρίνιο έχει ήδη αγαπηθεί από το κοινό – για την ποιότητα, την αισθητική και τη συνολική εμπειρία που προσφέρει. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ – SHOP FITTINGS ανέλαβε εξ ολοκλήρου τον σχεδιασμό και την κατασκευή των σταθερών επίπλων, δημιουργώντας έναν χώρο υψηλής αισθητικής και απόλυτης λειτουργικότητας. Οι βιτρίνες, το ταμείο και οι διακοσμητικές επενδύσεις εντάσσονται σε έναν μελετημένο εργονομικά σχεδιασμό, που διευκολύνει την κίνηση και εξυπηρέτηση της καθημερινής – και αυξανόμενης – ροής επισκεπτών. drakoulakis.gr



ΜΕ ΤΟ PANETTONE PLUS, Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΔΕΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΠΟΤΕ!

από την ΚΕΝFOOD

Η εορταστική περίοδος πλησιάζει και η ΚΕΝFOOD σάς φέρνει έμπνευση για γλυκά που θα μαγέψουν! Με ένα μόνο μείγμα μπορείτε να δημιουργήσετε αμέτρητες γιορτινές προτάσεις. Το Panettone Plus της Kenfood χρειάζεται μόλις λίγα επιπλέον υλικά για να προσφέρει ποικιλία προϊόντων με μοναδικό άρωμα και απaráμιλλη υφή, ικανοποιώντας και τους πιο απαιτητικούς. Δημιουργήστε το παραδοσιακό ιταλικό Panettone ή το αφράτο και εντυπωσιακό Pandoro – η επιλογή είναι δική σας! Κι όποιο κι αν είναι το γλυκό που θα επιλέξετε, η ΚΕΝFOOD εγγυάται πάντα σταθερή ποιότητα και εξαιρετικό αποτέλεσμα σε κάθε παρασκευή. / kenfood.com



ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ AGRANO & SIEBIN

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Στην επίδειξη AGRANO & SIEBIN, οι εκλεκτοί παρευρισκόμενοι παρακολούθησαν τους Jens Stadtländer, Regional Technical Advisor MARTIN BRAUN GROUP, και Απόστολο Δημητρώση, Τεχνικό Αρτοποιίας ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, να παρουσιάζουν εφαρμοσμένες – καινοτόμες τεχνικές σε ψωμί, αρτοσκευάσματα και σνακ, με έμφαση στην αργή ωρίμανση. Τα best seller προϊόντα Maisano, Grand Village, Ciabatta Mix, Fibrapan, καθώς και οι νέες προσθήκες στη σειρά AGRANO, Baker's Rustic 100% και το πικάντικο Bafana, έκλεψαν τις εντυπώσεις στον φιλόξενο χώρο επιδείξεων Oz37 στο Περιστέρι. Ειδική αναφορά έγινε στα γλυκά SIEBIN που παρουσίασαν οι Τεχνικοί Ζαχαροπλαστικής Λάμπρος Σκουλίκας και Γιώργος Θεοδώρου. / konta.gr

Από το «Τρομερό Παιδί» στο νέο «Deux Amis»

μια διαδρομή ωρίμανσης, τεχνικής και αυθεντικότητας του ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΛΙΒΑΝΙΟΥ

Ο Στέφανος Λιβάνιος δεν ανήκει απλώς στη νέα γενιά των αρτοποιών· ανήκει σε εκείνους που επαναπροσδιορίζουν τι σημαίνει artisan baker στην Ελλάδα σήμερα. Με πορεία που ξεκινά από την καμπίνα ενός πλοίου και συνεχίζεται σε φούρνους της Γαλλίας, με προσήλωση στη λεπτομέρεια και στις πρώτες ύλες, ο Λιβάνιος χτίζει σταθερά το δικό του σύμπαν γύρω από τη ζύμη.

Έξι χρόνια μετά το άνοιγμα του «Τρομερού Παιδιού», ο Νοέμβριος τον βρίσκει στο κέντρο της Αθήνας, στο νέο του εγχείρημα, το «Deux Amis», ένα αρτοποιείο αποκλειστικά βιολογικών αλεύρων! Μιλήσαμε μαζί του για τη φιλοσοφία του, τις γεύσεις, τη διαδικασία, την ομάδα, τις αναζητήσεις του: πίσω από κάθε επιλογή του υπάρχει σκέψη, συνέπεια και ένα όραμα που συνεχώς εξελίσσεται!

Τι συμβολίζει για εσάς το άνοιγμα του «Deux Amis»;

Το «Deux Amis» έρχεται ως συνέχεια της διαρκούς αναζήτησης για βελτίωση. Θέλαμε να πάμε στο επόμενο στάδιο: να δουλέψουμε με βιολογικά αλεύρα, με πρώτες ύλες απαιτητικότερες στην αρτοποιήση και να αντιμετωπίσουμε τις τεχνικές προκλήσεις που φέρνουν.

Πλέον έχουμε την εμπειρία να το στηρίξουμε και να μάθουμε μέσα από αυτό. Επιπλέον, «Deux Amis» σημαίνει «Δύο Φίλοι». Είναι εγώ και ο συνέταίρός μου, αλλά και μια μεταφορά: το αλεύρι και το νερό, ο καφές και η ζάχαρη... όλες οι ουσιώδεις σχέσεις που παράγουν κάτι νέο.

Τι ρόλο παίζει ο εξοπλισμός σας;

Ο φούρνος μας είναι από το Λουξεμβούργο, κλασικός, όχι ηλεκτρονικός. Έχει πέτρα πάνω-κάτω και κεραμικές αντιστάσεις. Το ψήσιμό του θυμίζει παλιό πετρόμυλο: δεν πέφτει η θερμοκρασία, ψήνει «γλυκά» αλλά μπορεί να γίνει και «επιθετικός». Είναι ιδανικός για τις ποικιλίες αλεύρων που επιλέξαμε. Το ψωμί βγαίνει ακριβώς όπως το θέλουμε.

Γιατί επιλέξατε αποκλειστικά βιολογικά αλεύρα;

Η επαφή μου ξεκίνησε στη Γαλλία, όπου δούλεψα σε βιολογικό φούρνο. Τότε δεν είχα μείνει αρκετό καιρό για να καταλάβω την τεράστια διαφορά. Στην πορεία όμως, στο «Τρομερό Παιδί», κατάλαβα ότι η πρώτη ύλη είναι καθοριστική. Στο «Deux Amis», εδώ στην πλατεία Κλαυθμώνος, είμαστε ίσως ο πρώτος φούρνος όπου μπορείς να πάρεις ζεστό, βιολογικό ψωμί απευθείας από τον πάγκο – όχι τυποποιημένο από το σούπερ μάρκετ. Το σημαντικό είναι ότι κάθε αλεύρο έχει διαφορετική συμπεριφορά κατά την ωρίμανση. Έτσι, κάθε φέτα ψωμιού διαφέρει από την προηγούμενη: στην υφή, στην οξύτητα, στη γεύση. Αυτή η «μαγεία» της πρώτης ύλης με συνεπαίρνει.



«Παίρνουμε τα άλευρα απευθείας από τον μύλο και κοιτάμε πάντα την ημερομηνία άλεσης. Στο τέλος της ημέρας η υποχρέωσή μας είναι να είμαστε και νόστιμοι»

Ποιες ποικιλίες αλεύρων δουλεύετε;

Η ποικιλία που έχουμε είναι ένα αλεύρι πετρόμυλου από κλασικό σιτάρι. Έχουμε την επιλογή φαγόπυρου, χωρίς γλουτένη καθόλου, σαν άλευρο έχει και μία ιδιαίτερη γεύση. Έχουμε ένα σιτάρι, το οποίο έρχεται από την Περσία, είναι το αλεύρι από σιτάρι Khorasan (Χορασάν), ένα μακρύκοκκο, αρχαίας σποράς που έχει πολύ κοντινά χαρακτηριστικά με τη ζέα τη δική μας. Είναι πλούσιο σε διάφορα θρεπτικά συστατικά, αλλά πιο πολύ είναι η γεύση που δίνει. Στα τόσα χρόνια που δουλεύω, συνήθως έχεις 3-4 σιτηρά και βγάζεις 10-15 προϊόντα, με τα ίδια σιτάρια, που για μένα ήταν λίγο παράδοξο, δεν βγάζεις κάτι τελείως διαφορετικό. Εδώ τώρα κάθε ποικιλία είναι και διαφορετικό σιτάρι. Πρόκειται για βιολογικά οργανικά άλευρα που δεν έχουνε μέσα πρόσμειξη από διάφορα βελτιωτικά που βοηθάνε τον αρτοποιό στην αρτοποιήση. Να αναφέρω ότι είναι τεράστιας σημασία η φρεσκοαλεσμένη πρώτη ύλη. Παίρνουμε τα άλευρα απευθείας από τον μύλο και κοιτάμε πάντα την ημερομηνία άλεσης. Στο τέλος της ημέρας η υποχρέωσή μας είναι να είμαστε και νόστιμοι. Πολλά από τα βιολογικά

προϊόντα που βγαίνουν, δεν είναι και τόσο νόστιμα, τόσο ελκυστικά. Εδώ αυτό δεν ισχύει!

Πώς διαμορφώνεται η γκάμα των ψωμιών;

Είμαστε ακόμα σε πειραματικό στάδιο και δοκιμάζουμε. Θα έχουμε σίγουρα ψωμί με Χορασάν, θέλω να βγάλω και μια ζέα. Οι Γάλλοι το λένε petit épeautre. Είναι το αλεύρι ζέας το οποίο είναι φτωχό σε γλουτένη αλλά πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά. Φυσικά θα υπάρχουν κλασικό ψωμί πετρόμυλου, παραδοσιακή γαλλική μπαγκέτα, ολικής άλεσης... Και μια έκπληξη που ετοιμάζω και με έχει ενθουσιάσει: θέλω να φτιάχνω βιολογικό κουλούρι 100%, να είναι όλο, το σουσάμι, τα άλευρα, οτιδήποτε, να δοκιμάσουμε βιολογικό κουλούρι Θεσσαλονίκης. Φυσικά θα είναι μικρή η παραγωγή μας, καμιά εκατοστή την ημέρα. Το προσπαθήσαμε και είναι εντυπωσιακό – τραγανό, νόστιμο, ίδιο το πρωί και το βράδυ.

Πάμε λίγο πίσω. Ποια είναι η ιστορία του «Τρομερού Παιδιού»;

Ξεκινήσαμε λίγο πριν το lockdown, Μάιο του 2019. Είμαστε τρεις συνεργάτες: η Ελεάννα, ο Χρήστος και εγώ.



Εγώ είμαι και επενδυτής και οραματιστής του εγχειρήματος. Οι πιο ωραίες αποφάσεις είναι αυτές που έχουν παρθεί συνειδητά, με ώριμη σκέψη. Το σωστό είναι να μην μετανιώνεις για τα πράγματα που κάνεις, μόνο για αυτά που δεν κάνεις!

Ποια ήταν η πορεία που ακολουθήσατε για να γίνετε αρτοποιός;

Γεννήθηκα στην Αθήνα αλλά σύντομα μετακόμισα στη Σέριφο. Μεγάλωσα πρακτικά μέσα σε καμπίνα πλοίου. Όταν άφησα τη δουλειά του ναυτικού, πήγα στη Γαλλία: Παρίσι, Σαιν-Μαλό, Νορμανδία. Είχα πάντα μια ανησυχία, μια ανάγκη να δω, να συγκρίνω, να μάθω. Θεωρώ ότι είναι υποχρέωση του καθενός η βελτίωση – είναι μονόδρομος.

Ποιος είναι ο ορισμός του artisan baker για εσάς;

Artisan baker σημαίνει να σέβεσαι τις διαδικασίες. Ξέρεις πώς λειτουργεί η φυσική ωρίμανση, τα όρια της ζύμης, ποιες είναι οι αντοχές του ζυμομύκητα. Είναι πολύ της μόδας η λέξη, όμως είναι δύσκολο να το πράξεις. Ο σωστός δρόμος απαιτεί γνώσεις και είναι κουραστικός. Πιστεύω ότι το μέλλον του artisan

bakery κρύβεται στην ισορροπία: φυσική ανάπτυξη της ζύμης αλλά και ανθρώπινο ωράριο. Πρέπει να «σπάσεις» σωστά τη διαδικασία.

Ποια είναι τα αγαπημένα σας προϊόντα;

Σίγουρα ένα από αυτά είναι η γαλατόπιτα, που προσωπικά μου αρέσει πολύ. Έχει τρεις ποικιλίες βανίλιας – από Μεξικό, Μαδαγασκάρη και Αϊτή. Είναι από τις πρώτες μας γεύσεις στη ζωή: γάλα, ζάχαρη, βανίλια. Στις φυλλοποιήσεις, αγαπημένο μου είναι το κρουασάν. Η διαδικασία της φυλλοποίησης απαιτεί απόλυτη αφοσίωση. Η τεχνική είναι η κορύφωση για μας τους επαγγελματίες. Ένα προϊόν πρέπει να είναι και όμορφο και ουσιαστικό.

Τι ρόλο παίζει η πρώτη ύλη στο «Τρομερό Παιδί»;

Το αλεύρι μας έρχεται από Γαλλία, από Βουργουνδία. Δουλεύουμε ό,τι μπορούμε από το μηδέν. Το 70-80% των πρώτων υλών είναι πρωτογενείς. Η μαγεία είναι να περνάνε όλα από τα χέρια σου.

Αναφέρετε συχνά τη «συνεχή αναζήτηση». Τι σημαίνει για εσάς αυτό;

Η μάθηση είναι βιωματική. Πιστεύω ότι ο κάθε επιχειρηματίας πρέπει να αναζητά, να βρίσκει λύσεις, να διαφοροποιείται. Αν όχι προϊόντικά, τότε στη διαδικασία. Και κάτι που θεωρώ σημαντικό: να φτιάχνεις το προσωπικό σου. Είναι πολύ δύσκολο να βρεις προσωπικό, όμως βλέπεις ανθρώπους οι οποίοι το θέλουν και τους το μαθαίνεις. Είναι επίπονο, χρειάζεται υπομονή. Φέτος κατάφερα να κάνω κάτι που το είχα στο μυαλό μου πολλά χρόνια: να βάλω τρία παιδιά σε σχολές με έξοδα των εταιρειών. Για μένα είναι «επένδυση» αυτό. Στο εξωτερικό είναι αυτονόητο: το προσωπικό εκπαιδεύεται.

Τι σας ικανοποιεί περισσότερο στη δουλειά σας σήμερα;

Χαίρομαι όταν έχω μια ιδέα, να την πραγματοποιώ και να βλέπω τον κόσμο να τη στηρίζει. Το Deux Amis είναι η συνέχεια της δικής μου εξέλιξης, αλλά και της ομάδας μου. Είναι ένα στοιχείο – κι αγαπώ τα στοιχεία – που έχουν παρθεί συνειδητά.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ:

Deux Amis:

Δραγατσάνιου 8, Πλατεία Κλαυθμώνος

Τρομερό Παιδί:

Παπαδιαμαντοπούλου 30, Ιλίσια

Προζυμένιο Ψωμί με Bisque Γαρίδας (800 γρ.)

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΥΤΡΑΣ – ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ JESUS CRUST



ΥΛΙΚΑ

- 350 γρ. αλεύρι δυνατό (70%)
- 100 γρ. αλεύρι Ζέας
- 290 γρ. bisque γαρίδας
- 100 γρ. ενεργό προζύμι (ώριμο, 100% ενυδάτωση)
- 10 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αυτολύση (Autolyse)

- Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τη bisque με τα άλευρα μέχρι να ομογενοποιηθούν ελαφρώς (να μην έχει ξηρά σημεία).
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Προσθήκη προζυμιού και αλατιού

- Προσθέτουμε το ενεργό προζύμι και το αλάτι.
- Ζυμώνουμε απαλά μέχρι να έχουμε ομοιογενή ζύμη.

Ανάπτυξη γλουτένης

- Κάνουμε stretch & fold (τράβηγμα και δίπλωμα) κάθε 40 λεπτά, συνολικά 3–4 φορές.
- Διατηρούμε τη ζύμη σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένη.

Προδιαμόρφωση – Ωρίμανση

- Μετά την τελευταία δίπλωση, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί 30–40 λεπτά.
- Διαμορφώνουμε σε καρβέλι και τοποθετούμε σε καλάθι ωρίμανσης (banneton).
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.

Ψήσιμο

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 240 °C με ατμό.
- Ψήνουμε για 40 λεπτά μέχρι να αποκτήσει βαθύ, καραμελωμένο χρώμα.

ΓΙΑ ΤΟ BISQUE ΓΑΡΙΔΑΣ

(Συνταγή Ηλία Γκίκα – Monkfish)

ΥΛΙΚΑ

- 1 kg γαριδάκι συμιακό
- 0.5 kg κεφάλια караβίδας
- 1 kg καρότα
- 1 kg κρεμμύδια
- 5 κλωνάρια σέλινο
- ½ τμχ φινόκιο
- ½ τμχ σελινόριζα
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 2 ώριμες τομάτες
- 500 ml ούζο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρισμα θαλασσινών

- Σε φαρδιά κατσαρόλα, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα γαριδάκια και τα κεφάλια караβίδας μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Σπάμε τα κεφάλια με φουέτ ή κουτάλα για να απελευθερώσουν τα αρώματα.

Προσθήκη λαχανικών

- Προσθέτουμε τα λαχανικά (χοντροκομμένα, με τις φλούδες, καλά πλυμένα).
- Συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.

Σβήσιμο και μαγείρεμα

- Σβήνουμε με το ούζο και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- Προσθέτουμε νερό ίσα να σκεπάσει τα υλικά και τις τομάτες χοντροκομμένες.
- Βράζουμε για 45 λεπτά, ξαφρίζοντας όταν χρειάζεται.

Μπλεντάρισμα & Σούρωμα

- Μπλεντάρουμε όλο το μείγμα μέχρι να γίνει βελούδινο.
- Περνάμε από εταμίν ή σινουά για καθαρή, λεία υφή.

Συντήρηση

- Διατηρείται στο ψυγείο έως 4 μέρες ή στην κατάψυξη για μεγαλύτερη διάρκεια.

STREET DOUGH

Pizza al Padellino

ΜΑΡΙΟΣ ΤΣΑΚΙΡΗΣ – CHEF & PIZZAIOLO

Παιδί του Τορίνο, αυτής της πόλης των αντιθέσεων, βιομηχανικής και αριστοκρατικής μαζί, η padellino είναι μια πίτσα που γεννήθηκε από ανάγκη και εξελίχθηκε σε σύμβολο αυθεντικότητας και ισορροπίας. Στο μεταπολεμικό Τορίνο της δεκαετίας του '40, οι εργάτες από τον Νότο έφεραν μαζί τους την κουλτούρα της πίτσας — αλλά όχι τους ξυλόφουρνους. Έτσι, οι pizzaioli του Πιεμόντε αυτοσχεδίασαν, τοποθέτησαν τη ζύμη σε μικρά μεταλλικά ταψάκια, τα padellini, και έψησαν αργά, σε μέτρια θερμοκρασία. Από ανάγκη γεννήθηκε μια νέα τεχνική: αργό ψήσιμο, τραγανή βάση, αφράτη καρδιά. Στις επόμενες δεκαετίες καθιερώνεται ως η «πίτσα του φούρνου», εκείνη που τρως κομμάτι-κομμάτι με το aperitivo — και σήμερα επανέρχεται με τον σεβασμό που αξίζει σε ένα προϊόν απλό αλλά σοβαρό, comfort αλλά refined.

**ΠΡΟ-ΖΥΜΩΜΑ
& ΩΡΙΜΑΝΣΗ**

Θρυμματίζουμε τη μαγιά μέσα στο αλεύρι. Προσθέτουμε το νερό και ανακατεύουμε με τα χέρια ή στο ζυμωτήριο, στην αργή ταχύτητα, για περίπου 5 λεπτά — μέχρι να ενωθούν τα υλικά (όχι ζύωμα, μόνο ανάμειξη). Προσθέτουμε το λάδι και ανακατεύουμε ξανά μέχρι να απορροφηθεί. Αφήνουμε τη ζύμη να ωριμάσει μέσα σε κλειστό δοχείο / μποξ για 24 ώρες στους 4°C (ψυγείο).

Η ωρίμανση της ζύμης αποτελεί κρίσιμη φάση για τη φυσικοχημική της εξέλιξη, καθώς κατά τη διάρκειά της ενεργοποιούνται ένζυμα (όπως οι αμυλάσες και οι πρωτεάσες) που διασπούν άμυλα και πρωτεΐνες, παράγοντας απλούστερα σάκχαρα και αμινοξέα. Αυτές οι αντιδράσεις ενισχύουν τη γεύση, βελτιώνουν τη δομή και αυξάνουν την πεπτικότητα του τελικού προϊόντος.

Παράλληλα, η μαγιά μεταβολίζει τα διαθέσιμα σάκχαρα, απελευθερώνοντας CO₂ και αιθανόλη, που εγκλωβίζονται μέσα στο αναπτυσσόμενο δίκτυο γλουτένης.

**ΑΡΓΗ ΨΥΧΡΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ
VS ΣΥΝΤΟΜΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ**

Η ζύμη ωριμάζει αργά, καθώς η χαμηλή θερμοκρασία επιβραδύνει τη δράση της μαγιάς. Η γλουτένη χαλαρώνει σταδιακά, χαρίζοντας στη ζύμη ελαστικότητα και εύπλαστη υφή. Το τελικό προϊόν είναι πιο ανάλαφρο, τραγανό και αέρινο.

Κατά τη διάρκεια της ψυχρής ωρίμανσης αναπτύσσονται σύνθετα αρώματα και βαθύτερη γεύση, με ελαφρώς όξινους τόνους και ιδιαίτερη πολυπλοκότητα. Παράλληλα, η ζύμη γίνεται πιο εύπεπτη, καθώς τα ένζυμα έχουν χρόνο να «προ-χωνέψουν» μέρος των αμύλων, προσφέροντας ένα πιο ισορροπημένο και ελαφρύ αποτέλεσμα. Η ωρίμανση πρέπει να διαρκεί 24–48 ώρες στους 4°C, ώστε να ολοκληρωθεί η ανάπτυξη της γλουτένης και να αποδοθεί το πλήρες άρωμα και χαρακτήρα της ζύμης.

Στη σύντομη ωρίμανση, η μαγιά δρα γρηγορότερα λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας. Η ζύμη φουσκώνει πιο άμεσα, αλλά δεν προλαβαίνει να αναπτύξει πολυπλοκότητα στη γεύση. Το αποτέλεσμα είναι πιο «πυκνή» υφή, περιορισμένα αρώματα και πιο μονοδιάστατη γεύση. Είναι επίσης δυσκολότερη στην πέψη, αφού η αποδόμηση των αμύλων ολοκληρώνεται πλέον μέσα στο στομάχι.



Υλικά

- ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ**
1500 γρ. αλεύρι Tipo 0, δείκτης W300
600 γρ. νερό
20 γρ. φρέσκια μαγιά
75 γρ. ελαιόλαδο ή φυτικό λάδι
- ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΖΥΜΗΣ**
1500 γρ. αλεύρι Tipo 0
2200 γρ. προζύμι (Prefermento)
9 γρ. βύνη
1200 γρ. νερό
15 γρ. φρέσκια μαγιά
75 γρ. αλάτι
350 γρ. επιπλέον νερό
30 γρ. ελαιόλαδο ή φυτικό λάδι



Εξοπλισμός

- Ζυμωτήριο
- Λεκάνη/μπολ (για χειροκίνητη ανάμειξη)
- Σπάτουλα ή scraper
- Δοχείο ωρίμανσης με καπάκι
- Μετρητής θερμοκρασίας ζύμης
- Ζυγαριά μικρή
- Στρογγυλά ταψάκια αλουμινίου
- Πινέλο Λαδιού
- Φούρνος



Topping

- Χειροποίητη κρέμα τομάτας με πορτοκάλι
- Σκοτούρι 'Ιου
- Ελιές Καλαμών
- Κρεμμύδι
- Τοματίνια κονφί
- Φρέσκο θυμάρι
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από Κρήτη
- Ανθός αλατιού από Κύθηρα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε τα πρώτα πέντε υλικά (αλεύρι, προζύμι, βύνη, νερό, μαγιά) μέχρι να σχηματιστεί το δίκτυο της γλουτένης. Προσθέτουμε σταδιακά το δεύτερο μέρος του νερού, έπειτα το αλάτι, και τέλος το λάδι. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη, κάνουμε ένα σφιχτό δίπλωμα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί ώσπου να αυξηθεί περίπου κατά 30% του αρχικού της όγκου.
- Με τη χρήση αλεύρου με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (από 14 γρ. και πάνω), δείκτη (W300 που σημαίνει δυνατό άλευρο) και υψηλή ενυδάτωση, πετυχαίνουμε εκείνο το χαρακτηριστικό «αφρώδες» και με «κυψέλωση» εσωτερικό. Η μηχανική της ζύμης βασίζεται στη δημιουργία αυτού του ελαστικού και ανθεκτικού πλέγματος, το οποίο προκύπτει από τη συνένωση των πρωτεϊνών γλιαδίνης και γλουτενίνης με το νερό, όπου μας δίνει την γλουτένη, η οποία είναι υπεύθυνη για την ελαστικότητα της ζύμης και το σωστό φούσκωμα του αρτοσκευάσματος.
- Στη συνέχεια, κόβουμε σε μερίδες 260–280 γρ. Τοποθετούμε τις μπάλες σε λαδωμένα στρογγυλά ταψάκια αλουμινίου 20–22 εκ. και αφήνουμε να διπλασιαστούν σε όγκο. Η θερμοκρασία ζύμης πρέπει να είναι ~26°C. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 260°C για να έχουμε το επιθυμητό τελικό φούσκωμα (oven spring) και εφόσον γαρνίρουμε πχ. με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα ή ό,τι άλλο μας αρέσει, ψήνουμε για 15 περίπου λεπτά. Όταν το εσωτερικό της pizza φτάσει από τους 90°C έως 96°C και έχουμε το σωστό χρώμα, τότε το προϊόν μας είναι έτοιμο.
- Κατά το ψήσιμο, η δομή αυτή υφίσταται μηχανικές και θερμικές μεταβολές, από την εκτατότητα και την αεροκατακράτηση έως τη σταθεροποίηση μέσω πήξης και καραμελοποίησης, διαμορφώνοντας έτσι την τελική πορώδη, ελαφριά και αρωματικά σύνθετη υφή του προϊόντος.

ΧΡΟΝΟΙ

Ψυχρή ωρίμανση: 24 ώρες στους 4°C
Προθέρμανση φούρνου: 260°C
Προ ψήσιμο: 4–5 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί η βάση
Τελικό ψήσιμο: 90°C έως 96°C στο εσωτερικό και μέχρι να πάρει το απαραίτητο χρώμα.
Συνολικός χρόνος ψησίματος: 10–15 λεπτά (ανάλογα με τον φούρνο)



@marios_tsakiris



Η σύγχρονη padellino είναι ένα ισορροπημένο παιχνίδι υφών και θερμοκρασιών.

Η βάση παραμένει σταθερά τραγανή, το εσωτερικό διατηρεί την υγρασία και την απαλότητα της καλής ζύμης, ενώ τα αρώματα θυμίζουν το φούρνο της γειτονιάς, αλλά με τη φινέτσα ενός σύγχρονου εστιατορίου. Στη δική μας περίπτωση, η pizza είναι εμπνευσμένη από την Ελλάδα, με χειροποίητη κρέμα τομάτας με πορτοκάλι, σκοτούρι από την Ίο, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, τοματίνια κονφί, φρέσκο θυμάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Κρήτη και ανθό αλατιού από τα Κύθηρα. Μια σύγχρονη, γευστική προσέγγιση που παντρεύει την ιταλική τεχνική με τον ελληνικό χαρακτήρα — εμπνευσμένη από το **#gastropizza project**, μια δημιουργική ιδέα του **Μάριου Τσακίρη**. Η Magna Grecia είναι το νέο κεφάλαιο αυτής της προσωπικής αναζήτησης γεύσης και ταυτότητας. Σάρωσε το QR code για περισσότερα με περιήγηση στο προφίλ του chef!



ΧΡΗΣΙΜΑ
Tips

- Πριν το ψήσιμο, ένα pre-bake (προψήσιμο) στους 260°C για λίγα λεπτά με μόνο τη βάση, ώστε να σταθεροποιηθεί η δομή, είναι ιδανικό, ώστε έπειτα να τελειώσουμε με τα υλικά σε δεύτερο ψήσιμο για χρυσαφένιο, τραγανό αποτέλεσμα ή να γαρνίρουμε με υλικά της αρεσκείας μας σε θερμοκρασία δωματίου, στην έτοιμη ψημένη βάση.
- Σημαντικό είναι το ελάχιστο άγγιγμα στη ζύμη, για να μη χάσει τα αέρια που της χαρίζουν τον όγκο, και την ελαφρότητα που χαρακτηρίζουν την αυθεντική pizza Pandellino.



ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Α' ΥΛΕΣ

ΑΡΤΟΠΟΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ



Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Το Volare® είναι το πλήρες μίγμα ζαχαροπλαστικής για αυθεντικό ιταλικό Panettone και ιταλικά προζυμμένα κέικ όπως Pandoro, Colomba, Veneziana, Ciambella. Το μυστικό για τέλειο ιταλικό Panettone, χωρίς γαλακτωματοποιητές ή άλλα χημικά πρόσθετα, βρίσκεται στην καινοτόμα σύνθεση και τη μοναδική διαδικασία προετοιμασίας του. Χαρίστε στις γιορτινές σας δημιουργίες τη γεύση και την αυθεντικότητα της Ιταλίας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.



Αλλαγή σελίδας στην ΟΑΕ

Τιμώντας το χθες, σχεδιάζοντας το αύριο

Σε μια ιδιαίτερα φορτισμένη στιγμή για τον κλάδο, πραγματοποιήθηκε στις 12 Οκτωβρίου 2025 στη Λάρισα η συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος (ΟΑΕ). Η ημέρα αυτή σηματοδότησε τον επίλογο της μακράς πορείας του Μιχάλη Μούσιου στο τιμόνι, ενός ανθρώπου που έχει αφιερώσει παραπάνω από 40 χρόνια στην υπηρεσία της ελληνικής αρτοποιίας, αφήνοντας πίσω του σημαντικό έργο και βαθιά παρακαταθήκη. Παράλληλα, άνοιξε το νέο κεφάλαιο της Ομοσπονδίας, με την εκλογή της Έλσας Κουκουμέρια στην προεδρία, σε μια περίοδο μεγάλων προκλήσεων αλλά και αισιοδοξίας για το μέλλον του επαγγέλματος.

Η ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΗ ΜΟΥΣΙΟΥ: ΜΙΑ ΖΩΗ ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΗ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Ο Μιχάλης Μούσιος, μετά από 42 χρόνια συνδικαλιστικής πορείας — εκ των οποίων τα 21 στο τιμόνι της Ομοσπονδίας— αποχαιρέτισε τους συναδέλφους του όπως έζησε: με λόγια αγάπης, ενότητας και βαθιάς αφοσίωσης. «Σας αγάπησα όλους και θα συνεχίσω να σας αγαπώ», τόνισε, δηλώνοντας ότι ουδέποτε έβαλε τις παρατάξεις πάνω από το κοινό καλό της αρτοποιίας.

Η πορεία του υπήρξε αξιοσημείωτη από τα πρώτα κιόλας βήματα. Εκλέχθηκε στο Διοικητικό Συμβούλιο το 1990 και προχώρησε γρήγορα μέσα στη δομή της ΟΑΕ: Έφορος το 1993, Β΄ Αντιπρόεδρος το 1996, Α΄ Αντιπρόεδρος το 1997 και τελικά Πρόεδρος το 2005. Επί των ημερών του συντάχθηκε και εφαρμόστηκε η αρτοποιητική νομοθεσία που έφερε τάξη σε έναν κλάδο που χρειαζόταν οργάνωση και υπεράσπιση.

Με σημαντικές στιγμές στο ενεργητικό του, ο Μούσιος δημιούργησε μια βαριά παρακαταθήκη. Στο επίκεντρο των λόγων όλων όσοι απήλθυναν χαιρετισμό, βρέθηκε όχι μόνο ο συνδικαλιστής, αλλά και ο

άνθρωπος βαθιά ηθικός, συνεπής και γνήσια αφοσιωμένος στην ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία.

ΟΙ ΤΙΜΗΤΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΚΑΙ Η ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Στη συνάντηση στη Λάρισα, διακεκριμένοι εκπρόσωποι του κλάδου και της συνδικαλιστικής κοινότητας εξήραν το έργο του απερχόμενου προέδρου. Ιδιαίτερα σημαντική ήταν η παρουσία του Νίκου Λούλη, Προέδρου της Loulis Food Ingredients AE., ο οποίος αναγνώρισε τη μαχητικότητα του Μιχάλη Μούσιου. Επεσήμανε ότι η Ελλάδα συνεχίζει και μέσα στο 2025 να έχει μέσα στην Ευρώπη το μεγαλύτερο ποσοστό για ψωμί που πουλιέται από τους συνοικιακούς φούρνους, αλλά και μία από τις μεγαλύτερες καταναλώσεις ψωμιού ανά κεφαλή. Την επιτυχία αυτή την απέδωσε στην Ομοσπονδία για τις προσπάθειες που καταβάλλει, ενώ σημείωσε χαρακτηριστικά για τον Μούσιο ότι «Πολλές φορές ο καλός ηγέτης κρίνεται από το πώς τακτοποιεί τη μετάβαση» και ότι πιστεύει ότι έχει συντάξει την ομάδα. Έκλεισε τον λόγο του τονίζοντας ότι εί-

ναι αισιόδοξος για την αρτοποιία και ότι οι Μύλοι Λούλη πάντα ήταν δίπλα στον κλάδο, ενώ διασφάλισε ότι θα συνεχίσουν να είναι δίπλα στην Ομοσπονδία, και ευχήθηκε κάθε επιτυχία στη νέα διοίκηση.

Από πλευράς ΓΣΕΒΕΕ, ο πρόεδρος Γιώργος Καββαθάς σημείωσε ότι: «Είναι ιδιαίτερη τιμή για μένα να βρίσκομαι σήμερα εδώ στη Λάρισα σε μία στιγμή που θα σημάδεψει το μέλλον της Ομοσπονδίας» και δήλωσε ότι η προσφορά του Μούσιου ήταν καθοριστική ειδικά μέσα στις δύσκολες περιόδους της ενεργειακής κρίσης και των οικονομικών πιέσεων. Στο ίδιο πλαίσιο, παρέδωσε τιμητική πλακέτα της Συνομοσπονδίας, ως αναγνώριση μιας ζωής αφιερωμένης στους επαγγελματίες της χώρας. Σημείωσε, επιπλέον, ότι αυτό που προείχε πάντα ήταν η προάσπιση των συμφερόντων των κλάδων που εκπροσωπεί η ΓΣΕΒΕ. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών με το εντονότατο πρόβλημα του ενεργειακού κόστους και της αύξησής του, και την «άρνηση» ουσιαστικά της κυβέρνησης να λάβει ουσιαστικά μέτρα στήριξης προς την κοινωνία γενικότερα, οι επιτυχίες που έχει να καταδείξει η ΟΑΕ είναι αξιοζήλευτες.

Και ο Νίκος Μάζης, εμφανώς συγκινημένος για τον καρδιακό του φίλο, μίλησε για έναν άνθρωπο που «σημάδεψε με το έργο, το ήθος και την ψυχή του» την ΟΑΕ. Αναφέρθηκε στις μάχες, στη διορατικότητα και στο απaráμιλλο εκτόπισμα του Μούσιου, που τον καθιέρωσαν ως μια ξεχωριστή μορφή του συνδικαλισμού, παραδίδοντας στο τέλος και ο ίδιος τιμητική πλακέτα.

Η ΣΚΥΤΑΛΗ ΠΕΡΝΑ ΣΤΗΝ ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

Με συντριπτική πλειοψηφία, το ΔΣ εξέλεξε νέα Πρόεδρο την Έλσα Κουκουμέρια, Πρόεδρο του Σωμα-

τείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης και μέχρι πρόσφατα Α΄ Αντιπρόεδρο της ΟΑΕ. Η εκλογή της σηματοδοτεί μια νέα εποχή για την Ομοσπονδία, αλλά και για το ίδιο το επάγγελμα, καθώς μια γυναίκα αναλαμβάνει για πρώτη φορά το τιμόνι της ΟΑΕ.

Στις πρώτες της δηλώσεις, η κα Κουκουμέρια εξήρε την ενότητα του ΔΣ και διαβεβαίωσε ότι θα σταθεί παρούσα σε κάθε πρόβλημα και ξεκάθαρη σε κάθε απόφαση. Τόνισε πως η αρτοποιία «είναι γένος θηλυκό» και ότι η εκλογή της δείχνει πως ο κλάδος πρωτοπορεί, αναγνωρίζοντας την ανάγκη ανανέωσης και δυναμικής παρουσίας σε όλους τους φορείς.

Κεντρικός άξονας του οράματός της είναι η προσέγγιση της νέας γενιάς αρτοποιών: «Πρέπει να ξεκινήσουμε από τη βάση να αφουγκραστούμε, να ακούσουμε, να ενισχύσουμε την επικοινωνιακή πολιτική του κλάδου. Έχουμε το καλύτερο προϊόν — το φρέσκο ψωμί. Τώρα πρέπει να του δώσουμε και τη θέση που του αξίζει απέναντι στα υποκατάστατα».

Παράλληλα, η κα Κουκουμέρια αναφέρθηκε στα προβλήματα που ασφυκτιούν τον κλάδο: ενεργειακό κόστος, φορολογικό πλαίσιο, ασφαλιστικό και ο αθέμιτος ανταγωνισμός από τα σούπερ μάρκετ και στη δέσμευσή της για αγώνα και δράση.

Η ΝΕΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ

Το νέο Προεδρείο που εξελέγη έχει ως εξής:



**ΕΛΙΣΑΒΕΤ
ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ**
Πρόεδρος ΟΑΕ



**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ**
Γενικός Γραμματέας



**ΑΧΙΛΛΕΑΣ
ΚΩΤΟΥΡΑΣ**
Ταμίας



**ΠΡΟΚΟΠΗΣ
ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ**
Α΄ Αντιπρόεδρος



**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΡΑΠΤΗΣ**
Β΄ Αντιπρόεδρος



**ΘΕΟΔΩΡΟΣ
ΣΙΝΔΡΟΣ**
Γ΄ Αντιπρόεδρος

Παράλληλα, το ΔΣ ανακήρυξε ομόφωνα τον **ΜΙΧΑΛΗ ΜΟΥΣΙΟ, ΕΠΙΤΙΜΟ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ** μια τιμή που, όπως σημείωσε η κα Κουκουμέρια, αποτελεί «φυσική συνέπεια της πολυετούς και ακούραστης προσφοράς του».

ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Η συνεδρίαση της Λάρισας δεν ήταν μόνο αποχαιρετισμός. Ήταν και η έναρξη ενός νέου κεφαλαίου, με την Ομοσπονδία να καλείται να σταθεί απέναντι σε μια σειρά προκλήσεων: τα λουκέτα των μικρών αρτοποιείων, ο αθέμιτος ανταγωνισμός, οι υψηλές ενεργειακές τιμές και η ανάγκη για διατήρηση της ελληνικής αρτοποιητικής ταυτότητας.

Σε αυτό το πλαίσιο, η παρουσία όλων των φορέων και η θερμή στήριξη προς τη νέα ηγεσία δείχνουν ότι η ΟΑΕ παραμένει πυλώνας σταθερότητας και αγώνα για την ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία. Το περιοδικό «Αρτοποιός», πιστό στην αποστολή του να αναδεικνύει τους ανθρώπους και τις δράσεις της Ομοσπονδίας, συγχαίρει θερμά τη νέα Πρόεδρο και εύχεται καλή δύναμη, έμπνευση και επιτυχίες στο έργο της. Παράλληλα, εκφράζει την ευγνωμοσύνη του στον απερχόμενο Πρόεδρο, Μιχάλη Μούσιο, για τη μακρόχρονη προσφορά, τους αγώνες και το όραμά του, παρακαταθήκες που θα συνεχίσουν να καθοδηγούν τον κλάδο για πολλά χρόνια ακόμη.



ΑΣ ΧΕΡΙΣΤΟΥΝ
ΟΙ ΧΙΟΡΤΕΣ ΧΙΛΟΥΚΑ
ΚΑΙ ΑΓΑΠΗ!



Αυτές τις χιορτές, ας στείλουμε τις πιο γλυκές ευχές, φτιαγμένες με αγάπη και μεράκι. Γιατί κάθε δημιουργία με αλεύρι Μύλοι Κεπενού είναι μια μικρή πράξη αγάπης. Καλές χιορτές!

Σωματείο Αρτοποιιών Πειραιώς και Νήσων



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΝΤΟΥΡΑΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ
ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

ΠΩΣ ΑΝΑΛΑΒΑΤΕ ΤΗΝ ΠΡΟΕΔΡΙΑ;

Αυτή είναι η δεύτερή μου θητεία σαν πρόεδρος. Ξεκίνησα γύρω στο 2010. Μετά από 7 χρόνια περίπου, ανέλαβε ο συγχωρεμένος ο Γιώργος Τσουκάλας, εγώ παρέμεινα αντιπρόεδρος για να είμαι δίπλα του. Πρόπερσι, χάσαμε τον Γιώργο από την επάρατη νόσο και σαν αντιπρόεδρος τότε ανέλαβα, και βάσει καταστατικού δηλαδή ο αντιπρόεδρος αντικαθιστά τον πρόεδρο.

ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ Η ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ;

Υπάρχει ραγδαία διαφοροποίηση. Έχουν κλείσει πολλά μαγαζιά που είναι συνοικιακά, μέσα σε γειτονιές. Λόγω της καινούριας καταναλωτικής συνήθειας έχουν πληγεί αυτά τα σημεία. Ο καταναλωτής πλέον προσπαθεί να βρει τοπικές αγορές μαζεμένες, είναι καθολική τάση. Πάει παραπέρα που θα βρει και σούπερ μάρκετ, κάτι πιο κεντρικό. Το βλέπω χαρακτηριστικά στη δική μου περίπτωση, γιατί είμαι δίπλα σε σούπερ μάρκετ και σε πλατεία, που είναι πόλος έλξης.

ΤΟ ΚΟΙΝΟ ΑΛΛΑΖΕΙ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΖΗΤΗΣΗ;

Οπωσδήποτε και διαφοροποιείται η ζήτηση. Κάθε παππούς και γιαγιά που πεθαίνει, παίρνει μαζί του και κάποια παραδοσιακά προϊόντα που οι επόμενες γενιές είτε δεν ξέρουν είτε έχουν διαφοροποιηθεί από αυτά, πχ. ένα κλασικό, το σμυρνέικο, ή τα προζύμια τα παλιά. Αυτό το προζυμένιο ψωμί ήταν συμπαγές, με χοντρή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Οι νέες γενιές θέλουν κάτι πιο μαλακό. Σχετικά με άλλα είδη, το σνακ και ο καφές είναι προτιμητέα, δηλαδή το street food. Επίσης, φεύγουν από τη σφολιάτα και υπάρχει τάση για λιγότερα λιπαρά, πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές.

ΠΟΣΟ ΔΥΣΚΟΛΗ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ Η ΕΞΙΣΩΣΗ ΤΙΜΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΞΟΔΩΝ;

Πριν 2-3 χρόνια, με την έκρηξη του ενεργειακού κόστους, είχαμε «χάσει την μπάλα», γιατί δεν υπήρχε μια σταθερά. Όταν δεν υπάρχει αυτή, δεν ξέρεις το κοστολόγιο. Η βιωσιμότητα του κάθε αρτοποιείου δεν βγαίνει μόνο από το food cost. Το τραγικό πέρασε, αλλά συνεχίζει το δύσκολο, γιατί το ενεργειακό κόστος παραμένει σε υψηλά επίπεδα. Ο αρτοποιός είναι επάγγελμα έντασης εργασίας, όλη η επιχείρηση δουλεύει εντατικά. Πιστεύω ότι οι αρτοποιοί πουλάνε πάρα πολύ φθηνά για την εργασία που κάνουν, για το κόστος που έχουν και για την παρουσία τους. Στην πλειονότητα των αρτοσκευασμάτων, η τιμή κιλού του αρτοποιού είναι πολύ φθηνότερη από του σούπερ μάρκετ.

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΝΕΑ ΜΕΛΗ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ;

Ναι, αλλά είναι πάρα πολύ λίγα συγκριτικά με το παρελθόν. Οι νέοι δεν στρέφονται στην τέχνη της αρτοποιίας. Δυσκολευόμαστε να βρούμε έναν νέο αρτεργάτη ή αρτοποιό. Επιπλέον, τα τελευταία χρόνια, όσον αφορά τα κοινά, υπάρχει μια αδιαφορία, προκαλούνται και από εδώ απώλειες. Το

σωματείο παλεύει να συγκρατήσει αυτό που υπάρχει σαν αρτοποιείο και να προωθήσει γνώση στα μέλη για τη συνέχισή τους. Έχει αλλάξει το επιχειρηματικό περιβάλλον, ακόμα και το μεταρρυθμιστικό. Το σωματείο έχει κάνει δράσεις πάνω σ’ αυτό, καλώντας ανθρώπους της αγοράς για να δώσουν το έναυσμα για να μάθει κάποιος, να ακούσει και να σκεφτεί. Στο κομμάτι της επιμόρφωσης έχουμε πράξει πολλά.

ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ Η ΣΧΕΣΗ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΚΑΙ ΠΩΣ ΒΛΕΠΕΤΕ ΤΗΝ ΕΚΛΟΓΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ;

Πάντα παρακολουθούσα τις συνελεύσεις, σαν ακροατής, κι όταν έγινα πρόεδρος θεσμικά μπορούσα να πάω και όταν εκλέχτηκα σαν σύμβουλος. Πάντα επιθυμώ να βοηθήσω στη διαχείριση των προβλημάτων και όχι να αντιπολιτευθώ και να κάνω «πόλεμο». Εγώ όμως είμαι μια μονάδα, το σύνολο αν θέλει να αποφασίσει κάτι άλλο εγώ ακολουθώ, θεωρώ ότι πρέπει να συμμετέχω. Για τον πρώην πρόεδρο, τον κο Μούσιο, το πλήρωμα του χρόνου ήρθε, παραιτήθηκε ο ίδιος για να δώσει βήμα σε νεότερους. Τη νέα πρόεδρο, την κα Κουκουμέρια, την ξέρω χρόνια, πάντα είχαμε καλές σχέσεις όσον αφορά τη συνάθροιση γύρω από την Ομοσπονδία. Είναι μια δυναμική γυναίκα, έχει λόγο και σ’ εμένα έχει αποδείξει ότι μπορεί να διαχειριστεί τα προβλήματα.

ΠΟΣΟ ΕΧΕΙ ΑΥΞΗΘΕΙ Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΝΕΑ ΨΩΜΙΑ, GLUTEN FREE ΚΑΙ VEGAN;

Υπάρχει ζήτηση για προϊόντα που ενδεχομένως είναι πιο υγιεινά. Αυτά υπάρχουν και υπήρχαν πάντα. Μην ξεχνάμε ότι η σίκαλη και το καλαμπόκι υπήρχαν ανέκαθεν και είναι αυξημένης θρεπτικής αξίας. Το κοινό είναι ενημερωμένο και ζητάει ανάλογα. Ειδικά η νέα γενιά στρέφεται προς εκεί. Είναι μια ευκαιρία ο παραδοσιακός αρτοποιός να εμπλουτίσει τη γκάμα των παρασκευασμάτων του.

ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΚΑΤΙ;

Θα εγείρει προβληματισμό αυτό που θα πω. Τα τελευταία χρόνια με τις αλλαγές που γίνονται μεθοδικά από το κράτος, και με άξονα το πρόσφατο συνέδριο στην Πάτρα πέρυσι, βγήκε ένα τελικό συμπέρασμα από τις συζητήσεις των παρευρισκόμενων: «Δεν μας θέλουνε», εννοώντας τους πολύ μικρούς. Ο πολύ μικρός επιχειρηματίας αναγκάζεται να φύγει από τη μέση, λέει: «Δεν αντέχω άλλο». Δεν μπορούμε να λειτουργήσουμε γιατί δεν υπάρχει προσωπικό, είναι πολύ δύσκολο να βρεις συνεργάτες κι έτσι γίνεται το έργο δύσκολο. Είχα συνεργάτη που βγήκε στη σύνταξη του 2021 και έκανα δύο χρόνια να τον αντικαταστήσω! Δεν έβρισκα άνθρωπο με διάθεση όχι με τεχνικές δεξιότητες. Οποδήποτε υπάρχει τέχνη, οπουδήποτε υπάρχει παραγωγή, σε όλα τα επαγγέλματα, το πρόβλημα είναι μεγάλο.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ 1896

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Πειραιώς και Νήσων

Το Σωματείο Αρτοποιιών Νομού Πειραιώς ιδρύθηκε το έτος 1896, υπό τον τίτλο: ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν.ΠΕΙΡΑΙΩΣ «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», με έδρα τον Πειραιά, οδός Δ. Γούναρη 21-23.

Το καταστατικό του τροποποιήθηκε και κωδικοποιήθηκε από την ειδική Γενική Συνέλευση των μελών του, της 30ης Οκτωβρίου 1996.

Το Σωματείο διοικείται από αιρετό 11μελές Διοικητικό Συμβούλιο, το οποίο εκλέγεται για τριετή θητεία και αποτελεί Νομικό Μη κερδοσκοπικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου.

Σκοποί του Σωματείου είναι η διαφύλαξη, η μελέτη και η προαγωγή των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και επαγγελματικών συμφερόντων των μελών του στα πλαίσια της εξυπηρέτησης του κοινωνικού συνόλου.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Τυρόπιτα κουρού

ΥΛΙΚΑ (για περίπου 70 τεμάχια)

- 3 κιλά Αλεύρι
- 1 ½ κιλό Βούτυρο (μισό – μισό, μαργαρίνη + λίπος)
- 5 Αυγά
- 1 λίτρο Γάλα (ίσως και περισσότερο, 200 γρ. το ανώτερο)
- 60 γρ. Baking Powder
- 60 γρ. Αλάτι
- 60 γρ. Ζάχαρη
- 30 γρ. Σκόνη Γάλα Μαγιά (ελάχιστη)
- 1 – 1,5 κιλό Γέμιση Τυριού (π.χ. φέτα ή μίξη φέτας-ανθότυρου/μυζήθρας)
- 1 Αυγό για άλειμμα
- Σουσάμι (προαιρετικό)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Η ζύμη κουρού ξεκινά με την προετοιμασία των υλικών ώστε να βρίσκονται στη σωστή θερμοκρασία, κυρίως το βούτυρο και το γάλα, που πρέπει να είναι μαλακό και χλιαρό αντίστοιχα. Σε μεγάλο μπολ ή στον κάδο του ζυμωτηρίου ανακατεύουμε πρώτα όλα τα στερεά: το αλεύρι, το baking powder, το αλάτι, τη ζάχαρη, τη σκόνη γάλακτος και την ελάχιστη μαγιά.

Αφού ομογενοποιηθούν, προσθέτουμε το μείγμα των λιπαρών, δηλαδή το βούτυρο και τη μαργαρίνη, και ζυμώνουμε μέχρι το αλεύρι να «πάρει» το λίπος και να αποκτήσει υφή ψίχουλου.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε τα αυγά και περίπου τα δύο τρίτα από το γάλα, ζυμώνοντας μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται μαλακή αλλά σταθερή ζύμη. Το υπόλοιπο γάλα το προσθέτουμε σταδιακά, μόνο όσο χρειάζεται ώστε η ζύμη να γίνει λεία και να μη κολλάει στα χέρια.

Αφού ολοκληρωθεί το ζύμωμα, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου μισή ώρα, καλυμμένη, ώστε να χαλαρώσει και να πλάθεται εύκολα. Έπειτα, τη χωρίζουμε σε ίσα κομμάτια, τα πλάθουμε σε μπάλες και τα ανοίγουμε ελαφρά για να δεχτούν τη γέμιση τυριού.

Κλείνουμε καλά το κάθε κομμάτι, τοποθετούμε σε ταψί, αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε προαιρετικά με σουσάμι. Ψήνουμε στους 180 – 190°C μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα.



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE & PANDORO!

- Παραδοσιακή γεύση & μαστιχωτή υφή
- Υπέροχο άρωμα
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ιδανικό αποτέλεσμα με προσθήκη σοκολάτας ή φρούτων



Ό,τι χρειάζεστε για τις φετινές σας δημιουργίες!



+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr

Βασιλόπιτα

Ένα γλύκισμα με ιστορία, γεύση και αξία

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

Η βασιλόπιτα είναι μία παραδοσιακή πίτα, συνδεδεμένη με την εορτή του Αγίου Βασιλείου και το έθιμο της τοποθέτησης νομίσματος ή φλουριού που πιστεύεται ότι φέρνει τύχη. Στην αρχαία Ελλάδα υπήρχαν οι λεγόμενες «Δωδεκαήμερες» γιορτές κι αργότερα, επί ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, τα «Σατουρνάλια», όπου οι οικογένειες προσέφεραν ψωμιά και πίτες στους θεούς για καλή σοδειά. Στην πρώιμη χριστιανική εποχή τον 4 αιώνα μ.Χ. το έθιμο συνδέθηκε με τον Μέγα Βασίλειο.



Η σωστή διατήρηση της βασιλόπιτας είναι συσκευασμένη σε θερμοκρασία 2-4°C για 5-7 ημέρες, ενώ υπάρχει και η δυνατότητα κατάψυξης - πριν τη διακόσμηση - έως 1 μήνα.

Σύμφωνα με τη λαογραφία, όταν χρειάστηκε να επιστρέψει στους κατοίκους τα πολύτιμα αντικείμενα που είχαν συγκεντρωθεί για φόρο, ο Άγ. Βασίλειος έψησε πίτες και έβαλε μέσα τα τιμαλφή ώστε να τα μοιράσει δίκαια. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα της πίτας με το «φλουρί» που όποιος το έβρισκε θεωρούνταν «βασιλιάς της χρονιάς» ενώ θεωρείται σύμβολο τύχης κι ευημερίας για το νέο χρόνο.

**ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ
ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η Βασιλόπιτα δεν είναι ένα ενιαίο προϊόν: παρουσιάζει ποικιλομορφία ανάλογα με την περιοχή, τις τοπικές πρώτες ύλες και τα έθιμα.

- **Βασιλόπιτα τύπου κέικ**
Κυριαρχεί στα μεγάλα αστικά κέντρα. Πρόκειται για αφράτο, βουτυράτο κέικ με αρωματικά όπως βανίλια, κονιάκ ή μαχλέπι, ξηρούς καρπούς όπως καρύδι και συνήθως πασπαλισμένο με άχνη ζάχαρη ή διακοσμημένο με ζαχαρόπαστα.
- **Πολιτική βασιλόπιτα τσουρέκι**
Ζύμη τύπου μπριός / τσουρέκι με μαχλέπι, μαστίχα και πορτοκάλι. Έχει έντονο άρωμα και ελαστική, ινώδη ψίχα και συχνά διακοσμείται με αμύγδαλα. Παρασκευάζεται κυρίως στη βόρεια Ελλάδα,

αλλά και σε περιοχές όπου εγκαταστάθηκαν Μικρασιάτες και Κωνσταντινουπολίτες, π.χ. Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Χαρακτηριστικό είναι το πλέξιμο της ζύμης σε κοτσίδα ή στεφάνι, συμβολίζοντας την κυκλικότητα του χρόνου.

- **Βασιλόπιτα «χωριάτικη» (Ηπειρος & Πελοπόννησος)**
Παραδοσιακή ζύμη ψωμιού ελαφρώς εμπλουτισμένη με ελαιόλαδο ή λίπος, με αυγά και ζάχαρη σε μέτρια ποσοστά. Πιο απλή αισθητικά, αλλά με βαθύ τοπικό χαρακτήρα.
- **Βασιλόπιτα τυρόπιτα ή πρασόπιτα**
Στη δυτική Μακεδονία βρίσκουμε βασιλόπιτες που είναι αλμυρές, με τυριά ή πράσα, ανάλογα με τοπικό έθιμο.
- **Νησιά Αιγαίου**
Ιδιαίτερα στη Σαντορίνη και τη Μύκονο, η βασιλόπιτα παρασκευάζεται με ελαιόλαδο αντί για βούτυρο, δίνοντας μια πιο ελαφριά υφή και χαρακτηριστική μεσογειακή γεύση.
- **Βασιλόπιτες με γέμιση**
Σε κάποιες περιοχές (π.χ. Κρήτη, Δωδεκάνησα), προστίθεται γέμιση από ξηρούς καρπούς, σταφίδες, μέλι ή αποξηραμένα φρούτα, αρωματισμένες ενίοτε με ανθόνερο.

- **Βασιλόπιτα Αγιάσου**
Ίσως η πιο ιδιαίτερη βασιλόπιτα είναι της Αγιάσου – ορεινό χωριό στη Λέσβο – ίσως η πιο ξεχωριστή βασιλόπιτα της Ελλάδας. Αποτελείται από πολλά λεπτά φύλλα ζύμης – λέγεται πως μπορεί να έχει μέχρι και 50 φύλλα – που ζυμώνονται με διάφορα αρωματικά στοιχεία (γλυκάνισο, πορτοκάλι και λάδι). Ανάμεσα στα φύλλα τοποθετείται γέμιση με μυζήθρα (ξηρή τριμμένη) ζάχαρη και πολλά μυρωδικά (κανέλα, γαρύφαλλο, μπαχάρι, πιπερόριζα κ.ά.). Ο συνδυασμός γλυκού και αλμυρού είναι χαρακτηριστικός και αποτελεί γνώρισμα της υφής της. Η πίτα διατηρείται αρκετό διάστημα και παραδοσιακά καταναλωνόταν και τις επόμενες ημέρες ως γεύμα, ειδικά κατά τις εργασίες του λιομαζώματος ή του αγρού. Λόγω της ιδιαίτερης σύστασης και της θρεπτικότητάς της χρησιμοποιείται και ως πρωινό ή γεύμα, όχι μόνο ως γλυκό έθιμο της Πρωτοχρονιάς.

**ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ**

Η επιλογή του κατάλληλου αλεύρου είναι καθοριστική για την επιτυχία:

- **Για Βασιλόπιτα τύπου κέικ:** Αλεύρι μαλακό (χαμηλής πρωτεΐνης 8-9%) με καλή απορροφητικότητα. Προσφέρει τρυφερή ψίχα και δέχεται μεγάλα ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών χωρίς να σκληραίνει.
- **Για Βασιλόπιτα τύπου τσουρέκι:** Αλεύρι δυνατό (W 300-380), με P/L περίπου 0.5-0.7 για ελαστική και ανθεκτική ζύμη που θα αντύχει σωστά και θα αντέξει το υψηλό ποσοστό ζάχαρης, αυγών και λιπαρών.

Πολλοί μύλοι προσφέρουν σήμερα «ειδικά άλευρα για Βασιλόπιτα» ιδανικά για βιοτεχνική ή βιομηχανική παραγωγή που προσφέρουν σταθερότητα όγκου, μαλακή ψίχα και μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας, αλλά και έτοιμο «μίγμα για Βασιλόπιτα» για ευκολία στην παρασκευή και ισορροπημένο άρωμα.

Η επιτυχία της βασιλόπιτας βασίζεται στο σεβασμό στην παράδοση, την τεχνική αρτιότητα και τη σύγχρονη αισθητική!

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η βασιλόπιτα διακοσμείται με απλά αλλά και πρωτότυπα στοιχεία.

Παραδοσιακή

- Άχνη ζάχαρη ή κακάο και αριθμός του έτους με αμύγδαλα, γλάσο σοκολάτας, ζαχαρόπαστα, ή μπισκότα

Σύγχρονη

- Ζαχαρόπαστα σε φύλλο που καλύπτει όλη την επιφάνεια
- Royal icing (αυγόγλασο)
- Γλάσο σοκολάτας (μαύρη, γάλακτος ή λευκή)
- Sprinkles ή βρώσιμα φύλλα χρυσού
- Σχέδια που θυμίζουν χριστουγεννιάτικες φιγούρες
- Βρώσιμα λουλούδια και μικρά ζαχαρωτά
- Πολύχρωμα κουφετάκια γύρω από την πίτα για εορταστικό εφέ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ

Για μια πιο premium συσκευασία ως δώρο, επιλέγουμε κουτί με κορδέλα, φάκελο για το φλουρί, και branded κάρτα του αρτοποιείου, ενώ για μέγιστη επίδραση στην πώληση, η βιτρίνα με τις βασιλόπιτες θα πρέπει να προσδίδει γιορτινό χαρακτήρα και να ενισχύει την αγοραστική παρόρμηση:

- Διατηρούμε τη θερμοκρασία 16-18°C
- Έχουμε κατάλληλο φωτισμό LED θερμό
- Παρουσιάζουμε τις Βασιλόπιτες σε βάσεις με διαφορετικά ύψη
- Συνοδεύουμε με ενημερωτικές ετικέτες
- Ανανεώνουμε κάθε 4-6 ώρες

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αρχικά, η σωστή διατήρηση της βασιλόπιτας είναι συσκευασμένη σε θερμοκρασία 2-4°C για 5-7 ημέρες, ενώ υπάρχει και η δυνατότητα κατάψυξης - πριν τη διακόσμηση - έως 1 μήνα.

Η λήψη των προπαραγγελιών ξεκινάει από μέσα Δεκεμβρίου και η παραγωγή της κλιμακώνεται γύρω στις 26 Δεκεμβρίου μέχρι 10 Ιανουαρίου. Η αμέσως επόμενη περίοδος που η βασιλόπιτα βρίσκεται στο επίκεντρο είναι μετά τα μέσα Ιανουαρίου και έως δύο μήνες μετά, όπου οι σύλλογοι / σωματεία, σχολεία και εταιρίες έχουν τις καθιερωμένες ετήσιες εκδηλώσεις κοπής της πίτας.

ΜΕΓΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Σύμφωνα με έρευνες, ένα μεσαίο αρτοζαχαροπλαστείο μπορεί να πουλήσει 200-800 τεμάχια, ανάλογα με το μέγεθος και τη φήμη του, με μέση τιμή λιανικής ανά τεμάχιο να κυμαίνεται από 10 € έως 30 €, ενώ οι πιο premium εκδοχές φτάνουν τα 40 €. Το περιθώριο κέρδους κυμαίνεται μεταξύ 40-60%, ιδίως στις εκδοχές κέικ που έχουν χαμηλότερο κόστος παραγωγής. Οι εταιρικές παραγγελίες και οι σχολικές πίτες μπορούν να αποτελέσουν έως και το 30% του συνολικού τζίρου της περιόδου.

Με σωστό branding, διαφοροποίηση και έγκαιρη οργάνωση, η βασιλόπιτα καθίσταται ουσιαστικό εργαλείο ενίσχυσης της εποχικής ρευστότητας, λειτουργώντας ως «σημείο αναφοράς» της επιχείρησης στις γιορτές, με πολλούς τρόπους:

- Εταιρικές συνεργασίες με επιχειρήσεις για δώρα προσωπικού με εταιρικό λογότυπο επάνω στην πίτα και συνδυασμός με εκδηλώσεις

λώσεις τελετής κοπής πίτας εντός του καταστήματος ή συνεργασία με συλλόγους και σχολεία για μαζικές παραγγελίες.

- Δημιουργία πακέτων προϊόντων (π.χ. βασιλόπιτα + γλυκά).
- Online προπαραγγελίες με δημιουργία λίστας, ενδεχομένως και με εκπτώσεις early bird, και παραγωγή just-in-time ώστε να ελαχιστοποιηθούν τα αποθέματα και να μεγιστοποιηθεί η φρεσκάδα.
- Επέκταση σε online πωλήσεις και delivery.
- Ανάπτυξη private label προϊόντων.

Η χρήση ποιοτικών πρώτων υλών, η εκπαίδευση του προσωπικού στη σωστή κοπή, διακόσμηση και παρουσίαση, καθώς και η προώθηση μέσω social media και τοπικών εκδηλώσεων, είναι σημαντικά για την εκτόξευση των πωλήσεων και τη δημιουργία έμπιστων πελατών.

ΤΑΣΕΙΣ ΑΓΟΡΑΣ

Υπάρχει αυξημένη ζήτηση για:

- **Premium προϊόντα:** Αύξηση 15% ετησίως
- **Υγιεινές επιλογές:** Χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη κλπ (+25%)
- **Artisanal παραλλαγές:** Χειροποίητες, τοπικά υλικά (+30%)
- **Personalization:** Εξατομικευμένες παραγγελίες (+40%)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η Βασιλόπιτα δεν είναι μόνο γιορτινό γλυκό, αλλά σύμβολο, εμπειρία και επιχειρηματική ευκαιρία. Η επιτυχία της βασίζεται στο σεβασμό στην παράδοση, την τεχνική αρτιότητα και τη σύγχρονη αισθητική. Για τον επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία να αναδείξει τη δεξιοτεχνία του και να αυξήσει τον εποχικό τζίρο μέσα σε λίγες εβδομάδες. Συνολικά, η βασιλόπιτα είναι η γαστρονομική σύνδεση της παράδοσης με την καινοτομία, προσφέροντας στον επαγγελματία τη δυνατότητα να εκμεταλλευτεί ένα ισχυρό εορταστικό έθιμο με οικονομικό όφελος και δημιουργικότητα.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
DELI•MIX



Μίγμα για Βασιλόπιτα



ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

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



Γλυκιές ζύμες και μαγιά αρτοποιίας

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Η μαγιά μπορεί να θεωρηθεί ο παλαιότερος μικροοργανισμός που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι προς όφελός τους. Η χρήση της φαίνεται να ξεκίνησε από την Αρχαία Αίγυπτο. Σε ανασκαφές έχουν βρεθεί πέτρες λείανσης σιταριού, θάλαμοι ψησίματος και σχέδια αρτοποιείων 4.000 ετών. Επίσης, έχουν ανακαλυφθεί αρκετά εργαλεία παρασκευής ψωμιού, όχι μόνο στην αρχαία Αίγυπτο, αλλά και σε άλλες περιοχές του γνωστού τότε κόσμου. Ο βασικός ζυμομύκητας που χρησιμοποιείται στον χώρο των τροφίμων, και ειδικά στην αρτοποιία, είναι ο *Saccharomyces Cerevisiae*. Τα οφέλη αυτού του μύκητα, ωστόσο, συνοδεύουν τη ζωή του ανθρώπου και φέρουν τα ίδια αποτελέσματα εδώ και 4.000 χρόνια.

Στα γλυκά ζυμάρια η ωσμόφιλη μαγιά εκμεταλλεύεται καλύτερα τα σάκχαρα απ' ό,τι η κανονική μαγιά αρτοποιίας. Προσαρμόζεται σε όλες τις τεχνικές αρτοποιίας.

Ακόμα και σήμερα, η μαγιά παραμένει φυσικό προϊόν, αλλά η επεξεργασία της γίνεται με έναν πολύ πιο επιστημονικό τρόπο, με μεγαλύτερη καθαρότητα για καλύτερα αποτελέσματα.

Οι δύο βασικές χρήσεις της στα τρόφιμα είναι στην αρτοποιία και η παρασκευή αλκοολούχων ποτών και μπύρας.

Η ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΗΣ ΜΑΓΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΖΥΜΩΣΗ

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, η σακχαρόζη ή κοινή ζάχαρη (αποτελείται από δυο σάκχαρα και ανήκει στους δισακχαρίτες) εισερχόμενη στο κύτταρο της μαγιάς μετατρέπεται από ένα ένζυμο (ιμπερτάση) σε φρουκτόζη και γλυκόζη που είναι απλά σάκχαρα. Και τα δύο συνθέτουν τη σακχαρόζη.

Η γλυκόζη και η φρουκτόζη καταναλώνονται από τη μαγιά ως τροφή και ξεκινά η ζύμωση. Όταν το ποσοστό των προστιθέμενων σακχάρων είναι χαμηλό, ο μύκητας της μαγιάς αρτοποιίας συμπεριφέρεται φυσιολογικά, αφού βρίσκει τα κατάλληλα σε ποσότητα συστατικά, και επομένως θα αρχίσει η παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα και η διόγκωση των ζυμαριών.

Τι συμβαίνει, όμως, όταν σε ένα ζυμάρι, εκτός από τα σάκχαρα που προϋπάρχουν στο αλεύρι, προστεθούν κι άλλα;

Μικρά ποσοστά ζάχαρης μπορούν να λειτουργήσουν σαν «επιταχυντές» μιας αρτοποιίας. Δηλαδή προσθήκη ζάχαρης γύρω στο 3 με 4% θα τροφοδοτήσει τη μαγιά με τροφή και θα έχουμε γρηγορότερη ωρίμανση της ζύμης.

Σε μεγαλύτερα ποσοστά, αυξάνεται, πρώτον, το ποσοστό της ζάχαρης (σακχαρόζης δισακχαρίτης), και κατ' επέκταση, της γλυκόζης και της φρουκτόζης (μονοσακχαρίτες από τη διάσπαση της σακχαρόζης) μέσα στο κύτταρο της μαγιάς, ώστε να δημιουργείται υψηλή ωσμωτική πίεση.

Οι συνταγές για γλυκές ζύμες απαιτούν μεγαλύτερη αναλογία ζάχαρης από μια βασική συνταγή ψωμιού και συνήθως περιέχουν βούτυρο, αυγά, γάλα ή/και λάδι. Το αποτέλεσμα είναι πιο μαλακές και πλούσιες συνταγές. Με αύξηση του ποσοστού της ζάχαρης χρειάζεται πολύ περισσότερος χρόνος για να φουσκώσει ή να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης. Για να αντισταθμιστεί αυτό το πρόβλημα, στις περισσότερες συνταγές για γλυκές ζύμες μπορεί να χρησιμοποιείται ακόμη και η διπλάσια ποσότητα μαγιάς από τη συνηθισμένη.

Πάντα τακτική στην παραγωγή τέτοιων ζυμαριών είναι η αύξηση της ποσότητας της μαγιάς ώστε να μπορέσει να ανταποκριθεί σε αυτό το δυσμενές περιβάλλον, που έχουν δημιουργήσει τα επιπλέον σάκχαρα. Ορισμένες δε συνταγές προτείνουν την παραγωγή ενός είδος προ-ωριμασμένης ζύμης με νωπή μαγιά σε αλεύρι και νερό (λίγων ωρών) ώστε να αναζωογονηθεί και να είναι έτοιμη να αντιμετωπίσει τα σάκχαρα που υπάρχουν στο «δύσκολο» αυτό περιβάλλον.

Χρησιμοποιώντας απλή ή κοινή μαγιά αρτοποιίας σε ένα τέτοιο ζυμάρι, ο μύκητας δεν είναι σε θέση να αφομοιώσει όλη την ποσότητα της γλυκόζης και η ταχύτητα με την οποία θα αφομοιώσει τη γλυκόζη είναι μικρότερη από την ταχύτητα δημιουργίας της. Έτσι, η γλυκόζη συσσωρεύεται μέσα στο κύτταρο της μαγιάς και την «πνίγει» κι έτσι έχει την απαιτούμενη απόδοση.

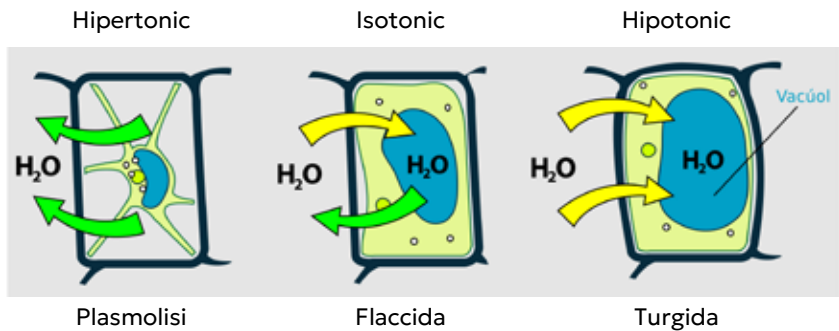
Άρα, η μαγιά αρτοποιίας μέσα σε ένα γλυκό ζυμάρι (όπου το ποσοστό ζάχαρης ξεπερνά το 10% επί του αλεύρου και μπορεί να φτάσει σε επίπεδα του 40%) νιώθει «εγκλωβισμένη». Η δράση της γίνεται όλο και πιο αργή όσο τα ποσοστά της ζάχαρης αυξάνουν και η έκλυση αερίων είναι μικρότερη. Οι απαιτούμενοι χρόνοι ωρίμανσης είναι μεγαλύτεροι και η διόγκωση των προϊόντων μικρότερη.

ΩΣΜΩΣΗ ΚΑΙ ΩΣΜΩΤΙΚΗ ΠΙΕΣΗ

Ωσμωση ονομάζεται το φαινόμενο της διέλευσης μορίων διαλύτη, μέσω ημιπερατής μεμβράνης, από τον διαλύτη στο διάλυμα ή από το διάλυμα αραιότερο προς το διάλυμα πυκνότερο. Ημιπερατή είναι η μεμβράνη που επιτρέπει να περνούν μέσα από τους πόρους της τα μόρια του διαλύτη, αλλά δεν επιτρέπει να περνούν τα μόρια της διαλυμένης ουσίας. Ημιπερατές μεμβράνες υπάρχουν και φυσικές (π.χ. η κυτταρική μεμβράνη) και συνθετικές (π.χ. το σελοφάν). Η ωσμωτική πίεση είναι η δύναμη που ασκεί το νερό στην ημιπερατή μεμβράνη (πλασματική μεμβράνη) που περιβάλλει το κύτταρο. Το νερό κινείται κατά μήκος της πλασματικής μεμβράνης ως απόκριση σε μια άνιση κατανομή των διαλυμένων ουσιών στο περιβάλλον.

Η ωσμωση πραγματοποιείται ώστε να εξισωθούν οι συγκεντρώσεις των διαλυμάτων από τις δύο πλευρές της ημιπερατής μεμβράνης. Το φαινόμενο της ωσμωσης είναι πολύ σημαντικό στα διάφορα βιολογικά συστήματα, καθώς πολλές βιολογικές μεμβράνες είναι ημιπερατές.

Όταν οι μικροοργανισμοί τοποθετούνται σε ένα υπερτονικό περιβάλλον όπου η συγκέντρωση της διαλυμένης ουσίας είναι υψηλότερη έξω



Η ώσμωση στα φυτικά κύτταρα

από το κύτταρο, χάνεται νερό από το κύτταρο με αποτέλεσμα την αφυδάτωση, τη συρρίκνωση της κυτταρικής μεμβράνης και τον τελικό θάνατο. Αυτή είναι μια διαδικασία γνωστή ως πλάσμολυση. Συμβαίνει όταν έρθει σε άμεση επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη ή το αλάτι.

Οι ωσμωτικές ιδιότητες ενός κυτάρου ζυμομύκητα οφείλονται στην εκλεκτική διαπερατότητα του κυτταρικού τοιχώματος σε σχέση με τα διαλύματα. Αυτή η επιλεκτικότητα παίζει ρόλο στον έλεγχο της κίνησης των θρεπτικών ουσιών σε ένα κύτταρο. Τα θρεπτικά συστατικά υπάρχουν σε ένα μέσο με τη μορφή ιόντων, σακχάρων και αμινοξέων. Η διαπερατότητα του κυτταρικού τοιχώματος επιτρέπει, επίσης, την απελευθέρωση αλκοόλης και διοξειδίου του άνθρακα από το κύτταρο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Υψηλές συγκεντρώσεις σακχάρων, ανόργανων αλάτων και άλλων διαλυτών αναστέλλουν τη ζύμωση της ζύμης ως αποτέλεσμα των επιδράσεων που προκαλούνται από υψηλές ωσμωτικές πιέσεις. Όλα τα ζυμώσιμα σάκχαρα αρχίζουν να ασκούν ανασταλτική δράση στη μαγιά όταν η συγκέντρωσή τους ξεπερνά το 5% περίπου, με τον βαθμό αναστολής να μεγαλώνει προοδευτικά όσο αυξάνεται η συγκέντρωση της ζάχαρης. Αυτή η ανασταλτική δράση είναι πιο έντονη με σάκχαρα όπως η σακχαρόζη, η γλυκόζη και η φρουκτόζη παρά με τη μαλτόζη.

Το αλάτι ασκεί παρόμοια ωσμωτική δράση, και η αναστολή της ζύμωσης δημιουργείται σε συγκεντρώσεις πάνω από το κανονικό επίπεδο 2,0%. Το αλάτι σε συγκεντρώσεις γύρω στο 1,5% ασκεί μειωμένη ανασταλτική δράση στη δραστηριότητα της ζύμης, είτε από την ωσμωτική πίεση είτε από μια συγκεκριμένη χημική δράση.

Το αλάτι δημιουργεί δυσμενές περιβάλλον στην ανάπτυξη άλλων μικροοργανισμών εκτός από αυτόν της μαγιάς.

Τα αρτοποιεία σήμερα παράγουν προϊόντα με μεγαλύτερη ποικιλία και εμπορική αξία. Εκτός από το ελληνικό παραδοσιακό τσουρέκι που παράγεται σχεδόν όλο τον χρόνο, βλέπουμε συχνά πολλά «διεθνή» προϊόντα όπως πανετόν και μπριος. Σε αυτή τη γκάμα των προϊόντων με γλυκιά ζύμη μπορούμε να προσθέσουμε τους διάφορους τύπους ντόνατς, ορισμένα είδη κέικ (coffeecakes), τα soft burger ή hamburger buns ή σάντουιτς rolls, κρουασάν και δανέζικες ζύμες (Danish pastry).

Σε αυτές τις περιπτώσεις αρτοποιίας, για γλυκά ζυμάρια μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ωσμώφιλη μαγιά, γνωστή και ως μαγιά ζαχαροπλαστικής, αλλιώς ως χρυσή μαγιά. Είναι ανθεκτική στις υψηλές συγκεντρώσεις ζάχαρης. Έχει ειδικά μελετηθεί προκειμένου να εξασφαλίσει ταχεία έναρξη της ζύμωσης σε γλυκά ζυμάρια που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.

Στα γλυκά ζυμάρια η ωσμώφιλη μαγιά εκμεταλλεύεται καλύτερα τα σάκχαρα απ' ό,τι η κανονική μαγιά αρτοποιίας. Προσαρμόζεται σε όλες τις τεχνικές αρτοποιίας. Αναδεικνύει ποιοτικά όλα τα γλυκά ζυμάρια σε γεύση, εμφάνιση και όγκο, χωρίς να δίνει τη γεύση της υπερβολικής μαγιάς, προσφέροντας κράτημα και όγκο καθ' όλη τη διαδικασία, συνδράμοντας στη σωστή ανάπτυξη των γεύσεων και του αρώματος του τελικού προϊόντος. Εντός των κυττάρων περιορίζει και ρυθμίζει την είσοδο των απλών σακχάρων στο κύτταρο. Η ωσμωτική πίεση είναι λιγότερο έντονη και η ζυμωτική δραστηριότητα επηρεάζεται λιγότερο.

Επιπλέον, συνθέτει διάφορα σάκχαρα (αποθεματικά σάκχαρα). Η παραγωγή αυτών έρχεται να εξισορροπήσει την απώλεια του ενδοκυτταρικού νερού.

Αυτή η διαφοροποίηση του μεταβολισμού της συνεπάγεται ανθεκτικότητα σε αυτό το δυσμενές περιβάλλον (παρουσία σημαντικής ποσότητας ζάχαρης). Ειδικότερα σε εφαρμογή της ωσμώφιλης μαγιάς σε τσουρέκια, όπου το ποσοστό της ζάχαρης είναι πλούσιο (>10% επί του αλεύρου), αυτό μεταφράζεται σε μία καλύτερη διατήρηση του τελικού προϊόντος σε βάθος χρόνου (όγκος, ζύμωση, υγρασία) διατηρώντας μάλιστα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της υψής και της γεύσης του γλυκού.

Οφέλη με τη χρήση της ωσμωανθεκτικής μαγιάς:

- Αναδεικνύει ποιοτικά όλα τα γλυκά ζυμάρια σε γεύση, εμφάνιση και όγκο.
- Η ωσμώφιλη μαγιά δεν απαιτεί νέα τεχνογνωσία παρά μόνο μερικές δοκιμές ώστε να προσαρμοστεί η συνταγή και ο τρόπος παραγωγής.
- Μικρότερη δΟΣΟΛΟΓΙΑ μαγιάς σε σχέση με τη μαγιά αρτοποιίας.
- Κατάλληλη και για προϊόντα που δεν περιέχουν γλουτένη.
- Ομοιομορφία στην ποιότητα των προϊόντων (τσουρέκι, σφολιάτες, κρουασάν, Danish, Donuts, Brioches) με καλύτερο κράτημα στο ψήσιμο.
- Το χρώμα της κόρας είναι ευχάριστο για τον καταναλωτή από την ισορροπία των σακχάρων στη ζύμη.

- Έχει μελετηθεί για να εξασφαλίζει ταχεία έναρξη ζύμωσης σε ζυμάρια που περιέχουν περισσότερο από 8% ζάχαρη.
- Ιδανική για ζυμάρια με ζάχαρη που μπαίνουν κατάψυξη (π.χ. κρουασάν).
- Βοηθάει στη σωστή ανάπτυξη των γεύσεων και της μυρωδιάς του τελικού προϊόντος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

• https://www.yeast.gr/magia/many_lives.html

• https://www.theartisan.net/The_Artisan_Yeast_Treatise_Section_One.htm#Osmotic%20Pressure

• Fabio Faria- Oliveira, Sonia Puga and Celia Ferreira. (2012)-yeast: World's Finest Chefs- DOI: 10.5772/53156

• Μποσδίκος, Δ. (2021). Μαγιά Αρτοποιίας, Αρτοποιός, Greek Bakery & Pastry. Βιοτεχνική αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, Ιούλιος - Αύγουστος, (Τεύχος 119), σελ.66-67, Freshbakery.gr.

• Xue Lin , Cui-Ying Zhang , Xiao-Wen Bai , Bing Feng1, Dong-Guang Xiao -Improvement of stress tolerance and leavening ability under multiple baking-associated stress conditions by overexpression of the SNR84 gene in baker's yeast Affiliations expand PMID: 25555226

• Gorts c. P. M effect of glucose on the activity and the kinetics of the maltose-uptake system and of a-glucosidase in saccharomyces cerevisiae. (1968) Botanical Laboratory, State University, Utrecht (The Netherlands)

• Nore Struyf,Eva Van der Maelen,Sami Hemdane,Joran Verspreet,Kevin J. Verstrepen,Christophe M. Courtin -Bread Dough and Baker's Yeast: An Uplifting Synergy (2017) <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12282>

• Maria Parapouli, Anastasios Vasileiadis, Amalia-Sofia Afendra, and Efsthathios Hatziloukas-Saccharomyces cerevisiae and its industrial applications

• <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7099199/>

• Don Dubois WHAT IS FERMENTATION It's essential to bread quality (1984)- BAKERS DIGEST



Χριστούγεννα με ποιότητα και σταθερότητα στα γλυκά σας ζυμάρια!

LeVain Ble Dur (LVBD)

Ενεργό, έτοιμο προς χρήση υγρό προζύμι

Προσδίδει ήπια οξύτητα και είναι ιδανικό για προϊόντα που περιέχουν υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών όπως τα τσουρέκια, μπριός, κρουασάν κλπ. αλλά και για προζυμμένα ψωμιά ήπιας οξύτητας.



l'hirondelle Χρυσό Χελιδόνι

Νωπή μαγιά Χρυσό Χελιδόνι

- Ειδική για γλυκά ζυμάρια που περιέχουν σάκχαρα σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- Εκμεταλλεύεται και τρέφεται από τα σάκχαρα των αλεύρων
- Ιδανική για τσουρέκια, μπριός, πανετόν και όλες τις γλυκιές ζύμες
- Αμετάβλητη ζυμωτική ικανότητα μέχρι και τη λήξη της
- Προσφέρει σταθερότητα στο τελικό προϊόν



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



Βασιλόπιτα

τεχνολογία, χημεία και γευστική επιστήμη

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

Η βασιλόπιτα αποτελεί ένα από τα πλέον δημοφιλή γλυκίσματα της ελληνικής παράδοσης, ιδιαίτερα κατά την εορταστική περίοδο της Πρωτοχρονιάς. Παρά την πολιτιστική της σημασία, η παρασκευή της εμπεριέχει πολυδιάστατες τεχνολογικές και χημικές διεργασίες, που καθορίζουν τόσο την υφή όσο και την οργανοληπτική ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η ζύμη της βασιλόπιτας συνήθως περιλαμβάνει αλεύρι, αυγά, λιπαρά, ζάχαρη και άλλες προσθήκες, δημιουργώντας ένα σύνθετο σύστημα που απαιτεί ακριβή αναλογία και σωστή επεξεργασία για να επιτευχθεί αφράτη, σταθερή ψίχα και χαρακτηριστική χρυσοκίτρινη κρούστα.

59

Η γεύση και η οργανοληπτική ποιότητα της βασιλόπιτας εξαρτώνται άμεσα από τα συστατικά της και τις φυσικοχημικές τους ιδιότητες.

Στη βασιλόπιτα, η ανάπτυξη του γλουτενικού δικτύου αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για τη δομή της ζύμης. Οι πρωτεΐνες του αλευριού, γλιαδίνη και γλουτενίνη, σχηματίζουν ελαστικό πλέγμα ικανοποιητικής αντοχής και ικανότητας συγκράτησης αερίων. Ωστόσο, η παρουσία υψηλών ποσοστών ζάχαρης και λιπαρών επηρεάζει τη συγκρότηση του δικτύου, περιορίζοντας τη γλουτένη και μειώνοντας τη δημιουργία μεγάλων κυψελών αέρα. Το αποτέλεσμα είναι μια ομοιόμορφη ψίχα με λεπτές αεροφόρες κοιλότητες, χαρακτηριστική της παραδοσιακής βασιλόπιτας. Τα λιπαρά, όπως βούτυρο ή μαργαρίνη, προσδίδουν μαλακότητα, ενισχύουν τη θερμική αγωγιμότητα της ζύμης και βοηθούν στην ομοιόμορφη ανάπτυξη της κρούστας, αποτρέποντας υπερβολική ξήρανση.

Η δράση των διογκωτικών παραγόντων αποτελεί καθοριστικό στοιχείο. Σε παρασκευές με μαγιά, η ζύμη υποβάλλεται σε ζύμωση, κατά την οποία τα σάκχαρα μετατρέπονται σε διοξείδιο του άνθρακα και αλκοόλες, παράγοντας μικρές κυψέλες αέρα που αυξάνουν τον όγκο της ζύμης. Στις εκδοχές χωρίς μαγιά, χρησιμοποιούνται χημικά διογκωτικά, όπως σόδα ή μπέικιν πάουντερ, τα οποία απελευθερώνουν αέριο κατά τη θέρμανση, εξασφαλίζοντας αφράτη υφή χωρίς μακρά ζύμωση. Η σωστή δόση και ομοιόμορφη κατανομή αυτών των παραγόντων είναι κρίσιμη για την ομοιογένεια και τη σταθερότητα της ψίχας.

Η γεύση και η οργανοληπτική ποιότητα της βασιλόπιτας εξαρτώνται άμεσα από τα συστατικά της και τις φυσικοχημικές τους ιδιότητες.

Η ζάχαρη προσδίδει όχι μόνο γλυκύτητα αλλά και ρυθμίζει την υγρασία της ψίχας, καθιστώντας την μαλακή και ευκολόκοπη. Τα αυγά εμπλουτίζουν την ψίχα σε πρωτεΐνες και λιπίδια, ενισχύουν το άρωμα και συμβάλλουν στη χρυσαφένια απόχρωση της κρούστας μέσω της Maillard αντίδρασης. Παράλληλα, τα λιπαρά βελτιώνουν την υφή και την αίσθηση στο στόμα, δημιουργώντας κρεμώδη αίσθηση, ενώ η ομοιογενής κατανομή τους μειώνει την ξηρότητα και τη θραυστότητα της ψίχας.

Η θερμική επεξεργασία είναι καθοριστική για την ποιότητα της βασιλόπιτας. Η κρούστα σχηματίζεται μέσω εξάτμισης υγρασίας και καραμελοποίησης σακχάρων, ενώ η ψίχα στερεοποιείται σε σταθερή δομή χωρίς να χάσει αφράτο χαρακτήρα. Η σωστή θερμοκρασία και διάρκεια ψησίματος επηρεάζουν τη διατήρηση των αρωματικών ουσιών και την ισορροπία μεταξύ υγρασίας και σκληρότητας της ψίχας. Έρευνες έχουν δείξει ότι η ανεπαρκής θέρμανση οδηγεί σε συμπαγή, υγρή ψίχα, ενώ υπερβολικό ψήσιμο προκαλεί ξηρή, σκληρή υφή και υπερβολικά σκούρα κρούστα.

Η διαχείριση της υγρασίας και της δραστηριότητας νερού αποτελεί επιπλέον σημαντικό παράγοντα για τη συντήρηση της βασιλόπιτας. Η σωστή συγκράτηση υγρασίας επιβραδύνει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, παρατείνει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος και διατηρεί τη φρεσκάδα χωρίς τη χρήση συντηρητικών. Αυτό είναι σημαντικό για επαγγελματική παραγωγή και εμπορική διανομή, όπου η σταθερότητα της ποιότητας αποτελεί κριτήριο επιτυχίας.

Στη σύγχρονη αρτοποιία, η ανάγκη μείωσης λιπαρών ή ζάχαρης για λόγους υγείας δημιουργεί τεχνολογικές προκλήσεις. Η μείωση ζάχαρης μπορεί να μειώσει την αφράτη υφή και να επηρεάσει τη χρυσή κρούστα, ενώ η μείωση λιπαρών αυξάνει την ξηρότητα και την εύθραυστη ψίχα. Για τον λόγο αυτό, έχουν αναπτυχθεί εναλλακτικές τεχνικές, όπως η χρήση φυτικών λιπαρών, υποκατάστατων ζάχαρης ή προζυμίου για ενίσχυση της γεύσης και της υφής, χωρίς αύξηση θερμιδικού φορτίου ή γλυκαιμικού δείκτη.

Η βασιλόπιτα, επομένως, αποτελεί ένα προϊόν όπου η τεχνολογία, η χημεία των τροφίμων και η γευστική επιστήμη συνεργάζονται. Κάθε συστατικό έχει πολλαπλό ρόλο: τα αυγά και τα λιπαρά ενισχύουν την υφή και το άρωμα, η ζάχαρη ρυθμίζει την υγρασία και ενισχύει τη Maillard αντίδραση, ενώ η σωστή χρήση μαγιάς ή χημικών διογκωτικών εξασφαλίζει ομοιόμορφο όγκο και ψίχα. Η κατανόηση αυτών των διεργασιών δίνει τη δυνατότητα τόσο στους επαγγελματίες όσο και στους οικιακούς παρασκευαστές να παράγουν βασιλόπιτα υψηλής ποιότητας, συνδυάζοντας σταθερότητα, γεύση και αισθητική, ακόμα και σε παρασκευές που στοχεύουν σε πιο υγιεινές εκδοχές.

Συνοψίζοντας, η βασιλόπιτα δεν είναι απλά ένα παραδοσιακό γλυκό, αλλά σύνθετο αρτοποιητικό προϊόν, όπου η επιστήμη των τροφίμων καθορίζει την ποιότητα, τη διάρκεια ζωής και την οργανοληπτική αποδοχή. Η βαθύτερη κατανόηση της δράσης των συστατικών και της θερμικής επεξεργασίας επιτρέπει την παρασκευή αφράτης, γευστικής και σταθερής βασιλόπιτας, ικανής να συνδυάσει παράδοση και σύγχρονες απαιτήσεις υγείας και ποιότητας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
Cauvain S. P., Young L. S. (2015). Technology of Breadmaking. Springer.
Belz M. C. E. et al. (2012). Effect of sugar and fat on dough structure. Food Research International, 48(2).
Giotis C., Panagiotou G. (2018). Greek traditional pastries: history and production techniques. Journal of Ethnic Foods, 5(3).
Koehler P., Wieser H. (2013). Chemistry of wheat gluten proteins. Food Hydrocolloids, 30(2).
Belz M. C. E. et al. (2012). Effect of sugar content on dough rheology. Food Research International, 48(2).
Cauvain S. P. (2019). Bakery Food Science and Technology. Wiley.
Lynch E. J. et al. (2009). Flavor and aroma in bakery products. Journal of Food Science, 74(5).
Freitas A. et al. (2020). Effect of chemical leavening agents on cake texture. Food Chemistry, 311.
Cappelli A., Oliva N., Cini E. (2020). Technological effects of yeast fermentation in enriched doughs. Food Science and Technology International, 26(2).
Pszczola D. E. (2019). Sensory evaluation in low sugar bakery products. Cereal Foods World.
GLNC (2022). Water activity and shelf-life of baked products. Grains & Legumes Nutrition Council.
Tuhumury H. (2020). Challenges in reformulating bakery products. AGRICA Journal.
Avramenko N. A., et al. (2018). Alternative ingredients in enriched bakery products. Food Reviews International, 34(5).

Ο Φούρνος του Ρεμούνδου στην Κυψέλη

Αποτελεί ένα από τα πιο ιστορικά αρτοποιεία της Κυψέλης! Ιδρύθηκε το 1953 και σήμερα η παράδοση συνεχίζεται από την τρίτη γενιά, τα αδέρφια Γρηγόρη και Γιώργο. Αγάπη για την τέχνη του ψωμιού και στενή σχέση με τη γειτονιά χαρακτηρίζουν το μαγαζί. Για τον Γρηγόρη Ρεμούνδο, ο φούρνος είναι οικογένεια, ιστορία και ευθύνη απέναντι στους ανθρώπους που εξυπηρετούν καθημερινά μέσα στον σύγχρονο αστικό ρυθμό.

Πώς ξεκινά η ιστορία σας;

Το αρτοποιείο ιδρύθηκε το 1953 απ’ τον παππού μας, Γρηγόρη, και τον αδερφό του, Βασίλη. Στην πορεία τα αδέρφια χωρίστηκαν κι ο φούρνος παρέμεινε εδώ στο ίδιο σημείο. Ανέλαβε ο πατέρας μου αργότερα και τα τελευταία 25 χρόνια είμαστε κι εγώ με τον αδερφό μου. Έχουν τροποποιηθεί λίγο οι χώροι, τα μηχανήματα έχουν αλλάξει τελείως, αλλά το κτίριο είναι το ίδιο ακριβώς. Η καταγωγή μας είναι από την Άνδρο, κάτι σπάνιο στον κλάδο μας. Συνήθως στον κλάδο είναι συνάδελφοι που κατάγονται από την Ήπειρο, ένας τόπος με μακρά παράδοση στην αρτοποιία. Η Άνδρος είναι η αγάπη μας. Υπάρχει το σπίτι της γιαγιάς εκεί και πηγαίνουμε, ξεκουραζόμαστε, βλέπουμε τους συγγενείς μας.

Ο παππούς πώς έμαθε την τέχνη;

Ξεκίνησε να δουλεύει στο Χαλάνδρι προπολεμικά, στον σύζυγο την

αδερφής του. Και μετά τον πόλεμο και τον εμφύλιο, κάμαν τα αδέρφια δική τους προσπάθεια να ανοίξουν επιχείρηση εδώ στην Κυψέλη που ήτανε μια πολύ καλή και πυκνοκατοικημένη περιοχή. Συγκριτικά με τις άλλες περιοχές τότε και επιχειρηματικά φαινόταν να είναι μια καλή ιδέα με τόσο κόσμο να εξυπηρετήσουν.

Πολλοί εδώ μάς ζητάνε ψωμιά αργής ωρίμανσης ή πιο ιδιαίτερα ψωμιά. Αυτό μας δίνει το κίνητρο να πειραματιζόμαστε

Πώς μυηθήκατε εσείς;

Το πατρικό μας είναι δίπλα. Ο φούρνος ήταν το σημείο επαφής της οικογένειας, οπότε ήταν ένας χώρος που είχαμε εξοικειωθεί πολύ. Μου άρεσαν οι μυρωδιές, το πώς ξεκινάει ένα ζυμάρι και πώς καταλήγει. Στην πορεία δεν ήμασταν σίγουροι αρτοποιοί, και εγώ

και ο αδερφός μου. Είναι δύσκολο επάγγελμα, απαιτητικό και με θυσίες, με λίγο προσωπικό χρόνο. Πέρασαν διάφορα από το μυαλό μας, γιατί κάναμε και κολύμβηση, αλλά τελικά μας κέρδισε το μαγαζί. Στα μέσα της δεκαετίας του ‘90 υπήρχε ο φόβος απ’ τους γονείς μας ότι θα είναι ένα από τα επαγ-

γέλματα που θα απορροφήσει η βιομηχανία και γι’ αυτό επέμεναν να πάμε σε μια πολύ καλή σχολή, σε περίπτωση που αν δεν τα καταφέρναμε εδώ, να να δουλέψουμε κάπου αλλού και να έχουμε ένα χαρτί στα χέρια μας. Ευτυχώς είμαστε ακόμα εδώ 6 μέρες την εβδομάδα.

Τι σημαίνει για εσάς η γειτονιά και η σχέση με τους ανθρώπους της;

Οι φούρνοι της γειτονιάς, είναι για τη γειτονιά, αλλά και κομμάτι της ελληνικής κουλτούρας. Είναι σημείο αναφοράς, όπως πχ. στη Γαλλία, νομίζω ότι έχουμε ίδια δυναμική. Υπάρχουν πελάτες που τους ξέρω από παιδάκι. Έχει αναπτυχθεί φιλική σχέση με πολλούς, υπάρχει εμπιστοσύνη! Μας λένε πού είμαστε καλοί και πού μπορούμε να βελτιωθούμε. Αυτό είναι μια ώθηση προς το καλύτερο. Μας φέρνουν ιδέες, μας δίνουν συνταγές απ’ τα χωριά τους, είναι μια δυναμική σχέση. Η γειτονιά έχει αλλάξει, παλιότερα είχε μια αστική αίγλη. Από τη δεκαετία του ‘90 κι έπειτα, ζήσαμε όλα τα κοινωνικά φαινόμενα που είχε και η Αθήνα και η Ελλάδα ευρύτερα, τόσο με τη μετανάστευση όσο και με την οικονομική κρίση. Τα τελευταία χρόνια η Κυψέλη ζει μια περίοδο άνθησης, βλέπεις ζωή παντού και τα μαγαζιά δουλεύουν.

Ο φούρνος της γειτονιάς είναι σημείο αναφοράς, κομμάτι της ελληνικής κουλτούρας

Πειραματίζεστε με νέες συνταγές;

Πολύ! Είναι στη φιλοσοφία μας να κρατάμε παραδοσιακά προϊόντα αλλά και να «παίζουμε» με καινούριες συνταγές. Μας αρέσει να ακολουθούμε τις τάσεις στο ψωμί, ειδικά τώρα με την αργή ωρίμανση. Υπάρχει το ψωμί με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, υπάρχουν τα προζυμμένα, υπάρχουν προϊόντα που φτιάχνουμε με κολοκύθια, καρότα, με όσπρια, χωρίς ζάχαρη, πιο υγιεινά, με θρεπτικά συστατικά, που τα παιδιά αποφεύγουν όταν τα βλέπουν ωμά.

Από ψωμί, τι ακριβώς προτιμάει περισσότερο ο κόσμος;

Χαίρομαι που οι νέοι άνθρωποι έχουν αγκαλιάσει τα αρτοποιεία



της γειτονιάς. Πολλοί εδώ μάς ζητάνε ψωμιά αργής ωρίμανσης ή πιο ιδιαίτερα ψωμιά. Αυτό μας δίνει το κίνητρο να πειραματιζόμαστε. Υπάρχουν βέβαια σταθερά οι πελάτες οι παλιοί, που τους αρέσει το ψωμί που παίρνανε πάντα. Οι νέοι θα προτιμήσουν τα ψωμιά ειδι-

Μ’ αρέσει πολύ όταν έρχονται πελάτες και εκείνη την ώρα ξεφουρνίζουμε κάτι και τους κερνάμε! Το ζεστό προϊόν έχει μια ζωντάνια! Μπορεί γευστικά να μην έχουν δέσει οι γεύσεις, αλλά έτσι θυμίζει λίγο σπίτι, και πάντα χαμογελάει ο πελάτης. Δεν είμαι μόνο στο εργαστήριο, κυκλοφορώ σε όλο το κατάστημα, μ’ αρέσει η επαφή, να βγαίνω και να βλέπω τους πελάτες μας. Έχει «ζυμωθεί» μια σχέση τόσα χρόνια και θέλω να τη διατηρώ.

Πώς βλέπετε τον κλάδο αυτή τη στιγμή;

Ο συνοικιακός φούρνος βάλλεται από τον ανταγωνισμό, βάλλεται από την τήρηση των νόμων σε σημεία που πουλιέται ο άρτος. Αναφέρομαι κυρίως στο ασυσκεύαστο ψωμί το οποίο διατίθεται προς πώληση σε σημεία που δεν παράγεται. Μπορεί να έχει μπει σε ένα φορτηγό, να περιμένει έξω στο πεζοδρόμιο, κάτι που είναι επικίνδυνο. Βγαίνουν νόμοι καινούριοι οι οποίοι δεν μας στηρίζουνε. Παρόλα αυτά έχουμε μάθει στα δύσκολα εμείς οι αρτοποιοί κι είναι χειρωνακτική εργασία, οπότε θα κάνουμε ό,τι περνάει από το χέρι μας για να παραμείνουμε.

Τι σας ξεχωρίζει ως αρτοποιείο;



Gluten – Free Ψωμί

Ένα αρτοσκεύασμα που κερδίζει ολοένα και περισσότερο έδαφος

Το gluten-free ψωμί, κάποτε προϊόν αποκλειστικά για άτομα με κοιλιοκάκη ή δυσανεξία στη γλουτένη, έχει πλέον κατακτήσει και ευρύτερο κοινό. Η ζήτηση για αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη αυξάνεται σταθερά παγκοσμίως και η ελληνική αγορά δεν αποτελεί εξαίρεση. Το φαινόμενο συνδέεται με την αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών σε θέματα υγείας και ευζωίας, αλλά και με την τάση για προϊόντα υψηλής ποιότητας και σύγχρονων, καθαρών συστατικών.

Μια πρόσφατη μελέτη, δημοσιευμένη το 2024 στο *Discover Food*, εξετάζει ψωμί χωρίς γλουτένη και χωρίς υδροκολλοειδή (gum-free), βασισμένο στο ρύζι. Η έρευνα εστιάζει στο πώς τα συστατικά, η υγρασία (hydration) και ο χρόνος επεξεργασίας επηρεάζουν την ποιότητα, ειδικότερα τον ειδικό όγκο και την υφή της ψίχας. Τα αποτελέσματα δείχνουν ότι προσεκτικοί συνδυασμοί αλεύρων ρυζιού, αμύλων και σωστής υγρασίας μπορούν να δώσουν ψωμί με ιδιότητες συγκρίσιμες με αυτές του παραδοσιακού ψωμιού με γλουτένη.

Η σημασία της μελέτης είναι διπλή: παρέχει πρακτική, επιστημονικά τεκμηριωμένη καθοδήγηση για τη βελτίωση της τεχνολογίας

των gluten-free ζυμών και ενισχύει την αξιοπιστία του προϊόντος στην αγορά, καταρρίπτοντας την πεποίθηση ότι τα προϊόντα χωρίς γλουτένη υστερούν αισθητικά ή γευστικά.

Στην Ελλάδα, η ζήτηση αυξάνεται ταχύτατα. Οι καταναλωτές αναζητούν ψωμί χωρίς γλουτένη που να συνδυάζει γεύση, θρεπτική αξία, διαφάνεια στα συστατικά και τοπικότητα. Ελληνικό ρύζι, καλαμποκάλευρο και πατάτα αποτελούν βάσεις πάνω στις οποίες οι αρτοποιοί μπορούν να αναπτύξουν διαφορετοποιημένα, σύγχρονα προϊόντα.

Παρά τις προκλήσεις που παρουσιάζει η τεχνολογία του gluten-free ψωμιού, η αξιοποίηση φυτικών πρωτεϊνών, αμύλων και

σύγχρονων τεχνικών επιτρέπει την παραγωγή προϊόντων με σταθερή δομή, καλό όγκο και βελτιωμένη υφή. Οι προσαρμογές αυτές ανοίγουν τον δρόμο για δημιουργία προϊόντων που καλύπτουν διαφορετικό κοινό: από αθλητές μέχρι καταναλωτές που αναζητούν χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.

Οι γιορτές αποτελούν μια από τις πιο δυνατές περιόδους για την ελληνική αρτοποιία — και το gluten-free προϊόν μπορεί να γίνει πραγματικός πρωταγωνιστής. Για ένα επαγγελματικό αρτοποιείο, το ζητούμενο δεν είναι μόνο η κάλυψη των διατροφικών αναγκών, αλλά και η δημιουργία ειδικών, premium προϊόντων, που γεμίζουν το καλάθι αγορών και ενισχύουν το brand.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ:

1. Χριστουγεννιάτικες mini-loaves χωρίς γλουτένη

 - Σε γεύσεις: κανέλα-πορτοκάλι, ginger-spice, καρύδι-σταφίδα
 - Με premium στολισμό: ζάχαρη άχνη, αποξηραμένα cranberries, καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης
2. Gluten-free «Festive Bread Mixes» για το σπίτι

Συσκευασίες μιγμάτων (500 g – 1 kg) για καταναλωτές που θέλουν να ψήσουν στο σπίτι.

Με οδηγίες, QR για video-recipe και προτάσεις σερβιρίσματος.
3. Εορταστικό ψωμί χωρίς γλουτένη τύπου panettone / tsoureki-style

Όχι ακριβώς panettone/τσουρέκι (λόγω απαιτήσεων γλουτένης), αλλά μία ελαφριά, αρωματική, αεράτη εκδοχή, με:

 - polenta και ρυζάλευρο
 - ζεστό άρωμα μαστίχας ή βανίλιας
 - κομμάτια σοκολάτας ή γλυκό πορτοκάλι
4. Savory επιλογές για γιορτινά τραπέζια

 - Στεφάνια ψωμιού χωρίς γλουτένη με μυρωδικά (δενδρολίβανο-θυμάρι)
 - GF focaccia με ελιά, τομάτα, ρίγανη
 - Mini bites για δεξιώσεις: gluten-free ψωμάκια για καναπεδάκια ή sliders
5. «Limited Edition» προϊόντα δώρου

 - Εορταστικά κουτιά με διάφορες μικρές φραντζόλες GF
 - Συνοδευτικά spreads: βούτυρο κανέλας, βούτυρο με μέλι & ginger
 - Premium συσκευασία για εταιρικά δώρα
6. Social media-friendly προϊόντα

Προϊόντα που φωτογραφίζονται καλά και ενισχύουν το brand:

 - Gold-dust sprinkled loaves
 - Χριστουγεννιάτικα stencils με άχνη πάνω στο ψωμί
 - Mini «tree-loaves» σε καλούπι δέντρου

ΜΑΡΙΝΟΣ ΚΟΣΜΑΣ

GLUTEN FREE PASTRY & BAKERY PROJECT

Ο Μαρίνος Κοσμάς, Pastry Chef με διεθνή εμπειρία, δημιούργησε το πρώτο αποκλειστικά gluten-free πιστοποιημένο αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο στην Ελλάδα Εμπνευσμένος από τη δική του διάγνωση με κοιλιοκάκη, ανέπτυξε μια σύγχρονη προσέγγιση που συνδυάζει τεχνική, ασφάλεια και υψηλή αισθητική σε κάθε προϊόν. Το Gluten Free Pastry & Bakery Project αποτελεί σημείο αναφοράς για τη σύγχρονη, inclusive αρτοποιία.





SIGEP 2026

Τι πρέπει να γνωρίζουν
οι επαγγελματίες του κλάδου



Η SIGEP WORLD επιβεβαιώνει για άλλη μια χρονιά τον ρόλο της ως το κορυφαίο διεθνές ραντεβού για τις «εξαιρετικές» εφαρμογές του Foodservice: παγωτό, ζαχαροπλαστική, σοκολάτα, καφές, αρτοποιία και πίτσα. Η 47η έκδοση θα πραγματοποιηθεί στο Rimini Expo Centre από τις 16 έως τις 20 Ιανουαρίου 2026, προσφέροντας ένα συμπυκνωμένο πρόγραμμα εκθέσεων, δοκιμών προϊόντων, σεμιναρίων και ζωντανών επιδείξεων.

Η SIGEP 2026 είναι
μια must-attend διοργάνωση
για όποιον θέλει να ξεκινήσει την
επαγγελματική χρονιά ενημερωμένα
και με πρακτικά «takeaways».

Μια από τις σημαντικές αλλαγές για το 2026 είναι οι ημερομηνίες: η διοργάνωση μετατοπίστηκε σε κύκλο Παρασκευή-Τρίτη (16-20/1), κίνηση που, σύμφωνα με τους διοργανωτές (IEG), στοχεύει στη βελτιστοποίηση του χρόνου επισκέψεων και στην υποστήριξη διεθνών ταξιδιών και εμπορικών συναντήσεων. Αυτή η στρατηγική επιλογή θέτει η SIGEP νωρίς στην επαγγελματική «ατζέντα» της χρονιάς, ενισχύοντας την αξία της ως «πλατφόρμα τάσεων» για προμηθευτές και επιχειρήσεις HoReCa.

Τι θα βρουν οι εκθέτες και οι επισκέπτες: δεν είναι απλά εμπορική έκθεση — είναι ένα οικοσύστημα που συνδυάζει προϊόν, τεχνολογία και γνώση. Εκτός από εκθεσιακούς χώρους με πρωτοποριακά μηχανήματα, πρώτες ύλες και συσκευασίες, υπάρχει εκτενές πρόγραμμα εκδηλώσεων (show cooking, demos, masterclasses) που επιτρέπουν στους επαγγελματίες να αξιολογήσουν τάσεις, να δοκιμάσουν συνταγές και να σχεδιάσουν επιχειρησιακές καινοτομίες. Ο ηλεκτρονικός «κατάλογος εκθετών» και οι σελίδες «SIGEP Vision» παρέχουν ενημέρωση για τα θέματα-κλειδιά και τις τεχνολογίες που αναμένεται να κυριαρχήσουν.

Για τον Έλληνα επαγγελματία, η SIGEP προσφέρει πρακτικές ευκαιρίες: εντοπισμός νέων προμηθευτών, benchmarking εξοπλισμού, εξεύρεση εξειδικευμένων πρώτων υλών (π.χ. φυτικά υποκατάστατα, εξειδικευμένα μείγματα), και επα-

φή με διεθνείς τάσεις σε service design και βιωσιμότητα. Σημειώστε ότι η είσοδος είναι αποκλειστικά για επαγγελματίες και τα εισιτήρια διαφοροποιούνται ανά χρόνο έκδοσης — χρήσιμη πληροφορία για προγραμματισμό ομάδας και προϋπολογισμό ταξιδιού.

Η SIGEP 2026 είναι μια must-attend διοργάνωση για όποιον θέλει να ξεκινήσει την επαγγελματική χρονιά ενημερωμένα και με πρακτικά «takeaways».

CHECKLIST ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

1. Προετοιμασία πριν την έκθεση

- **Εγγραφή & εισιτήρια:** Έγκαιρη έκδοση για καλύτερη τιμή και πιο γρήγορη είσοδο.
- **Κρατήσεις ταξιδιού:** Αεροπορικά και ξενοδοχείο στο Rimini ή στο κοντινό Bologna (καλύτερη διαθεσιμότητα).
- **Ανασκόπηση εκθετών:** Εντοπισμός εταιρειών που πρέπει να επισκεφθείτε μέσω του επίσημου exhibitor list.
- **Ραντεβού B2B:** Κλείστε συναντήσεις με προμηθευτές ή συνεργάτες πριν την άφιξη.
- **Προγραμματισμός μετακινήσεων:** Ενημερωθείτε για shuttle buses, τρένα και πρόσβαση από/προς εκθεσιακό κέντρο.

2. Κατά τη διάρκεια της έκθεσης

- **Επισκεφθείτε τις θεματικές περιοχές** (Gelato, Pastry, Coffee, Bakery, Chocolate & Pizza).
- **Συμμετοχή σε demos & masterclasses:** Επιλέξτε όσες παρουσιάσεις σχετίζονται με νέες τεχνικές ή προϊόντα που θέλετε να εισάγετε.

- **Σύγκριση εξοπλισμού:** Καταγραφή τιμών, διαστάσεων, κατανάλωσης ενέργειας και απαιτήσεων εγκατάστασης.
- **Δοκιμή πρώτων υλών:** Νέα μίγματα, φυτικές επιλογές, premium συστατικά.
- **Φωτογραφικό & video υλικό:** Για χρήση σε social media ή εσωτερική ενημέρωση της επιχείρησης.
- **Δικτύωση:** Ανταλλαγή καρτών και επαφών με διεθνείς επαγγελματίες.

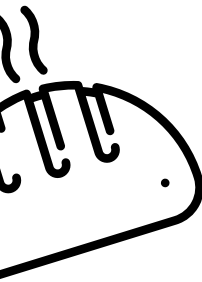
3. Μετά την επιστροφή

- **Αξιολόγηση επαφών:** Επικοινωνία με προμηθευτές για δείγματα, τιμές και εμπορικούς όρους.
- **Οικονομική σύγκριση:** Έλεγχος εναλλακτικών προσφορών πριν από αγορές.
- **Σύντομη αναφορά στην ομάδα:** Παρουσίαση νέων τάσεων, τεχνολογιών και ιδεών.
- **Εφαρμογή insights:** Προγραμματισμός πιθανών αλλαγών στο μενού, τον εξοπλισμό ή τις διαδικασίες

Back to Basics

Ψωμί με εκχύλισμα αγριόχορτων και πηχτόγαλο Χανίων

ΗΛΙΑΣ ΤΡΙΑΝΤΗΣ – CHEF BOULANGER & CONSULTANT



Το ψωμί υπήρξε από τα πρώτα τρόφιμα που δημιούργησε ο άνθρωπος, ένα προϊόν που συνοδεύει την εξέλιξη της διατροφής και του πολιτισμού. Από τους αρχαίους μύλους μέχρι τους σύγχρονους φούρνους, η διαδικασία παραμένει η ίδια: αλεύρι, νερό, αλάτι, χρόνος και φροντίδα. Η ζύμωση, το προζύμι και η ωρίμανση αποτελούν θεμελιώδη στάδια που αναδεικνύουν τη δύναμη των φυσικών διεργασιών.

Στην Ελλάδα, κάθε τόπος πρόσθεσε στο ψωμί τη δική του υπογραφή μέσα από τοπικά προϊόντα και γευστικές παραλλαγές. Στην Κρήτη, το πηχτόγαλο και τα αγριόχορτα δίνουν χαρακτήρα και αυθεντικότητα, συνδέοντας την παράδοση με τη γη. Επιστρέφοντας στα βασικά, ξαναθυμόμαστε πως η ποιότητα γεννιέται από απλά υλικά, σωστή τεχνική και σεβασμό στον χρόνο.

TIPS

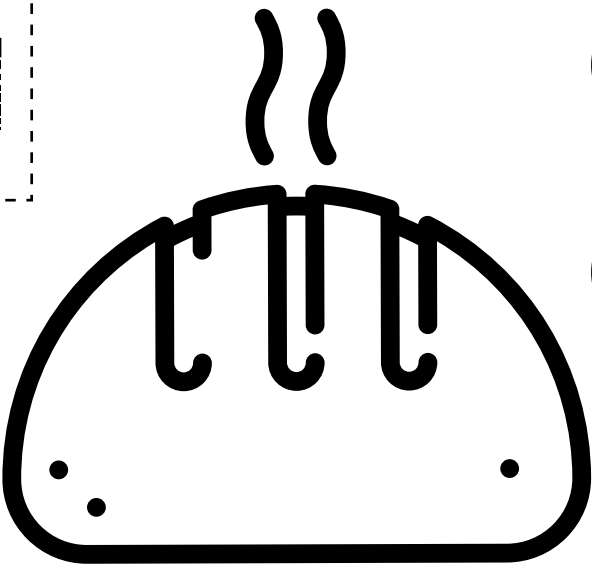
Η επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης είναι 24°C. Αυτό το σημείο ισορροπεί τη δράση του προζυμίου και τη σταθερότητα του γαλακτικού περιβάλλοντος.

Με αυτή τη διαδικασία θα έχουμε ένα ψωμί με ρουστίκ εμφάνιση, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα με αποτέλεσμα να εντείνονται όλα του τα αρώματα, δημιουργώντας μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία.



ΥΛΙΚΑ

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1 κιλό 70% δυνατό | 300 γρ. προζύμι |
| 400 γρ. κίτρινο | 1 κιλό νερό |
| 100 γρ. πετρόμυλου | 150 γρ. πηχτόγαλο |
| 31 γρ. αλάτι | 410 γρ. αγριόχορτα |



ΒΗΜΑ 1

Μπλανσάρουμε τα αγριόχορτα για λίγα λεπτά ώστε να διατηρήσουν το χρώμα και τα αρώματά τους, τα στραγγίζουμε και τα πολτοποιούμε (μπιμάρουμε) μέχρι να δημιουργηθεί ένας ομοιόμορφος πολτός.



ΒΗΜΑ 2

Μέσα σε αυτό το μείγμα προσθέτουμε το πηχτόγαλο και 500 γρ. από το συνολικό νερό της συνταγής.



ΒΗΜΑ 3

Ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν τα υλικά, σκεπάζουμε το σκεύος με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.



ΒΗΜΑ 4

Ξεκινάμε τη ζύμωση σε αργή ταχύτητα για 5 λεπτά, ώστε να αναμειχθούν τα υλικά, και συνεχίζουμε για 7 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ελαστική και λεία υφή.



ΒΗΜΑ 5

Τοποθετούμε τη ζύμη σε δοχείο, σκεπάζουμε και αφήνουμε να ωριμάσει στο ψυγείο για 24 ώρες. Κατά τη αυτής της διαδικασίας ενδιάμεσα πραγματοποιούμε τρεις διπλώσεις ανά μία ώρα.



ΒΗΜΑ 6

Μετά την ωρίμανση, κόβουμε τη ζύμη μορφοποιημένη σε μπάλες περίπου 800 γρ.



ΒΗΜΑ 7

Αφήνουμε τις μπάλες να ξεκουραστούν για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, τις πλάθουμε και τις τοποθετούμε στα καλάθκια ξεκούρασης στο ψυγείο στους 4°C για 24 ώρες.



ΒΗΜΑ 8

Αφού χαράξουμε τα ψωμιά, τα ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 220°C για 10 λεπτά. Έπειτα, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 200°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 25-30 λεπτά. Τα τελευταία 5 λεπτά ψήνουμε με ανοιχτό τάμπερ για να δημιουργηθεί τραγανή κρούστα.

INFO

ΗΛΙΑΣ ΤΡΙΑΝΤΗΣ

CHEF BOULANGER & CONSULTANT

Με παρακαταθήκη την οικογενειακή παράδοση, από το γνωστό εργαστήριο ζύμης του παππού του, «ο Παρνασσός», και στη συνέχεια ακολουθώντας τα βήματα του μέντορα πατέρα του, ο Ηλίας Τριάντης μυήθηκε από νεαρή κιόλας ηλικία στα μυστικά της αρτοποιίας.

Ακολούθησαν με επιτυχία οι σπουδές του σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, εξελίσσοντας το δημιουργικό του πάθος με τη γαστρονομία, μέσα από μια σειρά σεμιναρίων και συνεργασιών με κορυφαίους σεφ σε Ελλάδα και Γαλλία.

Οι συνεργασίες με σημαντικές βιομηχανίες ζύμης και φημισμένα ζαχαροπλαστεία, τον ωριμάζουν ως δημιουργό και τον καθορίζουν στη μετέπειτα πορεία του. Παράλληλα, πραγματοποιεί με μεγάλη επιτυχία, προσωπικά masterclasses σε διεθνείς εκθέσεις και φέρνει εις πέρας αρκετά consulting σε γνωστά καταστήματα και παραγωγές ανά την Ελλάδα.

Το επαγγελματικό προφίλ του Ηλία Τριάντη επικεντρώνεται στη δημιουργική γαστρονομία, επιδεικνύοντας απόλυτη προσήλωση στην πολυδιάστατη φύση των γεύσεων, την αγνότητα των πρώτων υλών και τους ευφάνταστους συνδυασμούς.



@ilias_triantis

ΝΕΑ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΑΕ Η ΚΑ ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η συνεδρίαση του ΔΣ της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος στη Λάρισα (12.10.2025) σηματοδότησε την αποχώρηση του Μιχάλη Μούσιου από την προεδρία μετά από 21 χρόνια και επτά θητείες. Με έντονη συγκίνηση, παρέδωσε τη σκυτάλη, ευχόμενος συνέχιση της παραγωγικής συνδικαλιστικής πορείας. Ο Μούσιος, που διατήρησε κλίμα συνεργασίας και υπηρέτησε με αφοσίωση την ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία, προέδρευσε για τελευταία φορά. Το ΔΣ εξέλεξε με συντριπτική πλειοψηφία ως νέα πρόεδρο την Έλσα Κουκουμέρια, Πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης και έως πρόσφατα Αντιπρόεδρο της ΟΑΕ. Το ΔΣ ομόφωνα ανακήρυξε ομόφωνα τον Μιχάλη Μούσιο ως επίτιμο πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος. / oae.gr

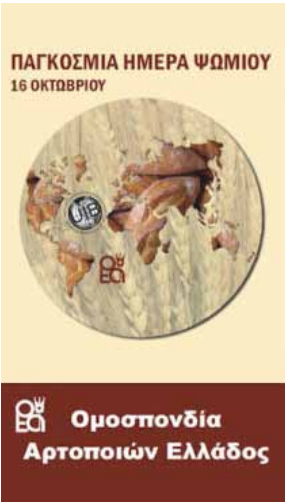


ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΠΡΟΣ ΕΠΙΤΙΜΟ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΗΣ ΟΑΕ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος τιμά τον κ. Μιχάλη Μούσιο, απονέμοντάς του τον τίτλο του Επίτιμου Προέδρου, ως αναγνώριση της μακρόχρονης, ακούραστης και ουσιαστικής προσφοράς του στον κλάδο. Η πορεία του άφησε βαθύ αποτύπωμα, όχι μόνο μέσα από τις επιτυχίες διεκδικήσεις της ΟΑΕ, αλλά κυρίως μέσω του ήθους, της συνέπειας και της αυθεντικής αφοσίωσης με την οποία υπηρέτησε τον θεσμό και τον Έλληνα αρτοποιό. Η διάκρισή του αποτελεί δίκαιη και συμβολική αναγνώριση. Το Διοικητικό Συμβούλιο του εύχεται υγεία, προσωπική ευτυχία και τον διαβεβαιώνει ότι θα έχει πάντα μια θέση δίπλα μας ως εμπνευστής και πολύτιμος σύμβουλος. / oae.gr

ΕΩΡΤΑΣΤΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΙΟ ΔΗΜΗΤΡΙΟ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΝΗΣΩΝ

Την Κυριακή 2 Νοεμβρίου 2025 πραγματοποιήθηκε με επισημότητα η ετήσια εορταστική εκδήλωση προς τιμήν του Αγίου Δημητρίου, προστάτη του Σωματείου. Στον Ιερό Ναό Γενεσίου Θεοτόκου Νίκαιας τελέστηκε αρτοκλασία-δήση, χοροστατούντος του π. Γεωργίου Μπόγρη, με συμμετοχή Αρτοποιών, φίλων και συνεργατών. Έπειτα, ακολούθησε γεύμα στο εστιατόριο «Μίμης & Άννα». Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους παλιοί πρόεδροι, γενικοί γραμματείς Σωματείων, εκπρόσωποι εταιρειών όπως οι Μύλοι Λούλη, Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ, Lesaffre Ελλάς κ.ά. Η διοίκηση του Σωματείου εξέφρασε τις ευχαριστίες της για τη συμμετοχή και τη στήριξη του κλάδου. / fournosmethea.gr



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΨΩΜΙΟΥ, 16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2025
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού, η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος υπενθύμισε τη διαχρονική αξία του ψωμιού, ενός τροφίμου άμεσα συνδεδεμένου με την ανθρώπινη ιστορία, την παράδοση και την καθημερινότητα. Στους φούρνους της γειτονιάς, η ποιότητα, η ποικιλία και ο σεβασμός στην τέχνη της αρτοποιίας αποτελούν αδιαπραγμάτευτες αρχές. Σε μια εποχή όπου κυκλοφορούν υποκατάστατα με συντηρητικά και αμφίβολες μεθόδους παραγωγής, οι Έλληνες αρτοποιοί συνεχίζουν να προσφέρουν πραγματικό, φρέσκο ψωμί, βασικό στοιχείο της Μεσογειακής διατροφής και της πολιτιστικής μας ταυτότητας. Όπως πάντα, ο φούρνος παραμένει η αυθεντική πηγή του υπέρτατου αγαθού: του ψωμιού! / oae.gr

ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΕ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑ ΤΟΥ SITE CIBUM
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Με αφορμή πρόσφατο δημοσίευμα περί «αποτυχίας των φούρνων» βάσει μελέτης 473 φραντζολών, η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος απαντά και ξεκαθαρίζει ότι η ποιότητα του ψωμιού στους βιοτεχνικούς φούρνους παραμένει υψηλή και σύμφωνη με τις προδιαγραφές της νομοθεσίας. Η περιεκτικότητά σε αλάτι αποτελεί μόνο μία παράμετρο, καθώς η συνολική ποιότητα καθορίζεται από το αλεύρι, το προζύμι, το ψήσιμο και τη φρεσκάδα. Οι αρτοποιοί έχουν ήδη προχωρήσει σε υπεύθυνες προσαρμογές, μειώνοντας σταδιακά το αλάτι όπου είναι εφικτό. Ζητά πλήρη και ακριβή ενημέρωση, χωρίς αποσπασματικές αναφορές που αδικούν έναν ολόκληρο κλάδο. / oae.gr



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



**ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ «OPENBUSINESS»
& ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ (Ν. 4808/2021)**
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ομοσπονδία ενημερώνει τους συναδέλφους ότι τέθηκε σε λειτουργία η νέα πλατφόρμα «OpenBusiness» για την ψηφιακή διεκπεραίωση γνωστοποιήσεων και αδειοδοτήσεων, σύμφωνα με τον ν. 4442/2016. Όσοι έχουν ήδη πραγματοποιήσει γνωστοποίηση μέσω Notify Business οφείλουν να αναρτήσουν τα απαιτούμενα δικαιολογητικά έως 31/12/2025. Παράλληλα, υπενθυμίζεται η υποχρέωση των εργοδοτών, βάσει του ν. 4808/2021, να αναρτούν σε εμφανές σημείο ενημέρωση για την πρόληψη και αντιμετώπιση της βίας και παρενόχλησης. Οι επιχειρήσεις πρέπει να διαθέτουν τα αντίστοιχα έγγραφα, υπογεγραμμένα από όλους τους εργαζόμενους, διασφαλίζοντας ένα υγιές και ασφαλές εργασιακό περιβάλλον. / oae.gr



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ**
από την ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η Γενική Συνέλευση της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λάρισας, όπου συζητήθηκαν κρίσιμα θέματα για το μέλλον του κλάδου. Μεταξύ αυτών: η υποχρεωτική εγκατάσταση POS και η χρήση IRIS, η ενημέρωση για το ΓΕΜΗ από εκπρόσωπο του Επιμελητηρίου, καθώς και οι δυνατότητες χρηματοδότησης μέσω ΕΣΠΑ και του προγράμματος Open Business. Προβλήθηκε επίσης η επικείμενη επιχειρηματική αποστολή στο Ρίμινι, ενώ υπήρξε εκτενής συζήτηση για ελέγχους ΕΦΕΤ και ζητήματα ασφάλειας των αρτοποιητικών επιχειρήσεων.

27^η ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
«Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

Το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης πραγματοποίησε την 27η Εθελοντική Αιμοδοσία του, την Κυριακή 9 Νοεμβρίου 2025, στο Νοσοκομείο ΑΧΕΠΑ, με τη συμμετοχή συναδέλφων και φίλων αιμοδοτών. Κατά τη διάρκεια της δράσης, η Τράπεζα Αίματος του σωματείου μετονομάστηκε σε «Παναγιώτης Μασούγκας – Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης», ως φόρος τιμής στη μνήμη του αδικοχαμένου νέου. Η αιμοδοσία ανέδειξε για ακόμη μία φορά την αξία της προσφοράς και της αλληλεγγύης, ενισχύοντας το πολύτιμο απόθεμα αίματος για συνανθρώπους που το έχουν ανάγκη. Εκφράζει τις θερμές του ευχαριστίες σε όλους όσοι συνέβαλαν σε αυτή την πράξη ζωής. / artos-sath.gr



ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΣΕΡΡΩΝ

Με θετική ανταπόκριση ολοκληρώθηκε την Κυριακή 16 Νοεμβρίου η εθελοντική αιμοδοσία που διοργάνωσε το Σωματείο Αρτοποιών Νομού Σερρών στο Γενικό Νοσοκομείο Σερρών. Από τις 9:00 έως τις 13:00, μέλη του Σωματείου και πολίτες στήριξαν το κάλεσμα «Δίνω Αίμα, Δίνω Ζωή», ενισχύοντας την Τράπεζα Αίματος που επαναδραστηριοποιείται. Ο πρόεδρος κ. Μάκης Μοσχόπουλος ευχαρίστησε όλους όσοι συμμετείχαν, τονίζοντας ότι η προσφορά αίματος αποτελεί πράξη ζωής και σημαντική ενίσχυση για το έργο του Τμήματος Αιμοδοσίας του Γενικού Νοσοκομείου Σερρών. Το Σωματείο θα συνεχίσει αντίστοιχες δράσεις αλληλεγγύης

**ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Την Παρασκευή 17 Οκτωβρίου 2025 πραγματοποιήθηκε στα γραφεία της ΣΑΑΠΠ συνάντηση του Διοικητικού Συμβουλίου με κλιμάκιο της Επιτροπής Προγράμματος της Νέας Δημοκρατίας, με επικεφαλής την Αν. Γραμματέα Προγράμματος κα Αντωνία Δήμου. Τα μέλη της Συντεχνίας έθεσαν τα κύρια προβλήματα του κλάδου, με έμφαση στο ενεργειακό κόστος, το φορολογικό βάρος και τις προκλήσεις του ασυσκεύαστου προϊόντος. Η ΣΑΑΠΠ προωθεί τον θεσμικό διάλογο για αποτελεσματικές λύσεις που θα στηρίξουν τα αρτοποιεία και θα διασφαλίσουν την παραγωγή του ελληνικού φρέσκου άρτου. / saapp.gr



*Πάντα δίπλα σας,
με τις πιο γλυκές ευχές μας!*



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

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

**ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!**



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Α' Αντιπρόεδρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Β' Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
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 Χατζηευφραϊμίδης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Γεωργουλάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
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
Δημήτριος Μανούσκος
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Κωνσταντίνος Τηλιγάδης
Παναγιώτης Σαχινίδης

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 Αρτοποιιών (U.I.B.) και της
Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών -
Ζαχαροπλαστών

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

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

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

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

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

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτακος
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,
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 Κιοσσές
25210-39935 - Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
argi.kiosses@gmail.com

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Λεωνίδα Θεολόγου
2310-277644, 23940-25254/ 6947495085
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 ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καρδίτσα
kostasgarnakis@gmail.com

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραϊμίδης
23430-92360, 23410-20727
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgopoulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com,
syntexnialar1919@gmail.com

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
23320-28447, 6972008278
Έδρα: Νάουσα
kemalidisof@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Ιωάννης Κωνσταντινίδης
2610-277018, 2610 521495, 6983 471478
Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr,
giannis1065@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
2104177933, 2104173179, 2104913187,
6947897683
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.trikalas@gmail.com,
k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036, 6932312670 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

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

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

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

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

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

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2025 / Τεύχος 145



Σοκολατένια Υπεροχή

Κορυφαία Ποιότητα

Ποικιλία μορφών για κάθε εφαρμογή

Σταθερό Φίνο Αποτέλεσμα

Πλούσια Γεύση



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



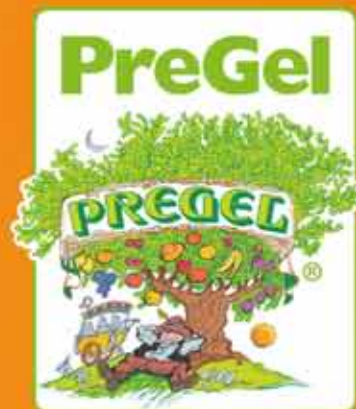
Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη
Ειδικότητα: Τεχνικός
Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

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



Pasticceria

ΜΕΙΓΜΑ PANDOLCE

Ένα 100% πλήρες, ουδέτερο σε γεύση και εύρηστο μίγμα αλεύρων για την παραγωγή μεγάλων σε όγκο και αφράτων προϊόντων με προζύμι για εξαιρετική διάρκεια ζωής.

Το μείγμα Pandolce είναι ιδανικό για την παρασκευή Panettone που μπορεί να γεμιστεί και να επικαλυφθεί με προϊόντα ζαχαροπλαστικής PreGel.

Διακοσμήστε το με τα Covermax® Decor
ή Covermax® Decorock®



Εμπλουτίστε το με τις
νόστιμες κρέμες Farcimax®

Τι περιμένετε; Δημιουργήστε το αφράτο
και ακαταμάχητο panettone σας!

* **Γιορτές**
με τη
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΜΑΓΕΙΑ
Premium Βελγικές
Σοκολάτες Κουβερτούρες
Veliche™ Gourmet

Με **100% βιώσιμο πιστοποιημένο κακάο**,
φημίζονται για τα πλούσια γευστικά
τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή
της υφής τους και την ευκολία στην
επεξεργασία τους.

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
με Divina Molino Merano

Ιταλικό, ευέλικτο, πρακτικό και
εύκολο στη χρήση, το Divina
της Molino Merano με
φυσική μαγιά Lievito
Madre εγγυάται το πιο
γευστικό, αφράτο
και αρωματικό
παραδοσιακό
πανετόνε.

M
MOLINO MERANO
SINCE 1888

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
Leman Cake Decorations

Limited edition συλλογή
σοκολατένιων
διακοσμητικών,
έτοιμων προς χρήση,
δίνουν εντυπωσιακή
εμφάνιση στις
δημιουργίες σας.

LEMAN
DECORATIONS



ΒΟΥΤΥΡΑΤΟΙ
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ
με βούτυρα Βρετάνης
Candia

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

candia
PROFESSIONAL
French
PREMIUM QUALITY BUTTER

ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
με επικαλύψεις Dawn

Εκλεκτή βασιλόπιτα με
απίθανη γεύση, κρεμώδη υφή
και ιδανική υγρασία εγγυάται το **Crème Cake Base Plain** της **Dawn**. Εξασφαλίστε άριστη εμφάνιση και γυαλάδα με τις επικαλύψεις **Cover Λευκό** και **Cover Κακάο Dawn**.

Dawn



Dawn®
Crème Cakes

Η βασιλόπιτσα
που βασιλεύει
στις χιορτές μας!



Crème Cake Base Plain

Αυθεντικό αμερικάνικο crème cake για λαχταριστή βασιλόπιτα με:

- Κρεμώδη υφή και απολαυστική, γεμάτη γεύση
- Εξαιρετική διατηρησιμότητα

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!

44



28



40



42



32



Περιεχόμενα

MONIMEΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Pastry Trends: Κρέμες, Γεμίσεις
- 18 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 28 Συνέντευξη: Martin Kitan
Pastry Chef – Τζένεραλ Ζαχαροπλαστέιο
- 36 Ο Chef Pâtissier Philippe Depape & τα προϊόντα της DAWN
εγκαινιάζουν την πιο γιορτινή σεζόν με δύο live επιδείξεις στο Athens Center of Gastronomy

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Κρέμες στη ζαχαροπλαστική

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 39 Πολίτικος μπακλαβάς
- 40 Κανταΐφι
- 42 Ντόνατς φούρνου με Ζάχαρη & Κανέλα
- 44 Exotic Vegan Dessert Mousse Coconut
- 46 Back to Basics: Gingerbread Cookies

{ **bakery-pastry.gr**

CRYSTAL GLAZE CHOCOLATE

Κρυστάλλινη λάμψη,
βελούδινη γεύση

Η τέλεια επικάλυψη σοκολάτας
για όλες τις εφαρμογές
ζαχαροπλαστικής



- Άψογη ολική επικάλυψη
- Πλούσια γεύση σοκολάτας
 - Μεγάλη σταθερότητα
- Έτοιμη με ένα απλό ζέσταμα
 - Ιδανική για κατάψυξη
 - Συσκευασία 5 κιλών



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



Editorial

«Και μόλις η μπουκιά με τα ψίχουλα της μαντλέν άγγιξε τον ουρανό μου, ανατρίχιασα· μια ευχάριστη συγκίνηση με πλημμύρισε... Ξαφνικά η μνήμη μου ξύπνησε!». Αναζητώντας τον Χαμένο Χρόνο, Μαρσέλ Προυστ

Αγαπητοί ζαχαροπλάστες,

Υπάρχουν γεύσεις που μοιάζουν να ξυπνούν από μέσα μας κάτι που δεν ξέρουμε πως είχαμε φυλαγμένο. Δεν είναι νοσταλγία· είναι εκείνη η σπάνια στιγμή όπου η ύλη μιλάει, όπου η γεύση ακουμπά έναν χώρο μέσα μας που δεν γνωρίζαμε πως περιμέναμε να ανοίξει, μια «πόρτα» προς έναν χρόνο που επιστρέφει ολόκληρος και αθόρυβος. Και αυτοί που δουλεύουν την ύλη αυτή καθημερινά, το ξέρουν καλύτερα από όλους: τα γλυκά δεν κρατάνε μόνο γεύση, αλλά κουβαλάνε χρόνους.

Κάθε έτος τέτοια εποχή, τα εργαστήρια γεμίζουν από ανθρώπους που ξυπνούν πριν χαράξει, όχι μόνο για να προλάβουν τις παραγγελίες, αλλά για να συναντήσουν αυτή τη λεπτή γραμμή που ενώνει την τεχνική με το συναίσθημα. Η αγορά τους ζητά πολλά: σταθερότητα, καινοτομία, προσαρμογή, νέα υλικά, εναλλακτικές λύσεις. Μα πίσω από όλα αυτά, η πραγματική πρόκληση είναι πάντα η ίδια: να δημιουργήσουν κάτι που, έστω για μια στιγμή, θα κάνει κάποιον να σταματήσει, να θυμηθεί, να αισθανθεί.

Τελικά, αυτό ίσως είναι το κοινό νήμα όλων όσων συγκεντρώνει αυτό το τεύχος: η αναζήτηση εκείνης της μικρής, απρόσμενης μετατόπισης. Το ταξίδι που ξεκινά από ένα εργαστήριο στη Θεσσαλονίκη, περνά από τις παραδοσιακές γιορτινές συνταγές και φτάνει μέχρι τις σύγχρονες φυτικές επιλογές. Όλα διαφορετικά, κι όμως όλα στοχεύουν στο ίδιο σημείο: στη στιγμή όπου η γεύση ξεκλειδώνει κάτι εσωτερικό, σχεδόν μυστικό.

Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ **bakery-pastry.gr**

Red VELVET

Cake | Free Cake | Cookies | Πηκτικό Home | Waffle
(χωρίς πρόσθετα σάκχαρα)

Αποκλειστικά
ΦΥΣΙΚΕΣ
χρωστικές



www.foodstuff.gr

0,1 χλμ Λεωφόρος Σπάτων-Πικερμίου 19004
210 971 7197
info@foodstuff.gr

Foodstuff_sa
Foodstuff SA
foodstuff.sa

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



Οι κρέμες και οι γεμίσεις γίνονται ο απόλυτος πρωταγωνιστής στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική! Βανίλια, σοκολάτα, φρούτα και ξηροί καρποί, δίνουν νέες κατευθύνσεις στη δημιουργικότητα, μετατρέποντας κάθε στρώση σε εμπειρία. Η αγορά ζητά υφές που «στέκονται», γεύσεις που εντυπωσιάζουν και λύσεις που εξοικονομούν χρόνο χωρίς να θυσιάζεται η ποιότητα. Οι νέες τεχνολογίες και τα εξειδικευμένα mixes ανοίγουν τον δρόμο για προϊόντα με σταθερότητα, χαρακτήρα και υψηλή εμπορική αξία.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Κρέμες Γεμίσεις

Autumn Chestnut Roll

MOUSSE ΚΑΣΤΑΝΟ

- 50 γρ. Fond Gold (κωδ. 9121)
- 65 γρ. Νερό
- 100 γρ. Vanilla Cream J (κωδ. 11563)
- 250 γρ. Akticrema Silky crème Κρέμα γάλακτος 36% (κωδ. 8105)
- 60 γρ. Marron Glacé - Γεύση Κάστανο (κωδ. 15251)

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε το Fond Gold με το νερό πολύ καλά, προσθέτου-
με την Vanilla Cream J, την γεύση Marron Glacé - Γεύση Κάστανο και ανακατεύουμε,
τέλος ομογενοποιούμε με την Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36% που την
έχουμε χτυπήσει σε παχύρρευστη μορφή. Αδειάζουμε την κρέμα σε μια φόρμα κορ-
μού μικρότερη από αυτή που θα κολλήσου-
με το κορμό και την βάζουμε κατάψυξη.

MOUSSE ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

- 440 γρ. Γάλα
- 20 γρ. Φύλλα ζελατίνης
- 560 γρ. Σοκολάτα Λευκή Σταγόνες (κωδ. 6054)
- 800 γρ. Akticrema Silky crème Κρέμα γάλακτος 36% (Αφρατεμένη) (κωδ. 8105)
- 150 γρ. Κάστανο Τρίμμα (κωδ. 11212)

Σε μια λεκάνη ζυγίζουμε την Σοκολάτα Λευκή
Σταγόνες, βράζουμε το γάλα και το αδειάζου-
με στην Σοκολάτα Λευκή Σταγόνες, ρίχνουμε
και την μουλιασμένη ζελατίνη, το ανακατεύ-
ουμε και το αφήνουμε να πέσει η θερμο-
κρασία. Τέλος ρίχνουμε το Τρίμμα Κάστανο
και ομογενοποιούμε με την Akticrema Silky
crème- Κρέμα γάλακτος 36%



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

- 1000 γρ. Παντεσπάνι Κακάο Mix (κωδ. 9252)
- 200 γρ. Νερό
- 600 γρ. Αυγά

Αναμιγνύετε όλα τα υλικά στον
κάδο του μίξερ και τα χτυπάτε όλα
μαζί στην 3η ταχύτητα με σύρμα
για 6-7 λεπτά ανάλογα το μίξερ
και στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό
ακόμη. Ψήνετε στους 180-190°C
για 50 λεπτά περίπου ανάλογα
με το φούρνο και το σκεύος.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ GLACAGE

- 300 γρ. Γάλα
- 250 γρ. Γλυκόζη
- 200 γρ. Κουβερτούρα Υγείας (κωδ. 6076)
- 300 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος (κωδ. 6077)
- 10 γρ. Φύλλα Ζελατίνης
- 450 γρ. Aktiglaze Ουδέτερο (κωδ. 11515)

Βράζουμε το γάλα με την γλυκόζη, το ρίχνουμε
στην λεκάνη που έχουμε τις Κουβερτούρα Υγεί-
ας, Κουβερτούρα Γάλακτος και ανακατεύουμε
να λιώσουν, προσθέτουμε και την ζελατίνη που
έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό. Τέλος βάζουμε
και τον Aktiglaze Ουδέτερο και ανακατεύουμε
καλά με rimer.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ: Σε μια φόρμα κορμού βάζουμε μια ποσότητα από την Mousse
Λευκή Σοκολάτα με Κάστανο και στην μέση βάζουμε ένα κομμάτι από την Mousse
Κάστανο, τοποθετούμε μια φέτα Παντεσπάνι και κλείνουμε με Mousse Λευκή Σο-
κολάτα με Κάστανο και με μια φέτα Παντεσπάνι. Το βάζουμε στην κατάψυξη. Ξε-
φορμάρουμε τον κορμό και το περνάμε με την Επικάλυψη Glacage, διακοσμούμε
με Κουβερτούρα σε Νιφάδες και κάστανα.

Chestnut Tiramisu

ΚΡΕΜΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

- 400 γρ. Akticrema Star Ζαχαροπλαστικής (κωδ. 9267)
- 1000 γρ. Νερό
- 500 γρ. Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36% (κωδ. 8105)
- 60 γρ. Mascarpone 40 - Γεύση Μασκαρπόνε Σε Πούδρα (κωδ. 15235)
- 100 γρ. Marron Glacé - Γεύση Κάστανο (κωδ. 15251)
- 100 γρ. Κάστανο Τρίμμα (κωδ. 11212)

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ την Akticrema Star Ζαχαροπλαστικής, το νερό και
την Mascarpone 40 - Γεύση Μασκαρπόνε Σε Πούδρα, χτυπάμε με το σύρμα για
5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Προσθέτουμε την Akticrema Silky crème- Κρέμα
γάλακτος 36% και την Marron Glacé - Γεύση Κάστανο και χτυπάμε για 2 λεπτά.
Τέλος, ρίχνουμε και το Τρίμμα Κάστανο και ανακατεύουμε.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ: Μουλιάζουμε Σαβαγιάρ σε καφέ εσπρέσο και τα τοποθετούμε σε
μπωλ, βάζουμε μια στρώση από την Κρέμα Τιραμισού και από πάνω βάζουμε λίγη
Αλατισμένη Καραμέλα Γάλακτος Γέμιση / Ρίπλα (κωδ. 11369), βάζουμε άλλο ένα
Σαβαγιάρ (κωδ. 9927) και κλείνουμε με Κρέμα Τιραμισού. Διακοσμούμε με κακάο.



Η δάρμυνη των Χριστουγέννων ξεκινάει με την Ακτίνα

Yonasdesign

Βασιλόπιτα και Panettone με επικάλυψη
pistachio, με την υπογραφή ΑΚΤΙΝΑ.

Με τα ποιοτικά μίγματα και την πλούσια γκάμα προϊόντων
για βασιλόπιτα και panettone, η ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει άψογο
αποτέλεσμα και μοναδική γεύση που ξεχωρίζει.
Συνδυάστε τα με την απολαυστική επικάλυψη pistachio, με
βελούδινη υφή και premium χαρακτήρα.

Δώστε στις γιορτές την αξία που τους ταιριάζει, με την
αξιοπιστία και την τεχνογνωσία της ΑΚΤΙΝΑ.





Κορυφαίες πρώτες ύλες επιλεγμένες με την εμπειρία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ φέρνει και φέτος την ποιότητα και την αξιοπιστία που κάθε επαγγελματίας αναζητά για τη δημιουργία κορυφαίων γιορτινών προτάσεων!

Μείγμα για Τσουρέκι της Mix Lux

Το μείγμα για τσουρέκι της best seller σειράς έτοιμων μειγμάτων σε σκόνη, της MIX LUX, είναι ο σύμμαχός σας για τσουρέκι με αφράτη κυψελωτή υφή, πλούσιο άρωμα, άψογο φούσκωμα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 10 κιλών.



Μεγάλη ποικιλία επικαλύψεων της Martin Braun

Η σειρά Schokobella της Martin Braun είναι ιδανική για επικάλυψη σε βασιλόπιτες και κέικ. Διατίθεται σε σκούρα σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, λευκή, bellanossa φουντούκι με cocoa nibs, ruby και peanuts & caramel. Ιδανική για επικάλυψη σε κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια. Δεν σπάει στο κόψιμο. Στην ίδια φιλοσοφία ποιότητας, η επικάλυψη Covela της Martin Braun —σε σκούρα και λευκή σοκολάτα— ξεχωρίζει για την εξαιρετική γεύση, τη σταθερότητα, την ευκολία στη χρήση και την πολύ ανταγωνιστική τιμή. Ιδανικό για επαγγελματική χρήση με σταθερή ποιότητα σε κάθε εφαρμογή, διατίθεται σε πρακτικά δοχεία των 12 κιλών.



Μείγμα για Βασιλόπιτα της Mix Lux

Το μείγμα για κέικ λαδιού της Mix Lux είναι το πλέον κατάλληλο για αφράτη βασιλόπιτα που δεν ξεραίνεται και διατηρεί το πλούσιο άρωμα και τη φρεσκάδα της για μέρες. Χάρη στη σύνθεσή του, το τελικό προϊόν έχει σταθερό όγκο, λεία επιφάνεια και τέλεια υγρασία, που κόβεται καθαρά και παραμένει απολαυστικό μέχρι το τελευταίο κομμάτι. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών, ιδανικό για επαγγελματική χρήση, με εύκολη εφαρμογή και σταθερή ποιότητα σε κάθε παρτίδα.

Spicy γιορτές με τη σειρά Speculoos της Fill Lux

Οι κρέμες Speculoos 57% και Speculoos Crunchy 61% της ομώνυμης σειράς της Fill Lux συνδυάζουν την πλούσια γεύση του μπισκότου με νότες κανέλας, καραμέλας και μπαχαρικών, προσφέροντας γιορτινή αίσθηση σε κάθε γιορτινή δημιουργία. Ιδανικές για γεμίσεις και επικαλύψεις, εξασφαλίζουν σταθερή απόδοση, βελούδινη υφή και εύκολη εφαρμογή τόσο σε εργαστηριακή όσο και σε βιομηχανική χρήση. Διατίθενται σε δοχεία 5 και 25 κιλών (Κρέμα Speculoos 57%) και 5 κιλών (Κρέμα Speculoos Crunchy 61%).



Βελούδινη κρέμα φιστίκι 17% για γέμιση & επικάλυψη της Martin Braun

Η νέα, έτοιμη προς χρήση Spalmella Pistachio 17% της Martin Braun — μια βελούδινη κρέμα φιστικιού υψηλής ποιότητας, είναι ιδανική για μια πρωτότυπη πρόταση στο κοινό που έχει αδυναμία στη γεύση φιστικιού. Χρησιμοποιείται για γέμιση και επικάλυψη και ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση και το τέλειο φινιρίσμα ενώ προσφέρει απόλυτη σταθερότητα. Εκτός από βασιλόπιτα, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε σε κέικ, τούρτες, προφιτερόλ, cupcakes, mousse και crêpeux, συνδυάζει εξαιρετική υφή με ευκολία στην εφαρμογή. Διατίθεται σε δοχείο 7 κιλών.



A Slice of Luck for 2026!



100 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΪΚ



- ★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ LUNA
- ★ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ (περιέχει τα αυγά)
- ★ SPICE CAKE MIX
- ★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ SAND FRITSCH & LOCKER
- ★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ MARGHERITA



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | [f](#) [i](#) [s](#) steliosyiannikas



GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.



Σοκολατένιες δημιουργίες ganache για κάθε εφαρμογή

Παράγουμε μία ευρεία γκάμα από σοκολατένιες κρέμες ganache σε σειρές προϊόντων σταθερής επικάλυψης, γέμισης, σταθερά στο ψήσιμο, παγωτού και κατόπιν ζήτησης οργανώνουμε παραγωγές με πρόσθετες διαπιστεύσεις ποιότητας χωρίς φοινικέλαιο με κακάο Rainforest Alliance, με λιπαρά RSPO, ή βιολογικών. Σε γκάμα γεύσεων διαθέτουμε σκούρης σοκολάτας, γάλακτος, λευκής σοκολάτας, καραμέλας, φουντουκιού ή και σε γεύσεις φρούτων.



Soft coating creams

Εφαρμογή μαλακής σταθερής επικάλυψης με γυαλιστερή όψη και κρεμώδες απαλή υφή για απευθείας χρήση ή μετά από ήπια θέρμανση.



Bakeable Filling Creams

Με ιδιαίτερα χαμηλό επίπεδο ελεύθερης υγρασίας και διατήρηση κρεμώδους υφής μετά το ψήσιμο είναι ιδανική λύση για ψηνομένα αρτοσκευάσματα.



Fondant

Το λευκό γλάσσο επικαλύπτει μετά από λιώσιμο & είναι ιδανική λύση για γαρνίρισμα μπισκότων και cupcakes ή για βουτυρόκρεμες και γλασάζ με σταθερή υφή & λαμπερή όψη.



κατεβάστε
τον κατάλογο μας
2025

www.goteborgsfood.com

Stable coating creams

Εφαρμογή σταθερής επικάλυψης frosting σε βιομηχανικές ή βιοτεχνικές εφαρμογές. Χρήση επικάλυψης μετά από θέρμανση.



Ice coatings & Ripples

Η κατάλληλη υφή για να αγκαλιάσει ή να γεμίσει το παγωτό ή semifreddo στους -18°C για βιομηχανικές εφαρμογές επικάλυψης με υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο ή καρυδέλαιο.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ:

Δοχείο 5 κιλών, 10 κιλών
Ανοξείδωτο δοχείο 20 κιλών



Enjoy Göteborgs quality
to every creation



Σας περιμένουμε στην FI Paris 2025, 2-4 Δεκεμβρίου STAND 72G70

Ελληνική αγορά: Βασίλης Κοκτσίδης, vassilis@goteborgsfood.hu

www.goteborgsfood.com, www.trofingred.com

+30 6970803706 vkoktsidis@trofingred.com





ICE FILLING - Η κρέμα φαινόμενο

Μια καινοτομία στα χέρια σας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε εφαρμογή της ζαχαροπλαστικής σαν κρέμα, topping ή γέμιση. Διαμορφώστε τη συνταγή ανάλογα με τις ανάγκες σας και κερδίστε σε γεύση, υφή και διάρκεια! Δεν περιέχει χρωστικές και συντηρητικά!



Ιδανική λύση για προσθήκη σε κάθε κρέμα ζαχαροπλαστικής

Σε μικρό ή μεγαλύτερο ποσοστό δίνει διπλάσια διατηρησιμότητα σε κάθε κρέμα πατισερί ενώ μπορεί να καταψυχθεί χωρίς να σκάει και χωρίς να αλλοιώνεται η υφή της.



Μυστικό για τέλεια σταθερή και βελούδινη κρέμα

Προστίθεται σε αφρατεμένες λιπαρές κρέμες όπως η φυτική σαντιγύ ή η κρέμα γάλακτος και δίνει κράτημα, σταθερότητα και απίθανη βελούδινη υφή αλλά παράλληλα πολύ σταθερή δομή.

Το ιδανικό προϊόν για γέμιση και διακόσμηση σε layer cakes

Κατάλληλο για πολλές και πλούσιες στρώσεις κρέμας και για προϊόντα που καταψύχονται για όσο χρόνο χρειάζεστε. Δεν καταρρέει, δεν σκάει και δεν πετisiάζει, ταιριάζει με γεύσεις κάθε μορφής. Μπορείτε να διαμορφώσετε τη συνταγή με βάση τις ανάγκες σας και να επιτύχετε το ιδανικό προϊόν για εσάς.



Για elegant διακοσμήσεις σε financier και cupcakes

Σταθερή και παράλληλα αέρινη κρέμα. Μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως cream cheese, πραλίνες, σοκολάτες, φυστικοβούτυρο κλπ.

Ένα προϊόν
1000
εφαρμογές!



www.foodstuff.gr



• Ποιότητα • Γεύση • Διάρκεια



Foodstuff_sa Facebook Foodstuff SA

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
LEMAN LIMITED EDITION 2025
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

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



NEO SOUR CHERRY FILLING
από την FOODSTUFF A.E.

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



ΣΕΙΡΑ ΚΑΣΤΑΝΟΥ
ΓΕΥΣΗ ΕΠΟΧΗΣ,
ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Η σειρά κάστανου της ΑΚΤΙΝΑ περιλαμβάνει τριμμένο κάστανο, πουρέ, ολόκληρο στραγγιστό, και κρέμα κάστανο. Η πρώτη ύλη συλλέγεται με προσοχή και περνά από αυστηρή διαλογή, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και αυθεντική γεύση. Τα προϊόντα κάστανου της ΑΚΤΙΝΑ προσφέρουν άρωμα εποχής σε κάθε επαγγελματική σύνθεση! aktinafoods.com



WINTER OPEN DAY!
από την SEFCO ZEELANDIA

Με επιτυχία, η SEFCO ZEELANDIA διοργάνωσε το 2ημερο Open Day, στην Αθήνα, αφιερωμένο στις γιορτινές δημιουργίες για αρτοποιία, (αρτο)ζαχαροπλαστική και gelato. Το Open Day προσέλκυσε μεγάλο πλήθος πελατών, που γνώρισαν από κοντά, νέα προϊόντα, όπως τα Pink Berry Cake και Easy Souffle, καθώς και καινοτόμες συνταγές και εφαρμογές που θα πρωταγωνιστήσουν την ερχόμενη χειμερινή και εορταστική περίοδο, όπως φουρνιστά cheesecake με το Karidi Primo, οι εντυπωσιακές κλασικές, αλλά και πιο ιδιαίτερες, βασιλόπιτες. Τέλος, παρουσιάστηκαν 8 νέες εφαρμογές gelato, με τα «Ice-Cream Layer Cakes» με τη βαθιά γεύση και τις εντυπωσιακές εναλλαγές στην υφή, να πρωταγωνιστούν. / sefcozeelandia.gr

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΜΗΛΟ» – ΝΕΑΠΟΛΗ ΛΑΣΙΘΙΟΥ
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η αλυσίδα αρτοζαχαροπλαστέων «Μήλο» συνεχίζει τη δυναμική πορεία, με το ανακαινισμένο κατάστημά της στη Νεάπολη Λασιθίου. Την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δίνοντας έμφαση στην εργονομία, τη λειτουργικότητα και την άψογη παρουσίαση. Οι σύγχρονες κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας υποστηρίζουν την απρόσκοπτη λειτουργία του καταστήματος και αναδεικνύουν τη φρεσκάδα και την ποικιλία των προϊόντων. Το τελικό αποτέλεσμα δημιουργεί ένα φιλόξενο και αποδοτικό περιβάλλον, που ενισχύει την ταυτότητα της αλυσίδας και προσφέρει στους πελάτες μια ολοκληρωμένη εμπειρία ποιότητας, εξυπηρέτησης και γεύσης. / antonopoulos.com.gr



pandecor®
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

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

ΚΡΕΜΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ IRCA
από την LAUDIS FOODS

Η IRCA, η ιταλική παραγωγός εταιρεία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, διαθέτει πολύ μεγάλη ποικιλία από εξειδικευμένα προϊόντα ώστε να έχετε πάντα το καλύτερο αποτέλεσμα στις συνταγές σας! Η “Nougaty Gianduià Irca” έχει υπέροχη γεύση σοκολάτα-φουντούκι και είναι ειδικά σχεδιασμένη για γεμίσεις προϊόντων αρτοποιίας πριν το ψήσιμο. Είναι εντυπωσιακά ανθεκτική στη θερμότητα, ενώ παράλληλα διατηρείται άψογα και στην κατάψυξη! Ένα εξαιρετικό προϊόν που συγκεντρώνει στοιχεία από τις δύο γνώριμες οικογένειες προϊόντων με κρέμες-πραλίνες ψησίματος της Irca, Cukicream και Chocobake! / laoudis.gr



FLORA PROFESSIONAL
Η ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ
από την FLORA FOOD GROUP

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκαν δύο ζαχαροπλαστικά events της εταιρίας μας, FLORA FOOD GROUP, στη Θεσσαλονίκη και στο Ηράκλειο Κρήτης, συγκεντρώνοντας πολλούς επαγγελματίες του κλάδου. Ο Brand Ambassador & Pastry Executive Chef Δημήτρης Χρονόπουλος παρουσίασε μοναδικές δημιουργίες υψηλής τεχνικής και γευστικής αξίας, αξιοποιώντας τα κορυφαία προϊόντα, Flora Professional. Και οι δύο εκδηλώσεις αποτέλεσαν σημείο συνάντησης για τον κλάδο του foodservice, αναδεικνύοντας τις δυνατότητες των προϊόντων μας στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και ενισχύοντας τις σχέσεις μας με τους επαγγελματίες του χώρου. floraprofessional.com



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
«MIKE» ΣΤΑ ΒΡΗΛΗΣΣΙΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο κατάστημα της MIKE Patisserie & Bakery στα Βριλήσσια (Λεωφόρος Πεντέλης 44) ξεχωρίζει για τον σύγχρονο σχεδιασμό και τα μοναδικά του γλυκά. Την πρόσφατη ανακαίνιση ανέλαβε η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ – SHOP FITTINGS, συνεχίζοντας τη σταθερή συνεργασία με την ομάδα του MIKE, που την εμπιστεύεται από το πρώτο κατάστημα στην Πλατεία Μαβίλη. Η εξαιρετική αισθητική σε συνδυασμό με τις λαχταριστές τάρτες, τα εκλέρ και τα παγωτά, δημιουργούν μια εμπειρία που κάνει τη διαφορά. drakoulakis.gr



ΝΕΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS αξιοποιεί τις δυνατότητες του νέου, υπερσύγχρονου εργοστασίου της για την παραγωγή σοκολάτας υψηλής τεχνικής ακρίβειας και σταθερότητας. Το αποτέλεσμα είναι προϊόντα dark 62%, 58%, 53% και σοκολάτα γάλακτος, σχεδιασμένα για απαιτητικές εφαρμογές. Με έμφαση στη συνέπεια, τη γευστική ισορροπία και τις ανάγκες του επαγγελματία, η εταιρεία ενισχύει την παρουσία της στην αγορά με σοκολάτες υψηλής προστιθέμενης αξίας. / olympic-foods.gr

FARCIMAX® BITTER
ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ PREMIUM ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ
από την PREGEL

Η μοναδική, αρωματική γεύση της εκλεκτής μαύρης σοκολάτας και το βαθύ σκούρο χρώμα της συνδυάζονται ιδανικά στο Farcimax® Bitter της σειράς PreGel Pastry. Άνυδρη κρέμα γέμισης κατάλληλη για μετά το ψήσιμο, εύκολη στη χρήση και ιδανική για εφαρμογή με σακούλα ζαχαροπλαστικής σε πολλά γλυκίσματα. Χάρη στην υφή και την ένταση της γεύσης, αναβαθμίζει την κλασική κρέμα ζαχαροπλαστικής σε μια πλούσια, σοκολατένια εκδοχή και προσθέτει βάθος γεύσης σε μους, σεμιφρέντο και αρτοσκευάσματα. Χωρίς γλουτένη και κατάλληλη για vegan δημιουργίες, καλύπτει πολλές εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική. Διατίθεται σε δοχεία 2x5 κιλών. / pregelgreece.com



American Type Βασιλόπιτα
Η Τέλεια Προσμονή!

OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

ΨΥΓΕΙΟ – ΒΙΤΡΙΝΑ «QUATTRO»
από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, εταιρεία γνωστή για την πολυετή εμπειρία της, κατασκευάζει εξοπλισμό καταστημάτων με προηγμένη τεχνολογία και υψηλή αισθητική. Μέρος αυτών των κατασκευών είναι και η σειρά των βιτρινών “Quattro”. Χαρακτηριστικό αυτής της σειράς είναι η εντυπωσιακή προβολή σε 4 επίπεδα, ο διάχυτος φωτισμός με τεχνολογία LED και η προσαρμογή των διακοσμητικών στοιχείων στην αισθητική του καταστήματος. Η σειρά “Quattro” παράγεται σε ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη έκδοση. Αποτελεί την ιδανική λύση για κάθε επαγγελματία και συνοδεύεται με την εγγύηση της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. antonopoulos.com.gr



EASY SOUFFLÉ
από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το νέο Easy Soufflé, της SEFCO ZEELANDIA. Πρόκειται για ένα μίγμα για την παρασκευή αυθεντικού σουφλέ σοκολάτας, το οποίο ξεχωρίζει για την βελούδινη υφή και την εξαιρετική του υγρασία. Παρασκευάζεται πολύ εύκολα, μόνο με την προσθήκη νερού, ενώ απαιτείται ελάχιστος χρόνος προετοιμασίας. Παρασκευάζεται, καταψύχεται και μπορεί να σερβιριστεί μετά από προθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων. Η SEFCO ZEELANDIA εμπλουτίζει τη σειρά Ho.Re.Ca, συνεχίζοντας να προσφέρει εύκολες, γρήγορες και υψηλής ποιότητας λύσεις. Διατίθεται σε σακί 2 κιλών. sefcozeelandia.gr

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ COFFOLA
από την FOODSTUFF A.E.

Η FOODSTUFF παρουσιάζει δύο εξαιρετικές premium σοκολάτες, υγείας και γάλακτος, για τη βιτρίνα σας, από τη σειρά των μοναδικών προϊόντων COFFOLA που συνδυάζουν αρμονικά τη σοκολάτα με εκλεκτές ποικιλίες καφέ από όλο τον κόσμο. Διατίθενται σε racks με 15 bars των 80 γραμμαρίων. Παράγονται στην Ελβετία. foodstuff.gr



ALMOND CREAM – ΑΜΥΓΔΑΛΟΚΡΕΜΑ
από την OLYMPIC FOODS

Φέτος, η OLYMPIC FOODS προτείνει το αμύγδαλο ως το συστατικό των Χριστουγέννων! Εκλεπτυσμένο, αρωματικό και γεμάτο γεύση. Αποπνέει πολυτέλεια και γιορτινή ζεστασιά, προσδίδοντας στα γλυκά premium χαρακτήρα, εμπλουτίζοντας τη βάση για βασιλόπιτες, και τις γιορτινές δημιουργίες σας, που τις καθιστά ξεχωριστές. Η Αμυγδαλόκρεμα της Olympic Foods είναι εξαιρετική επιλογή τόσο για γέμιση όσο και για επικάλυψη, αλλά και ως συστατικό σε συνταγές. Διατίθεται σε σακί 10 kg. / olympic-foods.gr

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ MONTEBIANCO ΚΑΙ ANSELMΙ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΕΠΟΧΗ
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Η εταιρεία, πιστή στη φιλοσοφία της για σωστή καθοδήγηση των επαγγελματιών και αξιοποίηση των πρώτων υλών, εισάγει μια νέα τάση στη ζαχαροπλαστική: τη χρήση γεύσεων παγωτού και τη χειμερινή περίοδο. Με τα προϊόντα των οίκων Montebianco και Anselmi, ενθαρρύνει τους επαγγελματίες να δημιουργήσουν καινοτόμες εφαρμογές σε κρέμες, ζύμες, μπάρες ή γλυκίσματα ψυγείου, διατηρώντας ενιαία γευστική ταυτότητα όλο τον χρόνο. Η πρωτοβουλία αυτή αναδεικνύει τη δέσμευση της εταιρείας να προσφέρει τεχνογνωσία, αναδεικνύοντας τη δημιουργικότητα κάθε ζαχαροπλάστη και ενισχύοντας την εμπειρία του καταναλωτή. Γιατί όταν μια γεύση αγαπιέται, δεν έχει εποχή. / dakidis.gr



Ε Π Ι Τ Υ Χ Η Μ Ε Ν Η Π Ο Ρ Ε Ι Α

Η νέα γενιά συνεχίζει με υπερηφάνεια την κληρονομιά.



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

DOMORI CHOCOLATE EXPERIENCE

από την LAOUDIS FOODS

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν οι φετινές επιδείξεις γιορτινές ζαχαροπλαστικής της LAOUDIS FOODS σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη. Φέτος, οι live παρουσιάσεις, με τη δημιουργία 5 συνταγών παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής, εστίασαν στη σοκολάτα και ειδικότερα στις premium σοκολάτες DOMORI τις οποίες αντιπροσωπεύει επίσημα η ελληνική εταιρεία διανομής. Οι σοκολάτες Domori, δημιουργούνται από σπάνιες ποικιλίες κακάο από τη Λατινική Αμερική (Ocumare Criollo, Arurimas, Aribba Nacional) και την Αφρική (Vidama, Sambirano) και δίνουν στους φιλόδοξους chef τη δυνατότητα να δημιουργήσουν γλυκά με μοναδική ποιότητα και γεύση που ξεχωρίζει! / laoudis.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ KIT KAT!

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Η Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε., συνεχίζοντας τη δέσμευσή της για παροχή καινοτόμων λύσεων στους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, ανακοινώνει τη συνεργασία της με τη Nestlé Professional, φέρνοντας στα ζαχαροπλαστεία δύο παγκόσμια αγαπημένα brands: Kit Kat και Smarties Original. Η νέα σειρά Kit Kat Professional περιλαμβάνει την πραλίνα Nut Free Kit Kat Spread, απολαυστική πραλίνα σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια τραγανής γκοφρέτας, το Kit Kat Topping, σιρόπι για παγωτά και ροφήματα και τα Kit Kat Crumbles, τραγανά κομμάτια γκοφρέτας, ιδανικά για κάθε χρήση. Τα Smarties Original, με τις φυσικές τους χρωστικές, προσθέτουν χαρά και απόλαυση σε κάθε δημιουργία! / dakidis.gr

ΔΙΣΚΟΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΙ

από την PANDECOR

Η εταιρεία PANDECOR παρουσιάζει τους νέους Χριστουγεννιάτικους Στρογγυλούς Δίσκους, σχεδιασμένους για να χαρίζουν μια ξεχωριστή, γιορτινή πινελιά σε βασιλόπιτες, τούρτες και κάθε είδους ζαχαροπλαστική δημιουργία. Με στιβαρή κατασκευή πάχους 1,2 εκ. και διαθέσιμοι σε διαμέτρους Ø25, Ø30 και Ø35 εκ., οι δίσκοι κυκλοφορούν σε πρακτικές συσκευασίες των 5 τεμαχίων. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να λάβετε τον νέο Χριστουγεννιάτικο Κατάλογο με όλη την πλούσια συλλογή διακόσμησης και συσκευασίας, επικοινωνήστε με την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ. Η εταιρεία δίνει γιορτινή λάμψη σε κάθε δημιουργία σας. / pandecor.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ FOODSTUFF ΜΕ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΧΡΩΜΑ

από την FOODSTUFF Α.Ε.

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στο HOLIDAY INN στις 16/10 η παρουσίαση της εταιρίας FOODSTUFF με θέμα: «Γιορτές με άρωμα COFFOLA». Οι επισκέπτες που παρευρέθηκαν, μπόρεσαν να ενημερωθούν για τη νέα μοναδική σοκολάτα COFFOLA από τον εμπνευστή και CEO της εταιρείας, κο. Marc-Andre Cartier, να ανακαλύψουν τις καινοτομίες της εταιρείας, όπως το προϊόν ICE FILLING, τις προτάσεις για την εορταστική σεζόν και να γευτούν τις γλυκές δημιουργίες που παρασκεύασε μπροστά τους η ομάδα των pastry chefs της εταιρείας. Το ραντεβού ανανεώθηκε για την επόμενη εκδήλωση! foodstuff.gr

ΝΕΑ ΛΕΥΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

MIRROR GLAZE DELUXE WHITE ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΚΒΕΛ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Απογειώστε τις γλυκές σας δημιουργίες με τη νέα λευκή επικάλυψη Mirror Glaze Deluxe από την ΒΑΚΒΕΛ, τον ειδικό στις επικαλύψεις. Εξασφαλίζει λαμπερή επικάλυψη στα γλυκίσματά σας, αλλά και εντυπωσιακά γλασάζ πάνω σε τούρτες. Ένα πρωτοποριακό προϊόν που υπόσχεται μοναδικά πλεονεκτήματα στον επαγγελματία: έτοιμο προς χρήση κατευθείαν από το δοχείο, με εξαιρετική γυαλάδα, απαλή και λεία υφή και με υπέροχη γεύση! Είναι κατάλληλο για κρύα και ζεστή μέθοδο, σταθερό στην κατάψυξη και προσδίδει μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. / konta.gr



ΝΕΟ WEBSITE!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει με χαρά το νέο της website, www.yiannikas.gr, σχεδιασμένο για να προσφέρει ολοκληρωμένη και σύγχρονη ψηφιακή εμπειρία στους επαγγελματίες του κλάδου. Με μοντέρνο σχεδιασμό, φιλική πλοήγηση και άψογη προσαρμογή σε κινητά και tablets, συγκεντρώνει όλη τη γνώση και εμπειρία της εταιρείας. Οι επισκέπτες μπορούν να ανακαλύψουν προϊόντα, να ξεφυλλίσουν online φυλλάδια, να περιηγηθούν σε συνταγές και εφαρμογές, αντλώντας ιδέες για δημιουργίες που ξεχωρίζουν. Το site υποστηρίζει καθημερινά τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, παρέχοντας εύκολη πρόσβαση σε υλικά, πληροφορίες και λύσεις που κάνουν τη διαφορά. yiannikas.gr

ΓΙΑ MACARONS ΠΟΥ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ ΚΟΡΥΦΑΙΑ!

από την PREGEL

Η PREGEL παρουσιάζει το Top Macaron: το ιδανικό μείγμα για τα πιο κομψά και πολύχρωμα γλυκίσματα ζαχαροπλαστικής. Αυτό το ολοκληρωμένο προϊόν σε μορφή σκόνης, χωρίς γλουτένη, σάς επιτρέπει να ετοιμάσετε νόστιμα macarons απλά προσθέτοντας νερό στο μείγμα. Το Top Macaron μειώνει τον χρόνο προετοιμασίας και αναμονής, εξασφαλίζοντας λείες επιφάνειες και πάντα τέλεια αποτελέσματα. Επίσης, μπορείτε να προσθέσετε τα αγαπημένα σας χρώματα και να τα γεμίσετε με απολαυστικά γκανάς ή γεμίσεις, όπως οι Covermax®, Farcimax® ή Pastry Fillings. Διατίθεται σε 4 σακούλες των 2 κιλών (8 κιλά συνολικά). / pregelgreece.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. / drakoulakis.gr



JAPANESE SOUFFLÉ

από την MILLBAKER

Αφράτη, μαλακή και πολύ πολύ κρεμώδης ζύμη σουφλέ pancakes με νότες βανίλιας & βουτύρου στην κατάλληλη διόγκωση έως και 15 εκατοστά και με ιδιαίτερα εύκολη στιγμιαία παρασκευή σε 5 λεπτά και εξαιρετικό συνδυασμό σερβίρισμα με παγωτό, σοκολάτα και άλλες γλυκές εκδοχές. Ζητήστε το Japanese soufflé με κωδ. JSO05 σε συσκευασία 5 κιλών και διαδώστε τη νέα τάση στιγμιαίων επιδορπίων. trofingred.com



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΥΡΙΑΝΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ

από την ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Α.Ε.

Με έμπνευση και πάθος για τη γνώση, η ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Α.Ε. άνοιξε τις πόρτες του R&D Center στους σπουδαστές του ΕΠΑΣ Πάτρας (Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική), προσφέροντάς τους μια μοναδική εκπαιδευτική εμπειρία. Ο κ. Τάσος Παπαγεωργίου παρουσίασε την πορεία και τη φιλοσοφία της εταιρείας, ενώ οι τεχνικοί Άγγελος Αγγελακόπουλος και Νίκος Γαλανάκης μοιράστηκαν πρακτική γνώση και τεχνικές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Με γνώμονα τη συνεργασία και την εξέλιξη, η εταιρεία στηρίζει έμπρακτα τη νέα γενιά επαγγελματιών, ενισχύοντας τη σύνδεση εκπαίδευσης και καινοτομίας. rapageorgioufoods.gr



**Η επιλογή για τους Επαγγελματίες
Έμπνευση σε κάθε Δημιουργία!**



FLORA
PROFESSIONAL

Για περισσότερες πληροφορίες:

f Flora Professional GR @ florapro_gr in Flora Professional GR v FloraProfessionalGR www.floraprofessional.com/el-gr

Rama 35%, Rama 31%, μείγμα βουτυρογάλακτος και φυτικών λιπαρών,
από τη Flora professional.

Οι Rama συναντούν την κλασική Όπερα σε ένα layering από καφέ, σοκολάτα
και κρέμα!

Τις εμπιστεύονται κορυφαίοι Chefs που αναζητούν ποιότητα, γεύση και καινοτομία!
Αποκλειστικά για Επαγγελματίες, όπου το πάθος για δημιουργία τους εμπνέει.

Martin Kitan

Pastry Chef – Τζένεραλ Ζαχαροπλαστείο

Στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, το ζαχαροπλαστείο Τζένεραλ – δημιούργημα του ομίλου Ergon – φωτίζει το κέντρο της πόλης με μια γλυκιά παράδοση γεμάτη ζεστασιά και νοσταλγία. Ο pastry chef Martin Kitan παρουσιάζει στο τραπέζι τη ζαχαροπλαστική ως εκδήλωση αγάπης – από τη βανίλια και το αληθινό βούτυρο, μέχρι γεύσεις που «ξυπνούν» μνήμες και εορταστικό κέφι. Με φόντο το πνεύμα των γιορτών, ο χώρος γίνεται μια νέα απόλαυση για τις αισθήσεις: η ατμόσφαιρα των '70s που αναβιώνει στα γλυκά του Τζένεραλ έρχεται να αγκαλιάσει τα εποχιακά υλικά — κάστανα, εσπεριδοειδή, σιρόπια — και να τις παντρέψει με τη σύγχρονη τεχνική και αισθητική.

Πώς μεγαλώσατε και συνδεθήκατε με τις γλυκά;

Μεγάλωσα μέσα στις μυρωδιές. Όχι απαραίτητα σε εργαστήριο, αλλά σε σπίτια όπου η βανίλια και το βούτυρο ήταν τρόπος να δείξεις αγάπη. Από μικρός ήθελα να καταλάβω πώς γίνεται ένα απλό υλικό να μεταμορφώνεται σε κάτι που προκαλεί χαμόγελο. Αυτό με έφερε στη ζαχαροπλαστική, στην ουσία της, δηλαδή στην ανθρώπινη πλευρά της γεύσης.

Πώς και πότε ξεκινήσατε να ασχολείστε με τη ζαχαροπλαστική;

Ξεκίνησα στα 18 μου, δουλεύοντας σε μικρά εργαστήρια και μαθαίνοντας από τους παλιούς. Με τράβηξε η ακρίβεια και το πάθος πίσω από κάθε γλυκό. Το να βλέπεις ένα απλό μείγμα να αποκτά ζωή, άρωμα και ταυτότητα, ήταν για μένα κάτι μαγικό. Από τότε δεν σταμάτησα να κυνηγάω εκείνη τη στιγμή.

Ποιες επιρροές υπήρξαν καθοριστικές στην εξέλιξή σας;

Είχα την τύχη να μάθω από ανθρώπους που δούλευαν με το χέρι και με την καρδιά. Από αυτούς έμαθα τον σεβασμό στο προϊόν

και τη σημασία της απλότητας. Αργότερα γνώρισα τη γαλλική σχολή, που μου έδωσε πειθαρχία και τεχνική ακρίβεια. Αλλά οι πραγματικοί μου δάσκαλοι είναι οι άνθρωποι που δοκιμάζουν τα γλυκά — αυτοί σε μαθαίνουν να ακούς και να εξελίσσεσαι.

Ποια είναι η διαδικασία δημιουργίας ενός νέου γλυκού για εσάς — από την ιδέα έως την εφαρμογή στο εργαστήριο;

Ξεκινά πάντα από μια εικόνα ή μια ανάμνηση. Ένα χρώμα, μια εποχή, μια αίσθηση. Μετά στο εργαστήριο



Το γλυκό είναι ζωντανό και πρέπει να το ακούς, να το «διαβάζεις» όσο το φτιάχνεις και να προσαρμόζεις τις λεπτομέρειες ώστε να απογειωθεί η εμπειρία.



αρχίζει ο διάλογος: «Τι θέλουμε να πούμε με αυτό το γλυκό;». Η γεύση, η υφή, η θερμοκρασία, όλα πρέπει να συνεργάζονται. Όταν το αποτέλεσμα προκαλεί συναίσθημα, τότε ξέρω ότι έχει βγει σωστά.

Ποια υλικά θεωρείτε «κλειδιά» για την ποιότητα στο γλυκό και πώς διαλέγετε τους προμηθευτές σας;

Το καλό βούτυρο, η πραγματική βανίλια, η σοκολάτα με χαρακτήρα είναι υλικά «κλειδιά». Δεν είναι πολυτέλεια — είναι σεβασμός στη δουλειά. Προτιμώ συνεργασίες με μικρούς παραγωγούς, ανθρώπους που αγαπούν αυτό που κάνουν, γιατί θέλω να ξέρω από πού έρχεται το κάθε συστατικό και πώς καλλιεργείται ή παρασκευάζεται. Η κάθε πρώτη ύλη φέρει τη δική της ιστορία, αναδεικνύοντας την ποιότητα με ακρίβεια και φροντίδα.

Υπάρχει κάποιο υλικό της σεζόν που βρίσκετε πιο δημιουργικό για φέτος;

Φέτος με εμπνέουν τα κάστανα και τα εσπεριδοειδή. Μυρωδιές χειμωνιάτικες, ζεστές, με νοσταλγία. Θυμίζουν βόλτες στο κέντρο και ατμό

από φλιτζάνια. Είναι υλικά που φέρνουν μαζί τους μια ολόκληρη εποχή, αλλά ταυτόχρονα προσφέρουν απεριόριστες δυνατότητες δημιουργίας: τα κάστανα μπορούν να γίνουν κρέμες, πουρέδες ή γλυκά με στρώσεις υφών, ενώ τα εσπεριδοειδή προσθέτουν φρεσκάδα και ζωντάνια, ισορροπώντας τη γλυκύτητα και ενισχύοντας τα αρώματα.

Πώς διαχειρίζεστε τις απαιτήσεις παραγωγής σε περιόδους υψηλής ζήτησης και πώς προστατεύετε την ποιότητα;

Με σταθερότητα και ρυθμό. Όταν έχεις πίεση, δεν χρειάζεται να κάνεις περισσότερα, αλλά χρειάζεται να κάνεις τα σωστά. Δεν μας ενδιαφέρει να «γεμίσουμε» τις βιτρίνες, αλλά μας ενδιαφέρει κάθε κομμάτι που βγαίνει, να έχει τον χαρακτήρα και το επίπεδο που θέλουμε. Αυτό είναι το πραγματικό στοίχημα.

Καθώς πλησιάζουν τα Χριστούγεννα, μπορείτε να μοιραστείτε μια ιδέα για το γιορτινό γλυκό;

Φέτος θέλουμε να «πειράξουμε» παραδοσιακά γλυκά, να τα ξαναδούμε μέσα από τη δική μας ματιά. Όχι να τα αλλάξουμε, αλλά να τα προτείνουμε αλλιώς — πιο φρέσκα, πιο φωτεινά, χωρίς να χάσουν τη μνήμη τους. Ένα μελομακάρονο, για παράδειγμα, μπορεί να γίνει πρόταση υψηλής ζαχαροπλαστικής, κρατώντας όμως το άρωμα του σπιτιού.

Υπάρχει κάποια τεχνική που θεωρείτε ότι πολλοί δεν γνωρίζουν, αλλά κάνει μεγάλη διαφορά στο αποτέλεσμα;

Το πώς «δένεις» τη γεύση. Πολλές φορές δεν είναι θέμα υλικών, αλλά ισορροπίας ανάμεσα σε λιπαρό, γλυκό, οξύτητα και αρώματα. Για παράδειγμα, μια κρέμα μπορεί να αλλάξει τελείως χαρακτήρα αν προσαρμόσεις τη λιπαρότητα ή τον τρόπο ενσωμάτωσης των υλικών, αν προσθέσεις μια ελαφριά οξύτητα για να «ζωντανέψει» τη γεύση ή αν σερβιριστεί σε διαφορετική θερμοκρασία! Η θερμοκρασία, η πυκνότητα, ακόμα και ο τρόπος που δουλεύεις τα υλικά με το χέρι ή με εργαλεία, επηρεάζει την αντίληψη της γεύσης. Το γλυ-

κό είναι ζωντανό και πρέπει να το ακούς, να το «διαβάζεις» όσο το φτιάχνεις και να προσαρμόζεις τις λεπτομέρειες ώστε να απογειωθεί η εμπειρία.

Ποια κοινή φιλοσοφία σάς ένωσε με τους ανθρώπους του Τζένεραλ;

Η αγάπη για το αυθεντικό. Το Τζένεραλ δεν προσποιείται • έχει την ψυχή της Θεσσαλονίκης των ’70s και τη ματιά του σήμερα. Θέλαμε να ξαναφέρουμε στο προσκήνιο τη ζεστασιά του κλασικού ζαχαροπλαστείου, αλλά με τη φινέτσα της σύγχρονης δημιουργίας.

Το ζαχαροπλασείο περιγράφεται ως «γεφύρωση του παλιού και του νέου». Πώς ισορροπείτε ανάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργικότητα;

Η παράδοση είναι το σημείο εκκίνησης, όχι το τέλος. Μου αρέσει να κρατάω τη γεύση όπως τη θυμάται κάποιος, αλλά να την παρουσιάζω όπως δεν την έχει ξαναδεί. Είναι σαν να ακούς ένα παλιό τραγούδι σε καινούργιο βινύλιο — το ίδιο συναίσθημα, άλλη εμπειρία.

Πώς φτιάχνεται ένα νέο γλυκό «του Τζένεραλ»; Από πού ξεκινά η ιδέα (γεύση, εικόνα ή μνήμη);

Πάντα από τη μνήμη. Από κάτι που σε άγγιξε κάποτε — ένα παιδικό απόγευμα, ένα άρωμα, μια στιγμή. Στο Τζένεραλ το γλυκό πρέπει να κουβαλάει ψυχή. Αν μπορεί να ξυπνήσει ένα συναίσθημα, τότε έχει πετύχει τον σκοπό του.

Πώς βλέπετε την αγορά της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα σήμερα;

Βλέπω μια γενιά που αγαπάει πραγματικά τη δουλειά. Οι νέοι δημιουργοί ψάχνουν το δικό τους ύφος, ενώ το κοινό έχει ωριμάσει και ζητά ουσία. Το γλυκό επιστρέφει στην απλότητα, στην αλήθεια, και αυτό είναι το πιο αισιόδοξο σημάδι. Η ελληνική ζαχαροπλαστική αποκτά ταυτότητα, και αυτό συμβαίνει γιατί πίσω από κάθε δημιουργία υπάρχει μεράκι, συνείδηση και σεβασμός στη δουλειά, αλλά και επένδυση στη γνώση και την τεχνική.

Φωτογραφίες: Όλγα Δείκου
Τζένεραλ Ζαχαροπλασείο: Π. Μελά 44, Θεσσαλονίκη

Κρέμες στη ζαχαροπλαστική

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Στο άρθρο αυτό θα κάνουμε μια αναφορά στις πιο γνωστές κρέμες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική. Πρόκειται για μια ανακεφαλαίωση που σκοπό έχει να δώσει μια σύντομη αλλά κατατοπιστική περιγραφή για το βασικό υλικό της ζαχαροπλαστικής και τις εφαρμογές του. Βέβαια, δεν αφορούν όλες οι κρέμες όλους τους επαγγελματίες και ο καθένας έχει ήδη επιλέξει τις κρέμες που χρησιμοποιεί. Καλό είναι όμως, έστω και επιγραμματικά, να έχουμε όσο το δυνατόν πληρέστερη εικόνα για ένα τόσο ενδιαφέρον, αλλά και σημαντικό υλικό.

ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

Ουσιαστικά πρόκειται για τη μητέρα των κρεμών που έχει πλούσιο σώμα, βελούδινη υφή και δίνει μεγάλη ευελιξία για διάφορες εφαρμογές. Περιλαμβάνει γάλα, κρόκους αυγών, ζάχαρη, άμυλο (ή αλεύρι) και βανίλια. Η κρέμα θέλει διαρκές ανακάτεμα για να μην καεί και να μη σχηματιστούν σβώλοι. Επίσης, χρειάζεται άμυλο άριστης ποιότητας αντί για αλεύρι για να πάρουμε μια κρέμα που παραμένει απαλή και λεία. Η θερμοκρασία του γάλακτος, αλλά και ο ρυθμός προσθήκης στους κρόκους, έχει μεγάλη σημασία για να μην «ψηθούν» οι κρόκοι και χάσουμε έτσι τις γαλακτωματοποιητικές τους ιδιότητες. Η κρέμα είναι έτοιμη όταν τραβήξουμε μια γραμμή με το δάχτυλό μας πάνω στη σπάτουλα και η γραμμή μένει καθαρή. Αν η κρέμα παρουσιάζει σβώλους, την περνάμε από σουρωτήρι. Αν είναι πολύ πηχτή, την ζεσταίνουμε ελαφρά, προσθέτουμε λίγο γάλα ή κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί. Αν η κρέμα δεν έχει πήξει επαρκώς, τότε την βάζουμε ξανά στη φωτιά για λίγα λεπτά ακόμη, υπό την προϋπόθεση ότι τα ζυγίσματά μας ήταν σωστά.

ΚΡΕΜΑ MOUSSELINE

Πρόκειται για μια κρέμα πατισερί στην οποία έχουμε προσθέσει βούτυρο. Είναι πιο κρεμώδης από

τη βασική κρέμα πατισερί και είναι ελαφρύτερη από την παραδοσιακή βουτυρόκρεμα. Το βούτυρο προστίθεται σε δύο στάδια:

- στο πρώτο, ως βασικό συστατικό της κρέμας στο τελικό στάδιο της διαδικασίας, δηλαδή, κατεβάζουμε την ζεστή κρέμα από τη φωτιά, προσθέτουμε ένα μέρος του βουτύρου και αναμειγνύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Περνάμε την κρέμα από ένα σουρωτήρι σε ένα μπολ, αφήνουμε να κρυώσει και καλύπτουμε την επιφάνεια με πλαστική μεμβράνη που εφάπτεται στην επιφάνεια της κρέμας και στη συνέχεια βάζουμε στο ψυγείο για ένα δωδεκάωρο περίπου.
- στο δεύτερο, βγάζουμε την κρέμα από το ψυγείο για να πάρει θερμοκρασία περιβάλλοντος ενώ ταυτόχρονα χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ και μόλις αυτό μαλακώσει και γίνει λείο, προσθέτουμε στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ την κρέμα σε μικρές ποσότητες κάθε φορά. Όσο πιο κρύο είναι το βούτυρο και η κρέμα, τόσο περισσότερος αέρας θα ενσωματωθεί στην κρέμα και θα έχουμε μια πιο αφράτη κρέμα. Αν θέλουμε μια κρέμα με περισσότερο σώμα, τότε η κρέμα πατισερί και το βούτυρο θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΚΡΕΜΑ PRINCESS (CRÈME MADAME)

Είναι η απλούστερη κρέμα που αποτελείται από την κρέμα πατισερί στην οποία προσθέτουμε αφρατεμένη κρέμα γάλακτος. Είναι η συνηθέστερη κρέμα ζαχαροπλαστέιου που συναντάμε, με διαφορετικές αναλογίες, σε πάρα πολλές εφαρμογές. Οι παραλλαγές προέρχονται από τη χρήση ζωικής, φυτικής ή μίγματος των δύο για το αφράτεμα, από την ποσότητα που θα προστεθεί ανά κιλό έτοιμης κρέμας πατισερί, από τον βαθμό χτυπήματος της σαντιγί κλπ. Εάν χρησιμοποιηθεί φυτική, τότε στην αρχική συνταγή της κρέμας πατισερί θα πρέπει να συνυπολογιστεί το ποσοστό ζάχαρης που περιέχει η χρησιμοποιούμενη ποσότητα φυτικής (συνήθως γύρω στο 10%) και να αφαιρεθεί από τη ζάχαρη της συνταγής για να μην είναι πολύ γλυκό το τελικό παρασκεύασμα.

ΚΡΕΜΑ DIPLOMATE

Η κρέμα Diplomate είναι κρέμα princess στην οποία έχει προστεθεί ζελατίνη. Η προσθήκη ζελατίνης μπορεί να γίνει είτε απευθείας στην κρέμα πατισερί στο τελευταίο στάδιο παρασκευής, είτε με προσθήκη στην σαντιγί που θα χρησιμοποιηθεί για το αφράτεμα της κρέμας πατισερί. Η ζελατίνη δίνει μεγαλύτερη σταθερότητα, επιτρέπει την ενσωμάτωση μεγαλύτερης ποσότητας σαντιγί ανά κιλό

κρέμας και διατηρεί την κρέμα σταθερή στην κατάψυξη. Μουλιάζεται για 10' σε κρύο νερό (maximum 20°C) για να ενυδατωθεί καλά (ένα μέρος ζελατίνης απορροφά πέντε μέρη νερού) χωρίς να χάσει τις ιδιότητές της. Έπειτα στραγγίζεται και είναι έτοιμη για χρήση.

Οι τύποι ζελατίνης διαφέρουν στις μονάδες Bloom (π.χ. μια ζελατίνη με 300 Bloom έχει ισχυρή σταθεροποιητική δύναμη) και στις μονάδες Mesh (8 mesh = κρυσταλλική ζελατίνη, 200 mesh = ζελατίνη σε πούδρα, ζελατίνη ζαχαροπλαστικής = 40 mesh). Τα φύλλα που χρησιμοποιούνται συνήθως στη ζαχαροπλαστική έχουν περίπου 225 bloom.

Για μια vegan εκδοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε φυτικό γάλα σε συνδυασμό με άγαρ άγαρ και vegan κρέμα, συνήθως καρύδας.

ΚΡΕΜΑ CHIBOUST

Η Crème Chiboust είναι μια ελαφρύτερη, πιο αέρινη εκδοχή της Crème Diplomate, εμπλουτισμένη με ιταλική μαρέγκα (αντί για σαντιγί) και σταθεροποιημένη με ζελατίνη. Πήρε το όνομά της από τον Γάλλο ζαχαροπλάστη του 19ου αιώνα Chiboust. Μεγάλη σημασία παίζει η θερμοκρασία των δύο συστατικών που πρέπει να είναι παρπλήσια, δηλαδή η κρέμα περίπου στους 40°C και η μαρέγκα γύρω στους 35°C. Επίσης, η μαρέγκα πρέπει να προστεθεί σε δύο στάδια: στο πρώτο στάδιο ενσωματώνουμε το ένα τρίτο της μαρέγκας με έντονη ανάδευση, χρησιμοποιούμε δηλαδή την μαρέγκα για να μαλακώσουμε την κρέμα πατισερί θυσιάζοντας ένα μέρος απ' τον όγκο που θα μας έδινε στο τελικό προϊόν. Στο δεύτερο στάδιο ενσωματώνουμε με σπάτουλα τα υπόλοιπα 2/3 της μαρέγκας ανακατεύοντας απαλά μέχρι η υφή να είναι ομοιογενής.

CRÈME ANGLAISE

Όπως η κρέμα πατισερί είναι η βάση για τις διάφορες παραλλαγές που είδαμε παραπάνω, έτσι και η

crème anglaise αποτελεί τη βάση για πολλές εφαρμογές. Η ονομασία Crème anglaise μεταφράζεται ως «Αγγλική Κρέμα» και στην ουσία δεν είναι άλλο από μια σάλτσα (sauce) με παρόμοια συστατικά με κείνα της κρέμας πατισερί. Η διαφορά μεταξύ τους είναι το ότι η crème anglaise δεν περιέχει άμυλο ή αλεύρι και, εξαιτίας αυτού, δεν χρειάζεται να φτάσει σε θερμοκρασία βρασμού. Η πυκνή υφή της οφείλεται αποκλειστικά στην παρουσία των κρόκων αυγού, ενώ παράλληλα παραμένει αρκετά ρευστή. Ενώ έχει ευρεία εφαρμογή σε όλους τους τομείς της ζαχαροπλαστικής, ακόμη και στο παγωτό με τον παραδοσιακό τρόπο, η χρήση που μας ενδιαφέρει περισσότερο είναι σε bavarise και mousse.

Χωρίς να είναι δύσκολη στην προετοιμασία της, χρειάζεται να προσέξουμε έτσι ώστε οι κρόκοι των αυγών να έχουν αναμιχθεί πολύ καλά με τα ασπράδια, το σκεύος που θα χρησιμοποιήσουμε να είναι ανάλογο της ποσότητας και η θέρμανση να γίνει με αργούς ρυθμούς μέχρι τους 82 – 85°C με διαρκή ανάδευση με τη χρήση σπάτουλας.

Η crème anglaise με την προσθήκη ζελατίνης και αφρατεμένης κρέμας γάλακτος γίνεται μια κρέμα bavaroise. Αν μεταξύ της προσθήκης ζελατίνης και της αφρατεμένης κρέμας γάλακτος μεσολαβήσει η προσθήκη σοκολάτας, τότε έχουμε μια mousse. Στην περίπτωση των mousse, η ποσότητα ζελατινών εξαρτάται από το είδος της σοκολάτας, τόσο ανά είδος (μαύρη, γάλακτος, λευκή) όσο και ανά εκατοστιαία περιεκτικότητα σε στερεά κακάο (κακάο & βούτυρο κακάο πχ. 58%, 62% κλπ.).

ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

Ακολουθεί η βουτυρόκρεμα, μια παραδοσιακή κρέμα που, απ' ό,τι φαίνεται, δεν θα φύγει ποτέ από την αγορά. Η βασική συνταγή της βουτυρόκρεμας περιλαμβάνει βούτυρο και ζάχαρη. Σε αυτά μπορεί, ανάλογα με τις απαιτήσεις του κάθε επαγγελματία, να προστεθούν αυγά ή και γάλα, που όμως μειώνουν τη διατηρησιμότητα της

κρέμας και την καθιστούν ακατάλληλη για χρήση εκτός ψυγείου. Οι παραλλαγές της βουτυρόκρεμας περιλαμβάνουν τη χρήση μαργαρίνης στη θέση του βούτυρου ή μίγματος των δύο αυτών λιπαρών, τη χρήση γλάσσου στη θέση της ζάχαρης ή την αντικατάσταση της ζάχαρης ή μέρους της ζάχαρης από άχνη. Η βουτυρόκρεμα χτυπιέται συνήθως στο φτερό, αλλά αν θέλουμε μια πιο αφράτη κρέμα, μοιράζουμε τον χρόνο εξίσου σε φτερό και σύρμα, δηλαδή χτυπάμε 10' στο φτερό και 10' στο σύρμα.

Στη βουτυρόκρεμα μπορούμε να προσθέσουμε έτοιμη κρέμα ζαχαροπλαστικής (όχι αφρατεμένη), κιγιά, ποτά (πχ. μαρασκίνο, κουαντρώ) κλπ. Επίσης, μπορούμε να την εμπλουτίσουμε σε γεύση και άρωμα με πραλίνες της αγοράς σε διάφορες παραλλαγές (πχ. φουντούκι, φυστίκι, peanut butter, αμύγδαλο κλπ.). Η προσθήκη αυτή μπορεί να γίνει είτε στο τελικό στάδιο σε ήδη έτοιμη βουτυρόκρεμα αφότου αυτή έχει δέσει, είτε στην αρχή της παρασκευής ως συστατικό της βασικής συνταγής. Στη δεύτερη περίπτωση, ιδανικά, θα πρέπει να υπολογίσουμε τα λιπαρά και τα σάκχαρα που περιέχει η πραλίνα και να τα αφαιρέσουμε από την αρχική συνταγή.

ΕΤΟΙΜΕΣ ΚΡΕΜΕΣ

Τέλος, πρέπει να κάνουμε μια αναφορά και στις έτοιμες κρέμες που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Αυτές, σε σειρά εμφάνισης στην αγορά, μπορεί να είναι πλήρη μίγματα που χρειάζονται βράσιμο ή απλή ανάδευση στο μίξερ, μέχρι και κρέμες έτοιμες για χρήση απευθείας από το δοχείο. Οι προτάσεις αυτές ασφαλώς δεν είναι κάτι νέο, μιας και έχουν διαρκή παρουσία στην ελληνική αγορά εδώ και τουλάχιστον σαράντα χρόνια, είναι όμως κάτι συνεχώς εξελισσόμενο με βάση τις εξελίξεις στον τομέα των πρώτων υλών και τις προσπάθειες των εταιρειών να καλύψουν συγκεκριμένες ανάγκες των επαγγελματιών, όπως αυτές διαμορφώνονται από τις συνθήκες της αγοράς.

Create the Next TREND



Dakidis

**Οι Πάστες των Παγωτών
δεν είναι μόνο για το
καλοκαίρι!**

Χρησιμοποιήστε τις πάστες γεύσεων του **Ομίλου Disaronno** και εξελίξτε τις δημιουργίες σας σε αποκλειστικές!

Οι πάστες της **ANSELMi** & της **MONTEBIANCO** είναι ιδανική επιλογή για να δώσουν γεύση σε **Κρέμες, Γκανάζ και Επικαλύψεις** και προσφέρουν σταθερή ποιότητα και ένταση, με την δική σας μοναδική υπογραφή σε κάθε παρασκευή!

DISARONNO®
— INGREDIENTS —



Ο Chef Pâtissier Philippe Depare & τα προϊόντα της DAWN

εγκαινιάζουν την πιο γιορτινή σεζόν με δύο live επιδείξεις στο Athens Center of Gastronomy

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE



Την Τετάρτη 12 και την Πέμπτη 13 Νοεμβρίου, στο Athens Center of Gastronomy, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE υποδέχθηκε –για ακόμη μία χρονιά– τον αγαπημένο Chef Pâtissier των Ελλήνων επαγγελματιών, τον Philippe Depare της DAWN. Με δύο εξαιρετικές live παρουσιάσεις, το Τεχνικό Τμήμα Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού της εταιρείας, μαζί με τον Γάλλο pastry chef, εγκαινίασαν επίσημα τη γιορτινή περίοδο, παρουσιάζοντας τη Νέα Συλλογή Συνταγών Ζαχαροπλαστικής της Dawn για την περίοδο Φθινόπωρο–Χειμώνας 2025/2026. Εντυπωσιακοί κορμοί, ευφυείς συνδυασμοί υφών, νέες ισορροπίες ανάμεσα στο φρουτώδες και το τραγανό, και μία προσέγγιση που σέβεται την παράδοση αλλά επιβάλλει τεχνική καινοτομία, έδωσαν το στίγμα της σεζόν. Το FRESH PASTRY ήταν εκεί.



Φέτος η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE δημιούργησε όχι απλώς ένα εκπαιδευτικό event, αλλά μια πραγματική γιορτή της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, με τεχνικό βάθος κι ένα ξεκάθαρο μήνυμα: η ποιότητα παραμένει η σταθερή αξία, η γνώση είναι το ισχυρότερο εργαλείο και η εταιρεία συνεχίζει να αποτελεί τον πλέον αξιόπιστο συνδοιπόρο των επαγγελματιών.

Ο Philippe Depare έχει μία σταθερή αρχή: κάθε γεύση πρέπει να αναγνωρίζεται ξεκάθαρα. Στα live demonstrations, ανέλυσε πώς εξελίσσει τις κλασικές παρασκευές σε επίπεδα (layers):

- τα crêmeux γίνονται πλέον πιο ελαφριά, χωρίς πολλά αυγά και βούτυρο, με πουρέ φρούτων, ώστε να αναδεικνύεται το φυσικό άρωμα των πρώτων υλών,
- τα coulis ενσωματώνουν μικρά κομμάτια φρούτου για αληθινή ένταση,
- το crunchy layer παραμένει η υπογραφή της υφής του,
- και η τελική mousse ολοκληρώνει μια δημιουργία που φτάνει... σε «πέντε επίπεδα εμπειρίας».

Εν ολίγοις, ο Philippe Depare παρουσίασε έναν τρόπο σκέψης που ισορροπεί άψογα ανάμεσα σε γεύση, υφή και αισθητική. Παρότι οι γιορτές απαιτούν όγκο παραγωγής, ο ίδιος επιμένει πως ο επαγγελματίας πρέπει να γνωρίζει την τεχνική, όχι απλώς να χρησιμοποιεί έτοιμες λύσεις.

Ο pastry chef μίλησε με αγάπη για τη συνεργασία του με την τεχνική ομάδα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. «Είναι πραγματικά δικοί μου άνθρωποι! Ξέρουν τι πρέπει να γίνει χωρίς να το πω, τηρούμε τους κανόνες και μοιραζόμαστε τις ίδιες αρχές. Με αυτή την ομάδα δουλεύω πιο εύκολα απ’

οπουδήποτε αλλού. Υπάρχει εμπιστοσύνη. Αυτή είναι η παράστασή μας!». Η φράση αυτή ίσως εξηγεί γιατί οι παρουσιάσεις του Philippe Depare στην Ελλάδα είναι πάντα όχι μόνο τεχνικά άρτιες, αλλά και ιδιαίτερα ζωντανές, διαδραστικές, με αίσθηση οικειότητας προς τους συμμετέχοντες.

Στη συζήτησή μας ανέφερε, επιπλέον, ότι οι μεγάλες τάσεις όπως vegan, sugar-free και “clean label” είναι υπαρκτές, αλλά όχι κυρίαρχες για την πλειοψηφία των ζαχαροπλασטיών.

«Υπάρχουν εδώ και δεκαετίες, ωστόσο αφορούν ένα μέρος του κοινού. Από 15 είδη κέικ, δύο είναι sugar-free και δύο vegan, όχι όλα. Στο Παρίσι μπορείς να στηρίξεις ένα full vegan εργαστήριο, αλλά όχι στην επαρχία. Ο επαγγελματίας πρέπει να προσφέρει 1 με 2 επιλογές στο ζαχαροπλαστικό του, όχι όλη τη βιτρίνα.»

Αντιθέτως, σύμφωνα με εκείνον, οι αληθινοί πρωταγωνιστές που διαμορφώνουν την καθημερινότητα είναι:

- Η υψηλή ποιότητα των Α’ Υλών
- Η καθαρότητα των γεύσεων
- Η φρεσκάδα των γλυκών
- Η διαρκής εκπαίδευση του ζαχαροπλάστη

«Το φρέσκο είναι καλό. Το ίδιο προϊόν πέντε μέρες μετά δεν είναι. Δεν πρέπει να έχουμε mousses τριών ημερών στη βιτρίνα» τονίζει.

Επιπλέον, όπως επισημαίνει ο Chef: «Όσο πιο πολύ μαθαίνεις, τόσο πιο ελεύθερος νιώθεις κι έτσι μπορείς να προσαρμόζεσαι, να βρίσκεις δουλειά, να εξελίσσεσαι». Στο τέλος της συνομιλίας μας, ο chef έδωσε το προσωπικό του μήνυμα για την εορταστική περίοδο: «Αγαπώ την παράδοση. Κάθε χρόνο τέτοια εποχή φτιάχνουμε

«Όσο πιο πολύ μαθαίνεις, τόσο πιο ελεύθερος νιώθεις»

Santa’s cake. Ο κόσμος το περιμένει. Είναι μέρος της γιορτής!».

Αξίζει να σημειωθεί ότι αυτή τη χρονιά η εκδήλωση είχε και ιδιαίτερο συγκινησιακό φορτίο: ο Philippe Depare μετρά 28 χρόνια συνεργασίας με την εταιρεία, και η παρουσία του στον χώρο ανέδυε αίσθημα τιμής και αναγνώρισης της μακροχρόνιας σχέσης που έχει αναπτύξει με την ελληνική ζαχαροπλαστική κοινότητα.

Τις εκδηλώσεις προλόγησε ο ιδρυτής και αντιπρόεδρος της εταιρείας, ο κος Στέλιος Κανάκης, ο οποίος υποδέχθηκε θερμά το κοινό. Μάλιστα ο ίδιος ήταν που πρόσφερε στον Philippe Depare ένα συμβολικό δώρο και η κατάμεστη αίθουσα ξέσπασε σε ενθουσιώδη χειροκροτήματα, υπογραμμίζοντας τον μεγάλο σεβασμό προς το πρόσωπο του Chef.

Σε μια αγορά που γίνεται ολοένα πιο απαιτητική, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE αποδεικνύει για ακόμη μία φορά πως η ουσία της επιτυχίας κρύβεται στη σταθερή προσήλωση στην ποιότητα, στη συνέπεια και στη γνώση. Με πρωτοβουλίες όπως οι φετινές επιδείξεις ζαχαροπλαστικής της DAWN, η εταιρεία προσφέρει τεχνική υποστήριξη, έμπνευση και μια ξεκάθαρη φιλοσοφία που θέτει τον επαγγελματία στο κέντρο.

Η νέα σεζόν ανοίγει με αυτοπεποίθηση και η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE συνεχίζει να δείχνει τον δρόμο.

Τα σιροπιαστά της γιορτής

Ο pastry chef Θανάσης Αγγελίδης, με μακρόχρονη πορεία στον χώρο και πάθος για τη διατήρηση της ελληνικής γλυκιάς παράδοσης, μάς μιλάει για την τέχνη των σιροπιαστών — ένα κεφάλαιο που, όπως λέει, «είναι η ψυχή της ελληνικής ζαχαροπλαστικής». Μοιράζεται μαζί μας σκέψεις, μυστικά και δύο αγαπημένες συνταγές: πολίτικος μπακλαβάς και κανταΐφι με καρύδι — γλυκά που μοσχοβολούν βούτυρο, καβουρδισμένο ξηρό καρπό και οικογενειακή θαλπωρή.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Όσο πλησιάζουν οι γιορτές, το άρωμα του βουτύρου και του μελιού αρχίζει να πλημμυρίζει τα σπίτια. Το γιορτινό τραπέζι δεν είναι ποτέ ολοκληρωμένο χωρίς ένα σιροπιαστό γλυκό στο κέντρο του – εκείνο το ταψί που μοσχοβολά κανέλα, καρύδι και ανθόνερο, περιμένοντας να γίνει η αφορμή για να μαζευτούν όλοι γύρω του. Στο Fresh Pastry αυτών των Χριστουγέννων, γιορτάζουμε τη ζεστασιά της παράδοσης μέσα από τα γλυκά που ενώνουν γενιές και φέρνουν πίσω παρασκευές αυθεντικές!

Υπάρχουν γεύσεις που δεν είναι απλώς συνταγές είναι αναμνήσεις, οικογενειακές στιγμές, μυρωδιές που γεμίζουν το σπίτι και σηματοδοτούν τη γιορτή. Τα σιροπιαστά ανήκουν δικαιωματικά σ’ αυτή την κατηγορία. Από τα τραπέζια των γιαγιάδων μας μέχρι τις σύγχρονες βιτρίνες των ζαχαροπλαστέιων, αυτά τα γλυκά κουβαλούν μια ολόκληρη ιστορία ζεστασιάς, μαστοριάς και αυθεντικότητας.

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

«Τα tips στα σιροπιαστά είναι πάρα πολλά», μας εξηγεί ο Αγγελίδης. «Από την ποιότητα του βουτύρου και των ξηρών καρπών μέχρι το σωστό στήσιμο του φύλλου και της γέμισης». Κι αν κάτι κάνει τη

διαφορά, αυτό είναι το σιρόπι: «Το σταδιακό σιρόπιασμα — άλλοτε με καυτό γλυκό και καυτό σιρόπι, άλλοτε το αντίθετο — είναι η λεπτομέρεια που καθορίζει τη σωστή υφή και γεύση». Η ακρίβεια, όπως τονίζει, είναι αδιαπραγμάτευτη: «Οι τεχνικές πρέπει να εκτελούνται άρτια. Οι πρώτες ύλες είναι ο ακρογωνιαίος λίθος και ειδικά το βούτυρο — η κορυφή της πυραμίδας σε κάθε σιροπιαστό. Είναι το πρώτο και το τελευταίο που αντιλαμβανόμαστε, είτε με οσμή είτε με γεύση».

ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΑΘΕ ΓΙΟΡΤΗΣ

Από τη Σμύρνη και την Πόλη μέχρι τα νησιά και τα ορεινά χωριά, τα σιροπιαστά δεν έλειψαν ποτέ από τα γιορτινά τραπέζια. «Ένα καλό σιροπιαστό είναι must σε κάθε εποχή του χρόνου», λέει ο chef. «Δίνει το τέλος στη συνένωση της οικογένειας αφήνοντας μια επιπλέον γλυκιά ανάμνηση».

Είναι αυτή η στιγμή — όταν το τελευταίο κομμάτι μπακλαβά ή κανταΐφι περνά από χέρι σε χέρι, συνοδεύει ενός καφέ ή ενός χαμόγελου — που η παράδοση ανανεώνεται. Τα σιροπιαστά είναι, στην ουσία, μια τελετουργία φιλοξενίας: το γλυκό που συμβολίζει το «καλώς ήρθες» και το «να είμαστε καλά να ξανα βρεθούμε».

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

Σήμερα, τα σιροπιαστά ζουν μια νέα εποχή. «Τα τελευταία χρόνια έχουν αρχίσει να παίρνουν τη χαμένη αίγλη τους», σημειώνει ο Αγγελίδης. «Υπάρχει μια στροφή και στα μαγαζιά και στους καταναλωτές, ώστε να πάρουν τη θέση και τον χώρο που τους αξίζει». Με τη δική του εμπειρία — τόσο ως pastry consultant όσο και ως εισηγητής σε εκθέσεις και σεμινάρια σε όλη την Ελλάδα — έχει συμβάλει καθοριστικά στη διάδοση αυτής της «επιστροφής στις ρίζες». «Η τέχνη του καλού σιροπιαστού απαιτεί γνώση, ελληνικό βούτυρο και σεβασμό στην παράδοση», λέει. «Κι αυτό είναι που κάνει ένα γλυκό πραγματικά αξέχαστο».

ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ ΥΠΟΣΧΕΣΗ

Οι συνταγές του Θανάση Αγγελίδη που φιλοξενούμε σ’ αυτό το τεύχος δεν είναι απλώς γλυκά. Είναι ένα κομμάτι πολιτισμού, ένα δώρο από γενιά σε γενιά. Κι ίσως αυτό να είναι και το μεγαλύτερο «μυστικό» των σιροπιαστών: πως, πέρα από την τεχνική και τις πρώτες ύλες, κρύβουν μέσα τους την ουσία της γιορτής — τη γλυκιά συνέχεια της παράδοσης. Καλή απόλαυση και γλυκές γιορτές!

Πολίτικος μπακλαβάς

ΥΛΙΚΑ

- 40 φύλλα Βηρυτού
- 400 γρ. Βούτυρο γάλακτος (αιγοπρόβειο και αγελαδινό σε αναλογία 50/50)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 300 γρ. Καρύδι
- 100 γρ. Αμύγδαλο
- 50 γρ. Σιμιγδάλι
- 50 γρ. Βούτυρο
- 5 γρ. Κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα ταψί στρογγυλό (σινί) 30εκ. διάμετρο και 3 εκ. ύψος, θα ξεκινήσουμε να στήνουμε τον μπακλαβά, ένα ένα το φύλλο σταυρωτά και σε κάθε στρώση ρίχνουμε ελάχιστα βούτυρο. Οι στρώσεις αυτές στο πρώτο στάδιο είναι 20. Εφόσον στρώσουμε τα 20 πρώτα φύλλα Βηρυτού, έπειτα ρίχνουμε το μίγμα μας από τον ξηρό καρπό παντού και ισόπαχα μέσα στο ταψί.
- Κόβουμε ό,τι φύλλο περισσεύει εκτός του ταψιού και ξεκινάμε ξανά τη διαδικασία ένα ένα φύλλο, με βούτυρο πλέον, αρκετό στην κάθε στρώση εκτός του τελευταίου φύλλου.
- Όταν τελειώσουμε τα 20 φύλλα, πλέον κόβουμε τις άκρες και με τη βοήθεια ενός εργαλείου πιέζουμε περιμετρικά τα φύλλα στη βάση του ταψιού, ώστε να γυρίσουμε προς τα κάτω ομοιόμορφα και να αποκτήσουν καμπυλότητα. Σε αυτό το ταψί κόβουμε σταυρωτά 16 τμχ, τριγωνικό πολιτικό μπακλαβά.
- Βουτυρώνουμε πολύ καλά και ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά και έπειτα στους 155°C για αλλά 30 λεπτά περίπου, αναλόγως τον φούρνο.
- Εφόσον ροδίσει, γίνει χρυσαφί, ωραίο χρώμα εξωτερικά, και ψηθεί εσωτερικά, με το που βγει σιροπιάζουμε ταχύτατα με καυτό σιρόπι 32 γράδων, αλλά ελεγχόμενα, για να μη λασπώσει.



Ενδείκνυται το σιρόπιασμα σε τρία στάδια. Είναι πολύ σημαντικό να μην τον πιέσουμε σε ένα στάδιο με μεγάλη ποσότητα σιροπιού και λασπώσει. Πολλοί τον ονομάζουν και «μπακλαβά καρότο» επειδή είναι πολύ μακρύς, τριγωνικός και με μικρή βάση. Έχει μια παχιά στρώση από γέμιση στη μέση, σε αντίθεση με τον δικό μας μπακλαβά, που έχει πολλές μικρές στρώσεις γέμισης.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Κανταΐφι

ΥΛΙΚΑ

Φύλλο κανταΐφι
Βούτυρο γάλακτος

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. Καρύδι
5 γρ. Κανέλα
50 γρ. Ζάχαρη
50 γρ. Βούτυρο λιωμένο
50 γρ. Σιμιγδάλι

ΣΙΡΟΠΙ 32 ΓΡΑΔΩΝ

1 κιλό Νερό
1300 γρ. Ζάχαρη
350 γρ. Γλυκόζη
Μια πρέζα ξινό και μια βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ξάνουμε (δηλ. ξεμπλέκουμε) τα κανταΐφια μας, εάν είναι κομπιασμένα τα φύλλα, ώστε να δώσουμε αέρα και ελαστικότητα στο φύλλο μας.
- Παίρνουμε μια σεβαστή ποσότητα στο χέρι μας για ατομικό κανταΐφι και απλώνουμε σε σχήμα μακρύ, ώστε να βάλουμε μια γενναία δόση από τη γέμιση και να ξεκινήσουμε να κλείνουμε τα ατομικά κανταΐφια σε στυλ ρολαρίσματος. Τοποθετούμε στο ταψί, μέχρι να γεμίσει, και βουτυρώνουμε πολύ καλά.
- Θα ψήσουμε σε ταμπανωτό φούρνο, περίπου στους 200°C για 25 λεπτά για ωραίο ροδαλό χρώμα. Μόλις βγουν, χρειαζόμαστε ζεστό σιρόπι 32 γράδων και ρίχνουμε το ταψί ως τη μέση απαλά και χωρίς βιασύνες, ώστε να μη λιώσει τις ίνες από το κανταΐφι.
- Σκεπάζουμε για ένα λεπτό με μια πετσέτα το ταψί από πάνω κι έπειτα την αφαιρούμε. Συνεχίζουμε με μια ακόμη δόση σιροπιού ελεγχόμενα. Έπειτα, είναι έτοιμο για διακόσμηση.



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   

Ντόνατς φούρνου με Ζάχαρη & Κανέλα

ΕΡΗ ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ – ERI BAKES VEGAN

Μαλακά και λαχταριστά, αυτά τα ντόνατς ψήνονται στον φούρνο και γεμίζουν το σπίτι με αρώματα. Δεν χρειάζονται αυγά ή γαλακτοκομικά, αλλά το αποτέλεσμα είναι απίστευτα αφράτο και γευστικό. Το τέλειο γλυκό για να συνοδεύσει τον καφέ ή το τσάι σας, τις κρύες φθινοπωρινές μέρες, αλλά και το τραπέζι των γιορτών.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8-10 ΝΤΟΝΑΤΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

«Αυγό» λιναρόσπορου
1 κ.σ. αλεσμένος λιναρόσπορος
3 κ.σ. νερό

Υγρά υλικά
½ φλ. φυτικό γάλα
(π.χ. αμυγδάλου ή βρώμης)
2 κ.σ. πουρές μήλου
1 κ.γ. μηλόξιδο
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Στερεά υλικά
1 + 1/4 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ φλ. ζάχαρη
1 κ.γ. κανέλα Κεϋλάνης
¼ κ.γ μοσχοκάρυδο
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γ. μαγειρική σόδα
¼ κ.γ. αλάτι

Για την επικάλυψη
4 κ.σ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
½ φλ. ζάχαρη
½ κ.σ. κανέλα

ΜΙΚΡΟ ΜΥΣΤΙΚΟ:

Αν τα θέλετε έξτρα τραγανά απ’ έξω, περάστε τα δύο φορές από το μείγμα ζάχαρης-κανέλας. Φυλάσσονται για 2-3 ημέρες σε αεροστεγές δοχείο και μένουν μαλακά και αρωματικά!

Ετοιμάζουμε το «αυγό» λιναρόσπορου. Ανακατεύουμε τον αλεσμένο λιναρόσπορο με το νερό και το αφήνουμε για 10 λεπτά να πήξει. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C (αντιστάσεις) και βουτυρώνουμε τη φόρμα για ντόνατς με λιωμένο φυτικό βούτυρο ή λάδι καρύδας ή αντικολλητικό σπρέι. Αναμειγνύουμε τα υγρά υλικά. Σε ένα μεγάλο μπολ, βάζουμε το «αυγό» λιναρόσπορου, το φυτικό γάλα, τον πουρέ μήλου, το μηλόξιδο και τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Σε δεύτερο μπολ, κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε ζάχαρη, κανέλα, μοσχοκάρυδο, μπέικιν πάουντερ, μαγειρική σόδα και το αλάτι. Προσθέτουμε τα υγρά στα ξηρά και ανακατεύουμε απαλά με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Δεν χρειάζεται πολύ ανακάτεμα, απλώς μέχρι να μη φαίνεται το αλεύρι.

Μοιράζουμε το μείγμα στις θήκες της φόρμας, γεμίζοντας τα 2/3 κάθε θήκης. Ψήνουμε για περίπου 18-22 λεπτά (ανάλογα τον φούρνο) μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και να φουσκώσουν. Αφήνουμε να σταθούν 10’ λεπτά και τα μεταφέρουμε σε σχάρα να κρυώσουν.

Για την επικάλυψη σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την κανέλα. Σε άλλο μπολ λιώνουμε το φυτικό βούτυρο. Περνάμε με το πινέλο κάθε ντόνατ με λίγο βούτυρο και το κυλάμε στο μείγμα ζάχαρης-κανέλας μέχρι να καλυφθεί ομοιόμορφα.

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΠΟΥΡΕΣ ΜΗΛΟΥ

Για ακόμη πιο φυσική γεύση στα ντόνατς (ή σε κάθε γλυκό), ετοιμάστε τον δικό σας σπιτικό πουρέ μήλου έτοιμος σε λίγα λεπτά!

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

4-5 μικρά/μεσαία μήλα
(καθαρισμένα και κομμένα)
φλούδα λεμονιού (ή πορτοκαλιού)
2 κ.σ. χυμό λεμονιού
½ κ. νερό
1 στικ κανέλας
¼ κ. ζάχαρη
(καστανή ή ζάχαρη καρύδας)
¼ κ.γ. αλάτι

TIP:

Προσθέστε λίγο μοσχοκάρυδο ή γαρύφαλλο για πιο ζεστή, χειμωνιάτικη γεύση. Ο πουρές διατηρείται στο ψυγείο έως 7 ημέρες ή στην κατάψυξη έως 3 μήνες.

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μια καθαρόλα και τα αφήνουμε να πάρουν βράση σε μέτρια φωτιά. Μόλις τα μήλα αρχίσουν να μαλακώνουν, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και τα σιγοβράζουμε για 15-20 λεπτά, μέχρι να λιώσουν. Πολτοποιούμε το μείγμα με μπλέντερ χειρός ή πιρούνι, ανάλογα με την προτιμώμενη υφή. Αφήνουμε να κρυώσει και φυλάσσουμε σε αποστειρωμένο βάζο στο ψυγείο.

Μπορούμε να καταναλώσουμε τον πουρέ μήλου σκέτο σαν μια γλυκιά φρουτένια κρεμά, να τον αλείψουμε σαν μαρμελάδα σε ψωμί, να τον προσθέσουμε σε συνταγές για γλυκά που θέλουμε να αντικαταστήσουμε το αυγό με φυτικό τρόπο (3 κ.σ. πουρές μήλου = 1 αυγό) ή για να δώσουμε έξτρα γεύση μήλου.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: 2 μπολ μεσαίου μεγέθους, Σετ δοσομετρικών φλιτζανιών, Σετ δοσομετρικών κουταλιών Ξύλινη κουτάλα, Φόρμα για ντόνατς (μεταλλική ή σιλικόνης), 2 μικρά μπολάκια, Πινέλο ζαχαροπλαστικής

Exotic Vegan Dessert Mousse Coconut

Η συνταγή δημιουργήθηκε στο πλαίσια του μαθήματος εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής από τους **μαθητές του Β'1 Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ** με τους εκπαιδευτικούς Πάνο Μιχάλη, Executive Pastry Chef, & τη Δρ. Γαβριήλ Αλκμήνη, Γεωπόνο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Η ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ, με παρουσία από το 1988, εκπαιδεύει νέους επαγγελματίες στις ειδικότητες Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής Τέχνης, συνδυάζοντας θεωρία, εργαστήριο και πρακτική άσκηση μέσω του δικού συστήματος «Μαθητείας».



ΥΛΙΚΑ

- 34 γρ. Corn flour
- 190 γρ. Γάλα Καρύδας
- 220 γρ. Κρέμα Καρύδας
- 60 γρ. Ζάχαρη
- 6 γρ. Μαργαρίνη Μαλακή
- 500 γρ. Vegan Φυτική Κρέμα
- 500 γρ. Καρύδα τριμμένη

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

Διαλύουμε το corn flour σε μέρος από το κρύο γάλα καρύδας.

Βάζουμε σε κατσαρολάκι στη φωτιά το υπόλοιπο γάλα καρύδας, την κρέμα καρύδας & τη ζάχαρη.

Μόλις βράσει, προσθέτουμε το διαλυμένο corn flour, συνεχίζουμε να ανακατεύουμε στη φωτιά μέχρι η κρέμα να δέσει.

Αποσύρουμε από τη φωτιά & προσθέτουμε τη μαργαρίνη, ανακατεύουμε καλά, βάζουμε την κρέμα σε ταψί, καλύπτουμε την επιφάνεια με μεμβράνη & τοποθετούμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες να κρυώσει καλά.

Βάζουμε την κρέμα στο μίξερ, χτυπάμε με το σύρμα & προσθέτουμε σταδιακά την vegan φυτική κρέμα, χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει καλά.

Προσθέτουμε την καρύδα & ανακατεύουμε ελαφρά με μαρίζ.

GLAZE ΑΓΑΥΗΣ/ΚΑΚΑΟ

- 400 γρ. Σιρόπι Αγαύης
- Κακάο 40 γρ. Κακάο

Κοσκινίζουμε το κακάο δύο φορές.

Βράζουμε το σιρόπι αγαύης & το προσθέτουμε στο κακάο, ομογενοποιούμε με το ραβδομπλέντερ.

Ξαναβράζουμε όλο μαζί το glaze, το χρησιμοποιούμε στους 28 °C.

BISCUIT CHOCO – BANANA

- 1 κιλό Αλεύρι Ζέας
- 700 γρ. Σιρόπι Αγαύης
- 400 γρ. Λάδι
- 600 γρ. Γάλα Καρύδας
- 22 γρ. Baking Powder
- 200 γρ. Κακάο
- 6 τμχ. Μπανάνες (πολτοποιημένες)

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά, προσθέτουμε το baking powder στο αλεύρι.

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι & τις μπανάνες.

Αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ & προσθέτουμε το αλεύρι σε 3 δόσεις, ανακατεύουμε με μαρίζ μέχρι την πλήρη ομοιογένεια.

Προσθέτουμε τις μπανάνες & ανακατεύουμε καλά. Στρώνουμε το μείγμα σε φύλλο σιλικόνης.

Ψήνουμε στους 175 °C για 12 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΛΥΚΟΥ

Σε ταψί της επιλογής μας τοποθετούμε ένα φύλλο από το biscuit choco/banana.

Βάζουμε το mousse coconut μέχρι τη μέση του ταψιού. Τοποθετούμε δεύτερο φύλλο biscuit choco/banana.

Γεμίζουμε το ταψί μέχρι επάνω & τοποθετούμε το ταψί στην κατάψυξη να παγώσει καλά.

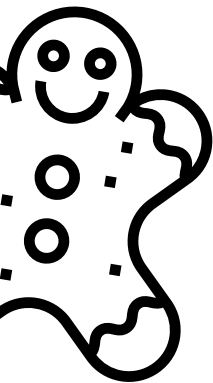
Κόβουμε σε σχήμα της επιλογής μας & γλασάρουμε παγωμένο το γλυκό & το glaze στους 28 °C.

Γαρνίρουμε με αποξηραμένα flakes μπανάνας.

Back to Basics

Gingerbread Cookies

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ – PASTRY CHEF



Τα μικρά αυτά αρωματικά μπισκότα με το τζίντζερ— γνωστά ως gingerbread cookies — έχουν μια μακρά ιστορία. Το ρίζωμα του τζίντζερ ανάγεται στην Ινδία και τη νοτιοανατολική Ασία, ενώ η χρήση του μαζί με γλυκαντικά και μπαχαρικά εξαπλώθηκε στην Ευρώπη χάρη στο εμπόριο των μπαχαρικών.

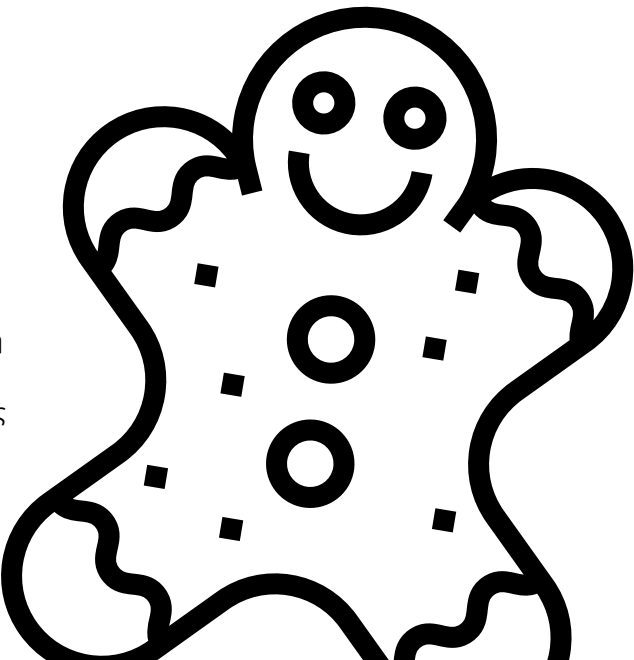
Κατά τον Μεσαίωνα, στα ευρωπαϊκά πανηγύρια και τις αγορές, η ζαχαρένια, αρωματική αυτή ζύμη αποτυπωνόταν με καλούπια σε φιγούρες, και περιστασιακά στολίζονταν με φύλλα χρυσού — γεγονός που τα κατέστησε σύμβολο κομψότητας και γιορτής. Στη συνέχεια, η βασίλισσα Elizabeth I της Αγγλίας φέρεται να ζήτησε να δημιουργηθούν μπισκότα σε σχήμα προσώπων της αυλής της — και έτσι σύμφωνα με τις πηγές γεννήθηκε η φιγούρα του «gingerbread man».

Η ζεστασιά που προσφέρουν τα μπαχαρικά — όπως η κανέλα, το γαρύφαλλο, το μοσχοκάρυδο — θα τα συνδέσει άρρηκτα με τη γιορτινή περίοδο. Με φόντο τη ζωντάνια των Χριστουγέννων — τις φωτισμένες βιτρίνες, το άρωμα κανέλας και το γέλιο των παιδιών — γίνονται σύμβολο κοινότητας και παράδοσης. Στο πλαίσιο των βασικών αλλά παντοτινών συνταγών, αυτά τα μπισκότα αναδεικνύουν πως οι πιο απλές εκδοχές μιας συνταγής μπορούν να κουβαλάνε πολιτιστική μνήμη, εποχικότητα, αλλά και χαρά.



ΥΛΙΚΑ

200 γρ.	Βούτυρο 82% (σε χαμηλή φωτιά)	10 γρ.	Baking Powder
200 γρ.	Μελάσα	10 γρ.	Κανέλα
300 γρ.	Καστανή Ζάχαρη	10 γρ.	Γαρύφαλλο
100 γρ.	Νερό	10 γρ.	Μοσχοκάρυδο
2 τμχ.	Αυγά	10 γρ.	Τζίντζερ σε σκόνη
½ κ.γ.	Βανίλια	500 γρ.	Αλεύρι Μαλακό
10 γρ.	Σόδα		Ζαχαροπλαστικής



ΒΗΜΑ 1

Τοποθετούμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά να λιώσει.



ΒΗΜΑ 2

Μόλις κρύνει λίγο, το βάζουμε στον κάδο του μίξερ με φτερό & προσθέτουμε με τη σειρά τα εξής υλικά: μελάσα, καστανή ζάχαρη, νερό, αυγά & βανίλια. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι την πλήρη ομοιογένεια του μίγματος.



ΒΗΜΑ 3

Προσθέτουμε τις αρωματικές ύλες & χτυπάμε να τις απορροφήσει το μίγμα καλά.



ΒΗΜΑ 4

Στο τέλος προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι με το baking powder σε δύο μέρη & ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή & εύπλαστη.



ΒΗΜΑ 5

Τοποθετούμε τη ζύμη σε μπασίνα, σκεπάζουμε με μεμβράνη & ξεκουράζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες τουλάχιστον.



ΒΗΜΑ 6

Ανοίγουμε ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες φύλλο πάχους περίπου 0,5 cm κόβουμε με κουπάτ σε σχήματα της αρεσκείας μας.



ΒΗΜΑ 7

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 15 λεπτά περίπου.



ΒΗΜΑ 8

Στολίζουμε με λεύκη σοκολάτα ή αυγό γλάσο ή πάστα ζάχαρης.

INFO

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ

PASTRY CHEF

Ο Μιχάλης Πάνος αποφοίτησε το 2001 από τη σχολή της ΔΥΠΑ στο Γαλάτσι (τότε ΤΕΕ Α' κύκλου), ολοκληρώνοντας τριετή φοίτηση στη ζαχαροπλαστική. Διατηρεί το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής Panos Sweets στις Αχαρνές Αττικής, με χονδρική διάθεση προϊόντων σε όλη την Ελλάδα.

Από το 2017 έως το 2025 υπηρέτησε στο Διοικητικό Συμβούλιο της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος, διατελώντας γραμματέας και πρόεδρος. Διαθέτει 14 χρόνια εμπειρίας ως καθηγητής στην ΕΠΑΣ Γαλατσίου της ΔΥΠΑ, ενώ το 2017 διακρίθηκε με χάλκινο μετάλλιο σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής.

Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 14 και 10 ετών.



@mixalis_panos



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