



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2026 / Τεύχος 148



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

Η παράδοση της αργής ωρίμανσης συναντά την απόλυτη ποιότητα

αλεσμένα
σε πετρόμυλο

ιδανικά για
αργή ωρίμανση



clean label
χωρίς πρόσδετα

Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

IBAKTECH

15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY,
ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

14-17 OCTOBER 2026

ISTANBUL EXHIBITION CENTER - TÜRKİYE

Partner Fairs

BAKERY
PLUS

SACHSEN
BACK
DRESDEN

südback

Supported by:



Venue

“THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174”



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

R&H

Summer trends 2026



Αφράτα λαχταριστά **Κέικ** ή Απολαυστικά **Cookies** & εθιστικά **Cookie Bars?**

Η επιλογή, δική σας!

Υποδεχτείτε το φετινό καλοκαίρι με αξεπέραστες δημιουργίες φτιαγμένες αποκλειστικά με τα κορυφαία προϊόντα R&H Richcreme Cake Base και R&H Richcreme Chocolate Cake Base καθώς και με τις καταπληκτικές βάσεις R&H Cookie Bases, που θα ενθουσιάσουν μικρούς και μεγάλους με την πρώτη μπουκιά!

R&H RICHCREME CAKE BASE

Το κέικ που κάνει τη διαφορά

Η διάσημη βάση για εξαιρετικά κρημ κέικ, muffins, cupcakes και βασιλόπιτα έχει μόνο ένα όνομα: R&H Richcreme Cake Base.

- Ιδιαίτερα ευέλικτη και με εκπληκτική, πλούσια γεύση βανίλιας.
- Ιδανική για άπειρες εφαρμογές και δημιουργίες με απίθανη γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, κρεμώδη και αφράτη υφή, τέλεια διόγκωση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα.
- Συγκρατεί σταθερά στην επιφάνεια του κέικ δάκρυα σοκολάτας ή φιστικοβούτυρου, ξηρούς καρπούς ή φρούτα σε ζελέ και μετά το ψήσιμο.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



Super



R&H CHOCOLATE RICHCREME CAKE BASE

Αφράτο, λαχταριστό, ακαταμάχητα σοκολατένιο!

Η ιδανική βάση για εντυπωσιακές σοκολατένιες δημιουργίες! Με απολαυστική πλούσια γεύση σοκολάτας για αυθεντικά αμερικάνικα κρημ κέικ, μάφινς, cupcakes, τούρτες κέικ, σοκολατόπιτες κ.α.

- Γρήγορη και εύκολη στη χρήση, με τέλεια συμπεριφορά στο ψήσιμο και στην κατάψυξη.
- Ιδανική για μεγάλη γκάμα αφράτων σοκολατένιων γλυκισμάτων.
- Εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα κακάο, σωστή δομή, αξεπέραστη κρεμώδη υφή, άψογη εμφάνιση και μεγάλη διατηρησιμότητα.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



Awesome

R&H COOKIE BASES

Cookie & Cookie Bars που αποκτούν ...followers

Οι κορυφαίες ποιότητας βάσεις R&H Cookie Base Βανίλια και R&H Cookie Base Βρώμης είναι η τέλεια επιλογή για ασυναγώνιστα cookies, cookie bars και πεντανόστιμες μπάρες δημητριακών. Το απόλυτο trend για snack on the go!

- Για απίθανα cookies αμερικάνικου τύπου με καταπληκτική γεύση, μαστιχωτή υφή, μεγάλη διατηρησιμότητα και εντυπωσιακή εμφάνιση.
- Με την προσθήκη ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων, σταγόνων σοκολάτας ή φιστικοβούτυρου, εγγυώνται λαχταριστά cookie bars καθώς και μπάρες δημητριακών με μαστιχωτή δομή και σούπερ λαχταριστή γεύση.

Συσκευασία: Σακί 12,5 κιλών

Cool



CODA

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



BUNGE

60



38



50



36



42

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Αργή Ωρίμανση
- 22 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 68 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 38 Συνέντευξη: Γιώργος Σαλαπασίδης
- 50 Η Τεχνική της Αργής Ωρίμανσης στη σύγχρονη βιοτεχνική αρτοποιία
- 54 Ζύμη με χαρακτήρα
- 58 Ψωμί με ιστορία: Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου, Πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας
- 62 Traditional, Illegal. The Food Edition.
- 64 ΕΠΑΣ Γαλασίου, Σεμινάριο Αρτοποιίας

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Η Αξία του Αλεύρου
- 36 Το Αλεύρι στην Πράξη: Δύναμη, Τύποι και η Τέχνη της Επιλογής
- 46 Ένζυμα και Αρτοποιία
- 60 Ο Τεχνολόγος Τροφίμων...στον φούρνο σας

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 42 Open Crumb Focaccia με Mortadella Bologna & Burrata di Bufala
- 66 Κολοκυθόπιτα (ή λυρόπιτα)

{ **bakery-pastry.gr**

BÖCKER
SOURDOUGH

ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ



Σκάναρετε εδώ για περισσότερες πληροφορίες

Τα φυσικά υγρά προζύμια BÖCKER, με παράδοση 112 ετών, εξασφαλίζουν:

- Εγγυημένη, σταθερή ποιότητα • Γερμάτη γεύση που υπερέχει • Δυνατό χαρακτηριστικό άρωμα
- Αργή ωρίμανση • Εμφάνιση χωριάτικου ψωμιού με εξαιρετικό χρώμα και τραγανή κόρα
- Οικονομία χρόνου στην παραγωγή • Μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας

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,

Το καλοκαίρι πλησιάζει και είναι καθιερωμένα μια απαιτητική εποχή. Όχι επειδή αλλάζει η δουλειά σας, αλλά επειδή αλλάζει ο χρόνος μέσα στον οποίο καλείσθε να τη φέρετε εις πέρας. Η ζέση επιταχύνει τις ζυμώσεις, μικραίνει τα περιθώρια λάθους, μετατρέπει την καθημερινότητα του εργαστηρίου σε μια συνεχόμενη άσκηση ακρίβειας. Εκεί όπου τον χειμώνα υπάρχει ανοχή, το καλοκαίρι ζητά απόλυτη προσοχή. Και ίσως γι' αυτό αποκαλύπτεται πιο καθαρά από κάθε άλλη εποχή την ουσία της τέχνης: τη σχέση με τον χρόνο.

Ο φούρνος της γειτονιάς ήταν πάντα κάτι περισσότερο από ένα κατάστημα. Ήταν το πρώτο «καλημέρα» της ημέρας. Ένας μικρός φάρος συνέπειας μέσα στις συνεχείς μεταβολές της παραγωγής και των συνθηκών. Κι όμως, σήμερα, ο παραδοσιακός συνοικιακός φούρνος βρίσκεται διαρκώς αντιμέτωπος με πιέσεις με τις συζητήσεις να πληθαίνουν για τον κίνδυνο εξαφάνισης της μικρής οικογενειακής αρτοποιίας. Κι όμως, την ίδια στιγμή, σε πολλές πόλεις, μια νέα γενιά αρτοποιών επιστρέφει στο ψωμί με σχεδόν συγκινητική επιμονή.

Τους αποκαλούν artisan bakers, neo-boulangerie, micro bakeries, new age φούρνοι. Μα πίσω από τις λέξεις, υπάρχει κάτι βαθύτερο: η ανάγκη να ξαναδοθεί αξία στον χρόνο. Στη ζύμωση που δεν βιάζεται. Στο κέρι που χαράζει το καρβέλι. Στην πρώτη ύλη που έχει ταυτότητα. Σε πολλά από αυτά τα νέα εγχειρήματα, αν κοιτάξει κανείς προσεκτικά, θα βρει πίσω τους μια οικογενειακή ιστορία, έναν παπού αρτοποιό, μια γέυση παιδικής ηλικίας, μια μνήμη γειτονιάς.

Ο νέος baker που πειραματίζεται με φυσικές ζυμώσεις και ο αρτοποιός τρίτης γενιάς που ξηπνά στις 3 τα ξημεράματα έχουν περισσότερα κοινά απ' όσα συχνά πιστεύουμε. Και οι δύο υπερασπίζονται την αξία της χειροποίητης εργασίας σε μια εποχή αυτοματοποίησης. Και οι δύο προσπαθούν να κρατήσουν ζωντανή μια καθημερινή τελετουργία που κινδυνεύει να γίνει απρόσωπη. Το ψωμί δεν είναι trend και μια φωτογραφία στα social. Είναι πολιτισμός. Είναι μνήμη. Είναι η μυρωδιά που κάνει μια πόλη να νιώθει ακόμη κατοικήσιμη.

Και ίσως αυτό να είναι το πραγματικό στοίχημα της σύγχρονης αρτοποιίας: όχι να επιλέξει ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία, αλλά να αποδείξει ότι η μία μπορεί να δώσει νόημα στην άλλη. Γιατί το μέλλον του φούρνου της γειτονιάς δεν θα σωθεί από τη νοσταλγία. Θα σωθεί από εκείνους που, είτε συνεχίζουν μια οικογενειακή διαδρομή είτε ξεκινούν τώρα από την αρχή, εξακολουθούν να πιστεύουν ότι το καλό ψωμί μπορεί ακόμη να φέρει τους ανθρώπους πιο κοντά.

Καλή ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μπισοδίκος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα
Π. Μιχάλης
Μ. Τσακίρης

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενοπιόγραφα 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.

ISSN: 2623-3045

KALLAS
INC

ΟΤΑΝ ΤΟ **ΤΥΡΙ** ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ!
ΜΕ ΝΕΑ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΟΥΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



ΠΛΗΡΗΣ ΓΚΑΜΑ ΣΕ
Φέτες & Τριμμένα



www.kallasinc.com



Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι,

Είναι ποικίλα τα θέματα που έχουν ανακύψει το τελευταίο διάστημα και πραγματικά γίνεται κάθε δυνατή προσπάθεια από τη διοίκηση της Ομοσπονδίας μας να ανταπεξέλθει στις ραγδαίες εξελίξεις.

Σας έχουμε ήδη επικοινωνήσει ότι υπεγράφη η νέα κλαδική σύμβαση για τα αρτοποιεία, την οποία θα είμαστε σε θέση να σας αποστείλουμε, όταν θα λάβει το επίσημο πρωτόκολλο από το Υπουργείο.

Η συνεργασία που έχουμε -κατόπιν αιτήματος της ΟΑΕ- για δημιουργία/νομοθετική ρύθμιση καταλόγου παραδοσιακών προϊόντων με αρμόδιους φορείς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, γίνεται αντιληπτό ότι προχωράει με αργά βήματα, μιας και γίνονται συνέχεια αλλαγές στη διοίκηση του υπουργείου.

Δυστυχώς ο πόλεμος και οι συνέπειές του απέναντι στην κοινωνία και την οικονομία, ο κυβερνητικός ανασχηματισμός, τα εσωτερικά θέματα που έχει

να διαχειριστεί η κυβέρνηση, δεν μας επιτρέπουν στην παρούσα φάση να ασκήσουμε περαιτέρω μοχλό πίεσης.

Προσπαθούμε δε καθημερινά να διαμηνύσουμε την κατάσταση στην οποία έχει περιέλθει ο κλάδος μας με διοικητικές υποχρεώσεις όπως, η ψηφιακή κάρτα, το δελτίο αποστολής, καθώς και τα εν γένει αυξημένα κόστη στην ενέργεια είτε είναι ρεύμα, ή πετρέλαιο, ή φυσικό αέριο.

Παρόλα αυτά στο πρόγραμμά ΕΣΠΑ που τρέχει με τον τίτλο «ΠΑΡΑΓΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ» τα αρτοποιεία έμειναν εκτός...

Γι' αυτόν τον λόγο απεστάλη υπόμνημα στο Υπουργείο Οικονομικών και στο Υπουργείο Ανάπτυξης, προκειμένου να μεριμνήσει το κράτος για προγράμματα στήριξης των αρτοποιείων μας με ΚΑΔ 10.71.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να σας ενημερώσω για την επιτυχή έκβαση των ενεργειών που έκανε η Ομοσπονδία μας σχετικά με διαφήμιση του ψωμιού «ΔΙΠΛΟΖΥΜΩΤΟ».

Μετά από εξώδικο που εστάλη στις αρμόδιες υπηρεσίες καθώς και της αίτησης ελέγχου που υπεβλήθη στο Συμβούλιο Ελέγχου Επικοινωνίας, εξετάστηκε η διαφήμιση και η Επιτροπή ομόφωνα αποφάσισε ότι... **«η υπό κρίση επικοινωνία ΚΑΤΣΕΛΗΣ ΔΙΠΛΟΖΥΜΩΤΟ προσκρούει στο άρθρο 12 του ΕΚΔ-Ε και προκειμένου να είναι σύμφωνη με τον Κώδικα, πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως»**, κάτι το οποίο έγινε στην προθεσμία που έτασσε η απόφαση.

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Οτιδήποτε αφορά σε ενέργειες-δράσεις της Ομοσπονδίας μας αναρτάται στην ιστοσελίδα μας προκειμένου να υπάρχει η πρόσβαση σε όλους. Θα ήθελα να υπενθυμίσω ότι εγώ προσωπικά, όλα τα μέλη του ΔΣ, αλλά και το προσωπικό της Ομοσπονδίας, είμαστε στη διάθεσή σας για οποιοδήποτε θέμα αντιμετωπίσετε στην επιχείρησή σας.

AB | MAURI

PUGLIESE

382209

Μίγμα Pugliese της AB Mauri
με φυσικό προζύμι & σιμιγδάλι,
ιδανικό για ψωμί & απολαυστικά σνακ!



www.olympic-foods.gr

OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Η αργή ωρίμανση είναι μία από τις σημαντικότερες τάσεις στη σύγχρονη αρτοποιία, συνδυάζοντας τεχνική υπεροχή με υψηλή εμπορική αξία. Οι επαγγελματίες στρέφονται σε διαδικασίες που αναδεικνύουν το άρωμα, τη γεύση και τη δομή της ζύμης, προσφέροντας προϊόντα με αυθεντικό χαρακτήρα και μεγαλύτερη διαφοροποίηση στη βιτρίνα. Παράλληλα, η αργή ωρίμανση ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των καταναλωτών για ποιότητα, φυσικότητα και artisan φιλοσοφία. Δεν αποτελεί μόνο τεχνική επιλογή, αλλά και εμπορικό εργαλείο, καθώς επιτρέπει τη δημιουργία premium κωδικών με ισχυρό storytelling, υψηλότερη προστιθέμενη αξία και ξεκάθαρη ταυτότητα στην αγορά.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Αργή Ωρίμανση



Αργή Ωρίμανση με γαλλικά άλευρα
Πετρόμυλου Minoterie Suire
 και Ενεργό Προζύμι σίτου Böcker Activino

Το ψωμί
 στα
 καλύτερά του!
 ☆☆☆☆



ΒΙΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ KHORASAN

Το Χορασάν είναι αρχέγονο είδος σιταριού με υψηλή διατροφική αξία καθώς περιέχει 20-40% περισσότερη πρωτεΐνη από το μαλακό σιτάρι. Δίνει χρυσοκίτρινο αλεύρι που εξασφαλίζει ασύγκριτα γευστικό ψωμί!



ΒΙΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ T80 ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ

Ιδανικό για χωριάτικα και παραδοσιακά ψωμιά, με πυκνότερη υφή, σκουρότερο χρώμα και υψηλή διατροφική αξία, χάρη στην παρουσία πίτουρου & φύτρου. Αλέθεται σε παραδοσιακούς πέτρινους μύλους από φυσικό πυριτόλιθο και δίνει στο ψωμί μοναδικό χαρακτήρα γεύσης.



ΒΙΟ ΑΛΕΥΡΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ CAMPAGNE

Συνδυάζει αλεύρι σίτου T80 και αλεύρι σίκαλης T130 με υψηλή θρεπτική αξία χάρη στα οφέλη και των δύο. Αλέθεται σε παραδοσιακούς πέτρινους μύλους από φυσικό πυριτόλιθο, διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά και τη φυσική γεύση δημητριακών.



ΑΛΕΥΡΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ LA SILEX

Ειδικά σχεδιασμένος συνδυασμός αλεύρων T80 & T65, που προσφέρει άψογη ισορροπία μεταξύ γεύσης και αρτοποιητικής απόδοσης. Διαθέτει υψηλή ικανότητα απορρόφησης νερού, εξαιρετική δομή και είναι ιδανικό για προζύμια και μαγιά προσφέροντας ευελιξία στις συνταγές.

Ο γαλλικός μύλος Suire, είναι πρωτοπόρος της βιολογικής άλεσης από το 1979 και συνεχίζει να παράγει άλευρα ανώτερης ποιότητας, χρησιμοποιώντας αυθεντικές φυσικές μυλόπετρες.



ACTIVINO WHEAT
 ΓΙΑ ΣΤΑΘΕΡΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ!

Το προζύμι
 όπως πρέπει
 να είναι:
**ΦΥΣΙΚΟ, ΥΓΡΟ,
 ΕΝΕΡΓΟ!**

Ενεργό Προζύμι Σίτου

- ✓ Μεγάλη ευκολία στη χρήση χάρη στην **πρακτική συσκευασία** και απλή, άμεση εφαρμογή, εξοικονομώντας χρόνο
- ✓ Αρτοσκευάσματα με:
 - **Δυνατό άρωμα & έντονη γεύση** προζυμμένου ψωμιού
 - **Ιδανική ελαστικότητα** στην ψίχα
 - **Υψηλότερη διατροφική αξία**
 - **Μεγαλύτερη φρεσκάδα & 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    



Η αξία του χρόνου στη σύγχρονη αρτοποιία



Αργή ωρίμανση: Η επιστροφή στο αυθεντικό

Η αργή ωρίμανση αποτελεί σήμερα μια από τις πιο δυναμικές τάσεις στην αρτοποιία, εκφράζοντας τη σαφή στροφή της αγοράς προς το αυθεντικό, το ποιοτικό και το παραδοσιακό. Οι σύγχρονοι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα με πλούσια γεύση, φυσικό χαρακτήρα και υψηλή διατροφική αξία, στοιχεία που αναδεικνύονται μέσα από τον χρόνο και τη σωστή τεχνική.

Πρωτοπόροι στην αργή ωρίμανση

Σε αυτό το περιβάλλον, οι **Μύλοι Λούλη** πρωτοπορούν, αποτελώντας τον πρώτο μύλο στην Ελλάδα που ανέπτυξε μια ολοκληρωμένη σειρά αλεύρων ειδικά σχεδιασμένη για τις απαιτήσεις της αργής ωρίμανσης: τη σειρά Authentic Artisanal.

Η δημιουργία της βασίστηκε σε εις βάθος έρευνα αγοράς, που ανέδειξε τη διαρκώς αυξανόμενη ανάγκη των επαγγελματιών για σταθερότητα, έλεγχο και ποιότητα σε τεχνικές που απαιτούν χρόνο και ακρίβεια. Παράλληλα, ανέδειξε την ανάγκη τους να προσφέρουν προϊόντα διαφοροποιημένα, ποιοτικά και αυθεντικά, αλλά και τη στροφή των καταναλωτών προς χειροποίητα και παραδοσιακά προϊόντα.

Οφέλη αργής ωρίμανσης

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

- Ενίσχυση της διαφοροποίησης
- Ανάπτυξη προϊόντων υψηλής αξίας
- Καλύτερος έλεγχος και οργάνωση της παραγωγής
- Δημιουργία πιο βιώσιμων ωραρίων

ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

- Πλούσια γεύση και άρωμα
- Αέρινη ψίχα και τραγανή κόρα
- Χειροποίητος, αυθεντικός χαρακτήρας
- Εύπεπτο και ελαφρύ λόγω της φυσικής ωρίμανσης της ζύμης

Στήριξη σε κάθε βήμα από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Πέρα από την ανάπτυξη της εξειδικευμένης σειράς Authentic Artisanal Flour, οι **Μύλοι Λούλη** επενδύουν ουσιαστικά στη συνολική υποστήριξη των συνεργατών τους. Η έμπειρη τεχνική ομάδα βρίσκεται δίπλα στους επαγγελματίες, προ-



σφέροντας καθοδήγηση και πρακτικές εφαρμογές, ενώ υλοποιούνται επίσης προωθητικές ενέργειες πανελλαδικά, που φέρνουν τον τελικό καταναλωτή πιο κοντά στα προϊόντα αργής ωρίμανσης. Παράλληλα, διοργανώνονται εξειδικευμένα Masterclasses στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, που μεταφέρουν τεχνογνωσία και πρακτική εμπειρία γύρω από τις σύγχρονες εφαρμογές της αρτοποιίας.



myLoulis app: Δίπλα στον Επαγγελματία

Το πλαίσιο αυτό ενισχύεται μέσα από διαρκώς ανανεωμένο ενημερωτικό υλικό, εξειδικευμένες συνταγές και εκπαιδευτικό περιεχόμενο, διαθέσιμα τόσο μέσω του website όσο και του myLoulis app, υποστηρίζοντας καθημερινά την παραγωγή και εμπνέοντας νέες δημιουργίες.



ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Γαλλικού τύπου αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι



Ολικής άλεσης αργής ωρίμανσης



Παραδοσιακό σικάλεως αργής ωρίμανσης



Αυθεντικό χωριάτικο αργής ωρίμανσης

Μαζί εξελίσσουμε την τέχνη της αρτοποιίας!

Με γνώμονα την καινοτομία, αλλά και το βαθύ σεβασμό στην παράδοση, οι Μύλοι Λούλη συνεχίζουν να επενδύουν σε λύσεις που εξελίσσουν την αρτοποιία και δημιουργούν αξία για τον επαγγελματία και τον καταναλωτή, συμβάλλοντας ενεργά στη διαμόρφωση του σύγχρονου τοπίου της αγοράς.



AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR

Η παράδοση της αργής ωρίμανσης συναντά την απόλυτη ποιότητα

Παραδοσιακή άλεση σε πετρόμυλο για φυσική γεύση και πλούσια θρεπτικά συστατικά

Από επιλεγμένες καλλιέργειες με συμβολαϊκή δέσμευση ποιότητας

Αλεύρι καθαρής ετικέτας, χωρίς βελτιωτικά ή πρόσθετα.

Αναδεικνύουν την τέχνη της αρτοποιίας

Σχεδιασμένα για τεχνικές αργής ωρίμανσης

Προσφέρουν γεμάτη γεύση, ιδανική ψίχα και σταθερή συμπεριφορά στη διαδικασία παραγωγής



www.loulismills.gr



DOWNLOAD myLoulis APP



Proudly developed by



Απολαυστικά αρτοσκευάσματα & σνακ με Baker's Rustic

Εύκολα, γρήγορα, καθημερινά!



Το **Baker's Rustic** της **AGRANO** εγγυάται ανοιχτή δομή, τραγανή κόρα και δεμένη ρουστίκ ψίχα. Ιδανικό για **αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης εντός ή εκτός ψυγείου**, εξασφαλίζει ευελιξία στον προγραμματισμό της παραγωγής, ευκολία στον χειρισμό της ζύμης, χρήση φυσικών μεθόδων αρτοποιίας, μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας και εντυπωσιακή εμφάνιση στο ράφι για μια ξεχωριστή εμπειρία απόλαυσης!

RUSTIC BREAD ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΕΚΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ

Υλικά

10.000 γρ.	Granopan Baker's Rustic 100% AGRANO
240 γρ.	Αλάτι
3 γρ.	Μαγιά
6.800 γρ.	Νερό

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε τα υλικά (μίξερ σπιδάλ) για 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 4 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα (ανάλογα με τον τύπο του ζυμωτηρίου).

Θερμοκρασία Ζύμης: 24° - 26° C

Ξεκούραση Ζύμης:

Στους 16° - 20° C (θερμοκρασία δωματίου) για 12 - 14 ώρες

Κόβουμε σε τεμάχια των 600 γρ. και πλάθουμε ελαφριά.

Ψήσιμο με λίγο ατμό

Ψήνουμε στους 250° C για 20 λεπτά και μετά πώση στους 220° C. Μετά ανοίγουμε τάμπερ και ψήνουμε για 30 λεπτά ακόμη μέχρι να έχουμε μια σκούρα κρούστα.



RUSTIC FOCACCIA SANDWICH

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΕΝΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ

Υλικά Βίγα (πρώτη δόση)

2.500 γρ.	Granopan Baker's Rustic 100% AGRANO
1.250 γρ.	Νερό
25 γρ.	Φρέσκια Μαγιά

3.775 γρ. σύνολο

Αφήνουμε τη Βίγα για 16 - 18 ώρες στους 16° - 18° C.

Υλικά Βίγα (δεύτερη δόση)

3.775 γρ.	Βίγα πρώτη δόση
2.500 γρ.	Granopan Baker's Rustic 100% AGRANO
100 γρ.	Αλάτι
200 γρ.	Ελαιόλαδο
2.600 γρ.	Νερό

9.175 γρ. σύνολο

Εκτέλεση

Χρόνος Ζυμώματος: 5 λεπτά στην αργή και 8 - 10 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Προσθέτουμε το αλάτι προς το τελείωμα του ζυμώματος.

Θερμοκρασία Ζύμης: 24° - 25° C | **Ξεκούραση Ζύμης:** 60 λεπτά

Μετά κόβουμε τη ζύμη μας σε βάρος 2.100 γρ., στρογγυλοποιούμε και τοποθετούμε σε ταψιά (καλά λαδωμένα με ελαιόλαδο).

Βάζουμε στο ψυγείο στους 4° - 5° C για 18 - 24 ώρες.

Στη συνέχεια πατάμε τη ζύμη μας με τα δάχτυλα. Περνάμε καλά την επιφάνεια με ελαιόλαδο και ψήνουμε.

Ψήσιμο με ατμό

Θερμοκρασία ψησίματος: 240° C | **Χρόνος ψησίματος:** 20 - 25 λεπτά



GRANOPAN



Baker's Rustic

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

100%



Αυθεντικό γαλλικό χωριάτικο, πιο εύκολα από ποτέ!

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



KONTA AEBE

Α' Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688

info@konta.gr • www.konta.gr



AGRANO



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**

Παράδοση στην Ποιότητα

Χωριάτικο Ψωμί Αργής Ωρίμανσης

Σε μια εποχή όπου ο χρόνος αποκτά ξανά αξία στην αρτοποιία, η αργή ωρίμανση επιστρέφει στο προσκήνιο, αναδεικνύοντας τη γεύση και το άρωμα του ψωμιού με τον πιο αυθεντικό τρόπο. Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ, με σεβασμό στην πρώτη ύλη και την παράδοση, προτείνει μια συνταγή που βασίζεται στην υπομονή και ανταμείβει με βάθος γεύσης και χαρακτήρα.



Ξεκούραση και μεριδοποίηση

Η ζύμη αφήνεται να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε σκεπασμένη λεκάνη, αφού πραγματοποιήσουμε ένα δίπλωμα, με στόχο την ενίσχυση της δομής. Στη συνέχεια διαιρείται σε τεμάχια των 600γρ., τα οποία αφήνονται για σύντομο χρόνο ώστε να χαλαρώσουν πριν το τελικό πλάσιμο.

Μορφοποίηση & Ωρίμανση

Τα τεμάχια πλάθονται σε οβάλ σχήμα, με έμφαση στη δημιουργία επιφανειακής τάσης, και τοποθετούνται σε αλευρωμένα καλαθάκια με τη ραφή προς τα πάνω. Ακολουθεί παραμονή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά και στη συνέχεια μεταφορά σε θάλαμο ψύξης στους 5-6 °C και υγρασία 70%, όπου πραγματοποιείται η ωρίμανση για 12-16 ώρες.

Ψήσιμο

Πριν το ψήσιμο, τα τεμάχια παραμένουν για 20-30 λεπτά εκτός ψυγείου. Έπειτα αναποδογυρίζονται πάνω σε τελάρο, χαράσσονται και εισάγονται σε προθερμασμένο φούρνο. Το ψήσιμο ξεκινά στους 230°C με ατμό, μετά από 15 λεπτά χαμηλώνουμε στους 210°C για ακόμη 25-30 λεπτά, έως ότου επιτευχθεί έντονο, καραμελωμένο χρώμα κόρας.



ΥΛΙΚΑ (για περίπου 12 τεμ. των 600 γρ.)

3 κιλά αλεύρι **Limnos**
1 κιλό αλεύρι **Starenio**
160 γρ. **Vollkorn Malzsauer**
80 γρ. αλάτι
24 γρ. νωπή μαγιά
3 L νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ζύμωση

Στο ζυμωτήριο τοποθετούνται τα άλευρα μαζί με περίπου 2,6 L νερό. Η ζύμωση ξεκινά στην αργή ταχύτητα για 5 λεπτά, μέχρι να επιτευχθεί ομοιογενής μάζα. Στη συνέχεια προστίθενται η μαγιά και η διαδικασία συνεχίζεται στη γρήγορη ταχύτητα για περίπου 8 λεπτά, με σταδιακή ενσωμάτωση του υπόλοιπου νερού. Προς το τέλος της ζύμωσης προσθέτουμε και το αλάτι. Η τελική ζύμη πρέπει να είναι λεία και ελαστική, με θερμοκρασία 24-25°C.



Εμπιστευτείτε μας για το Χωριάτικο Αργής Ωρίμανσης

Ανακαλύψτε τη μαγεία του Χωριάτικου Ψωμιού Αργής Ωρίμανσης, επιλέγοντας εκλεκτά άλευρα όπως το **Limnos**, το **Σταρένιο Limnos Durum** και το **Vollkorn Malzsauer**, για ψωμί με πλούσιο άρωμα, γεμάτη γεύση και αυθεντικό χαρακτήρα.

Ψωμί που μοσχοβολά παράδοση και θαλπωρή!



Limnos



Σταρένιο Limnos
Durum



Vollkorn
Malzsauer



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**

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

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



Goldy Loaf σε Φέτες

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Goldy Loaf
30 γρ. Μαγιά
620 γρ. Νερό

Χρόνος ζυμώματος: 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 στη δεύτερη
Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
Ξεκούραση: 20 λεπτά
Βάρος /Τεμάχιο: 450-500 γρ.
Δεύτερη ξεκούραση: 10 λεπτά
Μορφοποίηση: Πλάθω φρατζόλα και τοποθετώ σε φόρμα
Θερμοκρασία στόφας: 35°C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 50-60 λεπτά
Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C
Χρόνος ψησίματος: 40-45 λεπτά

* Μόλις βγουν από το φούρνο βγάζουμε από τις φόρμες αμέσως με γάντια και τοποθετούμε σε κατάλληλο χώρο κρυώματος με απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστά μεταξύ τους. Αφού κρυώσουν πολύ καλά, κόβουμε σε φέτες και συσκευάζουμε σε καθαρή και απολυμασμένη μηχανή και φορώντας γάντια.



Goldy Loaf Panini

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Goldy Loaf
20 γρ. Μαγιά
750 γρ. Νερό (σταδιακά)
20 γρ. Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ ΓΕΜΙΣΗΣ

Προσούτο
Μοτσαρέλα
Πέστο
Ρόκα
Ντοματίνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χρόνος ζυμώματος: 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 στη δεύτερη
Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
Ξεκούραση: 60 λεπτά (στο μισό χρόνο 1 δίπλωμα)
Μορφοποίηση: Απλώνουμε σε αλευρωμένο τραπέζι και κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και σχήμα με σπάτουλα.
Θερμοκρασία στόφας: 35°C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 20 λεπτά
Θερμοκρασία ψησίματος: 230°C
Χρόνος ψησίματος: 15-20 λεπτά



Goldy Rustic σε Φέτες

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Goldy Rustic
30 γρ. Μαγιά
620 γρ. Νερό

Χρόνος ζυμώματος: 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 στη δεύτερη
Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
Ξεκούραση: 20 λεπτά
Βάρος /Τεμάχιο: 450-500 γρ.
Δεύτερη ξεκούραση: 10 λεπτά
Μορφοποίηση: Πλάθω φρατζόλα και τοποθετώ σε φόρμα
Θερμοκρασία στόφας: 35°C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 50-60 λεπτά
Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C
Χρόνος ψησίματος: 40-45 λεπτά

* Μόλις βγουν από το φούρνο βγάζουμε από τις φόρμες αμέσως με γάντια και τοποθετούμε σε κατάλληλο χώρο κρυώματος με απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστά μεταξύ τους. Αφού κρυώσουν πολύ καλά, κόβουμε σε φέτες και συσκευάζουμε σε καθαρή και απολυμασμένη μηχανή και φορώντας γάντια.



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Για προζυμένιο ψωμί σε φέτες επιλέξτε

Goldy Loaf και Goldy Rustic



ΔΕΙΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ



Αθήνα: 210 285 0553 | Θεσσαλονίκη: 2310 723301 | Αλεξανδρούπολη: 25510 26259 | www.thrakismills.gr | info@thrakismills.gr

Follow us f @thrakismills



ΓΑΛΛΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ LA SILEX ΓΙΑ ARTISAN ΜΠΑΓΚΕΤΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο αλεύρο La Silex της Minoterie Suire, ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακής rustic μπαγκέτας ανώτερης ποιότητας. Ο μοναδικός συνδυασμός από γαλλικά αλεύρα σίτου T80 και T65, το καθιστά ιδανικό για μπαγκέτες αργής ωρίμανσης με πλούσια γεύση, τραγανή κόρα και τέλεια κυψέλωση, προσφέροντας παράλληλα ιδανική ισορροπία μεταξύ γεύσης και αρτοποιητικής απόδοσης. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. / stelioskanakis.gr



- ✓ **Αξιοπιστία**
- ✓ **Υψηλή ταχύτητα & ακρίβεια**
- ✓ **Εύκολη λειτουργία**



PUGLIESE - ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΟΡΑ, ΑΦΡΑΤΗ ΑΝΟΙΧΤΗ ΨΙΧΑ

από την OLYMPIC FOODS

Το Pugliese της AB Mauri από την OF φέρνει την αυθεντική ιταλική αρτοποιητική παράδοση στη σύγχρονη επαγγελματική παραγωγή. Με επιλεγμένα αλεύρα και φυσικά προζύμια, εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα, εξαιρετική υφή και χαρακτηριστικό άρωμα, προσφέροντας ευελιξία σε εφαρμογές όπως χωριάτικο, σμιγδαλένιο ψωμί, ciabatta, focaccia και πίτσα. Παράλληλα, προσφέρει αξιόπιστο αποτέλεσμα, υψηλή διατηρησιμότητα και αποτελεί ιδανική επιλογή για καρβέλια μεγάλου βάρους. / olympic-foods.gr

ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΦΕΡΝΟΥΝ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ συνεχίζουν δυναμικά να βρίσκονται δίπλα στους επαγγελματίες της αρτοποιίας, υλοποιώντας σειρά παρουσιάσεων σε αρτοποιεία της Αττικής και ανά την Ελλάδα. Στο επίκεντρο βρέθηκε η σειρά Authentic Artisanal, μέσα από την οποία αναδεικνύεται η φιλοσοφία της αργής ωρίμανσης και η αξία της στη σύγχρονη αρτοποιία. Μέσα από εφαρμογές με τα αλεύρα της σειράς, παρουσιάστηκαν ψωμιά και αρτοσκευάσματα με ξεχωριστή γεύση, άρωμα και αυθεντικό χαρακτήρα. Οι δράσεις πραγματοποιήθηκαν σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, όπως Αττική, Πάτρα, Αγρίνιο, Θεσσαλονίκη, Έδεσσα, Γρεβενά, Κοζάνη, Έβρο, Ξάνθη και Καβάλα, φέρνοντας το κοινό πιο κοντά στη φιλοσοφία της αργής ωρίμανσης μέσα από γευσιγνωσίες και ενημερωτικό υλικό στα σημεία πώλησης. Με τη σειρά Authentic Artisanal, ο επαγγελματίας διαθέτει μια αξιόπιστη βάση για σταθερό αποτέλεσμα, υψηλή ποιότητα και αυθεντικό χαρακτήρα. / loulismills.gr



LIMNOS: ΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ παρουσιάζει το Limnos, ένα λεπτόκοκκο κίτρινο αλεύρι, προερχόμενο από σκληρό σιτάρι, που ξεχωρίζει για την ποιότητά του. Ιδανική επιλογή για την παρασκευή παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού, χαρίζοντας πλούσια γεύση, εκλεπτυσμένο άρωμα, σωστή διόγκωση και ένα ζεστό, χρυσαφένιο χρώμα με λεπτή, τραγανή κόρα. / cfm.com.gr

ΕΝΑ ΠΡΟΖΥΜΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΤΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Φτιαγμένο από σκληρό σιτάρι σε Πετρόμυλο του Θεσσαλικού κάμπου. Ειδικά σχεδιασμένο για να παράγει παραδοσιακό, χωριάτικο ψωμί σαν αυτό που έφτιαχνε η γιαγιά μας στον ξυλόφουρνο του χωριού. Συνδυάζεται ιδανικά με κίτρινα αλεύρα, παρέχει ήπια, γλυκιά οξύτητα και τα κλασικά Ελληνικά αρώματα και γεύσεις. Στην κλασική σας συνταγή του χωριάτικου προσθέστε Θεσσαλικό για να αναβαθμίσετε το προϊόν σας σε ανώτερη ποιότητα και τιμή. / lesaffre.gr



Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξ. Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Περιοχή Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757
 mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τηλ.: 210 2777 910, 210 2753 454
Λάρισα: 5ο χλμ περιφερειακής οδού Λάρισας-Βόλου Τηλ.: 2410 572 029



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΣΗ ΤΗΣ ΑΥΣΤΡΙΑΚΗΣ BACKALDRIN

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η σπουδαία Αυστριακή BACKALDRIN έχει περισσότερα από 60 χρόνια παράδοσης στην παραγωγή πρώτων υλών και πλούσια γκάμα που περιλαμβάνει υγρά προζύμια, βελτιωτικά, έτοιμα μείγματα για αρτοποιία και αρτοζαχαροπλαστική, toppings, γεμίσεις κ.ά. Τώρα όλα τα προϊόντα της είναι διαθέσιμα σε κάθε σημείο της Ελλάδας μέσω της GELATO & BAKERY EXPERTS. Όπως για παράδειγμα το εμβληματικό Original Kornspitz Backaldrin με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη LGI 43, ένα προϊόν που έχει ταυτιστεί με την ευρύτερη έννοια του Αυστρικού ψωμιού και το οποίο είναι επίσημος χορηγός της Χειμερινής Ολυμπιακής ομάδας της Αυστρίας! / gnbexperts.gr

**ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ & DESIGN**

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Στην οδό Δημ. Λιάκου 8, στον Ασπρόπυργο, το νέο αρτοζαχαροπλαστείο του κ. Καμπόλη διαμορφώνεται ως ένας σύγχρονος και λειτουργικά οργανωμένος χώρος εστίασης. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού, με custom λύσεις που εξυπηρετούν την ομαλή ροή εργασίας και την εργονομία. Οι βιτρίνες υψηλών προδιαγραφών εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης, συμβάλλοντας στη διατήρηση της φρεσκάδας και της ποιότητας των προϊόντων. Η διάταξη του χώρου ενισχύει την άμεση εξυπηρέτηση, ενώ οι καθαρές γραμμές, τα φυσικά υλικά και ο ισορροπημένος φωτισμός συνθέτουν ένα περιβάλλον σύγχρονης αισθητικής με σαφή εμπορικό προσανατολισμό. / drakoulakis.gr

**ΜΙΓΜΑ ΑΛΕΥΡΟΥ ΜΕ ΟΣΠΡΙΑ**

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το Μίγμα Αλεύρου με Όσπρια, μια καινοτόμο πρόταση για σύγχρονες επαγγελματικές ζύμες. Με αλεύρι οσπρίων (φάβα, ρεβίθι, φακή), προσφέρει περισσότερη φυτική πρωτεΐνη, αυξημένες φυτικές ίνες και φυσικά πρεβιοτικά. Εξασφαλίζει ζύμη με ισορροπημένη δομή και πλούσια γεύση, ιδανική για διαφοροποιημένες προτάσεις προϊόντων αρτοποιίας. Διατίθεται σε συσκευασία 20 κιλών και απευθύνεται σε επαγγελματίες εστίασης και αρτοποιούς που αναζητούν προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. / mills.gr

EV1000 EUROFRIGO: Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το EV1000 της Ιταλικής εταιρείας Eurofrigo είναι μια εξαιρετική επιλογή για επαγγελματικές ανάγκες ψύξης, προσφέροντας μεγάλο όγκο αποθήκευσης, ισχυρό σύστημα ψύξης και αξιόπιστη λειτουργία. Με μοντέρνο σχεδιασμό, υψηλή ενεργειακή αποδοτικότητα και φιλική προς το περιβάλλον τεχνολογία, είναι ιδανικό για επιχειρήσεις που θέλουν να διατηρούν τα προϊόντα τους σε άριστες συνθήκες. Λειτουργεί σε θερμοκρασίες από -20°C έως +5°C με 5 επίπεδα προβολής και φωτισμό led. Μπορεί να επενδυθεί και να ταυριάζει σε οποιοδήποτε χώρο. Αποτελεί μια αξιόπιστη λύση για κάθε επαγγελματία. / antonopoulos.com.gr

**SAUERDOUGH PASTE - ΦΥΣΙΚΗ ΟΞΙΝΣΗ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ**

από την OLYMPIC FOODS

Το Sourdough Paste αποτελεί έναν συμπυκνωμένο παράγοντα όξυνσης σε μορφή πάστας, σχεδιασμένο να φέρνει τη δύναμη της φυσικής ζύμωσης στο σύγχρονο αρτοποιείο. Προσφέρει σταθερότητα και απόλυτο έλεγχο στην παραγωγική διαδικασία, εξαλείφοντας τους κινδύνους αστάθειας που συχνά συνοδεύουν τα παραδοσιακά προζύμια. Αποτελεί ιδανική επιλογή για την παρασκευή ψωμιών υψηλής ποιότητας και ζυμών με παρατεταμένη ωρίμανση, χαρίζοντας πλούσιο άρωμα, ισορροπημένη οξύτητα και αυθεντικό χαρακτήρα. / olympic-foods.gr

**ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ παρουσιάζουν δύο νέα καινοτόμα μίγματα για προζυμένιο ψωμί σε φέτες, με μεγάλη διατηρησιμότητα και χωρίς συντηρητικά. Το Goldy Loaf για λευκό ψωμί και το Goldy Rustic για χωριάτικο, προσφέρουν ευκολία στην παραγωγή και άριστη συμπεριφορά στην κοπή, χωρίς να θρυμματίζονται. Μια γευστική και υγιεινή πρόταση που αναβαθμίζει το ράφι κάθε αρτοποιείου. / thrakismills.gr

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ CAPUTO SACCOROSSO "00"

από την Γ. & Ι. ΠΑΣΣΑΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Ιδανικό για ζυμάρια μακράς ωρίμανσης, το Caputo Saccorosso "00" προσφέρει δύναμη, σταθερότητα και εξαιρετική διαχείριση ζύμης. Η υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη εξασφαλίζει άριστη διόγκωση, ελαστικότητα και σταθερό αποτέλεσμα, ακόμη και σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Κατάλληλο για πίτσα, αρτοσκευάσματα και επαγγελματικές παρασκευές υψηλών απαιτήσεων. Με W-Value περίπου 300 και P/L γύρω στο 0,60, προσφέρει ιδανική ισορροπία μεταξύ αντοχής και εκτατότητας. Ο ενδεικτικός χρόνος ωρίμανσης είναι 24-48 ώρες. Ανακαλύψτε περισσότερα στο www.passalis.gr

**ΣΤΟΦΑ-ΨΥΓΕΙΟ: ΕΞΥΠΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΖΥΜΗΣ, ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ**

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Ένα απαραίτητο εργαλείο για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία και εργαστήρια πιτσαρίας όπου παράγονται προϊόντα ζύμης, η Στόφα-Ψυγείο εξαλείφει ή μειώνει σημαντικά τη νυχτερινή εργασία. Ο σύγχρονος ηλεκτρονικός πίνακας αφής επιτρέπει ακριβή ρύθμιση θερμοκρασίας και υγρασίας σε έως 5 φάσεις ανά πρόγραμμα (ψύξη, απόψυξη, προστοφάρισμα, στοφάρισμα), με εύκολο και γρήγορο χειρισμό. Θερμοκρασία λειτουργίας από -10 έως +40°C. Διατίθεται σε δύο εκδόσεις 20 ή 40 τεμαχίων 60x40. τηλ. 2105773177 / kourlampas.gr

**ΚΟΠΤΙΚΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ KRUMBEIN**

από την SWEET ICE

Η Μηχανή κοπής παντεσπανιού HGS 1/4 600 της γερμανικής εταιρείας Krumbain έχει 4 ζεύγη μαχαιριών τα οποία κινούνται παλινδρομικά και μπορούν να κόψουν μέχρι και σε 5 φέτες το κάθε προϊόν. Η τροφοδοσία των προϊόντων προς κοπή μπορεί να είναι συνεχής αφού οι ειδικές ταινίες μεταφοράς και πίεσης διαθέτουν ανάγλυφες επιφάνειες για να εξασφαλίζουν σταθερότητα κατά το κόψιμο. Το HGS 1/4 600 είναι κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι προσδίδοντας στο μηχάνημα ανθεκτικότητα, μεγάλη διάρκεια ζωής και ποιότητα με την υπογραφή της γερμανικής Krumbain. / sweetice.gr

**BREAKFAST MIX COLLECTION: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ PANCAKES, ΒΑΦΛΕΣ & ΚΡΕΠΕΣ**

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η εταιρεία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ παρουσιάζει επαγγελματικά μίγματα σε σκόνη για αφράτα pancakes, τραγανές βάφλες και λαχταριστές κρέπες, με πλούσια γεύση και υπέροχο άρωμα. Παρασκευάζονται εύκολα με την προσθήκη νερού, εξασφαλίζοντας σταθερό αποτέλεσμα, αφράτη υφή και εξαιρετική δομή. Συνδυάζονται ιδανικά με ποικιλία γλυκισμάτων και συνοδευτικών, προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο και απολαυστικό γευστικό αποτέλεσμα. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr

ΔΑΦΕΡΜΟΣ: ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΜΟΝΤΕΡΝΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΑΓΙΟ ΔΗΜΗΤΡΙΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το αρτοποιαείο Δαφέρμος στον Άγιο Δημήτριο ανοίγει τις πόρτες του σε έναν ολοκαίνουργιο, σύγχρονο χώρο που συνδυάζει την παράδοση της αρτοποιίας με τον μοντέρνο σχεδιασμό και την υψηλή λειτουργικότητα. Τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τον πλήρη εξοπλισμό του καταστήματος ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δημιουργώντας έναν χώρο που αναδεικνύει ιδανικά τα προϊόντα και προσφέρει ξεχωριστή εμπειρία στους επισκέπτες. Οι κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες, μαζί με τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας, διασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης και αναδεικνύουν οπτικά τα προϊόντα με καθαρότητα και φωτεινότητα. Το αποτέλεσμα είναι αρτοποιαείο στον Άγιο Δημήτριο η ποιότητα συναντά τον προσεγμένο σχεδιασμό και την άρτια τεχνική υλοποίηση. / antonopoulos.com.gr



ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ PASTRY EVENT

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Μια επιτυχημένη επίδειξη ζαχαροπλαστικής πραγματοποίησε η ΡΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ FOODS στις εγκαταστάσεις της σε συνεργασία με τη Flora Group International. Ο διακεκριμένος pastry chef Δημήτρης Χρονόπουλος με τον βοηθό του Νίκο Κυπραίνο και τον συνεργάτη της εταιρείας Νικόλα Γαλανάκη, ανέδειξαν δημιουργικές τεχνικές, plant-based προτάσεις και καινοτόμες συνταγές, με προϊόντα Flora και Rama προσφέροντας έμπνευση και πρακτική γνώση στους επαγγελματίες του κλάδου. Οι συμμετέχοντες απόλαυσαν μοναδικές γεύσεις και αντάλλαξαν ιδέες σε ένα δυναμικό περιβάλλον δημιουργίας. / papageorgioufoods.gr



ΑΦΡΑΤΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ READY-TO-SERVE

από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Οι νέοι λουκουμάδες της ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ αποτελούν την ιδανική λύση για εύκολο και γρήγορο σερβίρισμα, καθώς είναι προψημένοι και ζαχαρωμένοι, απαιτώντας μόνο απόψυξη. Η αφράτη και αέρινη υφή τους παραμένει αναλλοίωτη χάρη στην προηγμένη μέθοδο παρασκευής και κατάψυξης, προσφέροντας στον καταναλωτή την αυθεντική εμπειρία του κλασικού και αγαπημένου λουκουμά παραλίας. Η πρακτική τους συσκευασία σε αεροστεγή δισκάκια διευκολύνει τη διαχείριση αποθέματος, προστατεύει το προϊόν και διατηρεί αναλλοίωτη τη γεύση και την επικάλυψη ζάχαρης μέχρι την κατανάλωση. / portokalidisfamily.com



IREKS OPTILIS ΓΙΑ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

από την LAOUDIS FOODS

Η δημιουργία αρτοποιημάτων με αργή ωρίμανση είναι μια απαιτητική εργασία, καθώς η πολύωρη παραμονή της ζύμης εντός ψυγείου αλλάζει τη δομή, με αθέμιτα αποτελέσματα. Η γερμανική Ireks προσφέρει το OPTILIS, ένα βελτιωτικό ειδικά μελετημένο για ζύμες αργής ωρίμανσης. Το Optilis διευκολύνει τον έλεγχο της ωρίμανσης από τον αρτοποιό, εμποδίζει τη δημιουργία ανεπιθύμητων φυσαλίδων και την υπερβολική ωρίμανση της ζύμης, έτσι ώστε να έχετε υπέροχη γεύση και άριστη δομή και εμφάνιση σε όλα τα τελικά προϊόντα σας! / laoudis.gr

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ELLADE 15T

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Έναν καινούριο, τελευταίας τεχνολογίας, περιστρεφόμενο φούρνο για μεγάλη παραγωγή και με μικρές διαστάσεις πρόσθεσε στη συλλογή της η ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ. Η χωρητικότητά του είναι 15 έως 16 λαμαρίνες, με χαμηλή ισχύ και κατανάλωση. Όλοι οι φούρνοι διατίθενται με το αξιόπιστο σύστημα περιστροφής καρτσιού (περιστρεφόμενο δάπεδο) και 3 θυρίδες εξαγωγής του αέρα ώστε να εξασφαλίζεται η απόλυτη ομοιομορφία στο ψήσιμο. Προσφέρεται σε πολύ καλή τιμή, ρεύματος, πετρελαίου ή αερίου. τηλ. 2105773177 kourlampas.gr



ΝΟΣΤΙΜΗ FOCACCIA ΜΕ GRANOPAN BAKER'S RUSTIC

από την KONTA AEBE

Το νέο πλήρες προϊόν Granopan Baker's Rustic με την εγγύηση της AGRANO παράγεται από διαλεχτά αλεύρα σίτου & σίκαλης και περιέχει αρωματικό προζύμι. Χάρη στα μοναδικά χαρακτηριστικά του και τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης, εξασφαλίζει εντυπωσιακές στην εμφάνιση, απογειωτικές στη γεύση και ιδιαίτερα αρωματικές rustic focaccias, ιδανικές για σάντουιτς ή σκέτες με αρωματικά και διάφορα toppings. Παράλληλα, είναι εξαιρετικό για διάφορα rustic αρτοποιήματα γαλλικού τύπου, χωριάτικα καρβέλια, τραγανές μπαγκέτες, μυρωδάτες κουλούρες, αλλά και για νόστιμα κριτσίνια και κράκερ. Σίγουρη λύση επιτυχίας για το σύγχρονο αρτοποιό! Σε σακί 20 κιλών. / konta.gr



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ - BROWNIE MIX

από την ΑΚΤΙΝΑ

Πρόκειται για ένα ολοκληρωμένο μείγμα υψηλής ποιότητας που προσφέρει έντονη γεύση σοκολάτας και πλούσιο, μαστιχωτό και υγρό εσωτερικό. Διακρίνεται για τη σταθερή του δομή και τη συνέπεια στο ψήσιμο, χωρίς υπερβολική διόγκωση ή καθίζηση, διατηρώντας ιδανική υγρασία μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας. Αποτελεί αξιόπιστη λύση για επαγγελματικές εφαρμογές σε brownies, βάσεις γλυκών, ατομικές μερίδες, καθώς και εξελιγμένες δημιουργίες σε συνδυασμό ξηρών καρπών και επικαλύψεων. aktinafoods.com



STARENIO LIMNOS DURUM: Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΣΕ ΚΑΘΕ ΦΟΥΡΝΙΑ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ παρουσιάζει το STARENIO LIMNOS DURUM, ένα εξαιρετικής ποιότητας κίτρινο αλεύρι, προερχόμενο από σκληρό σιτάρι. Είναι ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού, χειροποίητων πιτών και κάθε είδος αρτοποιήματος που απαιτεί τη δύναμη και το άρωμα του εκλεκτού σκληρού σίτου. / cfm.com.gr

ΤΥΡΙΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ KALLAS

από την KALLAS INCORPORATION A.E.

Η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει τη σειρά τυριών σε φέτες και τριμμένων, με τις καταξιωμένες επωνυμίες Redda & Rosso, που τυποποιούνται σε ιδιόκτητες, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στα Οινόφυτα. Ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητα, την πλούσια γεύση τους και το αξιόπιστο αποτέλεσμα και προσφέρουν ιδανικές λύσεις στους επαγγελματίες της εστίασης. Η σειρά τυριών σε φέτες περιλαμβάνει τα Redda Gouda, Edam & Cheddar 25 & 10 φέτες και Rosso Gouda & Edam 500g. Η σειρά τριμμένων περιλαμβάνει Gouda, Edam, Mozzarella, Cheddar, Regato, Gouda/Edam Mix, Pizza Topping & Κεφαλοτύρι σε συσκευασία του 1kg. / kallasinc.com



ΣΙΤΑΛΕΥΡΑ CARUTO - Ο ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΤΗΣ ΝΑΠΟΛΗΣ

από την Γ. & Ι. ΠΑΣΣΑΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Από την καρδιά της Νάπολης, τα αλεύρα Caruto φέρνουν αυθεντικότητα και έμπνευση σε κάθε δημιουργία. Σχεδιασμένα για επαγγελματίες αλλά και απαιτητικούς λάτρεις της κουζίνας, η σειρά των 25 κιλών εγγυάται σταθερότητα, εξαιρετική απόδοση και κορυφαία ποιότητα σε κάθε ζύμη. Ιδανικά για ψωμί με χαρακτήρα, αυθεντική ιταλική πίτσα, αφράτα αρτοποιήματα, εκλεκτά γλυκά και φρέσκα ζυμαρικά, προσφέρουν αποτέλεσμα που ξεχωρίζει σε γεύση και υφή. Με την υπογραφή της Caruto, κάθε συνταγή γίνεται εμπειρία υψηλής γαστρονομίας, αντάξια των πιο απαιτητικών δημιουργιών. Ανακαλύψτε τη δύναμη της δημιουργίας στο www.passalis.gr



ΝΕΟ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ "VOLYM CL" IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS, η γερμανική εταιρεία που δημιούργησε το 1900 πρώτη απ' όλους βελτιωτικά με ενεργά ένζυμα και έφερε επανάσταση στην παγκόσμια αρτοποιία, σας προσφέρει τώρα το νέο, καινοτόμο βελτιωτικό σε σκόνη Volym CL για συμμετοχή 1%, που θα δώσει εντυπωσιακό όγκο και ισορροπημένο σχήμα σε όλα τα ψωμιά και τα αρτοσκευάσματά σας με μαγιά ή προζύμι! Το Volym CL είναι κατάλληλο για τραγανά ή μαλακά προϊόντα, για κάθε είδος ζύμωσης (γρήγορη ή αργή διαδικασία, αργή ωρίμανση κ.ά.) και για πρόσμιξη με κάθε διαφορετικό τύπου αλεύρου. Σε σάκο 10 κιλών. / laoudis.gr

**PIZZA ME ANIMA VERACE**

από την KONTA AEBE

Ακόμη μία εξαιρετική πρόταση για αλεύρι για πίτσα από την KONTA AEBE: Το Anima Verace τύπου 00, 10 - 24 Ωρών είναι 100% φυσικό προϊόν με την υπογραφή της ιταλικής MOLINO DENTI. Πιστοποιημένο προϊόν (AVPN) για Vera Pizza Napoletana, με διόγκωση, άρωμα και γεύση αυθεντικά ναπολιτάνικη! Κατάλληλο για ζύμες μακράς ωρίμανσης, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και γλουτένη, εξασφαλίζει ζύμη απαλή και πολύ ελαστική καθώς και μοναδική διόγκωση στο τελικό προϊόν. Ιδανικό για trendy Pizza Contemporanea, Pan Pizza και Pizza με το μέτρο. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. / konta.gr

ΝΕΟ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΤΡΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Το νέο μπριός αλλαντικών της ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ αναβαθμίζει την κατηγορία των savory snacks και αποτελεί την ιδανική πρόταση για το καλοκαίρι, συνδυάζοντας γεύση, εμφάνιση και σταθερή ποιότητα καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Η αφράτη ζύμη μπριός με αυγά και γάλα διατηρεί τη φρεσκάδα της χωρίς να στεγνώνει, ενώ η πλούσια γέμιση με δύο φέτες καπνιστή μπριζόλα, μπέικον, ζαμπόν, Γκούντα Ολλανδίας και μουστάρδα δημιουργεί ένα απολαυστικό προϊόν που ξεχωρίζει σε κάθε επαγγελματική βιτρίνα. Διατίθεται σε κιβώτια των 25 τεμαχίων. / portokalidisfamily.com

**MULTIFREEZE ICONA
ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΑΙ ΜΕ ΤΟ DIAMOND**

από την SWEET ICE



Η νέα Multifreeze Icona με το λογισμικό Diamond απογειώνει την υφή του gelato. Χάρη στη νέα τεχνολογία AI, διαχειρίζεται μόνη της την ένταση της ψύξης, καθώς αναγνωρίζει τα μίγματα που εισέρχονται στον κάδο και επιλέγει μόνη της την απαραίτητη σκληρότητα, χωρίς να χρειάζεται ρυθμίσεις από τον χειριστή. Επιτυγχάνει ασύγκριτη κρεμώδη αίσθηση και απόλυτη σταθερότητα στη δομή, ανεξάρτητα από την ποσότητα του μείγματος. Η τεχνολογία αιχμής συναντά την κορυφαία ποιότητα, εξασφαλίζοντας κάθε φορά το τέλειο αποτέλεσμα που αναδεικνύει κάθε γεύση. Η επανάσταση στην υφή του παγωτού είναι πλέον γεγονός. Αποκλειστική αντιπροσωπεία Cattabriga Icteam 1927 στην Ελλάδα - Sweet Ice. / sweetice.gr

**ΧΕΛΙΔΟΝΙ 1895:
Η ΜΑΓΙΑ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ!**

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Τώρα το καλοκαίρι, η εξειδικευμένη μαγιά αργής ωρίμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε γρήγορες αρτοποιήσεις, ώστε να προστατεύονται τα ζυμάρια από τις υψηλές θερμοκρασίες του εργαστηρίου. Η μαγιά Χελιδόνι 1895 προσφέρει πλούσια γεύση, έντονα αρώματα, σταθερά και αξιόπιστα αποτελέσματα, ακόμη και το Σαββατοκύριακο (έως 2 ημέρες στο ψυγείο). Η LESAFFRE, παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση, προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις αρτοποιίας. Τώρα διαθέσιμη σε νέα, πρακτική συσκευασία 2,5 κιλών. / lesaffre.gr

**PRODUCT PARTNER ΣΤΑ TEDx AUTH
ΚΑΙ TEDx MAVILI SQUARE 2026**

από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ Α.Ε.

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ συμμετείχε ως Product Partner στα TEDx AUTH και TEDx Mavili Square 2026, στηρίζοντας δύο διοργανώσεις που προάγουν τη γνώση, την καινοτομία και τη δημιουργική σκέψη. Οι συμμετέχοντες γνώρισαν επιλεγμένα προϊόντα, από mini rolls και pizza rolls, μέχρι premium χειροποίητες σφολιάτες και τη νέα χωριάτικη φυλλωτή κοτόπιτα της εταιρείας. Παράλληλα, η Λαμπρινή Πορτοκαλίδου συμμετείχε στο Alternative Stage του TEDx Mavili Square με ομιλία για την ενάργεια στο R&D, εστιάζοντας στη σύνδεση της καινοτομίας με τη δημιουργία εμπειριών. / portokalidisfamily.com

**MAGIMIX RELAX:
ΕΚΤΑΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ**από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Το Magimix Relax σχεδιάστηκε ειδικά για να κάνει τα ζυμάρια πιο εύπλαστα και να μειώνει τα μαζέματά τους. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις μορφές ζύμης όπως φυτίλια, φύλλο χωριάτικο, κρούστας, αέρος, ζύμη σφολιάτας ή πίτσας και στη λαγάνα. Χρησιμοποιώντας ανενεργή μαγιά μειώνεται η επαναφορά της ζύμης και αυξάνεται η εκτατότητα των ζυμαριών. lesaffre.gr

**VOLLKORN MALZSAUER:
ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ**

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ παρουσιάζει το Vollkorn Malzsauer, ένα προσεκτικά αποξηραμένο προζύμι που διατηρεί πλήρως την αρωματική του γεύση. Η προσθήκη του αναβαθμίζει τις ζύμες σας, προσφέροντας ελαστικότητα, σταθερότητα και μεγάλη διατηρησιμότητα στα αρτοσκευάσματα. Χάρη στο έντονο άρωμά του και την εγγυημένη αντοχή που δίνει στο ζυμάρι, εξασφαλίζει ένα άριστο τελικό αποτέλεσμα που κάνει τα προϊόντα σας να ξεχωρίζουν με διαφορά. / cfm.com.gr

MASTERCLASS CODA & MOLINO DENTI ΣΤΟ OZ37

από την KONTA AEBE

Στο πρόσφατο διήμερο masterclass της CODA SA, στο φιλόξενο χώρο του Oz37 Gastronomy Studio του Chef & R&D Specialist Πάνου Ιωαννίδη, ο pizzaiolo και Τεχνικός της MOLINO DENTI Mirko Chinzi μαζί με τους Τεχνικούς της εταιρείας Απόστολο Δημητρώση, Λάμπρο Σκουλίκα και Γιώργο Θεοδώρου, παρουσίασαν στους εκλεκτούς προσκεκλημένους μοναδικές τεχνικές και νέες εντυπωσιακές συνταγές για ιταλικές σπεσιαλιτέ όπως Pizza Contemporanea, Focaccia, Padellino, Sicilian Snacks κ.α, ενώ με τα άλευρα ζαχαροπλαστικής Dolce Vivo, Sfoglia, Frolla και Croissant Flour, ξεχώρισαν εντυπωσιακές γλυκές δημιουργίες όπως Colomba, Rolls, Κρουασάν, Τάρτες και Millefoglie Tiramisu. Μια ακόμα άκρως πετυχημένη παρουσίαση της CODA, με προϊόντα 100% φυσικά, χωρίς πρόσθετα και με την εγγύηση της ιταλικής MOLINO DENTI. / konta.gr

**ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
ΜΕ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ GUSTOVERO**

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ανακοινώνει τη συνεργασία της με την ιταλική εταιρεία Gustovero, στις περιοχές της Ν/Δ Ελλάδας, των Ιονίων Νήσων και της Ηπείρου. Η Gustovero εξειδικεύεται στην παραγωγή πρώτων υλών και ημιτελών προϊόντων για παγωτό, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και HoReCa. Με προηγμένες και ευέλικτες εγκαταστάσεις, καθώς και ισχυρό R&D, προσφέρει ολοκληρωμένη γκάμα από βάσεις παγωτού, πάστες γεύσεων, variegato, vegan προτάσεις, sugar free solutions και σταθεροποιητές, συνδυάζοντας ποιότητα, τεχνογνωσία και προσαρμοσμένες λύσεις για επαγγελματίες. / papageorgioufoods.gr



Αφράτα ψωμάκια burger & sandwich με τα νέα μίγματα της FOODSTUFF

Ανακαλύψτε νέες ιδέες για αφράτα burger buns και λαχταριστά sandwich με τα νέα μίγματα της FOODSTUFF. Το BRIOCHE BLEND χαρίζει πλούσια γεύση και εξαιρετική διατηρησιμότητα σε γλυκές και αλμυρές δημιουργίες, όπως μπόμπες, cinnamon rolls, αλμυρά σνακ όπως πίτσα και πεινιρλί, ενώ το POTATO BUN προσφέρει μαλακή υφή και υπέροχη κόρα για απολαυστικά burger και sandwich, με εύκολη παρασκευή μόνο με νερό, μαγιά και βούτυρο.



Potato bun

ΥΛΙΚΑ

2000 γρ. Μίγμα
 140 γρ. Μαργαρίνη/Βούτυρο 82%
 870 γρ. Νερό κρύο
 140 γρ. Μαγιά Νωπή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μίξερ με γάντζο ή στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώστε για 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα και περίπου 10 λεπτά σε γρήγορη, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία και ελαστική ζύμη. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά, χωρίστε τη στο επιθυμητό βάρος και δώστε το σχήμα που θέλετε. Στοφάρετε στους 35°C για 20-30 λεπτά και ψήστε με ατμό, προσαρμόζοντας χρόνο και θερμοκρασία ανάλογα με τον τύπο του φούρνου και το μέγεθος του προϊόντος.

Brioche Blend

ΥΛΙΚΑ

Χωρίς αυγά	Με αυγά	
1 κιλό	1 κιλό	Μίγμα
—	300 γρ.	Αυγά
350-370 γρ.	150-200 γρ.	Νερό κρύο
60-70 γρ.	80-100 γρ.	Μαγιά
70 γρ.	150 γρ.	Μαργαρίνη/ Βούτυρο 82%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμείξτε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 10-12 λεπτά στη γρήγορη, μέχρι να σχηματιστεί μια λεία και ελαστική ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά, χωρίστε τη σε τεμάχια του επιθυμητού βάρους και αφήστε τα να ξεκουραστούν εκ νέου για 5-10 λεπτά. Στη συνέχεια, πλάστε τα στο επιθυμητό σχήμα και στοφάρετε στους 35°C με 75% σχετική υγρασία για περίπου 20-30 λεπτά περίπου. Αλείψτε την επιφάνειά τους με αυγό και ψήστε με ατμό, προσαρμόζοντας χρόνο και θερμοκρασία ανάλογα με το μέγεθος του προϊόντος και τον τύπο του φούρνου.



Potato Bun

for Burger & Sandwich



- Αφράτο
- Εύκολη παρασκευή με μαγιά και νερό
- Διατηρείται μαλακό & φρέσκο

Developed
 by

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΑΛΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Πιστοποίηση και Εμπιστοσύνη στο Ελληνικό Αλεύρι



«Το αλεύρι αποτελεί τη βάση της αρτοποιίας και ένα από τα πιο θεμελιώδη τρόφιμα της ανθρώπινης διατροφής. Πίσω από αυτή τη φαινομενικά απλή πρώτη ύλη βρίσκεται μια ολόκληρη αλυσίδα αξίας που ξεκινά από την καλλιέργεια των σιτηρών, περνά από την τεχνολογία της άλεσης και καταλήγει στη δημιουργικότητα του αρτοποιού. Διατροφικά, τα προϊόντα άλεσης των σιτηρών προσφέρουν σύνθετους υδατάνθρακες, φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και σημαντικά ιχνοστοιχεία, αποτελώντας βασικό στοιχείο μιας ισορροπημένης διατροφής. Παράλληλα, η αυξανόμενη ζήτηση για αλεύρια ολικής άλεσης και παραδοσιακές ποικιλίες σιτηρών αναδεικνύει τη διαχρονική σύνδεση της διατροφής με τη γη και την παράδοση. Ταυτόχρονα, η βιωσιμότητα και η διασφάλιση ποιότητας αποτελούν βασικές προτεραιότητες της ελληνικής αλευροβιομηχανίας. Στο πλαίσιο αυτό, τα μέλη του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών Ελλάδος έχουν θεσπίσει το σήμα "Αλεύρι Ελληνικής Άλεσης", το οποίο πιστοποιείται από τον ανεξάρτητο διεθνή φορέα TÜV HELLAS και επιβεβαιώνει ότι το

αλεύρι παράγεται και συσκευάζεται στην Ελλάδα σύμφωνα με συγκεκριμένο πρωτόκολλο ποιοτικών προδιαγραφών και ελέγχων. Η πρωτοβουλία αυτή ενισχύει τη διαφάνεια και την εμπιστοσύνη του καταναλωτή, ενώ ταυτόχρονα στηρίζει την ελληνική παραγωγή και την υπεύθυνη λειτουργία του κλάδου. Η πραγματική αξία του αλεύρου σήμερα βρίσκεται ακριβώς σε αυτή τη διπλή αποστολή: να αποτελεί θεμέλιο της καθημερινής διατροφής και να παράγεται με υψηλά πρότυπα ποιότητας, υπευθυνότητας και βιώσιμης ανάπτυξης».

Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Πρόεδρος

LOULIS FOOD INGREDIENTS

Η Ποιότητα του Αλεύρου ως Βάση της Σύγχρονης Αρτοποιίας



«Η ποιότητα του αλεύρου αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την επιτυχία κάθε αρτοποιήσματος. Επηρεάζει την απορρόφηση νερού, τη συμπεριφορά της ζύμης στο ζύμωμα, την ξεκούραση και τη στόφα, καθώς και το τελικό οργανοληπτικό αποτέλεσμα μετά το ψήσιμο: όγκο, υφή, γεύση και άρωμα. Για τον επαγγελματία αρτοποιό, ένα σταθερό και σωστά σχεδιασμένο αλεύρι περιορίζει τις αστοχίες, εξασφαλίζει επαναληψιμότητα

και συμβάλλει στη σταθερή ποιότητα του τελικού προϊόντος που αναμένει ο καταναλωτής. Ένα σταθερό ποιοτικό αλεύρι στα χέρια των αρτοποιών και με την συμπαράσταση άρτια εκπαιδευμένων τεχνικών αρτοποιίας θα δώσει ποιοτικούς και πιστούς πελάτες. Σήμερα, η αγορά στρέφεται σε άλευρα με προστιθέμενη αξία, όπως: α) άλευρα ολικής άλεσης, β) αλεσμένα σε παραδοσιακό πετρόμυλο, γ) καθαρής ετικέτας, δ) από ειδικές ποικιλίες

σιτηρών, ε) λειτουργικά άλευρα με φυτικές ίνες ή πρωτεΐνες, καθώς και στ) εξειδικευμένες λύσεις για pizza, croissant και για προϊόντα αργής ωρίμανσης. Η ελληνική παραγωγή αλεύρου, μέσα από πιστοποιήσεις, τεχνολογία και σύνδεση με την εγχώρια αγροτική παραγωγή, μέσω προγραμμάτων συμβολαιακής και αναγεννητικής γεωργίας, προσφέρει τελικά προϊόντα με ταυτότητα και σταθερή ποιότητα».

Κωνσταντίνος Κερεσσετζής, Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Η Διαχρονική Αξία του Αλεύρου στη Σύγχρονη Αρτοποιία



«Το αλεύρι αποτελεί ένα από τα πιο θεμελιώδη συστατικά της ανθρώπινης διατροφής και διαχρονικά συμβολίζει όχι μόνο τη θρέψη, αλλά και τη δημιουργία. Δεν είναι απλώς μια πρώτη ύλη, αλλά ο πυρήνας κάθε αρτοποιήσματος, καθώς επηρεάζει καθοριστικά τη δομή, το άρωμα, τη γεύση και τη διατροφική του αξία. Σε μια εποχή όπου οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα με ταυτότητα και υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά, η σημασία του αλεύρου

αναδεικνύεται περισσότερο από ποτέ. Το αλεύρι αποτελεί έναν ζωντανό παράγοντα δημιουργίας, που ξεκινά από την επιλογή των κατάλληλων σιτηρών και φτάνει έως το τελικό προϊόν. Στους Μύλους Θράκης, με υπεύθυνη προμήθεια πρώτων υλών, με βασικό κορμό τα στάρια συμβολαιακής γεωργίας από τα εύφορα εδάφη της Θράκης και της Ανατολικής Μακεδονίας, συνέπεια στη διαδικασία άλεσης και αξιοποίησης σύγχρονων

τεχνολογιών σε συνδυασμό με τη γνώση της παράδοσης, παράγουμε πάνω από 160 κωδικούς προϊόντων. Άλευρα που υποστηρίζουν τόσο τις παραδοσιακές συνταγές όσο και τις σύγχρονες απαιτήσεις της αρτοποιίας. Η πραγματική αξία του αλεύρου βρίσκεται στη δυνατότητά του να αναδεικνύει τη δεξιοτεχνία του αρτοποιού και να συμβάλλει στη δημιουργία προϊόντων που συνδυάζουν ποιότητα, σταθερότητα και αυθεντική γευστική εμπειρία».

Νικόλ Βαρελλά Ουζουνοπούλου, Νομική Σύμβουλος & Υπεύθυνη Εταιρικής Υπευθυνότητας & Επικοινωνίας

Η Αξία του Αλεύρου

Σε μια εποχή όπου η αρτοποιία επαναπροσδιορίζει την έννοια της ποιότητας, της αυθεντικότητας και της διατροφικής αξίας, το αλεύρι επιστρέφει στο επίκεντρο της συζήτησης. Όχι απλώς ως πρώτη ύλη, αλλά ως ο βασικός παράγοντας που καθορίζει τη δομή, τη γεύση, τη σταθερότητα και την ταυτότητα κάθε αρτοποιήσματος. Από την επιλογή των σιτηρών και τη διαδικασία άλεσης μέχρι τη δημιουργία στον πάγκο του αρτοποιού, το αλεύρι αποτελεί τον κοινό παρονομαστή που ενώνει ολόκληρη την αλυσίδα της αρτοποιίας.

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Αλευριού (20 Μαρτίου), το περιοδικό «Αρτοποιός» παρουσιάζει το ειδικό αφιέρωμα «Η Αξία του Αλεύρου».

Στις σελίδες που ακολουθούν, πρόσωπα του κλάδου της ελληνικής αλευροβιομηχανίας καταθέτουν τη δική τους οπτική γύρω από τη σημασία του αλεύρου στη σύγχρονη παραγωγή, αναδεικνύ-

οντας ζητήματα που αφορούν την ποιότητα, τη συνέπεια, τη βιωσιμότητα, την τεχνολογία και τη διατροφική αξία.

Παράλληλα, μέσα από το τεχνικό άρθρο του αφιερώματος επιχειρείται μια ουσιαστική προσέγγιση στους τύπους αλεύρων και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, επιβεβαιώνοντας ότι η σωστή επιλογή πρώτης ύλης αποτελεί

καθοριστικό παράγοντα για την επιτυχία κάθε αρτοποιήσματος.

Από το ψωμί και τα παραδοσιακά προϊόντα έως τις σύγχρονες εφαρμογές αρτοποιίας, το αλεύρι δεν είναι απλώς ένα υλικό παραγωγής, αλλά η βάση πάνω στην οποία χτίζονται η σταθερότητα, η απόδοση, η γεύση και η ταυτότητα του τελικού προϊόντος.

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**Η Συνέπεια ως Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα**

«Η "συνταγή της επιτυχίας" για κάθε επαγγελματία αρτοποιό είναι η συνέπεια της πρώτης ύλης. Η σταθερότητα των παρτίδων εξασφαλίζει ότι το ψωμί και τα αρτοσκευάσματα διατηρούν την ίδια κορυφαία γεύση και υφή, κερδίζοντας την εμπιστοσύνη των πελατών. Στο σύγχρονο φούρνο ο αρτοποιός μετατρέπει το αλεύρι σε "δημιουργία", με την εμπειρία και τη γνώση του σε συνεργασία με τη τεχνογνωσία των προμηθευτών του, εκμηδενίζοντας

τις αστοχίες στην παραγωγή. Όλα αυτά παρά τις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής και αυτό γιατί η ελληνική αλευροβιομηχανία αντιδρά θετικά, επενδύοντας σε προγράμματα συνεργασίας με τοπικούς παραγωγούς που θωρακίζουν την ποιότητα των σιτηρών. Ταυτόχρονα, δίνεται η ευκαιρία για την ενίσχυση της εγχώριας παραγωγής και στροφή σε ποιοτικές ελληνικές ποικιλίες κόντρα στις απρόβλεπτες γεωπολιτικές εξελίξεις. Η σύγχρονη

τεχνολογία στους μύλους επιτρέπει πλέον τη δημιουργία "έξυπνων" μειγμάτων που εξισορροπούν τις φυσικές διακυμάνσεις. Έτσι, ο επαγγελματίας παραμένει ανταγωνιστικός, προσφέροντας προϊόντα προστιθέμενης αξίας που αναδεικνύουν την ανθεκτικότητα και την εξέλιξη της ελληνικής διατροφικής αλυσίδας, μετατρέποντας κάθε εμπόδιο σε αφορμή για ποιοτική υπεροχή».

Μιχαήλ Γιαννούτσος, Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας

**ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.****Η Σταθερότητα ως Αποτέλεσμα Τεχνογνωσίας**

«Το αλεύρι είναι η βάση κάθε επιτυχημένου αρτοσκευάσματος. Η ποιότητά του καθορίζει τη συμπεριφορά της ζύμης, το γευστικό αποτέλεσμα και, κυρίως, τη σταθερότητα στην καθημερινή παραγωγή. Για τον επαγγελματία αρτοποιό, η συνέπεια από παρτίδα σε παρτίδα δεν είναι πολυτέλεια, είναι αναγκαιότητα. Στους

Μύλους Κρήτης, η ποιότητα ξεκινά από την επιλογή του σιταριού. Με αυστηρούς ελέγχους σύγχρονες μεθόδους άλεσης, αλλά και ειδικές επεξεργασίες, παράγουμε άλευρα που αποδίδουν με συνέπεια. Παράλληλα, αναπτύσσουμε καινοτόμα μίγματα με ελληνικά όσπρια που εμπλουτίζουν τα αρτοσκευάσματα με φυτικές

πρωτεΐνες και εδώδιμες ίνες, ιδανικά και για τη διατροφή των παιδιών. Η εξειδικευμένη τεχνική υποστήριξη και εκπαίδευση που παρέχουμε μέσα από συνεχή καθοδήγηση και τεχνογνωσία, θωρακίζουν τις συνεργασίες μας. Στόχος μας: προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής ποιότητας, με αξιοπιστία που δεν κάνει εκπώσεις».

Διαμαντής Παπαπαναγής, Υπεύθυνος R&D και Τεχνικής Υποστήριξης

**ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ****Η Εμπιστοσύνη στο Αλεύρι ως Θεμέλιο της Αρτοποιίας**

«Για τους Μύλους Κεπενού, το αλεύρι αποτελεί τον πυρήνα της σχέσης εμπιστοσύνης μεταξύ μυλωνά και αρτοποιού. Στη νέα μας εποχή ως "Agile Industrial Artisan", η προσέγγισή μας εστιάζει στην παροχή λύσεων που θωρακίζουν τον επαγγελματία. Πιστεύουμε ότι ο αρτοποιός δεν αγοράζει απλώς μια πρώτη ύλη,

αλλά την «ηρεμία» του. Η ποιότητα είναι αδιαπραγμάτευτη, και η πραγματική αξία κρύβεται στη συνέπεια: η κάθε παρτίδα πρέπει να συμπεριφέρεται με απόλυτη σταθερότητα στο ζυμωτήριο, ανεξαρτητως εξωτερικών συνθηκών. Αυτή η "Μηδενική Έκπληξη" είναι η δική μας δέσμευση. Συνδυάζοντας τη βιομηχανική

υπεροχή με την προσωπική τεχνική υποστήριξη δίπλα στον πάγκο, μετατρέπουμε το αλεύρι από ένα απλό εμπόρευμα σε ένα "Σύμβολο Βεβαιότητας". Στόχος μας είναι να προσφέρουμε στον Έλληνα Αρτοποιό τα εργαλεία για να καινοτομή με ασφάλεια, διατηρώντας την υψηλή ποιότητα που απαιτεί ο σύγχρονος, ενημερωμένος καταναλωτής».

Ελένη Γ. Κεπενού, Διευθύνουσα Σύμβουλος

**SALAMOUSAS AGRIFOOD – ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ «ΣΑΛΑΣ» ΛΗΜΝΟΣ****Παραδοσιακή Άλεση με Σύγχρονη Προστιθέμενη Αξία**

«Σε μια εποχή που ο Ελληνικός πρωτογενής τομέας δοκιμάζεται από σκάνδαλα και έλλειψη ανταγωνιστικότητας στις διεθνείς αγορές ενώ ο φούρνος της γειτονιάς πιέζεται από τα κόστη ενέργειας, η αναζήτηση των νέων γενεών καταναλωτών για ποιοτικότερα και λιγότερο επεξεργασμένα τρόφιμα είναι μια ευκαιρία και για τους δυο. Οι τάσεις που έρχονται από το πα-

ρελθόν όπως το προζύμι και η αργή ωρίμανση, αν συνδυαστούν με ελληνικά, τοπικά άλευρα από παραδοσιακές ποικιλίες σιτηρών, μπορούν να δώσουν προστιθέμενη αξία τόσο για τον Έλληνα αγρότη, τον μικρό artisanal μύλο της επαρχίας και τον αρτοποιό όσο και για τον τελικό καταναλωτή που πλέον αναζητεί υγιεινό ψωμί ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες και προϊόντα

με σαφείς τοπικές αναφορές. Τα οφέλη από αυτή την δυναμική αλυσίδα αξίας μπορούν να είναι πολλά και διάχυτα και μακροσκοπικά: χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, ενίσχυση της οικονομίας της περιφέρειας, διατήρηση της αυτάρκειας και βιοποικιλότητας στην ύπαιθρο και σημαντικά οφέλη για την υγεία του πληθυσμού».

Στέργιος Σαλαμουσάς, Υπεύθυνος Πωλήσεων & Marketing

**ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΥ****Η Αξία της Πρώτης Ύλης στην Ποιότητα του Ψωμιού**

«Στο τέλος της ημέρας, ο αρτοποιός θέλει να δουλεύει ήρεμα και να είναι περήφανος για το ψωμί του. Για να γίνει αυτό, χρειάζεται πρώτες ύλες που να είναι σταθερές και αξιόπιστες. Εκεί η οργανωμένη πα-

ραγωγή δίνει μια σιγουριά που είναι απαραίτητη. Ταυτόχρονα όμως, η αγορά ζητά κάτι παραπάνω: γεύση, προέλευση, ιστορία. Και αυτά έρχονται μέσα από την ελληνική γη και τις μικρότερες παραγωγές. Η

ουσία είναι στον συνδυασμό. Όταν υπάρχει σωστή επιλογή και ουσιαστική συνεργασία, το αποτέλεσμα ανεβαίνει επίπεδο και ο αρτοποιός μπορεί να ξεχωρίσει χωρίς να χάνει την ασφάλειά του».

Χρήστος Αθανασόπουλος, Ιδιοκτήτης και Υπεύθυνος Εταιρικής Επικοινωνίας



Το Αλεύρι στην Πράξη: Δύναμη, Τύποι και η Τέχνη της Επιλογής

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το αλεύρι είναι προϊόν άλεσης δημητριακών και άλλων αμυλούχων σπόρων. Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά το προϊόν άλεσης υγιούς, βιομηχανικά καθαρισμένου σίτου και αποτελεί το βασικότερο συστατικό προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, αλλά και θεμέλιο της μεσογειακής διατροφής.

Κύριο χαρακτηριστικό ενός αλεύρου είναι η δύναμή του, η οποία καθορίζει τη χρήση του και διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία σιταριού και τον τύπο αλεύρου. Ως «δύναμη» ορίζεται η ικανότητα σχηματισμού ζυμαριού και αρτοσκευασμάτων με ικανοποιητικά χαρακτηριστικά. Ένα δυνατό άλευρο δίνει ψωμί με καλή διόγκωση, εμφάνιση και δομή, ενώ ένα αδύνατο ή μαλακό άλευρο αποδίδει προϊόντα μικρότερου όγκου και χρησιμοποιείται συχνά για βουτήματα ή άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Η δύναμη εξαρτάται κυρίως από την % περιεκτικότητα του αλεύρου σε πρωτεΐνη, δηλαδή τη γλουτένη. Όχι μόνο ως προς το ποσοστό, αλλά και η ποιότητα και οι ιδιότητές αυτής (ελαστικότητα, εκτατότητα, αντοχή, σταθερότητα) καθορίζουν και την καταλληλότητα ενός αλεύρου για το προϊόν που θα παρασκευασθεί.

Οι φυσικοχημικές και λειτουργικές ιδιότητες επηρεάζουν καθοριστικά τη συμπεριφορά της ζύμης και την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Οι

βασικοί παράγοντες διαφοροποίησης είναι η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (γλουτένη), ο βαθμός άλεσης και το μέγεθος των σωματιδίων.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

- **Αλεύρι μαλακού σίτου.** Παράγεται το λευκό αλεύρι. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες και κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τις πρωτεΐνες τους (υψηλής, μέτριας ή βάσης και χαμηλής). Αυτό αποτελεί και το κριτήριο για την παραγωγή διαφόρων τύπων αλεύρων και για διαφορετικές χρήσεις. Χρησιμοποιείται για άλευρα πολυτελείας, αν είναι υψηλής πρωτεΐνης, για ψωμί κυρίως τα μέτριας και για ζαχαροπλαστική τα χαμηλής πρωτεΐνης.
- **Αλεύρι σκληρού σίτου.** Ανάλογα με την άλεση, παράγεται χονδρό ή ψιλό σιμιγδάλι για χαλβά, κρέμες ζαχαροπλαστικής, χυλοπίτες και μακαρόνια. Το πιο ψιλοαλεσμένο σκληρό σιτάρι παράγει τα άλευρα σκληρού σίτου για χωριάτικο ψωμί.

- **Αλεύρι καλαμποκιού.** Δεν περιέχει γλουτένη. Χρησιμοποιείται σε παραδοσιακά προϊόντα.
- **Αλεύρι σίκαλης.** Ολικής άλεσης, σκουρόχρωμο και θρεπτικό άλευρο, με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. Δίνει πυκνή και υγρή υφή στην ψίχα του ψωμιού, με χαρακτηριστική γεύση.
- **Άλευρα κριθαριού και βρώμης.** Ολικής άλεσης, πλούσια σε φυτικές ίνες και θρεπτικά συστατικά. Χρησιμοποιούνται συχνά σε μίγματα με άλευρα σίτου.
- **Άλευρα οσπρίων, από ρεβίθι, φάβα και φασόλια.** Υψηλής διατροφικής αξίας.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΒΑΘΜΟ ΑΛΕΣΗΣ

Ως βαθμός άλεσης ορίζονται τα μέρη βάρους αλεύρου που παράγονται από την άλεση 100 μερών βάρους καθαρισμένου σιταριού.

1. Άλευρο τύπου 55% ή Π: λευκό αλεύρι από την καρδιά του κόκκου του σιταριού, για αρτοσκευάσματα πολυτελείας, ζύμες σφολιάτας ή φύλλου.

2. Άλευρο τύπου 70%: χρησιμοποιείται για σύνηθες λευκό ψωμί. Υπάρχουν διάφορες κατηγορίες αλεύρου αυτού του τύπου, όπως το δυνατό, το μαλακό και το «ντεμί». Οι βασικές διαφορές τους είναι ότι προέρχονται από διαφορετικές ποικιλίες σιταριών και έχουν διαφορετικές αρτοποιητικές ιδιότητες.

3. Άλευρο τύπου 90%: χρησιμοποιείται για ψωμί ολικής άλεσης, με μεγάλη περιεκτικότητα σε πίτυρο και θρεπτικά στοιχεία.

4. Άλευρο ολικής άλεσης: παράγεται από μαλακό σιτάρι για την παραγωγή μαύρου, πιτυρούχου ψωμιού μεγάλης θρεπτικής αξίας.

5. Άλευρο κατηγορίας "Μ". Προέρχεται κυρίως από σκληρά σιτάρια και έχει χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα. Από αυτό παρασκευάζεται το σύμμικτο ή και το χωριάτικο ψωμί, σε διάφορες αναλογίες με άλευρο τύπου 70% ή ακόμη και σκέτο. Άλευρο της ίδιας κατηγορίας μπορεί να είναι πιο χοντρά αλεσμένο ή πιο ψιλοαλεσμένο και με πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ανάλογα με την ποικιλία του σιταριού και τον τρόπο άλεσης. Χρησιμοποιείται και αυτό στην παρασκευή χωριάτικου ψωμιού.

6. Άλλα άλευρα πολυτελείας ή super, των οποίων το όνομα προσδιορίζει συνήθως τη χρήση τους, είναι, α. Τύπου Αμερικής ή Τσουρεκιού, με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, β. Φρυγανιάς, με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη και μεγάλη μηχανική αντοχή, για τοστ, φρυγανιά και ψωμάκια χάμπουργκερ, γ. Σφολιάτας/Κρουασάν, προερχόμενο από μείγμα σιταριών υψηλής πρωτεΐνης, με κύρια χαρακτηριστικά τη μεγάλη ελαστικότητα, εκτατότητα και αντοχή, δ. Ζαχαροπλαστικής ή Μπισκοτοποιίας, συνήθως λεπτόκοκκο (ψιλοαλεσμένο), με χαμηλότερο ποσοστό γλουτένης

(μαλακό), για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως βουτήματα, cookies και μπισκότα, ε. Αλεύρι σίτου τύπου 00, πολύ λεπτό, ιδανικό για ζύμες πίτσας ή μπριός, στ. Αλεύρι σίτου αυτοδιογκούμενο (Self raising). Κυρίως για ζαχαροπλαστική και κέικ, καθώς περιέχει μείγμα από διογκωτικές ύλες όπως το baking powder.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ

Συχνά χρησιμοποιούνται τοπικές ονομασίες, όπως «βρίζα» για τα άλευρα σίκαλης, ενώ πολλά άλευρα ολικής άλεσης αποκαλούνται λανθασμένα «σίκαλης». Επίσης, η λέξη «σκληρό» χρησιμοποιείται με διαφορετικές έννοιες που χρειάζονται διευκρίνιση. Ιστορικά έχει επικρατήσει να χαρακτηρίζει το πολύ δυνατό αλεύρι που προέρχεται από μαλακά σιτάρια με υψηλή δύναμη και μεγάλο ποσοστό πρωτεϊνών. Παράλληλα, χρησιμοποιείται και για τα «κίτρινα» άλευρα από σκληρό σιτάρι για χωριάτικο ψωμί, όπου η αναφορά αφορά τη δομή του κόκκου: το σκληρό σιτάρι έχει υαλώδη δομή, ενώ το μαλακό αλεύρωδη.

Τα άλευρα που παράγονται σήμερα είναι ειδικά σχεδιασμένα ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις συγκεκριμένων προϊόντων και μηχανημάτων. Παράγονται επίσης μίγματα αλεύρων, όπως τα πολύσπορα, αλλά και εμπλουτισμένα άλευρα για ειδικές κατηγορίες καταναλωτών, όπως αθλητές ή προϊόντα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη.

Δεν υπάρχει ιδανικό άλευρο για όλες τις εφαρμογές. Η επιλογή του πρέπει να βασίζεται σε ισορροπία τεχνολογικών, διατροφικών και αισθητηριακών κριτηρίων. Η κατανόηση των ρεολογικών χαρακτηριστικών, της σύστασης και των συνθηκών επεξεργασίας αποτελεί βασικό στοιχείο για τη βελτιστοποίηση της παραγωγής σύγχρονων αρτοσκευασμάτων.

«Η επιλογή του κατάλληλου αλεύρου είναι καθοριστική για την επιτυχία της παραγωγής όλων των αρτοσκευασμάτων»



Γιώργος Σαλαπασίδης

Η εξέλιξη της αυθεντικής αρτοποιίας

Τέσσερις γενιές αρτοποιίας, ένας ξυλόφουρνος που «ξυπνά» στις 5:15 και μια συνειδητή επιλογή να παραμένει το χειροποίητο στον πυρήνα κάθε δημιουργίας. Από την αργή ωρίμανση μέχρι την αυστηρή επιλογή καθαρών κωδικών, ο Γιώργος διαμορφώνει μια σύγχρονη προσέγγιση με απόλυτα διακριτή ταυτότητα. Σε αυτή τη διαδρομή, η εκπαίδευση, οι διεθνείς επιρροές και η οικογενειακή κληρονομιά συνθέτουν μια ενιαία φιλοσοφία: την αρτοποιία ως τέχνη ακρίβειας, υπομονής και προσωπικής υπογραφής.

Η οικογένειά σας μετρά τέσσερις γενιές στην αρτοποιία. Πώς επηρεάζει αυτή η κληρονομιά τον τρόπο που δουλεύετε σήμερα;

Η οικογένειά μου έχει μακρά παράδοση. Ο πρώτος φούρνος δημιουργήθηκε από τον προπάππου και τον παππού μου, που ένωσαν τις δυνάμεις τους και έθεσαν τα θεμέλια της οικογενειακής επιχείρησης. Έπειτα, τη σκυτάλη ανέλαβε ο πατέρας μου, ο οποίος διατήρησε και εξέλιξε την επιχείρηση μέχρι το 2014, όταν δυστυχώς έφυγε από τη ζωή. Η απώλειά του αποτέλεσε καθοριστικό σημείο για εμένα, με ώθησε να ασχοληθώ ενεργά με την επιχείρηση, να αναζητήσω τη δική μου πορεία μέσα σε αυτήν και να εξελιχθώ επαγγελματικά. Κοιτώντας πίσω, μετά από χρόνια προσπάθειας, διαπιστώνω πως με πολλή δουλειά, επιμονή και αγώνα έχω καταφέρει να πετύχω σημαντικά πράγματα.

Ποια στοιχεία της παραδοσιακής αρτοποιίας κρατάτε συνειδητά και ποια έχετε αφήσει πίσω;

Θα έλεγα πως δεν έχουμε διατηρήσει πολλά στοιχεία της παραδοσιακής αρτοποιίας, όπως αυτή εφαρμοζόταν παλαιότερα στα περισσότερα εργαστήρια. Αντίθετα, έχουμε επιλέξει να εξελιχθούμε, υιοθετώντας σύγχρονες τεχνικές, νέες τεχνολογίες και καινοτόμες προσεγγίσεις. Παράλληλα, προσαρμόζουμε τις συνταγές μας στα σημερινά δεδομένα, συνδυάζοντας τη γνώση του παρελθόντος με τις απαιτήσεις και τις τάσεις της σύγχρονης εποχής.

Είχατε σπουδάσει σε διαφορετικό αντικείμενο. Τι σας έκανε τελικά να ακολουθήσετε τον δρόμο της αρτοποιίας;

Σε ηλικία 18 ετών ξεκίνησα τις σπουδές μου στη Φιλοσοφική Σχολή Ιω-

αννίνων, ενώ από το 2021 φοιτώ στο Τμήμα Μουσικολογίας του Πανεπιστημίου Μακεδονίας. Οι σπουδές αυτές συνέβαλαν ουσιαστικά στη διεύρυνση του τρόπου σκέψης μου και άνοιξαν τους ορίζοντές μου, επηρεάζοντας τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνομαι όχι μόνο την τέχνη, αλλά και την αρτοποιία.

Παράλληλα, από το 2018 φοίτησα στο τμήμα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360 στη Θεσσαλονίκη, το οποίο και ολοκλήρωσα, ενώ συνέχισα με πληθώρα σεμιναρίων και εξειδικεύσεων. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν εκπαιδεύσεις σε διεθνώς αναγνωρισμένους οργανισμούς, όπως το Le Cordon Bleu και το ADB Weinheim, από το 2020 έως και σήμερα.

Αυτό που τελικά με οδήγησε να αφοσιωθώ στον κόσμο της αρτοποιίας είναι, πάνω απ' όλα, η χαρά της δημιουργίας, αλλά και η βαθιά επιθυμία μου να παράγω κάτι ποιοτικό και όμορφο, κάτι που να προσφέρει πραγματική απόλαυση στον κόσμο!



«Μέσα από την 24ωρη ωρίμανση, σε συνδυασμό με το φυσικό προζύμι που καλλιεργούμε οι ίδιοι, επιτυγχάνουμε ένα αποτέλεσμα ξεχωριστό και αυθεντικό»



Τι σημαίνει για εσάς η αργή ωρίμανση και πώς επηρεάζει την ποιότητα του ψωμιού σας;

Αργή ωρίμανση σημαίνει ένα ποιοτικό και προσεγμένο προϊόν για τον καταναλωτή. Πρόκειται για μια απαιτητική διαδικασία, που χρειάζεται ακρίβεια και σωστό έλεγχο των χρόνων σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Μέσα από την 24ωρη ωρίμανση, σε συνδυασμό με το φυσικό προζύμι που καλλιεργούμε οι ίδιοι, επιτυγχάνουμε ένα αποτέλεσμα ξεχωριστό και αυθεντικό.

Το ψωμί, ωριμάζοντας για τόσες ώρες σε ελεγχόμενες συνθήκες ψύξης, γίνεται πιο εύπεπτο και συνεπώς πιο φιλικό προς τον οργανισμό. Παράλληλα, η κόρα του αποκτά πιο έντονο καραμελιζέ άρωμα και χρώμα, ενισχύοντας σημαντικά τη γεύση. Επιπλέον, δεν πρέπει να παραβλέψουμε ότι αυξάνεται και η διάρκεια ζωής του, καθώς διατηρείται φρέσκο για περισσότερες ημέρες σε σχέση με ένα συμβατικό ψωμί.

Τι προσφέρει ο ξυλόφουρνος έναντι του σύγχρονου φούρνου και ποιες είναι οι προκλήσεις για σταθερή παραγωγή;

Το καλοκαίρι του 2024, κατά την ανακαίνιση του αρτοποιείου μας,

είχα την επιθυμία να δημιουργήσω κάτι διαφορετικό, που δεν υπήρχε μέχρι τότε στην πόλη της Βέροιας. Έτσι, πήρα την απόφαση να επενδύσω σε έναν ξυλόφουρνο, στον οποίο θα ψήνεται καθημερινά το σύνολο της παραγωγής μας, από το ψωμί και τις πίτες μέχρι και τα πείνιρλί. Ήταν μεγάλο στοίχημα εξαρχής, καθώς δεν το γνώριζα σε βάθος. Ωστόσο, δύο χρόνια μετά, νιώθω απόλυτα δικαιωμένος για την επιλογή μου.

Το ψήσιμο στον ξυλόφουρνο είναι μια ιδιαίτερα απαιτητική διαδικασία, που χρειάζεται εμπειρία και συνέπεια. Κάθε πρωί, στις 5:15, ξεκινάμε το άναμμα του φούρνου και, αφού πυρώσει καλά και φτάσει περίπου στους 250°C, είμαστε έτοιμοι να ψήσουμε σιγά σιγά την καθημερινή παραγωγή μας.

Γιατί επιλέγετε να διατηρείτε συγκεκριμένους κωδικούς προϊόντων και ποιο προϊόν έχει τη μεγαλύτερη ζήτηση;

Πράγματι, επιλέγω να διατηρώ έναν σχετικά περιορισμένο αριθμό κωδικών σε όλα μας τα προϊόντα. Βασικός στόχος αυτής της προσέ-

γισης —και προσωπική μου κατεύθυνση— είναι κάθε προϊόν που βρίσκεται καθημερινά ο καταναλωτής στα ράφια μας να παράγεται αποκλειστικά από εμάς, να είναι χειροποίητο και να μην προέρχεται από έτοιμες λύσεις. Αυτό είναι, άλλωστε, που διαμορφώνει την ταυτότητα ενός σύγχρονου αρτοποιείου και το διαφοροποιεί ουσιαστικά. Τα τελευταία χρόνια, ένα από τα προϊόντα με τη μεγαλύτερη ζήτηση είναι το ψωμί ολικής άλεσης αργής ωρίμανσης με σύκο και καρύδι, το οποίο είχα τη χαρά να παρουσιάσω και στην ΑΡΤΟΖΑ το 2023.

Τι σας οδήγησε στην Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim;

Η εκπαίδευση που πραγματοποίησα στη Γερμανία ήταν ένας στόχος που επιδίωκα εδώ και χρόνια, με σκοπό να γνωρίσω μια διαφορετική φιλοσοφία γύρω από το προζύμι και την αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Εστίασαμε κυρίως στα γερμανικά ψωμιά από σίκαλη και αλεύρι ντίνκελ, με τη γεμάτη γεύση και τη συμπαγή, δομημένη ψίχα που

πάντα θαύμαζα. Το πρόγραμμα διήρκεσε δύο εβδομάδες και ήταν ιδιαίτερα απαιτητικό, καθώς συνδύαζε θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση. Κάθε Δευτέρα αφιερώναμε χρόνο στη θεωρία, αναλύοντας τα προζύμια, τις οξυτήτες, τα δημητριακά και σχετικές έρευνες γύρω από τη σύγχρονη αρτοποιία και τις τεχνικές αργής ωρίμανσης.

Τις υπόλοιπες ημέρες περνούσαμε αποκλειστικά στο πρακτικό κομμάτι, δουλεύοντας εντατικά στο εργαστήριο από τις 8 το πρωί έως τις 5 το απόγευμα πάνω σε συνταγές και τεχνικές παραγωγής. Μέσα από αυτή την εμπειρία αποκόμισα πολύτιμες γνώσεις, νέους τρόπους δουλειάς και τεχνικές που σκοπεύω να εντάξω σταδιακά στη δική μας παραγωγική διαδικασία.

Παράλληλα, είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικό ότι ο κόσμος της Βέροιας έχει αγκαλιάσει την προσπάθειά μας και αναζητά όλο και περισσότερο ψωμί αργής ωρίμανσης στην καθημερινότητά του. Αυτή η στήριξη μάς δίνει δύναμη και κίνητρο να συνεχίσουμε να εξελισσόμαστε πάνω στο κομμάτι της σύγχρονης αρτοποιίας.

Ποιες είναι οι βασικές προκλήσεις για έναν σύγχρονο φούρνο και πώς εξελίσσεται η artisan αρτοποιία στην Ελλάδα;

Στη σημερινή εποχή, με τον καταιγισμό πληροφοριών μέσω των social media, πολλοί φούρνοι στην Ελλάδα υστερούν σε σύγκριση με αντίστοιχους του εξωτερικού, κυρίως λόγω προϊόντων. Η αλήθεια είναι πως η ελληνική αρτοποιία έχει μείνει πίσω τα τελευταία χρόνια και δεν έχει εξελιχθεί στον βαθμό άλλων χωρών. Ακόμη και σήμερα, πολλά αρτοποιεία ξεκινούν τη δουλειά το βράδυ, στις 12 ή στη 1.

Αυτό μπορεί να αλλάξει μόνο με την αργή ωρίμανση, που προσφέρει όχι μόνο πιο ποιοτικά προϊόντα, αλλά και καλύτερη ποιότητα ζωής για τον ίδιο τον αρτοποιό. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, χαιρόμαι ιδιαίτερα που βλέπω να δημιουργούνται από αξιολογούς συναδέλφους νέα αρτοποιεία σε πόλεις ανά την Ελλάδα, τα οποία ακολουθούν πρότυπα φούρνων του εξωτερικού, παράγοντας εξαιρετικά προϊόντα με σύγχρονες τεχνικές.

Ο Έλληνας καταναλωτής εξελίσσεται καθημερινά και σε αυτό έχουμε εμείς οι αρτοποιοί ευθύνη να συμβάλουμε ενεργά, μέσα από τα ίδια μας τα καταστήματα. Οφείλουμε να μεταδώσουμε τη νοοτροπία και την κουλτούρα που θέλουμε να αναπτύξουμε. Πιστεύω, όμως, ότι ο Έλληνας καταναλωτής είναι ιδιαίτερα δεκτικός και ανοιχτός στο να δοκιμάσει και να υιοθετήσει νέα ποιοτικά προϊόντα.

Πώς φαντάζεστε την επιχείρησή σας τα επόμενα χρόνια και ποιες είναι οι στόχοι σας ως αρτοποιός;

Αν και μου αρέσει να κάνω όνειρα για το μέλλον, προτιμώ να επικεντρώνομαι στο παρόν. Νιώθω ιδιαίτερα χαρούμενος και γεμάτος για τον φούρνο που δημιουργήσαμε τα τελευταία δύο χρόνια και αισθάνομαι δικαιωμένος, καθώς οι κόποι και η πολυετής δουλειά μου έχουν πλέον αποδώσει καρπούς. Στόχος μου, αλλά και προσωπική υπόσχεση, είναι να συνεχίσω να κάνω αυτό που πραγματικά αγαπώ: να προσφέρω στον κόσμο νέες γεύσεις, αρώματα και συνταγές, πάντα με την ίδια αδιαπραγμάτευτη ποιότητα και το ίδιο μεράκι.

STREET DOUGH

Open Crumb Focaccia με Mortadella Bologna & Burrata di Bufala

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΥΚΗΣ – PIZZA MASTER INSTRUCTOR

Αυτή η focaccia δεν προσεγγίζεται ως ένα κλασικό ψωμί, αλλά ως προϊόν που γεννήθηκε μέσα από τη σύγκλιση της ιταλικής παράδοσης και της σύγχρονης αστικής αρτοποιίας. Η υψηλή ενυδάτωση και η ανοιχτή, ανομοιομορφη κυψελωτή δομή της δεν υπηρετούν την ομοιομορφία, αλλά μια πιο ελεύθερη, σχεδόν «ζωντανή» υφή που χαρακτηρίζει τη νέα γενιά ζυμών. Πάνω σε αυτή τη βάση, η Mortadella Bologna και η Burrata di Bufala λειτουργούν σαν πολιτισμικές αναφορές που μεταφέρονται από την Εμίλια-Ρομάνια σε ένα πιο γρήγορο, σύγχρονο πλαίσιο κατανάλωσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν που ισορροπεί ανάμεσα στην τεχνική ακρίβεια και την ανεπιτήδευτη απόλαυση, όπου η ζύμη δεν είναι απλώς υπόστρωμα, αλλά ο κύριος εκφραστής της εμπειρίας.

ΥΨΗΛΗ ΕΝΥΔΑΤΩΣΗ ΚΑΙ BASSINAGE

Η ζύμη βασίζεται σε υψηλή ενυδάτωση 80%, η οποία δεν λειτουργεί απλώς ως ποσοτικό χαρακτηριστικό αλλά ως βασικό εργαλείο διαμόρφωσης της δομής. Η σταδιακή ενσωμάτωση του νερού (bassinage) επιτρέπει την αρχική ανάπτυξη του γλουτενικού πλέγματος πριν αυτό επιβαρυνθεί με το σύνολο της υγρασίας, εξασφαλίζοντας έτσι ισορροπία μεταξύ αντοχής και εκτασιμότητας. Με αυτόν τον τρόπο, η ζύμη αποκτά την ικανότητα να συγκρατεί μεγάλα ποσά αερίων χωρίς να καταρρέει, οδηγώντας σε μια ανοιχτή, ακανόνιστη κυψελωτή δομή. Δεν πρόκειται για μια κλασική focaccia με ομοιομορφη ψίχα, αλλά για μια προσέγγιση που δανείζεται αρχές από ζύμες υψηλής ενυδάτωσης, όπου η «ελεγχόμενη αταξία» της δομής είναι το ζητούμενο.

ΔΙΠΛΗ ΖΥΜΩΣΗ: ΜΑΓΙΑ ΚΑΙ ΞΗΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Παράλληλα, η χρήση συνδυασμού ξηρής μαγιάς και ξηρού προζυμιού εισάγει ένα υβριδικό μοντέλο ζύμωσης που στοχεύει περισσότερο στο αρωματικό αποτέλεσμα παρά στην παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα. Η μαγιά εξασφαλίζει σταθερότητα και προβλεψιμότητα στη διόγκωση, ενώ το προζύμι συμβάλλει σε βάθος γεύσης, ήπια οξύτητα και βελτιωμένη συμπεριφορά κατά την ωρίμανση.

Το αποτέλεσμα είναι μια ζύμη που συνδυάζει τον έλεγχο της άμεσης ζύμωσης με την πολυπλοκότητα μιας πιο αργής, φυσικής διεργασίας, χωρίς τις αστάθειες που συχνά συνοδεύουν τη χρήση ενεργού προζυμιού σε επαγγελματικό περιβάλλον.



Υλικά

ΖΥΜΗ

500 γρ. Αλεύρι τύπου 00 (W 320)
500 γρ. Αλεύρι τύπου 0 (W 290)
800 γρ. Νερό (80% ενυδάτωση)
5 γρ. Ξηρή μαγιά
20 γρ. Ξηρό προζύμι
35 γρ. Αλάτι
40 γρ. Ελαιόλαδο



Εξοπλισμός

- Μίξερ
- Ζυγαριά ακριβείας
- Δοχείο ζύμης
- Σπάτουλα
- Ταψί
- Ψυγείο
- Φούρνος



Topping

- Mortadella Bologna
- Burrata di Bufala
- (Προαιρετικά) ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στον κάδο του μίξερ προστίθενται τα άλευρα, η ξηρή μαγιά και το ξηρό προζύμι μαζί με το 70% του νερού. Ζυμώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ενυδατωθούν πλήρως τα άλευρα. Στη συνέχεια προστίθεται το αλάτι και ξεκινά σταδιακή ενσωμάτωση του υπόλοιπου νερού. Μετά τα πρώτα 8 λεπτά, αυξάνεται η ταχύτητα του μίξερ και συνεχίζεται η προσθήκη νερού σε δόσεις, μέχρι την πλήρη ανάπτυξη του γλουτενικού πλέγματος.
- Αφού η ζύμη γίνει ομοιογενής και απορροφήσει το σύνολο του νερού, προστίθεται το ελαιόλαδο και η ζύμωση συνεχίζεται έως ότου ενσωματωθεί πλήρως. Η τελική ζύμη πρέπει να είναι λεία, ελαστική, να αποκολλάται από τα τοιχώματα του κάδου και να παρουσιάζει καλή αντοχή στο τέντωμα. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 22-24°C.
- Η ζύμη μεταφέρεται σε ελαφρώς λαδωμένο δοχείο και πραγματοποιούνται διπλώματα (coil folds), έως ότου αποκτήσει δομή και όγκο. Παραμένει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μέχρι να αυξηθεί περίπου στο 75% του αρχικού της όγκου. Στη συνέχεια, γίνεται μεριδοποίηση και τοποθέτηση σε λαδωμένα ταψιά ψησίματος.
- Ακολουθεί ψυχρή ωρίμανση σε ψυγείο για 24 ώρες. Την επόμενη ημέρα, η ζύμη αφαιρείται από το ψυγείο και, εφόσον απαιτείται, τοποθετείται σε στόφα για την τελική διόγκωση. Πριν το ψήσιμο πραγματοποιείται ήπιο άνοιγμα της ζύμης με τα δάχτυλα (dimpling). Ψήνεται σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, μέχρι να αποκτήσει έντονο χρυσοκάστανο χρώμα και τραγανή κόρα.



- Η focaccia κόβεται και γεμίζεται με Mortadella Bologna και Burrata di Bufala. Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου, αναδεικνύοντας τη δομή της ανοιχτής κυψέλης και την ελαφρότητα της ψίχας.



1. Αν δεν έχεις ελαστική αλλά όχι «σφιχτή» ζύμη → δεν θα ανοίξει σωστά.
2. Αν η ωρίμανση ξεφύγει → κατάρρευση δομής.
3. Αν το ψήσιμο είναι χαμηλό → χάνεται το open crumb effect.



@koukis_g

Οι πραγματικοί γνώστες
καταλαβαίνουν τη
διαφορά

Όσοι ζυμώνουν, ξέρουν.

Η ποιότητα δεν κρύβεται.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

Ένζυμα και Αρτοποιία

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα ένζυμα είναι εξειδικευμένοι βιολογικοί καταλύτες, κυρίως πρωτεϊνικής φύσης, που επιταχύνουν τις χημικές αντιδράσεις στους ζωντανούς οργανισμούς, καθιστώντας τα απαραίτητα για τον μεταβολισμό. Χαρακτηρίζονται από υψηλή εξειδίκευση και κάθε ένζυμο μπορεί να καταλύσει μια συγκεκριμένη μόνο αντίδραση.

Τα ένζυμα χρησιμοποιούνται εδώ και αιώνες στην παραγωγή τροφίμων, π.χ. για την παρασκευή τυριών, την παρασκευή μπίρας. Για μεγάλο χρονικό διάστημα, οι βιοχημικές τους ιδιότητες ήταν άγνωστες. Τον εικοστό αιώνα, τα ένζυμα άρχισαν να απομονώνονται από ζωντανά κύτταρα, γεγονός που οδήγησε στην ευρύτερη εφαρμογή τους στον τομέα των τροφίμων.

Εκτελούν τεχνολογική λειτουργία για ένα ευρύ φάσμα πρώτων υλών κατά την επεξεργασία των προϊόντων τροφίμων ή των συστατικών τροφίμων. Παραδείγματα περιλαμβάνουν τη διάσπαση των κυτταρικών τοιχωμάτων των φρούτων για την εξαγωγή χυμών ή τη μετατροπή του αμύλου σε σάκχαρα κατά την παραγωγή αλκοόλης. Επίσης, κάποια οικιακά είδη περιέχουν ένζυμα ώστε να αυξήσουν την ταχύτητα κάποιων αντιδράσεων, όπως για παράδειγμα τα απορρυπαντικά.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Ο όρος ένζυμο καθιερώθηκε από τον F. Kühne το 1878, για να δηλώσει τις δραστικές ουσίες που βρίσκονται μέσα στα κύτταρα των ζυμών (μονοκύτταροι μύκητες). Προήλθε από τις ελληνικές λέξεις εν και ζύμη. Τυπικά, ένα ένζυμο αυξάνει την ταχύτητα μιας αντίδρασης από ένα εκατομμύριο έως και ένα τρισεκατομμύριο φορές. Η ονομασία των ενζύμων εκτός από εκείνων που παρέμεινε από παλαιότερα (π.χ. θρεψίνη, πεψίνη κ.λπ.) έχει καθοριστεί, να λαμβάνει ως πρώτο συνθετικό τη θεματική ονομασία του υποστρώματος (της ένωσης επί της οποίας γίνεται η χημική μεταβολή) με την κατάληξη -άση. Έτσι το ειδικό ένζυμο που έχει λιπολυτική δράση ονομάζεται «λιπάση», το ένζυμο που καταλύει το άμυλο αμυλάση.

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΕΝΖΥΜΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Υπάρχει μια ποικιλία παραγόντων που επηρεάζουν την δράση των ενζύμων οι πιο βασικές είναι:

1. Θερμοκρασία (μέγιστη δραστηριότητα 30-40°C)
2. Η οξύτητα (μέγιστη δράση σε pH 4.5 - 8)
3. Η συγκέντρωση του ενζύμου και του υλικού-υποστρώματος που αντιδρούν
4. Ελεύθερο νερό (υψηλή υγρασία ευνοεί ενζυμικές δράσεις)
5. Παρουσία ενεργοποιητών και αναστολέων που εμποδίζουν τη δράση τους

Τα ένζυμα τροφίμων μπορούν να ταξινομηθούν με δύο τρόπους: αυτά που προστίθενται στα τρόφιμα για να προκαλέσουν μια επιθυμητή αλλαγή και αυτά που υπάρχουν στα

«Τα ένζυμα αδρανοποιούνται κατά το ψήσιμο, και ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, δεν χρειάζεται να επισημαίνονται στο τελικό προϊόν»

τρόφιμα και να είναι υπεύθυνα για αντιδράσεις που είτε βελτιώνουν την ποιότητα των τροφίμων είτε την μειώνουν.

ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΩΝ ΕΝΖΥΜΩΝ

Μια μεγάλη ποικιλία ενζύμων χρησιμοποιείται στην αρτοποιία για τη δράση τους στα διάφορα συστατικά των αλεύρων, ιδιαίτερα σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λιπίδια.

Αμυλάση

Η αμυλάση είναι ένα ένζυμο-κλειδί που διασπά το άμυλο του αλευριού σε απλούστερα σάκχαρα (όπως μαλτόζη και γλυκόζη), προσφέροντας πολλαπλά οφέλη στη ζύμη και το τελικό προϊόν. Οι κύριες δράσεις της αμυλάσης στη ζύμη περιλαμβάνουν:

- **Τροφοδοσία της Ζύμης (Fermentation):** Από τη διάσπαση του αμύλου παράγονται ζυμώσιμα σάκχαρα που χρησιμοποιούνται ως τροφή από τους ζυμομύκητες της μαγιάς. Με την αύξηση της διαθεσιμότητας των σακχάρων, διεγείρουν έτσι τη ζύμωση και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, που απαιτείται για το σωστό φούσκωμα της ζύμης.

- **Βελτίωση Χρώματος και Γεύσης:** Τα σάκχαρα που δεν θα καταναλωθούν από τη μαγιά συμμετέχουν στις αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης κατά το ψήσιμο, προσδίδοντας στο ψωμί χρυσαφένιο χρώμα στην κόρα και ενισχύοντας τη γεύση και το άρωμά του.
- **Βελτίωση της Υφής και του Όγκου:** Η αμυλάση (ειδικά η α-αμυλάση) μειώνει το ιξώδες της ζύμης και βοηθά στην καλύτερη διόγκωση στα πρώτα στάδια του ψησίματος στο φούρνο (oven spring), δημιουργώντας ένα πιο αφράτο ψωμί.

- **Βελτίωση της Φρεσκάδας (Anti-staling):** Μεταβάλλοντας τη δομή του αμύλου, η αμυλάση καθυστερεί το μπαγιάτεμα (staling) της ψίχας διατηρώντας το ψωμί μαλακό για περισσότερο χρονικό διάστημα.
- **Ρύθμιση της Συμπεριφοράς της Ζύμης:** Μειώνει την κολλώδη υφή της ζύμης και βελτιώνει τον χειρισμό της.

Στην αρτοποιία χρησιμοποιείται η α-αμυλάση: όπου διασπά το άμυλο σε δεξτρίνες, βελτιώνοντας τον όγκο και το χρώμα. Και η β-αμυλάση: όπου διασπά το άμυλο σε μαλτόζη, παρέχοντας ζυμώσιμα σάκχαρα για τη μαγιά.

Όταν το αλεύρι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε ένζυμο, για να ενισχυθεί η δραστηριότητα της ζύμης, μπορεί να προστεθεί διαστατική βύνη (diastatic malt) ή μυκητιακή αμυλάση.

Ξυλανάση (Ημικυτταρινάση)

Συχνά αναφέρετε και σαν πεντοζανάση και υδρολύει την ημικυτταρίνη σε μικρότερες μονάδες σακχάρου, βελτιστοποιώντας την ισορροπία μεταξύ της απορρόφησης νερού και του σχηματισμού δικτύου γλουτένης. Ενισχύει τη σταθερότητα και την αντοχή της ζύμης στη μηχανική επεξεργασία, την ελαστικότητα, υφή και τη δομή της ψίχας. Τα τελικά προϊόντα έχουν ομοιόμορφη και πιο απαλή ψίχα, μεγαλύτερο όγκο, και τραγανή κόρα. Με τη διατήρηση της υγρασίας στην ψίχα, καθυστερούν το μπαγιάτεμα. Χρησιμοποιούνται ως φυσική εναλλακτική λύση για τη βελτίωση των αλεύρων, αντικαθιστώντας χημικά πρόσθετα.

Πρωτεάσες

Οι πρωτεάσες δρουν στις πρωτεΐνες του αλεύρου και τις διασπούν, αποδυναμώνοντας έτσι το δίκτυο γλουτένης. Η χαλάρωση αυτή αυξάνει την εκτακτότητα της ζύμης. Η αποδυναμωση αυτή χρησιμοποιείται κυρίως σε άλευρα για την παραγωγή κράκερ, μπισκότων και γκοφρετών.

Λιπάση (Φωσφολιπάση)

Η λιπάση διασπά τα λίπη και τις ουσίες που μοιάζουν με λίπος ή υπάρχουν φυσικά στο αλεύρι, καθώς και τα προστιθέμενα λιπαρά, σε ουσίες που μπορούν να ενσωματωθούν πιο εύκολα με γαλακτωματοποίηση (π.χ. μονο- και διγλυκερίδια). Λόγω των αλληλεπιδράσεών τους με τα άλλα συστατικά της ζύμης, η χρήση λιπάσης και ιδιαίτερα της φωσφολιπάσης βοηθά έτσι στην αύξηση του όγκου του προϊόντος μέσω της ενίσχυσης του πλέγματος της γλου-



«Η κατανόηση των ενζύμων στα προϊόντα αρτοποιίας είναι το πρώτο βήμα στην επιλογή αυτών. Τα ένζυμα παρέχουν πολλά από τα ίδια οφέλη με τα χημικά βελτιωτικά ζύμης, αλλά μπορούν να παρέχουν μια επιλογή καθαρής ετικέτας»

τένης και τη βελτίωση της δομής της ψίχας. Επίσης με την ιδιότητά τους να ενισχύουν τη ζύμη, είναι δυνατή η μείωση της χρήσης γαλακτωματοποιητών ή ακόμη και να αντικαταστήσουν τα βελτιωτικά όπως το DATEM και το SSL, προσφέροντας ένα πιο «καθαρό» προϊόν (clean label). Μειώνει τον ρυθμό μπαγιατέματος, διατηρώντας το ψωμί μαλακό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Οξειδάση γλυκόζης

Η οξειδάση της γλυκόζης οξειδώνει το ασκορβικό οξύ σε δεϋδροασκορβικό οξύ, όπου ενισχύει το πλέγμα της γλουτένης σχηματίζοντας δεσμούς που αυξάνουν τη δύναμή της, και τη σταθερότητα της ζύμης. Συμβάλλει επίσης στην καλύτερη κατακράτηση αερίων της ζύμωσης και σε μεγαλύτερο όγκο στα αρτοσκευάσματα.

Η κατανόηση των ενζύμων στα προϊόντα αρτοποιίας είναι το πρώτο βήμα στην επιλογή αυτών.

Τα ένζυμα παρέχουν πολλά από τα ίδια οφέλη με τα χημικά βελτιωτικά ζύμης, αλλά μπορούν να παρέχουν μια επιλογή καθαρής ετικέτας. Τα

ένζυμα αδρανοποιούνται κατά το ψήσιμο, και ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, δεν χρειάζεται να επισημαίνονται στο τελικό προϊόν.

Τα ενζυμικά παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο είναι μείγματα που συνήθως περιέχουν περισσότερες από μία ιδιότητες.

Τα επίπεδα προσθήκης και οι συγκρίσεις προϊόντων θα πρέπει να βασίζονται και σε δοκιμές αρτοποιίας και όχι μόνο στις γενικές προδιαγραφές χρήσης. Με αυτές θα διαπιστωθεί η ισχύς της ενζυμικής δραστηριότητας και το βέλτιστο αποτέλεσμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Marion Bennis 'THE SCIENCE OF FOOD' - WILEY N. Y - (1980)
2. <https://www.efsa.europa.eu/el/topics/topic/food-enzymes>
3. Van Oort, M. "Enzymes in Bread Making," Enzymes in Food Technology, 2nd edition,
4. K. Kulp, "Enzymes as dough improvers," in Advances in Baking Technology, eds. Basil S. Kamel and Clyde E. Stauffer (New York: Springer, 1993)
5. R. Carl Hosenev, Principles of Cereal Science and Technology, 2nd ed. (St. Paul: American Association of Cereal Chemists, 1998)
6. Lin Carson, "Dough Conditioners," BAKERpedia.com, <http://bakerpedia.com/ingredients/dough-conditioners/#> (accessed September 28, 2017).

THE FERMENTATION
COMPANY

Ο παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση!



Αγριοσίταρο

ΑΡΧΕΓΟΝΟΣ ΣΙΤΟΣ

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

Crème de Levain®

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



l'hirondelle®



1895

l'hirondelle 1895

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

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

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

Find Us On



Η τεχνική της αργής ωρίμανσης στη σύγχρονη βιοτεχνική αρτοποιία

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

Η αργή ωρίμανση (long fermentation) δεν αποτελεί απλώς μια αναβίωση των παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής ψωμιού, αλλά μια επιστημονικά τεκμηριωμένη προσέγγιση που επαναπροσδιορίζει την ποιότητα στην αρτοποιία. Η κατανόηση της βιοχημείας της ζύμης και η στρατηγική επιλογή συστατικών είναι τα κλειδιά για την επιτυχία σε μια αγορά που αναζητά την αυθεντικότητα και την υγεία.



«Η χρήση ζωντανών προζυμιών σε συνδυασμό με ελάχιστα ποσοστά μαγιάς (συχνά κάτω από 1%) είναι η ιδανική συνταγή για την αργή ωρίμανση»

Η ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η διαδικασία της ζύμωσης ξεκινά από τη στιγμή που οι μικροοργανισμοί, ως ζυμωτικοί παράγοντες, έρχονται σε επαφή με το αλεύρι και το νερό. Στην αργή ωρίμανση ο χρόνος και η θερμοκρασία λειτούργουν ως οι κύριοι ρυθμιστές της ποιότητας.

Ενώ στη γρήγορη αρτοποιήση η ζύμωση ολοκληρώνεται σε 1-3 ώρες στους 25-35°C, η αργή μέθοδος απαιτεί από 12 έως και 48 ώρες σε ελεγχόμενο περιβάλλον ψύξης, συνήθως μεταξύ 4°C και 10°C. Σε αυτές τις συνθήκες η δράση της μαγιάς επιβραδύνεται, επιτρέποντας στους ετεροζυμωτικούς γαλακτοβακίλλους να κυριαρχήσουν. Αυτοί οι μικροοργανισμοί παράγουν όχι μόνο διοξείδιο του άνθρακα, αλλά και οργανικά οξέα όπως το γαλακτικό και το οξικό, καθώς και πλήθος πτητικών ενώσεων, τα οποία διαμορφώνουν το ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ του ψωμιού.

Ο παρατεταμένος χρόνος δίνει στα αμυλολυτικά ένζυμα την ευκαιρία να διασπάσουν το άμυλο σε απλά σάκχαρα. Αυτή η διαδικασία τροφοδοτεί σταδιακά τους μικροοργανισμούς και δημιουργεί εντονότερη καραμελοποίηση στην κόρα κατά το ψήσιμο, γνωστή ως αντίδραση Maillard. Παράλληλα η γλουτένη αναπτύσσεται με πιο φυσικό και σταθερό τρόπο, οδηγώντας σε μια

ψίχα με μεγαλύτερη ελαστικότητα και χαρακτηριστική, ανομοιόμορφη κυψέλωση.

Η χρήση ζωντανών προζυμιών σε συνδυασμό με ελάχιστα ποσοστά μαγιάς (συχνά κάτω από 1%) είναι η ιδανική συνταγή για την αργή ωρίμανση. Το προζύμι μειώνει το pH της ζύμης, γεγονός που ενισχύει τη σταθερότητα του πλέγματος της γλουτένης και λειτουργεί ως φυσικό συντηρητικό. Η επιλογή συγκεκριμένων στελεχών ζυμοκλήτων που είναι ανθεκτικά στο κρύο επιτρέπει στον αρτοποιό να ελέγχει με ακρίβεια την παραγωγή αερίων κατά τη διάρκεια της παρατεταμένης παραμονής στο ψυγείο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Η εφαρμογή της αργής ωρίμανσης απαιτεί σχολαστικό σχεδιασμό της ροής εργασίας και επένδυση σε κατάλληλο τεχνολογικό εξοπλισμό. Η επιτυχία εξαρτάται από τη χρήση κλιματιζόμενων θαλάμων (ψυγείοστόφες) με δυνατότητα ρύθμισης χρόνου, θερμοκρασίας και, το σημαντικότερο, υγρασίας. Η σωστή υγρασία αποτρέπει τον σχηματισμό ανεπιθύμητης «κρούστας» στην επιφάνεια της ζύμης, η οποία θα εμπόδιζε τη σωστή διόγκωση κατά το ψήσιμο. Επιπλέον η χρήση ειδικών καλαθιών ωρίμανσης (bannetons) βοηθά στη διατήρηση του σχήματος του ψωμιού.

1. Μέθοδος Χύμα Ωρίμανσης (Bulk Fermentation). Σε αυτό το μοντέλο, ολόκληρη η μάζα της ζύμης τοποθετείται στο ψυγείο μετά από μια σύντομη περίοδο ενεργοποίησης στο περιβάλλον (20-45 λεπτά). Η τεχνική των τεντωμάτων και διπλωμάτων (stretch & fold) είναι κρίσιμη σε αυτό το στάδιο, καθώς ενισχύει τη δομή της γλουτένης και διασφαλίζει την ομοιομορφία της θερμοκρασίας στο εσωτερικό της ζύμης. Μετά την ωρίμανση, η ζύμη τεμαχίζεται και μορφοποιείται, απαιτώντας προσεκτικό χειρισμό καθώς η χαμηλή θερμοκρασία την καθιστά πιο σφιχτή.

2. Ωρίμανση Μορφοποιημένης Ζύμης. Αυτή η τεχνική θεωρείται πιο αποδοτική για τον προγραμματισμό του αρτοποιείου. Τα ψωμιά πλάθονται και τοποθετούνται απευθείας σε ψυκτικούς θαλάμους για 10 έως 20 ώρες. Το μεγάλο πλεονέκτημα είναι ότι τα αρτοσκευάσματα μπορούν να εισέλθουν στον κλίβανο σχεδόν αμέσως μετά την έξοδο από το ψυγείο. Αυτή η πρακτική οδηγεί σε ένα εντυπωσιακό «τίναγμα» στον φούρνο (oven spring), καθώς η ψυχρή ζύμη αντιδρά με την υψηλή θερμότητα, παρατείνοντας τη δράση των ενζύμων στο εσωτερικό πριν αυτά απενεργοποιηθούν από την υψηλή θερμοκρασία του κλιβάνου.

ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ ΩΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ

Η προσθήκη αλεύρων οσπρίων (ρεβίθι, φακή, φάβα κλπ) παρέχει εξαιρετικές ιδιότητες δέσμωσης νερού και λιπαρών. Αυτό βοηθά στην καλύτερη ενυδάτωση της ζύμης και στην διατήρηση της υγρασίας στην ψίχα, παρατείνοντας τη διάρκεια φρεσκάδας του τελικού προϊόντος.

Επίσης τα όσπρια προσφέρουν μια μεστή, «μεσογειακή» γεύση που δίνει αρμονικά με τις όξινες νότες της αργής ωρίμανσης. Η φυσική τους περιεκτικότητα σε σάκχαρα και πρωτεΐνες ενισχύει την αντίδραση Maillard, προσφέροντας μια ελκυστική χρυσοκίτρινη ή καφετιά εμφάνιση στην κρούστα.

ΦΥΣΙΚΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Ενώ η αργή ωρίμανση χτίζει τη βάση, τα φυσικά ενισχυτικά γεύσης έρχονται να απογειώσουν το τελικό αποτέλεσμα, λειτουργώντας συνεργιστικά με τις βιοχημικές διεργασίες της ζύμωσης.

Η προσθήκη καβουρδισμένων (roasted) και βυνοποιημένων (maltd) αλεύρων κριθαριού, καλαμποκιού ή άλλων δημητριακών, αλλά και διάφορων μυρωδικών, βοτάνων κι ενίοτε μπαχαρικών, αποτελεί μια απόλυτα φυσική μέθοδο ενίσχυσης του αρώματος και της γεύσης, αυτό που με μία λέξη αναφέρεται ως μπουκέτο (bouquet). Αυτά τα συστατικά προσφέρουν πλούσια, καρυδένια αρώματα και βαθιά γεύση, ενώ τα βυνάλευρα διατίθενται σε διάφορους βαθμούς έντασης καβουρδίσματος (EBC), επιτρέποντας στον αρτοποιό να ρυθμίσει το χρώμα της κόρας και της ψίχας από χρυσό έως αρκετά σκούρο. Η χρήση τους απευθείας στη ζύμη ή, ακόμη καλύτερα, στο ανάπιασμα του προζυμιού, βελτιστοποιεί την οργανοληπτική εμπειρία.

Επίσης η χρήση προϊόντων όπως τα αποξηραμένα ανενεργά προζύμια, συμβάλλουν καθοριστικά στη ρύθμιση της οξύτητας και παρέχουν έτοιμα αρωματικά και γευστικά στοιχεία. Η χρήση τους σε εφαρμογές αργής ωρίμανσης βοηθά στη σταθεροποίηση της διαδικασίας και προσδίδει μια μεστή, «μεσογειακή» γεύση.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Ο συνδυασμός του χρόνου (ωρίμανση) και των θρεπτικών συστατικών (όσπρια, βυνάλευρα, προζύμια κλπ) δημιουργεί αρτοσκευάσματα με μοναδική διατροφική πυκνότητα.

Τα όσπρια είναι πλούσια σε λυσίνη, ένα αμινοξύ στο οποίο υστερούν τα σιτηρά. Η συμπληρωματική χρήση τους παρέχει στο αρτοσκευάσμα πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, ιδανική για την υποστήριξη της μυϊκής μάζας και της ανάπτυξης.

Η αργή ωρίμανση παίζει καθοριστικό ρόλο στην πέψη. Κατά τη διάρκεια της παρατεταμένης ζύμωσης, οι μικροοργανισμοί διασπούν τα φυτικά οξέα που υπάρχουν στο αλεύρι, τα οποία φυσιολογικά εμποδίζουν την απορρόφηση μετάλλων όπως ο σίδηρος, το μαγνήσιο και το ασβέστιο. Έτσι το ψωμί γίνεται όχι μόνο πιο εύπεπτο αλλά και πιο θρεπτικό, καθώς αυξάνεται η βιοδιαθεσιμότητα των ιχνοστοιχείων.

Τόσο η αργή ωρίμανση όσο και τα όσπρια συμβάλλουν στη μείωση του γλυκαιμικού δείκτη του ψωμιού. Οι φυτικές ίνες και το ανθεκτικό άμυλο των οσπρίων, σε συνδυασμό με τα οργανικά οξέα της ζύμωσης, καθυστερούν την απορρόφηση των υδατανθράκων, προσφέροντας σταθερή ενέργεια και παρατεταμένο αίσθημα κορεσμού. Αυτό καθιστά το προϊόν ελκυστικό για άτομα που προσέχουν το βάρος τους ή διαχειρίζονται το σάκχαρό τους.

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Η υιοθέτηση αυτών των τεχνικών μεταμορφώνει το αρτοποιείο από ένα σημείο πώλησης βασικών αγαθών σε έναν προορισμό υψηλής ποιότητας (premium bakery).

Ένα από τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα της αργής ωρίμανσης είναι η δραστική μείωση της νυκτερινής εργασίας. Με την αργή ωρίμανση η προετοιμασία της παραγωγής (ζύμωμα, πλάσιμο) μεταφέρεται κατά τη διάρκεια της ημέρας. Αυτό βελτιώνει την ποιότητα ζωής του αρτοποιού και του προσωπικού, διευκολύνει την εύρεση εξειδικευμένων εργαζομένων και μειώνει τα λειτουργικά έξοδα των νυκτερινών βαρδίων.

Το ψωμί αργής ωρίμανσης δεν είναι ένα κοινό προϊόν. Η ανώτερη γεύση, η μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και τα τεκμηριωμένα οφέλη υγείας επιτρέπουν στον αρτοποιό να τοποθετήσει το προϊόν σε υψηλότερη κατηγορία τιμής (premium pricing). Ο καταναλωτής σήμερα είναι διατεθει-

μένος να επενδύσει περισσότερα σε ένα τρόφιμο που αντιλαμβάνεται ως «τίμιο», παραδοσιακό και ωφέλιμο.

Ακόμα, η χρήση της αργής ωρίμανσης επιτρέπει τη δημιουργία προϊόντων «καθαρής ετικέτας» (clean label) κάτι που αποτελεί ένα πανίσχυρο εργαλείο μάρκετινγκ για την επιχείρηση.

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Παρά τα πολυάριθμα οφέλη, η μετάβαση στην αργή ωρίμανση απαιτεί προσοχή σε συγκεκριμένες τεχνικές λεπτομέρειες.

- **Ποιότητα Αλεύρου:** Απαιτείται αλεύρι με ισχυρή γλουτένη και χαμηλή ενζυματική δραστηριότητα, ώστε να αντέξει την παρατεταμένη δράση των ενζύμων χωρίς να καταρρεύσει η δομή του.

- **Μικροβιακή Ασφάλεια:** Η διατήρηση του χαμηλού pH μέσω της αργής ζύμωσης προστατεύει το ψωμί από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, αλλά η καθαριότητα των πρώτων υλών και του εξοπλισμού παραμένει πρωταρχική.

- **Διαχείριση Χρόνου:** Η μεγαλύτερη διάρκεια παραγωγής απαιτεί ακριβή προγραμματισμό των παραγγελιών και της διαθεσιμότητας των πρώτων υλών, ειδικά σε μεγαλύτερες παραγωγικές μονάδες.

- **Εμπειρία και Τεχνογνωσία:** Ο αρτοποιός πρέπει να μάθει να «διαβάσει» τη ζύμη στο ψυγείο, καθώς η σφιχτή αίσθηση της κρύας ζύμης μπορεί να δώσει τη λανθασμένη εντύπωση ότι είναι ακόμα «αγίνωτη».

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η αργή ωρίμανση δεν είναι απλώς μια τεχνική, αλλά μια φιλοσοφία που σέβεται τον χρόνο και τη φύση. Ο συνδυασμός αυτής της παραδοσιακής τεχνικής με ενσωμάτωση φυσικών συστατικών όπως τα καβουρδισμένα βυνάλευρα, τα ανενεργά προζύμια και, φυσικά, τα όσπρια, επιτρέπει στον σύγχρονο αρτοποιό να προσφέρει ένα προϊόν που υπερέχει σε κάθε επίπεδο. Επενδύοντας στον χρόνο και στην ποιότητα των πρώτων υλών, ο αρτοποιός δεν δημιουργεί απλώς ψωμί, αλλά μια ολοκληρωμένη εμπειρία διατροφής που σέβεται τον καταναλωτή και το περιβάλλον. Η ποιότητα τελικά θέλει τον χρόνο της και ο χρόνος αυτός επιστρέφει ως εμπιστοσύνη και κερδοφορία στο ράφι.



Μίγμα για
Ψωμί με Όσπρια
(φάβα, ρεβίθι, φακή)

«Η σωστή υγρασία αποτρέπει τον σχηματισμό ανεπιθύμητης «κρούστας» στην επιφάνεια της ζύμης, η οποία θα εμπόδιζε τη σωστή διόγκωση κατά το ψήσιμο»



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



Ζύμη με χαρακτήρα

Η σύγχρονη αρτοποιία εξελίσσεται πέρα από το προϊόν, διαμορφώνοντας νέα δεδομένα σε φιλοσοφία, εμπειρία και οργάνωση. Σε ένα περιβάλλον αυξανόμενων απαιτήσεων, η συνέπεια και η σαφής ταυτότητα αποκτούν καθοριστικό ρόλο στη σχέση με τον καταναλωτή. Από την Αθήνα έως τη Θεσσαλονίκη, διαφορετικά concepts -όπως το KORA, το Country Breadery και το Senol- αναπτύσσουν ξεχωριστές προσεγγίσεις, με κοινό σημείο αναφοράς την κατανόηση της ζύμης και την προσήλωση στην ποιότητα.

Kora

Συνέπεια, σύστημα και ανάπτυξη στην αρτοποιία

Το νέο κατάστημα στη Φιλοθέη αποτελεί φυσικό επόμενο βήμα για το KORA, ενταγμένο σε έναν ευρύτερο σχεδιασμό για τη διάθεση ποιοτικού ψωμιού σε περισσότερες γειτονιές της Αθήνας. Από την αρχή, η ανάπτυξη αυτή είχε προβλεφθεί ως μέρος της πορείας του brand, με στόχο τη διεύρυνση της πρόσβασης χωρίς καμία έκπτωση στην ποιότητα, τη γεύση και τη θρεπτική αξία των προϊόντων.

Η φιλοσοφία παραμένει σταθερή: φυσικό προζύμι, υψηλής ποιότητας viennoiserie και μια καθημερινή εμπειρία που συνδέει το προϊόν με την έννοια της κοινότητας. Όπως σημειώνει χαρακτηριστικά η Μαρία Αλαφούζου, η επέκταση αποτελεί «φυσικό επόμενο βήμα», σχεδιασμένο εξ αρχής για να φέρει ποιοτικό ψωμί σε περισσότερες γειτονιές, χωρίς καμία έκπτωση στη φιλοσοφία ή στο αποτέλεσμα.

Η συνέπεια αποτελεί βασικό άξονα, ισότιμο με την ποιότητα. Μέσα από οργανωμένα συστήματα παραγωγής και σαφείς ροές εργασίας, από το ζύγισμα έως το ψήσιμο, εξασφαλίζεται η ομοιογένεια του τελικού προϊόντος. Παράλληλα, η εκπαίδευση της ομάδας είναι καθοριστική, ώστε κάθε μέλος να διαχειρίζεται τη «ζωντανή» φύση της ζύμης με ευελιξία και κατανόηση των βασικών αρχών της αρτοποιίας. Όπως αναφέρει η Ιάνθη Μιχαλάκη, η συνέπεια αποτελεί προτεραιότητα ισότιμη με την ποιότητα, ιδιαίτερα όσο αυξάνεται η κλίμακα παραγωγής.

Κεντρικό στοιχείο της ταυτότητας παραμένει η αργή ωρίμανση, μια αδιαπραγμάτευτη διαδικασία που καθορίζει τη γεύση και τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Η παραγωγική μονάδα έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τη βιωσιμότητα, την ευελιξία και τη διατήρηση του χειροποίητου χαρακτήρα, ακόμη και μέσα από επιλεκτική αυτοματοποίηση.

Σε ένα περιβάλλον όπου το artisan bakery εξελίσσεται, η διαφοροποίηση προκύπτει από τη συνέπεια στην ποιότητα και στη λειτουργία. Στόχος παραμένει ένα ψωμί που ισορροπεί ανάμεσα στην καθημερινή ανάγκη και την απόλαυση, με ουσιαστικό αποτύπωμα στην πόλη και στην κοινότητα.

«Η διαρκής προσπάθεια για εξέλιξη, η συνέπεια και η βιώσιμη ανάπτυξη παραμένουν αξίες αμετάβλητες»

Φωτογραφία: Αλέξανδρος Αντωνιάδης

Country Breadery

Η αξία της αυθεντικής χειροποίητης παραγωγής

Κοντά στην παραδοσιακή, αλλά ταυτόχρονα εξελιγμένη, προσέγγιση της αρτοποιίας βρίσκεται το Country Breadery. Δημιουργημένο από τον Αλέξανδρο, την Κυριακή και τη Μαριανθή Τοπαλίδου, το bakery βασίζεται σε μια οικογενειακή φιλοσοφία που συνδυάζει κοινό όραμα και καθημερινή αφοσίωση στην ποιότητα.

Η φιλοσοφία του στηρίζεται στον σεβασμό προς την πρώτη ύλη, στον χρόνο που απαιτεί η σωστή ζύμωση και στη σημασία της χειροποίητης διαδικασίας. Το προζυμμένο ψωμί αποτελεί τον βασικό πυρήνα της παραγωγής, με έμφαση στη φυσική ωρίμανση και στη γεύση που προκύπτει μέσα από αργές και ελεγχόμενες διαδικασίες.

Παράλληλα, τα προϊόντα viennoiserie προσθέτουν μια πιο δημιουργική διάσταση, εκφράζοντας τη σύγχρονη πλευρά της αρτοποιίας χωρίς να απομακρύνονται από την αρχή της καθημερινής ποιότητας. Το αποτέλεσμα είναι ένα bakery που ισορροπεί ανάμεσα στην αισθητική και στην ουσία, δίνοντας έμφαση όχι μόνο στο τελικό προϊόν, αλλά και στη συνολική εμπειρία του πελάτη μέσα στον χώρο.

Σε επικοινωνία που είχαμε με τον Αλέξανδρο Τοπαλίδη, σημειώνει χαρακτηριστικά πως το Country Breadery χτίστηκε γύρω από την ανάγκη να παραμείνει η διαδικασία της αρτοποιίας «αληθινή» και συνδεδεμένη με τον χρόνο, τη χειροποίητη εργασία και τον σεβασμό στη ζύμη, χωρίς εκπτώσεις στην καθημερινή ποιότητα.

Το Country Breadery λειτουργεί ως παράδειγμα σύγχρονης οικογενειακής επιχείρησης που ενσωματώνει την παράδοση μέσα σε ένα σύγχρονο πλαίσιο, διατηρώντας τον χειροποίητο χαρακτήρα ως βασικό στοιχείο ταυτότητας.

Στο σύνολο της προσέγγισης, η καθημερινή παραγωγή αντιμετωπίζεται ως μια διαδικασία που συνδέει τον ρυθμό της πώλης με τον χρόνο της ζύμης, ενισχύοντας την έννοια της γειτονιάς, της συνέχειας και της απλής, ουσιαστικής απόλαυσης.

Η σταθερότητα και η απλότητα λειτουργούν ως βάση για ένα προϊόν που παραμένει ζωντανό, αυθεντικό και καθημερινά ουσιαστικό στην εμπειρία του καταναλωτή και διαχρονική αξία.

«Η φιλοσοφία του βασίζεται στον σεβασμό της πρώτης ύλης, στον χρόνο ζύμωσης και στη χειροποίητη διαδικασία»



Senol

Η εξειδίκευση ως επιχειρηματική ταυτότητα

Στη Θεσσαλονίκη, το Senol έχει διαμορφώσει μια εξειδικευμένη προσέγγιση στην αρτοποιία, με σαφή προσανατολισμό στη γαλλική ζύμη και στο viennoiserie ως κεντρικό άξονα του concept του. Η ταυτότητά του δεν βασίζεται στην ποικιλία για την ποικιλία, αλλά στη βαθιά εστίαση σε ένα συγκεκριμένο γευστικό πεδίο, το οποίο εξελίσσεται συστηματικά και με συνέπεια.

Το κρουασάν αποτελεί το πιο χαρακτηριστικό σημείο αναφοράς του Senol, παρουσιασμένο σε διαφορετικές εκδοχές – στρογγυλό, cube και triangle – δημιουργώντας μια ισχυρή οπτική και γευστική ταυτότητα γύρω από τη μορφή του προϊόντος. Αυτή η προσέγγιση δεν λειτουργεί απλώς ως δημιουργική διαφοροποίηση, αλλά ως δομικό στοιχείο του brand. Σήμερα, η γκάμα έχει επεκταθεί σε περισσότερες από 35 γλυκές επιλογές, ενώ το μενού εμπλουτίζεται με αλμυρές προτάσεις όπως γαλλικές μπαγκέτες και focaccia, αξιοποιώντας πρώτες ύλες προέλευσης Γαλλίας και Ιταλίας, με έμφαση στην αυθεντικότητα της γεύσης.

Η φιλοσοφία του Senol εδράζεται στην εξειδίκευση και όχι στην πολυδιάσπαση. Η επιλογή να επικεντρωθεί σε ένα συγκεκριμένο πεδίο αρτοποιίας επιτρέπει τη συνεχή εξέλιξη της τεχνικής και την ενίσχυση της ταυτότητας του προϊόντος, προσφέροντας στον καταναλωτή μια ξεκάθαρη και συνεκτική εμπειρία. Το προϊόν δεν αντιμετωπίζεται ως απλή καθημερινή επιλογή, αλλά ως μέρος μιας ολοκληρωμένης αισθητικής και γευστικής πρότασης.

Όπως αναφέρει η ομάδα του Senol, η δύναμη του concept βρίσκεται στη δυνατότητα να αναδεικνύει το προϊόν-υπογραφή και να το μετατρέπει σε σημείο αναφοράς για τον καταναλωτή. Σε ένα ιδιαίτερα ανταγωνιστικό περιβάλλον, η εξειδίκευση λειτουργεί ως στρατηγικό εργαλείο διαφοροποίησης, επιτρέποντας στο brand να χτίζει βάθος αντί για εύρος.

Μέσα από αυτή τη στοχευμένη προσέγγιση, το Senol διαμορφώνει μια σύγχρονη εκδοχή artisan bakery που συνδυάζει τεχνική ακρίβεια, καθαρή ταυτότητα και σταθερή εμπειρία προϊόντος.

«Μια πιο εξειδικευμένη προσέγγιση στην αρτοποιία, εστιάζοντας στη γαλλική ζύμη και στο viennoiserie»

Μια κοινή γλώσσα ζύμης και ποιότητας

Παρότι το KORA, το Senol και το Country Breadery ακολουθούν διαφορετικές διαδρομές, συγκλίνουν σε έναν κοινό πυρήνα: την προσήλωση στη ζύμη ως βασικό στοιχείο ταυτότητας και ποιότητας.

Συνολικά, τα διαφορετικά αυτά μοντέλα αρτοποιίας αναδεικνύουν ότι η ποιότητα δεν προκύπτει μόνο από την παραγωγική διαδικασία, αλλά από τη συνοχή φιλοσοφίας και πρώτης ύλης. Η ζύμη λειτουργεί έτσι ως το πιο άμεσο σημείο σύγκλισης αυτών των παραμέτρων.

Θέλετε να τη δοκιμάσετε;
Σκανάρετε εδώ!



Οικογένεια
Πορτοκαλίδη

#AllWeKneadIsLove

ΝΕΑ

Χωριάτικη Φυλλωτή Κοτόπιτα

46% κοτόπουλο στη γέμιση | 2 είδη κοτόπουλου (ψητό & βραστό)

Νέα φυλλωτή εμφάνιση | Εξαιρετική τραγανότητα

Έξυπνο τετράγωνο σχήμα | Αποτελεσματική διαχείριση αποθεμάτων

Συντεχνία Αρτοποιιών Λακωνίας



**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ
ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ**
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΑΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΑΝ;

Είμαι τρίτης γενιάς αρτοποιός και από πολύ μικρή βρισκόμουν καθημερινά μέσα στο αρτοποιείο που διατηρούσαν οι γονείς μου. Μεγάλωσα μέσα στις μυρωδιές του ψωμιού και στη διαδικασία της παραγωγής, βλέποντας από κοντά την αγάπη και τον κόπο που απαιτεί αυτό το επάγγελμα. Αυτό αποτέλεσε την κινητήρια δύναμη για να ακολουθήσω κι εγώ τον ίδιο δρόμο και να αγαπήσω βαθιά την αρτοποιία. Για εμένα, δεν είναι απλώς ένα επάγγελμα, αλλά κομμάτι της ζωής και της καθημερινότητάς μου.

ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΓΙΑ ΕΣΑΣ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΣΗΜΕΡΑ; ΠΟΙΕΣ ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΕΥΘΥΝΕΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ;

Η επιλογή μου για την προεδρία της Συντεχνίας Αρτοποιιών Λακωνίας αποτελεί μεγάλη τιμή για εμένα, αλλά ταυτόχρονα και πολύ μεγάλη ευθύνη. Ζούμε σε μία εποχή όπου όλα αλλάζουν με γρήγορους ρυθμούς και οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις δέχονται καθημερινά πολλές πιέσεις. Θεωρώ σημαντικό να υπάρχει ενότητα, συνεργασία και συνεχής στήριξη των συναδέλφων μας, ώστε να μπορέσουμε να διατηρήσουμε ζωντανό τον παραδοσιακό φούρνο της γειτονιάς και να αντιμετωπίσουμε τις προκλήσεις της εποχής.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ ΝΑ ΣΥΜΒΑΛΛΕΙ ΩΣΤΕ ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΝΑ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ ΝΑ ΣΥΓΚΙΝΟΥΝ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ; ΥΠΑΡΧΕΙ Η ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΠΟΥ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΣΤΗ ΣΠΑΡΤΗ;

Ο φούρνος της γειτονιάς πάντα είχε ως σταθερή αξία τις παραδοσιακές συνταγές, οι οποίες αποτελούν τη βάση και τη δύναμή του. Παράλληλα όμως, προσπαθεί συνεχώς να εμπλουτίζεται με νέες ιδέες και σύγχρονες προτάσεις, χωρίς να χάνει τον παραδοσιακό του χαρακτήρα. Το καταναλωτικό κοινό συνεχίζει να αναζητά με θέρμη τις αυθεντικές γεύσεις και αυτό μας δίνει δύναμη να συνεχίζουμε με το ίδιο μεράκι. Στη Σπάρτη υπάρχει ανταπόκριση και ο κόσμος εξακολουθεί να στηρίζει τον τοπικό φούρνο και τα ποιοτικά προϊόντα του.

ΠΟΙΑ ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΣΗΜΕΡΑ ΤΑ ΠΙΟ ΠΙΣΤΙΚΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΝ ΤΑ ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ;

Τα κύρια ζητήματα που απασχολούν σήμερα τον κλάδο είναι ο έντονος ανταγωνισμός και ο βομβαρδισμός του καταναλωτή από διαφημίσεις προϊόντων αρτοποιίας που διατίθενται σε ράφια μεγάλων καταστημάτων. Τα συγκεκριμένα καταστήματα δεν είναι φούρνοι της γειτονιάς και πολλές φορές δεν γίνεται σαφές στον καταναλωτή αν πρόκειται για κατεψυγμένα προϊόντα ή όχι. Παράλληλα, ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε είναι το αυξημένο ενεργειακό κόστος, το οποίο επιβαρύνει σημαντικά τη λειτουργία των αρτοποιείων και δημιουργεί μεγάλη πίεση στις μικρές επιχειρήσεις.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΞΟΝΕΣ ΕΧΕΤΕ ΔΩΣΕΙ ΕΜΦΑΣΗ ΜΕΧΡΙ ΣΤΙΓΜΗΣ ΩΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ (ΕΝΟΤΗΤΑ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ, ΝΕΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΚΛΠ.) ΚΑΙ ΠΩΣ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΝΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΤΕ;

Όχι μόνο εγώ ως πρόεδρος, αλλά και ολόκληρη η Συντεχνία δίνει μεγάλη έμφαση στην εκπαίδευση, στην ενημέρωση και στην παρακίνηση των νέων αρτοποιών να συνεχίσουν και να εξελίξουν το επάγγελμα. Πιστεύουμε πως οι νέοι άνθρωποι είναι το μέλλον του κλάδου και για αυτό προσπαθούμε να τους στηρίζουμε ουσιαστικά. Παράλληλα, σημαντικό στόχος μας είναι η ενότητα και η συνεργασία μεταξύ των συναδέλφων, ώστε όλοι μαζί να μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τις δυσκολίες και να προχωράμε μπροστά.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΘΕΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΣΕ ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ;

Η Ομοσπονδία έχει προσφέρει σημαντική στήριξη και έχει βοηθήσει διαχρονικά όλους τους αρτοποιούς της Ελλάδας σε πολλά ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο. Ωστόσο, η μεγαλύτερη δύναμη της Ομοσπονδίας είναι η συνεχόμενη και ενεργή συμμετοχή όλων των αρτοποιών στα Σωματεία τους. Μέσα από τη συνεργασία, την ενότητα και τη συλλογική προσπάθεια μπορούμε να έχουμε πιο δυνατή φωνή και ουσιαστική εκπροσώπηση σε πανελλαδικό επίπεδο.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1917

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Λακωνίας

Μετρά συνολικά 109 χρόνια ιστορίας, καθώς οι ρίζες της ανάγονται στην ίδρυση του πρώτου οργανωμένου σωματείου αρτοποιών στη Σπάρτη, με την επωνυμία «Η Δήμητρα». Η σημερινή μορφή της Συντεχνίας επανιδρύθηκε το 1991 και έκτοτε διατηρεί ενεργό ρόλο στην εκπροσώπηση και στήριξη των αρτοποιών της περιοχής. Η δράση της εκτείνεται τόσο σε επαγγελματικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο, με παρεμβάσεις για την προστασία του παραδοσιακού φούρνου, συμμετοχή σε εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες και στήριξη της τοπικής κοινωνίας μέσα από κοινωνικές δράσεις και εκδηλώσεις. Παράλληλα, προωθεί τη διατήρηση της παραδοσιακής αρτοποιίας και τη στήριξη των νέων επαγγελματιών του κλάδου.

ΤΕΧΝΟ-ΛΟΓΙΑ

Ο Τεχνολόγος Τροφίμων... στον φούρνο σας

ΣΠΥΡΟΣ ΚΟΝΤΟΣ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πίσω από τη σύγχρονη αρτοποιία βρίσκεται συχνά ένας πολύτιμος αλλά όχι πάντα ορατός συνεργάτης: ο Τεχνολόγος Τροφίμων. Από την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων έως την εκπαίδευση, την οργάνωση της παραγωγής και την ανάπτυξη νέων προϊόντων, ο ρόλος του είναι καθοριστικός για την εξέλιξη μιας επιχείρησης.



Αφορμή για το άρθρο αυτό στάθηκε, κατά τη διάρκεια μιας συζήτησης σε έκθεση τροφίμων, η ερώτηση ενός αρτοποιού: «Κύριε Σπύρο, τι μπορεί να κάνει ένας Τεχνολόγος Τροφίμων για μένα και πού απασχολείται, καθώς δεν τους ξέρω;».

Αντιθέτως, τους ξέρετε πολύ καλά. Έρχονται κοντά στους αρτοποιούς είτε ως τεχνικοί σύμβουλοι αλευροβιομηχανιών, για την παρουσίαση, επίδειξη χρήσης και εφαρμογής των τύπων αλεύρου ή των έτοιμων μειγμάτων που παράγουν, είτε αντίστοιχα από επιχειρήσεις που παρέχουν άλλες πρώτες ύλες, όπως λιπαρά αρτοποιίας κ.ά.

Όμως, τους έχετε γνωρίσει και ως ελεύθερους επαγγελματίες – εξωτερικούς συνεργάτες, που σας υποστηρίζουν στην κάλυψη νομοθετικών και κανονιστικών απαιτήσεων: ως τεχνικούς ασφαλείας και συντάκτες μελετών εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου (ΜΕΕΚ), ως υγειονομικούς υπευθύνους και συντάκτες μελετών Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (ΑΚΚΣΕ/ΗΑССР).

Μεταξύ άλλων, σας βοηθούν στην εφαρμογή συστημάτων ISO 22000 στην επιχείρησή σας και δραστηριοποιούνται ως επιθεωρητές φορέων πιστοποίησης αυτών των συ-

«Το σημαντικό προσόν ενός Τεχνολόγου Τροφίμων είναι ότι μπορεί να συμβάλλει στην επιτυχία της λειτουργίας ενός αρτοποιείου, από το αρχικό στάδιο έως την πλήρη εξέλιξη της επιχείρησης»

στημάτων. Τέλος, οι Τεχνολόγοι Τροφίμων, ως εκπαιδευτές σε επαγγελματικά λύκεια, ΣΑΕΚ και άλλες σχολές αρτοποιίας, εκπαιδεύουν τους αυριανούς αρτοποιούς στο επάγγελμα, με διδασκαλία και βιβλιογραφία γύρω από την τέχνη και την τεχνολογία της αρτοποιίας.

Αρχικά, στο πρώτο στάδιο, ένας Τεχνολόγος Τροφίμων μπορεί να βοηθήσει τον επιχειρηματία αρτοποιό με τη σύνταξη μιας οικονομοτεχνικής μελέτης για την ίδρυση και λειτουργία ενός αρτοποιείου. Παράλληλα, μπορεί να καταρτίσει μελέτη ασφαλείας τροφίμων, με αποτύπωση διαγράμματος ροής, σύνταξη τεχνικής περιγραφής και μελέτη ανάλυσης κινδύνων, σύμφωνα με τις εκάστοτε νομοθετικές απαιτήσεις.

Αναφορικά με τις παραγωγικές διεργασίες, ο Τεχνολόγος Τροφίμων θα σχεδιάσει τις απαιτήσεις παραγωγής του εργαστηρίου, σύμφωνα με τις κατευθύνσεις που θα του δώσει ο επιχειρηματίας. Μετά τον σχεδιασμό της γραμμής παραγωγής, μπορεί να γίνει κατάλληλη επιλογή πρώτων υλών και υλικών με συγκεκριμένες τεχνικές προδιαγραφές, ώστε να παραχθεί τελικό προϊόν υψηλής ποιότητας. Παράλληλα, θα ορίσει τα σημεία ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας, που θα εξασφαλίζουν τόσο την ποιότητα του τελικού προϊόντος όσο και την ασφάλειά του για τον καταναλωτή.

Τέλος, μπορεί να διαμορφώσει το σχετικό κοστολόγιο του προϊόντος και τις τελικές προδιαγραφές του, ενώ παράλληλα να συμβάλει στη συνολική εικόνα και τη γευστική αξιολόγησή του, ώστε να αναδει-

χθούν τα καλύτερα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος, το οποίο τελικά ο πελάτης θα προτιμήσει έναντι των προϊόντων του ανταγωνισμού.

Για την αποτελεσματική λειτουργία της επιχείρησης, ο Τεχνολόγος Τροφίμων μπορεί να εκπαιδεύσει το προσωπικό ώστε να εκτελεί σωστά και αποτελεσματικά τις εργασίες του, καθώς και σε θέματα ασφαλείας τροφίμων, καθαρισμού και απολύμανσης των εγκαταστάσεων ενός αρτοποιείου. Συμπληρωματικά των ανωτέρω, μπορεί να καλύψει και τις απαιτήσεις του υγειονομικού υπευθύνου, καθώς και του τεχνικού ασφαλείας της εγκατάστασης.

Από πού προέρχεται η τεχνολογική γνώση; Η εκπαίδευση των Τεχνολόγων Τροφίμων παρέχεται κυρίως από ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα, αλλά και από μεταδευτεροβάθμια ανώτερες σχολές. Βασικό στοιχείο αποτελεί η εκπαίδευση σε τεχνολογίες τροφίμων, όπως η τεχνολογία σιτηρών, όπου τα εργαστήρια των σχολών προσεγγίζουν τόσο τη θεωρία όσο και την πράξη, μέσω κατάλληλου εξοπλισμού επεξεργασίας σιτηρών, ποιοτικού ελέγχου σιτηρών και αλεύρων, καθώς και παρασκευής προϊόντων από αυτά. Η διαδικασία ξεκινά από άλεση σε πειραματικό μύλο και μια απλή αρτοποιία, καταλήγοντας σε εξειδικευμένα τρόφιμα.

Οι Τεχνολόγοι Τροφίμων (γυναίκες και άνδρες) στελεχώνουν αλευροβιομηχανίες, επιχειρήσεις παραγωγής αρτοσκευασμάτων και άλλων προϊόντων με βάση το αλεύρι, καθώς και επιχειρήσεις ζαχαρο-

πλαστικής, μπισκοτοποιίας και ζυμαρικών, ανάμεσα στις διάφορες επιχειρήσεις του κλάδου των τροφίμων. Πίσω από τη σκηνή δραστηριοποιούνται ως υπεύθυνοι βάρδιας, παραγωγής και διευθυντές εργοστασίων, ως μυλωνάδες, στελέχη και υπεύθυνοι ελέγχου, διευθυντές διασφάλισης ποιότητας και ασφαλείας τροφίμων, καθώς και στελέχη και διευθυντές Έρευνας και Ανάπτυξης, μεταξύ άλλων θέσεων στην ιεραρχία μιας επιχείρησης τροφίμων.

Αλλά με τούτα και με τ' άλλα, έφτασε η ώρα και, πρωί-πρωί, αγάραχα όπως λέμε, χτυπάω την πόρτα του αρτοποιείου. Φοράω τη ρόμπα και το καπελάκι μου και πάω να συζητήσω με τον αρτοποιό για νέα προϊόντα και νέους τύπους αλεύρων, που θα δώσουν νέα ώθηση στο πωλητήριο του αρτοποιείου και θα αυξήσουν τη μέση αξία της απόδειξης. Επίσης, κάνουμε προτάσεις για υφιστάμενα προϊόντα, με στόχο τη βελτίωση της εικόνας τους, του χρόνου παραγωγής τους και, κυρίως, της γεύσης τους. Γιατί δεν αρκεί μόνο η πρώτη πώληση, που συχνά βασίζεται στη σύσταση της πωλήτριας ή/και στην εικόνα του προϊόντος στο ράφι ή στον πάγκο· σημασία έχει και η επανάληψη της αγοράς, χάρη στην ωραία γεύση στο τραπέζι, την ώρα του φαγητού.

Κατά τη διάρκεια της συζήτησης και εκπαίδευσης του αρτοποιού στην αργή ωρίμανση, ακούστηκε η πωλήτρια να εξηγεί σε πελάτη τα αλληλεπιδράσματα που αναγράφονταν στην καρτέλα του προϊόντος, την οποία είχε ετοιμάσει συνεργάτης Τεχνολόγος Τροφίμων. Παράλληλα, ένας άλλος Τεχνολόγος Τροφίμων, εκπαιδευτής εγγεγραμμένος στο μητρώο εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ, είχε εκπαιδεύσει την πωλήτρια σε θέματα υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων.

Η επίσκεψη ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση του τελικού προϊόντος της δοκιμής μας και την αξιολόγηση της εμφάνισης, της διόγκωσης, της δομής και της κυψέλωσης, καθώς και της συμπεριφοράς στο μάσημα και της γεύσης. Φεύγοντας, φυσικά, του συνέστησα να συνεργαστεί με έναν τεχνολόγο τροφίμων για την εξέλιξη της επιχείρησής του.

Traditional, Illegal. The Food Edition.



Στην εποχή όπου η παράδοση επαναπροσδιορίζεται μέσα από σύγχρονους κανόνες και περιορισμούς, το τριήμερο "Traditional, Illegal: The Food Edition" έφερε στο προσκήνιο μια ουσιαστική συζήτηση γύρω από το φαγητό ως πολιτισμική πράξη. Στο Dexamenes Seaside Hotel, με πρωτοβουλία του Νίκου Καραφλού και τη συμβολή του the limen project, επαγγελματίες από διαφορετικά πεδία συναντήθηκαν για να εξερευνήσουν τη σχέση νομιμότητας και παράδοσης. Στο επίκεντρο βρέθηκε το ψωμί—όχι απλώς ως τρόφιμο, αλλά ως ζωντανός φορέας μνήμης, κοινότητας και ταυτότητας.



Το Σαββατοκύριακο 17-19 Απριλίου, στο ξενοδοχείο Dexamenes στην Κουρούτα Πελοποννήσου, πραγματοποιήθηκε μια συνάντηση ανθρώπων γύρω από τη θεματική Traditional, Illegal: The Food Edition.

Το Traditional, Illegal είναι μια σειρά δράσεων που ξεκίνησε από τον Νίκο Καραφλό, ιδιοκτήτη του ξενοδοχείου Dexamenes, και περιλαμβάνει πρωτοβουλίες ευαισθητοποίησης, συλλογικής έρευνας, ακτιβισμού και εκπαίδευσης γύρω από το πώς οι σύγχρονες νομοθεσίες διαμορφώνουν τη σχέση μας με την παράδοση.

Το Food Edition εστιάζει σε πρακτικές που σχετίζονται με το φαγητό, τη βιοποικιλότητα και την άυλη πολιτιστική κληρονομιά της γαστρονομίας, εξετάζοντας πώς αυτές επιβιώνουν, μετασχηματίζονται ή περιορίζονται μέσα στο σημερινό πλαίσιο.

Κατά τη διάρκεια του τριημέρου, καλλιτέχνες, ερευνητές, δημοσιογράφοι, επιχειρηματίες, ιστορικοί και συγγραφείς συγκεντρώθηκαν για να συζητήσουν, από διαφορετικές οπτικές, δύο βασικούς άξονες: τις «ζωντανές πρακτικές» — δηλα-

δή πώς διατηρείται μια παράδοση — και τις «νέες διαδρομές», που αφορούν τις δυνατότητες ένταξης αυτών των πρακτικών σε σύγχρονα οικονομικά και εμπορικά πλαίσια.

Το τριήμερο συνδιοργανώθηκε από το the limen project, μια πρωτοβουλία για την ανάδειξη του πολιτισμού ως πηγής βιώσιμης οικονομικής και κοινωνικής αξίας, που παράλληλα ενεργοποιεί χώρους μέσα από δράσεις οι οποίες συνδέουν τον πολιτισμό με τη σύγχρονη παραγωγή και σκέψη. Στο πλαίσιο της συνεργασίας με το Dexamenes, το limen σχεδίασε και υλοποίησε το τριήμερο σε περίοδο που το ξενοδοχείο ήταν εκτός λειτουργίας, συντονίζοντας τις συζητήσεις, την επιλογή των συμμετεχόντων, την παρουσίαση πρακτικών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και τη σύνθεση των βασικών συμπερασμάτων.

Το ψωμί αναδείχθηκε ως κεντρικό θέμα των συζητήσεων — όχι μόνο ως βασικό στοιχείο διατροφής, αλλά ως φορέας μνήμης, υγείας, μύθων και κοινότητας. Από την καθημερινή του παρουσία μέχρι τις πολλαπλές του σημασίες, το ψωμί λειτουργήσε ως αφετηρία για μια

ευρύτερη συζήτηση γύρω από το τι σημαίνει παράδοση και κληρονομιά σήμερα, ποιος την ορίζει και ποιος τη διαφυλάσσει.

Σε ένα από τα δρώμενα, με επικεφαλής τον Νίκο Χανδόλια, καλλιτέχνη και Creative Head Baker του 72H, οι συμμετέχοντες συγκεντρώθηκαν γύρω από μια σκάφη και μια πινακωτή άνω των 100 χρόνων, οι οποίες είχαν παραχωρηθεί από μια κυρία του τόπου. Χρησιμοποιώντας βασικά υλικά — αλεύρι, νερό, αλάτι — με ένα διεπιστημονικό συνονθύλευμα ανθρώπων, πραγματοποιήθηκε συλλογική διαδικασία ζύμωσης με προζύμι, ενώ η κουβέντα περιστρεφόταν γύρω από την παράδοση και την ιδέα της νομιμότητας, δύο έννοιες που αναδείχθηκαν ως συχνά μη συγκλίνουσες. Το ψωμί ψήθηκε μια μέρα αργότερα και μοιράστηκε, κλείνοντας έναν κύκλο που ξεκίνησε με μια χούφτα αλεύρι και κατέληξε σε ένα τραπέζι κοινό.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Dexamenes x limen, Traditional, Illegal. The Food Edition (research trip), part of the Traditional, Illegal series conceived by Nikos Karaflos for Dexamenes

ΕΠΑΣ Γαλασίου Σεμινάριο Αρτοποιίας

Γέφυρα εκπαίδευσης - αγοράς εργασίας

Με ιδιαίτερη επιτυχία και ισχυρή συμμετοχή μαθητών πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 5 Μαΐου στην ΕΠΑΣ Γαλασίου εξειδικευμένο σεμινάριο Αρτοποιίας, το οποίο είχε ως στόχο να φέρει πιο κοντά την επαγγελματική εκπαίδευση με τις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Η εκδήλωση εντάσσεται σε μια ευρύτερη προσπάθεια ενίσχυσης της βιωματικής μάθησης και της επαφής των σπουδαστών με πραγματικές συνθήκες παραγωγής.



Εισηγητής του σεμιναρίου ήταν ο Χρήστος Γερασίμου, τεχνικός σύμβουλος της εταιρείας «Μύλοι Λούλη» και απόφοιτος της ίδιας σχολής. Η ιδιότητά του ως πρώην μαθητή και σημερινού επαγγελματία στον κλάδο της βιομηχανίας αλεύρων προσέδωσε στη δράση έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα, καθώς λειτούργησε ως ζωντανό παράδειγμα της διαδρομής από την εκπαίδευση στην επαγγελματική καταξίωση.

Κατά την παρουσίασή του, ο Χρήστος Γερασίμου ανέλυσε τις σύγχρονες τάσεις στον χώρο της αρτοποιίας, με έμφαση στις τεχνικές αργής ωρίμανσης και στη χρήση φυσικών προζυμιών. Όπως υπογράμμισε, οι συγκεκριμένες μέθοδοι δεν αποτελούν απλώς μια επιστροφή σε παραδοσιακές πρακτικές, αλλά μια εξελιγμένη τεχνική προσέγγιση που συμβάλλει ουσιαστικά στη βελτίωση της γεύσης, της υφής και της διατροφικής αξίας του

ψωμιού. Παράλληλα, έγινε αναφορά στη σημασία της επιλογής ποιοτικών πρώτων υλών, καθώς και στον ρόλο της τεχνολογικής εξέλιξης στις διαδικασίες παραγωγής.

Σημαντικό μέρος του σεμιναρίου αφιερώθηκε στην πρακτική εφαρμογή των γνώσεων. Οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να εργαστούν με τη νέα σειρά εξειδικευμένων αλεύρων της «Μύλοι Λούλη», δοκιμάζοντας στην πράξη τεχνικές ζύμωσης και ωρίμανσης. Η βιωματική αυτή προσέγγιση έδωσε τη δυνατότητα άμεσης κατανόησης των θεωρητικών εννοιών που παρουσιάστηκαν, ενώ παράλληλα ενίσχυσε τη συμμετοχή και το ενδιαφέρον των σπουδαστών.

Η ανταπόκριση των μαθητών υπήρξε ιδιαίτερα θετική, με ενεργό συμμετοχή, ερωτήσεις και συζήτηση γύρω από τις επαγγελματικές προοπτικές του κλάδου. Το σεμινάριο λειτούργησε ουσιαστικά ως ένα πεδίο ανταλλαγής εμπειριών μεταξύ

εκπαίδευσης και αγοράς εργασίας, αναδεικνύοντας τις απαιτήσεις αλλά και τις δυνατότητες εξέλιξης στον χώρο της αρτοποιίας.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η παρουσία αποφοίτων της σχολής σε θέσεις ευθύνης σε μεγάλες εταιρείες του κλάδου, όπως η «Μύλοι Λούλη», αποτελεί ενδεικτικό στοιχείο της αποτελεσματικότητας της επαγγελματικής κατάρτισης. Η επιστροφή τους σε εκπαιδευτικά περιβάλλοντα, αυτή τη φορά ως εισηγητές, ενισχύει τον κύκλο γνώσης και εμπειρίας και λειτουργεί ως σημαντικό κίνητρο για τους νέους σπουδαστές.

Τέτοιου είδους πρωτοβουλίες συμβάλλουν καθοριστικά στη γεφύρωση του χάσματος ανάμεσα στη θεωρητική εκπαίδευση και την επαγγελματική πράξη, αναδεικνύοντας τη σημασία της συνεχούς επιμόρφωσης σε έναν κλάδο που εξελίσσεται διαρκώς.



ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Α' ΥΛΕΣ

ΑΡΤΟΠΟΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ



ZYMITIS

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Η premium σειρά Zymitis προσφέρει μια ολοκληρωμένη γκάμα από υγρά, ξηρά κι ενεργά προζύμια. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν τα Zymitis Wheat και Rye Liquid, υγρά προζύμια σίτου και σίκαλης, και το Zymitis Buckwheat από φαγόπυρο. Ιδανικά για την παρασκευή παραδοσιακών ψωμιών και αρτοσκευασμάτων. Τα προζύμια Zymitis είναι 100% φυσικά, χωρίς την προσθήκη χρωστικών ή βελτιωτικών. Δίνουν ξεχωριστό χρώμα, ισορροπημένη και εκλεπτυσμένη γεύση, καθώς και φρεσκάδα που διαρκεί.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.



Wheat



Rye



Buckwheat

Back to Basics

Κολοκυθόπιτα (ή λυρόπιτα)

ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

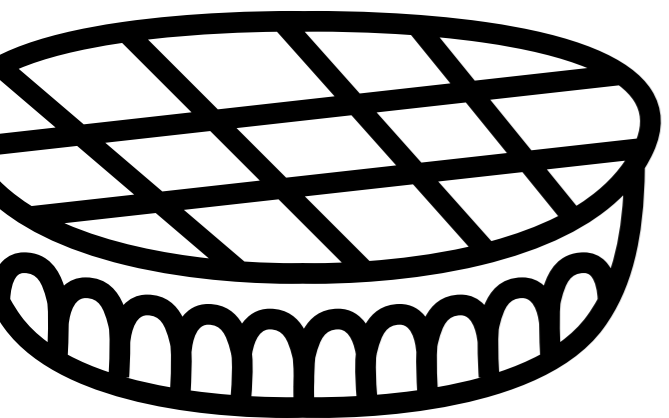
Η γλυκιά κολοκυθόπιτα παρασκευάστηκε από τους μαθητές του τμήματος Β'1 Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Γαλατσίου, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος «Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής». Την καθοδήγηση είχαν η εκπαιδευτικός κ. Καλομοίρα Καλτσά, Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, και η Δρ. Αλκμήνη Γαβριήλ, Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Αποτελεί διαχρονικό κομμάτι της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης. Αν και η κολοκύθα διαδόθηκε στην Ευρώπη μετά την ανακάλυψη της Αμερικής, ενσωματώθηκε γρήγορα στην ελληνική κουζίνα, δίνοντας βάση σε απλές και θρεπτικές συνταγές. Η γλυκιά εκδοχή της πίτας δημιουργήθηκε από τα αγροτικά νοικοκυριά με λιτά υλικά, όπως μέλι, σταφίδες και κανέλα.

Συνδεδεμένη με τη φθινοπωρινή συγκομιδή και τις περιόδους νηστείας, η κολοκυθόπιτα παραμένει μέχρι σήμερα ένα χαρακτηριστικό παραδοσιακό γλύκισμα που γεφυρώνει τις παλιές γεύσεις με τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, διατηρώντας τον αυθεντικό της χαρακτήρα.

ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΓΟΥΡΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

- **Προσοχή στην υγρασία:** Το καλό στύψιμο της κολοκύθας και το σιμιγδάλι στη γέμιση είναι τα «κλειδιά» για να μη σας πανιάσει το φύλλο.
- **Θερμοκρασία γέμισης:** Ποτέ μην βάζετε καυτή γέμιση πάνω σε ωμό φύλλο, γιατί θα το «κάψει» και δεν θα γίνει τραγανό.
- **Παραδοσιακή γεύση:** Για πιο έντονο άρωμα, μπορείτε να προσθέσετε στη γέμιση μια χούφτα τριμμένο τραχανά αντί για σιμιγδάλι.



ΓΕΜΙΣΗ

1.200 γρ. κόκκινη κολοκύθα
200 γρ. ζάχαρη (ή 150 γρ. μέλι)
100 γρ. σταφίδες
80 γρ. καρύδια
80 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
½ κ.γ. γαρύφαλλο
Ξύσμα από 1 ακέρωτο πορτοκάλι

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΥΛΛΟ

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
250-280 γρ. νερό χλιαρό
50 γρ. ελαιόλαδο
15 γρ. ξύδι
5 γρ. αλάτι



ΒΗΜΑ 1 - ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

Τρίβετε την κολοκύθα στη χοντρή πλευρά του τρίφτη. Την αλατίζετε ελαφρώς και την αφήνετε σε σουρωτήρι για 20-30 λεπτά. Στη συνέχεια, τη στύβετε πολύ καλά με τα χέρια σας (ή μέσα σε μια καθαρή πετσέτα) ώστε να απομακρυνθούν όλα τα περιττά υγρά.



ΒΗΜΑ 2 - ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα, ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε την τριμμένη κολοκύθα για 8-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαραθεί και να εξατμιστούν τα υγρά της. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέτετε τη ζάχαρη (ή το μέλι), τις σταφίδες, τα καρύδια, το σιμιγδάλι, την κανέλα, το γαρύφαλλο και το ξύσμα πορτοκαλιού. Ανακατεύετε καλά και αφήνετε το μείγμα να κρυσταλλώσει πλήρως.



ΒΗΜΑ 3 - ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΗΣ ΠΙΤΑΣ

Λαδώνετε καλά ένα ταψί διαμέτρου 30-35 εκ. και επιλέγετε είτε την κλασική εκδοχή, στρώνοντας τα μισά λαδωμένα φύλλα στη βάση, προσθέτοντας τη γέμιση και καλύπτοντας με τα υπόλοιπα, είτε τη στριφτή εκδοχή, τυλίγοντας κάθε φύλλο με λίγη γέμιση σε ρολό και τοποθετώντας το κυκλικά ή σε σειρές μέσα στο ταψί. Τέλος, λαδώνετε την επιφάνεια και πασπαλίζετε με σουσάμι.



ΒΗΜΑ 4 - ΨΗΣΙΜΟ

Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C (στις αντίστροφες) για περίπου 50-60 λεπτά, μέχρι η πίτα να αποκτήσει ένα βαθύ χρυσό χρώμα και να γίνει τραγανή.



ΒΗΜΑ 5 - ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Αφήνετε την πίτα να κρυσταλλώσει ελαφρώς και την πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη και λίγη επιπλέον κανέλα.

INFO

ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Με πολυετή εμπειρία από το 1988, η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας Γαλατσίου αποτελεί σταθμό στην εκπαίδευση των κλάδων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής Τέχνης. Το πρόγραμμα σπουδών μας βασίζεται στο πρωτοποριακό Δυϊκό Σύστημα Εκπαίδευσης, προσφέροντας στους σπουδαστές θεωρητική κατάρτιση σε σύγχρονα εργαστήρια, πρακτική άσκηση (Μαθητεία) σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, και αμειβόμενη προϋπηρεσία με πλήρη ασφαλιστική κάλυψη. Επενδύστε στο μέλλον σας, αποκτώντας γνώσεις και εμπειρία δίπλα στους καλύτερους.



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1988

ΑΠΟΦΑΣΗ ΣΕΕ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ «ΔΙΠΛΟΖΥΜΩΤΟ»
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος απέστειλε εξώδικη διαμαρτυρία προς αρμόδιους φορείς (Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, ΕΣΡ, ΕΔΕΕ και Συμβούλιο Ελέγχου Επικοινωνίας) σχετικά με τηλεοπτική διαφήμιση του ψωμιού «ΚΑΤΣΕΛΗΣ ΔΙΠΛΟΖΥΜΩΤΟ». Η ΟΑΕ χαρακτηρίζει τη διαφήμιση παραπλανητική για το καταναλωτικό κοινό και υποστηρίζει ότι περιέχει εκφράσεις υποτιμητικές για τον κλάδο της αρτοποιίας. Κατόπιν εξέτασης σχετικής αίτησης, η αρμόδια επιτροπή του ΣΕΕ έκρινε ότι η επικοινωνία παραβιάζει το άρθρο 12 του ΕΚΔ-Ε και όφειλε να τροποποιηθεί εντός τριών ημερών, ώστε να συμμορφωθεί με τον Κώδικα. / oae.gr



ΝΕΑ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΣΥΜΒΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Τρίτη 17.3.2026 υπεγράφη Συλλογική Σύμβαση Εργασίας (ΣΣΕ) που αφορά τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στα αρτοποιεία όλης της χώρας, μεταξύ της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, της ΠΟΕΕΤ και της ΓΣΕΒΕΕ, με τη συμμετοχή της ΓΣΕΕ. Στη ρύθμιση υπάγεται το προσωπικό αρτοποιείων όπου λειτουργούν τμήματα κουζίνας, καφετέριες, πιτσαριές ή ζαχαροπλαστικής (ψήστες, τεχνίτες, βοηθοί, μπουφετζήδες και σερβιτόροι). Αρτοποιεία χωρίς τα παραπάνω τμήματα δεν υπάγονται στη σύμβαση. Οι επιχειρήσεις που εμπíπτουν στο πεδίο εφαρμογής οφείλουν να προσαρμόσουν τις συμβάσεις εργασίας σύμφωνα με τους νέους όρους για μισθούς, επιδόματα και λοιπές διατάξεις. oae.gr

ΨΗΦΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ: ΠΛΗΡΗΣ ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος ενημερώνει τα μέλη της και το σύνολο των επιχειρήσεων του κλάδου ότι, σύμφωνα με την ανακοίνωση για το Ψηφιακό Δελτίο Αποστολής, προχωρά η πλήρης ψηφιοποίηση της διακίνησης αποθεμάτων. Το νέο πλαίσιο εισάγει την υποχρεωτική διαβίβαση των δεδομένων μέσω της πλατφόρμας myDATA, με στόχο τη διαφάνεια, την ιχνηλασιμότητα και τον εκσυγχρονισμό των διαδικασιών διακίνησης. Από 1/5/2026 η εφαρμογή καθίσταται υποχρεωτική, σηματοδοτώντας την οριστική μετάβαση σε ένα πλήρως ψηφιακό σύστημα παρακολούθησης αποθεμάτων. Η ΟΑΕ καλεί τις επιχειρήσεις να προετοιμαστούν έγκαιρα για την ομαλή προσαρμογή τους στο νέο ψηφιακό περιβάλλον. / oae.gr



28^η ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η 28^η Εθελοντική Αιμοδοσία του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 10 Μαΐου 2026, από τις 09:00 έως τις 12:00, στο Νοσοκομείο ΑΧΕΠΑ στη Θεσσαλονίκη. Η δράση απευθύνθηκε σε μέλη και εθελοντές, με στόχο την ενίσχυση της Τράπεζας Αίματος και την κάλυψη αναγκών ασθενών. Το Σωματείο ευχαρίστησε όλους όσοι συμμετείχαν, συμβάλλοντας ενεργά σε αυτή την πράξη προσφοράς και αλληλεγγύης. / artos-sath.gr

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟ
από την ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

Στρατηγική συνεργασία με στόχο την ενίσχυση της εξωστρέφειας του κλάδου της αρτοποιίας υπεγράφη την Πέμπτη 26 Μαρτίου 2026 μεταξύ της Συντεχνίας Αρτοποιών Νομού Λάρισας (ΣΑΝΛ) και του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης (ΕΙΕΘ). Η συμφωνία υπογράφηκε στα γραφεία της Συντεχνίας από τον Πρόεδρο της ΣΑΝΛ, κ. Αλέξανδρο Γκούλιο, και τον εκπρόσωπο του ΕΙΕΘ, κ. Θωμά Μπακούρα. Το πρωτόκολλο συνεργασίας αποτελεί πλαίσιο διευκόλυνσης πρόσβασης των μελών της ΣΑΝΛ σε διεθνείς αγορές και εκθέσεις στην Ιταλία, καθώς και σε υπηρεσίες έρευνας αγοράς, μεταφράσεων και δικτύωσης. Η πρωτοβουλία σηματοδοτεί νέα περίοδο εξωστρέφειας και ανάπτυξης για τους αρτοποιούς της Λάρισας.



RICORDO DI NAPOLI

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Art of Baking

ΓΙΑΤΙ CAPUTO;

Από το 1924 αλέθουμε το σιτάρι με γενναιοδωρία και πάθος, προμηθεύοντας επαγγελματίες αρτοτεχνίτες και λάτρεις της ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής σε όλο τον κόσμο με **άλευρα ασύγκριτης ποιότητας**, που παράγονται με απόλυτο σεβασμό στις πρώτες ύλες και στην παράδοση.

passalis
www.passalis.gr

ΕΚΑΝΑΠΕΤΕ ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ CAPUTO



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Α' Αντιπρόεδρος: Προκόπη Τσουκαλάς
Β' Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γ' Αντιπρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γεν. Γραμματέας: Θωμάς Χατζούλης
Οργ. Γραμματέας: Ιωάννης Παπαθανασίου
Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Αν. Ταμίας: Λεωνίδα Τεντόγλου
Έφορος: Νικόλαος Χατζηφραυμιδής

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Λεωνίδα Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Σπύρος Ξεάρχος
Ιωάννης Γεωργουλιάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
Δημήτριος Θανασούλης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρινάς
Ιωάννα Βανίλα
Βασίλειος Γαλανός
Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
Δημήτριος Γουργιώτης
Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
Αναστασία Καλουζίδου
Μαρία Κόγια
Απόστολος Μυλωνάς
Δημήτριος Ντούρας
Δημήτριος Μανούσκος
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Κωνσταντίνος Τηλιγάδης
Παναγιώτης Σαχινίδης

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ.Σ. ΟΑΕ

Πρόεδρος: Ρουσιάνης Ηλίας
Μέλη: Παπαϊωάννου Χρήστος,
Ηλιόπουλος Παναγιώτης

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κοιμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
Τ: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarthe@otenet.gr
Web site: oae.gr

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

ΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Ιάσων Καπλάνης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
kaplanis@outlook.com, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουσατήνη Αριδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333 - Έδρα: Κόρθι Ανδρου
to.fournarakil@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ 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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδα Τεντόγλου
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ 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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ 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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μικές Σουλουιάς
22430-29519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ 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: Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgoroulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
23320-28447, 6972008278
Έδρα: Νάουσα
kemailidisof@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
2104177933, 2104173179, 2104913187,
6947897683
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, ddouras@hotmail.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
23430-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Κων/νος Παναγιώτου
24310-78305, 24310-30260
Έδρα: Τρίκαλα
artopoiioi.trikalas@gmail.com,
k.panagioutou@neamargarita.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

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

ΩΜΑΤΕΙΟ 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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ

Πρόεδρος: Ευστάθιος Τομάζος
6936779673 - Έδρα: Βερίτη
artopoiioixios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάιος - Ιούνιος 2026 / Τεύχος 148



40

ΧΡΟΝΙΑ
Αυθεντικές Ιταλικές Γεύσεις



©DSTREAM.GR

• Κρεμώδης πλούσια υφή • Φυσικά συστατικά • Μοναδικές γεύσεις

FUGAR[®]
DAL 1974

GUSTOSÉ

**ΤΟ ΓΕΛΑΤΟ ΑΛΛΑΖΕΙ ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ
& ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΟΥΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ.**

Χρησιμοποιήστε το ως κρεμίνο, ρίπλα, για επικάλυψη σε τούρτες και ως γέμιση σε πραλίνες.

BIANCOSÉ PINK ROCK

Variegato με πλούσια ρίπλα λευκής σοκολάτας και τραγανά κομμάτια από βατόμουρα.

SALTY PEANUTOSÉ

Variegato με γεύση αλατισμένου φιστικιού.

PINKOSÉ

Variegato με γεύση βατόμουρα.

Νόξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

CONCEPT | DESIGN | ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ | ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



BAKERY - PASTRY ΣΙΑΠΛΑΟΥΡΑΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ



Drakoulakis



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ 25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΈΞΟΔΟΣ 1)
Τ 215 000 1000 Ε info@drakoulakis.gr www.drakoulakis.gr f @ p in

PreGel

NEA **CrumbOlé**
CARAMEL GLUTEN FREE

Η τραγανή υφή του CrumbOlé συναντά την απολαυστική γεύση της καραμέλας με μια διακριτική νότα πικάντικου μπισκότου σε αυτό το νέο προϊόν που θα δελεάσει τους λάτρεις των γλυκών.



NEA

CrumbOlé
RED BERRIES GLUTEN FREE

Η χωρίς γλουτένη εκδοχή αυτού του ιδιαίτερα αγαπημένου CrumbOlé, με την αυθεντική γεύση μπισκότου και τη γλυκιά, ελαφρώς όξινη γεύση των κόκκινων φρούτων του δάσους.



PreGel

NEA **CrumbOlé**
COFFEE GLUTEN FREE

Αν αναζητάτε έναν γρήγορο και πρακτικό τρόπο να δώσετε ενέργεια στους πελάτες σας, αυτό το νέο CrumbOlé θα γίνει το δυνατό σας χαρτί. Ξεχωρίζει χάρη στην έντονη γεύση espresso και στο χρώμα του, που αποτελείται από συνδυασμό αποχρώσεων διαφορετικής έντασης, καθιστώντας το αμέσως αναγνωρίσιμο.

Δοκιμάστε τα CrumbOlé σε εφαρμογές όπως:

🍷 Παγωτό 🍷 Soft παγωτό 🍷 Δημιουργίες ζαχαροπλαστικής 🍷 Σοκολάτα 🍷 Ροφήματα

36



47



42



28



8



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Pastry Trends: Σορμπέ
- 20 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 28 Συνέντευξη: Christiano Ferrero Πρόεδρος Aromitalia
- 36 Αρχελάου 1, Το νέο pastry/coffee spot του Παγκρατίου
- 40 La Chef Levi, Μεγάλες διακρίσεις στον Διεθνή Διαγωνισμό Γαστρονομίας International Salon Culinaire
- 44 Hood: Ζαχαροπλασείο «Primavera» στην Κομοτηνή

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Παγωτό χωρίς Αστοχίες: Βασικές Αρχές & Τεχνικές Ισορροπίες
- 42 Παγωτό: Οι δυσκολίες παραγωγής το καλοκαίρι σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 47 Charlotte Wild Berries
- 48 Τάρτα Μήλου

{ bakery-pastry.gr



FABBRI

1905

An Italian Tradition since 1905



GELATO trends 2026

Ένταση, φρεσκάδα, σύγχρονη ταυτότητα και καθαρότητα πρώτης ύλης!

SORBÉ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ



DELIPASTE TOFFEE



DELIPASTE ΛΕΥΚΗ ΒΑΝΙΛΙΑ



SIMPLÉ ΝΕΡΑΝΤΖΙ & YUZU



SIMPLÉ ΑÇAΪ (ΑΣΑΪ)



VIRAL ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ FABBRI

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 Ζαχαροπλάστες,

Καθώς η ζαχαροπλαστική περνά σε μια νέα εποχή ωριμότητας, πιθανότατα η πιο ενδιαφέρουσα αλλαγή να μην αφορά το τι προσθέτει, αλλά το τι επιλέγει να αφαιρέσει. Μετά από χρόνια έντονων διακοσμήσεων, viral desserts, ατελείωτων layers και εικόνων σχεδιασμένων περισσότερο για την οθόνη παρά για τη γεύση, η σύγχρονη pâtisserie φαίνεται να επιστρέφει σε κάτι πιο ουσιαστικό: την καθαρότητα. Καθαρότητα στη γεύση. Στην πρώτη ύλη. Στην υφή. Στην εμπειρία που αφήνει τελικά ένα dessert.

Και η μετατόπιση αυτή αποτυπώνεται πιο έντονα στην εντυπωσιακή άνοδο του sorbet τους τελευταίους μήνες. Όχι πλέον ως «ελαφριά επιλογή» ή εναλλακτική του παγωτού, αλλά ως πρωταγωνιστής μιας νέας φιλοσοφίας στη ζαχαροπλαστική. Γιατί το sorbet δεν καλύπτει, δεν κρύβει, δεν διορθώνει. Απαιτεί ακρίβεια, ισορροπία, κατανόηση της θερμοκρασίας, της οξύτητας, της υφής. Κυρίως όμως απαιτεί καλή πρώτη ύλη.

Δεν είναι τυχαίο ότι, παράλληλα, βλέπουμε όλο και περισσότερους pastry chefs να στρέφονται σε πιο fruit-forward δημιουργίες, σε πιο δροσερά τελειώματα, σε desserts που βασίζονται περισσότερο στην ένταση του φρούτου, στη φρεσκάδα και στην αντίθεση των υφών παρά στην υπερβολική γλυκύτητα. Το καλοκαίρι άλλωστε δεν ζητά λιγότερο dessert· ζητά διαφορετικό dessert.

Και αυτή η αλλαγή δεν αφορά μόνο τη βιτρίνα ή τις seasonal προτάσεις. Αφορά συνολικά τον τρόπο με τον οποίο επαναπροσδιορίζεται σήμερα η έννοια της πολυτέλειας στη ζαχαροπλαστική. Ίσως τελικά η σύγχρονη pâtisserie να μην επιστρέφει στην απλότητα, αλλά σε κάτι πολύ πιο δύσκολο: στην καθαρότητα.

Καλή ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ bakery-pastry.gr

ACAI 500 FAST MEC3

Το νέο σορμπέ βασισμένο στα εξωτικά υπερ-φρούτα του Αμαζονίου ακάι μπέρι!

Κωδ. MEC.08437, Σακ. 1,25 κιλά

Συνταγή: 1,25 κιλά προϊόν + 2,5 λίτρα Νερό

500 Fast

SPEED UP QUALITY

Σε 18 παραγωγικές επιλογές!



ACAI BOWL
Το νέο trend!
Με το Acai 500 Fast
μπορείτε να προσφέρετε το
παγκοσμίως ανερχόμενο
γαστρονομικό trend.

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) [i](https://www.instagram.com/laoudis) [y](https://www.youtube.com/laoudis)
www.laoudis.gr

MEC3



Τα σορμπέ επανέρχονται δυναμικά, εκφράζοντας τη ζήτηση για δροσερές, ανάλαφρες και φρουτώδεις προτάσεις με έντονη γευστική ταυτότητα. Η σωστή αξιοποίηση της παγωτομηχανής παίζει καθοριστικό ρόλο, καθώς επηρεάζει άμεσα την υφή, τη δομή και τη σταθερότητα του τελικού προϊόντος. Η τάση αυτή συνδυάζει τεχνική ακρίβεια με υψηλή εμπορικότητα, επιτρέποντας τη δημιουργία προϊόντων με έντονο freshness, εποχικό χαρακτήρα και αυξημένη αντιλαμβανόμενη αξία, στοιχεία που ενισχύουν τη διαφοροποίηση στο σύγχρονο σημείο πώλησης.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Σορμπέ



Together we Bake the Future

ARTIZAN & Geldue Νέα εποχή στο αυθεντικό gelato

Η ARTIZAN σε συνεργασία με την καταξιωμένη στο χώρο ιταλική εταιρεία Geldue, ήρθαν για να αλλάξουν τα δεδομένα στο χώρο του gelato, δημιουργώντας άκρως ποιοτικές συνταγές, που καλύπτουν μια μεγάλη γκάμα γευστικών και διατροφικών απαιτήσεων. Η κορυφαία εταιρεία στέκεται δίπλα στους επαγγελματίες παρέχοντας την απαραίτητη τεχνική υποστήριξη από τους έμπειρους pastry chefs, και καλύπτοντας κάθε ανάγκη των καταστημάτων σε όλες τις σεζόν του χρόνου.



Νέο ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

Σορμπέ μανταρίνι, μια νέα δροσερή γεύση που συνδυάζει την οξύτητα των εσπεριδοειδών με τη φρεσκάδα και τη γλυκιά γεύση του μανταρινιού. Μόνο με την προσθήκη νερού έχετε μια πλούσια, δροσερή επιλογή για τη βιτρίνα σας, με μια ιδιαίτερα αρωματική γεύση.



Συναρπαστικό ΣΟΡΜΠΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Νέο Sorbet Σοκολάτα "Mio Quick Choco". Με την προσθήκη νερού, φτιάχνετε ένα πολύ γευστικό σορμπέ σοκολάτας με πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή. Είναι ιδανική επιλογή για όσους ακολουθούν vegan διατροφή ή νηστεύουν.



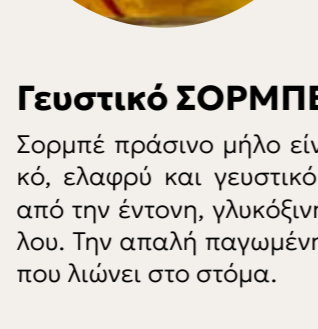
Δροσερό ΣΟΡΜΠΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Σορμπέ καρπούζι, μια από τις πιο δημοφιλείς και δροσερές επιλογές για το καλοκαίρι, καθώς συνδυάζει τη φρεσκάδα και τη γλυκιά γεύση του καρπουζιού. Μόνο με την προσθήκη νερού έχετε μια πλούσια, δροσερή επιλογή για τη βιτρίνα σας, με μια ιδιαίτερα αρωματική γεύση.



Εξωτικό ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

Το σορμπέ μάνγκο είναι ένα δροσερό sorbet με έντονη χαρακτηριστική φρουτώδη γλυκιά γεύση. Ξεχωρίζει για την υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο και τη λεία, αλλά κρεμώδη υφή του, αποτελώντας μια ιδανική vegan και χαμηλή σε λιπαρά επιλογή.



Γευστικό ΣΟΡΜΠΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ

Σορμπέ πράσινο μήλο είναι ένα εξαιρετικά δροσιστικό, ελαφρύ και γευστικό επιδόρπιο. Χαρακτηρίζεται από την έντονη, γλυκόξινη και φρέσκια γεύση του μήλου. Την απαλή παγωμένη υφή και «κοφτερή» υφή του, που λιώνει στο στόμα.



ΓΚΑΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ

Πλήρη μείγματα για σορμπέ MANTYGEL σε υπέροχες γεύσεις Μάνγκο, Φρούτα του Πάθους, Φράουλα, Μανταρίνι, Λιμοντσέλο, Πεπόνι, Φρούτα του Δάσους και πολλές ακόμα γεύσεις, μόνο με την προσθήκη νερού, θα σας δώσουν εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ με τη χαρακτηριστική ανάλαφρη γεύση και πλούσια υφή. Με την τεχνογνωσία της Geldue, η ARTIZAN προσφέρει ποιοτικές πρώτες ύλες που αναδεικνύουν το παγωτό σας. Η Geldue παρέχει εξίσου μεγάλη γκάμα πρώτων υλών σε παγωτά sorbets αλλά και soft παγωτά μηχανής.

**Φυσικά συστατικά,
χωρίς πρόσθετα,
συναρπαστικές
γεύσεις και
αξεπέραστη ποιότητα
είναι η συνταγή για
τη γκάμα sorbet της
ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.**



40

ΧΡΟΝΙΑ
Αυθεντικές Ιταλικές Γεύσεις

• Κρεμώδης πλούσια υφή • Φυσικά συστατικά • Μοναδικές γεύσεις

www.artizanhellas.gr



f artizanhellas

artizan.official



Μετατρέψτε το Σορμπέ σε Best Seller

Με πουρέδες 100% της κορυφαίας γαλλικής Boiron, επαγγελματικά μείγματα Cresco και αξιόπιστες βάσεις & πηκτικά για άφογη υφή και σταθερό αποτέλεσμα.

FRUITOLOGY®

LES VERGERS
boiron

Η Boiron έχει μετατρέψει την ανάλυση των πουρέδων φρούτων σε ένα πρακτικό εργαλείο για τον επαγγελματία. Κάθε πουρές φρούτου έχει τη δική του ξεχωριστή ταυτότητα ώστε να:

- αναδεικνύετε τα χαρακτηριστικά του,
- περιγράφετε με ακρίβεια τη γεύση,
- συγκρίνετε αντικειμενικά,
- δημιουργείτε νέους συνδυασμούς,
- εξελίσετε τη δημιουργικότητά σας.



Mango

Το must-have στα σορμπέ

Ο πουρές μάνγκο 100% της Boiron συνδυάζει τις ποικιλίες Alphonso (γνωστό ως «ο βασιλιάς του μάνγκο») και Kesar από τη δυτική Ινδία, προσφέροντας έντονο και σύνθετο αρωματικό προφίλ. Κυριαρχούν νότες ώριμου μάνγκο, τροπικών φρούτων και διακριτικές αποχρώσεις ροδάκινου και εσπεριδοειδών, ενώ η γεύση ισορροπεί τέλεια το γλυκό με το όξινο, συνδυάζοντας ιδανικά έναν ελαφρώς πικάντικο χαρακτήρα. Το λαμπερό κίτρινο-πορτοκαλί χρώμα και η λεία υφή το καθιστούν ιδανικό για σορμπέ υψηλής ποιότητας και έντασης.

Και οι τρεις πουρέδες φρούτων διατίθενται σε συσκευασία κιβωτίου 6 κιλών (6 πακέτα x 1 κιλό).

Passion Fruit

Τροπικό άρωμα καλοκαιριού

Ο πουρές passion fruit 100% της Boiron, από την κίτρινη ποικιλία Flavicarpa, προέρχεται από επιλεγμένες καλλιέργειες σε Εκουαδόρ, Περού και Μαδαγασκάρη. Ξεχωρίζει για τον ζωηρό, εκφραστικό του χαρακτήρα, το ανοιχτό φωτεινό κίτρινο-πορτοκαλί χρώμα του και τις νότες εσπεριδοειδών και ώριμων τροπικών φρούτων. Η φυσική του οξύτητα ισορροπείται αρμονικά μέσα από την προσεκτική επιλογή σοδειών με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο (high sugar content), προσφέροντας ένα αποτέλεσμα γεμάτο φρεσκάδα αλλά και στρογγυλότητα στη γεύση.

Φράουλα

Διαχρονικά αγαπημένη γεύση

Ο πουρές φράουλας 100% της Boiron παράγεται από επιλεγμένες πολωνικές φράουλες, καλλιεργημένες σε ιδανικές συνθήκες για υψηλή ποιότητα.

Χαρακτηρίζεται από φρέσκο και καθαρό αρωματικό προφίλ, με ισορροπία γλυκών και ελαφρώς όξινων νοτών, διατηρώντας τη φυσική γεύση χωρίς αρώματα υπερβολικής θερμικής επεξεργασίας.

Το έντονο κόκκινο χρώμα και η αέρινη, λεία υφή το καθιστούν ιδανικό για σορμπέ με αυθεντικό χαρακτήρα.

READY LINE

cresco
ITALIA

Έτοιμα μείγματα σε σκόνη της Cresco (όμιλος Martin Braun) υψηλής ευκολίας, που με την απλή προσθήκη νερού ή γάλακτος προσφέρουν γρήγορα και σταθερά άφογο παγωτό και σορμπέ, με δυνατότητα επεξεργασίας τόσο εν ψυχρώ όσο και εν θερμώ.

Cioccolato Extra Fondente

Το Ready Line Cioccolato Extra Fondente της Martin Braun είναι ένα πλήρες μίγμα σε σκόνη για σορμπέ και gelato σοκολάτας, με 25% κακάο για έντονη και καθαρή γεύση. Δουλεύεται εύκολα με νερό, προσφέροντας κρεμώδη υφή, υψηλή απόδοση και σταθερότητα στο χρόνο, ιδανικό για σύγχρονες εφαρμογές χωρίς γάλα.

Συσκευασία: Κιβώτιο 12,5 κιλά (10 σακούλες x 1,25 κιλά)



Limone di Sicilia

Το Ready Line Limone di Sicilia της Martin Braun είναι ένα έτοιμο μίγμα σε σκόνη για σορμπέ λεμονιού, που συνδυάζει ευκολία χρήσης με σταθερό επαγγελματικό αποτέλεσμα. Με απλή προσθήκη νερού, προσφέρει δροσερή, καθαρή και έντονη λεμονάτη γεύση, ιδανική για ελαφριές και αναζωογονητικές δημιουργίες με σωστή δομή και ομοιογένεια.

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλά (10 σακούλες x 1 κιλό)



Mojito Due

Το Mojito Due της Cresco συνδυάζει πάστα και variegato σε ένα προϊόν, προσφέροντας ευκολία και απόλυτη ισορροπία γεύσης. Εμπνευσμένο από το κλασικό mojito, αποδίδει δροσερές νότες lime και δυόσμου χωρίς αλκοόλ, δημιουργώντας ένα σορμπέ με ένταση, καθαρότητα και υψηλή εμπορική απήχηση για καλοκαιρινές εφαρμογές.

Συσκευασία: Δοχείο 3 κιλά



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΙ Πουρέδες φρούτων

100% ΦΡΟΥΤΟ

Χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συντηρητικών, χρωστικών ή αρωμάτων

- Φράουλα
- Βατόμουρο
- Μάνγκο
- Τροπικά φρούτα
- Ανανάς
- Λευκόσαρκο ροδάκινο
- Λεμόνι
- Λάιμ
- Πορτοκάλι σαγκουίνι
- Αγριοκέρασο
- Passion Fruit

Πάνω από 50 γεύσεις

LES VERGERS
boiron

Σκαφάκι 1 Kg
Δοχείο 10 Kg



ΕΙΣΑΓΟΝΤΑΙ & ΔΙΑΝΕΜΟΝΤΑΙ ΑΠΟ:



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9

Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | [f](#) [i](#) [s](#) [t](#) [e](#) [l](#) [i](#) [o](#) [s](#) [y](#) [i](#) [a](#) [n](#) [n](#) [i](#) [k](#) [a](#) [s](#) [g](#) [r](#)

Βορδώνης

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΒΟΡΔΩΝΗΣ Α.Ε. και ANDROS CHEF Εγγύηση ποιότητας στη ζαχαροπλαστική

Η συνεργασία της ΒΟΡΔΩΝΗΣ Α.Ε. με την ANDROS CHEF ενισχύει την προσφορά ποιοτικών πρώτων υλών φρούτων στη ζαχαροπλαστική. Η ANDROS CHEF εξειδικεύεται σε φυσικά προϊόντα φρούτων υψηλής ποιότητας, διατηρώντας τη γνήσια γεύση και τα χαρακτηριστικά τους. Μέσα από αυτή τη συνεργασία, προσφέρονται αξιόπιστες λύσεις που καλύπτουν τις σύγχρονες ανάγκες των επαγγελματιών.



**Κατεψυγμένοι, μη παστεριωμένοι
πουρέδες φρούτων 90% & 100%**

Compote με 80% φρούτο min



FROZEN



ANDROS
Chef

Μία Γαλλική, πολυεθνική,
οικογενειακή επιχείρηση
από το 1910



ANDROS
Chef

Βορδώνης
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Natural
fruit
ingredients

for ice creams



Τηλ.: 210 6135941 - 2
E-mail: info@vordonis.com
www.vordonis.com

androschef.com



ΣΥΝΤΑΓΗ Παγωτό Sorbet Mango Alfonso

ΥΛΙΚΑ

2000 γρ. Νερό
500 γρ. Ζάχαρη
100 γρ. Δεξτρόζη
300 γρ. **Dbf Super 100 Tuttovegetale C/F Sgi**
Βάση Για Σορμπέ (Κωδ.15229)
400 γρ. **Γεύση Mango Alphonso (Κωδ.15460)**
700 γρ. **Puree Mango Alfonso (Κωδ.18224)**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία μπασίνα αναμειγνύουμε προσεκτικά τα στερεά υλικά της συνταγής, τη ζάχαρη, τη δεξτρόζη και τη βάση **Aromitalia** με τη βοήθεια σπάτουλας, έως ότου προκύψει ένα ομοιογενές μείγμα. Στη συνέχεια, σε κανάτα χωρητικότητας 5 λίτρων προσθέτουμε 2 λίτρα νερό και 700 γρ. πουρέ φρούτου **Fruit Rouge**. Αναδεύουμε ελαφρά με ραβδομπλέντερ

για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Προσθέτουμε το μείγμα των στερεών από τη μπασίνα στην κανάτα και συνεχίζουμε την ανάδευση με το ραβδομπλέντερ, μέχρι το τελικό μείγμα να γίνει πλήρως ομοιογενές. Το μείγμα είναι πλέον έτοιμο να τοποθετηθεί στην παγωτομηχανή, για την παραγωγή ενός δροσιστικού και εξαιρετικά γευστικού sorbet.

TIP

Για βέλτιστο αποτέλεσμα, συνιστάται να αφήσουμε την κανάτα με το μείγμα στο ψυγείο για περίπου 60 λεπτά πριν την επεξεργασία στην παγωτομηχανή. Το στάδιο αυτό επιτρέπει στο μείγμα να «ξεκουραστεί» και συμβάλλει σε πιο βελούδινη υφή του τελικού sorbet.



**FRUITS
ROUGES
& Co.**



DBF SUPER 100 Tuttovegetale C/F SGI Βάση για σορμπέ

Η **DBF SUPER 100 Tuttovegetale** είναι μια σύγχρονη, επαγγελματική βάση φρούτων για σορμπέ της Aromitalia, σχεδιασμένη για να ανταποκρίνεται στις υψηλές απαιτήσεις των σύγχρονων gelatieri. Πλήρως φυτική, χωρίς παράγωγα γάλακτος και χωρίς υδρογονωμένα φυτικά λιπαρά, εξασφαλίζει καθαρή γευστική απόδοση και άριστη υφή. Εφαρμόζεται τόσο σε θερμή όσο και σε ψυχρή διαδικασία, προσφέροντας ευελιξία, δυνατότητα εξατομίκευσης και σταθερά αποτελέσματα υψηλής ποιότητας.

Γεύση Mango Alphonso

Η σειρά παστών φρούτου της Aromitalia εκφράζει την απόλυτη προσήλωση στην αυθεντικότητα της πρώτης ύλης και την ακρίβεια στη γευστική απόδοση. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η πάστα Mango Alphonso, που αποτυπώνει τον πλούσιο, εξωτικό χαρακτήρα του διάσημου τροπικού μάνγκο, με φυσική γλυκύτητα και έντονο αρωματικό βάθος. Όπως όλες οι πάστες φρούτου Aromitalia, προσφέρει ισορροπία, σταθερότητα και υψηλή ποιότητα, αποτελώντας ιδανικό εργαλείο για gelato, σορμπέ και premium παγωμένες δημιουργίες με ξεκάθαρη ταυτότητα.

Frozen Purée Fruits Rouges

Οι **Frozen Purée Fruits Rouges** αποτελούν μια αξιόπιστη και ποιοτική λύση για επαγγελματικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, παγωτού και cocktail. Παρασκευασμένοι από επιλεγμένα φρούτα, διατηρούν αναλλοίωτο το φυσικό άρωμα, το χρώμα και τη φρεσκάδα τους, προσφέροντας σταθερό και αυθεντικό γευστικό αποτέλεσμα. Ιδανικοί για gelato, σορμπέ, γρανίτες, ποτά και γλυκές δημιουργίες, προσφέρουν ευκολία στη χρήση, σταθερή απόδοση και υψηλό επίπεδο ποιότητας για σύγχρονες επαγγελματικές ανάγκες.



Πάθος για το Φρούτο



Coulis



Πουρέδες φρούτων



Κατεψυγμένα φρούτα



Κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
www.aktinafoods.com



ΕΚ ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

45 Χρόνια Ποιότητας και Αξιοπιστίας στον Επαγγελματικό Εξοπλισμό

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ δραστηριοποιείται από το 1981 στον εξοπλισμό εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής, παγωτού και αρτοποιίας. Συνεργάζεται με κορυφαίους ευρωπαϊκούς οίκους, προσφέροντας ποιοτικά μηχανήματα σε ανταγωνιστικές τιμές. Με πολυετή εμπειρία και εξειδικευμένο προσωπικό, δραστηριοποιείται στην Ελλάδα και το εξωτερικό, δίνοντας έμφαση στο άριστο after sales service.



Ταχείες καταψύξεις

Οι ταχείες καταψύξεις (shock freezers) που διαθέτει η εταιρεία είναι ιδανικές για στήσιμο και διακόσμηση παγωτών. Διαθέτουν ηλεκτρονικό πίνακα, καθώς και θερμομέτρο για τη μέτρηση θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος. Το μοτέρ τους εξασφαλίζει γρήγορη ανάκτηση θερμοκρασίας μόλις ανοίγει η πόρτα, για την ασφάλεια του προϊόντος, ενώ διατίθενται σε πλήθος μεγεθών, ακόμα και για καρότσι 60x80 εκ., με 18 θέσεις.

Κατασκευαστές παγωτού

Στους καινοτόμους κατασκευαστές από τη σειρά Snowy της Valmar τα παραδοσιακά προγράμματα έχουν αντικατασταθεί από νέο PLC αφής. Το αποτέλεσμα; Παραγωγή παγωτού πιο ανθεκτικού στο λιώσιμο, καθώς η διόγκωση ξεπερνά το 40% χάρη στο σύστημα Combisystem. Η παραγωγή επιτυγχάνεται ακόμα και με μικρές ποσότητες μείγματος, δημιουργώντας το ίδιο αφράτο παγωτό. Τα μοντέλα κυμαίνονται από 5 έως 27 κιλά/κύκλο.

Γεμιστικό παγωτού

Επιτραπέζιο γεμιστικό με μεγάλη χωρητικότητα κάδου (15,5 λτ.), ρυθμιζόμενη ποσότητα δόσης από 20 έως 2.200 ml και ταχύτητα γεμίσματος 6 λτ. ή 20 δοχεία των 150 ml/λεπτό.

Το σύστημα πίεσης εξασφαλίζει άριστη ποιότητα χωρίς να χάνεται η διόγκωση. Με 3 ταχύτητες δόσης, σύστημα παύσης ανάμεσα στα κυπελλάκια και πεντάλ λειτουργίας.

Βιτρίνα SUPERCAPRI

Η βιτρίνα της ISA ξεχωρίζει για την πρακτικότητά της. Είναι διαθέσιμη σε δύο διαφορετικά ύψη και σε τρία μήκη. Μεγάλο πλεονέκτημα των Supercapri με PLUS2 είναι η διπλή ροή αέρα πίσω και στο κέντρο, που εξασφαλίζει τη διανομή κρύου αέρα στις θήκες παγωτού και συνεπώς την άφογη εμφανισή του. Η επίδειξη του παγωτού γίνεται ακόμα καλύτερη με τις υπερυψωμένες θήκες καθώς επίσης και με το συνεχή και ομοιόμορφο LED φωτισμό.



VALMAR

Οι λεπτομέρειες κάνουν την διαφορά...

Διαλέξτε την κατάλληλη παγωτομηχανή για εσάς...
για οποιαδήποτε συνταγή, ποσότητα και μέθοδο παραγωγής!

T&Ti

Valmar COMBISYSTEM®

ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΕΣ ΤΙΜΕΣ
ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΟ
ΑΡΙΘΜΟ
ΤΕΜΑΧΙΩΝ



ΕΚ ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Έδρα: Λαγορά 6, Πέριστέρι, Τ.Κ. 12132 Αττική, Τηλ. 2105773177-8, Fax. 2105727253, email. info@kourlampas.gr

www.kourlampas.gr

Υπερσύγχρονες κατασκευές που σέβονται
τους «νόμους» της παραγωγής και της διατήρησης του παγωτού,

SIMPLÉ AÇAÍ: ΓΕΥΣΗ, ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ VIRAL ΔΥΝΑΜΙΚΗ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE παρουσιάζει το νέο Simplé Açaí της FABBRI 1905: μια ολοκληρωμένη, μεγάλης δυναμικής πρόταση με 26% πουρέ από το βραζιλιάνικο μούρο αçaí (ασαΐ), vegan και χωρίς γλουτένη. Με αυθεντική, φρουτώδη γεύση και εντυπωσιακό βαθύ μωβ χρώμα, φέρνει στη βιτρίνα μια παγκόσμια viral τάση που κατακτά το κοινό. Ιδανικό για παγωτό, semifreddo, soft gelato & γρανίτα. Προτείνεται τόσο για gelato σε βιτρίνα παγωτού, όσο και για fruit bowl σε συνδυασμούς με φρούτα και ξηρούς καρπούς. / stelioskanakis.gr

**ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ**

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA, επεκτείνει τη γκάμα της οικογένειας παγωτών με μια νέα, γευστική πρόταση για τους λάτρεις του παγωτού: την πάστα παγωτού με γεύση Κρέμα Καταλάνα. Εμπλουτίζοντας με τη νέα γεύση τη μεγάλη και πρωτότυπη γευστική της ποικιλία, με βάση πάντα την γνήσια σπιτική νοστιμιά και την πλούσια βελούδινη. Πρόκειται για μια εκπληκτική γεύση με τη χαρακτηριστική γεύση της Κρέμας Καταλάνα, συνδυάζοντας την αυθεντικότητα με την εξαιρετική ποιότητα. Διατίθεται σε δοχείο 3 κιλών. / sefcozeelandia.gr

**ΣΕΙΡΑ ΣΙΡΟΠΙΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ**

από την ΑΚΤΙΝΑ

Η σειρά σιροπιών παγωτού της ΑΚΤΙΝΑ ξεχωρίζει για τη μεγάλη ποικιλία απολαυστικών γεύσεων που καλύπτουν κάθε επαγγελματική ανάγκη στο παγωτό και τη ζαχαροπλαστική. Η εργονομική συσκευασία εξασφαλίζει εύκολη χρήση, προσφέροντας ταχύτητα και ευελιξία. Πρόκειται για μία αξιόπιστη και ποιοτικά ανώτερη λύση, που δικαιώς συγκαταλέγεται ανάμεσα στα κορυφαία προϊόντα της αγοράς. aktinafoods.com

**GOLOSA ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ**

από την ΒΟΡΔΩΝΗΣ ΑΕ

Μετά την τεράστια επιτυχία του Dubai pistachio σε όλο τον κόσμο, φαίνεται πως το κανταΐφι ήρθε για να μείνει στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Η BABBI, αφουγκραζόμενη αυτή την τάση, δημιούργησε τη Golosa Caramello Kataif. Πρόκειται για τη νεότερη προσθήκη στην οικογένεια των Golose. Υγρή πραλίνα καραμέλας γάλακτος, που παραμένει μαλακή στην κατάψυξη. Δεν είναι όμως σκέτη. Περιέχει πλούσια ποσότητα κανταϊφιού, κατάλληλα μονωμένου ώστε να μην πανιάζει σε συνθήκες κατάψυξης ή συντήρησης. Η γλυκύτητα της καραμέλας σε απόλυτη αντίθεση με το τραγανό κανταΐφι, προσφέρουν μια λαχταριστή καινούρια επιλογή για τη βιτρίνα παγωτού σας. vordonis.com

CRUNCHY COATING MANGO

από την PREGEL

Το Crunchy Coating Mango αποτελεί τη λύση για να προσφέρετε τη φρεσκάδα και το άρωμα του μάνγκο στις γλυκές σας δημιουργίες. Περιέχει πραγματικά κομμάτια φρούτου και τραγανά κροκάν, εξασφαλίζοντας μοναδική υφή και γεύση. Είναι εξαιρετικά ευέλικτο, καθώς προορίζεται για επικάλυψη σε αρνητικές (-18°C) θερμοκρασίες, όπως ξυλάκια παγωτού, τούρτες παγωτού και παρφέ. Η ειδική του σύνθεση επιτρέπει ομοιόμορφη κάλυψη χωρίς ρωγμές κατά το κόψιμο, προσφέροντας επαγγελματικό αποτέλεσμα. Το προϊόν διατίθεται σε πρακτική συσκευασία δύο δοχείων των 2,5 κιλών, συνδυάζοντας την ποιότητα με την ευκολία χρήσης στο εργαστήριό σας. / pregelgreece.com

**ION**

Υγείας με 56% στερεά κακάο

Γάλακτος με 39% στερεά κακάο

Λευκή με 35% στερεά κακάο

MASTERCLASS ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΑΠΟ ΤΗΝ ÉCOLE LENÔTRE ΜΕ ΤΟΝ GEORGES KOUSANAS, ΣΤΟ ATHENS CENTER OF GASTRONOMY

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το πιο δυνατό pastry masterclass της χρονιάς έρχεται τον Ιούνιο στο Athens Center of Gastronomy. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με την École Lenôtre, φιλοξενεί τον διεθνώς διακεκριμένο Chef Formateur Pâtissier & Vice Champion du Monde Georges Kousanas για ένα 4ήμερο πρόγραμμα αφιερωμένο στη σύγχρονη γαλλική pâtisserie, με θέμα «Εκλεπτυσμένες Αντιθέσεις: Γεύση, Υφή και Τεχνική». Πρόκειται για ένα masterclass σχεδιασμένο για επαγγελματίες που θέλουν να εξελίξουν την τεχνική και τη δημιουργικότητά τους μέσα από σύγχρονες εφαρμογές και στοχευμένες συνταγές. Οι συμμετέχοντες θα εργαστούν δίπλα στον Chef σε hands-on περιβάλλον, εμβαθύνοντας σε πρακτικές με άμεση επαγγελματική αξιοποίηση, ενώ με την ολοκλήρωση θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης από την École Lenôtre. / stelioskanakis.gr



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Στη συμβολή των οδών Ηρώων Πολυτεχνείου και Γεωργίου Μαχαίρα 11, στη Λευκάδα, το ζαχαροπλαστείο του Γαζή ανανεώθηκε, αποκτώντας μια πιο σύγχρονη και λειτουργική εικόνα. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε την αναβάθμιση των βιτρινών γλυκών, σχεδιασμένων να αναδεικνύουν τις δημιουργίες του καταστήματος με τον πιο ελκυστικό τρόπο. Οι κατασκευές υψηλών προδιαγραφών εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης για πάστες, τούρτες και λοιπά γλυκίσματα, συμβάλλοντας ουσιαστικά στη διατήρηση της φρεσκάδας, της υφής και της ποιότητάς τους, ενώ παράλληλα ενισχύουν την εργονομία και τη λειτουργικότητα του χώρου. / drakoulakis.gr



EASY SORBET LIBERA ΑΠΟ ΤΗΝ GALATEA

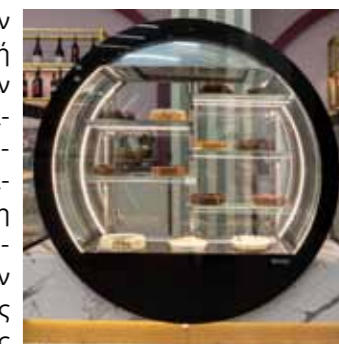
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE παρουσιάζει τη νέα σειρά Easy Libera από την GALATEA, με έτοιμες προς χρήση βάσεις για χειροποίητο Sorbet, σχεδιασμένες να προσφέρουν το καλύτερο δυνατό τελικό αποτέλεσμα, εύκολα και χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα. Μια πανδαισία γεύσεων από δροσερούς χυμούς φρούτων από 100% φυσικές πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα και αρώματα, με την εγγύηση της GALATEA. Διατίθενται σε πέντε λαχταριστές γεύσεις: Lime, Strawberry, Mango, Honey Melon και Watermelon. Σε κιβώτιο 12x1,5 κιλό. / konta.gr

CIRCLE SERIES

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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



CRUMBOLÉ COFFEE GLUTEN FREE

από την PREGEL

Το CrumbOlé Coffee Gluten Free προσφέρει ευκολία και τραγανή υφή σε gelato, γλυκά και ροφήματα. Με έντονη γεύση εσπρέσο και μοναδικό χρώμα, αναβαθμίζει δημιουργίες όπως το τираμισού, ενισχύοντας το άρωμα του καφέ. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία δύο δοχείων των 3,5 kg (συνολικά 7 kg). / pregelgreece.com



KIT AMERICAN CHOCO PEANUTS ΑΠΟ ΤΗ FUGAR

από την SWEET ICE

Δημιουργήστε τον φετινό απόλυτο γευστικό συνδυασμό με το kit της FUGAR! Συνδυάστε την πάστα American Peanuts με τη σκόνη Gran Cocoa, προσθέστε τη ρίπλα Crunchytella που θα χαρίσει πολυεπίπεδη υφή στο gelato σας, αλλά και τη γεύση της αλατισμένης καραμέλας και ολοκληρώστε με variegato Salty PEANUTS για τη νότα αλατισμένου φιστικιού! / sweetice.gr



LIOGEL RED ORANGE - FROM SPRITZ TO SCOOP

από την OLYMPIC FOODS

Το Liogel Red Orange της Stella από την OF, συνδυάζει τη φρεσκάδα του σαγκουίνι με ένα διακριτικό aperitivo vibe, σε μια σύγχρονη και δροσερή πρόταση. Με ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα και μια διακριτική πικρή νότα, αναδεικνύει τον ζωντανό χαρακτήρα των εσπεριδοειδών, δημιουργώντας μια εμπειρία που ξεχωρίζει και τραβάει το βλέμμα στη βιτρίνα. Διατίθεται ως πλήρες μίγμα έτοιμο για χρήση με απλή προσθήκη νερού. Δεν περιέχει γάλα ή παράγωγα γάλακτος και είναι κατάλληλο για διατροφή χωρίς γλουτένη. / olympic-foods.gr

ΤΑΞΙΔΕΨΤΕ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΣΑΣ ΜΕ ΤΙΣ SINGLE ORIGIN ΤΗΣ CALLEBAUT

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Η σύγχρονη ζαχαροπλαστική απαιτεί ταυτότητα και ποιότητα. Η Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε. εμπλουτίζει τις επιλογές των επαγγελματιών με τις Single Origin σοκολάτες της Callebaut, φέρνοντας τον χαρακτήρα εκλεκτών κακαόδεντρων από περιοχές όπως Brazil, Ecuador και Madagascar. Κάθε σοκολάτα προσφέρει ξεχωριστό γευστικό προφίλ, αναβαθμίζοντας το μενού με ιδιαίτερη και αναγνωρίσιμη γεύση. Παράλληλα, η ποιότητα της Callebaut εξασφαλίζει σταθερό αποτέλεσμα και άψογο tempering, είτε σε γκανάζ είτε σε πιο απαιτητικές δημιουργίες. Έτσι, οι επαγγελματίες αποκτούν μεγαλύτερη δημιουργική ελευθερία, τεχνική ακρίβεια και προϊόντα που ενισχύουν τη φήμη και την ποιότητα του ζαχαροπλαστείου τους. / e-dakidis.gr



ΝΕΟ ΠΑΡΦΑΙ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το απόλυτο καλοκαιρινό γλύκισμα: Παραδοσιακό ΠΑΡΦΑΙ που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα με κρύα μέθοδο χτυπώντας στο μίξερ με κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα. Συνδυάζεται ιδανικά με το προϊόν KIFIE MIX της FOODSTUFF για τέλεια αφράτη υφή. Μπορείτε να προσθέσετε φρούτα, ξηρούς καρπούς, ποτά, σοκολάτα, κακάο κλπ. Διατηρείται στη βιτρίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα, δεν σκληραίνει και δεν «πετσιάζει». / foodstuff.gr



VELORA ΣΤΟΝ ΓΕΡΑΚΑ: ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ, ΑΝΩΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το Velora είναι ένα νέο, σύγχρονο concept ζαχαροπλαστείου που άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στον Γέρακα, φέρνοντας μια φρέσκια πρόταση στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Την κατασκευή και υλοποίηση του εξοπλισμού, ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, με έμφαση στην ποιότητα, την εργονομία και τη σωστή οργάνωση του χώρου. Οι σύγχρονες κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας, εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης, προσφέροντας σταθερή θερμοκρασία και άριστη προβολή των προϊόντων, ενώ ο διακριτικός φωτισμός led, αναδεικνύει τις δημιουργίες με καθαρότητα και φωτεινότητα. Το Velora διαμορφώνεται ως ένα ολοκληρωμένο και σύγχρονο σημείο αναφοράς στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας τις κατάλληλες προϋποθέσεις για σταθερή ποιότητα και άμεση εξυπηρέτηση. / antonopoulos.com.gr



MASTERCLASS ΜΕ ΤΟΝ ΓΑΛΛΟ CHEF DAMIEN PICHON

από την AKTINA

Την Τετάρτη 6 Μαΐου 2026, η AKTINA σε συνεργασία με τη Fruits Rouges παρουσίασαν ένα εξειδικευμένο masterclass με τον κορυφαίο Γάλλο ζαχαροπλάστη Damien Pichon. Σε ένα ζωντανό εκπαιδευτικό γεγονός, παρουσιάστηκαν εφαρμογές και τεχνικές με προϊόντα Fruits Rouges, αναδεικνύοντας τη φιλοσοφία του chef γύρω από τα φρούτα. Έμπνευση και πρακτικές ιδέες για ζαχαροπλαστική, παγωτό και Ho.Re.Ca. / aktinafoods.com

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ ΓΙΑ ΖΕΣΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

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



NEO SOUR CHERRY FILLING

από την FOODSTUFF

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

GRANFRUTTA MEC3

από την LAOUDIS FOODS

Η σειρά GranFrutta® της MEC3 αποτελεί την Νο1 επιλογή για τους gelatieri που αναζητούν παγωτά σορμπέ, που θα ξεχωρίζουν με την πρώτη δοκιμή! Τα premium sorbet GranFrutta® είναι διαθέσιμα σε μορφή φρουτοπολύ και σε 18 υπέροχες επιλογές! Όλα διαθέτουν τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικά φρούτα, η οποία, ανάλογα το προϊόν, φτάνει έως και 84% στην πρώτη ύλη και 37% στο τελικό παγωτό! Η νεότερη κυκλοφορία από τη σειρά είναι το εντυπωσιακό Pink Fusion, από 4 πρωτότυπα κόκκινα εξωτικά φρούτα: ραβέντι, κράνμπερι, λίτσι και γκουάβα! Για την παραγωγή του θα χρειαστείτε 1.650 γρ. προϊόν και 2,1 λίτρα νερό. / laoudis.gr



SPRING OPEN DAY

από την SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη επιτυχία, η SEFCO ZEELANDIA διοργάνωσε 2ήμερο Open Day (18-19/03) στην Κρήτη, στις εγκαταστάσεις της DOMESTICA στο Ηράκλειο Κρήτης, αφιερωμένο στις τάσεις του gelato και νέα προϊόντα. Οι καλεσμένοι γνώρισαν τα νέα Casa Gelato Movano & Speculoos, δύο νέες πάστες (Ricotta & Crema Catalana) & 3 Variegone (Wild Sicilian Strawberry, Caffe Santos & Salty Almond) «μαγνήτισαν» τα βλέμματα. Εντυπωσιακό λανσάρισμα έκανε η νέα Minuta Speculoos με άρωμα Speculoos, οι νέοι κωδικοί διακοσμητικών σοκολάτας, το Carrot & Speculoos Cake. / sefcozeelandia.gr



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ ΤΡΟΠΙΚΩΝ: ΠΑΠΑΓΙΑ, LES VERGERS BOIRON

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ προτείνει τον 100% πουρέ παπάγια της Les vergers Boiron, από επιλεγμένα φρούτα Ινδίας, με φυσική γλυκύτητα και έντονο αρωματικό προφίλ. Γνώριμη και αγαπητή γεύση που τραβά το ενδιαφέρον του κοινού, ιδανική για παγωτό σε συνδυασμό με coulis εξωτικών φρούτων. Χωρίς χημικά πρόσθετα, αποτελεί φυσικό προϊόν για δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και κοκτέιλ. / giannikas.gr



VARIEGATO ΜΥΡΤΙΛΛΟ ΜΕ ΛΕΒΑΝΤΑ

από την ΒΟΡΔΩΝΗΣ ΑΕ

Πρωταγωνίστησε στη Siger 2026 στις προτιμήσεις των πελατών. Βελούδινη κρέμα γιαουρτιού, εμπλουτισμένη με ολόκληρα μύρτιλλα και την υπέροχη γκοφρέτα BABBI. Η φυσική οξύτητα του γιαουρτιού ενισχύει τη φρεσκάδα των φρούτων, δημιουργώντας μια εμπνευσμένη αντίθεση με τα αρώματα της τραγανής γκοφρέτας. Το άρωμα της λεβάντας που εμφανίζεται στο τέλος ολοκληρώνει την γευστική εμπειρία. Αναμφισβήτητα, το υπέροχο φυσικό μωβ χρώμα από τα μύρτιλλα που περιέχει, σίγουρα δεν θα περάσει απαρατήρητο στη βιτρίνα. / vordonis.com



ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΨΗΛΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ διοργάνωσε δύο εξειδικευμένα master class για σπουδαστές ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής του ΣΑΕΚ Πειραιά και ΣΑΕΚ Αττικής, στις 8 και 11 Μαΐου αντίστοιχα. Εισηγητής ήταν ο Τεχνικός Σύμβουλος Μπάμπης Πολυκατέρος. Στον ΣΑΕΚ Πειραιά παρουσιάστηκαν σύγχρονες τεχνικές παρασκευής παγωτού, με έμφαση στη δομή και τους γευστικούς συνδυασμούς, ενώ στον ΣΑΕΚ Αττικής παρουσιάστηκαν τεχνικές κρουασάν και σφολιατοειδών, με έμφαση στη σωστή επεξεργασία ζύμης και λιπαρών υλών. Τα σεμινάρια είχαν διαδραστικό χαρακτήρα και στόχο τη μετάδοση τεχνογνωσίας και την ενίσχυση των δεξιοτήτων των μελλοντικών επαγγελματιών. / giannikas.gr

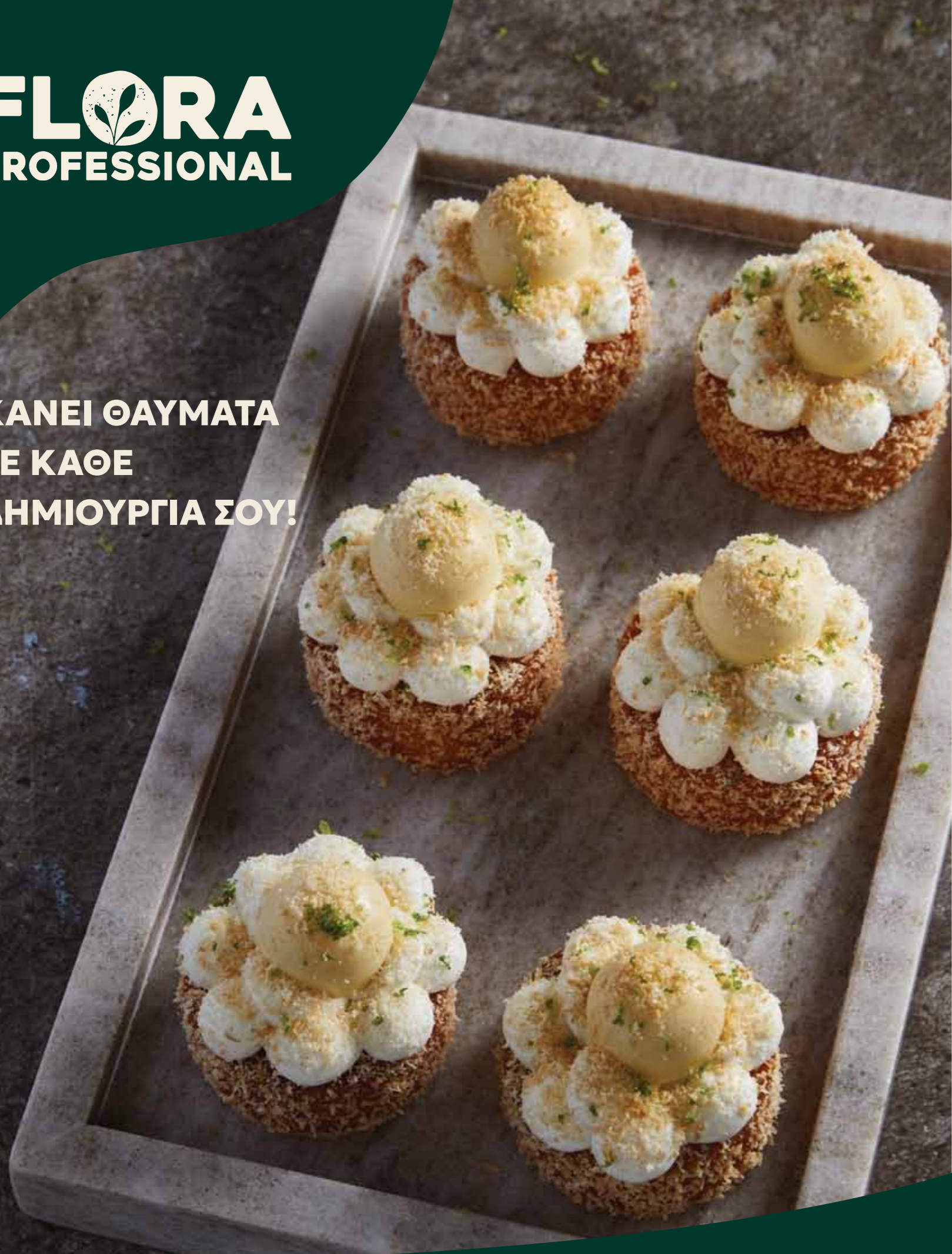


CRUMBLES CHIARAVALLE: Η ΤΡΑΓΑΝΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Δεν πρόκειται για μια σειρά με απλά διακοσμητικά, αλλά για ένα υλικό που μεταμορφώνει την υφή κάθε δημιουργίας. Φτιαγμένα με την ιταλική φινέτσα και την εγγύηση του ομίλου Disaronno, προσφέρουν ασυναγώνιστη τραγανότητα, διατηρώντας το "crunch" τους ακόμη και σε επαφή με υγρές παρασκευές ή παγωτό. Παράλληλα, η ευελιξία τους τα καθιστά ιδανικά για βάσεις σε cheesecake, toppings σε gelato ή ως εσωτερική στρώση (insert) σε τούρτες. Δώστε στις παρασκευές σας την αίσθηση του χειροποίητου και την ποιότητα μιας ιστορικής ιταλικής παραγωγής. e-dakidis.gr

ΚΑΝΕΙ ΘΑΥΜΑΤΑ
ΣΕ ΚΑΘΕ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΟΥ!



RAMA 31%

- › Εντυπωσιακή απόδοση και υψηλή διόγκωση.
- › Ιδανική για ζαχαροπλαστική και εφαρμογές παγωτού.
- › Υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή.
- › Διατηρεί το λευκό της χρώμα μετά το χτύπημα.
- › Σταθερό αποτέλεσμα σε όλες τις εφαρμογές.
- › Αξιόπιστη απόδοση για επαγγελματική χρήση.



RAMA 35%

- › Υψηλή σταθερότητα μετά το χτύπημα.
- › Ομοιογενής και πλούσια υφή με εξαιρετική διατήρηση όγκου.
- › Ιδανική για όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής και παγωτού.
- › Πλούσια, γεμάτη γεύση.
- › Αξιόπιστη απόδοση για επαγγελματική χρήση.

Christiano Ferrero

Πρόεδρος Aromitalia

Τεχνογνωσία, Ποιότητα & Εξέλιξη

Από την καινοτομία του αλεύρου χαρουπιού έως τη σύγχρονη παγκόσμια αγορά του artisanal gelato, η πορεία της Aromitalia αποτυπώνει μια φιλοσοφία βασισμένη στην τεχνογνωσία, την ποιότητα και τη διαρκή εξέλιξη. Στη συνέντευξή μας, ο Cristiano Ferrero μιλά για τις αξίες που διαμόρφωσαν την εταιρεία και τις προκλήσεις της διεθνούς αγοράς, ενώ μέσα από την παρουσία της Aromitalia στην Ελλάδα —σε συνεργασία με την ΑΚΤΙΝΑ— αναδεικνύεται η σημασία της μεταφοράς διεθνούς τεχνογνωσίας και τεχνικής υποστήριξης στον σύγχρονο επαγγελματία.

Θέλετε να μας πείτε λίγα λόγια για την ιστορία της Aromitalia;

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1954. Εγώ τότε ήμουν μόλις εννέα ετών. Η ιστορία μας ξεκινά ακόμη νωρίτερα. Το 1932, ο Franco Rol, από το Τορίνο, ανακαλύπτει ένα σύστημα παραγωγής αλεύρου από σπόρους χαρουπιού, αντιλαμβανόμενος τις δυνατότητες αυτού του πηκτικού μέσου, που μέχρι τότε ήταν άγνωστο, καθώς δεν μπορούσε να παραχθεί σε βιομηχανική κλίμακα. Το 1944, ο λογιστής Felice Giglio κατοχυρώνει το εμπορικό σήμα “Eskimo” για ένα στιγμιαίο φυτικό παρασκεύασμα παγωτού και σορμπέ, βασισμένο στο αλεύρι από σπόρους χαρουπιού. Το 1954 η εταιρεία πτωχεύει και ο πατέρας μου την εξαγοράζει, δημιουργώντας την Aromitalia ως εμπορική εταιρεία, με παραγωγή σε μια άλλη εταιρεία με την επωνυμία Next, που ο πατέρας μου είχε

αποκτήσει ήδη από το 1942. Στην πραγματικότητα, η δραστηριότητα τοποθετείται ήδη γύρω στο 1930.

Ποια στοιχεία διαμόρφωσαν την εταιρική ταυτότητα και εξασφαλίζουν συνέπεια και διαχρονικότητα;

Από τα βασικά συστατικά της ιστορίας μας είναι το αλεύρι από σπόρους χαρουπιού, που αποτελεί το καινοτόμο στοιχείο από το οποίο ξεκίνησαν όλα. Ωστόσο, υπάρχει και ένα ακόμη «ειδικό συστατικό» που προσπαθούμε να ενσωματώσουμε σε όλα μας τα προϊόντα: το πάθος να κάνουμε τα πράγματα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Μιλάμε για πάθος για το καλό παγωτό—ένα παγωτό που δεν γεννιέται από συμβιβασμούς ή εκπτώσεις, αλλά από βαθιά γνώση του προϊόντος και τη διαρκή βούληση να επιτυγχάνεται το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Ένα ακόμη χαρακτη-

ριστικό της Aromitalia είναι η διεθνής της διάσταση. Σήμερα έχουμε 16 θυγατρικές παγκοσμίως και συνεργαζόμαστε με ανθρώπους που εργάζονται σε αποστάσεις άνω των 10.000 χιλιομέτρων.

Πώς διατηρεί η Aromitalia ενιαία φιλοσοφία και ισχυρή κουλτούρα σε παγκόσμια κλίμακα;

Το μυστικό είναι να μετατρέπονται οι άνθρωποι της εταιρείας σε πραγματικούς «επιχειρηματίες» του εαυτού τους και της ίδιας της Aromitalia. Να αισθάνεται ο καθένας την εταιρεία ως κάτι δικό του, που οφείλει να προστατεύει και να αναπτύσσει. Μόνο έτσι παραμένει ζωντανή η προσήλωση στις θεμελιώδεις αρχές μας: σοβαρότητα, εντιμότητα και ουσιαστική υποστήριξη προς τον πελάτη, σαν να ήταν ο καθένας ιδιοκτήτης. Ένα ακόμη βασικό στοιχείο είναι η μετάδοση της παραδο-



σιακής ιταλικής τεχνογνωσίας από γενιά σε γενιά, αγκαλιάζοντας ταυτόχρονα νέες ιδέες και καινοτομίες στο gelato. Όταν εργάζεται κανείς με πάθος, αυτή η κουλτούρα μεταδίδεται σχεδόν φυσικά.

Το σημαντικό είναι να μην επιτρέψουμε ποτέ στο εμπορικό ή οικονομικό ενδιαφέρον να υπερισχύσει της ποιότητας και της εξυπηρέτησης προς τον πελάτη. Η σωστή ισορροπία είναι καθοριστική. Σε μια τόσο ανταγωνιστική αγορά, αυτό που επιτρέπει στην Aromitalia να ξεχωρίζει είναι το πάθος για τη δουλειά που γίνεται σωστά, και αυτό μας επιτρέπει να συνεχίζουμε με συνέπεια.

Πόσο σημαντική είναι η αξιοποίηση νέων πρώτων υλών σε ένα περιβάλλον με διαρκώς μεταβαλλόμενες διατροφικές τάσεις;

Πέρα από το πάθος και τη διάθεση για διάκριση, η εταιρεία χρειάζε-

ται εξαιρετικά ισχυρή ικανότητα καινοτομίας. Η δυνατότητα αξιοποίησης νέων πρώτων υλών και συστατικών είναι θεμελιώδης, σε ένα περιβάλλον όπου οι τάσεις αλλάζουν συνεχώς. Σήμερα ζητούνται προϊόντα με λιγότερα σάκχαρα, θερμίδες και επεξεργασία, άρα με καλύτερα διατροφικά χαρακτηριστικά. Ωστόσο, το να δημιουργηθεί παγωτό χωρίς ζάχαρη είναι τεχνικά σχεδόν αδύνατο, γεγονός που καθιστά την καινοτομία ιδιαίτερα σύνθετη, καθώς απαιτεί ισορροπία ανάμεσα σε διατροφή, ποιότητα και τεχνικούς περιορισμούς. Παράλληλα, αναδύονται νέα συστατικά, όπως οι φυτικές πρωτεΐνες ως υποκατάστατο των ζωικών. Η εξέλιξη είναι έντονη και απαιτεί διαρκή ενημέρωση. Η επιλογή των πρώτων υλών παραμένει κεντρικό στοιχείο για τη διασφάλιση της ποιότητας και βασική αρχή της φιλοσοφίας μας.

Σε ποιο βαθμό η τεχνική φύση του προϊόντος επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο υποστηρίζετε και εκπαιδεύετε τους πελάτες σας διεθνώς;

Κοιτάζοντας πίσω, οι πιο καθοριστικές επιλογές για την πορεία της εταιρείας ήταν από την αρχή η υιοθέτηση μιας έντονα τεχνικής προσέγγισης σε ένα σύνθετο προϊόν, που απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις για να υποστηριχθούν σωστά οι πελάτες, και η απόφαση να «ακολουθήσουμε τον ήλιο». Αυτό σήμαινε επέκταση στις διεθνείς αγορές, ξεκινώντας από τη Νότια Αμερική και φτάνοντας σε όλο τον κόσμο. Οι εμπειρίες από διαφορετικές χώρες υπήρξαν θεμελιώδεις, καθώς τις αφομοιώσαμε και τις μεταφέραμε ως κοινό απόθεμα γνώσης. Κάθε νέα αγορά μάς βοήθη να κατανοούμε καλύτερα τις ανάγκες από διαφορετικές οπτικές, με μεγάλες διαφοροποιήσεις σε γεύσεις και τεχνικές συνθήκες.



«Η Aromitalia αναγνωρίζεται για την ποιότητα και τη συνέπειά της. Οι θεμελιώδεις αξίες που εγγυώνται αυτή τη συνέχεια είναι: προσοχή, τεχνογνωσία και πάθος»

Τι νέο φέρνει η νεότερη γενιά στην εταιρεία, τόσο σε επίπεδο δεξιοτήτων όσο και σε επίπεδο νοοτροπίας;

Τα τελευταία χρόνια, τα παιδιά μου έχουν εμπλακεί όλο και περισσότερο στη ζωή της εταιρείας. Η διαγενεακή συνεργασία είναι συναρπαστική, γιατί επιτρέπει τη μεταφορά εμπειριών που έχουν χτιστεί στον χρόνο, αλλά και σύνθετη, καθώς η σχέση πατέρα και παιδιών δεν είναι πάντα γραμμική. Ωστόσο, αποτελεί εξαιρετική δύναμη. Ήδη προ-

σπαθούμε να μεταδώσουμε αυτές τις αξίες στην επόμενη γενιά: τα εγγόνια, που σήμερα είναι 17-18 ετών, αρχίζουν να προσεγγίζουν την εταιρεία. Το γεγονός ότι φτάνουμε σχεδόν στην τέταρτη γενιά είναι μεγάλη ικανοποίηση. Η νέα γενιά έφερε ενέργεια και νέες δεξιότητες, αλλά κυρίως μια πιο σύγχρονη οπτική. Σήμερα διαθέτουμε εργαλεία που δεν υπήρχαν: τεχνητή νοημοσύνη, κοινωνικά δίκτυα και νέες τεχνολογίες που ανοίγουν διαφορετικές δυνατότητες.

Πόσο καθοριστικός είναι σήμερα ο ρόλος των νέων εργαλείων, όπως η τεχνητή νοημοσύνη και τα κοινωνικά δίκτυα, στη λειτουργία σας;

Η νέα γενιά έφερε πάνω απ' όλα ενέργεια, αλλά και εργαλεία που δεν υπήρχαν στο παρελθόν, όπως η τεχνητή νοημοσύνη και τα κοινωνικά δίκτυα. Για να δώσω ένα απτό παράδειγμα του πόσο έχει αλλάξει ο κόσμος, μπορώ να αναφέρω ένα περιστατικό από τα πρώτα βήματα της διεθνούς μας επέκτασης. Το 1978 ξεκινούσαμε την Aromitalia στην Αργεντινή. Για να μπορέσω να μιλήσω τηλεφωνικά με την Αργεντινή, έπρεπε να καλέσω μια τηλεφωνήτρια, η οποία μετά από επτά ή οκτώ ώρες με καλούσε πίσω για να μου πει ότι η γραμμή είχε τελικά γίνει διαθέσιμη. Τότε με ρωτούσε αν εξακολουθούσα να ενδιαφέρομαι να μιλήσω με τον συνομιλητή μου. Σήμερα, αντίθετα, με τα κινητά τηλέφωνα και εργαλεία όπως το WhatsApp, μπορούμε να επικοινωνούμε άμεσα με οποιοδήποτε σημείο του



κόσμου. Περνάμε από αναμονές ωρών σε άμεσες συνδέσεις. Αυτό το παράδειγμα καταδεικνύει πόσο έχουν αλλάξει τα λειτουργικά περιβάλλοντα και πόσο σημαντικό είναι να ξέρουμε να προσαρμοζόμαστε στα νέα εργαλεία, αξιοποιώντας τα στο μέγιστο για να συνεχίσουμε να αναπτυσσόμαστε.

Πώς αξιολογείτε σήμερα τις προοπτικές ανάπτυξης του ιταλικού artisanal gelato σε νέες διεθνείς αγορές;

Το ιταλικό artisanal gelato παραμένει ακόμη σχετικά άγνωστο σε παγκόσμιο επίπεδο, κάτι που δημιουργεί σημαντικές ευκαιρίες ανάπτυξης. Η διεθνής του πορεία δεν είναι άμεση, καθώς απαιτείται χρόνος ώστε να αποδειχθεί η ποιτική υπεροχή έναντι των τοπικών προϊόντων, όμως η εμπειρία δείχνει ότι αυτός ο δρόμος αποδίδει. Στην Ισπανία και κυρίως στη Βραζιλία, όπου μέσα σε περίπου 20 χρόνια μια χαμηλής ποιότητας αγορά εξελίχθηκε σε υψηλών προδιαγραφών, το μοντέλο αυτό επιβεβαιώθηκε. Προκλήσεις παραμένουν, όπως στις ΗΠΑ, αλλά το δυναμικό είναι τεράστιο.



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

Η συνεργασία της AKTINA με την Aromitalia προέκυψε από μια κοινή αντίληψη για το τι σημαίνει ποιοτικό gelato: τεχνογνωσία, συνέπεια και απόλυτος σεβασμός στον επαγγελματία. Για εμάς, δεν πρόκειται απλώς για μια εμπορική συνεργασία, αλλά για μια στρατηγική σχέση με ένα διεθνές brand που εκφράζει αξίες ταυτόσημες με τη δική μας φιλοσοφία.

Στην ελληνική αγορά, η Aromitalia έχει μια πλέον μακρόχρονη παρουσία, καθώς και για τον επαγγελματία του παγωτού αποτελεί μία επιλογή κορυφαίων πρώτων υλών που συνοδεύονται από βαθιά τεχνογνωσία, προσαρμοσμένων στις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς. Ο ρόλος της AKTINA δεν περιορίζεται στη διανομή • λειτουργούμε ως market enabler, παρέχοντας υποστήριξη, εκπαίδευση και τεχνική καθοδήγηση, ώστε τα προϊόντα να αξιοποιούνται στο μέγιστο των δυνατοτήτων τους.

Η επιλογή των συνεργασιών μας βασίζεται στην ποιότητα, στη συνέπεια και στη δυνατότητα ουσιαστικής υποστήριξης της αγοράς. Μέσα από εκπαιδευτικά σεμινάρια, τεχνικές ημερίδες και συνεχή παρουσία δίπλα στον επαγγελματία, «μεταφράζουμε» ένα διεθνές brand, όπως η Aromitalia, στις πραγματικές ανάγκες της ελληνικής αγοράς. Για εμάς, αυτή η συνεργασία αποτελεί επένδυση στο μέλλον του ποιοτικού gelato στην Ελλάδα.

Παγωτό χωρίς Αστοχίες: Βασικές Αρχές & Τεχνικές Ισορροπίες

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Καθώς το καλοκαίρι πλησιάζει και το παγωτό βρίσκεται ήδη στις βιτρίνες των επαγγελματιών, κάνουμε μια σύντομη διακοπή στη ροή των άρθρων για να υπενθυμίσουμε βασικές αρχές σχηματισμού συνταγής, προσθήκης γεύσεων και σωστής παραγωγής, διατήρησης και διάθεσης του παγωτού.

«Μια επαρκής βάση παγωτού θα πρέπει να έχει τον απαραίτητο αριθμό δραστικών συστατικών, που θα λειτουργήσουν αποτελεσματικά για να παραχθεί ένα παγωτό καλής ποιότητας»

Ξεκινάμε από τον βασικότερο κανόνα: δεν μπορούμε να φτιάξουμε καλό παγωτό με πρώτες ύλες κακής ή ακόμη και μέτριας ποιότητας. Το παγωτό λειτουργεί ως μεγεθυντικός φακός και κάθε ελάττωμα των πρώτων υλών εμφανίζεται πολλαπλασιασμένο στο τελικό προϊόν. Ένα γάλα με έντονη οσμή ή μια σκόνη γάλακτος που δεν έχει αποθηκευτεί σωστά θα μεταφέρει πολύ έντονα τα ελαττώματά της στο παγωτό.

Γι' αυτό, ακόμη και οι άριστης ποιότητας πρώτες ύλες σε μορφή σκόνης πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους με χαμηλή υγρασία και θερμοκρασία έως 20°C. Όπου αυτό δεν είναι εφικτό, οφείλουμε τουλάχιστον να προστατεύουμε σωστά τις Α' ύλες: να κλείνουμε καλά τις συσκευασίες μετά τη χρήση, να αποφεύγουμε τα μεγάλα αποθέματα, να χρησιμοποιούμε καθαρά και στεγνά σκεύη και να ελέγχουμε προσεκτικά για πιθανές επιμολύνσεις.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΠΑΓΩΤΟ

Το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ζάχαρη είναι τα βασικά συστατικά του παγωτού μας. Εκτός από αυτά χρειαζόμαστε δεξτρόζη ή ιμβερτοζάχαρο, σκόνη άπαχου γάλακτος και μια βάση παγωτού.

Η δεξτρόζη ή το ιμβερτοζάχαρο χρησιμοποιούνται για να αντικα-

ταστήσουν μέρος της συνολικής ποσότητας ζάχαρης με σκοπό τη δημιουργία κρεμώδους υφής. Η ανώτατη ποσότητα αντικατάστασης είναι 20% της συνολικής ποσότητας ζάχαρης.

Η σκόνη άπαχου γάλακτος χρησιμοποιείται για να αυξήσει τα συνολικά στερεά του μίγματος. Το ανώτατο όριο χρήσης δεν πρέπει να ξεπερνάει το 5% για να αποφευχθεί η δημιουργία αμμώδους υφής στο παγωτό.

Η επιλογή της βάσης είναι το σημαντικότερο σημείο. Μια επαρκής βάση παγωτού θα πρέπει να έχει τον απαραίτητο αριθμό δραστικών συστατικών, δηλαδή, σταθεροποιητών και γαλακτωματοποιητών, που θα λειτουργήσουν αποτελεσματικά για να παραχθεί ένα παγωτό καλής ποιότητας. Οι σταθεροποιητές δεσμεύουν το νερό και αντιστέκονται στην ανακρυστάλλωση, ενώ οι γαλακτωματοποιητές βελτιώνουν τη σταθερότητα και τη δομή του γαλακτώματος.

Η τιμή της βάσης δεν αποτελεί πάντα ένδειξη ποιότητας, που σημαίνει ότι η υψηλή τιμή μιας βάσης δεν μας εξασφαλίζει το ότι είναι και καλή. Ο επαγγελματίας θα πρέπει να δίνει σημασία στην ετικέτα του προϊόντος δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα συστατικά που χρησιμοποιούνται ως συμπληρωματικά των δραστικών συστατι-

κών. Στις καλές περιπτώσεις αυτά τα συστατικά θα πρέπει να περιλαμβάνουν πρωτεΐνες γάλακτος οι οποίες είναι απαραίτητες για τη δομή του παγωτού.

Τέλος, υπάρχουν διαθέσιμα βελτιωτικά/βοηθητικά υφής, τα οποία συνήθως περιέχουν πρωτεΐνες γάλακτος, φυτικές ίνες, γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Λιπαρά: 6-10%. Προέρχονται από το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τον κρόκο των αυγών.

Σάκχαρο: 16-22%. Στο μεγαλύτερο μέρος προέρχονται από τη ζάχαρη, τη δεξτρόζη, το ιμβερτοζάχαρο, τις βάσεις παγωτού (κυρίως σε εκείνες των 100γρ/κιλό). Επίσης, η λακτόζη είναι ένα «κρυμμένο» σάκχαρο που βρίσκεται στο γάλα, την κρέμα γάλακτος και στη σκόνη άπαχου γάλακτος. Η λακτόζη προσμετράται στο σύνολο των στερεών, όχι όμως και στα αθροίσματα σακχάρων όταν υπολογίζεται η ταπείνωση του σημείου πήξεως (αντιψυκτική ισχύς).

Πρωτεΐνες: 3-5%. Προέρχονται από το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα αυγά, την σκόνη άπαχου γάλακτος, την βάση παγωτού και από τα βοηθητικά/βελτιωτικά υφής.

Σ.Υ.Α.Λ. (στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους): 9-11%. Προέρχεται από το γάλα, την κρέμα γάλακτος και την σκόνη άπαχου γάλακτος.

Ολικά στερεά: 36-40%. Προέρχονται από τα στερεά που παρατίθενται παραπάνω και από τα στερεά των γαλακτοκομικών της συνταγής.

ΙΣΟΡΡΟΠΙΕΣ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Τα περισσότερα προβλήματα που προκύπτουν στη βιτρίνα του παγωτού οφείλονται σε λανθασμένες ή διαταραγμένες ισορροπίες στη βάση. Συνοψίζουμε τις ισορροπίες στη βάση γάλακτος:

1. Το νερό σε σχέση με τα συνολικά στερεά: 60% προς 40%. Εάν το νερό ανέβει πάνω από το 60%, τότε το παγωτό θα είναι πολύ σκληρό. Εάν τα στερεά ξεπεράσουν το 40% το παγωτό θα είναι πολύ μαλακό. Το νερό στη βάση γάλακτος προέρχεται από το νερό που περιέχουν κυρίως το γάλα και η κρέμα γάλακτος. Νερό περιέχεται, επίσης, στο ιμβερτοζάχαρο και στα σιρόπια γλυκόζης.
2. Το νερό σε σχέση με τα σάκχαρα. Τα σάκχαρα δεσμεύουν ένα μέρος του νερού και δεν το αφήνουν να κρυσταλλώσει.
3. Την αναλογία κατεψυγμένου (κρυσταλλωμένου) νερού με το μη κατεψυγμένο: 33% προς 66% (δηλαδή, από το 60% νερού της βάσης, θα πρέπει το 20% να είναι μη κατεψυγμένο). Οποιαδήποτε απόκλιση από αυτές τις αναλογίες θα έχει σαν αποτέλεσμα το παγωτό να είναι πολύ σκληρό (25% προς 75%) ή πολύ μαλακό (40% προς 60%).
4. Τα λιπαρά σε σχέση με την αίσθηση ψύχους στο στόμα. Τα λιπαρά κάτω από τους -4°C στερεοποιούνται. Στη συνέχεια, όταν το παγωτό μπει στο στόμα του καταναλωτή, τα λιπαρά λιώνουν αργά και δίνουν αυτό που ονομάζεται «σώμα».

5 Η ισορροπία των λιπαρών σε σχέση με τα σάκχαρα (εφόσον εξασφαλίσουμε την ισορροπία μεταξύ νερού και ολικών στερεών), είναι αυτή που πρέπει να διατηρείται πιστά ό,τι κι αν κάνουμε, μιάς και καθορίζει την υφή των διαφόρων γεύσεων στην βιτρίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Στα σάκχαρα οφείλεται η κρεμώδης υφή του παγωτού. Κάθε σάκχαρο έχει διαφορετική ικανότητα δέσμευσης νερού, για παράδειγμα η δεξτρόζη ανά 100γρ δεσμεύει 180γρ νερού, ενώ η ζάχαρη 100γρ. Αυτή η ικανότητα λέγεται «πτώση σημείου τήξης» (FPD) και μεταξύ των επαγγελματιών είναι γνωστή σαν αντιψυκτική ισχύς.

Η σωστή επιλογή του μίγματος σακχάρων είναι ουσιαστικής σημασίας και μας επιτρέπει να προσαρμόζουμε την υφή του παγωτού μας ανάλογα με τις θερμοκρασίες των βιτρινών μας, τις συνήθειες των πελατών, την παρουσίαση του παγωτού στην βιτρίνα, ακόμη και με την θέση του καταστήματος.

Στα λιπαρά οφείλεται η μειωμένη αίσθηση ψύχους του παγωτού, η καθυστέρηση στο λιώσιμο, και κυρίως αυτό που λέμε «σώμα». Αυτό οφείλεται στην διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ των κρυσταλλωμένων συστατικών του παγωτού (νερό και λιπαρά) και του οργανισμού μας που συνήθως είναι 50°C (παγωτό: -14°C, ανθρώπινος οργανισμός: +36°C).

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΓΕΥΣΕΩΝ & ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Υπάρχουν δύο τρόποι για να προσθέτουμε τη γεύση. Ας υποθέσουμε, για ευκολία στους υπολογισμούς και στα συμπεράσματά μας, πως χρησιμοποιούμε γεύσεις (πάστες) δοσολογίας 100γρ ανά κιλό βάσης γάλακτος.

1. Ο πρώτος τρόπος είναι να προσθέσουμε 100γρ γεύσης (πάστας) ανά κιλό βάσης, δηλαδή: 1000γρ βάση γάλακτος + 100γρ γεύση
2. Ο δεύτερος τρόπος είναι να αφαιρέσουμε την ποσότητα της γεύσης (πάστας) από τη βάση, δηλαδή: 900γρ βάση γάλακτος + 100γρ γεύση

Ο δεύτερος τρόπος έχει το πλεονέκτημα ότι μας δίνει ακριβώς την ποσότητα μίγματος που επαρκεί για την λεκάνη που έχουμε επιλέξει (για μια λεκάνη πέντε λίτρων χρειάζομαστε τέσσερα κιλά μίγματος).

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΓΕΥΣΗΣ

Οι γεύσεις (πάστες) που κυκλοφορούν στην αγορά κατανέμονται σε τρεις κατηγορίες: α. ανάμικτες, που περιέχουν λιπαρά και σάκχαρα (πχ. τζιαντούια, τορόνε κλπ.) και δεν χρειάζονται καμία διόρθωση, β. γλυκές, που περιέχουν σάκχαρα σε μεγάλο ποσοστό (πχ. καραμέλα, μπισκότο, βανίλια κλπ.), γ. λιπαρές, που περιέχουν λιπαρά σε μεγάλο ποσοστό (πχ. φυστίκι αιγίνης, φουντούκι κλπ.).

ΛΙΠΑΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η προσθήκη λιπαρής γεύσης σκληραίνει το παγωτό. Απαιτείται, λοιπόν, μια εξισορρόπηση με προσθήκη δεξτρόζης. Για κάθε 100γρ. λιπαρής γεύσης, προσθέτουμε 20-40γρ. δεξτρόζης.

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η προσθήκη γλυκιάς γεύσης μαλακώνει το παγωτό. Απαιτείται, λοιπόν, μια εξισορρόπηση με προσθήκη κρέμας γάλακτος 35%. Για κάθε 100γρ γλυκιάς γεύσης προσθέτουμε 100γρ κρέμας γάλακτος 35%. Είναι, επίσης, δυνατόν να γίνει η διόρθωση με γάλα αντί για κρέμα γάλακτος. Εδώ όμως αλλάζει αισθητά η αίσθηση ψύχους στο στόμα.

ΣΟΡΜΠΕ

Αυτή η κατηγορία έχει μια βασική ιδιαιτερότητα: τα φρούτα δεν έχουν όλα την ίδια περιεκτικότητα σε στερεά και σάκχαρα, ενώ όταν χρησιμοποιείται φρέσκο φρούτο, τα χαρακτηριστικά αυτά μπορεί να διαφέρουν ακόμη και από συγκομιδή σε συγκομιδή.

Παράλληλα, το σορμπέ δεν έχει λιπαρά, άρα απουσιάζει ένα βασικό στοιχείο διαμόρφωσης υψής. Αυτό σημαίνει ότι δεν μπορούμε να φτάσουμε τα ποσοστά ολικών στερεών μιας βάσης γάλακτος, που κυμαίνονται γύρω στο 40%. Κι εδώ βρίσκεται ένα κρίσιμο σημείο:

- Ολικά στερεά βάσης γάλακτος: 40% (60% νερό)
- Ολικά στερεά σορμπέ: 30% (70% νερό)

Έχουμε δηλαδή 25% λιγότερα στερεά με τα οποία θα πρέπει να διαχειριστούμε 17% περισσότερο νερό. Αυτά τα στερεά δεν μπορούν να είναι αρχικώς κάτι άλλο εκτός από σάκχαρα: ζάχαρη, δεξτρόζη, ιμβερτοζάχαρο κλπ.

Τα συστατικά ενός σορμπέ είναι:

- νερό
- σάκχαρα
- φρούτα (φρέσκα, κατεψυγμένα, πουρέδες φρούτων κλπ.)
- μίγμα σταθεροποιητών και γαλακτωματοποιητών ή βάση φρούτου 50 ή 100 γραμμαρίων.
- πάστες αρωματισμού

ΣΑΚΧΑΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΟΡΜΠΕ

Όλοι έχουμε πλέον εξοικειωθεί με την αναγκαιότητα αντικατάστασης μέρους της ζάχαρης της συνταγής με κάποιο άλλο σάκχαρο, πχ. δεξτρόζη και ιμβερτοζάχαρο.

Τα σάκχαρα αντικατάστασης στις συνταγές σορμπέ έχουν τις εξής ιδιότητες: α. ρυθμίζουν την αντιψυκτική ισχύ του μίγματος, άρα και την σκληρότητα του σορμπέ

ανάλογα με την θερμοκρασία της βιτρίνας όπου θα τοποθετηθεί, β. έχουν διαφορετική γλυκαντική δύναμη, άρα ρυθμίζουν την γλυκύτητα της συνταγής, γ. βοηθούν στην ανάδειξη των αρωμάτων και της γεύσης των φρούτων, δ. διευκολύνουν την ενσωμάτωση αέρα στο μίγμα.

Η αντικατάσταση της μπορεί να γίνει με ιμβερτοζάχαρο, δεξτρόζη, με συνδυασμό των δύο αυτών συστατικών, ή ακόμη και με επιπλέον προσθήκη σακχάρων με άλλα χαρακτηριστικά, όπως η άνυδρη γλυκόζη 30-38DE, οι μαλτοδεξτρίνες, η ινουλίνη και άλλα φρουκτο-ολιγοσακχαρίδια (FOS) ή όπως γίνεται τα τελευταία χρόνια, με φυτικές ίνες λεμονιού, μπαμπού κλπ. Δεδομένου ότι το σορμπέ είναι ήδη πλούσιο σε σάκχαρα, αποκλείεται η χρήση φρουκτόζης που έχει μεγάλη γλυκαντική δύναμη. Η δεξτρόζη αντιθέτως, έχει πάντα το πλεονέκτημα ότι έχει χαμηλότερη γλυκαντική δύναμη και βοηθάει να αναδειχθούν τα αρώματα και η γεύση των φρούτων. Το ιμβερτοζάχαρο από την άλλη πλευρά, έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες και βοηθάει να παραμείνουν ζωντανά τα χρώματα των σορμπέ για περισσότερο στην βιτρίνα.

Πέραν αυτού, είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε τις κατηγορίες που χωρίζονται τα φρούτα αναλόγως της συμμετοχής τους στο μίγμα του σορμπέ και οι οποίες είναι οι παρακάτω:

- Συμμετοχή 30%: φράουλα, βερούκο, ροδάκινο, αχλάδι, μήλο, αμαρένα, κεράσι
- Συμμετοχή 35%: πορτοκάλι, μανταρίνι
- Συμμετοχή 25%: μύρτιλο, μούρο, φρούτα δάσους, μπανάνα, μάνγκο, σύκο
- Συμμετοχή 40%: πεπόνι
- Συμμετοχή 20%: λεμόνι



ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΣΟΡΜΠΕ

Για κάθε συνταγή χρειάζομαστε να ξέρουμε:

- την επιθυμητή συμμετοχή φρούτων στο σύνολο της συνταγής
- την περιεκτικότητα κάθε φρούτου σε ολικά στερεά και σάκχαρα
- την ποσότητα βάσης ή πηκτικού που θα χρησιμοποιήσουμε
- την ποσότητα των άλλων σακχάρων που θα χρησιμοποιήσουμε, πχ. γλυκόζη 38DE

Με βάση αυτά υπολογίζουμε στη συνέχεια την ποσότητα ζάχαρης που θα χρειαστούμε για να συμπληρωθούν τα στερεά έως το ζητούμενο 30%.

Τέλος, να σημειώσουμε ότι οι προϋποθέσεις για να ονομαστεί ένα παρασκεύασμα σορμπέ ή γρανίτα περιγράφονται στο άρθρο 137 του ΚΤΠ.

Αρχελάου 1

Το νέο pastry/coffee spot του Παγκρατίου

Στο Παγκράτι, εκεί όπου κάθε εβδομάδα μοιάζει να ξεφυτρώνει κι ένα νέο spot που διεκδικεί την προσοχή της γειτονιάς, το ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1 δεν προσπαθεί να φωνάξει πιο δυνατά από τα υπόλοιπα. Δεν έχει την αγωνία να γίνει «viral», ούτε χτίστηκε πάνω σε μια επιτηδευμένη αισθητική που υπάρχει μόνο για να φωτογραφίζεται καλά. Αντίθετα, είναι από εκείνα τα μικρά μαγαζιά που μοιάζουν να βρίσκουν αβίαστα τον ρυθμό τους μέσα στην πόλη, σαν να υπήρχαν ήδη εκεί.

Το νέο coffee/pastry spot της Αρχελάου κουβαλά τη νοοτροπία της δημιουργού του, της 23χρονης Ειρήνης Αναγνωστοπούλου: μια σπάνια ισορροπία ανάμεσα στην επαγγελματική πειθαρχία και τη γλυκιά «αφέλεια» που χρειάζεται κανείς για να τολμήσει κάτι δικό του τόσο νωρίς. Άλλωστε, όπως λέει και η ίδια, η ζαχαροπλαστική δεν ήταν ποτέ μια απλή επαγγελματική επιλογή αλλά ο μοναδικός προορισμός που μπορούσε να φανταστεί για τον εαυτό της.

«Χωρίς καμία υπερβολή, φτιάχνω γλυκά από τα πέντε μου», λέει γελώντας. Για εκείνη, η διαδικασία της δημιουργίας λειτουργούσε πάντα σαν καταφύγιο: ένας τρόπος να αποσυμπιέζεται, να οργανώνει τη σκέψη της και τελικά να σχεδιάζει, σχεδόν μεθοδικά, το μέλλον της γύρω από τη ζαχαροπλαστική. Σπουδές, δουλειά, δικό της μαγα-

ζί, όλα έμοιαζαν εξαρχής σαν μια αναπόφευκτη συνέχεια.

Το πρώτο μεγάλο βήμα ήρθε μέσα από την Pastafloρα στον Βύρωνα, το μαγαζί της αδελφής της, όπου βρήκε τον χώρο -κυριολεκτικά και μεταφορικά- να πειραματιστεί. Εκεί στήθηκε ένα μικρό pastry section που της επέτρεψε να δοκιμάσει ιδέες, να εξερευνήσει τεχνικές και κυρίως να καταλάβει ποια πλευρά της ζαχαροπλαστικής την εκφράζει πραγματικά. Τρία χρόνια αργότερα, όταν πια ένωσε ότι αυτός ο κύκλος είχε ολοκληρωθεί, ήρθε το επόμενο βήμα. Ή μάλλον, όπως περιγράφει η ίδια, «το μαγαζί ήρθε και με βρήκε».

Η ιστορία του ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1 ξεκινά σχεδόν κινηματογραφικά. Μια βόλτα με την καλύτερή της φίλη στο Παγκράτι, ένα ενοικιαστήριο στην Αρχελάου, μια αυθόρμη-

τη απόφαση. «Μπήκα, το είδα, το πήρα και έφυγα», λέει. Μόνο αργότερα συνειδητοποίησε τι ακριβώς είχε συμβεί. Και ίσως αυτό να εξηγεί πολλά για τον χαρακτήρα του χώρου: δεν δημιουργήθηκε μέσα από ατελείωτα business plans και στρατηγικές υπερανάλυσης, αλλά μέσα από ένστικτο.

Η βασική έμπνευση προήλθε από ένα ταξίδι στο Μόναχο και από την αίσθηση που της άφησαν κάποια μικρά coffee spots της πόλης. Ξύλο, καθαρές γραμμές, μικρή κλίμακα, ησυχία, ποιότητα. Όχι ένα μέρος που σε πιέζει να καταναλώσεις γρήγορα και να φύγεις, αλλά ένας χώρος που σχεδόν σε προσκαλεί να σταματήσεις για δέκα λεπτά μέσα στη μέρα σου. Να πιεις έναν καλό καφέ, να φας κάτι μικρό και να πάρεις μια ανάσα.



Αυτό ακριβώς συμβαίνει σήμερα στο ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1. Από νωρίς το πρωί, άνθρωποι της γειτονιάς στέκονται στα μικρά stands του μαγαζιού, άλλοι βιαστικοί πριν από τη δουλειά και άλλοι πιο χαλαροί, σαν να διεκδικούν λίγα λεπτά προσωπικού χρόνου μέσα στον θόρυβο της πόλης. Η ίδια συγκινείται ιδιαίτερα όταν βλέπει πελάτες να κάθονται μόνοι τους χωρίς κινητό, πίνοντας απλώς τον καφέ τους. Ίσως γιατί αυτή ήταν εξαρχής η φιλοσοφία του χώρου: μια μικρή παύση μέσα στην καθημερινότητα.

Σε επίπεδο γεύσης, το ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1 δεν επιχειρεί να εντυπωσιάσει με υπερβολές ή εξεζητημένες ιδέες. Η λογική του μενού περιστρέφεται γύρω από τον καφέ και το πώς ένα γλυκό ή αλμυρό στοιχείο μπορεί να λειτουργήσει σαν ιδανική συνοδεία του. «Όλο το “κωδικολόγιο” μας είναι φτιαγμένο για να αναβαθμίζει

την εμπειρία του καφέ και όχι να τον επισκιάζει», εξηγεί η Ειρήνη.

Κι όμως, μέσα σε αυτή τη φαινομενική απλότητα, υπάρχουν ήδη κάποια προϊόντα που έχουν αποκτήσει σχεδόν μικρό φανατικό κοινό. Οι χειροποίητες πίτες με το τραγανό φύλλο εξαντλούνται καθημερινά πριν τη μία το μεσημέρι, κάτι που η ίδια αποδίδει και στην ανάγκη της γειτονιάς να ξαναβρεί την αίσθηση του παλιού συνοικιακού φούρνου της Αθήνας. Παράλληλα, τα soft cookies έχουν εξελιχθεί σε ένα από τα πιο δημοφιλή items του μαγαζιού, πιθανότατα και εξαιτίας της σχεδόν εμμονικής φροντίδας με την οποία παρασκευάζονται καθημερινά.

Αν όμως έπρεπε να ξεχωρίσει ένα προϊόν, αυτό θα ήταν το ρυζόγαλο με crumble αμυγδάλου. Ένα γλυκό βαθιά comfort, που εδώ αποκτά

μια μικρή υφασματική ένταση μέσα από την τραγανότητα του crumble και αποτυπώνει ίσως καλύτερα από κάθε άλλο item τη φιλοσοφία του μαγαζιού: γνώριμες γεύσεις με διακριτικές παρεμβάσεις που κάνουν τη διαφορά.

Πίσω από τη ζεστή βιτρίνα και την ήρεμη ατμόσφαιρα, υπάρχει φυσικά και η πραγματικότητα της εστίασης, μια καθημερινότητα πολύ πιο σκληρή απ' όση συχνά φαντάζεται ο κόσμος. Η Ειρήνη μιλά ανοιχτά για την πίεση που να πρέπει καθημερινά να αποδεικνύεις ότι αξίζει την επιλογή του πελάτη, για την εξάντληση που κρύβεται πίσω από ένα μικρό μαγαζί 30 τετραγωνικών και για έναν ανταγωνισμό που θεωρεί συχνά ανούσιο και τοξικό.

«Δεν υπάρχει κανένας λόγος να ανταγωνιζόμαστε έτσι μεταξύ μας, να κρύβουμε συνταγές και να

«Η λογική του μενού περιστρέφεται γύρω από τον καφέ και το πώς ένα γλυκό ή αλμυρό στοιχείο μπορεί να λειτουργήσει σαν ιδανική συνοδεία του»

διαβάλλουμε ο ένας τον άλλο», λέει. Και ίσως αυτή η στάση να είναι τελικά το πιο ενδιαφέρον στοιχείο γύρω από το ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1: η αίσθηση ότι πρόκειται για έναν χώρο που χτίστηκε με ειλικρίνεια και όχι με κυνισμό.

Κι αν υπάρχει κάτι που γίνεται ξεκάθαρα μιλώντας μαζί της, είναι πως τίποτα από όλα αυτά δεν θα μπορούσε να υπάρξει χωρίς τους ανθρώπους που στάθηκαν δίπλα της από την πρώτη στιγμή. Η οικογένειά της παραμένει το σταθερό της σημείο αναφοράς, οι γονείς της, Μαρούσση και Νίκος, αλλά και οι τρεις αδελφές της, που στήριξαν κάθε της βήμα. Εξίσου σημαντική, όμως, μοιάζει να είναι και η «ζαχαροπλαστική της οικογένεια»: ο σεφ της, Τάσος Ζησόπουλος, που της έμαθε πως σε αυτόν τον χώρο η νοοτροπία έχει μεγαλύτερη σημασία ακόμη και από το ίδιο το αποτέλεσμα, αλλά και οι συμφοιτητές της από τη σχολή, εκείνοι οι άνθρωποι που -όπως λέει- αρκεί ένα τηλεφώνημα για να εμφανιστούν και να σώσουν την κατάσταση. Και κάπου ανάμεσα σε εξαντλητικά ωράρια, πρωινά ανοίγματα και ατελείωτα ταψιά, υπάρχει και ο Άγγελος της,

ο άνθρωπος που τη βοηθά να αφήνει πίσω τη δουλειά όταν κλειδώνει το μαγαζί και επιστρέφει σπίτι.

Σε μια πόλη που αλλάζει διαρκώς ρυθμό και σε μια γειτονιά που βρίσκεται τα τελευταία χρόνια στο επίκεντρο της αθηναϊκής εξόδου, το ΑΡΧΕΛΑΟΥ 1 μοιάζει να υπενθυμίζει κάτι αρκετά απλό αλλά ουσιαστικό: ότι ένα καλό coffee/pastry spot δεν είναι μόνο θέμα αισθητικής ή σωστού branding. Είναι κυρίως θέμα φροντίδας προς το προϊόν, προς τον χώρο και τελικά προς τον άνθρωπο που θα περάσει την πόρτα του.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ

- **Roll λεμόνι**
με μύρτιλο με καφέ TAF
Αράμπικα με άρωμα από εσπεριδοειδή
- **Banana bread**
με μάρτζιπαν και πραλίνα
αμυγδαλού συνδυαστικά
με ζεστό καφέ flat white,
χωρίς πολύ γάλα

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —
Crumbles
Chiaravalle


Dakidis
Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

FRUIT. FREEZE. CRUNCH.

Τα Crumbles της Chiaravalle δίνουν νέα διάσταση στην εμπειρία του Sorbet, προσθέτοντας το απόλυτο crunch σε κάθε κουταλιά.

Τραγανά, γευστικά και αρωματικά, δημιουργούν μια απολαυστική αντίθεση με τη δροσερή, βελούδινη υφή του sorbet, απογειώνοντας τόσο τη γεύση όσο και την παρουσίαση.

Από φρουτώδεις και δροσερές συνθέσεις μέχρι πιο ιδιαίτερους γευστικούς συνδυασμούς, τα Crumbles μετατρέπουν κάθε sorbet σε μια ολοκληρωμένη premium εμπειρία που ξεχωρίζει.





ΜΕΓΑΛΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

στον Διεθνή Διαγωνισμό Γαστρονομίας International Salon Culinaire

από τη LA CHEF LEVI



Η πρόσφατη διεθνής διάκριση της La Chef Levi στον διαγωνισμό International Salon Culinaire, που πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο από τις 31 Μαρτίου έως την 1η Απριλίου, επιβεβαιώνει τη δυναμική που αναπτύσσει η ελληνική γαστρονομική εκπαίδευση σε διεθνές επίπεδο. Με 10 συνολικά μετάλλια, η σχολή ξεχώρισε σε ένα απαιτητικό περιβάλλον, ιδιαίτερα στο υψηλής ακρίβειας πεδίο της ζαχαροπλαστικής.

Η αποστολή απαρτιζόταν από έξι σπουδαστές που διαγωνίστηκαν σε διαφορετικές κατηγορίες. Στο παρόν ρεπορτάζ εστιάζουμε στη ζαχαροπλαστική, όπου καταγράφηκαν δυναμικές παρουσίες, αναδεικνύοντας τρεις συμμετοχές που ξεχώρισαν για την τεχνική τους αρτιότητα και τη δημιουργική τους προσέγγιση.

Η παρουσία της σχολής αποκτά βαρύτητα αν αναλογιστεί κανείς το μέγεθος της διοργάνωσης: ήταν η μοναδική σχολή μαγειρικής από τη Θεσσαλονίκη και από την Ελλάδα που συμμετείχε, σε διεθνές πεδίο με περισσότερους από 1.000 διαγωνιζόμενους και 100 βραβευμένους κριτές.

Ο International Salon Culinaire αποτελεί έναν απαιτητικό διεθνή θεσμό, όπου η ζαχαροπλαστική δοκιμάζεται σε συνθήκες πίεσης -περιορισμένος χρόνος, ελάχιστος εξοπλισμός και αυστηρή αξιολόγηση- καθιστώντας κάθε αποτέλεσμα αντανάκλαση της εκπαίδευσης.

Η επιτυχία των σπουδαστών της La Chef Levi αποκτά μεγαλύτερη σημασία όταν εξετάσει κανείς τις διακρίσεις τους. Η **Ασπασία Κουνέλλη**, που φέτος ξεκίνησε τη διαδρομή της στη Ζαχαροπλαστική, κατέκτησε χάλκινο μετάλλιο στην κατηγορία "Apprentice Challenge", σε δοκιμασία με mystery box που αποκαλύφθηκε δύο ώρες πριν την έναρξη. Ο **Παναγιώτης Χατζηϊορδάνης**, δευτεροετής σπουδαστής, ξεχώρισε με χαρακτηριστικό πιάτο, κατακτώντας επίσης χάλκινο μετάλλιο με σύνθεση που ανέδειξε τεχνική και δημιουργικότητα. Η **Θένια Αντωνιάδου** διακρίθηκε στην κατηγορία "Sweet tea pastry challenge sponsored by Valrhona", παρουσιάζοντας πιάτο υψηλής τεχνικής και ισορροπίας.

Ο Παναγιώτης Χατζηϊορδάνης σημειώνει: «Ήταν μια ξεχωριστή εμπειρία για μένα. Ήταν μια ευκαιρία να δοκιμάσω τις δυνατότητές μου και να εκφράσω το πάθος μου για τη ζαχαροπλαστική, διαχειριζόμενος τον χρόνο και τις συνθήκες της στιγμής. Η προετοιμασία που προηγήθηκε ήταν ένα σημαντικό κομμάτι αυτής της διαδρομής, καθώς με βοήθησε να οργανωθώ καλύτερα, να δώσω μεγαλύτερη προσοχή στη λεπτομέρεια και να δουλέψω με περισσότερη συγκέντρωση, μέσα από τη διαρκή καθοδήγηση που είχα από την chef της σχολής μου. Οι διακρίσεις που απέσπασα με χαροποιούν ιδιαίτερα, όμως αυτό που κρατάω πε-

ρισσότερο είναι η εμπειρία συνολικά και όσα μου άφησε αυτή η συμμετοχή».

Η Ασπασία Κουνέλλη αναδεικνύει τη σημασία της διαδικασίας: «Η συμμετοχή μου αποτέλεσε μια μοναδική εμπειρία που συνδύασε ένταση, δημιουργικότητα και βαθιά αφοσίωση. Η προετοιμασία μου ήταν απαιτητική και γεμάτη προκλήσεις, με αμέτρητες ώρες εξάσκησης, πειραματισμού και συνεχούς βελτίωσης. Σε αυτή τη διαδρομή δεν ήμουν ποτέ μόνη· η σχολή μου στάθηκε σταθερά δίπλα μου, προσφέροντάς μου γνώση, στήριξη και εμπιστοσύνη. Ιδιαίτερα, η Σεφ μου, Ντάρια, υπήρξε πηγή έμπνευσης και δύναμης, καθοδηγώντας με, με υπομονή και πίστη. Η παρουσία μου στον διαγωνισμό ήταν το αποτέλεσμα αυτής της συλλογικής προσπάθειας, όπου η τεχνική συναντά το πάθος. Η διάκριση αυτή δεν αποτελεί μόνο προσωπική επιτυχία, αλλά και επιβεβαίωση της αξίας της σωστής εκπαίδευσης και της ομαδικής προσπάθειας στον χώρο της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής».

Και η Θένια Αντωνιάδου συμπληρώνει: «Μπήκα σε μια διαδικασία ουσιαστικής μαθητείας. Η πολύμηνη προετοιμασία μας ξεκινούσε μετά τις 11 το βράδυ, μετά το τέλος των μαθημάτων κι εκεί δοκιμάστηκαν κυρίως η πειθαρχία κ η αντοχή μας: να οργανώνουμε τον χρόνο μας μέχρι το τελευταίο λεπτό, να δουλεύουμε καθαρά, χωρίς απώλειες, με σεβασμό στην πρώτη ύλη και με πλήρη επίγνωση κάθε κίνησης. Τεχνικά, ένιωσα ότι βάθυνα πολύ. Δούλεψα με μεγαλύτερη ακρίβεια, τόλμησα πιο ιδιαίτερους συνδυασμούς, όπως αυτόν της Guajaja με τη λιαστή ντομάτα, που μου έφεραν τελικά το μετάλλιο και μπήκα ουσιαστικά στην κουλτούρα της Valrhona. Στο Λονδίνο, απέναντι σε επαγγελματίες σεφ και με ελάχιστο εξοπλισμό, το αποτέλεσμα στηρίχθηκε κυριολεκτικά στα χέρια μας, στη συγκέντρωση και στη συνεργασία. Το μετάλλιο έχει αξία γιατί πίσω του υπάρχει συλλογική δουλειά, επιμονή και αληθινή εξέλιξη».

Ιδιαίτερη σημασία έχει και η βράβευσή του Διευθύνοντος Συμβούλου της σχολής, **Τζάκο Λεβή**, με το **βραβείο Mentorship** από την κριτική επιτροπή, μια διάκριση που απονεμήθηκε σε ελάχιστους και ήταν η μοναδική που έλαβε Έλληνας από το εξωτερικό.

Όπως χαρακτηριστικά μάς αναφέρει: «Η βράβευσή επιβεβαιώνει μια προ-



«Η κατάκτηση 10 μεταλλίων επιβεβαιώνει το υψηλό επίπεδο προετοιμασίας των σπουδαστών της σχολής»

σέγγιση που εφαρμόζουμε συστηματικά στη La Chef Levi: υψηλά standards, σαφή δομή και απόλυτη σύνδεση της εκπαίδευσης με την πράξη. Για μένα, το mentoring δεν είναι υποστήριξη χωρίς όρια· είναι καθοδήγηση με απαιτήσεις για πραγματική εξέλιξη. Στόχος είναι οι σπουδαστές να αποκτούν κρίση, πειθαρχία και ικανότητα λήψης αποφάσεων σε πραγματικές συνθήκες. Η πρόοδος έρχεται μέσα από συνέπεια, συνεχή αξιολόγηση και ευθύνη για το αποτέλεσμα. Έτσι, η εκπαίδευση μετατρέπεται σε διαδικασία διαμόρφωσης επαγγελματικής ταυτότητας. Η διάκριση αυτή αντικατοπτρίζει ένα σύστημα που αποδίδει και ενισχύει τη δέσμευσή μου να διατηρώ ένα διεθνές επίπεδο σπουδών και να εξελίσσω ανθρώπους που μπορούν να σταθούν με αυτοπεποίθηση και ουσία».

Συνολικά, η παρουσία της La Chef Levi στο Λονδίνο αποτελεί παράδειγμα του πώς η ζαχαροπλαστική εκπαίδευση, με πειθαρχία, τεχνική ακρίβεια και mentoring, διαμορφώνει επαγγελματίες ικανούς να διακριθούν σε παγκόσμιο περιβάλλον υψηλών απαιτήσεων.

Παγωτό

Οι δυσκολίες παραγωγής το καλοκαίρι σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ



Η παραγωγή παγωτού κατά τη θερινή περίοδο αποτελεί σύνθετη και απαιτητική διαδικασία για μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες, η αυξημένη ζήτηση και οι περιορισμένοι πόροι επηρεάζουν άμεσα την ασφάλεια, τη σταθερότητα και την ποιότητα. Το παγωτό, πλούσιο σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες, αποτελεί ευνοϊκό υπόστρωμα ανάπτυξης μικροοργανισμών, όταν δεν διατηρούνται κατάλληλες θερμοκρασίες.

«Η αυξημένη ζήτηση οδηγεί σε συχνότερες παραλαβές και μεγαλύτερες ποσότητες πρώτων υλών, αυξάνοντας την πιθανότητα αστοχιών»

Ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή είναι η δυσκολία διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας. Το παγωτό πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασίες κατάψυξης, συνήθως κάτω από -18°C , ώστε να περιορίζεται η μικροβιακή ανάπτυξη και να διατηρείται η φυσική και μικροβιολογική του σταθερότητα. Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, η υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος αυξάνει τη θερμική επιβάρυνση του εξοπλισμού, μειώνοντας την αποδοτικότητα των καταψυκτών, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για εξοπλισμό μικρότερης ισχύος, όπως συμβαίνει συχνά σε μικρές επιχειρήσεις. Οι συχνές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μπορούν να οδηγήσουν σε μερική απόψυξη και επανακατάψυξη, φαινόμενο που επηρεάζει τόσο τη μικροβιολογική ασφάλεια όσο και τη δομή του προϊόντος.

Η μερική απόψυξη επιτρέπει την ενεργοποίηση και τον πολλαπλασιασμό μικροοργανισμών που ενδέχεται να έχουν επιβιώσει από προηγούμενα στάδια επεξεργασίας. Παθογόνοι μικροοργανισμοί όπως *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. και *Staphylococcus aureus* έχουν τη δυνατότητα να επιβιώσουν σε χαμηλές θερμοκρασίες και να πολλαπλασιαστούν όταν οι συνθήκες γίνουν ευνοϊκές. Η παρουσία αυτών των μικροοργανισμών μπορεί να οφείλεται είτε σε ανεπαρκή παστερίωση του μείγματος είτε σε επιμόλυνση μετά την παστερίωση μέσω εξοπλισμού, επιφανειών ή χειριστών.

Η παστερίωση αποτελεί κρίσιμο στάδιο για την ασφάλεια του παγωτού, καθώς

καταστρέφει την πλειονότητα των παθογόνων μικροοργανισμών. Ωστόσο, κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, η αυξημένη παραγωγή μπορεί να οδηγήσει σε συντομότερους χρόνους επεξεργασίας ή σε υπερφόρτωση του εξοπλισμού, γεγονός που ενδέχεται να μειώσει την αποτελεσματικότητα της θερμικής επεξεργασίας. Επιπλέον, η αυξημένη χρήση του εξοπλισμού αυξάνει την πιθανότητα σχηματισμού βιοϋμενίων (biofilms), τα οποία αποτελούν εστίες μικροβιακής επιμόλυνσης και είναι δύσκολο να απομακρυνθούν με τον συμβατικό καθαρισμό.

Ένας επιπλέον σημαντικός παράγοντας είναι η διαχείριση των πρώτων υλών. Το γάλα, η κρέμα και τα αυγά, που χρησιμοποιούνται συχνά στην παραγωγή παγωτού, είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα τρόφιμα και μπορούν να αποτελέσουν πηγή μικροβιακής επιμόλυνσης όταν δεν διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες. Η αυξημένη ζήτηση οδηγεί σε συχνότερες παραλαβές και μεγαλύτερες ποσότητες πρώτων υλών, αυξάνοντας την πιθανότητα αστοχιών κατά τη μεταφορά ή την αποθήκευση, ιδιαίτερα όταν οι επιχειρήσεις διαθέτουν περιορισμένο αποθηκευτικό χώρο.

Παράλληλα, η αυξημένη παραγωγική δραστηριότητα επηρεάζει και τον ανθρώπινο παράγοντα. Η έντονη πίεση εργασίας, η κόπωση και η ανάγκη ταχείας εξυπηρέτησης αυξάνουν την πιθανότητα μη συμμόρφωσης με τους κανόνες υγιεινής. Ο εργαζόμενος μπορεί να λειτουργήσει ως φορέας μικροοργανισμών, μεταφέροντας μικροβιακό φορτίο στο προϊόν μέσω των χεριών,

του εξοπλισμού ή των επιφανειών. Η διασταυρούμενη επιμόλυνση αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους κινδύνους, ιδιαίτερα σε περιβάλλοντα όπου η παραγωγή είναι συνεχής και ο χρόνος καθαρισμού περιορισμένος.

Επιπλέον, οι υψηλές θερμοκρασίες επηρεάζουν και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του παγωτού. Η αύξηση της θερμοκρασίας μπορεί να οδηγήσει σε ανακρυστάλλωση του πάγου, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της υφής και τη μείωση της ποιότητας του προϊόντος. Το φαινόμενο αυτό επηρεάζει την ομοιογένεια και την κρεμώδη δομή, ενώ παράλληλα μπορεί να δημιουργήσει μικροπεριβάλλοντα όπου διευκολύνεται η επιβίωση μικροοργανισμών.

Η ενεργειακή επιβάρυνση αποτελεί επίσης σημαντικό πρόβλημα για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις. Η συνεχής λειτουργία των ψυκτικών συστημάτων σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας και μειώνει την αποδοτικότητα του εξοπλισμού. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η ανεπαρκής συντήρηση ή η παλαιότητα του εξοπλισμού επιδεινώνει το πρόβλημα, αυξάνοντας τον κίνδυνο θερμοκρασιακών αποκλίσεων.

Συνοψίζοντας, η παραγωγή παγωτού κατά τους καλοκαιρινούς μήνες σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις αποτελεί μια διαδικασία υψηλού κινδύνου, λόγω της συνδυασμένης επίδρασης θερμοκρασιακών, μικροβιολογικών και λειτουργικών παραγόντων. Η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, η σωστή παστερίωση, η υγιεινή του εξοπλισμού και του προσωπικού, καθώς και η ορθή διαχείριση των πρώτων υλών αποτελούν κρίσιμους παράγοντες για τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας του προϊόντος. Η κατανόηση των προκλήσεων αυτών και η εφαρμογή κατάλληλων μέτρων ελέγχου αποτελούν βασική προϋπόθεση για τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων και την προστασία της δημόσιας υγείας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

FAO (2011). Guide to good hygiene practices for ice cream production.
Codex Alimentarius (2020). Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products.
Adams M. R., Moss M. O. (2018). Food Microbiology. Royal Society of Chemistry.
Fellows P. (2017). Food Processing Technology. Woodhead Publishing.
Marshall R. T., Goff H. D., Hartel R. W. (2013). Ice Cream. Springer.
FDA (2022). Bad Bug Book.
ICMSF (2011). Microorganisms in Foods. Springer.
EFSA (2020). Biofilms and food safety.
WHO (2020). Food safety and food handlers.

Ζαχαροπλασείο "Primavera" στην Κομοτηνή

Ο Selahattin Mumin ανήκει σε μια γενιά ζαχαροπλαστών που έμαθαν την τέχνη μέσα στα εργαστήρια, από μικρή ηλικία, με παρατήρηση και χειρωνακτική δουλειά δίπλα σε μαστόρους. Με αφετηρία την Κομοτηνή και το ζαχαροπλασείο του, το "Primavera", διανύει μια πορεία που ενώνει την παραδοσιακή, χειροποίητη ζαχαροπλαστική με τη σύγχρονη παραγωγή.

Πώς ξεκίνησε η πορεία σας στη ζαχαροπλαστική και τι ρόλο έπαιξε η μαθητεία στο εργαστήριο;

Ξεκίνησα να δουλεύω πολύ μικρός, περίπου 13-14 χρονών, αμέσως μετά το δημοτικό. Δεν υπήρχαν σχολές ή οργανωμένη εκπαίδευση τότε: η ζαχαροπλαστική μαθαίνονταν αποκλειστικά μέσα στα εργαστήρια, δίπλα στους παλιούς μαστόρους. Πήγα αρχικά σε ένα ζαχαροπλαστικό φίλου του πατέρα μου, όπου ξεκίνησα από τις πιο απλές δουλειές: καθάρισμα, κουβάλημα υλικών, βοήθεια στους μεγαλύτερους. Στην αρχή δεν καταλάβαινα καν αν αυτή είναι η δουλειά μου, αλλά με τον καιρό, βλέποντας τη διαδικασία, άρχισα να μαθαίνω. Η μαθη-



τεία αυτή ήταν καθοριστική, γιατί δεν έμαθα μόνο τεχνικές, αλλά και νοοτροπία: πειθαρχία, υπομονή, σεβασμό στη δουλειά. Όλη μου η επαγγελματική ταυτότητα χτίστηκε μέσα σε εκείνο το περιβάλλον.

Πώς ήταν παλαιότερα η καθημερινότητα σε ένα παραδοσιακό ζαχαροπλαστικό και ποιες οι βασικές διαφορές σε σχέση με σήμερα;

Η καθημερινότητα τότε ήταν πολύ δύσκολη και απαιτητική. Δουλεύαμε πολλές ώρες, συχνά 10-14 την ημέρα, και όλα γίνονταν χειρωνακτικά. Θυμάμαι να κουβαλάμε σακιά ζάχαρης 50 κιλών, να ανακατεύουμε κρέμες στο χέρι και να δουλεύουμε με φωτιά και ξύλα. Στο εργαστήριο ήμασταν 6-7 άτομα και ο καθένας είχε έναν ρόλο, αλλά πάντα βοηθούσε τον άλλον. Δεν υπήρχε η σημερινή ευκολία των μηχανημάτων ή των έτοιμων μειγμάτων. Σήμερα η δουλειά είναι πιο οργανωμένη και γρήγορη, με σύγχρονα εργαλεία, ψυγεία και αυτοματισμούς. Αυτό βοηθάει στην παραγωγή, αλλά τότε υπήρχε μια πιο άμεση σχέση με το προϊόν, γιατί το έφτιαχνες εξ ολοκλήρου με τα χέρια σου.

Σε ποιο βαθμό η χειρωνακτική εργασία και οι παλιές τεχνικές επηρεάζουν ακόμη τον τρόπο που δουλεύετε;

Οι παλιές τεχνικές εξακολουθούν να είναι η βάση της δουλειάς μου. Στα σοροπιαστά, για παράδειγμα, δίνω μεγάλη σημασία στο φύλλο, στο βούτυρο και κυρίως στο σιρόπιασμα, που πρέπει να γίνει με σωστό τρόπο και σωστό χρόνο. Δεν χρησιμοποιώ πολλά πρόσθετα ή αρώματα, γιατί πιστεύω ότι η γεύση πρέπει να βγαίνει από τα απλά και καθαρά υλικά. Αυτό το έμαθα από τους παλιούς μαστόρους, που δούλευαν με ελάχιστα μέσα αλλά με μεγάλη τεχνική ακρίβεια. Ακόμα και σήμερα, παρότι υπάρχουν μηχανήματα, προτιμώ να κρατώ τον χειροποίητο χαρακτήρα στα προϊόντα μου, γιατί αυτό δίνει ταυτότητα στο γλυκό και το ξεχωρίζει.

Πώς έχει αλλάξει η ζαχαροπλαστική τέχνη με την είσοδο των έτοιμων πρώτων υλών και της τεχνολογίας στην παραγωγή;

Η αλλαγή είναι τεράστια. Παλιά όλα ξεκινούσαν από το μηδέν: ζάχαρη, γάλα, αυγά, αλεύρι, όλα επεξε-



γάζονταν επιτόπου. Σήμερα υπάρχουν έτοιμες πρώτες ύλες, μίγματα και μηχανήματα που κάνουν τη δουλειά πιο γρήγορη και πιο σταθερή. Αυτό έχει πλεονεκτήματα, γιατί μειώνει τον χρόνο και αυξάνει την παραγωγή, αλλά ταυτόχρονα αλλάζει και τη φιλοσοφία της δουλειάς. Παλιά κάθε γλυκό είχε τη «σφραγίδα» του μάστορα. Σήμερα πολλά προϊόντα μοιάζουν μεταξύ τους. Η τεχνολογία βοηθάει, αλλά πιστεύω ότι δεν πρέπει να αντικαθιστά την τέχνη, απλώς να τη στηρίζει.

Ποια είναι η θέση των παραδοσιακών γλυκών της Θράκης σήμερα και πώς συμβάλλουν στη διατήρηση της τοπικής ταυτότητας;

Τα σιροπιαστά και το σουτζούκ λουκούμ, έχουν σημαντική θέση στην τοπική ταυτότητα. Είναι κομμάτι της κουλτούρας μας και συνδέονται με γιορτές, οικογενειακές στιγμές και φιλοξενία. Πολλοί επισκέπτες ζητούν να πάρουν μαζί τους παραδοσιακά γλυκά, έτσι το προϊόν ταξιδεύει και μαζί του ταξιδεύει και η παράδοση. Στο "Primavera" αυτή η παράδοση εκφράζεται μέσα από τα σιροπιαστά και τα κεράσματα που φτιάχνω καθημερινά.

Πώς θυμάστε τα ζαχαροπλαστικά παλαιότερων δεκαετιών ως κοινωνικούς χώρους και τι έχει αντικαταστήσει αυτή τη λειτουργία σήμερα;

Προτιμώ να κρατώ τον χειροποίητο χαρακτήρα στα προϊόντα μου, γιατί αυτό δίνει ταυτότητα στο γλυκό και το ξεχωρίζει

Τα παλιά ζαχαροπλαστικά ήταν πραγματικά κοινωνικά κέντρα. Ο κόσμος ερχόταν να καθίσει στα τραπέζια, να φάει γλυκό, να πει ένα αναψυκτικό και να ακούσει μουσική από jukebox. Ήταν χώρος συνάντησης για ζευγάρια, οικογένειες και φίλους. Υπήρχε μια πιο ήρεμη και οργανωμένη κοινωνική ζωή. Σήμερα αυτό έχει αλλάξει. Ο κόσμος κινείται πιο γρήγορα, προτιμάει να πάρει κάτι στο χέρι ή να καθίσει σε καφέ. Οι σχέσεις με τον χώρο είναι πιο σύντομες και πρακτικές, όχι τόσο κοινωνικές όσο παλιά.

Ποια είναι η σχέση των νέων ανθρώπων με τη ζαχαροπλαστική τέχνη και τι θεωρείτε ότι χρειάζεται για να συνεχιστεί η παράδοση στο μέλλον;

Οι νέοι σήμερα έχουν διαφορετική νοοτροπία. Πολλοί δεν θέλουν να δουλέψουν τις πολλές ώρες που απαιτεί το επάγγελμα και δεν έχουν πάντα την υπομονή της παλιάς μα-

θητείας. Παρ' όλα αυτά, υπάρχουν νέοι που αγαπούν πραγματικά την τέχνη και θέλουν να μάθουν. Για να συνεχιστεί η παράδοση, χρειάζεται πρώτα αγάπη για τη δουλειά και σεβασμός στη διαδικασία. Η ζαχαροπλαστική δεν είναι εύκολη δουλειά: θέλει χρόνο, εμπειρία και συνεχή εξέλιξη. Αν κάποιος την αγαπήσει πραγματικά, μπορεί να δημιουργήσει και να συνεχίσει αυτή την τέχνη με σύγχρονο τρόπο, χωρίς να χαθεί η παράδοση.



Charlotte Wild Berries

ΝΙΚΟΣ ΤΣΟΛΗΣ – PASTRY CHEF

ΥΛΙΚΑ (για 1 λαμαρίνα - 1400 γρ.)

Viennese Biscuit

165 γρ. Κρόκοι
440 γρ. Αυγά
348 γρ. Ζάχαρη
275 γρ. Ασπράδια
110 γρ. Ζάχαρη
220 γρ. Αλεύρι Frola

Lady Finger Sponge

270 γρ. Ασπράδι
270 γρ. Ζάχαρη
180 γρ. Κρόκοι
270 γρ. T65
Άχνη

Vanilla Bavarian Cream

480 γρ. Γάλα
3 Βανίλια στικ
120 γρ. Κρόκοι
90 γρ. Ζάχαρη
90 γρ. Μάζα
480 γρ. Σαντιγί

Wild Strawberry Compote

500 γρ. Wild Strawberries
100 γρ. Ζάχαρη
7 γρ. Πηκτίνη NH
20 γρ. Ζάχαρη
6 γρ. Χυμό Λεμόνι

Montée Vanille

500 γρ. Κρέμα Γάλακτος
50 γρ. Τριμολίνη
50 γρ. Γλυκόζη
60 γρ. Βανίλια Πάστα
320 γρ. Velvet
20 γρ. Gelatin Mass
750 γρ. Κρέμα Γάλακτος

Neutral Spray

500 γρ. Absolut Crystal
50 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Viennese Biscuit

Αφρατεύουμε τους κρόκους με τα αυγά και τη ζάχαρη με σύρμα, σε δυνατή ταχύτητα, για 15 λεπτά. Με τα ασπράδια και τη ζάχαρη φτιάχνουμε μια κρεμώδη μαρέγκα, όχι πολύ σφιχτή. Την ενσωματώνουμε απαλά στο μείγμα των αυγών και, στο τέλος, προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι. Ψήνουμε στους 175°C για 8 λεπτά.

Lady Finger Sponge

Φτιάχνουμε μια μαρέγκα και, μόλις γυαλίσει, προσθέτουμε τους κρόκους. Αποσύρουμε από το μίξερ και ενσωματώνουμε σταδιακά το κοσκινισμένο αλεύρι. Κόβουμε και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη δύο φορές. Ψήνουμε στους 180°C για 10 λεπτά.

Vanilla Bavarian Cream

Ετοιμάζουμε μια anglaise στους 84°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Αφήνουμε να κρυώσει στους 17°C και, τέλος, ενσωματώνουμε την ελαφριά σαντιγί.

Wild Strawberry Compote

Σε μια κατσαρόλα προσθέτουμε τις φράουλες με την πρώτη ζάχαρη και ζεσταίνουμε το μείγμα στους 40-45°C. Σε ένα μπασινάκι έχουμε ανακατέψει καλά τη δεύτερη ζάχαρη με την πηκτίνη και τη ρίχνουμε σταδιακά στο μείγμα. Μόλις ξεκινήσει ο βρασμός, μετράμε ένα λεπτό και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Montée Vanille

Βάζουμε την κρέμα, την τριμολίνη, τη γλυκόζη και τη βανίλια σε κατσαρόλα και τα φέρνουμε σε βρασμό. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη ζελατίνη και ομογενοποιούμε με τη σοκολάτα. Τέλος, ενσωματώνουμε την κρέμα σε μορφή κορδονιού.

Neutral Spray

Δίνουμε έναν βρασμό στο ζελέ με τη βανίλια και στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό, φέρνοντας ξανά το μείγμα σε βρασμό. Τέλος, σουρώνουμε και αποθηκεύουμε. Πριν από κάθε χρήση, δίνουμε έναν βρασμό και χρησιμοποιούμε αμέσως.

Γαρνίρισμα: Γαρνίρουμε με την ganache montée και φρέσκα μούρα και στη συνέχεια ψεκάζουμε όλο το γλυκό με ουδέτερο ζελέ.



Back to Basics

Τάρτα Μήλου

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Η τάρτα μήλου είναι ένα από τα πιο κλασικά παραδείγματα τού πώς λίγα, απλά υλικά μπορούν να δημιουργήσουν ένα διαχρονικό γλυκό. Οι ρίζες της εντοπίζονται στον Μεσαίωνα της Ευρώπης, όταν οι πρώτες «τάρτες» ήταν ουσιαστικά βάσεις ζύμης που φιλοξενούσαν φρούτα εποχής. Με τον χρόνο, η συνταγή εξελίχθηκε και τελειοποιήθηκε, ιδιαίτερα στη γαλλική ζαχαροπλαστική, αποκτώντας τη μορφή που γνωρίζουμε σήμερα.

Στη σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα, η τάρτα μήλου έχει βρει τη δική της θέση, τόσο στα ζαχαροπλαστεία όσο και στη σπιτική κουζίνα. Η συνταγή μάς υπενθυμίζει ότι η ουσία της ζαχαροπλαστικής βρίσκεται στην ισορροπία: καλή πρώτη ύλη, σωστή τεχνική και σεβασμός στην απλότητα. Ένα γλυκό που δεν χρειάζεται υπερβολές για να ξεχωρίσει.



ΓΕΜΙΣΗ

600 γρ. Μήλα (καθαρισμένα & κομμένα καρέ)
60 γρ. Ζάχαρη
1 γρ. Κανέλα
1 γρ. Βανίλια



ΒΗΜΑ 1

Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε σχήμα καρέ.



ΒΗΜΑ 2

Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά & ανακατεύουμε καλά.



ΒΗΜΑ 3

Τοποθετούμε το κατσαρολάκι στη φωτιά & καλύπτουμε την επιφάνεια με μεμβράνη.



ΒΗΜΑ 4

Αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά.



ΒΗΜΑ 5

Μόλις κρυσώσει λίγο ομογενοποιούμε με το μίξερ.



ΒΗΜΑ 6

Γεμίζουμε τις μισοψημένες τάρτες & καλύπτουμε την επιφάνεια με ζύμη.



ΒΗΜΑ 7

Ψήνουμε στους 180°C μέχρι οι μηλόπιτες να ροδίσουν.



ΒΗΜΑ 8

Μόλις κρυσώσουν πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ (PÂTE SUCRÉE)

320 γρ. Βούτυρο 82%
480 γρ. Ζάχαρη Άχνη
½ κ. γ. Βανίλια
4 τμχ. Αυγά
800 γρ Αλεύρι Μαλακό Ζαχαροπλαστικής
10 γρ. Baking Powder



ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά & κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder.



ΒΗΜΑ 2

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το βούτυρο με τη ζάχαρη & τη βανίλια έως ότου ασπρίσουν.



ΒΗΜΑ 3

Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα.



ΒΗΜΑ 4

Στο τέλος σε χαμηλή ταχύτητα προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder.



ΒΗΜΑ 5

Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή & εύπλαστη.



ΒΗΜΑ 6

Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη & την τοποθετούμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.



ΒΗΜΑ 7

Ανοίγουμε φύλλο ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες πάχους περίπου 0,5cm.



ΒΗΜΑ 8

Τοποθετούμε το φύλλο σε φόρμες της αρεσκείας μας & ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C και χρόνο ανάλογα το μέγεθος.

INFO

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ

EXECUTIVE 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, 15 και 11 ετών.



@mixalis_panos

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