ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2026 / Τεύχος 151



μύλοι ΛΟΥΛΗ
1782
www.loulismills.gr
Proudly developed by
LOULIS Food Ingredients

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 ΝΕΑ ΙΩΝΙΑ

23–27
January 2027

Rimini
Expo Centre,
Italy

sigep.it

SIGEP WORLD

The World Expo for Foodservice Excellence

GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

FOOD TECH

The engine of innovation. Driving the future through cutting-edge solutions, intelligent automation, and digital ecosystem integration.

The must-attend B2B event for professionals to discover innovations, share expertise, build relationships and shape what's next for the out-of-home business.

- EQUIPMENT & KITCHEN MATERIALS
- INGREDIENTS & SEMI-FINISHED GOODS
- FROZEN & READY-MADE PRODUCTS
- PACKAGING SOLUTIONS & MACHINERY
- FURNITURE, FURNISHINGS & DIGITAL SERVICES

ORGANIZED BY

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORATION WITH

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

OpportunItaly

GET YOUR COMPLIMENTARY TICKET







Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

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



MASTER OF BUTTER

Όταν το εκλεκτό βούτυρο συναντά τη μαγεία των εορτών!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ

- Βούτυρο αγελάδος 82% συσκευασία 25kg
- Βούτυρο αγελάδος 82% συσκευασία 10x1kg

Premium Quality & Εξαιρετική Πλαστικότητα

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% πρόβειο/κατσικίσιο

Για τους πιο Τέλειους Κουραμπιέδες

- Βούτυρο συμπυκνωμένο «κλαριφιέ» 99,8% Gold Medal

Υπέροχο Άρωμα και Γεύση

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% βανιλλίνη/καροτίνη

Ιδανικό για Γαλλική Patisserie

- Βούτυρο συμπυκνωμένο 99,8% AMF

Ιδανικό για Συμπλήρωμα Λιπαρών



Royal VBF

60 YEARS

KALLAS INC

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

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

www.octo.com.gr

Η μαγεία των Χριστουγέννων έχει τη δική της συνταγή.

Μικρές παραδόσεις γεμάτες χαρά, αγάπη και ζεστασιά. Και πίσω από κάθε γλυκιά δημιουργία, τα πιο αγνά υλικά.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΒΙ.ΠΕ. ΠΑΤΡΩΝ | Τηλ. 2610-241940 | mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr

50



56



38



42





20

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
12 Bakery Trends: Horeca
30 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
64 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ
20 ERGON Bakehouse Athens, Η αρτοποιία στο επίκεντρο της σύγχρονης γαστρονομίας
26 Συνάντηση ΔΣ ΟΑΕ στα Τρίκαλα
29 Συνέντευξη τύπου ΟΑΕ
50 Συνέντευξη: Αθηνά Σκουβάκη, Wagee The Baker
54 Back to Basics: Επαγγελματικός φούρνος
56 Hood: Αρτοποιείο «Μάνου» στη Νέα Σμύρνη
58 Γιορτή Ψωμιού 2026 στο κέντρο της Αθήνας
60 Νίκος Μάζης, Ιστορίες μιας ζωής
38 Ψωμί με ιστορία: Νίκος Χατζηευφραιμίδης, Πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Κιλκίς

ΤΕΧΝΙΚΑ
42 High Protein Bakery
46 Ποιοτικές προδιαγραφές αλεύρων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
38 Street dough: Truffle Melt Κρουασάν

bakery-pastry.gr



Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Καθώς πλησιάζουν οι γιορτές, η σκέψη μας επιστρέφει στο άρωμα του φρεσκοψημένου ψωμιού, στα μελομακάρονα που γεμίζουν τις βιτρίνες, στα τραπέζια που ετοιμάζονται να υποδεχθούν οικογένεια και φίλους. Στο επίκεντρο βρίσκεται ο φούρνος της γειτονιάς, που αποτελεί κομμάτι της κοινωνικής μας ζωής, έναν χώρο με οικείους ανθρώπους που κρατούν ζωντανές γεύσεις και παραδόσεις.

Το ελληνικό αρτοποιείο βρίσκεται σήμερα σε μια περίοδο έντονων μεταβολών, προκλήσεων αλλά και σημαντικών ευκαιριών. Οι συζητήσεις γύρω από τον κλάδο, τις δυσκολίες, τις πιέσεις, τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων και τις αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες είναι πολλές. Και δικαιολογημένα. Όμως, πέρα από τα προβλήματα που απαιτούν ουσιαστικές λύσεις, αξίζει να κοιτάξουμε και τη μεγάλη εικόνα: τον ρόλο που μπορεί και πρέπει να διαδραματίσει το αρτοποιείο στο σύγχρονο περιβάλλον.

Οι διεθνείς εξελίξεις επιβεβαιώνουν αυτή την κατεύθυνση. Σε πολλές αγορές, το αρτοποιείο εξελίσσεται σε έναν σύγχρονο χώρο φιλοξενίας και καθημερινής γαστρονομικής εμπειρίας. Το ψωμί αποκτά πρωταγωνιστικό ρόλο ακόμη και στα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, ενώ η ποιότητα της πρώτης ύλης, η ωρίμανση, η τεχνική, η προέλευση των αλεύρων και η ιστορία πίσω από κάθε προϊόν αποκτούν ολοένα μεγαλύτερη σημασία. Η καινοτομία, παράλληλα, δεν περιορίζεται στην τεχνολογία ή στις νέες συνταγές, αλλά επεκτείνεται στον τρόπο με τον οποίο μια επιχείρηση επικοινωνεί, εξυπηρετεί και δημιουργεί αξία για τον πελάτη της.

Αυτή η προοπτική αφορά και τον παραδοσιακό φούρνο της γειτονιάς. Με βάση την ποιότητα, την τεχνογνωσία και την προσωπική σχέση με τον πελάτη, μπορεί να μεγαλώσει, να διευρύνει τις προτάσεις του, να συνεργαστεί με την εστίαση και να συστήσει νέες γευστικές εμπειρίες, χωρίς να χάσει τις ρίζες του.

Και, κυρίως, να επενδύσεις στους ανθρώπους του αύριο. Με συνεργασίες, με ευκαιρίες μαθητείας, συμμετοχή νέων σε δημιουργικά projects και ένα εργασιακό περιβάλλον που δίνει χώρο στη γνώση και στις νέες ιδέες, η αρτοποιία μπορεί να γίνει ξανά ελκυστική επαγγελματική επιλογή. Δεν αρκεί να περιμένουμε τους νέους να έρθουν στην αρτοποιία. Χρειάζεται να τους δείξουμε τι μπορούν να δημιουργήσουν μέσα από αυτήν.

Αυτές τις γιορτές, ας κρατήσουμε ζωντανό τον συμβολισμό του ψωμιού: το μοίρασμα, τη φιλοξενία, τη φροντίδα. Και ας κάνουμε μια νέα αρχή, με περισσότερη εξωστρέφεια, συνεργασία και πίστη στους ανθρώπους που θα γράψουν το επόμενο κεφάλαιο της ελληνικής αρτοποιίας.

Καλά Χριστούγεννα, με υγεία, δημιουργία και αισιοδοξία!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μποσδίκος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα
Μ. Πάνος
Σ. Κοντός

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.bakery-pastry.gr

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

ΜΕΛΟΣ
FAEP FIPP

ISSN: 2623-3045

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



Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες, φίλες και φίλοι του κλάδου,

Οι δύο μήνες που πέρασαν από το τελευταίο-επετειακό-τεύχος του περιοδικού μας, χαρακτηρίστηκαν από σημαντικές εξελίξεις, πρωτοβουλίες και συστηματική δουλειά.

Με γνώμονα τη διαφύλαξη του επαγγέλματός μας και την ανάδειξη της ποιότητας των προϊόντων μας, προχωρήσαμε σε κάποιες καίριες κινήσεις που εκτιμούμε ότι ενισχύουν τη θέση του Φούρνου της γειτονιάς και κατά συνέπεια των συναδέλφων μας στην Ελληνική οικονομία και κοινωνία.

Την 7η Οκτωβρίου 2026 πραγματοποιήθηκε συνέντευξη τύπου με ΘΕΜΑ: «Το ψωμί θέλει φούρνο ΟΧΙ σύγχυση - Η ΟΑΕ ζητά καθαρούς κανόνες και προστασία του καταναλωτή από παραπλανητικές πρακτικές», με σαφή αναφορά στο τι έχει συμβεί με την εξίσωση του παραδοσιακού φούρνου με τα καταστήματα που ψήνουν κατεψυγμένη ή προψημένη ζύμη.

Στις 25 Οκτωβρίου 2026 πραγματοποιήθηκε η συνεδρίαση του Διοικητικού μας Συμβουλίου στα Τρίκαλα, όπου τέθηκαν -σύμφωνα με την ημερήσια διάταξη- όλα τα φλέγοντα ζητήματα που απασχολούν την καθημερινότητά μας. Στο επίκεντρο της συζήτησης βρέθηκαν το αυξημένο λειτουργικό και ενεργειακό κόστος, η ανάγκη στήριξης της βιωσιμότητας των βιοτεχνικών αρτοποιείων, καθώς και η θωράκιση του παραδοσιακού ψωμιού απέναντι στον αθέμιτο ανταγωνισμό.

Παράλληλα, δώσαμε έμφαση στην ενίσχυση της εξωστρέφειας και της εκπαίδευσης των μελών μας, ώστε ο κλάδος να παραμείνει ανταγωνιστικός και σύγχρονος. Γι' αυτόν τον λόγο υπεγράφη Μνημόνιο Συνεργασίας με το Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας (Ι.Ε.Γ.), με αντικείμενο τη διαμόρφωση στρατηγικής συνεργασίας για την ενίσχυση των μικρών και πολύ μικρών επιχειρήσεων στον αγροδιατροφικό, γαστρονομικό και τουριστικό τομέα καθώς και των βιοτεχνικών Αρτοποιείων.

Κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης του ΔΣ ενημερωθήκαμε για τα δημοσιεύματα που αφορούσαν οικονομικά σκάνδαλα και πρακτικές που σίγουρα απέχουν παρασάγγας από την καθημερινότητα ενός βιοτέχνη αρτοποιού. Νιώσαμε την ανάγκη αλλά και την υποχρέωση να επικοινωνήσουμε στο καταναλωτικό κοινό ότι είναι άδικο να σπιλώνεται η φήμη χιλιάδων επαγγελματιών εξαιτίας συγκεκριμένων παράνομων φορολογικών πρακτικών που ουδεμία σχέση έχουν με την δράση και την καθημερινότητα ενός αρτοποιού. Τονίστηκε δε σε Δελτίο Τύπου της Ομοσπονδίας μας ότι πρέπει να διασφαλιστεί το δικαίωμα του καταναλωτή να επιλέγει τι και από πού προμηθεύεται το βασικότερο είδος διατροφής του, το ψωμί.

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Με το βλέμμα στραμμένο στις γιορτές των Χριστουγέννων και τη νέα χρονιά, εύχομαι σε όλους τους συναδέλφους υγεία, καλές δουλειές, με τους Φούρνους μας να διαχέουν τη ζεστή και γλυκιά μυρωδιά των Χριστουγεννιάτικων εδεσμάτων!

Καλά Χριστούγεννα, Ευτυχισμένο και δημιουργικό το νέο έτος!





Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



HORECA

Η HORECA διαμορφώνει τάσεις και εισάγει καινοτομίες που εξελίσσουν τον χώρο της αρτοποιίας. Οι σύγχρονοι επαγγελματίες προσφέρουν προϊόντα που ανανεώνουν τα παραδοσιακά προφίλ γεύσεων και αποτελούν τη βάση για πρωτότυπες δημιουργίες. Πρώτες ύλες με πλούσια γεύση και άλευρα ειδικής παρασκευής καλύπτουν την ανάγκη των καταναλωτών για το χειροποίητο, το φρέσκο και το εξατομικευμένο. Τα αρτοσκευάσματα μετατρέπονται σε προσωπικές εμπειρίες, ικανοποιώντας ένα εύρος διατροφικών απαιτήσεων και ενσωματώνοντας γεύσεις από όλο τον κόσμο. Έτσι, το σύγχρονο αρτοποιείο ενισχύει τον προσωπικό του χαρακτήρα και έρχεται να καλύψει τις απαιτήσεις των καταναλωτών του σήμερα.

Οικογένεια **Πορτοκαλίδη**

Hotel Buffet
από την Οικογένεια Πορτοκαλίδη

Νέα σειρά προϊόντων για το ξενοδοχειακό πρωινό

Το ξενοδοχειακό πρωινό αποτελεί ευκαιρία για τον επαγγελματία να αναδείξει την ποιότητα των υπηρεσιών του και να ενισχύσει τη συνολική εμπειρία φιλοξενίας. Σχεδιασμένη για να προσφέρει ποικιλία, ευελιξία και ευκολία στην καθημερινή προετοιμασία, η νέα σειρά της Οικογένειας Πορτοκαλίδη είναι μια ολοκληρωμένη συλλογή κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, που περιλαμβάνει παραδοσιακές και σύγχρονες γεύσεις, γλυκές και αλμυρές επιλογές, καθώς και vegan προτάσεις.

Χωριάτικες Πίτες



Χωριάτικες πίτες εμπνευσμένες από την ελληνική παράδοση, με τραγανό φύλλο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πλούσια γέμιση με τυρί ή σπανάκι & τυρί. Ψήνονται απευθείας από την κατάψυξη και σερβίρονται σε 12 τρίγωνα ή 24 τετράγωνα κομμάτια, ανάλογα με τις ανάγκες του buffet.

Μπουγάτσες από την Πόλη



Αυθεντικές πολίτικες μπουγάτσες με τραγανό φύλλο αέρος και πλούσια γέμιση κρέμας ή τυριού. Η Μπουγάτσα με Κρέμα είναι ένα μοναδικό προϊόν, που έχει λάβει Superior Taste Award με τρία χρυσά αστέρια από το International Taste Institute.

Κουλούρι Θεσσαλονίκης



Διαχρονική επιλογή για το πρωινό, με τραγανή επιφάνεια και αρωματική γεύση σουσαμιού. Διατίθεται προψημένο και είναι έτοιμο σε μόλις 10', εξασφαλίζοντας γρήγορη προετοιμασία και εύκολη αναπλήρωση του buffet.

Κρουασάν



Αναγνωρίσιμη επιλογή του continental πρωινού, σε τέσσερις προτάσεις με διαφορετικά χαρακτηριστικά και μεγέθη. Από mini έως ατομικά κρουασάν, προσφέρει ευελιξία στο σερβίρισμα και καλύπτει τις ανάγκες κάθε ξενοδοχειακής μονάδας.

Mini κουρού, rolls & σφολιατάκια



Παραδοσιακά κουρού με βουτυρένια γεύση, τραγανά σφολιατάκια και mini rolls με φύλλο αέρος σε εννιά γευστικούς συνδυασμούς, αλμυρούς, γλυκούς και vegan. Μια πλούσια συλλογή σε mini μέγεθος που εμπλουτίζει τον μπουφέ με ποικιλία γεύσεων.

Σφολιατίνια



Αφράτα pockets από χειροποίητη ζύμη σφολιάτας, σε επτά γευστικούς συνδυασμούς, αλμυρούς, γλυκούς και vegan. Η χαρακτηριστική χάραξη προσδίδει ξεχωριστή εμφάνιση, ενώ οι διαφορετικές γεμίσεις προσφέρουν ποικιλία επιλογών.

Με 35 χρόνια εμπειρίας στον κλάδο, προσήλωση στην ποιότητα και την καινοτομία, πιστοποιήσεις ISO 22000 και FSSC 22000 και περισσότερες από 50 διακρίσεις, η Οικογένεια Πορτοκαλίδη αποτελεί έναν αξιόπιστο συνεργάτη της επαγγελματικής εστίασης.

portokalidisfamily.com



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Αναβαθμίστε την ξενοδοχειακή γαστρονομική εμπειρία

Στη σύγχρονη ξενοδοχειακή γαστρονομία, η ποικιλία, η ποιότητα και η ευκολία στην παρασκευή αποτελούν βασικά συστατικά μιας ξεχωριστής γαστρονομικής εμπειρίας. Η Foodstuff προτείνει ολοκληρωμένες λύσεις για κάθε στιγμή της ημέρας, με καινοτόμα μίγματα και premium προϊόντα που εμπλουτίζουν το πρωινό, το brunch και τις επιλογές snack, προσφέροντας γεύση, ευελιξία και σταθερή ποιότητα.



Brioche Blend

Ένα μίγμα με 100 εφαρμογές για γλυκά και αλμυρά σνακ! Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα και διατηρείται μαλακό και φρέσκο για πολύ χρόνο. Ιδανικό για ψωμάκια BRIOCHE, ζύμη για πίτσα ή πεϊνιρλί, μπόμπες, Cinnamon rolls, Monkey bread, μηλοπιτάκια και πολλά άλλα.



Potato Bun

Το ιδανικό μίγμα για πολύ αφράτα ψωμάκια ειδικά για Burger και Lobster Sandwiches. Ζυμώνεται γρήγορα μόνο με νερό και μαγιά και μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή στην κατάψυξη για μεγάλο διάστημα.



Cookies

Φανταστικά SOFT COOKIES σε πολλές γεύσεις, ιδανικά και για μπάρες. Παρασκευάζονται μόνο με νερό και βούτυρο ή μαργαρίνη, ενώ μπορείτε να προσθέσετε σοκολάτα, ξηρούς καρπούς ή αποξηραμένα φρούτα. Μπορούν να καταψυχθούν και να ψηθούν απευθείας, χωρίς απόψυξη. Διατηρούνται μαλακά και φρέσκα για πολλές ημέρες.



Pancake Mix

Μίγμα για αφράτα και γευστικά pancakes που παρασκευάζονται μόνο με νερό και συνδυάζονται τέλεια με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις και toppings για ένα φανταστικό Brunch ή πρωινό. Διατίθεται και σε μίγμα Pancakes με βρώμη και σε vegan εκδοχή.



Premium Bars

Μια σειρά Premium προϊόντων για μπάρες με μέλι, αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης, Demerara sugar και κομμάτια Φρουτοπαρασκευασμάτων από φυσικά συστατικά. Παρασκευάζονται με νερό και βούτυρο ή μαργαρίνη. Διαθέσιμα σε 4 γεύσεις: Banoffee, Cookies, Lemon-Ginger, Apple-Cinnamon.

«Δημιουργούμε ξεχωριστές γαστρονομικές εμπειρίες με premium προτάσεις που συνδυάζουν ποιότητα, ποικιλία και ευκολία σε κάθε στιγμή της ημέρας»

foodstuff.gr

Αφράτο brioche, αξεπέραστη γεύση!

Παρασκευάζεται γρήγορα. Ιδανικό για πολλές εφαρμογές. Διατηρείται φρέσκο και αφράτο.

Brioche Blend

Foodstuff_sa Foodstuff SA



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

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

BÖCKER SOURDOUGH

Φυσικό προζύμι, δε συγκρίνεται με τίποτα!

Η **ERNST BÖCKER GmbH & Co** είναι η No. 1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με **φυσική ζύμωση** και **καλλιέργειες προζυμιού.**

Προϊόντα Clean Label – Χωρίς πρόσθετα

Τα φυσικά προζύμια BÖCKER εξασφαλίζουν σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή και υπέροχη γεύση! Συνδυάζονται με μαγιά, **δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα,** ενώ στη ζύμη του ψωμιού δεν χρειάζεται να προστεθεί βελτιωτικό.



BIO M LIQUID

100% BIO

Υγρό βιολογικό προζύμι σίτου από 100% πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας.



BÖCKER 100

Υγρό προζύμι από σιτάρι, φύτρο σιταριού και σίκαλη με υψηλή οξύτητα.



BÖCKER TRADITIONELLE

Προζύμι σίκαλης σε μορφή πάστας, με κρεμώδη υφή και υψηλή οξύτητα.



BÖCKER GERME

Αποξηραμένο προζύμι από φύτρο σταριού με υψηλή οξύτητα.



BÖCKER EXTRACT 350

Αποξηραμένο προζύμι σίκαλης με πολύ υψηλή οξύτητα.



BÖCKER DURUM

Αποξηραμένο προζύμι από αλεύρι σκληρού σιταριού με υψηλή οξύτητα.



BÖCKER SYMPHONIE

Αποξηραμένο προζύμι από φύτρο σταριού και σκληρό σιτάρι με υψηλή οξύτητα.



Βιολογικό προζύμι BIO M LIQUID

100% BIO

Φυσική υπεροχή, εγγυημένη επιτυχία

- Από 100% πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας
- Χωρίς καθόλου πρόσθετα (Clean Label)
- Εύκολο στη χρήση, κορυφαίο σε ποιότητα
- Αναβαθμίζει τα τεχνικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος
- Ιδανικό για παραδοσιακά αρτοσκευάσματα και γλυκές ζύμες
- Με τη σφραγίδα εγγύησης της Ernst Böcker GmbH & Co

Συσκευασία 5 κιλών

CODA

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

BÖCKER SOURDOUGH

ERGON Bakehouse Athens

Η αρτοποιία στο επίκεντρο της σύγχρονης γαστρονομίας

Το ERGON Bakehouse Athens αποτελεί ένα ξεχωριστό παράδειγμα τού πώς η αγάπη για το καλό ψωμί μπορεί να αποτελέσει αφετηρία για μια ευρύτερη γαστρονομική εμπειρία. Με σεβασμό στην πρώτη ύλη, προσήλωση στις παραδοσιακές τεχνικές και τόλμη στη σύλληψη ενός ολοκληρωμένου μοντέλου φιλοξενίας, η ομάδα του συνδέει την αρτοποιία με την εστίαση και τη διαμονή, με τρόπο ουσιαστικό και δημιουργικό. Συζητήσαμε με τους ανθρώπους πίσω από αυτό το εγχείρημα για τη φιλοσοφία και τις συνεργασίες που το διαμορφώνουν, αλλά και για τις νέες δυνατότητες που ανοίγονται για την αρτοποιία στον κόσμο του HORECA.



Πώς προέκυψε η ιδέα του ERGON Bakehouse Athens και ποιο ήταν το όραμά του;

Το ERGON Bakehouse Athens γεννήθηκε από την επιθυμία μας να εξελίξουμε τη σχέση της αρτοποιίας με τη σύγχρονη γαστρονομία και τη φιλοξενία. Θέλαμε η τέχνη του ψωμιού να αποτελέσει τη βάση μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας, πέρα από την παραγωγή και την πώληση. Η αρτοποιία είναι η αφετηρία και η κοινή γλώσσα όλων των δραστηριοτήτων μας. Στο ισόγειο βρίσκονται το 72H Artisanal Bakery και το 72H Eatery, ακολουθούν τα 29 δωμάτια του ξενοδοχείου και, στον τελευταίο όροφο, το +2H Restaurant. Όλα συνδέονται με τη ζύμη, τον χρόνο και τη δημιουργικότητα. Όραμά μας ήταν να δημιουργήσουμε έναν προορισμό μέσα στην πόλη, όπου το ψωμί, ο καφές, το φαγητό, το ποτό και η διαμονή συνθέτουν μια ενιαία εμπειρία φιλοξενίας.

Ποια ανάγκη της αγοράς ήρθε να καλύψει το συγκεκριμένο μοντέλο και πώς διαφοροποιείται από ένα παραδοσιακό αρτοποιείο ή ξενοδοχείο;

Πιστεύουμε ότι ο σύγχρονος επισκέπτης αναζητά αυθεντικές εμπειρίες, με ξεκάθαρη ταυτότητα και σύνδεση με τον τόπο, ενώ ο καταναλωτής ενδιαφέρεται πλέον για την προέλευση των πρώτων υλών, τις τεχνικές παρασκευής και τους ανθρώπους πίσω από κάθε προϊόν. Το ERGON Bakehouse ενώνει διαφορετικές δραστηριότητες κάτω από μία κοινή φιλοσοφία. Δεν περιορίζεται στην παραγωγή και πώληση ψωμιού, αλλά το εντάσσει σε μια ευρύτερη γαστρονομική πρόταση. Αντίστοιχα, η εστίαση δεν αποτελεί απλώς συμπληρωματική υπηρεσία του ξενοδοχείου, αλλά τον πυρήνα της ταυτότητάς του. Έτσι, η φιλοξενία ξεκινά από τη γαστρονομική εμπειρία και ο φούρνος 72H Artisanal Bakery λειτουργεί ως αυτόνομος προορισμός για την πόλη, όχι μόνο για τους επισκέπτες του ξενοδοχείου.

Πώς συνεργάζονται στην πράξη το bakery, το eatery και το ξενοδοχείο, δημιουργώντας μια ενιαία εμπειρία φιλοξενίας;

Η καρδιά του ERGON Bakehouse είναι ο φούρνος, με πρωταγωνιστή το προζύμι, που συνδέει όλες τις δραστηριότητες του κτιρίου. Το 72H Artisanal Bakery, στο ισόγειο, πήρε το όνομά του από τις 72 ώρες ωρίμανσης της ζύμης και παράγει όλα τα ψωμιά και τα αρτοσκευάσματα του Bakehouse. Μάλιστα, η παραγωγή είναι ορατή στους επισκέπτες, που μπορούν να παρακολουθούν τους αρτοποιούς εν ώρα εργασίας.

Το 72H Eatery αποτελεί τη φυσική προέκταση του φούρνου, αξιοποιώντας τα προϊόντα αρτοποιίας σε όλο το μενού: από το πρωινό μέχρι τις πίτσες με biga και τα πιάτα της ημέρας. Αντίστοιχα, το +2H Restaurant στον τελευταίο όροφο εντάσσει το φρέσκο ψωμί και τη ζύμη στη δική του γαστρονομική πρόταση, με επιρροές από την ελληνική και τη λεβαντίνικη κουζίνα, μαγείρεμα σε ανοιχτή φωτιά και πιάτα για μοίρασμα. Έτσι, ο φούρνος λειτουργεί ως κοινός παραγωγικός πυρήνας, εξασφαλίζοντας ενιαία ποιότητα και γευστική ταυτότητα, χωρίς να περιορίζει τον χαρακτήρα κάθε χώρου.

Η ίδια φιλοσοφία περνά και στα 29 δωμάτια του ξενοδοχείου. Το concept «Rest + Rise» συνδέει την ξεκούραση του επισκέπτη με τον χρόνο ωρίμανσης της ζύμης. Το πρωινό βασίζεται σε φρεσκοψημένα προϊόντα προζυμιού, ενώ στα δωμάτια προσφέρονται αρτοσκευάσματα του 72H και ένα δώρο καλωσορίσματος με προϊόντα ERGON. Ακόμη, το shop του ισογείου δίνει τη δυνατότητα στους επισκέπτες να πάρουν μαζί τους τη φιλοσοφία του Bakehouse, μέσα από πρώτες ύλες, προϊόντα ERGON Originals και είδη κουζίνας.

Η συνέργεια είναι, τελικά, τόσο λειτουργική όσο και βιωματική. Ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει πρωινό και καφέ στο ισόγειο, να γευματίσει στο Eatery, να δειπνήσει στην ταράτσα και να ξεκουραστεί στα δωμάτια, γνωρίζοντας διαφορετικές εκφάνσεις της ίδιας φιλοσοφίας. Παράλληλα, καθώς ο φούρνος και το Eatery είναι ανοιχτά στην πόλη, η εμπειρία του ξενοδοχείου συνδέεται άμεσα με την καθημερινότητα των Αθηναίων και τον τόπο.

Ποια είναι τα βασικά πλεονεκτήματα και οι προκλήσεις σε επίπεδο επένδυσης, ανθρώπινου δυναμικού και οργάνωσης;

Το βασικό πλεονέκτημα είναι οι πολλαπλές αφορμές επαφής με τον επισκέπτη, από το πρωί έως το βράδυ, καθώς οι δραστηριότητες αλληλοσυμπληρώνονται και διευρύνουν το κοινό. Η κοινή παραγωγική βάση του φούρνου εξασφαλίζει ενιαία ταυτότητα στα προϊόντα και τις γαστρονομικές προτάσεις. Πρόκειται, ωστόσο, για ένα σύνθετο μοντέλο που απαιτεί σημαντική επένδυση σε υποδομές και εξοπλισμό, εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό και καθημερινό συντονισμό. Η μεγαλύτερη πρόκληση είναι η σταθερή ποιότητα σε όλους τους χώρους, μέσα από σαφείς διαδικασίες, επικοινωνία και κοινή αντίληψη για το προϊόν και την εμπειρία που θέλουμε να προσφέρουμε.

Ποια είναι η φιλοσοφία παραγωγής του 72H Artisanal Bakery και ποιος ο ρόλος του χρόνου ωρίμανσης και του προζυμιού;

Η φιλοσοφία του bakery στηρίζεται στον σεβασμό της πρώτης ύλης, στις παραδοσιακές τεχνικές και στον χρόνο. Η ζύμη ωριμάζει για 72







«Ο σύγχρονος καταναλωτής δεν αντιμετωπίζει πλέον το ψωμί ως μια απλή καθημερινή ανάγκη, αλλά αναζητά την προέλευση των πρώτων υλών, τις τεχνικές παρασκευής και τους ανθρώπους πίσω από κάθε προϊόν»

ώρες, αναπτύσσοντας αρώματα, γεύση και χαρακτηριστική υφή. Το προζύμι, πρωταγωνιστής σε όλα τα bakes, χρειάζεται καθημερινή φροντίδα και συνέπεια, προσδίδοντας σε κάθε προϊόν ήπια οξύτητα και γευστική πολυπλοκότητα. Για εμάς, η αρτοποιία δεν είναι απλώς η εκτέλεση μιας συνταγής. Απαιτεί γνώση και παρατήρηση, καθώς η ζύμη επηρεάζεται από τη θερμοκρασία, την υγρασία και την εποχή. Στόχος μας είναι να αναδεικνύουμε τις δυνατότητες των απλών υλικών: αλεύρι, νερό και αλάτι, δημιουργώντας προϊόντα με ξεχωριστή γευστική ταυτότητα.

Πώς οργανώνεται η παραγωγή για την κάλυψη των αναγκών όλων των χώρων;

Η καθημερινή παραγωγή στηρίζεται στον προγραμματισμό και στη συνέπεια, καθώς ό,τι ψήνεται σήμερα ξεκίνησε να ετοιμάζεται τρεις μέρες νωρίτερα. Γι' αυτό σχεδιάζουμε την παραγωγή με ορίζοντα 72 ωρών, οργανώνοντας προσεκτικά κάθε στάδιο και παρακολουθώντας τις ζύμες. Ο σχεδιασμός λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες του bakery, των εστιατορίων, του ξενοδοχειακού πρωινού και του shop. Για να προβλέπουμε σωστά τις ποσότητες, συνδυάζουμε τα στοιχεία πωλήσεων με την πληρότητα του ξενοδοχείου και τις κρατήσεις των εστιατορίων. Η διατήρηση κοινής ποιότητας και τεχνογνωσίας απαιτεί στενό συντονισμό μεταξύ φούρνου και κουζίνας, σωστό προγραμματισμό και έγκαιρη επικοινωνία, ώστε κάθε ζύμη να ξεκινά τη στιγμή που πρέπει.

Πώς διασφαλίζεται η σταθερή ποιότητα μέσα από τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες και την εξειδίκευση της ομάδας;

Η σταθερή ποιότητα προκύπτει από τον συνδυασμό καλών πρώτων υλών, σωστής διαχείρισης του προζυμιού, ελέγχου θερμοκρασίας και υγρασίας, χρόνων ωρίμανσης και τεχνικής. Στο ERGON Bakehouse, ο εξοπλισμός υποστηρίζει αυτή τη διαδικασία: οι θάλαμοι ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας διατηρούν τις ζύμες στις σωστές συνθήκες για 72 ώρες, ενώ οι φούρνοι εξασφαλίζουν ομοιόμορφο ψήσιμο. Παράλληλα, τυποποιημένες συνταγές, σταθερό πρόγραμμα ανανέωσης του προζυμιού και καταγραφή θερμοκρασιών και χρόνων διασφαλίζουν τη συνέπεια. Καθοριστική, ωστόσο, παραμένει η ομάδα.Ο αρτοποιός





πρέπει να καταλαβαίνει τη συμπεριφορά της ζύμης και να προσαρμόζεται στις συνθήκες κάθε μέρας. Η εμπειρία, η παρατήρηση και η συνεχής μεταφορά γνώσης ανάμεσα στα μέλη της ομάδας κρατούν το αποτέλεσμα σταθερό. Η τεχνολογία και οι διαδικασίες είναι εργαλεία. Η ποιότητα εξαρτάται πάντα από τη γνώση, τη φροντίδα και τη συνέπεια των ανθρώπων πίσω από κάθε προϊόν.

Πώς επιλέγονται οι πρώτες ύλες και πώς εξελίσσεται η προϊοντική γκάμα;

Η επιλογή των πρώτων υλών βασίζεται στην ποιότητα, την καταλληλότητα κάθε υλικού και τη συμπεριφορά του στη ζύμωση και το ψήσιμο. Όπου είναι δυνατό, προτιμάμε ελληνικές πρώτες ύλες και συνεργαζόμαστε με παραγωγούς του δικτύου ERGON. Η ανάπτυξη νέων προϊόντων ξεκινά από τις δυνατότητες της ζύμης και περνά από δοκιμές και γευστικούς ελέγχους με την ομάδα. Καθοριστικό ρόλο παίζουν επίσης η εποχικότητα, η διαθεσιμότητα των υλικών και η ανταπόκριση του κοινού. Στόχος μας δεν είναι απλώς να προσθέτουμε προϊόντα, αλλά κάθε νέα δημιουργία να ενισχύει την ταυτότητα του φούρνου.

Πώς εντάσσεται η αρτοποιία στη γαστρονομική πρόταση και πώς συνεργάζονται αρτοποιοί και chefs στον σχεδιασμό των μενού;

Στο ERGON Bakehouse Athens η αρτοποιία αποτελεί βασικό στοιχείο της γαστρονομικής ταυτότητας και επηρεάζει τον σχεδιασμό των μενού σε όλους τους χώρους. Η ομάδα αρτοποιίας, με επικεφαλής τον Head Creative Baker Νίκο Χανδολιά, και η ομάδα κουζίνας, με επικεφαλής τον Culinary Chef Παναγιώτη Ξανθή, βρίσκονται σε συνεχή δημιουργικό διάλογο. Αρτοποιοί και μάγειρες σχεδιάζουν, δοκιμάζουν και εξελίσσουν μαζί τα πιάτα. Στο 72H Eatery, η φιλοσοφία της αργής ωρίμανσης περνά από το ψωμί και τα αρτοσκευάσματα στις πίτσες με biga και στα πιάτα της ημέρας. Στο +2H, η ίδια προσέγγιση συναντά την ελληνική και τη λεβαντίνικη γαστρονομική παράδοση, και η ζύμη γίνεται μέρος μιας κουζίνας χτισμένης γύρω από τη φωτιά, τα υλικά και το μοίρασμα των πιάτων στο κέντρο του τραπεζιού. Σημαντική είναι και η συμβολή του service, που μεταφέρει στον επισκέπτη την ιστορία κάθε προϊόντος.

Πώς συμβάλλει η ορατή παραγωγή στην εμπειρία του επισκέπτη και μπορεί το bakery να αποτελέσει λόγο επιλογής ενός ξενοδοχείου;

Η ορατή παραγωγή είναι από τα σημαντικότερα στοιχεία διαφοροποίησης ενός σύγχρονου χώρου αρτοποιίας και φιλοξενίας. Ο καταναλωτής θέλει να γνωρίζει τι τρώει, πώς παρασκευάζεται και ποιοι άνθρωποι βρίσκονται πίσω από κάθε προϊόν. Στο ERGON Bakehouse Athens, μέσα από τα παράθυρα του 72H Lab, οι επισκέπτες παρακολουθούν τους αρτοποιούς εν ώρα εργασίας και γίνονται μέρος μιας διαδικασίας που συνήθως μένει κρυφή. Έτσι, ο αρτοποιός μεταφέρει όχι μόνο το προϊόν, αλλά και τη γνώση πίσω από αυτό. Πιστεύουμε ότι το bakery μπορεί να αποτελέσει βασικό λόγο επιλογής ενός ξενοδοχείου. Στο BKHS, άλλωστε, πολλοί επισκέπτες μάς επιλέγουν γιατί θέλουν να «μείνουν μέσα σε έναν φούρνο».

Πώς εξελίσσεται η σχέση αρτοποιίας και HORECA στην Ελλάδα και ποιες τάσεις θα επηρεάσουν τον κλάδο τα επόμενα χρόνια;

Στην Ελλάδα, το ψωμί ήταν πάντα κάτι περισσότερο από τροφή: εί-





«Η καρδιά του ERGON Bakehouse είναι ο φούρνος, που τροφοδοτεί όλους τους χώρους με προζύμι: bakes, πιάτα των εστιατορίων και δωμάτια»

ναι η μυρωδιά του φούρνου και η χειρονομία του να μοιράζεσαι. Για χρόνια, όμως, στην εστίαση και τη φιλοξενία αντιμετωπιζόταν ως αυτονόητο συνοδευτικό. Σήμερα αποκτά ενεργό ρόλο στη γαστρονομική ταυτότητα των επιχειρήσεων, με τη δική του ιστορία, τεχνική και αξία. Τα επόμενα χρόνια θα ξεχωρίσουν η επιστροφή στις παραδοσιακές τεχνικές και τη φυσική ζύμωση, η ποιότητα και η προέλευση των πρώτων υλών, καθώς και η διαφάνεια στην παραγωγή. Παράλληλα, η δημιουργική αξιοποίηση της αρτοποιίας σε διαφορετικές κουζίνες και η αναζήτηση ολοκληρωμένων εμπειριών θα επηρεάσουν τον κλάδο. Οι επισκέπτες επιλέγουν ένα ξενοδοχείο και με βάση τη γαστρονομική του ταυτότητα. Για εμάς, το μέλλον βρίσκεται στον συνδυασμό παράδοσης και δημιουργικότητας, με οδηγό την υπομονή, τη φροντίδα και τη χαρά του μοιράσματος.

Τι θα συμβουλεύατε έναν αρτοποιό που θέλει να συνεργαστεί με ξενοδοχεία κι επιχειρήσεις εστίασης;

Πρώτα απ’ όλα, να επενδύσει στην τεχνογνωσία και την ποιότητα του προϊόντος του. Μια συνεργασία με επιχείρηση HORECA απαιτεί σταθερό αποτέλεσμα, συνέπεια και αξιοπιστία σε βάθος χρόνου. Εξίσου σημαντικό είναι να κατανοεί τις ανάγκες κάθε συνεργάτη. Ένα ξενοδοχείο, ένα εστιατόριο και ένα café έχουν διαφορετικές απαιτήσεις σε ποσότητες, χρόνους παράδοσης και είδη προϊόντων. Ο αρτοποιός χρειάζεται να προσαρμόζει τη δημιουργικότητά του, διατηρώντας παράλληλα τη δική του ταυτότητα. Τέλος, να επιδιώκει τον διάλογο με chefs και ομάδες λειτουργίας και να αντιμετωπίζει την αρτοποιία όχι μόνο ως παραγωγή, αλλά και ως εμπειρία. Το καλό ψωμί μπορεί να δώσει χαρακτήρα σε έναν χώρο και να φέρει τους ανθρώπους κοντά. Όπως και η ζύμη, όμως, χρειάζεται υπομονή.

Mama’s Cake

Κλασική,
διαχρονική αξία!



mamas cake

Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663

www.sefcozeelandia.gr | /sefcozeelandia

Συνάντηση ΔΣ ΟΑΕ στα Τρίκαλα

Η αρτοποιία μπροστά σε κρίσιμες προκλήσεις



Τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν καθημερινά οι επαγγελματίες της αρτοποιίας, αλλά και τις προοπτικές του κλάδου για το επόμενο διάστημα, ανέδειξε η συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ), η οποία πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 25 Οκτωβρίου 2026 στα Τρίκαλα. Εκπρόσωποι από διάφορες περιοχές της χώρας αντάλλαξαν απόψεις για τα οικονομικά βάρη που επηρεάζουν τη λειτουργία των αρτοποιείων, τις συνθήκες ανταγωνισμού στην αγορά και τις δυνατότητες κοινής συνδικαλιστικής δράσης.

Οι τοποθετήσεις ανέδειξαν την ανάγκη να διαμορφωθεί ένα πιο υποστηρικτικό περιβάλλον για τις μικρές παραγωγικές επιχειρήσεις, οι οποίες καλούνται να ανταποκριθούν σε διαρκώς αυξανόμενες απαιτήσεις.

ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΖΟΥΝ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Η οικονομική επιβάρυνση των αρτοποιείων αποτέλεσε ένα από τα κυρίαρχα θέματα της ημερήσιας διάταξης. Για τις επιχειρήσεις του κλάδου, η ενέργεια δεν αποτελεί μια συνηθισμένη λειτουργική δαπάνη, αλλά έναν καθοριστικό παράγοντα που επηρεάζει άμεσα την παραγωγή, την τιμολογιακή πολιτική και τελικά τη δυνατότητα διατήρησής τους στην αγορά.

Η πρόεδρος της ΟΑΕ, Έλσα Κουκουμέρια, αναφέρθηκε στις δυσμενείς προοπτικές που διαμορφώνονται για τις ενεργειακές χρεώσεις, εκφράζοντας την ανησυχία της για νέες αυξήσεις, οι οποίες ενδέχεται να κινηθούν σε ποσοστά της τάξης του 45% έως 50%.

Όπως προκύπτει από τη συζήτηση, οι επαγγελματίες βρίσκονται αντιμέτωποι με μια κατάσταση που δεν αφήνει μεγάλα περιθώρια απορρόφησης των επιβαρύνσεων, ιδιαίτερα για τις μικρότερες επιχειρήσεις.

Ωστόσο, η ενεργειακή ακρίβεια δεν ήταν το μοναδικό ζήτημα που απασχόλησε τους συμμετέχοντες. Η συζήτηση επεκτάθηκε και στον τρόπο με τον οποίο λειτουργεί σήμερα η αγορά του ψωμιού, στις πιέσεις που δέχεται η εγχώρια παραγωγή και στην ανάγκη να προστατευθεί η ταυτότητα του παραδοσιακού αρτοποιείου.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστική ήταν η παρέμβαση του Ιάσονα Καπλάνη, προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων, ο οποίος έθεσε στο επίκεντρο τη διάκριση ανάμεσα στην πραγματική αρτοποιητική δραστηριότητα και στην απλή εμπορία έτοιμων προϊόντων.

Σύμφωνα με την τοποθέτησή του, η εργασία του αρτοποιού στηρίζεται στην παραγωγική διαδικασία και δεν μπορεί να εξομοιώνεται με μια δραστηριότητα που περιορίζεται στην πώληση προϊόντων τα οποία έχουν παρασκευαστεί αλλού.

Παράλληλα, άσκησε κριτική στις συνθήκες ανταγωνισμού που επικρατούν, επισημαίνοντας την αντίφαση ανάμεσα στα υψηλά κέρδη των μεγάλων ενεργειακών ομίλων και στη δυσκολία των μικρών παραγωγικών μονάδων να ανταποκριθούν στα έξοδά τους.

Στην ίδια παρέμβαση τέθηκε και το ζήτημα της διακίνησης έτοιμου ψωμιού από τη Βουλγαρία προς αρτοποιεία της Βόρειας Ελλάδας, με τον προβληματισμό να επικεντρώνεται στις συνέπειες που μπορεί να έχει αυτή η πρακτική για την εγχώρια παραγωγή.

Το ζητούμενο, όπως αναδείχθηκε στη συζήτηση, είναι να διαμορφωθούν σαφείς κανόνες για τη χρήση της επαγγελματικής ονομασίας «φούρνος», ώστε να μην παραπλανάται ο καταναλωτής και να αναγνωρίζεται η πραγματική παραγωγική δραστηριότητα.

Η ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

Μια σημαντική πτυχή της συνεδρίασης αφορούσε την υπογραφή του μνημονίου συνεργασίας της ΟΑΕ με το Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας.

Ο πρόεδρος του Ινστιτούτου, Γιώργος Καββαθάς, και ο γενικός γραμματέας, Θανάσης Γιαλούρης, παρουσίασαν τη σημασία της πρωτοβουλίας για την καταγραφή και την προβολή της ελληνικής γαστρονομικής κληρονομιάς.

Η αξιοποίηση της επιστημονικής γνώσης και η συνεργασία με πανεπιστημιακούς φορείς, όπως το Γεωπονικό και το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, μπορούν να συμβάλουν στην ανάδειξη των ελληνικών τοπικών προϊόντων. Η παραδοσιακή αρτοποιία, με τη μακρά ιστορία και τη σύνδεσή της με την καθημερινότητα των τοπικών κοινωνιών, αποτελεί σημαντικό κομμάτι αυτής της προσπάθειας, με προεκτάσεις και στον τουρισμό.



ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΨΗΦΙΑΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Στο πρακτικό σκέλος των εργασιών παρουσιάστηκε το πρόγραμμα Open Business, μέσω του οποίου οι επιχειρήσεις καλούνται να προχωρήσουν στις προβλεπόμενες διαδικασίες καταχώρισης και συγκέντρωσης δικαιολογητικών. Έγινε αναφορά στις απαραίτητες ενέργειες που πρέπει να ολοκληρωθούν, προκειμένου να αποφευχθούν εκκρεμότητες και πρόστιμα.

Επιπλέον, οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για την προσφορά δωρεάν τερματικών POS από τη Worldline προς μικρομεσαίες επιχειρήσεις, με στόχο τη διευκόλυνση των ηλεκτρονικών συναλλαγών.





ΠΟΙΟΣ ΘΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ;

Ένα διαφορετικό ζήτημα, που έδωσε ιδιαίτερο τόνο στη συζήτηση, ήταν η προοπτική της νέας γενιάς στον χώρο της αρτοποιίας. Η αγωνία για το μέλλον δεν αφορά μόνο τη βιωσιμότητα των σημερινών επιχειρήσεων, αλλά και το κατά πόσο οι νεότεροι θα θελήσουν να αναλάβουν τη συνέχισή τους.

Στο πλαίσιο των τοποθετήσεων, η Μαρία Κόγια, αρτοποιός τέταρτης γενιάς από τη Βέροια μοιράστηκε τη δική της εμπειρία, αναφερόμενη στην οικογενειακή παράδοση και στη σχέση της με το επάγγελμα. Η παρέμβασή της έφερε στο προσκήνιο τον προβληματισμό για το αν τα παιδιά των αρτοποιών θα επιλέξουν να ακολουθήσουν τα βήματα των γονιών τους, σε ένα επάγγελμα που απαιτεί καθημερινή παρουσία, κόπο και αφοσίωση.

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Έντονο ενδιαφέρον συγκέντρωσε η συζήτηση για την πιθανότητα συμμετοχής των αρτοποιών στην πανελλαδική απεργία της 25ης Νοεμβρίου 2026.

Ο Ιάσων Καπλάνης ζήτησε να εξεταστεί ενεργά η συμμετοχή του κλάδου, επισημαίνοντας ότι οι επαγγελματίες χρειάζονται ουσιαστική συλλογική εκπροσώπηση και όχι μεμονωμένες παρεμβάσεις. Άλλοι συνδικαλιστές εξέφρασαν τον προβληματισμό τους για τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν οι μικρές επιχειρήσεις και την ανάγκη στήριξης της παραγωγής.

Από την πλευρά της, η Έλσα Κουκουμέρια υπογράμμισε ότι οποιαδήποτε απόφαση για κινητοποιήσεις πρέπει να προηγηθεί από γενικές συνελεύσεις των σωματείων, ώστε να καταγραφούν οι θέσεις των αρτοποιών και να μεταφερθούν στην Ομοσπονδία. Αντίστοιχα, ο πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ Γιώργος Καββαθάς επισήμανε ότι οι σχετικές αποφάσεις πρέπει να λαμβάνονται μέσα από τα αρμόδια συλλογικά όργανα, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διαδικασίες.

ΟΙ ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Στο πλαίσιο του προγραμματισμού των εργασιών ανακοινώθηκε ότι η επόμενη συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου, μαζί με την Ετήσια Συγκέντρωση Προέδρων, θα πραγματοποιηθεί στην έκθεση ARTOZA, από τις 26 Φεβρουαρίου έως την 1η Μαρτίου 2027.

Αναφορά έγινε επίσης στο 36ο Συνέδριο της ΓΣΕΒΕΕ, που θα φιλοξενηθεί στη Θεσσαλονίκη από τις 9 έως τις 11 Οκτωβρίου 2027, με την ΟΑΕ να επιθυμεί την ενισχυμένη παρουσία νέων εκπροσώπων. Παράλληλα, ο οικονομικός απολογισμός του πρώτου εξαμήνου παρουσιάστηκε από τον ταμία της Ομοσπονδίας και εγκρίθηκε ομόφωνα.

ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΤΟΥ ΜΙΧΑΛΗ ΜΟΥΣΙΟΥ

Η παρουσία των εκπροσώπων της ΟΑΕ στα Τρίκαλα «άνοιξε» με το επίσημο δείπνο που παρατέθηκε το Σάββατο 24 Οκτωβρίου, σε φιλικό και συναδελφικό κλίμα. Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκε η βράβευση του επίτιμου προέδρου της Ομοσπονδίας, Μιχάλη Μούσιου, για τη μακρόχρονη προσφορά του στον κλάδο, από τον Κωνσταντίνο Παναγιώτου, προέδρου του Σωματείου Αρτοποιών Τρικάλων.

Στην εκδήλωση έδωσαν το «παρών» ο υπουργός Δημήτρης Παπαστεργίου, ο βουλευτής Τρικάλων Θανάσης Λιούτας, η αντιπεριφερειάρχης Χρύσα Ντιντή, εκπρόσωποι της τοπικής αυτοδιοίκησης και παραγωγικών φορέων, καθώς και μέλη της συνδικαλιστικής κοινότητας.

Συνέντευξη τύπου ΟΑΕ

Ξεκάθαρη ταυτότητα για τον «φούρνο»

Με αιχμή την προστασία της ονομασίας «φούρνος» και την ενημέρωση των καταναλωτών, η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος πραγματοποίησε στις 7 Οκτωβρίου συνέντευξη Τύπου στην Αθήνα, θέτοντας στο επίκεντρο τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι παραδοσιακές αρτοποιητικές επιχειρήσεις.



Η ΟΑΕ ζητά αλλαγή του νομοθετικού πλαισίου που θεσπίστηκε το 2015 και επέτρεψε τη χρήση του όρου «φούρνος» και σε καταστήματα που πραγματοποιούν αποκλειστικά την τελική έψηση κατεψυγμένων ή προψημένων προϊόντων. Όπως υποστηρίζουν οι εκπρόσωποι του κλάδου, η πρακτική αυτή δημιουργεί σύγχυση στους καταναλωτές, οι οποίοι δεν είναι πάντοτε σε θέση να γνωρίζουν αν το ψωμί παράγεται εξ ολοκλήρου στο κατάστημα ή απλώς ψήνεται εκεί.

Η πρόεδρος της Ομοσπονδίας, Έλσα Κουκουμέρια, έκανε λόγο για αδικία σε βάρος των βιοτεχνικών αρτοποιείων, επισημαίνοντας παράλληλα ότι το αυξημένο κόστος παραγωγής, οι τιμές των πρώτων υλών και η ενεργειακή επιβάρυνση έχουν οδηγήσει, σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσίασε, σε 1.500 κλεισίματα αρτοποιείων πανελλαδικά.

Από την πλευρά του, ο πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, Γιώργος Καββαθάς, προειδοποίησε για τον κίνδυνο περαιτέρω συγκέντρωσης της αγοράς στα μεγάλα σούπερ μάρκετ, υπογραμμίζοντας την ανάγκη προστασίας των μικρών παραγωγικών επιχειρήσεων.

Η ΟΑΕ ζητά την επαναφορά της ονομασίας «φούρνος» στα παραδοσιακά αρτοποιεία, σαφή σήμανση των προϊόντων, διακριτούς κανόνες ανταγωνισμού και ουσιαστική στήριξη απέναντι στο ενεργειακό κόστος. Παράλληλα, ξεκαθαρίστηκε ότι ενδεχόμενες αυξήσεις στην τιμή του ψωμιού αποτελούν αποφάσεις κάθε επιχείρησης, ανάλογα με το λειτουργικό της κόστος.

Το μήνυμα της συνέντευξης ήταν σαφές: η προστασία του παραδοσιακού φούρνου αφορά τόσο τη βιωσιμότητα των μικρών επιχειρήσεων όσο και το δικαίωμα του καταναλωτή να γνωρίζει τι αγοράζει.

SENTAS CAKE: Η ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΛΑΔΙΟΥ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Το SENTAS CAKE της KOMPLET είναι η ιδανική επιλογή για βασιλόπιτες και κέικ λαδιού με πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα και εξαιρετικά αφράτη υφή. Με την προσθήκη μόνο λαδιού και νερού, εξασφαλίζει εύκολη παραγωγή και σταθερό αποτέλεσμα, με ομοιόμορφη διόγκωση, ιδανική υγρασία και μαλακή ψίχα που δεν τρίβεται. Παράλληλα, διατηρεί τη φρεσκάδα του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μια ευέλικτη και οικονομική λύση για ασυναγώνιστες βασιλόπιτες, από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Διατίθεται σε συσκευασίες 10 & 25 κιλών. / stelioskanakis.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟΣ «ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗΣ» ΣΤΗΝ ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το αρτοζαχαροπλαστείο «Αρτοποιητής» της οικογένειας Κότση στην Άνω Γλυφάδα ανανεώθηκε, συνδυάζοντας σύγχρονη αισθητική και λειτουργικότητα. Η Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό και τον επαγγελματικό εξοπλισμό του καταστήματος, με κεντρική νησίδα προβολής, ειδικές αρτοθήκες, ψυχόμενες και θερμαινόμενες βιτρίνες Gourmet Line II και iCounter, καθώς και εργονομικά σχεδιασμένο πόστο καφέ με ανοξείδωτο coffee station. Οι ξύλινες επενδύσεις, οι μεταλλικές λεπτομέρειες και ο ιδιαίτερος γεωμετρικός φωτισμός ολοκληρώνουν έναν φιλόξενο χώρο που αναδεικνύει τα προϊόντα. / drakoulakis.gr

ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PANETTONE ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ AUTHENTIC ARTISANAL
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ



Το νέο αλεύρι για Panettone της σειράς Authentic Artisanal των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ αποτελεί μια εξειδικευμένη πρόταση για την παρασκευή αυθεντικού ιταλικού Panettone. Πρόκειται για ένα αλεύρι πετρόμυλου από επιλεγμένα μαλακά σιτάρια πολυτελείας, χωρίς πρόσθετα, ειδικά σχεδιασμένο για απαιτητικές συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζάχαρη. Με μεγάλη δύναμη, εξαιρετική ελαστικότητα και αντοχή κατά την αργή ωρίμανση, αποτελεί ιδανική επιλογή για παρασκευές τόσο με προζύμι όσο και με μαγιά, συμβάλλοντας στη δημιουργία Panettone με εντυπωσιακό όγκο, πλούσια κυψέλωση και εξαιρετική υφή, με σταθερότητα και αξιοπιστία σε κάθε παραγωγή. / loulismills.gr



FLAKY PASTRY: ΤΡΑΓΑΝΑ ΓΥΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ
από την EVGENIOU FAMILY MILLS

Για τις ζύμες φύλλου της γιορτινής παραγωγής, η Evgeniou Family Mills προτείνει το Flaky Pastry. Πρόκειται για αλεύρι κατηγορίας Π από διαλεγμένα μαλακά σιτάρια με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο, που βελτιώνει την εκτατότητα της ζύμης. Προσφέρει ευκολία στο άνοιγμα, εξαιρετική αντοχή και σταθερή συμπεριφορά στις ζύμες φύλλου, για τραγανά γυαλάκια και σφολιατοειδή. Με το σωστό αλεύρι σε κάθε συνταγή, ο επαγγελματίας κερδίζει σταθερό αποτέλεσμα από παρτίδα σε παρτίδα και βιτρίνα γεμάτη γιορτινά γλυκά ασυναγώνιστης ποιότητας. / evgenioufamilymills.com



ΝΕΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΟ ΑΡΩΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
από την KENFOOD

Η KENFOOD εμπλουτίζει τη γκάμα της με το νέο Τσουρέκι Ανατολής, μια ξεχωριστή πρόταση που συνδυάζει την παραδοσιακή γεύση του τσουρεκιού με το πλούσιο άρωμα των εσπεριδοειδών. Με εντυπωσιακό όγκο, χαρακτηριστική μαστιχωτή υφή και πλούσιο άρωμα, προσφέρει τσουρέκια που ξεχωρίζουν για τη γεύση και την εμφάνισή τους. Παράλληλα, εξασφαλίζει ευκολία στην παραγωγή και σταθερό αποτέλεσμα, ανταποκρινόμενο στις απαιτήσεις της επαγγελματικής αρτοποιίας. Με το νέο Τσουρέκι Ανατολής, η KENFOOD προσφέρει στους επαγγελματίες μια αξιόπιστη λύση που συνδυάζει την παράδοση με την ποιότητα, δημιουργώντας νέες ευκαιρίες για μια πιο ελκυστική και διαφοροποιημένη βιτρίνα. / kenfood.com





Προζύμι χωρίς κόπο!

Το Tradizy® Durum είναι ένα προϊόν όλα-σε-ένα, πολύ εύκολο στη χρήση, ιδανικό για αρτοποιούς που ξεκινούν με το προζύμι ή για εκείνους που θέλουν να εξοικονομήσουν χρόνο. Τώρα, μπορείτε να παράγετε ψωμιά με προζύμι σταθερής ποιότητας, εύκολα, γρήγορα και με αυθεντική γεύση, ανταποκρινόμενοι στις απαιτήσεις της σύγχρονης αρτοποιίας και της αγοράς HoReCa.

BAKE IT EASY. WITH LESAFFRE
BAKE FOR SMILE. WITH LESAFFRE

Απευθύνεται σε αρτοποιεία με ανάγκες όπως:

- Διαχείριση αυξημένου φόρτου εργασίας.
- Αντιμετώπιση της έλλειψης προσωπικού.
- Ταχύτητα, ευκολία, γεύση και ασφάλεια στην παραγωγή.
- Ανάπτυξη νέων προϊόντων.
- Επίλυση τεχνικών προκλήσεων.
- Μείωση του χρόνου παραγωγής με διασφάλιση υψηλής ποιότητας.

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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

Find Us On YouTube

ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΑ CENTERS OF GASTRONOMY ΣΤΑ BAKERY & PASTRY AWARDS 2026

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Με ΧΡΥΣΟ βραβείο στην κατηγορία «Εργαστήρια – Κέντρα Εφαρμογών» διακρίθηκε η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ στα Bakery & Pastry Awards 2026 της BOUSSIAS, για τα Centers of Gastronomy Athens & Thessaloniki. Η διάκριση επιβραβεύει 23 χρόνια προσφοράς στη γνώση, την τεχνική εκπαίδευση και την εξέλιξη των επαγγελματιών του κλάδου. Από το 2003 στην Αθήνα και το 2007 στη Θεσσαλονίκη, τα Centers of Gastronomy αποτελούν χώρους έμπνευσης και εφαρμοσμένης τεχνογνωσίας, φιλοξενώντας εκατοντάδες επιδείξεις, σεμινάρια με διακεκριμένους διεθνείς chefs και εξειδικευμένα masterclasses της γαλλικής σχολής ECOLE LENÔTRE. Κατά την παραλαβή του βραβείου, ο κ. Στέλιος Κανάκης αφιέρωσε τη διάκριση στους ανθρώπους της εταιρείας και στους χιλιάδες επαγγελματίες που την εμπιστεύονται διαχρονικά. Μια σημαντική αναγνώριση της δέσμευσης της εταιρείας στην πρόοδο και την αναβάθμιση του κλάδου. / stelioskanakis.gr



MELLA BRIOCHE IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Ένα από το πιο επιτυχημένα μείγματα της γερμανικής IREKS στην ελληνική αγορά αποτελεί αδιαμφισβήτητα το μείγμα MELLA BRIOCHE. Με απλή συνταγή (νερό, μαγιά και το μείγμα) μπορείτε να δημιουργείτε με αυτό εύκολα και γρήγορα, γλυκά ή αλμυρά μπριός. Τα αρτοσκευάσματα με Mella Brioche είναι πολύ αφράτα, έχουν υπέροχη γεύση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα! Ανάλογα τη γέμιση (κρέμες ζαχαροπλαστικής, φρούτα ή τυριά, αλλαντικά κ.ά.) αποτελούν τη βάση για πλήθος νόστιμων και πρωτότυπων τελικών προϊόντων! Σε πρακτικό σάκο 12.5 κιλών. / laoudis.gr

DOLCE VIVO ΓΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ



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

REX: ΤΟ ΣΩΣΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΚΑΙ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την EVGENIOU FAMILY MILLS



Η Evgeniou Family Mills, μια οικογενειακή αλευροβιομηχανία από τα Ελαιοχώρια Χαλκιδικής με παράδοση σχεδόν ενός αιώνα, υπενθυμίζει ενόψει των εορτών ότι κάθε γιορτινή συνταγή έχει το δικό της αλεύρι. Το Rex είναι ενισχυμένο αλεύρι κατηγορίας Π, υψηλών προδιαγραφών, από εκλεκτά μαλακά σιτάρια, με υψηλή πρωτεΐνη και πολύ δυνατή ζύμη που δεν απλώνει. Είναι σχεδιασμένο για ζύμες που απαιτούν εξαιρετική δομή, δύναμη και ελαστικότητα, όπως το πανετόνε, το τσουρέκι, η βασιλόπιτα και το μπριός, και εξασφαλίζει σωστή διόγκωση και εγγυημένο αποτέλεσμα. / evgenioufamilymills.com

ΑΞΕΧΑΣΤΕΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ BUISMAN

από την KALLAS INCORPORATION A.E.



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



SWEET BAKERY: ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΜΕ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ



Το Sweet Bakery στο Γαλάτσι προχώρησε σε ανακαίνιση και άνοιξε τις πόρτες του στο κοινό, αποτελώντας έναν σύγχρονο και καλαίσθητο χώρο αρτοποιίας. Την μελέτη και τον εξοπλισμό του καταστήματος ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δημιουργώντας έναν σύγχρονο και λειτουργικό χώρο με φιλόξενη αισθητική. Οι κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας με τον προσεγμένο σχεδιασμό εξασφαλίζουν άριστη ορατότητα και προβολή των προϊόντων, αναδεικνύοντας την ποικιλία και την ποιότητά τους. Παράλληλα, ο σύγχρονος φωτισμός LED, σε συνδυασμό με τις ξύλινες επενδύσεις και τις προσεγμένες λεπτομέρειες του εξοπλισμού, συμβάλλει στη δημιουργία ενός ζεστού και αρμονικού χώρου. antonopoulos.com.gr

---



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΤΥΠΟΥ “00” ΑΠΟ MOLINO DENTI

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για υπέροχα αφράτα κρουασάν, η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ συνιστά το Αλεύρι για Κρουασάν τύπου 00 από την ιταλική MOLINO DENTI. Είναι υψηλής ποιότητας αλεύρι μαλακού σίτου τύπου «00» από μείγμα επιλεγμένων κόκκων. Εξασφαλίζει ένα ισορροπημένο και αφράτο τελικό προϊόν, με εξαιρετική διόγκωση και φίνα γεύση. Εκτός από κρουασάν, είναι ιδανικό για σφολιάτα, μπριός, veneziane dolce και άπειρες ακόμη δημιουργίες. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. / konta.gr

ΓΛΥΚΙΕΣ ΤΑΡΤΕΣ: ΓΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ!

από την ΑΚΤΙΝΑ

Οι έτοιμες γλυκές τάρτες ΑΚΤΙΝΑ συνδυάζουν πλούσια βουτυρένια γεύση και τραγανή υφή, αποτελώντας μια πρακτική και αξιόπιστη λύση για τον επαγγελματία. Έτοιμες προς γέμιση, εξασφαλίζουν ευκολία στην παρασκευή και σταθερό αποτέλεσμα, εξοικονομώντας πολύτιμο χρόνο στην καθημερινή παραγωγή. Αποτελούν την ιδανική βάση για αμέτρητους γευστικούς συνδυασμούς, από κλασικές κρέμες μέχρι πιο δημιουργικές προτάσεις με φρούτα, σοκολάτα και πραλίνες. Διατίθενται σε τέσσερα μεγέθη (44mm, 52mm, 90mm και 220mm), προσφέροντας ευελιξία για κάθε είδους γλυκιά δημιουργία. / aktinafoods.com





MAIZENA PLUS 50%: ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΣΕ ΚΑΘΕ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Το MAIZENA PLUS 50% της ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ είναι ένα εξειδικευμένο μίγμα για αρτοσκευάσματα καλαμποκιού, που προσδίδει πλούσια γεύση και ξεχωριστή ταυτότητα σε κάθε δημιουργία. Η σύνθεσή του, πλούσια σε νιφάδες καλαμποκιού, είναι ιδανική για ψωμί καλαμποκιού, καθώς και πλήθος νόστιμων αρτοσκευασμάτων όπως κριτσίνια, μπαγκέτες, κουλούρια, κ.α. Συνδυάζεται ιδανικά με το Décor Corn, ένα μίγμα για διακόσμηση, που αναδεικνύει την εμφάνιση των αρτοσκευασμάτων. Μια ευέλικτη λύση για δημιουργίες με αυθεντικό άρωμα και γεύση καλαμποκιού. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr

---



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΝΕΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ ΣΤΑ BAKERY & PASTRY AWARDS 2026

Τρία χρυσά και ένα χάλκινο βραβείο απέσπασε η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ στα Bakery & Pastry Awards 2026, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή προσήλωσή της στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων για επαγγελματίες. Χρυσό βραβείο (GOLD) απέσπασαν η Χωριάτικη Φυλλωτή Κοτόπιτα («Παραδοσιακή Πίτα»), η Παραδοσιακή Κουρού με Τυρί («Κουρού») και το Μπριός με Αλλαντικά («Μπριός»), ενώ χάλκινο βραβείο (BRONZE) έλαβε το Κουλούρι με Κρέμα Τυριών («Κουλούρι»). Με 35 χρόνια εμπειρίας στον κλάδο των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης και περισσότερες από 50 εταιρικές και προϊοντικές διακρίσεις την τελευταία δεκαετία, η Οικογένεια Πορτοκαλίδη συνεχίζει να επενδύει στην ποιότητα, την καινοτομία και την ανάπτυξη νέων προτάσεων, δημιουργώντας αξία για επαγγελματίες και καταναλωτές. / portokalidisfamily.com



72H ARTISANAL BAKERY - BREAD PATTERNS: ORIGINS

Από τις 13 έως τις 15 Νοεμβρίου ο Νίκος Χανδολιάς, executive baker and artistic director του 72H Artisanal Bakery, διοργάνωσε το ποπ απ πρότζεκτ «Bread patterns: Origins», αξιοποιώντας το προζύμι σαν καμβά. Για 72 ώρες στη βιτρίνα του 72H ήταν διαθέσιμες δημιουργίες που συνδύαζαν τη ζύμη με φυσικές βαφές και διακριτικές γεύσεις, μετατρέποντας το κλασικό ψωμί με προζύμι σε έργο τέχνης. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μία από αυτές τις περιορισμένης κυκλοφορίας φραντζόλες και να διεκδικήσουν ένα από τα πόστερ του πρότζεκτ, τα οποία συνδέουν το χειροποίητο ψωμί με την τέχνη.



ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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





ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ

από την LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS FOODS διοργάνωσε τρεις ενδιαφέρουσες επιδείξεις σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη, με γιορτινό θέμα. Οι προσκεκλημένοι Chef Ambassadors της Ιταλικής Irca, κ. Francesco Maggio και κ. Roberto Tata, επέδειξαν live τη δημιουργία πολλών γιορτινών γλυκών. Παράλληλα, στον πλούσιο μπουφέ των εκδηλώσεων, οι επισκέπτες μπόρεσαν να δουν και να δοκιμάσουν όλες τις νέες προτάσεις των τεχνικών του Innovation & Training Center® της Laoudis Foods για τα Χριστούγεννα με τις πρώτες ύλες των αξιόλογων παραγωγών που αντιπροσωπεύει η Laoudis Foods, όπως οι Irca, Ireks, Mec3, Corman, Dobla, Domori, Silikomart κ.ά. / laoudis.gr

MY IONIKI: Η ΝΕΑ ΨΗΦΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

από την IONIKI

Η IONIKI παρουσιάζει το My Ioniki, τη νέα mobile εφαρμογή που σχεδιάστηκε αποκλειστικά για τους επαγγελματίες συνεργάτες της, ενισχύοντας τον ψηφιακό μετασχηματισμό των υπηρεσιών της. Το σύγχρονο B2B εργαλείο προσφέρει online παραγγελίες 24/7, προσωποποιημένη πρόσβαση σε προϊόντα και τιμοκαταλόγους, ιστορικό συναλλαγών, προσφορές, νέα προϊόντα, συνταγές και χρήσιμα tips. Παράλληλα, υποστηρίζει ασφαλείς online πληρωμές και εξατομικευμένη εμπειρία χρήσης. Περισσότερο από μια πλατφόρμα παραγγελιοληψίας, λειτουργεί ως ολοκληρωμένος ψηφιακός σύμβουλος συνεργασίας, απλοποιώντας την καθημερινότητα των επαγγελματιών, αναβαθμίζοντας την εξυπηρέτηση και ενισχύοντας την επικοινωνία με την εταιρεία, μέσα από καινοτόμες λύσεις που δημιουργούν πραγματική αξία./ ioniki.com





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



FOODTOOLS CS-1000: ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ & ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΠΗ

από την SWEET ICE

Η βιομηχανική λύση της Foodtools επαναπροσδιορίζει την ταχύτητα και την ακρίβεια στη γραμμή παραγωγής σας. Σχεδιασμένο για επιχειρήσεις με υψηλό όγκο εργασιών (200+ προϊόντα ανά ώρα), το αυτόματο μηχάνημα κόβει με απόλυτη ακρίβεια κατεψυγμένα στρογγυλά προϊόντα, όπως κέικ, cheesecakes, τούρτες με στρώσεις, τάρτες και τούρτες παγωτού. Με πλήρως αυτόματη τοποθέτηση και τροφοδοσία χάρτινων διαχωριστικών, εγγυάται σταθερό μέγεθος μερίδων και άψογη εμφάνιση, ανεξάρτητα από τον χειριστή. Παράλληλα, προσφέρει ευελιξία αλλαγής από κοπή με διαχωριστικά σε κοπή χωρίς, με έναν απλό διακόπτη. Βελτιστοποιήστε την παραγωγή, μειώστε το εργατικό κόστος και εκμηδενίστε τις απώλειες προϊόντος, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα σε κάθε μερίδα! / sweetice.gr



ΝΕΕΣ DIGESTIVE BARS

από την ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η οικογένεια των Digestive Bars Παπαδοπούλου μεγαλώνει με δύο νέες προτάσεις. Η Digestive Bar με κόκκινα φρούτα & γιαούρτι Χωρίς Προσθήκη Ζάχαρης* συνδυάζει κόκκινα φρούτα, γιαούρτι και δημητριακά ολικής άλεσης. Με 95 θερμίδες ανά μπάρα και πλούσια σε φυτικές ίνες, αποτελεί ιδανική επιλογή για ελαφρύ σνακ. Η Digestive Protein Bar με φιστικοβούτυρο & σοκολάτα γάλακτος συνδυάζει πλούσια γεύση και 20% πρωτεΐνη. Και οι δύο νέες γεύσεις είναι χωρίς συντηρητικά και χρωστικές. / papadopoulou.gr

ΝΕΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΠΙΤΣΑ ΣΚΕΠΑΣΤΗ

από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ παρουσιάζει τη νέα Χειροποίητη Πίτσα Σκεπαστή, μια χορταστική πρόταση που συνδυάζει τη γεύση της πίτσας με την τραγανή υφή της χειροποίητης σφολιάτας. Διαθέτει πλούσια γέμιση από κόκκινη σάλτσα, πράσινη πιπεριά, μπέικον, γκούντα και ζαμπόν, με επικάλυψη λευκού σουσαμιού, εμπλουτίζοντας την αλμυρή βιτρίνα με μια ελκυστική επιλογή για snack ή γρήγορο γεύμα. Με διαστάσεις 22 × 22 εκ. και βάρος 1.035 γρ., κόβεται μετά το ψήσιμο σε τέσσερα τριγωνικά κομμάτια. Ψήνεται απευθείας από την κατάψυξη, χωρίς απόψυξη ή στόφα, διευκολύνοντας την προετοιμασία και τον προγραμματισμό της παραγωγής. Παρασκευάζεται χωρίς συντηρητικά και απευθύνεται σε αρτοποιεία, αρτοζαχαροπλαστεία, κυλικεία και σημεία coffee & snacking. / portokalidisfamily.com



TECHNOLOGY ON THE MOVE | GREECE ROADSHOW 2026

από την ACMON GROUP

Από τις 16 Νοεμβρίου έως και τις 5 Δεκεμβρίου ο Όμιλος Acmon σε συνεργασία με τη METTLER TOLEDO θα παρουσιάσει το Technology on the Move | Greece Roadshow 2026. Το ειδικά εξοπλισμένο Demo Van της METTLER TOLEDO θα επισκεφθεί επιλεγμένες βιομηχανίες στη Μακεδονία, τη Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα και την Αττική, φέρνοντας τα νέα συστήματα X-Ray X12 και Metal Detector M50 Series στον χώρο των επιχειρήσεων. Οι συμμετέχοντες θα μπορούν να πραγματοποιήσουν ζωντανές δοκιμές με τα δικά τους προϊόντα με στόχο την αξιολόγηση των διαθέσιμων λύσεων σε πραγματικές συνθήκες. / acmongroup.com





ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΟ IONIKI ANNIVERSARY SUMMIT ΓΙΑ ΤΑ 35 ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΙΩΝΙΚΗΣ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 13 Νοεμβρίου 2026, στο Hyatt Regency Thessaloniki, το Ioniki Anniversary Summit, με αφορμή τα 35 χρόνια συνεχούς παρουσίας και ανάπτυξης της Ιωνικής Σφολιάτας στην ελληνική και διεθνή αγορά. Με κεντρικό μήνυμα «35 Χρόνια Ioniki – Μαζί, ζυμώνουμε το αύριο!», η εκδήλωση συγκέντρωσε εκπροσώπους της επιχειρηματικής κοινότητας, συνεργάτες και πελάτες. Ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος, Γιώργος Πορτοκαλίδης, παρουσίασε την ιστορική και αναπτυξιακή πορεία της εταιρείας, ενώ συζητήθηκαν το στρατηγικό όραμα, οι επενδύσεις και το μέλλον του κλάδου. Το πρόγραμμα περιλάμβανε panel discussion για τα κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης και το convenience food, παρουσίαση νέων προϊόντων και του Myloniki App. Η Ioniki συνεχίζει να επενδύει στην ποιότητα, την καινοτομία και τη βιώσιμη ανάπτυξη. / ioniki.com

STREET DOUGH

Truffle Melt Κρουασάν

ΕΜΜΑΝΟΥΕΛΑ ΔΕΛΑΤΟΛΑ – BAKER & PASTRY CHEF

Η street food κουλτούρα επαναπροσδιορίζει διαρκώς τα όρια της απόλαυσης, φέρνοντας τη γαστρονομική πολυτέλεια πιο κοντά στην καθημερινότητα. Το Truffle Melt Croissant είναι ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της νέας τάσης: η γαλλική παράδοση του βουτυράτου κρουασάν συναντά τον εκλεπτυσμένο, γήινο χαρακτήρα της τρούφας, σε μια δημιουργία που ισορροπεί ανάμεσα στο comfort food και τη σύγχρονη γαστρονομική πρόκληση. Γιατί η πολυτέλεια... τρώγεται στο χέρι!

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΦΥΛΛΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η ποιότητα ενός κρουασάν ξεκινά από τον έλεγχο της φυλλοποίησης (tourage). Η διαδικασία βασίζεται στην ενσωμάτωση ενός φύλλου βουτύρου (beurrage) στη βασική ζύμη (détrempe) και στη δημιουργία διαδοχικών στρώσεων μέσα από ανοίγματα και διπλώματα. Καθοριστικό ρόλο παίζει η πλαστικότητα των δύο υλικών: το βούτυρο πρέπει να παραμένει εύκαμπτο, χωρίς να σπάει ή να ενσωματώνεται στη ζύμη. Οι ενδιάμεσες αναπαύσεις σε ψύξη επιτρέπουν στη γλουτένη να χαλαρώσει και προστατεύουν τη δομή της φυλλοποίησης. Στόχος είναι η δημιουργία διακριτών στρώσεων, που κατά το ψήσιμο θα αναπτυχθούν σε τραγανή κρούστα και ανοιχτή, κυψελωτή ψίχα.

CROSS LAMINATION: ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Η τεχνική Cross Lamination διαφοροποιείται από την κλασική φυλλοποίηση ως προς τη διάταξη των φυλλοποιημένων στοιχείων. Στη συγκεκριμένη προσέγγιση, επιμέρους φυλλοποιημένες λωρίδες τοποθετούνται πάνω σε μια δεύτερη φυλλοποιημένη βάση, δημιουργώντας μια σύνθετη δομή στρώσεων. Η ακρίβεια στο πάχος, στην τοποθέτηση και στην ευθυγράμμιση των λωρίδων είναι καθοριστική, καθώς επηρεάζει τόσο την ομοιομορφία όσο και την τελική γεωμετρία του προϊόντος. Πρόκειται για μια τεχνική που συνδυάζει τον έλεγχο της ζύμης με τη δημιουργική διαχείριση της δομής και της εμφάνισης.

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Η ομορφιά αυτής της δουλειάς βρίσκεται στη δημιουργία και στη συνεχή εξέλιξη. Αγαπώ τη διαδικασία του να ξεκινάς από κάτι απλό, όπως η ζύμη, και με γνώση, τεχνική και φαντασία να δημιουργείς κάτι ξεχωριστό. Η φυλλοποίηση με συναρπάζει, καθώς συνδυάζει ακρίβεια και δημιουργικότητα, προσφέροντας διαρκώς νέα ερεθίσματα. Κάθε δοκιμή, αποτυχία και επιτυχία γίνεται ευκαιρία για μάθηση, αναζήτηση και εξέλιξη.



Υλικά

ΖΥΜΗ
- 455 γρ. Αλεύρι Τ.45
- 195 γρ. Αλεύρι 70%
- 13 γρ. Αλάτι
- 65 γρ. Ζάχαρη
- 5 γρ. Μέλι
- 5 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
- 33 γρ. Μαγιά νωπή χρυσή
- 49 γρ. Βούτυρο 82%
- 162 γρ. Γάλα
- 162 γρ. Νερό με πάγο
- 389 γρ. Poolish

POOLISH
- 195 γρ. Αλεύρι 70%
- 162 γρ. Νερό
- 32 γρ. Μαγιά

ΦΥΛΛΟΠΟΙΗΣΗ
- 1000 γρ. Βούτυρο 84%

Γέμιση

MORNAY
- 50 γρ. Αλεύρι γοχ.
- 50 γρ. Βούτυρο
- 500 γρ. Γάλα
- 50 γρ. Τσένταρ τριμμένο
- 50 γρ. Γραβιέρα τριμμένη
- 5 γρ. Αλάτι
- 1 γρ. Μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 1 γρ. Πιπέρι
- 20 γρ. Κρόκος αυγού

ΜΕΙΓΜΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
- 120 γρ. Μανιτάρια portobello
- 50 γρ. Μανιτάρια shitake
- 80 γρ. Μανιτάρια champignon
- 20 γρ. Ελαιόλαδο
- 1 γρ. Σκόρδο σε σκόνη
- 3 γρ. Λάδι τρούφας
- 12 γρ. Κρέμα βαλσάμικο

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
- 100 γρ. Κρεμμύδια shallots
- 8 γρ. Βούτυρο
- 3 γρ. Ελαιόλαδο
- 5 γρ. Καστανή ζάχαρη
- 6 γρ. Κρέμα Βαλσάμικο
- 5 γρ. Μέλι
- 1 γρ. Αλάτι
- Πιπέρι

Εξοπλισμός

- Μπασίνα
- Ζυμωτήριο
- Σφολιατομηχανή
- Λαμαρίνα
- Ταψί
- Κατσαρόλα
- Αντικολλητικό τηγάνι
- Chiller
- Στόφα
- Ψυγείο
- Φούρνος



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ημέρα 1

Ανακατεύουμε το poolish και το αφήνουμε στη στόφα για 30-60 λεπτά. Προσθέτουμε στο ζυμωτήριο όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο φυλλοποίησης. Ζυμώνουμε 4 λεπτά στην αργή και 12-15 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα, μέχρι να προκύψει λείο, ομοιογενές ζυμάρι, με θερμοκρασία έως 24°C. Σχηματίζουμε μια μπάλα, ανοίγουμε σε διαστάσεις 30x40 εκ. και τοποθετούμε στο chiller στους -18°C για 2-3 ώρες. Καλύπτουμε με μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.

Ημέρα 2

Αφήνουμε το βούτυρο φυλλοποίησης 84% σε θερμοκρασία δωματίου για 20-30 λεπτά και το ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή σε πάχος 1 εκ. Ανοίγουμε το ζυμάρι σε διπλάσιο μέγεθος, τοποθετούμε το βούτυρο στο κέντρο και το καλύπτουμε πλήρως με τις άκρες της ζύμης. Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή και πραγματοποιούμε ένα διπλό δίπλωμα. Ξεκουράζουμε στο chiller για 30 λεπτά, κάνουμε ένα μονό δίπλωμα και αφήνουμε για ακόμη 1 ώρα. Έπειτα, ανοίγουμε σε πάχος 2 εκ. και κόβουμε λωρίδες πάχους 1 εκ. Τις τοποθετούμε σε όλη την επιφάνεια της ζύμης, με τη φυλλοποίηση προς τα πάνω. Μεταφέρουμε στο chiller για 30 λεπτά και ανοίγουμε ξανά σε πάχος 0,45 εκ., διατηρώντας τις γραμμές παράλληλες προς τη φορά ανοίγματος. Τοποθετούμε τη ζύμη στον πάγκο με τις γραμμές προς τα κάτω και κόβουμε ορθογώνια κομμάτια 6 × 22 εκ., με τις γραμμές φυλλοποίησης κατά μήκος της μεγαλύτερης πλευράς. Γεμίζουμε κάθε κομμάτι με 15 γρ. mornay, 20 γρ. μανιτάρια και 5 γρ. καραμελωμένο κρεμμύδι. Κλείνουμε, τοποθετούμε σε λαμαρίνα με την ένωση προς τα κάτω και μεταφέρουμε στο ψυγείο.

Ημέρα 3

Τοποθετούμε τα truffle melt κρουασάν σε ταψί με λαδόκολλα, αφήνοντας κενό μεταξύ τους. Μεταφέρουμε το ταψί στη στόφα για περίπου 2 ώρες, μέχρι να αυξηθεί ο όγκος τους κατά 30-40%. Αφού προθερμάνουμε τον φούρνο, ψήνουμε σε αερόφουρνο στους 175°C για 14-16 λεπτά. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βγάζουμε τα κρουασάν και τα αλοίφουμε με βούτυρο.

ΓΕΜΙΣΗ

Mornay

Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα για 2-3 λεπτά, χωρίς να πάρει χρώμα. Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς για να μη δημιουργηθούν σβόλοι. Αφήνουμε να βράσει ελαφρά, μέχρι να δέσει η μπεσαμέλ. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το τσένταρ και τη γραβιέρα. Προσθέτουμε τον κρόκο και ανακατεύουμε καλά. Τέλος, προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.

Μείγμα μανιταριών

Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και τα κόβουμε σε ομοιόμορφες φέτες ή κομμάτια. Τα τοποθετούμε σε μπολ και προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το σκόρδο σε σκόνη. Ανακατεύουμε καλά. Απλώνουμε τα μανιτάρια σε ταψί με λαδόκολλα σε μία στρώση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 15-20 λεπτά. Στα μισά του ψησίματος ανακατεύουμε. Μόλις αποκτήσουν ωραίο χρώμα, τα βγάζουμε από τον φούρνο. Προσθέτουμε το λάδι τρούφας, την κρέμα βαλσάμικο και ανακατεύουμε απαλά.

Καραμελωμένο κρεμμύδι

Καθαρίζουμε και κόβουμε τα shallots σε λεπτές φέτες. Ζεσταίνουμε σε αντικολλητικό τηγάνι το βούτυρο και το ελαιόλαδο σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τα shallots και σοτάρουμε αργά, μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη και το μέλι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να καραμελώσουν. Σβήνουμε με την κρέμα βαλσάμικο, ανακατεύουμε και αλατοπιπερώνουμε. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να εξατμιστούν τα περιττά υγρά και να αποκτήσουν γυαλιστερή, καραμελωμένη υφή. Αποσύρουμε, αφήνουμε να κρυώσουν και αποθηκεύουμε σε σκεύος στο ψυγείο.



ΧΡΗΣΙΜΑ Tips

- Κατά το ζύμωμα, η θερμοκρασία της ζύμης δεν πρέπει να ξεπερνά τους 24°C. Έτσι διατηρείται ο έλεγχος της ζύμωσης και της ελαστικότητάς της πριν από τη φυλλοποίηση.
- Οι ενδιάμεσες αναπαύσεις στο chiller βοηθούν τη χαλάρωση της γλουτένης και διατηρούν τη δομή της φυλλοποίησης.

@del_emma

Κάθε γιορτή ξεκινά από κάπου

Από το αρτοποιείο μέχρι το γιορτινό τραπέζι, οι πίτες έχουν τον δικό τους ρόλο. Είναι η γνώριμη γεύση που θυμίζει σπίτι, οικογένεια και στιγμές που αξίζει να μοιραζόμαστε.

Με τις πίτες TSABASSIS, δώστε στις γιορτινές σας προτάσεις την ποιότητα και τη γεύση που αναζητούν οι πελάτες σας.

Ανακαλύψτε τη σειρά από τις πίτες TSABASSIS και δημιουργήστε τη δική σας γιορτινή πρόταση για τους πελάτες σας.

TSABASSIS
ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

www.tsabassis.gr

High Protein Bakery

Η επόμενη ευκαιρία στη βιτρίνα του ελληνικού αρτοποιείου

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

Η πρωτεΐνη αποτελεί διεθνώς σημαντικό κριτήριο επιλογής τροφίμων, δημιουργώντας νέες προοπτικές για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Στην Ελλάδα, τα πρωτεϊνικά αρτοσκευάσματα αποκτούν εμπορικό ενδιαφέρον, με βασική πρόκληση την επίτευξη αποδεκτής γεύσης, σταθερής ποιότητας και βιώσιμης τιμής. Παράλληλα, η αξιοποίηση εναλλακτικών πηγών πρωτεΐνης και η ανάπτυξη καινοτόμων συνταγών μπορούν να ενισχύσουν τη διατροφική αξία και την ανταγωνιστικότητα των τελικών προϊόντων.



«Τα προϊόντα υψηλής πρωτεΐνης δεν απευθύνονται αποκλειστικά σε αθλητές, αλλά και στο ευρύτερο κοινό»

Η ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΠΕΡΝΑ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Μέχρι πριν από λίγα χρόνια, τα τρόφιμα υψηλής πρωτεΐνης απευθύνονταν κυρίως σε αθλητές και καταναλωτές με εξειδικευμένες διατροφικές ανάγκες. Σήμερα, η πρωτεΐνη έχει περάσει από τα συμπληρώματα στα καθημερινά τρόφιμα, από τα γαλακτοκομικά και τα σνακ έως τα έτοιμα γεύματα, επεκτεινόμενη δυναμικά στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Σύμφωνα με στοιχεία της Innova Market Insights (2025), περίπου τρεις στους πέντε καταναλωτές διεθνώς επιδιώκουν να αυξήσουν την πρωτεΐνη στη διατροφή τους. Η τάση ενισχύεται από τη μεγαλύτερη ενασχόληση με τη φυσική δραστηριότητα, την αναζήτηση τροφίμων υψηλότερης θρεπτικής αξίας και το ενδιαφέρον για τη διατήρηση της μυϊκής μάζας σε μεγαλύτερες ηλικίες.

Για την αρτοποιία, η εξέλιξη αυτή έχει ιδιαίτερη σημασία, καθώς η ενίσχυση της πρωτεϊνικής αξίας του ψωμιού προσφέρει ένα πρόσθετο διατροφικό χαρακτηριστικό, χωρίς να απαιτεί ουσιαστική αλλαγή στις καταναλωτικές συνήθειες.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΜΕ ΙΣΧΥΡΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Η διεθνής αγορά αρτοσκευασμάτων υψηλής πρωτεΐνης περιλαμβάνει ψωμί, προϊόντα τοστ, μπισκότα, κέικ, κριτσίνια και κράκερς. Η ποικιλία αυτή δείχνει ότι η τάση δεν περιορίζεται σε έναν εξειδικευμένο τύπο ψωμιού.

Σύμφωνα με την κλαδική μελέτη της Fortune Business Insights, η παγκόσμια αγορά αρτοσκευασμάτων υψηλής πρωτεΐνης αποτιμήθηκε σε περίπου 4,86 δισ. δολάρια το 2025 και προβλέπεται να προσεγγίσει τα 9,02 δισ. δολάρια το 2034, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 7,1% για την περίοδο 2026–2034.

Το ψωμί αντιπροσώπευε περίπου το 58% της παγκόσμιας αγοράς αυτής, ενώ η Ευρώπη συμμετείχε με μερίδιο περίπου 29% στην παγκόσμια αξία της το 2025. Η ευκαιρία δεν αφορά μόνο τη λιανική πώληση, αλλά και την οργανωμένη εστίαση, τα ξενοδοχεία, τα καταστήματα γρήγορου γεύματος και τα σύγχρονα σημεία καφέ και σνακ. Σύμφωνα με στοιχεία της Innova Market Insights (2025), οι νέες κυκλοφορίες ψωμιού και συναφών προϊόντων με ισχυρισμούς υψηλής πρωτεΐνης παρουσίασαν μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 8% στην Ευρώπη.

Η ανάπτυξη διαφέρει μεταξύ των ευρωπαϊκών αγορών: στη Βρετανία συναντώνται εμπλουτισμένα ψωμιά και προϊόντα τοστ, ενώ στη Γερμανία κυκλοφορούν και προϊόντα με ιδιαίτερα υψηλή πρωτεϊνική περιεκτικότητα. Η διαφοροποίηση, ωστόσο, δεν πρέπει να γίνεται εις βάρος της ισορροπημένης διατροφικής σύνθεσης.

Στις μεσογειακές χώρες, η αποδοχή εμφανίζεται περισσότερο συνδεδεμένη με τη γεύση, την οικεία εμφάνιση και τη συμβατότητα με τις τοπικές διατροφικές συνήθειες.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ: ΑΥΞΗΜΕΝΗ ΖΗΤΗΣΗ, ΑΝΕΠΑΡΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Στην Ελλάδα, η πρωτεΐνη αποκτά μεγαλύτερη σημασία στις καταναλωτικές επιλογές. Σύμφωνα με έρευνα της Ierax Analytix (2026), το 66% των ερωτηθέντων θα πλήρωνε περισσότερο για γαλακτοκομικά υψηλής πρωτεΐνης, ενώ το 32% ανέφερε την πρωτεΐνη ως λόγο της τελευταίας επιπλέον δαπάνης για premium γαλακτοκομικό. Παρότι τα ευρήματα δεν μεταφέρονται αυτομάτως στο ψωμί, αναδεικνύουν την εμπορική αξία της πρωτεΐνης.

Στην αρτοποιία, η κατηγορία παραμένει σε πρώιμο στάδιο, με επιλεγμένα συσκευασμένα ψωμιά υψηλής πρωτεΐνης στην οργανωμένη λιανική, αλλά περιορισμένη παρουσία στην καθημερινή βιτρίνα των ανεξάρτητων αρτοποιείων.

Ελληνική μελέτη διατροφικών ετικετών κατέγραψε μέση περιεκτικότητα 8,93 g πρωτεΐνης ανά 100 g στα συμβατικά ψωμιά του δείγματος. Η ανάπτυξη προϊόντων με αισθητά υψηλότερη περιεκτικότητα δημιουργεί δυνατότητες διαφοροποίησης, εφόσον διασφαλίζονται ανταγωνιστική ποιότητα και τιμή.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΘΛΗΤΗΣ

Τα προϊόντα υψηλής πρωτεΐνης δεν απευθύνονται αποκλειστικά σε αθλητές, αλλά σε ευρύτερο κοινό, από εργαζομένους και νεότερους καταναλωτές έως μεγαλύτερες ηλικίες, όπου η επαρκής πρωτεϊνική πρόσληψη έχει ιδιαίτερη σημασία.

Η επιλογή τους δεν εξαρτάται μόνο από την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, αλλά και από την οικειότητα των συστατικών, τη συνολική διατροφική εικόνα, την τιμή και τη δυνατότητα ένταξης στην καθημερινή διατροφή.

«Η διεθνής αγορά αρτοσκευασμάτων υψηλής πρωτεΐνης περιλαμβάνει ψωμί, προϊόντα τοστ, μπισκότα, κέικ, κριτσίνια και κράκερς»

Επομένως, ένα ψωμί υψηλής πρωτεΐνης με γνώριμη γεύση, ευχάριστη υφή και οικεία εμφάνιση μπορεί να αποκτήσει μεγαλύτερη εμπορική απήχηση. Η επιτυχία του εξαρτάται όχι μόνο από τα γραμμάρια πρωτεΐνης, αλλά κυρίως από τη συνολική ποιότητα και αποδοχή του προϊόντος.

ΝΕΕΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΣΗ

Η ανάπτυξη της κατηγορίας High-Protein Bakery δεν χρειάζεται να περιοριστεί σε έναν ιδιαίτερο τύπο ψωμιού. Ψωμιά ολικής άλεσης, πολύσπορα, λευκά τοστ, αρτίδια για σάντουιτς, κουλούρια, κριτσίνια και παξιμάδια προσφέρουν δυνατότητες ανάπτυξης προϊόντων με ενισχυμένη πρωτεϊνική αξία.

Στην εστίαση ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα ψωμάκια για burger, οι τορτίγιες και τα προϊόντα πρωινού. Στη ζαχαροπλαστική μπορούν αντίστοιχα να αναπτυχθούν cookies, muffins και ατομικά κέικ με διαφοροποιημένη πρωτεϊνική σύνθεση.

Η πρωτεϊνική ενίσχυση προσφέρει ένα μετρήσιμο χαρακτηριστικό διαφοροποίησης και μπορεί να υποστηρίξει υψηλότερη τιμή, μόνον εφόσον ο καταναλωτής αναγνωρίζει αντίστοιχη αξία στο τελικό προϊόν. Η εμπορική επιτυχία δεν εξαρτάται μόνο από τον διατροφικό ισχυρισμό. Προϋποθέτει σωστή κοστολόγηση, σταθερή ποιότητα και αποδοχή από τους πελάτες.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

Η πιο πρακτική αφετηρία είναι ένα γνώριμο προϊόν, όπως πολύσπορο ψωμί ή ψωμί τοστ, αντί μιας εντελώς νέας κατηγορίας. Μια μικρή πιλοτική παραγωγή επιτρέπει τη σύγκριση γεύσης, όγκου, ψίχας, φρεσκάδας και κόστους με το συμβατικό προϊόν.

Στην ανάπτυξη ενός πολύσπορου ψωμιού μπορούν να δοκιμαστούν συνδυασμοί αλεύρων δημητριακών και οσπρίων, με προσαρμογή της ενυδάτωσης και της διαδικασίας. Η πρωτεϊνική περιεκτικότητα και η δυνατότητα χρήσης διατροφικού ισχυρισμού πρέπει να επιβεβαιώνονται στο τελικό προϊόν και όχι μόνο θεωρητικά.

Το εμπορικό τεστ περιλαμβάνει δοκιμαστική διάθεση, καταγραφή σχολίων πελατών και σύγκριση του πρόσθετου κόστους με την τιμή που μπορεί να δεχθεί η αγορά.

ΟΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Η αύξηση της πρωτεϊνικής περιεκτικότητας δεν αποτελεί απλή προσθήκη συστατικού, καθώς οι πρωτεΐνες από δημητριακά, όσπρια ή γάλα επηρεάζουν την απορρόφηση νερού, τη ρεολογική συμπεριφορά της ζύμης, τον όγκο, τη δομή της ψίχας και τη φρεσκάδα.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι φυτικές πρωτεΐνες από ρεβίθι, μπιζέλι, φάβα και φακή, σε συνδυασμό με δημητριακά και σπόρους. Ωστόσο, οι υψηλές προσθήκες μπορεί να προκαλέσουν πυκνή ψίχα, μειωμένο όγκο και ανεπιθύμητα γευστικά χαρακτηριστικά, ενώ η υπερβολική χρήση ελαιούχων σπόρων αυξάνει το λίπος και την ενεργειακή αξία.

Απαιτείται, επομένως, έλεγχος της απορρόφησης νερού, του ζυμώματος, της συγκράτησης αερίων, του τελικού όγκου, της δομής της ψίχας και της μαλακότητας κατά τη συντήρηση, σε πραγματικές συνθήκες παραγωγής. Η τεχνολογική πρόκληση δεν είναι η μέγιστη πρωτεϊνική περιεκτικότητα, αλλά μια ουσιαστικά βελτιωμένη σύνθεση που διατηρεί αποδεκτή γεύση, υφή και φρεσκάδα.

Εξίσου σημαντική είναι η σωστή επισήμανση. Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1924/2006, ο ισχυρισμός «πηγή πρωτεϊνών» προϋποθέτει τουλάχιστον 12% της ενεργειακής αξίας να προέρχεται από πρωτεΐνες, ενώ ο ισχυρισμός «υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες» απαιτεί τουλάχιστον 20%. Η αναγραφή των γραμμαρίων πρωτεΐνης ανά μερίδα, π.χ. ανά φέτα, μπορεί να βοηθήσει τον καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ορθού καθορισμού μερίδας και συμμόρφωσης με τους κανόνες επισήμανσης.

Ενδεικτικά, ψωμί που περιέχει 13 g πρωτεΐνης και αποδίδει 260 kcal ανά 100 g παρέχει 52 kcal από πρωτεΐνες, δηλαδή 20% της συνολικής ενέργειας. Συνεπώς καλύπτει αριθμητικά το συγκεκριμένο όριο του ισχυρισμού «υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες», εφόσον πληρούνται και οι λοιπές εφαρμοστέες προϋποθέσεις.

Η υψηλή πρωτεΐνη δεν συνεπάγεται αυτομάτως χαμηλότερη θερμιδική αξία ή συνολικά υγιεινότερο προϊόν. Πρέπει να αξιολογούνται επίσης η ποιότητα της πρωτεΐνης, οι φυτικές ίνες, το αλάτι, τα λιπαρά και το συνολικό διατροφικό προφίλ, με αξιόπιστη εργαστηριακή τεκμηρίωση όπου απαιτείται.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ανάπτυξη της High-Protein Bakery αποτελεί ευκαιρία για το ελληνικό αρτοποιείο να επανατοποθετήσει παραδοσιακά και σύγχρονα προϊόντα σε μια αγορά που αναζητά μεγαλύτερη διατροφική αξία.

Η επιτυχημένη είσοδος στην κατηγορία απαιτεί κατάλληλη επιλογή προϊόντων, τεχνολογική αξιοπιστία, σωστή τιμολόγηση και αποτελεσματική παρουσίαση. Μια περιορισμένη δοκιμαστική διάθεση μπορεί να αξιολογήσει την ανταπόκριση και τις επαναλαμβανόμενες αγορές.

Καθοριστική είναι η κατανόηση του καταναλωτή, καθώς πολλοί δεν αναζητούν εξειδικευμένα προϊόντα, αλλά καλύτερες εκδοχές τροφίμων που ήδη καταναλώνουν.

Η πρωτεΐνη μπορεί να αποτελέσει το κίνητρο της πρώτης αγοράς, αλλά η γεύση, η υφή και η φρεσκάδα θα καθορίσουν την επαναγορά. Με την τεχνογνωσία, την παράδοση και τη σχέση εμπιστοσύνης με τον πελάτη, η ελληνική αρτοποιία μπορεί να αξιοποιήσει αυτή την ευκαιρία. Το ψωμί του μέλλοντος δεν χρειάζεται να πάψει να μοιάζει με ψωμί, αλλά να προσφέρει περισσότερους λόγους επιλογής.



Ποιοτικές προδιαγραφές αλεύρων

W, P/L τεχνικά χαρακτηριστικά ενός αλεύρου

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο Αλβεογράφος Chopin (Chopin Alveograph) είναι ένα από τα πιο σημαντικά και διεθνώς αναγνωρισμένα όργανα εργαστηριακού ελέγχου στη βιομηχανία των σιτηρών και της αλευροποιίας. Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό των ρεολογικών ιδιοτήτων και, πιο σωστά, των ιξωδοελαστικών ιδιοτήτων μίας φυσαλίδας ζύμης.



Κατά το φούσκωμά της, καταγράφονται η αντοχή, η ελαστικότητα, η εκτασιμότητα και η αντοχή στο ψήσιμο. Οι ρεολογικές μέθοδοι υποδεικνύουν τις τεχνολογικές ιδιότητες και τη χρησιμότητα του αλεύρου και κατ' επέκταση συμβάλλουν στη μελέτη της ποιότητάς του. Τα αποτελέσματα αυτά επιτρέπουν ελεγχόμενες διαδικασίες παραγωγής και εξασφαλίζουν την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Η διαδικασία αυτής της ανάλυσης γίνεται σε ένα ειδικά προετοιμασμένο τεμάχιο ζύμης, το οποίο με την πίεση αέρα φουσκώνει σαν μπαλόνι. Η μέθοδος προσομοιάζει στη διόγκωση της ζύμης κατά την ωρίμανση, όταν φουσκώνει με το διοξείδιο του άνθρακα. Η μέθοδος είναι τυποποιημένη κατά τα ISO 27971 και AACC 54-30.02.

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΕΝΟΣ ΑΛΒΕΟΓΡΑΦΗΜΑΤΟΣ

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων του αλβεογράφου χρησιμοποιούνται:

- για αγορά και ταξινόμηση σιτηρών,
- στον τομέα αποθήκευσης σιτηρών,
- για τη βελτιστοποίηση μειγμάτων σταριών,
- για τη βελτιστοποίηση μίξης διαφορετικών αλεύρων,
- για την πρόβλεψη της σωστής δοσολογίας βελτιωτικών στο τελικό αλεύρι.

Η δοκιμή περιλαμβάνει τέσσερα κύρια βήματα:

1. Ανάμειξη αλεύρου και αλατισμένου νερού
2. Προετοιμασία πέντε τεμαχίων ζύμης ορισμένου μεγέθους
3. Τοποθέτηση των δειγμάτων ζύμης στη στόφα
4. Αυτόματο φούσκωμα κάθε τεμαχίου, μέχρι να σπάσει η φούσκα που σχηματίζεται

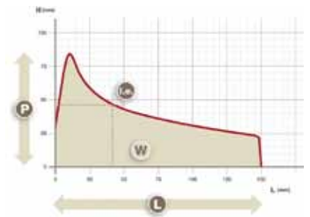


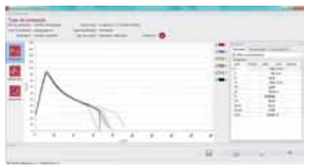






Οι καμπύλες κατά την ανάλυση στον αλβεογράφο έχουν την παρακάτω μορφή:





Η παράμετρος **P (Σκληρότητα/ Tenacity)** μετρά το μέγιστο ύψος του διαγράμματος (σε mm). Δείχνει την αντίσταση της ζύμης στην παραμόρφωση, δηλαδή το πόσο «σκληρή» είναι. Ένα υψηλό **P** σημαίνει ότι η ζύμη είναι ανθεκτική αλλά μπορεί να είναι και δύσκαμπτη. Η εν λόγω παράμετρος σχετίζεται, επίσης, με τη συνοχή, την πλαστικότητα και την απορροφητικότητα νερού του δείγματος.

Η παράμετρος **L (Εκτακτότητα/ Extensibility)** μετρά το συνολικό μήκος του διαγράμματος κατά μήκος του οριζόντιου άξονα (σε mm). Δείχνει την ικανότητα της ζύμης να τεντώνεται πριν σπάσει. Ένα υψηλό **L** σημαίνει ελαστική ζύμη, η οποία έχει την ικανότητα να συγκρατεί αέρια χωρίς να σχίζεται.

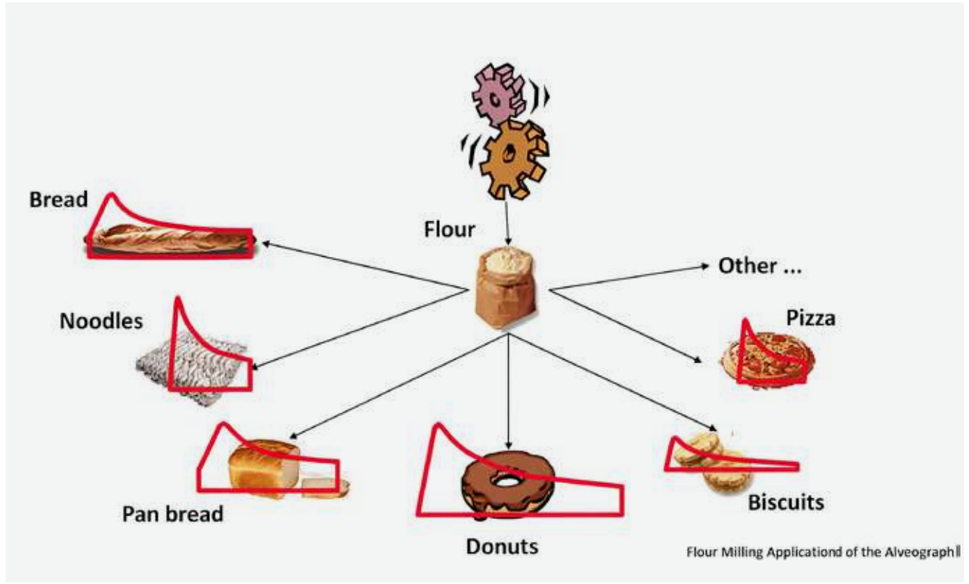
Η παράμετρος **P/L** ή **Λόγος P/L (Καμπύλη Σχήματος/ Configuration Ratio)** δείχνει την ισορροπία μεταξύ σκληρότητας και εκτακτότητας. Για τα περισσότερα ψωμιά θεωρείται ιδανικό ένα **P/L** μεταξύ **0.5 και 0.8.,** ενώ ένα **P/L > 1.2** υποδεικνύει ότι η ζύμη είναι πολύ «σφιχτή» και θα δώσει μικρό όγκο. Γενικά, η εν λόγω παράμετρος αντικατοπτρίζει το σχήμα του γραφήματος και υποδεικνύει τις ιδιότητες της ζύμης και τη χρησιμότητα του αλεύρου.

Η παράμετρος **W (Μηχανικό Έργο / Baking Strength)** μετρά το συνολικό εμβαδόν κάτω από την καμπύλη. Είναι η ενέργεια παραμόρφωσης, δηλαδή η ενέργεια που απαιτείται για να φουσκώσει η φυσαλίδα ζύμης μέχρι να σπάσει, και εκφράζει τη **συνολική δύναμη του αλευριού** (αρτοποιητική ικανότητα). Αναφέρεται και ως αντοχή ζύμης, αντοχή ψησίματος ή αντοχή πρωτεΐνης/γλουτένης αλεύρου.

- **W < 100:** Αδύναμα αλεύρια (κατάλληλα για μπισκότα, βουτήματα).
- **W 100 - 250:** Αλεύρια μέσης δύναμης (για κοινό ψωμί).
- **W > 250:** Δυνατά αλεύρια (για τσουρέκια, σφολιάτα ή για βελτίωση άλλων αλεύρων).

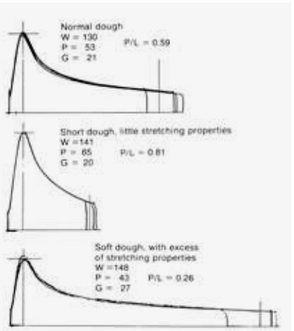
Η παράμετρος **Ie (Ελαστικότητα/Elasticity)** σημαίνει τον δείκτη ελαστικότητας και αφορά στην ελαστικότητα της ζύμης. Συγκρίνει την πίεση μετά την έγχυση 200 mL αέρα στο δοκιμαστικό κομμάτι ζύμης ή στη φυσαλίδα με τη μέγιστη πίεση (P).

Η παράμετρος **G (Swelling index)** ισούται με την τετραγωνική ρίζα του όγκου αέρα σε ml που απαιτείται για να γεμίσει μία φυσαλίδα αέρα και να σπάσει η ζύμη.



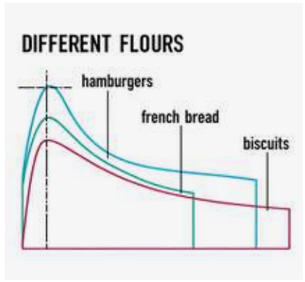
«Η ανάλυση στον αλβεογράφο μάς δίνει πληροφορίες για τη χημική σύνθεση των αλεύρων και συμβάλλει στην πληρέστερη αξιολόγηση των ιδιοτήτων και της χρήσης τους»

Ας δούμε μερικά παραδείγματα αναλύσεων:



Καμπύλες αλβεογραφήματος διαφόρων αλεύρων: κανονικό αλεύρι, δυνατό αλεύρι με μικρή εκτακτότητα, μαλακό αλεύρι με μεγάλη εκτακτότητα.

Η ανάλυση στον αλβεογράφο μάς δίνει πληροφορίες για τη χημική σύνθεση των αλεύρων και συμβάλλει στην πληρέστερη αξιολόγηση των ιδιοτήτων και της χρήσης τους. Ως εκ τούτου, είναι δικαιολογημένο να αναζητηθεί η σχέση μεταξύ της δομής του αλεύρου και ορισμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1.Faridi, H. & Rasper, F. V., The Alveograph Handbook, The American Association of Cereal Chemists Inc. St. Paul Minnesota, USA.

2.Walker, C. E. & Hazelton, J. L., «Dough Rheological Test», Cereal Food World 41(1) (Ιανουάριος 1996).

3.Bennett, R. & Coppock, J.B.M. (1952), «Measuring the physical characteristics of flour: A method of using the Chopin alveograph to detect the effect of flour improvers», J. Sci. Food Agric., 3: 297-307. Ανακτήθηκε από: https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.2740030702



Αθηνά Σκουβάκη

Wagee The Baker

Με οδηγό τις παιδικές της μνήμες από το Κουκάκι και αποσκευές τις παραστάσεις από τη διεθνή της διαδρομή, η Αθηνά Σκουβάκη δημιούργησε έναν χώρο όπου η νοσταλγία συναντά τη σύγχρονη γαστρονομική δημιουργία. Στο Wagee The Baker, η αισθητική της παλιάς Αθήνας συνυπάρχει με διεθνείς επιρροές, ενώ η χειροποίητη παρασκευή, η εκλεκτή πρώτη ύλη και η καθημερινή φρεσκάδα συνθέτουν μια ξεχωριστή πρόταση στη γειτονιά του Κουκακίου.

Πώς γεννήθηκε η ιδέα για το bakery;

Είμαι γέννημα θρέμμα του Κουκακίου. Μεγάλωσα σε μια γειτονιά με έντονη κοινωνική ζωή, όπου γνώριζα προσωπικά τους ιδιοκτήτες των μικρών καταστημάτων και των καφενείων. Οι συνοικιακοί φούρνοι αποτελούσαν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας. Είχα, λοιπόν, μια πολύ συγκεκριμένη εικόνα για το τι σημαίνει φούρνος της γειτονιάς. Όταν ήρθα στην Ελλάδα μετά τον κορονοϊό, διαπίστωσα ότι στο Κουκάκι υπήρχαν κυρίως παραδοσιακοί φούρνοι, αλλά έλειπε μια διαφορετική, σύγχρονη πρόταση. Ένιωσα ότι υπήρχε χώρος για ένα bakery που θα συνδύαζε την οικειότητα του συνοικιακού φούρνου με μια πιο διεθνή προσέγγιση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Έτσι γεννήθηκε το Wagee The Baker, τον Απρίλιο του 2026.

Πώς επηρέασαν οι διεθνείς εμπειρίες σας την επαγγελματική σας πορεία και τη φιλοσοφία σας;

Τα ταξίδια και η επαφή μου με διαφορετικές κουλτούρες υπήρξαν καθοριστικά. Η πρώτη μου επαγγελματική εμπειρία στην εστίαση ήταν στην Αυστραλία, όπου παράλληλα σπούδασα. Αργότερα εργάστηκα στην Αγγλία, ενώ για ένα διάστημα απομακρύνθηκα από την εστίαση και ασχολήθηκα με τη μόδα, καθώς είμαι και make-up artist. Κάθε χώρα μού προσέφερε διαφορετικά ερεθίσματα και νέες ιδέες. Στο Λονδίνο, για παράδειγμα, ξεχώρισα το St. John, ένα ιδιαίτερο εγχείρημα που συνδέει την αρτοποιία με το fine dining και την κουλτούρα του κρασιού. Αυτές οι εμπειρίες με βοήθησαν να αντιληφθώ τον φούρνο ως έναν πολυδιάστατο χώρο γαστρονομίας. Το Wagee αποτελεί, ουσιαστικά, την εξέλιξη του παραδοσιακού φούρνου μέσα από ένα διεθνές πρίσμα.

Ποια ήταν η έμπνευση πίσω από την αισθητική του καταστήματος;

Με γοητεύει ιδιαίτερα η αισθητική της παλιάς Αθήνας και ειδικότερα η δεκαετία του 1960. Υπάρχει μια γλυκιά νοσταλγία σε αυτή την εποχή, που συνδέεται και με τις παιδικές μου αναμνήσεις. Το μωσαϊκό, το ξύλο, τα χρώματα και οι χαρακτηριστικές υφές δημιουργούν μια ατμόσφαιρα οικεία και ζεστή. Ήθελα, όμως, να συνδυάσω αυτή την αναφορά με πιο σύγχρονα, διεθνή στοιχεία, αλλά και με την αισθητική μιας αγγλικής pub, που γνωρίζω καλά από τα χρόνια που έζησα και εργάστηκα στην Αγγλία. Το αποτέλεσμα είναι ένα περιβάλλον όπου το παλιό συναντά το σύγχρονο, χωρίς να δημιουργείται αντίφαση.

Ποια προϊόντα εκφράζουν περισσότερο τη γαστρονομική ταυτότητα του μαγαζιού;









«Είμαστε ιδιαίτερα απαιτητικοί ως προς τις πρώτες ύλες. Δίνουμε μεγάλη σημασία στο αλεύρι και στο βούτυρο, αλλά και σε κάθε συστατικό που χρησιμοποιούμε, από το ιταλικό προσούτο μέχρι τα φρούτα εποχής»



Η φιλοσοφία μας βασίζεται στην ποικιλία, στη φρεσκάδα και στην καθημερινή παρασκευή. Στη βιτρίνα μας συνυπάρχουν προϊόντα αρτοποιίας και σύγχρονης ζαχαροπλαστικής: brioche cinnamon rolls, babka, brioche με κρέμα πατισερί και raspberries, Basque cheesecake, cookies, muffins και τάρτες εποχής. Στις αλμυρές επιλογές έχουμε κλασικό και πολύσπορο κουλούρι, σουσαμένια κριτσίνια, καθώς και χειροποίητη focaccia, την οποία παρασκευάζουμε καθημερινά από την αρχή και χρησιμοποιούμε ως βάση για τα σάντουιτς μας. Διαθέτουμε επίσης vegan επιλογές, όπως pistachio roll και banana bread. Θα ξεχώριζα το blueberry New York cheesecake και το éclair Black Forest. Συμπληρωματικά, προσφέρουμε επιλεγμένες ποικιλίες καφέ από διαφορετικές προελεύσεις, όπως Βραζιλία, Κολομβία, Ινδονησία και Αιθιοπία, ώστε η εμπειρία να ολοκληρώνεται με τους κατάλληλους συνδυασμούς.

Πώς διασφαλίζετε την ποιότητα του τελικού προϊόντος μέσα από την επιλογή πρώτων υλών και τη χειροποίητη παραγωγή;

Είμαστε ιδιαίτερα απαιτητικοί ως προς τις πρώτες ύλες. Δίνουμε μεγάλη σημασία στο αλεύρι και στο βούτυρο, αλλά και σε κάθε συστατικό που χρησιμοποιούμε, από το ιταλικό προσούτο μέχρι τα φρούτα εποχής. Προτιμώ να επενδύσω σε μια ακριβότερη πρώτη ύλη, εφόσον αυτή εξασφαλίζει ανώτερο αποτέλεσμα. Όλα παρασκευάζονται καθημερινά από την αρχή, χωρίς συντηρητικά και με έμφαση στην καθαρότητα των συνθέσεων. Η ομάδα μας δοκιμάζει κάθε νέα δημιουργία πριν φτάσει στον πελάτη. Πειραματιζόμαστε, αξιολογούμε το αποτέλεσμα και προχωράμε μόνο όταν είμαστε πραγματικά ικανοποιημένοι. Η αυθεντικότητα και η συνέπεια στην ποιότητα δεν είναι διαπραγματεύσιμες.

Πώς έχει υποδεχθεί το κοινό το νέο εγχείρημα;

Η ανταπόκριση είναι ιδιαίτερα θετική και αυτό με χαροποιεί, γιατί για μένα το Κουκάκι δεν είναι απλώς η τοποθεσία της επιχείρησής μου. Είναι ο τόπος όπου μεγάλωσα και με τον οποίο διατηρώ ουσιαστική σχέση. Μας επισκέπτονται άνθρωποι όλων των ηλικιών, από μόνιμους κατοίκους μέχρι νεότερους καταναλωτές και τουρίστες. Η περιοχή έχει έντονη τουριστική κίνηση, γεγονός που αποτυπώνεται και στις προτιμήσεις του κοινού. Για παράδειγμα, οι vegan επιλογές μας έχουν μεγαλύτερη απήχηση στους ξένους επισκέπτες. Ωστόσο, δεν θέλουμε να απευθυνόμαστε σε ένα περιορισμένο κοινό. Θέλουμε το Wagee να αποτελεί καθημερινό σημείο αναφοράς για όλους.

Το όνομα του καταστήματος έχει μια ιδιαίτερη προσωπική ιστορία. Ποιος είναι ο ρόλος του Ted;

Ο Ted είναι ο σκύλος μου και, θα έλεγα, η ανεπίσημη μασκότ του καταστήματος. Είναι ιδιαίτερα αγαπητός και έχει κερδίσει τη συμπάθεια τόσο της ομάδας όσο και των πελατών μας. Κουνάει ασταμάτητα την ουρά του και από αυτή ακριβώς την κίνηση, το γνωστό wagging, προέκυψε το όνομα Wagee. Ήθελα το brand να έχει έναν πιο προσωπικό και ανθρώπινο χαρακτήρα. Ο Ted εκφράζει με τον δικό του τρόπο τη χαρά, τη ζεστασιά και τη φιλόξενη διάθεση που θέλουμε να χαρακτηρίζουν τον χώρο μας.

Ποιες είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα μια ανεξάρτητη επιχείρηση αρτοποιίας;

Η πραγματικότητα είναι δύσκολη. Το κόστος των πρώτων υλών έχει αυξηθεί σημαντικά, όπως και το ενεργειακό κόστος, ενώ η επιχείρηση καλείται να διατηρεί υψηλά πρότυπα ποιότητας και να παραμένει οικονομικά βιώσιμη. Χρειάζεται, παράλληλα, να εκπαιδεύσουμε και τον καταναλωτή, ώστε να αντιλαμβάνεται τη διαφορά ανάμεσα σε ένα προϊόν που απαιτεί 24 ή 48 ώρες ωρίμανσης και σε ένα βιομηχανικό προϊόν. Δεν είμαστε σούπερ μάρκετ ούτε λειτουργούμε με τη λογική του bake off. Με στενοχωρεί ιδιαίτερα το γεγονός ότι κλείνουν παραδοσιακοί συνοικιακοί φούρνοι και καφενεία. Οι μικρές επιχειρήσεις χρειάζονται ουσιαστική κρατική υποστήριξη, ώστε να μπορούν να συνεχίσουν να επενδύουν στην ποιότητα και να διατηρούν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους.

Ποια είναι τα επόμενα σχέδιά σας για το Wagee;

Άμεσος στόχος μας είναι η επέκταση στον διπλανό χώρο, με τη δημιουργία ενός σημείου όπου ο πελάτης θα μπορεί να καθίσει και να απολαύσει το φαγητό ή τον καφέ του, σε μια λογική self-service. Παράλληλα, εξετάζουμε την ενσωμάτωση νέων επιλογών στο μενού, όπως τα protein balls, ακολουθώντας τη σύγχρονη τάση προς πιο ισορροπημένες διατροφικές προτάσεις. Θέλουμε να διευρύνουμε τις επιλογές χωρίς να αλλοιώσουμε την ταυτότητά μας. Σε κάθε περίπτωση, προχωράμε σταδιακά. Ακούμε τον πελάτη, παρατηρούμε τις ανάγκες του και προσαρμοζόμαστε. Η ομάδα μας συμμετέχει ενεργά στις αποφάσεις και στη δημιουργία, γιατί πιστεύω βαθιά στη συλλογική δουλειά.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον της αρτοποιίας και ποια είναι η δική σας σχέση με τον παραδοσιακό φούρνο;

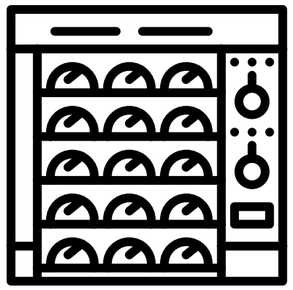
Πιστεύω ότι η street κουλτούρα, η χειροποίητη παραγωγή και η αναζήτηση του φρέσκου θα εξακολουθήσουν να καθορίζουν τον κλάδο. Δεν μπορεί να συγκριθεί ένα προϊόν που παρασκευάζεται καθημερινά με ένα βιομηχανικό προϊόν μαζικής παραγωγής. Η δική μου σχέση με τον φούρνο ξεκινά από την παιδική μου ηλικία. Θυμάμαι ότι υπήρχε ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα: παίρναμε ψωμί από μικροί, ενώ η μυρωδιά της ζύμης την ώρα που ψηνόταν μου έχει μείνει αξέχαστη. Αυτή την αίσθηση θέλω να διατηρήσω και στο Wagee. Να προσφέρουμε καθημερινά φρέσκα προϊόντα, με συνέπεια, φροντίδα και σεβασμό στον πελάτη. Γι' αυτό και επιλέξαμε να λειτουργούμε από τις 7.30 έως τις 16.00. Θέλουμε τα προϊόντα μας να είναι φρέσκα και να διατηρούν τον χαρακτήρα ενός πραγματικού συνοικιακού φούρνου.

Back to Basics

Επαγγελματικός φούρνος

7 βήματα για μέγιστη απόδοση

Ο φούρνος είναι ένα από τα σημαντικότερα εργαλεία του αρτοποιού και η σωστή αξιοποίησή του δεν περιορίζεται στις ρυθμίσεις της θερμοκρασίας. Ο προγραμματισμός της παραγωγής, η διαχείριση του χρόνου, η σωστή φόρτωση και η συντήρηση του εξοπλισμού επηρεάζουν εξίσου την απόδοσή του. Πώς μπορεί, λοιπόν, ο επαγγελματίας να οργανώσει καλύτερα μια καθημερινή ημέρα ψησίματος; Ακολουθούμε επτά βασικά βήματα, από την πρώτη ενεργοποίηση του φούρνου μέχρι την ολοκλήρωση της παραγωγής.



ΒΗΜΑ 1

Οργανώνουμε το πρόγραμμα ψησίματος

Πριν ξεκινήσει η λειτουργία του φούρνου, καταγράφουμε τα προϊόντα που πρόκειται να ψηθούν, τις ποσότητες και τις απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία, χρόνο και υγρασία. Η ομαδοποίηση προϊόντων με παρόμοιες συνθήκες ψησίματος, όπου αυτό είναι εφικτό, βοηθά στην καλύτερη αξιοποίηση της χωρητικότητας και περιορίζει τις άσκοπες μεταβολές της θερμοκρασίας. Ένας σωστός προγραμματισμός μειώνει τις αναμονές και επιτρέπει την ομαλότερη ροή της παραγωγής.

ΒΗΜΑ 2

Προθερμαίνουμε με βάση τις πραγματικές ανάγκες

Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για να υποδεχθεί ο φούρνος τα προϊόντα στις κατάλληλες θερμικές συνθήκες. Δεν αρκεί, όμως, να φτάσει η ένδειξη του πίνακα ελέγχου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Χρειάζεται να έχει σταθεροποιηθεί και η θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εξοπλισμού και του προϊόντος. Αποφεύγουμε την υπερβολικά πρόωρη ενεργοποίηση, όταν δεν εξυπηρετεί τον προγραμματισμό της παραγωγής, αλλά και τις συνεχείς αυξομειώσεις που προκαλούν περιττή κατανάλωση ενέργειας.

ΒΗΜΑ 3

Ελέγχουμε τις συνθήκες ψησίματος

Κάθε προϊόν έχει τις δικές του απαιτήσεις. Η θερμοκρασία, ο χρόνος και η υγρασία πρέπει να προσαρμόζονται στη σύνθεση της ζύμης, στο βάρος και στο επιθυμητό τελικό αποτέλεσμα. Στα προϊόντα που απαιτούν ατμό, η σωστή ποσότητα και ο χρόνος εισαγωγής του επηρεάζουν την ανάπτυξη, τη δημιουργία της κόρας και την τελική υφή. Αντίστοιχα, η απομάκρυνση της υγρασίας στα κατάλληλα στάδια συμβάλλει στη διαμόρφωση της επιθυμητής επιφάνειας. Αξιοποιούμε τα διαθέσιμα προγράμματα του φούρνου και καταγράφουμε τις ρυθμίσεις που αποδίδουν καλύτερα για κάθε προϊόν.

ΒΗΜΑ 4

Φορτώνουμε σωστά τον φούρνο

Η ποσότητα και η διάταξη των προϊόντων επηρεάζουν άμεσα την ομοιομορφία του ψησίματος. Αποφεύγουμε την υπερφόρτωση, καθώς μπορεί να εμποδίσει την κυκλοφορία του θερμού αέρα και τη σωστή μεταφορά θερμότητας. Διατηρούμε τις κατάλληλες αποστάσεις μεταξύ των ταψιών και ακολουθούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή για τη φόρτωση. Παράλληλα, περιορίζουμε τα άσκοπα ανοίγματα της πόρτας, καθώς κάθε φορά προκαλούνται απώλειες θερμότητας και διαταράσσεται η ισορροπία του θαλάμου.

ΒΗΜΑ 5

Παρακολουθούμε το αποτέλεσμα

Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, ελέγχουμε αν τα προϊόντα ψήνονται ομοιόμορφα σε διαφορετικές θέσεις του φούρνου. Διαφορές στο χρώμα, στον όγκο ή στην υφή μπορεί να υποδεικνύουν αποκλίσεις στην κατανομή της θερμότητας ή στη ροή του αέρα. Εάν παρατηρούνται συστηματικά τέτοια φαινόμενα, εξετάζουμε τη διάταξη των ταψιών, τις ρυθμίσεις του ανεμιστήρα και τη λειτουργία των θερμαντικών στοιχείων. Η χρήση κατάλληλων αισθητήρων μπορεί να βοηθήσει στον εντοπισμό θερμοκρασιακών διαφορών στο εσωτερικό του θαλάμου.

ΒΗΜΑ 6

Αξιοποιούμε την ενέργεια μέχρι το τελευταίο ψήσιμο

Η ενεργειακή απόδοση δεν αφορά μόνο την επιλογή ενός σύγχρονου φούρνου, αλλά και τον τρόπο λειτουργίας του. Οργανώνουμε τα διαδοχικά ψησίματα, ώστε να αξιοποιούμε τη διαθέσιμη θερμική ενέργεια, χωρίς να διατηρούμε τον εξοπλισμό σε λειτουργία χωρίς παραγωγικό λόγο. Όπου το επιτρέπουν οι προδιαγραφές του φούρνου και οι απαιτήσεις των προϊόντων, μπορούμε να αξιοποιούμε τη θερμική αδράνεια του θαλάμου για τα επόμενα ψησίματα. Παράλληλα, παρακολουθούμε την κατανάλωση σε σχέση με τον όγκο παραγωγής, ώστε να εντοπίζουμε πιθανές απώλειες ή περιθώρια βελτίωσης.

ΒΗΜΑ 7

Κάνουμε έναν έλεγχο

Η ολοκλήρωση της παραγωγής είναι η κατάλληλη στιγμή για να φροντίσουμε τον εξοπλισμό. Καθαρίζουμε τον φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, ελέγχουμε τις επιφάνειες και τα συστήματα κυκλοφορίας αέρα και παρατηρούμε τυχόν φθορές στη στεγανοποίηση της πόρτας. Η προληπτική συντήρηση και ο τακτικός τεχνικός έλεγχος συμβάλλουν στη διατήρηση της απόδοσης και στην αποφυγή απρόβλεπτων διακοπών λειτουργίας.

TIP

Κρατάμε αρχείο ψησίματος

Για κάθε βασικό προϊόν, καταγράφουμε τη θερμοκρασία, τον χρόνο, την ποσότητα ατμού, το φορτίο και τις ρυθμίσεις του φούρνου. Έτσι, δημιουργούμε ένα πρακτικό αρχείο αναφοράς που βοηθά στην επανάληψη επιτυχημένων αποτελεσμάτων, στην εκπαίδευση του προσωπικού και στον εντοπισμό πιθανών αποκλίσεων.

Η μέγιστη αποδοτικότητα ενός επαγγελματικού φούρνου δεν εξαρτάται από μία μεμονωμένη τεχνική ρύθμιση. Είναι το αποτέλεσμα μιας καθημερινής διαδικασίας που συνδυάζει σωστό προγραμματισμό, έλεγχο των συνθηκών ψησίματος, ενεργειακή διαχείριση και συστηματική φροντίδα του εξοπλισμού. Όσο καλύτερα γνωρίζει ο αρτοποιός τη συμπεριφορά του φούρνου του, τόσο μεγαλύτερο έλεγχο αποκτά στην ποιότητα των προϊόντων, στη σταθερότητα της παραγωγής και στο λειτουργικό κόστος της επιχείρησής του.

HOOD

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ

Αρτοποιείο «Μάνου»
στη Νέα Σμύρνη

Με ιστορία που ξεκινά το 1966, το Αρτοποιείο «Μάνου» αποτελεί σημείο αναφοράς για τη Νέα Σμύρνη. Ο Ιωάννης Μάνος συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση τρίτης γενιάς, συνδυάζοντας αυθεντικές συνταγές, εκλεκτές πρώτες ύλες και σύγχρονες γευστικές προτάσεις, με σταθερή προσήλωση στην ποιότητα και τον σεβασμό στην αρτοποιητική τέχνη.

Πώς ξεκίνησε η διαδρομή σας στην αρτοποιία και ποια είναι η ιστορία της επιχείρησής σας;

Είναι πραγματικά όμορφο όταν ένα επάγγελμα ξεκινά μέσα από τις παιδικές μνήμες και εξελίσσεται με τον χρόνο σε μια συνειδητή επιλογή ζωής. Έτσι διαμορφώθηκε και η δική μου προσωπική διαδρομή στην αρτοποιία, ως συνέχεια της ιστορικής οικογενειακής μας επιχείρησης. Η ιστορία της ξεκινά το 1966 στον Πειραιά, ενώ από το 1971 μέχρι και σήμερα το Αρτοποιείο ΜΑΝΟΥ λειτουργεί αδιάλειπτα στην ίδια έδρα, επί της οδού Αδριανουπόλεως 22, στη Νέα Σμύρνη. Μια πορεία άνω των 55 ετών, που αποτελεί σημαντικό κομμάτι της προσωπικής και επαγγελματικής μου ταυτότητας. Η μακρόχρονη παρουσία μας αναγνωρίστηκε πρόσφατα με τιμητική βράβευση, καθώς το αρτοποιείο μας συγκαταλέγεται ανάμεσα στις 20 πιο ιστορικές επιχειρήσεις της Νέας Σμύρνης.

Τι σημαίνει για εσάς η Νέα Σμύρνη και οι άνθρωποί της και πώς έχει εξελιχθεί η σχέση σας μαζί τους μέσα στα χρόνια;

Λόγω της πολύχρονης παρουσίας μας στον χώρο, έχουμε παρακολουθήσει και συνδεθεί με την εξέλιξη των καταναλωτικών συνηθειών τουλάχιστον τριών γενεών. Μεγάλη μερίδα των πρώτων πελατών μας αποτελούσαν άνθρωποι που είχαν βρεθεί στη δυσάρεστη θέση να εγκαταλείψουν αναγκαστικά τις εστίες τους στη Μικρά Ασία και να εγκατασταθούν στη Νέα Σμύρνη. Οι περισσότεροι προέρχονταν από ένα κοσμοπολίτικο περιβάλλον, ήταν δημιουργικοί και ιδιαίτερα επιλεκτικοί στις διατροφικές τους συνήθειες. Η ποιότητα των προϊόντων μας αναγνωρίστηκε από την πρώτη στιγμή και εξακολουθεί μέχρι σήμερα να αποτελεί το βασικό χαρακτηριστικό της επιχείρησής μας.

Η επόμενη γενιά, που μεγάλωσε σε ένα διαφορετικό κοινωνικό περιβάλλον, επηρεάστηκε περισσότερο από τις δυτικές διατροφικές συνήθειες και τις αλλαγές που διαμορφώθηκαν με την πάροδο των χρόνων. Σήμερα, ο έντονος, γρήγορος και συχνά μοναχικός τρόπος ζωής επηρεάζει ακόμη και συνήθειες δεκαετιών, διαμορφώνοντας παράλληλα νέες καταναλωτικές ανάγκες, ιδιαίτερα στις νεότερες γενιές. Η διαχρονική μας διαπίστωση είναι πως οι διατροφικές συνήθειες μπορεί να αλλάζουν και να εξελίσσονται, όμως αυτό που παραμένει σταθερό και εξακολουθεί να αποτελεί ζητούμενο για τον καταναλωτή είναι η άριστη ποιότητα.



Ποια είναι τα προϊόντα που αποτελούν την ταυτότητά σας κι έχουν γίνει σημείο αναφοράς;

Η ταυτότητα του αρτοποιείου μας διαμορφώνεται μέσα από προϊόντα που έχουν αποκτήσει διαχρονική παρουσία και αναγνώριση από τους πελάτες μας. Ξεχωριστή θέση κατέχουν τα παραδοσιακά σμυρνέικα βουτήματα, φτιαγμένα με εκλεκτό βούτυρο και επιλεγμένες πρώτες ύλες, το πολίτικο τσουρέκι με μαστίχα, μαχλέπι και κάρδαμο, καθώς και το σπέσιαλ γαλακτομπούρεκό μας. Στην ίδια παράδοση εντάσσονται ο κουραμπιές αμυγδάλου, τα μελομακάρονα και τα εποχιακά μας παρασκευάσματα, όπως τα Χριστόψωμα, τα Βασιλόψωμα και οι Πασχαλοκουλούρες.

Πρόκειται για συνταγές που αντλούν την έμπνευσή τους από ορισμένα από τα πιο γνωστά και φημισμένα εργαστήρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής της Αθήνας της δεκαετίας του 1960, όπως το ζαχαροπλαστείο «ΛΑΥΡΙΟ» στην πλατεία Λαυρίου, το αρτοποιείο «ΜΗΛΙΩΝΗ» στην Πατησίων και το ζαχαροπλαστείο «ΑΡΙΣΤΟΝ» στη Χαριλάου Τρικούπη.

Παράλληλα, με την πάροδο των χρόνων, προστέθηκαν νεότερες συνταγές όπως τα μηλοπιτάκια, τα τυροπιτάκια κουρού και η μεγάλη ποικιλία από κέικ. Για εμάς, η διατήρηση αυτών των γεύσεων και η εξέλιξη της γκάμας των προϊόντων μας αποτελούν δύο πλευρές της ίδιας φιλοσοφίας: τον σεβασμό στην παράδοση, χωρίς να μένουμε στάσιμοι.

Τι θεωρείτε αδιαπραγμάτευτο στην καθημερινή παραγωγή;

Αδιαπραγμάτευτα στην δουλειά μας είναι η προμήθεια εκλεκτών πρώτων υλών καθώς και η προσωποποιημένη φιλική εξυπηρέτηση.

Πώς συνδυάζετε την παράδοση με τις σύγχρονες γευστικές απαιτήσεις;

Θα έλεγα ότι οι καταναλωτικές συνήθειες και επιλογές διαφοροποιούνται μόνο εν μέρει διαχρονικά. Έτσι, δημιουργούνται νέες υποκατηγορίες στα βασικά προϊόντα ενός αρτοποιείου, χωρίς να καταργούνται απαραίτητα οι παραδοσιακές επιλογές. Στην κατηγορία του άρτου, για παράδειγμα, σήμερα έχουμε περισσότερα εξειδικευμένα ψωμιά, όπως χωρίς γλουτένη, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, χωρίς αλάτι, πολύσπορα, βρώμης και αργής ωρίμανσης με ξινά προζύμια. Αντίστοιχα, στην κατηγορία των πιτών έχουν αυξηθεί οι επιλογές με παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο, όπως σπανακόπιτες, κολοκυθόπιτες, πρασόπιτες, αλλά και διαφορετικές εκδοχές τυρόπιτας με την προσθήκη νέων υλικών.

Η κατηγορία των βουτημάτων έχει επίσης διευρυνθεί, καθώς δίπλα στα παραδοσιακά κουλούρια και βουτήματα έχουν προστεθεί τα cookies, σε ποικιλία γεύσεων και συνδυασμών. Χαρακτηριστικό εδώ είναι το μελομακάρονο. Σήμερα διαθέτουμε επιλογές που μέχρι πριν από μία δεκαετία δεν υπήρχαν, όπως γεμιστά με κάστανο ή κρέμες, σε γεύσεις όπως Lotus, lemon-matcha και red velvet, αλλά και με επικαλύψεις σοκολάτας και πραλίνας. Στόχος μας είναι να ακολουθούμε τις νέες γευστικές τάσεις και να εμπλουτίζουμε τη γκάμα μας, διατηρώντας παράλληλα αναλλοίωτα τα παραδοσιακά προϊόντα που αποτελούν μέρος της ταυτότητάς μας.

Ποιες είναι οι βασικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα ένα συνοικιακό αρτοποιείο;

Τα προβλήματα και οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν σήμερα τα αρτοποιεία είναι πολλά. Το αυξημένο κόστος ενέργειας (ρεύμα, φυσικό αέριο, πετρέλαιο) έχει μετατραπεί από συντελεστή κόστους σε σοβαρή απειλή για τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων. Παράλληλα, η λεγόμενη «ψηφιακή γραφειοκρατία» επιβαρύνει με πολυδάπανες και σύνθετες υποχρεώσεις την καθημερινή λειτουργία μας, ενώ μεγάλη πρόκληση παραμένει και η έλλειψη νέων ανθρώπων που θα στελεχώσουν τα εργαστήριά μας.

Αδριανουπόλεως 22

www.instagram.com/ioannesmanos6877/

Γιορτή Ψωμιού 2026

στο κέντρο της Αθήνας

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού, στις 16 και 17 Οκτωβρίου, η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων και το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Αθήνας πραγματοποίησαν τη «Γιορτή Ψωμιού» στην Πλατεία Κλαυθμώνος. Με την ενεργή συμμετοχή της ΕΠΑΣ Γαλατσίου και τη μεγάλη προσέλευση του κόσμου, η σημαντική αυτή ενέργεια ήρθε και μας υπενθύμισε τη σημασία του φρέσκου ψωμιού στην καθημερινότητα, ενώ ανέδειξε τον ουσιαστικό ρόλο του αρτοποιού, σε μία περίοδο γεμάτη δυσκολίες.



Η Γιορτή έλαβε τον χαρακτήρα ενός ανοιχτού εργαστηρίου. Από τη μία, οι επισκέπτες μπορούσαν να παρακολουθήσουν τους φοιτητές της ΕΠΑΣ Γαλατσίου να ζυμώνουν και να ψήνουν το ψωμί, και από την άλλη, μπορούσαν να δοκιμάσουν τα φρέσκα προϊόντα, τα οποία μοιράζονταν δωρεάν. «Ειδικά σε αυτή την εποχή, που έχουμε πολλές προκλήσεις, πρέπει να φανεί ξεκάθαρα στον κόσμο ότι ο πραγματικός φούρνος είναι εκεί όπου το ψωμί παράγεται και στο ίδιο σημείο διατίθεται στο καταναλωτικό κοινό, και δεν είναι ένα σημείο τελικής έψησης κατεψυγμένης ζύμης. Νομίζουμε ότι η συγκεκριμένη ημερομηνία, και για λόγους συμβολισμού της Παγκόσμιας Ημέρας Ψωμιού, ήταν μια καλή ευκαιρία να διοργανωθεί αυτή η γιορτή» δήλωσε ο **Ιάσωνας Καπλάνης**, Πρόεδρος της Συντεχνίας.

Το παρόν έδωσε και η Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, **Έλσα Κουκουμέρια**, η οποία τόνισε ότι η εκδήλωση «καταδεικνύει τη σημασία που έχει το φρέσκο ψωμί στο τραπέζι και έρχεται να συνδεθεί με όλη την προσπάθεια που κάνουμε για τον φούρνο, τη χειροποίητη διαδικασία που ακολουθείται κάθε μέρα και που πηγαίνει τα τελευταία χρόνια να εξισωθεί με τη βιομηχανική, μαζική παραγωγή. Σίγουρα τέτοιες δράσεις βοηθούν να αναδειχθεί και ο φούρνος και το ψωμί και, αφού δεν υπάρχει άλλος τρόπος, όσο δεν μας βοηθά η πολιτεία, βοηθούν να πείσουμε τον καταναλωτή να έρχεται καθημερινά στον φούρνο». Όπως τόνισε, «Εμείς σαν Ομοσπονδία στηρίζουμε το κάθε Σωματείο που κάνει δράσεις και θα συνεχίσουμε μέχρι τέλους να επιμένουμε για το όνομα «φούρνος» και για να μπορέσουμε να αντέξουμε το ενεργειακό τσουνάμι που ήδη έχει κλείσει πάρα πολλά αρτοποιεία».







Με τις όμορφες μυρωδιές και την ακούραστη δραστηριότητα των φοιτητών, η εν λόγω δράση προσκάλεσε το κοινό να μπει σε έναν χώρο ζωντανό, όπου συναντήθηκαν η ποιότητα, η αγάπη για το ψωμί και η κοινωνικότητα. Όπως δήλωσε ο **Γιάννης Μάνος**, Αντιπρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου της Αθήνας, «Το αρτοποιείο δεν είναι μια απρόσωπη αγορά που μπαίνει μέσα κανείς όπως μπαίνει στο σουπερμάρκετ. Είναι ένα κύτταρο που ενώνει τη γειτονιά».

Η συμμετοχή του κόσμου ήταν αθρόα. Από το πρωί, περαστικοί σταματούσαν για να δοκιμάσουν τα φρέσκα προϊόντα, να ρωτήσουν τους διοργανωτές και να απολαύσουν τις μυρωδιές. Ιδιαίτερα συγκινητική για τους παρευρισκόμενους ήταν η επίσκεψη μίας δομής φιλοξενίας ασυνόδευτων προσφυγόπουλων, τα οποία φοιτούν σε ελληνικά σχολεία. Τα παιδιά επέλεξαν να επισκεφθούν τη «Γιορτή Ψωμιού» στο πλαίσιο του επαγγελματικού τους προσανατολισμού, προκειμένου να γνωρίσουν από κοντά το επάγγελμα του αρτοποιού. Όπως μοιράζεται μαζί μας η **Γεωργία Κοτρέτσος**, εικαστική καλλιτέχνις, εκδότρια και ιδρύτρια της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, «Μιλούσαμε με παιδιά που ήταν από το Σουδάν, τη Σιέρα Λεόνε, τη Συρία, και όλα είχαν ένα κοινό λεξιλόγιο για το ψωμί. Το ψωμί είναι παγκόσμιο. Είναι ένα πολιτιστικό θεμέλιο για όλους».

Κεντρικής σημασίας υπήρξε και η παρουσία των νεαρών φοιτητών και φοιτητριών της ΕΠΑΣ Γαλατσίου. Οι μαθητευόμενοι αρτοποιοί εξέφρασαν τον ενθουσιασμό τους για τη συγκεκριμένη δράση, καθώς τους επέτρεψε να δουν το μελλοντικό επάγγελμά τους στην πράξη και να μοιράσουν ψωμί στον κόσμο. Μιλώντας με τον διευθυντή της σχολής, **Βασίλη Σκαρλάτο**, αλλά και με τον καθηγητή **Αλέξανδρο Κριτσαντώνη**, μάθαμε ότι οι νέοι μαθητευόμενοι σήμερα γνωρίζουν πολύ καλά τις δυσκολίες του επαγγέλματος και ότι δουλεύουν σκληρά για να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα.

Μία τέτοια δράση, λοιπόν, αποσκοπεί και στο να φέρει σε επαφή τους νεότερους ανθρώπους με τα τεχνικά επαγγέλματα, αποδεικνύοντας ότι το τεχνικό επάγγελμα είναι μία συνειδητή επιλογή και όχι μία ύστατη λύση, όπως τόνισε ο **Κωνσταντίνος Δαμίγος**, Πρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθήνας.

Σημαντική υπήρξε και η συμβολή των συνεργατών και χορηγών της διοργάνωσης, οι οποίοι ανταποκρίθηκαν άμεσα στο κάλεσμα της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων (ΣΑΑΠΠ), στηρίζοντας έμπρακτα την υλοποίηση της εκδήλωσης. Συγκεκριμένα, η **CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ** διέθεσε τα μηχανήματα παραγωγής για τις ανάγκες της υπαίθριας παρασκευής, η **ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ** παραχώρησε μία βιτρίνα μήκους έξι μέτρων, ενώ η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΝΤΖΗΣ** προσέφερε προϊόντα ζύμης για τους επισκέπτες. Τη δράση στήριξαν επίσης οι **ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ** και οι **ΜΥΛΟΙ ΚΑΤΣΑΡΗ**, ενώ ο κ. **Νικόλαος Λούλης** συνέβαλε σε πρακτικά ζητήματα που αφορούσαν το στήσιμο και τη λειτουργία του χώρου. Την εκδήλωση τίμησε, τέλος, με την παρουσία του ο Δήμαρχος Αθηναίων, **Χάρης Δούκας**.

Νίκος Μάζης

Ιστορίες μιας ζωής

Σε μια εποχή διαρκών αλλαγών στην αρτοποιία, ο Λάκωνας αρτοποιός Νίκος Μάζης, μέσα από την αξιοσημείωτη πορεία του, αναδεικνύει την εξέλιξη ενός παραδοσιακού επαγγέλματος, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και θέτοντας νέες προοπτικές για το μέλλον του φούρνου της γειτονιάς.



ΟΙ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ

Κάποιες διαδρομές ξεκινούν πολύ πριν από την πρώτη επαγγελματική επιλογή. Διαμορφώνονται μέσα από εικόνες, βιώματα και στιγμές που, με το πέρασμα του χρόνου, αποκτούν ξεχωριστή σημασία. *«Στα πρώτα μου χρόνια, μικρό παιδί ακόμη, μέσα της δεκαετίας του ΄60, παρακολουθούσα τον πατέρα και τον παππού μου στον φούρνο τους. Θυμάμαι μια μεγάλη σκαφίδα, περίπου δυόμισι μέτρα μήκος, ίσως και περισσότερο. Εκεί στεκόταν ο πατέρας μου και ζύμωνε το ψωμί, ανακατεύοντας το αλεύρι με το νερό και το προζύμι. Ο παππούς μου έριχνε νερό με μια μπότσα, μια κανάτα, για να φέρει τη ζύμη στη σωστή μαλακότητα. Εγώ τους κοιτούσα με θαυμασμό. Ονειρευόμουν να μεγαλώσω, να δυναμώσω, να φτάσω κάποτε στο ύψος της σκαφίδας και να μπορώ κι εγώ να βοηθώ τον πατέρα μου. Ήθελα να βάζω τα χέρια μου στη ζύμη και να φτιάχνουμε μαζί ψωμί. Εκεί, μέσα στη σκαφίδα, δεν έβλεπα μόνο αλεύρι και νερό. Έβλεπα το μέλλον μου»* μοιράζεται μαζί μας.



Τότε ο φούρνος δεν ήταν απλά ένα κατάστημα αλλά ένας χώρος σχέσης, εμπιστοσύνης και καθημερινής ανθρώπινης επαφής. Οι δεκαοκτώ φούρνοι που λειτουργούσαν τότε στην πόλη της Σπάρτης είχαν ο καθένας τη δική του πελατεία, το δικό του χαρακτήρα και τη δική του ξεχωριστή θέση στη ζωή της γειτονιάς. Όπως περιγράφει ο ίδιος, «ο κόσμος γνώριζε τον φούρναρη με το όνομά του κι εκείνος γνώριζε τις συνήθειες, τις ανάγκες, ακόμη και τις μικρές ιδιοτροπίες των πελατών του. Δεν πουλούσαμε απλώς ψωμί. Χτίζαμε σχέσεις εμπιστοσύνης, πολλές φορές σχέσεις που περνούσαν από γενιά σε γενιά. Ο φούρνος ήταν το σταθερό σημείο αναφοράς στην καθημερινότητα των ανθρώπων».

Όταν η ηλεκτρική κουζίνα δεν υπήρχε σε κάθε νοικοκυριό, ο φούρνος γέμιζε από τις πινακωτές με το χειροποίητο ψωμί και τους νταβάδες με το φαγητό των οικογενειών της γειτονιάς. Οι νοικοκυρές εμπιστεύονταν τον φούρναρη να φροντίσει το φαγητό τους, ενώ εκείνες θα συνέχιζαν την τελετουργία της καθημερινής τους ζωής. Ιδίως την περίοδο των γιορτών, ο φούρνος γέμιζε από τα κουλούρια, τους κουραμπιέδες και τα εδέσματα που θα στόλιζαν τα γιορτινά τραπέζια. *«Η μυρωδιά του ψημένου ψωμιού, η ζέστη, οι φωνές των ανθρώπων και η αδιάκοπη κίνηση δημιουργούσαν έναν κόσμο που σήμερα μοιάζει μακρινός, αλλά παραμένει ολοζώντανος μέσα μου»* λέει.

Η καθημερινότητα στον φούρνο, βέβαια, δεν ήταν πάντοτε ανέφελη. Σε μία δύσκολη οικονομική περίοδο, οι άνθρωποι σκαρφίζονταν διάφορα τεχνάσματα για να αποφύγουν τις υποχρεώσεις τους. Ένα τέτοιο περιστατικό ανακαλεί και ο κύριος Μάζης από τα παιδικά του χρόνια στον φούρνο. Αναλαμβάνοντας το ψήσιμο της μπουζοπούλας, του ψητού χοιρινού, για λογαριασμό πωλητών, η οικογένειά του βρέθηκε στη δυσάρεστη θέση να διαφωνήσει με έναν πελάτη για την πληρωμή. Την ένταση αποκλιμάκωσε η παρέμβαση της ηθοποιού Μαρίας Αλιφέρη, η οποία κατοικούσε τότε σε κοντινό χωριό της περιοχής. *«Έτσι ήταν ο κόσμος τότε»* σχολιάζει. Αυτά τα τεχνάσματα ήταν για πολλούς ένας τρόπος επιβίωσης. Όπως, όμως, ο φούρνος βρέθηκε σε δύσκολη θέση λόγω του τεχνάσματος κάποιου, έτσι προστατεύθηκε μέσα από το ενδιαφέρον ενός μέλους της τοπικής κοινότητας.

Παράλληλα, ο φούρνος ήταν και ένας χώρος παιδικής σκανταλιάς. Μια Κυριακή που ήταν γεμάτος νταβάδες, ο μικρός τότε Νίκος εντόπισε ένα φαγητό που του φάνηκε εξαιρετικά νόστιμο. Χωρίς να τον δει ο παππούς του, πλησίασε κρυφά και έφαγε μία, δύο, τρεις πατάτες. Όταν ο πελάτης επέστρεψε το μεσημέρι για να παραλάβει τον νταβά, ευχαρίστησε κι έφυγε. Δεν πέρασε, όμως, πολλή ώρα και επέστρεψε. Κατηγόρησε τον φούρναρη για κλοπή και όταν δεν βρήκε το δίκιο του, πήγε στην αστυνομία. Ο χωροφύλακας επισκέφτηκε τον φούρνο, ζητώντας εξηγήσεις, όμως κανείς δεν γνώριζε ότι ο μικρός Νίκος είχε πάρει τις πατάτες. Μέχρι που μεγάλωσε, ενηλικιώθηκε και αποκάλυψε το μυστικό, δίνοντας τέλος στην καχυποψία.

Είτε άσχημες, είτε καλές, αυτές οι αναμνήσεις συνθέτουν το χρονικό της ζωής μίας κοινότητας, στο επίκεντρο της οποίας βρίσκεται ο φούρνος. *«Σήμερα, όταν αναλογίζομαι εκείνα τα χρόνια, σκέφτομαι πως ο φούρνος ήταν ένας χώρος όπου ζυμωνόταν η ίδια η ζωή. Εκεί συναντιούνταν ο μόχθος, η οικογένεια, η παράδοση, η εμπιστοσύνη, η χαρά και, καμιά φορά, ακόμη και μια μικρή παιδική αταξία. Πολλά από εκείνα χάθηκαν στην πορεία. Αυτό, όμως, που δεν χάθηκε είναι η μνήμη. Και όσο υπάρχει μνήμη, ο παλιός φούρνος της Σπάρτης θα συνεχίζει να ανάβει μέσα μας, σαν μια φωτιά που δεν έσβησε ποτέ»*, σημειώνει.

Η ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΑΛΛΑΓΩΝ

Με το πέρασμα των χρόνων, ο παραδοσιακός φούρνος αρχίζει να μετατρέπεται σε ένα σύγχρονο αρτοποιείο. Στον χώρο εμφανίστηκε νέος εξοπλισμός, όπως τα ηλεκτροκίνητα ζυμωτήρια και οι κύλινδροι, μηχανήματα που έφεραν ευκολία και ταχύτητα αλλά και μεγάλο κίνδυνο. Ιδιαίτερα ο κύλινδρος επέφερε συχνά ατυχήματα, που συχνά οδηγούσαν μέχρι και στον ακρωτηριασμό. Ο Νίκος Μάζης, αναλαμβάνοντας τα ηνία της επιχείρησης, κατήργησε τον εν λόγω εξοπλισμό, διασφαλίζοντας την ασφάλεια των εργαζόμενων. Όπως επισημαίνει, *«η παράδοση είχε αξία, αλλά δεν μπορούσε να σημαίνει ότι θα θυσιάζαμε τον άνθρωπο»*.

Παράλληλα, τη δεκαετία του ΄90, η απελευθέρωση της ίδρυσης και λειτουργίας των αρτοποιείων, όπως θεσπίστηκε από τον Ν. 2065/1992, αλλάζει τον χαρακτήρα της αγοράς. Το άνοιγμα του ανταγωνισμού σήμαινε ότι οι αρτοποιοί έπρεπε να αλλάξουν τρόπο σκέψης και δουλειάς. Το ζήτημα, όμως, δεν ήταν μόνο η εξέλιξη αλλά και το να διατηρήσουν ό,τι έμαθαν από τους παλαιούς. *«Η παλιά γνώση έχει τεράστια αξία. Το προζύμι, το σωστό ζύμωμα, η γνώση της ζύμης, η υπομονή… αυτά δεν αντικαθίστανται εύκολα. Η λύση είναι ένα πάντρεμα. Να πάρουμε τη σύγχρονη τεχνολογία, να οργανωθούμε καλύτερα, να μπορούμε να ανταποκριθούμε στις νέες απαιτήσεις, αλλά μέσα στο αρτοποιείο να κρατήσουμε και την παράδοση»*, επισημαίνει ο Νίκος Μάζης.

Μπορεί ο ανταγωνισμός να έχει αυξηθεί, όμως ο φούρνος της γειτονιάς κρατά τον δικό του χαρακτήρα. Αυτό που τον ξεχωρίζει από τις μεγάλες βιομηχανίες και τα σούπερ μάρκετ είναι τα προϊόντα-σημαία του. Η χαρακτηριστική τους γεύση χτίζει μία προσωπική ταυτότητα, την οποία μπορεί εύκολα να αναγνωρίσει ο πελάτης. *«Γιατί ο πελάτης δεν αγοράζει μόνο ένα ψωμί. Αγοράζει τη γεύση που θυμάται, την ποιότητα που εμπιστεύεται και τη σχέση που έχει με τον φούρνο της γειτονιάς του»*, αναφέρει χαρακτηριστικά.

ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

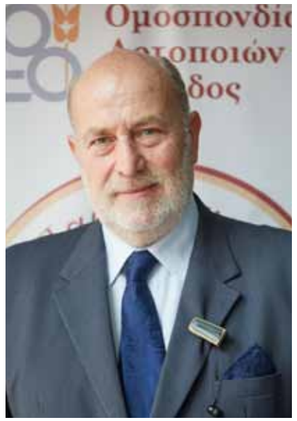
Σε αυτό το σύγχρονο κλίμα ανταγωνιστικότητας, ο αρτοποιός Νίκος Μάζης διαβλέπει έναν νέο δρόμο για τον φούρνο της γειτονιάς. Ο τρόπος να μείνει το αρτοποιείο ζωντανό είναι να κρατήσει όσα αξίζουν από το παλιό και να τα συνδυάσει με τα εργαλεία του σήμερα. *«Για μένα, ο φούρνος της γειτονιάς είναι παράδοση, αξιοπιστία και, πάνω απ' όλα, ένα ζωντανό σημείο αναφοράς της ελληνικής κοινωνίας. Είναι ένας χώρος που δεν προσφέρει μόνο ψωμί • προσφέρει σχέση, εμπιστοσύνη, ανθρωπιά και στήριξη»*. Ο φούρνος της γειτονιάς κρατά μέσα του την ιστορία, τον μόχθο και την κουλτούρα γενεών, θυμίζοντας σε όλους από πού προερχόμαστε. Η θέση του, λοιπόν, στην κοινωνία μας παραμένει πάντοτε ξεχωριστή.



«Αυτό θα ήθελα να κρατήσουν οι νεότεροι αρτοποιοί: να προστατεύσουν όσα παρέλαβαν, αλλά να μην τα αφήσουν στάσιμα. Να τα μεγαλώσουν, να τα εξελίξουν και να παντρέψουν τη σύγχρονη τέχνη με την παράδοση. Γιατί ο φούρνος της γειτονιάς δεν είναι μόνο κομμάτι της ιστορίας μας, είναι μια ζωντανή σημαία που πρέπει να συνεχίσει να κυματίζει ψηλά», σημειώνει.

Σε μία εποχή συνεχών εξελίξεων, ο Νίκος Μάζης δεν επιλέγει να διαγράψει το παρελθόν. Κρατώντας τις βάσεις του στον παραδοσιακό φούρνο του παππού και του πατέρα του, αγκαλιάζει τις αλλαγές που φέρνει το επάγγελμα και ανταποκρίνεται στις ανάγκες του σήμερα. Στο όραμά του για το μέλλον, ο φούρνος της γειτονιάς βρίσκεται και πάλι στο επίκεντρο της ζωής της κοινότητας.

Συντεχνία Αρτοποιών Κιλκίς



ΝΙΚΟΣ ΧΑΤΖΗΕΥΦΡΑΙΜΙΔΗΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΚΙΛΚΙΣ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΑΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ;

Η ενασχόλησή μου με το επάγγελμα του αρτοποιού ξεκινά το 1984, στη Θεσσαλονίκη, στο αρτοποιείο του πατέρα μου, όπου εργαζόμουν μαζί με τον αδελφό μου, Στράτο. Συνεχίσαμε έτσι μια οικογενειακή παράδοση που κρατά από το 1922. Είμαστε, λοιπόν, αρτοποιοί τρίτης γενιάς. Στο Νομό Κιλκίς εγκαταστάθηκα το 2003 και δημιούργησα μαζί με τη σύζυγό μου, Σοφία, έναν παραδοσιακό φούρνο σε ένα παραμεθόριο χωριό, την Ποντοηράκλεια. Θα τολμούσα να πω ότι είναι ο τελευταίος ελληνικός φούρνος στην έξοδο της χώρας μας προς τα Βαλκάνια και την Ευρώπη, αλλά και ο πρώτος μπαίνοντας στην Ελλάδα μας!

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΕΙΚΟΝΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΚΑΙ ΠΟΙΕΣ ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ;

Σήμερα, στο Νομό Κιλκίς υπάρχουν περίπου 50 αρτοποιεία. Κάποια βρίσκονται στην πόλη του Κιλκίς και τα υπόλοιπα στα χωριά, εξυπηρετώντας σε καθημερινή βάση ακόμη και το τελευταίο χωριό του νομού. Οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουμε είναι πολλές και καθημερινά δίνουμε έναν αγώνα για να τις αντιμετωπίσουμε. Όλοι οι συνάδελφοι παράγουμε νέα προϊόντα, αλλά και παραδοσιακά εδέσματα, προσπαθώντας να κεντρίζουμε συνεχώς το ενδιαφέρον του κόσμου, καθώς ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος.

ΠΟΣΟ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΟΥΡΝΟ Ο ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ, ΟΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΙ Η ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ;

Ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος, όχι μόνο από τους ψευτοφούρνους που υπάρχουν στα σούπερ μάρκετ, αλλά και από την ανεξέλεγκτη εισαγωγή ψωμιού από τις γειτονικές χώρες, όπως τα Σκόπια και η Βουλγαρία. Παράλληλα, η ραγδαία και τρομακτική αύξηση της ενέργειας είναι ένας παράγοντας που μας επηρεάζει άμεσα. Προσπαθούμε, όσο το δυνατόν, να κρατήσουμε τις τιμές στα προϊόντα που παράγουμε. Αυτό, βέβαια, έχει τις συνέπειές του, καθώς στο νομό μας τα τελευταία χρόνια έκλεισαν 16 φούρνοι.

ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΕΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ ΚΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΗΣ;

Εγώ είμαι πρόεδρος από το 2010. Όλα αυτά τα χρόνια, εμείς, ως Συντεχνία, είμαστε σχεδόν σε καθημερινή επαφή με τα μέλη μας. Διοργανώνουμε, σε συνεργασία με διάφορες εταιρείες, παρουσιάσεις νέων προϊόντων, ενώ όλα τα μέλη μας ενημερώνονται σχετικά με τις δράσεις της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) και τον δύσκολο αγώνα που δίνει το Διοικητικό Συμβούλιό της. Εμείς, από την πλευρά μας, σε κάθε ευκαιρία εκθέτουμε τα προβλήματά μας στους πολιτικούς εκπροσώπους του νομού μας.

ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ; ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΛΟΓΟΙ ΑΙΣΙΟΔΟΞΙΑΣ;

Με τα σημερινά δεδομένα, δυστυχώς, το μέλλον μας είναι δυσοίωνο και δεν ξέρουμε αν θα υπάρχει αύριο για τους φούρνους μας. Το θετικό είναι ότι αρκετά παιδιά συναδέλφων έχουν μπει στη δουλειά μας με μεγάλη όρεξη και δημιουργικότητα, παράγοντας νέα προϊόντα. Αυτό είναι ένα θετικό στοιχείο για τη συνέχεια του επαγγέλματος.

ΤΙ ΖΗΤΑΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟ ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΣΤΕΙΛΕΤΕ;

Η Πολιτεία πρέπει να σκύψει πάνω στα προβλήματά μας, βάζοντας φρένο στις αλματώδεις αυξήσεις της ενέργειας. Είναι απαραίτητο να στηριχθεί ο κλάδος, ώστε να μπορέσουμε να συνεχίσουμε τη δραστηριότητά μας και να κρατήσουμε ζωντανά τα παραδοσιακά αρτοποιεία. Να συνεχίσει να καίει ο φούρνος της γειτονιάς και του χωριού!

INFO



ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1970

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Κιλκίς

Η Συντεχνία Αρτοποιών Νομού Κιλκίς «Ο Προφήτης Ηλίας» ιδρύθηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1970, με πρώτο πρόεδρό της τον αείμνηστο αρτοποιό Γιάννη Τσαχουρίδη. Είναι εγγεγραμμένο σωματείο-μέλος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Στη μακρά πορεία της, η Συντεχνία έχει αναπτύξει τόσο επαγγελματική όσο και κοινωνική δράση, στηρίζοντας ευάλωτες κοινωνικές ομάδες, προσφέροντας ψωμί σε συσσίτια, συμμετέχοντας σε εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες και συμβάλλοντας στην ανάδειξη της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης. Σήμερα, με περίπου 50 αρτοποιεία να δραστηριοποιούνται στον νομό, η Συντεχνία συνεχίζει να έχει σημαντικό ρόλο στην υποστήριξη των επαγγελματιών και στη διατήρηση του παραδοσιακού φούρνου ως αναπόσπαστου κομματιού της καθημερινότητας των τοπικών κοινωνιών.

ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΤΟΝ ΠΡΩΘΥΠΟΥΡΓΟ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Στις 19 Οκτωβρίου η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος απηύθυνε ανοιχτή επιστολή στον Πρωθυπουργό για την θεσμοθέτηση έκτακτης κρατικής επιχορήγησης για το ενεργειακό κόστος. Όπως επισήμανε, ενώ την περίοδο 2024-2025 η Κυβέρνηση έλαβε μέτρα στήριξης των επιχειρήσεων, σήμερα το ζήτημα της ενεργειακής κρίσης παραμένει ανεπίλυτο. Όμως, η κρατική επιδότηση για την ενέργεια αποτελεί θέμα επιβίωσης για τους φούρνους της γειτονιάς. Στο πλαίσιο αυτό, η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος ζήτησε συνάντηση με τον Πρωθυπουργό, προκειμένου να βρεθούν οι απαραίτητες λύσεις για τον κλάδο της παραδοσιακής αρτοποιίας. / oae.gr

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΥΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΑΠΟ ΠΑΡΑΠΛΑΝΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



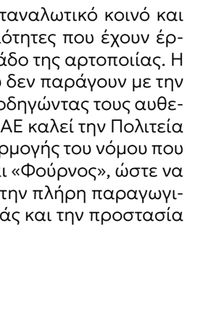
Την Τετάρτη 7.10.2026 η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος διοργάνωσε συνέντευξη τύπου στην Αθήνα στο αμφιθέατρο της ΓΣΕΒΕΕ. Επίκεντρο της συζήτησης τέθηκε η δυσμενής κατάσταση των αρτοποιών της χώρας μετά τον νόμο που ψηφίστηκε τον Αύγουστο του 2015 για την εκχώρηση της ονομασίας «φούρνος» σε καταστήματα που προβαίνουν μόνο στο τελικό στάδιο της έψησης. Κύριος στόχος της δράσης ήταν η ανάδειξη της προστασίας του όρου «φούρνος», η διαφύλαξη του παραδοσιακού ψωμιού και η στήριξη των τοπικών βιοτεχνικών επιχειρήσεων. Το παρόν στη συνέντευξη τύπου έδωσε ο Πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, κ. Γιώργος Καββαθάς. / oae.gr



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΨΩΜΙΟΥ 2026
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού στις 16 Οκτωβρίου, η ΟΑΕ απευθύνθηκε στους αρτοποιούς της χώρας, για να τιμήσει το πιο βασικό είδος της μεσογειακής διατροφής και το επάγγελμα του αρτοποιού. Η Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού καθιερώθηκε από την Διεθνή Ένωση Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών και συμπίπτει με την Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής, καθώς το ψωμί αποτελεί τον θεμέλιο λίθο της διατροφικής πυραμίδας. Η ΟΑΕ έστειλε τις ευχές της στους αρτοποιούς που διατηρούν ζωντανό τον παραδοσιακό φούρνο και φέρνουν το ψωμί στο ελληνικό τραπέζι. / oae.gr

ΕΤΗΣΙΟΣ ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ



Την 1η Νοεμβρίου το Σωματείο Αρτοποιών Πειραιώς και Νήσων πραγματοποίησε την ετήσια εορταστική εκδήλωση προς τιμήν του Αγίου Δημητρίου, προστάτη του Σωματείου. Στον Ιερό Ναό Αγίου Διονυσίου στον Πειραιά τελέσθηκε αρτοκλασία με την παρουσία αρτοποιών και συνεργατών και ακολούθησε γεύμα στο εστιατόριο «Bounty all aboard» στον Πειραιά. Τον εορτασμό τίμησαν μέλη της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων, του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς και Νήσων και μέλη σημαντικών εταιρειών του χώρου της αρτοποιίας. Η εορταστική εκδήλωση έγινε με την ευγενική χορηγία των εταιρειών Μύλοι Λούλη και Μύλοι Μάρρα. / fournosmethea.gr



ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ ΣΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΤΟΥ ΕΒΡΟΥ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΒΡΟΥ

Το ζήτημα των επιπτώσεων της ενεργειακής κρίσης στον κλάδο της αρτοποιίας επικοινώνησε ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Έβρου, Κώστας Κεβρεκίδης. Όπως τόνισε, τα αρτοποιεία αδυνατούν να διαχεισρισθούν τα υπέρογκα λειτουργικά έξοδα, με αποτέλεσμα να οδηγούνται σε οριστικό κλείσιμο. Ήδη συνολικά επτά φούρνοι έχουν κλείσει στον νομό Έβρου, καθώς οι αρτοποιοί είχαν αρχίσει να τους συντηρούν μέσα από τα έσοδα της δεύτερης ενασχόλησής τους στα χωράφια τους. Ο Πρόεδρος επισήμανε ότι λόγω της αδυναμίας ανατίμησης των προϊόντων, μεγάλο μέρος των εκατό αρτοποιείων που λειτουργούν σήμερα στον Έβρο θα οδηγηθεί σε κλείσιμο.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ: ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΡΟΥΣ «ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ» – «ΦΟΥΡΝΟΣ»
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος απευθύνεται στο καταναλωτικό κοινό και τους αρμόδιους φορείς σχετικά με τις έκνομες δραστηριότητες που έχουν έρθει πρόσφατα στη δημοσιότητα και συνδέονται με τον κλάδο της αρτοποιίας. Η εκχώρηση της ονομασίας «φούρνος» σε επιχειρήσεις που δεν παράγουν με την παραδοσιακή διαδικασία πλήττει τον υγιή ανταγωνισμό, οδηγώντας τους αυθεντικούς φούρνους της γειτονιάς σε οριστικό κλείσιμο. Η ΟΑΕ καλεί την Πολιτεία να παρέμβει υπέρ της επαναφοράς και της αυστηρής εφαρμογής του νόμου που προστατεύει τις ονομασίες «Αρτοποιείο», «Αρτοποιός» και «Φούρνος», ώστε να χρησιμοποιούνται μόνο από επιχειρήσεις που διαθέτουν την πλήρη παραγωγική διαδικασία, για την επιβίωση των φούρνων της γειτονιάς και την προστασία του καταναλωτικού κοινού. / oae.gr



Η ΣΑΝΛ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΙΣΗ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ
από την ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λάρισας, Αλέξανδρος Γκούλιος, επικοινώνησε πρόσφατα στον Τύπο τις πιέσεις που δέχεται ο κλάδος της αρτοποιίας για να μπορέσει να προσφέρει καθημερινά φρέσκο ψωμί στον καταναλωτή. Στο επίκεντρο επήρθε το ζήτημα των ανατιμήσεων των πρώτων υλών και της ενέργειας, τις οποίες απορροφούν τα αρτοποιεία, ώστε να κρατήσουν την τιμή του ψωμιού σε βιώσιμα επίπεδα. Όπως, όμως, τόνισε ο κ. Γκούλιος, προκειμένου το ψωμί να παραμείνει προσιτό, χωρίς να ζημιώνεται το αρτοποιείο, θα πρέπει να παρθούν μέτρα ουσιαστικής στήριξης του κλάδου.

ΤΑ ΦΟΥΡΝΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Από τις 13 έως τις 15 Νοεμβρίου το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης συμμετείχε ενεργητικά σε σειρά δράσεων με τίτλο «Τα φουρνίσματα της Θεσσαλονίκης» στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Τουρισμού Philoxenia – Hotelia. Επρόκειτο για μια πολιτιστική, βιωματική και γαστρονομική εμπειρία, που ανέδειξε την ιστορίας της πόλης μέσα από το ψωμί και την ιστορία του. Με ιστορικά σκηνικά και παραδοσιακά εργαλεία αρτοποιίας, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν την ιστορία του ψωμιού της Θεσσαλονίκης μέσα από αφηγήσεις, παραδοσιακές τεχνικές ζυμώματος και παρασκευής ψωμιού και μέσα από το κουλούρι, την αυθεντική γεύση της πόλης. / artos-sath.gr



ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Την αντίδρασή της για τον αποκλεισμό της βιοτεχνικής αρτοποιίας από την επιδότηση ενεργειακού κόστους ύψους 100 εκατ. ευρώ προς τη βιομηχανία εκφράζει η Συντεχνία Αρτοποιών Αθήνας, Προαστίων και Περιχώρων. Όπως επισημαίνει, ο κλάδος είχε λάβει διαβεβαίωση στις 30 Σεπτεμβρίου, κατά τη συνάντηση με εκπροσώπους του Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας, ότι θα συμπεριληφθεί στο μέτρο. Η Συντεχνία τονίζει ότι τα αυξημένα ενεργειακά και λειτουργικά κόστη επιβαρύνουν σημαντικά τη βιωσιμότητα των μικρών αρτοποιείων και ζητά την έμπρακτη στήριξη της βιοτεχνικής αρτοποιίας./ saapp.gr

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΜΕ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Την Τρίτη 15.9.2026 πραγματοποιήθηκε η συνάντηση της Συντεχνίας Αρτοποιών Αιγιαλείας και Καλαβρύτων με το Εργατικό Κέντρο Αιγίου. Στο επίκεντρο της συζήτησης ήταν θέματα σχετικά με τις δυνατότητες ανάδειξης της Αιγιαλείας ως τουριστικού προορισμού. Έμφαση δόθηκε στην τοπική γαστρονομία και την προβολή των τοπικών προϊόντων και παραδοσιακών γεύσεων. Στο πλαίσιο της συζήτησης, εξετάστηκε η δημιουργία προϊόντων με γεύσεις εμπνευσμένες από την τοπική παράδοση, που θα αναδεικνύουν τη γαστρονομική ταυτότητα της περιοχής και θα ενισχύουν την επισκεψιμότητα. Στόχος είναι, μέσω της συμβολής των αρτοποιών, οι γεύσεις της Αιγιαλείας να συνδέσουν τον τουρισμό με την τοπική παραγωγή.

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: **Έλσα Κουκουμέρια**
Α' Αντιπρόεδρος: **Προκόπης 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: **Λεωνίδας Τεντόγλου**
Έφορος: **Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης**

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

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

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
T: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Ιάσων Καπλάνης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
kaplanis@outlook.com, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
26910-61998 – Έδρα: Αίγιο
koutropoulospanagiotes35@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzi19@gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Θεολόγου
2310-277644, 23940-25254/ 6947495085
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Ανδρέας Σκλαρής
25920-62472 - Έδρα: Καβάλα
info@sklaris.gr

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fresh pastry
GREEK BAKERY & PASTRY
Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2026 / Τεύχος 151



• Εξαιρετική διόγκωση • Σταθερό αποτέλεσμα • Βελούδινη υφή

FLORA PROFESSIONAL
f: Flora Professional GR
: florapro_gr
in: Flora Professional GR
: FloraProfessionalGR
: www.floraprofessional.com/el-gr

KONDIMA

Παράδοση στην τέχνη της σοκολάτας

Για πάνω από 100 χρόνια, η Kondima με σεβασμό στην παράδοση και την καινοτομία, προσφέρει στους ζαχαροπλάστες κορυφαίας ποιότητας πρώτες ύλες, εμπνέοντας μοναδικές, γευστικές δημιουργίες.

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

Η υψηλή ποιότητα κακάο, η μοναδική γεύση και η παράδοση ενός αιώνα, έχουν κάνει τις κουβερτούρες της Kondima τον απόλυτο σύμμαχο για κάθε ζαχαροπλάστη, που θέλει ένα εξαιρετικό και απολαυστικό αποτέλεσμα.





ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ

Η πάστα αμυγδάλου (μάρτσιπαν) με αναλογία 65% αμύγδαλο και 35% ζάχαρη είναι ένα από τα κορυφαία προϊόντα της αγοράς για παρασκευή γλυκών με βάση το αμύγδαλο.



ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Με ολόκληρα καβουρδισμένα φουντούκια σε περιεκτικότητα 55.8% η πραλίνα της Kondima γίνεται η πρώτη επιλογή για το εργαστήριό σας.



ΜΟΥΣΕΛΙΝ

Ιδανική επιλογή για γεμίσματα προϊόντων σοκολάτας, αλλά και για κρέμες ζαχαροπλαστικής, καθώς η μουσελίν της Kondima έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φουντούκι, παχύρευστη υφή και αξεπέραστη γεύση.

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

Sweet Ice

CONCEPT I DESIGN I ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ I ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



BAKERY - PASTRY ΣΙΑΠΛΑΟΥΡΑΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ









drakoulakis

50 YEARS ANNIVERSARY

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

PANDOLCE MIX

Ένα ολοκληρωμένο προϊόν πλήρους σύνθεσης, ουδέτερο σε γεύση και εύκολο στη χρήση, ιδανικό για την παρασκευή μεγάλων, αφράτων προϊόντων ωρίμανσης με εξαιρετική διάρκεια ζωής.

Το **Pandolce Mix** είναι ιδανικό για την παρασκευή πανετόνε, το οποίο μπορεί να γεμιστεί και να επικαλυφθεί με τις διάφορες κρέμες της **σειράς PreGel Pastry**.



MANDORLITA GLASSA MIX

Για να δημιουργήσετε την παραδοσιακή επικάλυψη αμυγδάλου με λίγα και απλά βήματα, δοκιμάστε το Mandorlita Glassa Mix, το μείγμα σε μορφή σκόνης για την παρασκευή επικάλυψης αμυγδάλου, ιδανικού για την επικάλυψη αρτοσκευασμάτων και προϊόντων φούρνου.

COVERMAX® DECOROCK® PISTACHIO

Διακοσμήστε το με την κρέμα **Covermax® Decorock® Pistachio**, που περιέχει τραγανά κροκάν, προσφέροντας την αυθεντική γεύση του φιστικιού.



FARCIMAX® PISTACHIO

Με πλούσια γεύση καβουρδισμένου κελυφωτού φιστικιού και απαλή υφή, αυτή η κρέμα θα αναβαθμίσει τα πανετόνε σας, καθώς και μια ευρεία γκάμα γλυκισμάτων φούρνου, συμπεριλαμβανομένων των λαχταριστών κρουασάν.

www.pregel.com
info@pregel.gr

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











Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
8 Pastry Trends: Horeca
14 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
24 ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® Χρυσό Βραβείο για 35 Χρόνια Συνεργασίας
40 SIGEP World 2027

ΤΕΧΝΙΚΑ
36 Υφή & ρεολογία των μιγμάτων
46 Ευθρυπτότητα στα κουλουράκια

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
29 Αρτοποιείο Συνίκη, Μελομακάρονα
30 Θύμηση, Γαλακτομπούρεκο
31 Αρτοποιείο Μάνου, Stollen
32 Central Boulangerie, Παραδοσιακές δίπλες
42 Σοκολατάκι «bon-bon» flower με χαμομήλι
44 Τάρτα Μήλου με Αμυγδαλόκρεμα & Beurre Noisette
48 Σιρόπια & Ισλί

{ bakery-pastry.gr

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Όταν η γεύση γίνεται έμπνευση!



Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

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

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

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

Powered by Cargill®

Cocoa

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,

Υπάρχει μια στιγμή στο γιορτινό τραπέζι που όλοι περιμένουν. Τα πιάτα έχουν σχεδόν αδειάσει, οι συζητήσεις συνεχίζονται, τα ποτήρια γεμίζουν ξανά και κάπου εκεί εμφανίζονται τα γλυκά. Ξαφνικά αλλάζει όλος ο ρυθμός της βραδιάς. Τα σιροπιαστά, η βασιλόπιτα, οι σοκολατένιες δημιουργίες και οι περίτεχνες γιορτινές συνθέσεις γίνονται οι πρωταγωνιστές! Μας προκαλούν να τα ανακαλύψουμε ξανά…

Αυτό ακριβώς αποτυπώνεται στη σύγχρονη διεθνή ζαχαροπλαστική. Οι πρόσφατες αναλύσεις για το 2027 αναδεικνύουν τη δυναμική των πλούσιων γεμίσεων, των διαφορετικών υφών και της πιο ολοκληρωμένης γευστικής εμπειρίας. Την ίδια στιγμή, οι χριστουγεννιάτικες προτάσεις σε μεγάλες ευρωπαϊκές αγορές αποδεικνύουν ότι τα κλασικά γλυκά δεν χάνουν τη θέση τους. Αντίθετα, αποκτούν νέα προσωπικότητα μέσα από ποιοτικότερες πρώτες ύλες, απρόσμενους συνδυασμούς και σύγχρονες τεχνικές.

Τι σημαίνουν όλα αυτά για τον Έλληνα ζαχαροπλάστη; Πρώτα απ’ όλα, ότι δεν χρειάζεται να εγκαταλείψει όσα αγαπά ο καταναλωτής για να δημιουργήσει κάτι καινούργιο. Ένα μελομακάρονο μπορεί να παραμείνει αναγνωρίσιμο, αλλά να αποκτήσει μια διαφορετική υφή, μια νέα γέμιση ή μια πιο σύγχρονη παρουσίαση. Μια βασιλόπιτα μπορεί να εξελιχθεί σε μια ξεχωριστή γευστική πρόταση. Ένα γιορτινό entremets μπορεί να αντλήσει έμπνευση από το μέλι, το κάστανο, το μανταρίνι, το κυδώνι, το φιστίκι ή τα ελληνικά αρωματικά βότανα.

Και βέβαια, η δημιουργικότητα χρειάζεται μέτρο και στρατηγική. Δεν είναι απαραίτητο κάθε γλυκό να ακολουθεί την τελευταία viral τάση ούτε κάθε βιτρίνα να γεμίζει με δεκάδες διαφορετικές προτάσεις. Χρειάζεται μια ξεκάθαρη γευστική ταυτότητα, μια προσεγμένη γκάμα και επιλογές που έχουν λόγο ύπαρξης. Η ποιότητα, η σωστή κοστολόγηση και η δυνατότητα σταθερής παραγωγής είναι εξίσου σημαντικές με την πρωτοτυπία.

Καλά Χριστούγεννα, με έμπνευση, τόλμη και δημιουργίες που αφήνουν τη δική τους γλυκιά ιστορία!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Φέτος, η βασιλόπιτα έχει άλλο γούρι

Variegato
Speculoos Digusto



Πλέον τίποτα δεν σερβίρεται σκέτο.

www.olympic-foods.gr



Η HORECA ωθεί τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής σε νέες ευκαιρίες έκφρασης και πειραματισμού. Ποιοτικές πρώτες ύλες αποτελούν τη βάση για πρωτότυπες δημιουργίες, που συνδυάζουν το αισθητικό αποτέλεσμα με τη ξεχωριστή γεύση. Οι επαγγελματίες έρχονται να καλύψουν το ενδιαφέρον των σύγχρονων καταναλωτών για γλυκές παρασκευές που δεν είναι απλώς απολαυστικές αλλά αποτελούν και ένα μικρό έργο τέχνης. Συνδυάζοντας την υψηλή τεχνική δεξιότητα με την αισθητική, οι νέες τάσεις ανάγουν το γλυκό σε πολυτελή εμπειρία. Έτσι, το ζαχαροπλαστείο αποκτά μία ισχυρή, προσωπική ταυτότητα με προϊόντα – στολίδια για τη βιτρίνα του.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



HORECA

HORECA & Γιορτές
Πρώτες ύλες για ξεχωριστές δημιουργίες

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει μια επιλεγμένη γκάμα επαγγελματικών πρώτων υλών για τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία, καλύπτοντας τις ανάγκες των επιχειρήσεων HORECA για τις γιορτινές δημιουργίες τους. Βούτυρα και εξειδικευμένες λιπαρές ύλες, πάστες φρούτων, κύβοι φρούτων γλασέ, προϊόντα αμυγδάλου και ζάχαρης προσφέρουν λύσεις για κάθε στάδιο της παρασκευής, από τη ζύμη και τη γέμιση έως τον αρωματισμό και τη διακόσμηση, για γλυκά από κουραμπιέδες και βασιλόπιτες έως panettone και stollen.



Η γλυκιά παράδοση της Lubeca

Το **Marzipan** και το **Persipan της Lubeca** αποτελούν πολύτιμες επιλογές για τον επαγγελματία που θέλει να εμπλουτίσει τις γιορτινές ζαχαροπλαστικές δημιουργίες του. Το μάρτζιπαν, με τον χαρακτηριστικό αμυγδαλένιο χαρακτήρα του, προσφέρεται για γεμίσεις, επικαλύψεις και διακοσμητικές εφαρμογές, βρίσκοντας τη θέση του σε γιορτινά κέικ και stollen. Το περσιπάν συμπληρώνει τις επιλογές για γλυκές παρασκευές και γεμίσεις. Και τα δύο διατίθενται σε κιβώτιο 12,5 kg, ενώ το μάρτζιπαν προσφέρεται επίσης σε κιβώτιο 5 kg (5 πακέτα × 1 kg).

Γιορτές με άρωμα εσπεριδοειδών

Οι πάστες φρούτων **Pasta Frutta της Cesarin**, σε πορτοκάλι και λεμόνι, προσφέρουν στον επαγγελματία εύκολες και δημιουργικές επιλογές αρωματισμού για τις γιορτινές παρασκευές. Κατάλληλες για ψήσιμο, αξιοποιούνται σε βασιλόπιτες, panettone, κέικ και μπισκότα, αναδεικνύοντας τις χαρακτηριστικές νότες των εσπεριδοειδών. Συνδυάζονται αρμονικά με βούτυρο, σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και μπαχαρικά, διευρύνοντας τις δυνατότητες δημιουργίας για τα εορταστικά μενού και τις προτάσεις των επιχειρήσεων HORECA. Διατίθενται σε κιβώτιο 18 kg (6 δοχεία × 3 kg).

Μικροί κύβοι, μεγάλη απόλαυση

Οι κύβοι φρούτων γλασέ της **Nappi** προσθέτουν χρώμα, γεύση και υφή στις γιορτινές δημιουργίες της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ιδανικοί για βασιλόπιτες και panettone, εμπλουτίζουν τις ζύμες με φρουτώδεις πινελιές και συμβάλλουν στη χαρακτηριστική εμφάνιση των εορταστικών γλυκών που βρίσκουν τη θέση τους στις βιτρίνες, στα ξενοδοχειακά πρωινά και στα γιορτινά τραπέζια. Η γκάμα περιλαμβάνει **κύβους τρικολόρε 6 × 6 mm**, σε κιβώτιο 5 kg, και **κύβους πορτοκαλιού**, σε κιβώτιο 10 kg.

Ποιότητα και γεύση ξεκινούν από τη σωστή λιπαρή ύλη

Η επιλογή της κατάλληλης λιπαρής ύλης παίζει καθοριστικό ρόλο στη γεύση, την υφή και το τελικό αποτέλεσμα κάθε ζαχαροπλαστικής δημιουργίας. Για τις ανάγκες της επαγγελματικής παραγωγής, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ προτείνει το συμπυκνωμένο βούτυρο **Fermenté 99,8% με βανιλίνη**, ιδανικό για κουραμπιέδες και βασιλόπιτες, σε δοχείο 20 kg. Η άνυδρη **μαργαρίνη Baklava 99,9%**, κατάλληλη για σιροπιαστά αλλά και κουραμπιέδες, διατίθεται σε δοχείο 18 λίτρων. Τη γκάμα συμπληρώνει το ισπανικό **βούτυρο Asturiana 82%**, για ευρύ φάσμα εφαρμογών της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής, σε κιβώτιο 6 kg (6 μπλοκ × 1 kg).





Το τελικό φινίρισμα

Η παρουσίαση αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της εμπειρίας ενός γλυκού, ιδιαίτερα κατά την εορταστική περίοδο. Η **πάστα ζάχαρης για διακόσμηση της Suikers G. Lebbe** προσφέρει δημιουργικές δυνατότητες για την παρουσίαση του **panettone** και άλλων γιορτινών παρασκευών, ενώ διατίθεται σε κιβώτιο 5 kg (5 σακούλες × 1 kg). Για τους παραδοσιακούς κουραμπιέδες και το stollen, τη γερμανική εκδοχή της βασιλόπιτας, η **ζάχαρη άχνη Lux** χαρίζει το χαρακτηριστικό λευκό τελείωμα που συνδέεται με τις πιο αγαπημένες γεύσεις των Χριστουγέννων.

LAITERIE DE MONTAIGU®

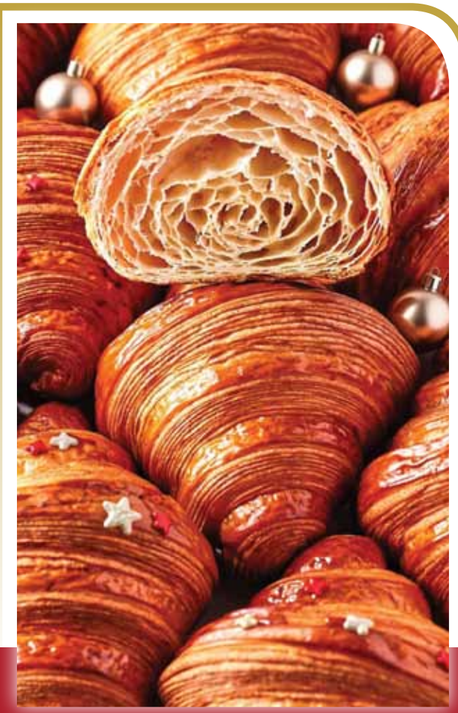
Βούτυρο σε πλάκα για κρουασάν και σφολιατοειδή

Η γαλλική παράδοση σε κάθε φύλλο!

Πιστοποίηση AOP
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης



2020 - Χρυσό μετάλλιο
2024 - Αργυρό μετάλλιο



Λιγότερη συρρίκνωση.
Περισσότερα τεμάχια στην παραγωγή.

Ελαστικότητα
Ευκολία στο άνοιγμα και στην επεξεργασία της ζύμης.

Υψηλή αντοχή στη θερμοκρασία
Υψηλό σημείο τήξης για απαιτητική επαγγελματική χρήση.

Σταθερότητα και ενσωμάτωση
Για ομοιόμορφες στρώσεις βουτύρου μέσα στη ζύμη.

Διακριτική γεύση φουντουκιού
Λεπτές νότες που αναδεικνύουν κάθε δημιουργία.

Αέρινη φυλλοποίηση
Για σωστή φυλλοποίηση και σφολιατοειδή με αέρινη υφή.

Συντήρηση
Πλάκα 2 kg: 124 ημέρες.*
Θερμοκρασία: κάτω από +6°C.

*Για την ημερομηνία ανάλωσης, ακολουθήστε την ένδειξη της συσκευασίας.

Κωδικός: 040-0001 **Συσκευασία: 10 kg (5×2 kg)** **Παραγγελίες: 210-5772337-9**

ΕΙΣΑΓΟΝΤΑΙ & ΔΙΑΝΕΜΟΝΤΑΙ ΑΠΟ:
ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com
www.yiannikas.gr | steliosyiannikas

Marron & Salted Caramel Cake



Μια χειμωνιάτικη δημιουργία με πρωταγωνιστή το αγαπημένο κάστανο, που δένει αρμονικά με τις νότες αλατισμένης καραμέλας γάλακτος.

Οι στρώσεις carrot cake, η βελούδινη κρέμα κάστανο και το πλούσιο topping καραμέλας δημιουργούν ένα παιχνίδι διαφορετικών υφών, σε μια ισορροπημένη και απολαυστική σύνθεση.



Carrot Cake

1000 γρ.	**Carrot Cake**
220 ml	Νερό
300 γρ.	Ηλιέλαιο
350 γρ.	Αυγά

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, τα αυγά και τέλος το μίγμα για Carrot Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
- Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και προαιρετικά διακοσμούμε με φρούτα. Ψήνουμε στους 170-180°C για 45-50 λεπτά, ανάλογα με τον φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

Κρέμα κάστανο

400 γρ.	**AktiCrema Star**
100 γρ.	Κρέμα κάστανο
100 γρ.	**Marron Glace Aromitalia**
400 γρ.	**AktiCrema Velvet**
1L	Νερό

- Αναμιγνύετε στο μπολ του μίξερ το κρύο νερό με την ανάλογη ποσότητα μίγματος (βλέπε δοσολογία) και χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα με το σύρμα για 5 λεπτά περίπου, μέχρι να γίνει μια ομοιογενής κρέμα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήνουμε την κρέμα να σταθεροποιηθεί στο ψυγείο για 15-20 λεπτά πριν τη χρήση.
- Έπειτα σε ξεχωριστό μπολ χτυπάμε την φυτική κρέμα ζαχαροπλαστικής AktiCrema Velvet.
- Μόλις αφρατέψει, αναμιγνύουμε με την έτοιμη κρέμα Star και ανακατεύουμε με μία μαρίζ.
- Τέλος, προσθέτουμε την γεύση Marron Glace και την κρέμα κάστανο και ομογενοποιούμε.

Μοντάρισμα

- Κόβουμε το cake σε φέτες και απλώνουμε σε κάθε φέτα μια ομοιόμορφη στρώση κρέμας κάστανο.
- Επικαλύπτουμε με topping αλατισμένης καραμέλας γάλακτος και ολοκληρώνουμε με κομμάτια κάστανου και crumble Speculoos Aromitalia.

Glacagé

Εξαιρετική γυαλάδα και κορυφαία επικαλυπτικότητα από τη συντήρηση ή την κατάψυξη!



MADE BY SHAPE LTD

AKTINA A.E.
ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US

DAWN COVERS: ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Χαρίστε στις φετινές βασιλόπιτες ξεχωριστή γεύση και εντυπωσιακή εμφάνιση με τις επικαλύψεις COVER ΛΕΥΚΟ & COVER ΚΑΚΑΟ της DAWN, που διαθέτει η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Με πλούσια σοκολατένια γεύση, υπέροχη υφή και λαμπερό φινίρισμα, οι επικαλύψεις DAWN COVERS αναβαθμίζουν κάθε γλυκιά δημιουργία. Ξεχωρίζουν για την ευκολία στη χρήση, καθώς εφαρμόζονται με ένα απλό ζέσταμα, προσφέροντας εξαιρετική κάλυψη και υψηλή σταθερότητα. Ιδανικές όχι μόνο για βασιλόπιτες, αλλά και για τσουρέκια, κέικ, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες και κρουασάν, αποτελούν μια πρακτική και αξιόπιστη λύση για κάθε επαγγελματία του κλάδου. Διατίθενται σε δοχεία των 6 κιλών. / stelioskanakis.gr



NEO FUDGY BROWNIES

από την FOODSTUFF

Ένα νέο, λαχταριστό και γευστικό BROWNIE παρουσιάζει η FOODSTUFF, με εκλεκτές ποικιλίες κακάο, extra ζουμερή υφή και πλούσια σοκολατένια γεύση. Μπορεί να σερβιριστεί σκέτο ή με παγωτό, ενώ είναι κατάλληλο για κατάψυξη και αναθέρμανση, προσφέροντας ευκολία και ευελιξία στο σερβίρισμα. Η παρασκευή του είναι πανεύκολη, καθώς απαιτεί μόλις δύο υλικά, εξασφαλίζοντας ένα απολαυστικό αποτέλεσμα με ελάχιστη προετοιμασία. Για πληροφορίες – παρουσιάσεις: foodstuff.gr

COVERMAX® DECOR DARK ΕΝΤΟΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

από την PREGEL



Κρέμα σοκολάτας υγείας με πλούσια γεύση και λεία υφή, ιδανική για επικάλυψη ψημένων γλυκισμάτων, όπως πανετόνε, ντόνατς, κρουασάν και μπισκότα, καθώς και για διακόσμηση εκλέρ και σου. Χρησιμοποιείται στους 45–50°C, σταθεροποιείται και μπορεί να χτυπηθεί στο μίξερ ως έτοιμη γκανάζ. Vegan, σε συσκευασία 2 δοχείων των 5 kg. / pregel.it/el



MILK CARAMEL 33%: ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος Milk Caramel 33% της Lubeca συνδυάζει ήπια γεύση κακάο με φυσικές, απαλές νότες καραμέλας και φίνο χαρακτήρα γάλακτος. Η κρεμώδης αίσθηση και η μέτρια ρευστότητά της εξασφαλίζουν εύκολο στρώσιμο (tempering) και άριστη επεξεργασία. Δένει αρμονικά με τα υπόλοιπα συστατικά σε εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, σοκολατοποιίας, παγωτού και γλυκισμάτων. Διατίθεται σε σταγόνες, σε κιβώτιο 10 kg (2 σακούλες × 5 kg), με διάρκεια ζωής τουλάχιστον 18 μήνες. / yiannikas.gr



Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ LUBECA ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΔΥΝΑΜΙΚΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ υποδέχθηκε στις εγκαταστάσεις της στελέχη της Lubeca, στο πλαίσιο της ιδιαίτερα επιτυχημένης, πολυετούς συνεργασίας των δύο εταιρειών. Η Lubeca διακρίνεται διεθνώς για την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της: μάρτσιπαν ονομασίας προέλευσης, πάστες ξηρών καρπών, πραλίνες και ολοκληρωμένη γκάμα σκούρας, γάλακτος και λευκής κουβερτούρας. Χάρη στην κορυφαία ποιότητα και την ασυναγώνιστη γεύση των προϊόντων της, η Lubeca έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη και την προτίμηση των Ελλήνων επαγγελματιών. Κατά τη συνάντηση συζητήθηκαν νέες ιδέες και προϊόντα, θέτοντας τις βάσεις για την ακόμη πιο δυναμική συνέχεια της συνεργασίας. / yiannikas.gr

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Α' ΥΛΕΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ



Qualcreme

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Η ολοκληρωμένη σειρά επαγγελματικών κρεμών QUALCREME της Παπαγεωργίου, συνδυάζει σταθερή ποιότητα, υψηλή απόδοση και ευελιξία σε κάθε εφαρμογή. Από κρέμες τύπου Bavarian έως κρέμες ζαχαροπλαστικής, προσφέρει αξιόπιστες λύσεις για δημιουργίες που ξεχωρίζουν.
Γιατί κάθε επιτυχημένη συνταγή ξεκινά από τις σωστές α' ύλες!

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.



ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε. / ΗΛΕΙΑΣ 5, Κ.ΟΒΡΥΑ, 26500 ΠΑΤΡΑ/ ΤΗΛ.+30 2610 526001-3 / e-mail: info@papageorgioufoods.gr
www.papageorgioufoods.gr

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

Καλές Γιορτές

με προϊόντα της Laoudis Foods!

Η συνεργασία με την Laoudis Foods σάς δίνει τη δυνατότητα να δουλέψετε με ποιοτικές πρώτες ύλες κορυφαίων παραγωγών της Ευρώπης και να έχετε την άμεση υποστήριξη των Τεχνικών Συμβούλων του Innovation & Training Center® και των τμημάτων Έρευνας & Ανάπτυξης (R&D) των φημισμένων παραγωγών! Έτσι, τα τελικά προϊόντα σας θα εκφράζουν τις πιο σύγχρονες παγκόσμιες τάσεις του κλάδου και ταυτόχρονα θα είναι τεχνικά άρτια και σε αρμονία με τις αγαπημένες γεύσεις των τοπικών καταναλωτών!



Κάθε Χριστούγεννα, το τρίπτυχο της επιτυχίας είναι:

1. **Πανετόνε** με το αυθεντικό ιταλικό μείγμα DOLCE FORNO **IRCA**
2. **Σοκολατένιες γεμίσεις-επικαλύψεις** Chococream Irca και Chococream Crunchy **IRCA**
3. **Σοκολατένια χριστουγεννιάτικα και χειμερινά διακοσμητικά DOBLA**

irca SINCE 1919

dobla SINCE 1950



Φόρμες & Καλούπια SILIKOMART

Δημιουργήστε πανέμορφα γιορτινά γλυκά με τις χριστουγεννιάτικες φόρμες και τα καλούπια σοκολάτας της Silikomart! Η πρωτοπόρος ιταλική εταιρεία που επιλέγουν όλοι οι φημισμένοι Pastry Chefs! **Δείτε όλη την συλλογή της Sillikomart Professional στην ιστοσελίδα www.laoudis.gr**

silikomart professional

IREKS



Βούτυρα & Κρέμες Γάλακτος CORMAN

Τα βούτυρα της Corman ξεχωρίζουν χάρη στη μοναδική παραδοσιακή συνταγή της ιστορικής εταιρείας και της επιλεγμένης κρέμας γάλακτος που χρησιμοποιεί. Με την εγγύηση ποιότητας Corman, θα έχετε 100% εξαιρετικά τελικά προϊόντα τις γιορτές αλλά και κάθε εποχή του έτους! Για πολύ πλούσια γεύση βουτύρου και τεράστια διατηρησιμότητα στα γιορτινά γλυκά, επιλέξτε Βούτυρο Extra M.M. 99,9% Corman.



Ύλες Αρτοποιίας & Αρτοζαχ/κής IREKS

Η πιο νόστιμη βασιλόπιτα είναι εκείνη που θα φτιάξετε με το κορυφαίο μείγμα για κέικ American Style Cake & Muffin Ireks και λευκή σοκολατένια επικάλυψη Chocosmart Irca. Κάθε Πρωτοχρονιά χιλιάδες τέτοιες βασιλόπιτες κάνουν ευτυχισμένους τους καταναλωτές που τις δοκιμάζουν και ακόμη περισσότερο, τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που τις παράγουν και τις διαθέτουν στο κατάστημά τους!



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

www.laoudis.gr

IREKS

"MY CAKE" BACKALDRIN
από την G&B EXPERTS



Η νέα εμπορική συνεργασία της G&B EXPERTS με την Backaldrin αποδίδει καρπούς και η σπουδαία Αυστριακή εταιρεία αρχίζει να κατακτά και στη χώρα μας την υψηλή θέση που της αξίζει! Το δραστήριο Τμήμα Ανάπτυξης νέων προϊόντων της Backaldrin σε συνεργασία με την G&B Experts ανέπτυξε δύο νέα προϊόντα με βάση τις απαιτήσεις της τοπικής αγοράς. Το λευκό "My Cake" και το σοκολατένιο "My Cake Chocolate". Δύο μείγματα για κέικ αλλά και δεκάδες άλλες συνταγές, όπως μηλόπιτα (εικόνα), πορτοκαλόπιτα, ραβανί, βασιλόπιτα κ.ά. / gnbexperts.gr



CHOCOLATE-COVERED NUTS: ΤΟ ΝΕΟ TREND ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ!
από την OLYMPIC FOODS

Αφήνουμε πίσω τα viral fruits και υποδεχόμαστε τα viral nuts, τη νέα μεγάλη τάση του χειμώνα! Αξιοποιώντας εξαιρετικές πρώτες ύλες και τη μοναδική ποιότητα της σοκολάτας μας, δημιουργούμε λαχταριστά chocolate-covered nuts που συνδυάζουν απόλαυση, ποιότητα και σύγχρονη αισθητική. Η απόλυτη χειμωνιάτικη τάση που απογειώνει άμεσα κάθε βιτρίνα! / olympic-foods.gr

ΕΚΛΕΚΤΟ ΚΑΙ SEMOLINA FINE: Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ
από την EVGENIOU FAMILY MILLS



Για τα μελομακάρονα, η Evgeniou Family Mills, μια ελληνική αλευροβιομηχανία με μακρά παράδοση που μετρά σχεδόν 100 χρόνια, προτείνει το Εκλεκτό και το Semolina Fine, έναν δοκιμασμένο συνδυασμό. Το Εκλεκτό είναι ένα εξαιρετικά λευκό και εύχρηστο αλεύρι, με πολύ χαμηλό τράβηγμα και μαλακή υφή. Συνδυάζεται ιδανικά με το Semolina Fine, ψιλό σιμιγδάλι ανώτερης ποιότητας από ελληνικό σκληρό σιτάρι, που χαρίζει τέλεια υφή και αυθεντική παραδοσιακή γεύση. Μαζί δίνουν μελομακάρονα με τη σωστή δομή, ακριβώς όπως τα ζητούν οι καταναλωτές κάθε χρόνο. / evgenioufamilymills.com



CREDI GLAZE POWDER DARK ΑΠΟ ΤΗΝ CREDIN
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η εγγύηση για εντυπωσιακό αποτέλεσμα στα γιορτινά σας γλυκά είναι η σκούρα επικάλυψη κακάο σε μορφή σκόνης Credi Glaze Powder Dark της CREDIN. Ιδανική για πρωτότυπες και ξεχωριστές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, αναμιγνύεται εύκολα και γρήγορα, δίνοντας γυαλιστερό αποτέλεσμα με λεία επιφάνεια και εξαιρετικό σοκολατένιο χρώμα. Με τέλεια σύσταση και υψηλή απόδοση, είναι η τέλεια λύση για διακόσμηση σε τούρτες και γλυκά. Σε σακί 5 κιλών. / konta.gr



ΑΓΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΙΣΠΑΝΙΑΣ 82%
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Από τους καταπράσινους βοσκότοπους της Αστούριας, στη βορειοδυτική Ισπανία, προέρχεται ένα εξαιρετικά αγνό βούτυρο με 82% λιπαρά, εκλεπτυσμένο άρωμα, πλούσια γεύση και βελούδινη υφή. Παράγεται από την Central Lechera Asturiana, τον μεγαλύτερο γαλακτοκομικό συνεταιρισμό κτηνοτρόφων της Ισπανίας, με φυσικές πρώτες ύλες και ήπιες μεθόδους παραγωγής. Ως πιστοποιημένος B Corp, ο συνεταιρισμός δεσμεύεται στη βιώσιμη ανάπτυξη, στηρίζοντας τους κτηνοτρόφους και προσφέροντας φυσικά προϊόντα σε αρμονία με το περιβάλλον. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 κιλών (5 πλάκες Χ 2 κιλά) και σε κιβώτιο 6 κιλών (6 μπλοκ Χ 1 κιλό). / yiannikas.gr

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946
SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

Οι αξίες μας.
Λαξευμένες πάνω στα προϊόντα μας.



Δεσμευόμαστε για τη συνέπεια, το όραμα και την αποφασιστικότητα σε κάθε πτυχή της δουλειάς μας.
Από προσεκτικά διελεγμένους καρπούς κακάο μέχρι το τελικό προϊόν στα χέρια των επαγγελματιών,
γνωρίζουμε πως κάθε λεπτομέρεια έχει αξία. Για εμάς, **η δέσμευση δεν είναι απλά μια αξία που δηλώνουμε,**
αλλά καθημερινή αποστολή. Σημαίνει καλλιέργεια εμπιστοσύνης,
χτίσιμο αυθεντικών σχέσεων, τον μόχθο για τελειότητα, ακόμη και στις μικρότερες κινήσεις.
Αυτό είναι το πνεύμα που χαρακτηρίζει κάθε προϊόν της ICAM & Agostoni.

Δεν είναι απλά μια υποχρέωση. Είναι μια αξία χαραγμένη στον τρόπο δουλειάς μας.

Βορδώνης
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

DESIRE: ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΜΕ PREMIUM ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ



Το κατάστημα DESIRE προχώρησε σε ριζική ανακαίνιση, αποκτώντας έναν χώρο που ισορροπεί αρμονικά ανάμεσα στην κλασική αισθητική και τη σύγχρονη λειτουργικότητα. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη και τον εξοπλισμό του καταστήματος, υλοποιώντας ξύλινες κατασκευές, κομψές κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες και εκλεπτυσμένες λεπτομέρειες που αναδεικνύουν τα προϊόντα και τον χαρακτήρα του χώρου. Με έμφαση στην ποιότητα των υλικών, την προσεγμένη κατασκευή και τον σχεδιασμό, δημιουργήθηκε ένα περιβάλλον υψηλής αισθητικής, που προσφέρει μια ξεχωριστή εμπειρία στον επισκέπτη και αποτυπώνει με συνέπεια την ταυτότητα του DESIRE. / antonopoulos.com.gr



ΝΟΣΤΙΜΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

από την G&B EXPERTS

Η Rue Flambee είναι μια πρωτοπόρα ιταλική εταιρεία η οποία προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από αγαπημένα επιδόρπια για τον κλάδο του ho.re.ca, και όχι μόνο! Όλα τα προϊόντα της παρασκευάζονται με επιλεγμένα, αγνά υλικά και διαθέτουν καθαρή διατροφική ετικέτα. Μέσω της σειράς προϊόντων “Palais du Chef” της Rue Flambee θα βρείτε άμεσα διαθέσιμα έτοιμα μείγματα για Tiramisu, Lava Cake, Creme Brulee, Crema Pasticcera, Panna Cotta κ.ά. Τα συγκεκριμένα προϊόντα κυκλοφορούν σε πρακτικά σακουλάκια από 1 έως 2,5 κιλά ανάλογα το προϊόν, ώστε να προσφέρετε πάντα ένα ολόφρεσκο επιδόρπιο στη στιγμή! / gnbexperts.gr

GUSTO CREAM ΤΗΣ FUGAR

από την SWEET ICE



Ανακαλύψτε τις πάστες Gusto Cream της Fugar, το μυστικό για να ανανεώσετε και να απογειώσετε τις δημιουργίες σας με έντονο άρωμα και γεύση! Είναι ιδανικές για να χαρίσουν ένταση στη γεύση και άρωμα στις κρέμες σας, όπως στην Κρέμα Ζαχαροπλαστικής, τελειοποιώντας την κρεμώδη υφή και προσθέτοντας μια δυναμική γευστική νότα, αλλά και στη σαντιγί, χαρίζοντας εκρηκτική γεύση χωρίς να αλλοιώνεται η ελαφριά και αφράτη υφή της. Διατίθενται στις κλασικές και αγαπημένες γεύσεις λεμόνι, φράουλα, βανίλια και πορτοκάλι. Χάρη στην ειδική τους σύνθεση, προσφέρουν εξαιρετική απόδοση σε ευρύ φάσμα εφαρμογών, όπως αρτοποιήματα και προϊόντα ζύμης, καθώς δίνουν γεύση σε κέικ, τσουρέκια, brioche και άλλες αφράτες παρασκευές. / sweetice.gr



ΜΟΝΑΔΙΚΑ CINNAMON ROLLS ΜΕ CREDI FILLING MILKY CREDIN

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το Credi Filling Milky της CREDIN είναι λευκή βελούδινη κρέμα με πλούσια γεύση γάλακτος για γέμιση και διακόσμηση. Είναι μοναδική για cinnamon rolls, κέικ, American cake, muffins, cupcakes, coffee cakes, δανέζικα, κρουασάν, κορμούς, cookies κ.α. Έτοιμη προς χρήση και με πολύ σταθερό αποτέλεσμα, θα γίνει ο αγαπημένος σας σύμμαχος και πρώτη στις προτιμήσεις για τις πιο υπέροχες λευκές δημιουργίες στη βιτρίνα σας. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. / konta.gr



GLASSA MANDORLITA Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΤΡΑΓΑΝΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

από την PREGEL

Με τη Glassa Mandorlita της PreGel, η δημιουργία της κλασικής τραγανής επικάλυψης αμυγδάλου γίνεται πιο εύκολη από ποτέ! Το εξειδικευμένο προϊόν σε μορφή σκόνης απαιτεί μόνο την προσθήκη νερού, προσφέροντας μια πρακτική και αξιόπιστη λύση για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες. Ιδανική για πανετόνε, μπριός και παραδοσιακές Colombe, χαρίζει στα αρτοσκευάσματα την απολαυστική τραγανή υφή και την χαρακτηριστική εμφάνιση της επικάλυψης αμυγδάλου. Με γρήγορη και απλή προετοιμασία, εξασφαλίζει σταθερό και ομοιόμορφο αποτέλεσμα, εξοικονομώντας πολύτιμο χρόνο στην παραγωγή. Διατίθεται σε συσκευασία 4 σακουλών των 2 kg, καλύπτοντας τις ανάγκες της επαγγελματικής παραγωγής. / pregel.it/el



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η αντίστροφη μέτρηση για τα Χριστούγεννα ξεκίνησε και η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη νέα της συλλογή για την πιο γιορτινή περίοδο του χρόνου. Ανακαλύψτε σοκολατένια διακοσμητικά και εορταστικές διαφάνειες σοκολάτας, ιδανικά για να προσθέσετε ξεχωριστές χριστουγεννιάτικες πινελιές στις γλυκές δημιουργίες σας. Εμπνευστείτε, αναδείξτε τη δημιουργικότητά σας και χαρίστε στα γλυκά σας εντυπωσιακή εμφάνιση και γιορτινό χαρακτήρα. Για περισσότερες πληροφορίες και αναλυτική ενημέρωση σχετικά με τη νέα συλλογή και τα διαθέσιμα προϊόντα, ζητήστε τον Χριστουγεννιάτικο κατάλογο στο pandecor@pandecor.gr



VALENTINE'S: ΝΕΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΣΤΟΝ ΓΕΡΑΚΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα νέο ζαχαροπλαστείο, με έντονη σχεδιαστική ταυτότητα, άνοιξε στον Γέρακα. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον επαγγελματικό σχεδιασμό και εξοπλισμό του καταστήματος «Valentine's», του κου Ιωάννη Ραμαντάν, με ψυχόμενες και θερμαινόμενες βιτρίνες Gourmet Line II, βιτρίνες ζαχαροπλαστικής iCounter, ειδικές αρτοθήκες και κατασκευές με μαρμάρινες επενδύσεις. Το βαθύ μπλε των τοίχων, οι λευκές διακοσμητικές λεπτομέρειες και οι χάλκινες πινελιές δημιουργούν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον, όπου οι φωτιζόμενες γυάλινες βιτρίνες αναδεικνύουν τις γλυκές δημιουργίες και ενισχύουν την εμπειρία του επισκέπτη. / drakoulakis.gr





ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την ARTIZAN A.E.

Η ARTIZAN A.E. παρουσιάζει μια πλήρη σειρά προϊόντων σοκολάτας. Προϊόντα ανώτερης ποιότητας που προκύπτει από την πολύ προσεκτική επιλογή των κόκκων κακάο, δίνοντας σοκολάτες με ξεχωριστά αρώματα. Η γκάμα περιλαμβάνει τα εξής προϊόντα (σε μορφή κουμπιού): Σοκολάτα Γάλακτος, Σοκολάτα Υγείας 56%-60%67%, Κουβερτούρα Λευκή, Απομιμήσεις. Ιδανική επιλογή για όλες τις χρήσεις στη ζαχαροπλαστική, στα παγωτά, ακόμη και στα ροφήματα. / artizanhellas.gr

Η OLYMPIC FOODS ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΝΩΣΗ!

Η OLYMPIC FOODS υποδέχθηκε στις εγκαταστάσεις της συνεργάτες από την Κρήτη, σε ένα δημιουργικό διήμερο αφιερωμένο στη γνώση, την καινοτομία και την ανταλλαγή εμπειριών. Οι συμμετέχοντες γνώρισαν σύγχρονες τάσεις της ζαχαροπλαστικής, καινοτόμες εφαρμογές σοκολάτας και νέες γευστικές προτάσεις Frozen, ενώ ξεναγήθηκαν στο υπερσύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής σοκολάτας. Επενδύοντας διαχρονικά στην τεχνογνωσία και τις ισχυρές συνεργασίες, η ελληνική εταιρεία επιβεβαιώνει τη δέσμευσή της να στηρίζει τους επαγγελματίες του κλάδου, προσφέροντας έμπνευση και ευκαιρίες ανάπτυξης μέσα από δημιουργικές δράσεις σε όλη την Ελλάδα. / olympic-foods.gr





FUGAR FILL: ΤΡΕΙΣ ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ!

από την SWEET ICE

Η σειρά πραλινών Fugar Fill εμπλουτίζεται με τρεις νέες, συναρπαστικές γεύσεις. Το Dark Fill προσφέρει την ένταση της μαύρης σοκολάτας, το Blueberry Fill συνδυάζει εκλεπτυσμένα τη λευκή σοκολάτα με φρέσκο βατόμουρο, ενώ το Salty Pistachio Fill αποτελεί μια γκουρμέ εκδοχή πέστο φυστικιού, χωρίς χρωστικές, με μια αναπάντεχη αλμυρή νότα. Ιδανικές για γέμιση μετά το ψήσιμο σε πανετόνε, κρουασάν, κρέπες, κέικ και μπισκότα, οι κρέμες Fugar Fill ξεχωρίζουν για την απαλή, κρεμώδη υφή τους. Είναι έτοιμες προς χρήση, ιδανικές για τον αρωματισμό κρεμών αλλά και τη διακόσμηση κάθε επαγγελματικής δημιουργίας. / sweetice.gr



ΝΕΟ SPREAD CREAM ΓΙΑ ΚΡΕΜΩΔΕΣ CHEESECAKE!

από την OLYMPIC FOODS

Ανακαλύψτε το νέο Spread Cream, ένα φρέσκο τυρί κρέμα που ανοίγει νέους ορίζοντες δημιουργικότητας στην επαγγελματική αρτοζαχαροπλαστική. Με πλούσια γεύση και βελούδινη υφή, αποτελεί ιδανική επιλογή για cheesecakes, κρέμες, γεμίσεις και γλυκά αρτοποιίας. Ξεχωρίζει ως εξαιρετική βάση για το δημοφιλές Basque Cheesecake, χαρίζοντας κρεμώδη υφή και απολαυστικό αποτέλεσμα. Συνδυάζοντας ευελιξία και ποιότητα, το Spread Cream εμπνέει τους επαγγελματίες να δημιουργήσουν πρωτότυπες γλυκές προτάσεις, εμπλουτίζοντας την καθημερινή τους παραγωγή με νέες γεύσεις και μοναδικές απολαυστικές δημιουργίες. / olympic-foods.gr



ΕΚΑΤΟ ΧΡΟΝΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΠΑΝΔΡΟΣΟΣ

Τα εκατό χρόνια λειτουργίας του γιόρτασε το εμβληματικό Ξενοδοχείο Πάνδροσος στην Παροικιά της Πάρου. Η βραδιά της 19ης Σεπτεμβρίου ξεκίνησε με παλαιό αρχειακό υλικό από τα πρώτα έτη λειτουργίας και ολοκληρώθηκε με παραδοσιακή παριανή μουσική και χορευτές. Την εκδήλωση τίμησαν σημαντικές προσωπικότητες του χώρου της εστίασης και του τουρισμού, όπως ο Γ. Γ. του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού και ο πρόεδρος του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Γαστρονομίας και Οινολογίας της CEUCO. Στον εορτασμό παρευρέθηκαν πολλοί παλιοί κάτοικοι της Πάρου, συνδέοντας την παρουσία τους στο χώρο της φιλοξενίας με το νησί και την ιστορία του ξενοδοχείου.

ΓΙΟΡΤΙΝΟΣ ΚΟΡΜΟΣ: Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Τα Χριστούγεννα έχουν τη δική τους, ξεχωριστή γεύση! Ο παραδοσιακός κορμός αποκτά γιορτινή διάθεση μέσα από έναν απολαυστικό συνδυασμό εκλεκτών υλικών. Βελούδινη κρέμα γάλακτος 35% Premier, εκλεκτή σοκολάτα Sao Thomé της Callebaut και πλούσια γεύση κερασιού από την Dira Frost συνθέτουν μια ξεχωριστή γλυκιά δημιουργία. Ένας αρμονικός συνδυασμός γεύσεων και υφών που αναδεικνύει τη γιορτινή ζαχαροπλαστική και κάνει κάθε στιγμή ακόμα πιο απολαυστική! Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr





TOPPING ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

από την ΑΚΤΙΝΑ

Το Topping Αλατισμένης Καραμέλας Γάλακτος ΑΚΤΙΝΑ συνδυάζει την πλούσια, γαλακτώδη γεύση καραμέλας με διακριτικές νότες αλατιού, δημιουργώντας μια απολαυστική ισορροπία. Με λαχταριστή υφή και εξαιρετική εφαρμογή, αποτελεί ιδανική επιλογή για cakes, pancakes, waffles, παγωτά και δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας ξεχωριστή γεύση και εντυπωσιακό φινίρισμα. / aktinafoods.com



PANETTONE: Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΜΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 6 ΩΡΩΝ!

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Το αυθεντικό ιταλικό Panettone ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη γεύση, την αφράτη υφή και τη χαρακτηριστική του εμφάνιση. Η παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής του είναι αρκετά απαιτητική, όμως τώρα με το ιταλικό μίγμα VOLARE έχετε μια νέα συνταγή γρήγορης ωρίμανσης, που ολοκληρώνεται σε 6 μόλις ώρες, διατηρώντας την απολαυστική γεύση, την αφράτη υφή και τον ξεχωριστό χαρακτήρα του Panettone. Ένα αποτέλεσμα υψηλής ποιότητας, με clean label σύνθεση, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα, που συνδυάζει την αυθεντικότητα της ιταλικής παράδοσης με την ευελιξία μιας σύγχρονης παραγωγικής διαδικασίας. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

Χρυσό Βραβείο για 35 Χρόνια Συνεργασίας

Πίσω από κάθε επιτυχημένη δημιουργία ζαχαροπλαστικής βρίσκονται η γνώση, η τεχνική και, πάνω απ' όλα, η ποιότητα των πρώτων υλών. Αυτή τη φιλοσοφία υπηρετεί η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, διαδραματίζοντας εδώ και 35 χρόνια καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη και καθιέρωση της ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® στην ελληνική αγορά. Σε αναγνώριση της συνεισφοράς της, η ελληνική εταιρεία τιμήθηκε πρόσφατα με το Χρυσό Βραβείο Συνεργασίας, στο πλαίσιο του εορτασμού των 80 χρόνων του γαλλικού οίκου στο Παρίσι.



Η κα Έλφη Κανάκη, Διευθύνουσα Σύμβουλος της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, ο κ. Στέλιος Κανάκης, Αντιπρόεδρος της εταιρείας και η κα Μαίρη Κανάκη, κατά την απονομή του Χρυσού Βραβείου Συνεργασίας στην επετειακή εκδήλωση για τα 80 χρόνια της ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® στο Παρίσι.

Στην επαγγελματική ζαχαροπλαστική, η ποιότητα της πρώτης ύλης αποτυπώνεται τόσο στη γεύση όσο και στη συμπεριφορά της σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Η σταθερότητα, η απόδοση και η ευκολία στη χρήση είναι καθοριστικά κριτήρια, καθώς ο επαγγελματίας χρειάζεται να εξασφαλίζει υψηλό αποτέλεσμα με συνέπεια.

Στην κρέμα γάλακτος, βασικό ζητούμενο είναι η **αξιοπιστία.** Η σωστή διόγκωση, η σταθερή υφή και η δυνατότητα αξιοποίησής της σε διαφορετικές εφαρμογές, από τη σαντιγί και τις μους έως τις πιο σύνθετες παρασκευές, διευκολύνουν την παραγωγή και περιορίζουν τις αστοχίες. Αντίστοιχα, στο βούτυρο, η ποιότητα αναδεικνύεται τόσο στη γεύση όσο και στη συμπεριφορά του κατά την επεξεργασία. Η πλαστικότητα και η αντοχή στις απαιτήσεις της παραγωγής αποκτούν ιδιαίτερη σημασία σε σύνθετες παρασκευές. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το εξειδικευμένο βούτυρο με 84% γαλακτικές λιπαρές ύλες, που προσφέρει σταθερότητα, ευκολία στην επεξεργασία και εξαιρετική απόδοση στις απαιτητικές εφαρμογές φυλλοποίησης.

Η τεχνογνωσία της ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® αποτυπώνεται σε προϊόντα που συνδυάζουν αυθεντική γεύση, σταθερότητα και υψηλή απόδοση.





Οι σπουδαίες συνεργασίες χτίζονται με συνέπεια και εξελίσσονται μέσα από κοινούς στόχους. Η 35ετής πορεία της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ με την ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα συνεργασίας που έχει αφήσει το αποτύπωμά της στην ελληνική ζαχαροπλαστική.

Κοινή επιδίωξη υπήρξε εξαρχής η προσφορά κορυφαίων γαλλικών πρώτων υλών στην ελληνική αγορά, μαζί με την τεχνογνωσία για τη σωστή αξιοποίησή τους. Μέσα από τα Centers of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, τις εξειδικευμένες επιδείξεις και τη συνεργασία με διακεκριμένους chefs της ELLE & VIRE, η διεθνής εμπειρία μεταφέρεται στην πράξη, προσφέροντας στους Έλληνες επαγγελματίες πρόσβαση σε σύγχρονες τεχνικές και νέες δημιουργικές δυνατότητες.

Η συνεργασία είχε αναγνωριστεί από την ELLE & VIRE ήδη το 2006. Είκοσι χρόνια αργότερα, τιμήθηκε ξανά με το Χρυσό Βραβείο Συνεργασίας, σε επετειακή εκδήλωση για τα 80 χρόνια του γαλλικού οίκου, στο πλαίσιο της διεθνούς έκθεσης SIAL 2026. Η βραδιά πραγματοποιήθηκε στο εμβληματικό Musée des Arts et Métiers στο Παρίσι, παρουσία σημαντικών προσωπικοτήτων της διεθνούς γαστρονομίας και καταξιωμένων chefs, όπως οι Yann Brys, Pierre Gagnaire και Étienne Leroy.

Το Χρυσό Βραβείο παρέλαβαν ο κ. Στέλιος Κανάκης, Αντιπρόεδρος, και η κα Έλφη Κανάκη, Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρείας, σε αναγνώριση της πολύτιμης συνεισφοράς της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και των κοινών επιτευγμάτων της 35ετούς συνεργασίας. Μια διάκριση που επισφραγίζει την εμπιστοσύνη και την κοινή εξέλιξη, αναδεικνύοντας τη συμβολή των μακροχρόνιων συνεργασιών στην πρόοδο της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής.

Butter Extra Dry 84%

Η τέχνη της τέλειας φυλλοποίησης

Παρασκευασμένο στη Γαλλία από επιλεγμένες κρέμες γάλακτος, το Butter Extra Dry 84% έχει σχεδιαστεί ειδικά για croissant και σφολιάτα. Η πλαστικότητα και η αντοχή του στις θερμοκρασιακές διακυμάνσεις κατά το άνοιγμα του φύλλου διευκολύνουν την παραγωγή και συμβάλλουν στην ομοιόμορφη φυλλοποίηση. Προσφέρει δημιουργίες με πλούσια γεύση βουτύρου, εντυπωσιακό όγκο, καλοσχηματισμένες στρώσεις και τραγανή υφή. Η συσκευασία σε πλάκες του ενός κιλού, με κατάλληλο πάχος για εύκολη ενσωμάτωση στη ζύμη, προσφέρει επιπλέον ευκολία στον επαγγελματία.



Κρέμα Γάλακτος Crème Excellence 35%

Προϊόν αναφοράς για τους κορυφαίους Chef παγκοσμίως

Η Crème Excellence 35% ξεχωρίζει για την αυθεντική γεύση, τη βελούδινη υφή και την εξαιρετική διογκωτική ικανότητά της, που φτάνει έως και 2,5 φορές τον αρχικό της όγκο. Προσφέρει πλούσια υφή και σταθερότητα, διατηρώντας το σχήμα των δημιουργιών ακόμη και μετά από 24 ώρες στο ψυγείο. Ενσωματώνεται εύκολα, ακόμη και με όξινα υλικά, χωρίς να διαχωρίζεται, και αποτελεί αξιόπιστη επιλογή για σαντιγί, μους, γκανάς και απαιτητικά γαρνιρίσματα.



Ο Master Pastry Chef της ION προτείνει

Cocoa Orb



Bisquit
- 350 γρ. Ασπράδια αυγών
- 195 γρ. Κρόκοι αυγών
- 215 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. Corn flour
- 60 γρ. Αλεύρι μαλακό
- 60 γρ. Κακάο ION

Εκτέλεση: Χτυπάμε τα ασπράδια στο μίξερ, προσθέτοντας τη ζάχαρη σταδιακά μέχρι να δημιουργηθεί μια σφιχτή μαρέγκα. Παράλληλα, κοσκινίζουμε μαζί το corn, το κακάο και το αλεύρι. Με τη βοήθεια μιας μαρίζ, ενσωματώνουμε απαλά τους κρόκους μέσα στη μαρέγκα και στη συνέχεια προσθέτουμε τα κοσκινισμένα στερεά υλικά, ανακατεύοντας με κυκλικές κινήσεις για να μη χάσει το μείγμα τον όγκο του. Απλώνουμε το μείγμα σε λαμαρίνα με silpat. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 7 λεπτά με ανοιχτό τάμπερ, διασφαλίζοντας ότι το bisquit θα παραμείνει ελαστικό και ομοιόμορφα ψημένο.

Caramel
- 200 γρ. Ζάχαρη
- 35 γρ. Γλυκόζη
- 140 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 1 γρ. Αλάτι
- 115 γρ. Βούτυρο 82%
- 9 γρ. Νερό
- 3 γρ. Ζελατίνη (φύλλα)

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος με το αλάτι. Σε ένα κατσαρολάκι κάνουμε καραμέλα με τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και το νερό (175°C). Κάνουμε deglaze με τη ζεστή κρέμα γάλακτος σταδιακά εκτός φωτιάς. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και βράζουμε μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία τους 104°C. Αδειάζουμε τη καραμέλα σε μιά κανάτα και όταν φτάσει στους 40°C προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια και ομογενοποιούμε με πιμερ. Σκεπάζουμε με εφαπτόμενη μεμβράνη και την αφήνουμε για τουλάχιστον 12 ώρες σε δροσερό μέρος.

Mousse
- 120 γρ. Γάλα 3,5%
- 120 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 20 γρ. Μέλι
- 70 γρ. Κρόκοι
- 320 γρ. ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας **3060 60%**
- 420 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη
- 3 γρ. Ζελατίνη (φύλλα)

Εκτέλεση: Λιώνουμε τη σοκολάτα στους 45 - 50 °C. Ζεσταίνουμε το γάλα με τη κρέμα γάλακτος και το μέλι. Ρίχνουμε σταδιακά το ζεστό υγρό πάνω από τους κρόκους ανακατεύοντας συνεχώς, επαναφέρουμε το μείγμα στη φωτιά και ανακατεύουμε διαρκώς με μια μαρίζ, φέρνοντας το μείγμα στους 82-84°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το ¼ στη λιωμένη σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε το υπόλοιπο μείγμα και ομογενοποιούμε με πιμερ με ραβδομπλέντερ (pimmer). Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και μόλις η θερμοκρασία του πέσει στους 35 - 38°C, ενσωματώνουμε με μαρίζ τη μισοχτυπημένη σαντιγί. Χρησιμοποιούμε τη mousse αμέσως για το μοντάρισμα του γλυκού μας.

Glaze
- 230 γρ. Γλυκόζη
- 125 γρ. Νερό
- 230 γρ. Ζάχαρη
- 165 γρ. Συμπυκνωμένο γάλα
- 21 γρ. Ζελατίνη
- 250 γρ. ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας **3051 51%**
- 2 γρ. Χρυσό χρώμα

Εκτέλεση: Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, και μεταφέρουμε τη σοκολάτα σε κανάτα. Σε κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό όλα τα υπόλοιπα υλικά, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη. Περιχύνουμε τη σοκολάτα με το καυτό μείγμα και ομογενοποιούμε πολύ καλά με ραβδομπλέντερ (pimmer), διατηρώντας το εργαλείο στον πυθμένα της κανάτας ώστε να αποφύγουμε τη δημιουργία φυσαλίδων αέρα. Το γλάσο είναι έτοιμο προς χρήση στους 30°C. Ιδανικά το παρασκευάζουμε μία ημέρα νωρίτερα και το αποθηκεύουμε στο ψυγείο καλύπτοντας την επιφάνειά του με εφαπτόμενη μεμβράνη. Πριν από τη χρήση, το ζεσταίνουμε σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί και το ομογενοποιούμε ξανά με ραβδομπλέντερ, προσέχοντας να μην εγκλωβίσουμε αέρα. Το χρησιμοποιούμε στους 30°C σε κατεψυγμένο προϊόν.

Decor σοκολάτας με ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας 3072 72%

Montage: Γεμίζουμε τις φόρμες με τη mousse σχεδόν μέχρι επάνω. Κόβουμε το biscuit με coupat σε δίσκους ελαφρώς μικρότερους σε διάμετρο από τον πάτο της φόρμας. Δημιουργούμε μικρές τούφες καραμέλας πάνω στο biscuit και το τοποθετούμε μέσα στη φόρμα. Καταψύχουμε καλά μέχρι να σταθεροποιηθεί πλήρως. Έχουμε ετοιμάσει το glaze από την προηγούμενη ημέρα και το ζεσταίνουμε ώστε να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία χρήσης. Ξεφορμάρουμε τα γλυκά από τις φόρμες σιλικόνης και τα γλασάρουμε αμέσως.

Tips για Κουβερτούρα

DO'S
- Έλεγχος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (ιδανικά 18°C - 20°C).
- Λιώνετε τις κουβερτούρες στις σωστές θερμοκρασίες.
- Σε φούρνο μικροκυμάτων: Βάζουμε για 1' , βγάζουμε και ανακατεύουμε καλά, στη συνέχεια συνεχίζουμε ανά 30 δευτερόλεπτα (με συνεχή έλεγχο και ανακάτεμα σε κάθε βήμα για να αποτρέψουμε την υπερθέρμανση).
- Άμεση χρήση μετά το στρώσιμο.
- Αποθηκεύετε τις συσκευασίες σε δροσερό και ξηρό χώρο (18 - 22°C) και υγρασία (RH 70% max.), μακριά από το ηλιακό φως και την υγρασία.
- Κλείνετε καλά τη σακούλα μετά από κάθε χρήση.

DONT'S
- Δεν αφήνετε τη σοκολάτα να ξεφεύγει από τα εύρη θερμοκρασιών που έχουμε δώσει μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση της γεύσης και της υφης.
- Καμία επαφή με νερό ή υδρατμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε σοκολάτα χωρίς θερμόμετρο, η ακρίβεια είναι απαραίτητη.
- Μην δουλεύετε σε χώρο με υγρασία – δημιουργεί προβλήματα στην κρυστάλλωση – ή σε χώρο με υψηλή θερμοκρασία, όπου δεν επιτυγχάνεται το σωστό στρώσιμο.

ION

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΡΠΟ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ ΕΩΣ ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Νέες Κουβερτούρες σε Σταγόνες!



3072 Κουβερτούρα Υγείας 72% Κακάο
Ξεχωρίζει για τα έντονα αρώματα κακάο, τη σταθερότητα και τη μακρά επίγευση.

3051 Κουβερτούρα Υγείας 51% Κακάο
Για εφαρμογές που απαιτούν ήπια αλλά διακριτή γεύση κακάο, με ισορροπημένη ένταση και αυξημένη γλυκύτητα.

1033 Κουβερτούρα Γάλακτος 33% Κακάο
Πλούσιο γευστικό προφίλ και υψηλή ρευστότητα.

1040 Κουβερτούρα Γάλακτος 40% Κακάο
Με πιο έντονο χαρακτήρα κακάο και βαθύτερη σοκολατένια γεύση.



Η τέχνη των γιορτινών γλυκών

Signature συνταγές από επαγγελματίες που ξεχωρίζουν!



Πίσω από κάθε ξεχωριστό γιορτινό γλυκό κρύβονται η γνώση της πρώτης ύλης, η ακρίβεια της τεχνικής και, πάνω απ' όλα, η εμπειρία εκείνου που το δημιουργεί. Φέτος, ζητήσαμε από επιλεγμένους επαγγελματίες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής να μοιραστούν μαζί μας συνταγές που εκφράζουν τη δουλειά, τη φιλοσοφία και την προσωπική τους διαδρομή. Κάθε συνταγή είναι μια αφορμή για έμπνευση, πειραματισμό και εξέλιξη! Γιατί η τεχνογνωσία αποκτά πραγματική αξία όταν γίνεται αφετηρία για την επόμενη ξεχωριστή δημιουργία σας.

Αρτοποιείο Συνίκη

90 χρόνια παράδοση στα Ιωάννινα

Στο γιορτινό μας αφιέρωμα, ξεχωρίζουμε τα μελομακάρονα του αρτοποιείου Συνίκη, μιας οικογενειακής επιχείρησης με ιστορία που ξεκινά το 1936. Πέντε γενιές αρτοποιών μεταφέρουν την τέχνη και τα μυστικά της αρτοποιίας, συνδυάζοντας σήμερα την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές. Φυσικό προζύμι, 24ωρη ψυχρή ωρίμανση και χειροποίητες δημιουργίες αποτελούν μέρος της φιλοσοφίας του εργαστηρίου, ενώ τα μελομακάρονα παραμένουν πιστά στην πατροπαράδοτη συνταγή της οικογένειας.

Διεύθυνση: Αρχιμανδρείου 17, Ιωάννινα



ΣΥΝΤΑΓΗ



Μελομακάρονα

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη
1.000 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
200 γρ. ψιλό σιμιγδάλι
280 γρ. μαργαρίνη, μαλακή
260 γρ. ηλιέλαιο
110 γρ. ζάχαρη άχνη
50 ml κονιάκ
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
10 γρ. μαγειρική σόδα
10 γρ. κανέλα
3 γρ. γαρύφαλλο
3 γρ. μοσχοκάρυδο
30 γρ. μέλι
150 γρ. φρέσκος χυμός πορτοκαλιού

Για το σιρόπι
500 γρ. ζάχαρη

400 ml νερό

400 γρ. μέλι (ανθέων ή θυμαρίσιο)

1 μικρό πορτοκάλι, κομμένο στη μέση

1 ξύλο κανέλας

Επικάλυψη
Καρύδι ψιλοκομμένο

Κανέλα και μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζύμη: Στο μίξερ με το φτερό χτυπάμε τη μαργαρίνη, το μέλι και την άχνη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και αναμειγνύουμε για περίπου 1 λεπτό, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Πλάθουμε μερίδες των 30 γρ. και τις τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα.

Σιρόπι: Βράζουμε τη ζάχαρη, το νερό, το πορτοκάλι και την κανέλα. Αφήνουμε να βράσουν για λίγα λεπτά και προσθέτουμε το μέλι.

Ψήσιμο: Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C, στον αέρα, για περίπου 25 λεπτά. Μόλις βγουν από τον φούρνο, τα βουτάμε στο κρύο σιρόπι. Ολοκληρώνουμε με ψιλοκομμένο καρύδι και κανέλα.

Θύμηση

Κρεμερία με γεύση παράδοσης



Στις γιορτινές μας γλυκές αναζητήσεις, η Θύμηση στο Παγκράτι ξεχωρίζει για τις αυθεντικές γεύσεις της. Ο Νίκος Ζαμάνης, ζαχαροπλάστης τέταρτης γενιάς, δημιούργησε το 2025 μια σύγχρονη κρεμερία, εμπνευσμένη από τα παλιά αθηναϊκά γαλακτοπωλεία. Σε ένα ανοιχτό εργαστήριο, τα γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά, με επιλεγμένες, υψηλής ποιότητας, ελληνικές πρώτες ύλες. Στην ταυτότητά της προστίθενται και οι χειροποίητες ηπειρώτικες πίτες, με δικό τους φύλλο και ελαιόλαδο.

Διεύθυνση: Ευφρονίου 17 & Πρατίνου, Παγκράτι

Αρτοποιείο Μάνου

Γιορτινές γεύσεις με ιστορία από το 1972



Από το 1972, το αρτοποιείο Μάνου στη Νέα Σμύρνη συνδυάζει την παράδοση με την καθημερινή δημιουργία, προσφέροντας μεγάλη ποικιλία φρέσκων αρτοσκευασμάτων. Την εορταστική περίοδο, το εργαστήριο γεμίζει με αρώματα Χριστουγέννων: αυθεντικό γερμανικό stollen, αφράτα panettone, χειροποίητους κουραμπιέδες, μελομακάρονα σε διαφορετικές γεύσεις και παραδοσιακές δίπλες με μέλι και καρύδι.

Διεύθυνση: Αδριανουπόλεως 22, Νέα Σμύρνη

ΣΥΝΤΑΓΗ



Γαλακτομπούρεκο

ΥΛΙΚΑ

Κρέμα

1.000 γρ. κατσικίσιο γάλα
100 γρ. ψιλό σιμιγδάλι
130 γρ. ζάχαρη
140 γρ. αυγά
Φλούδα από ½ λεμόνι
1 φρέσκια βανίλια
100 γρ. βούτυρο 82%

Σιρόπι

500 γρ. νερό
300 γρ. γλυκόζη
1.000 γρ. ζάχαρη
1 λεμόνι κομμένο στη μέση

Σύνθεση

5 φύλλα κρούστας (περίπου 150 γρ.)
150 γρ. βούτυρο γάλακτος 99% ή κλαριφιέ βούτυρο 82%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κρέμα: Ανακατεύουμε με σύρμα τα αυγά, το σιμιγδάλι και τη μισή ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το γάλα με την υπόλοιπη ζάχαρη, τη φλούδα λεμονιού και τη βανίλια. Αφήνουμε σκεπασμένο για 20 λεπτά. Αφαιρούμε τα αρωματικά, διατηρώντας τους σπόρους της βανίλιας. Επαναφέρουμε το γάλα στη φωτιά και το ενσωματώνουμε σταδιακά στο μείγμα αυγών. Επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνεχώς με ένα σύρμα για να μην καεί η κρέμα, μέχρι να βράσει και να δέσει. Αποσύρουμε, προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε με μαρίζ.

Σιρόπι: Βράζουμε όλα τα υλικά για 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Σύνθεση: Βουτυρώνουμε κάθε φύλλο. Στρώνουμε δύο διπλωμένα φύλλα στη βάση, ένα ανοιχτό για τη γέμιση και δύο ακόμη από πάνω. Κλείνουμε, αφαιρούμε την περίσσεια φύλλου και χαράζουμε σε τρία σημεία.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Μόλις βγει από τον φούρνο, σιροπιάζουμε με 300 γρ. κρύο σιρόπι.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Stollen

ΥΛΙΚΑ

Για το προζύμι

600 γρ. αλεύρι τσουρεκιού
375 γρ. νερό
110 γρ. μαγιά για γλυκές ζύμες

Για την προσθήκη

300 γρ. κύβοι φρούτων
1.300 γρ. σταφίδες
400 γρ. καρύδια
Κονιάκ, για το μούλιασμα

Για τη ζύμη

1.500 γρ. αλεύρι τσουρεκιού
600 γρ. ζάχαρη
9 αυγά
22 γρ. αλάτι
375 γρ. χλιαρό γάλα
675 γρ. βούτυρο, λιωμένο
Βανίλια
Ξύσμα πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προετοιμασία φρούτων: Μουλιάζουμε τις σταφίδες, τους κύβους φρούτων και τα καρύδια με κονιάκ για αρκετή ώρα, ώστε να αρωματιστούν.

Ζύμωμα: Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα υλικά του προζυμιού και τα υλικά της ζύμης, εκτός από το βούτυρο. Ζυμώνουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιογενής ζύμη. Προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο προς το τέλος του ζυμώματος, μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Στο τελικό στάδιο προσθέτουμε το μείγμα των φρούτων, των σταφίδων και των καρυδιών, αναμειγνύοντας μέχρι να κατανεμηθεί ομοιόμορφα.

Μορφοποίηση και ψήσιμο: Ζυγίζουμε τη ζύμη σε επιθυμητές μερίδες, διαμορφώνουμε τα stollen και τα τοποθετούμε στη στόφα. Αφού ολοκληρωθεί η στόφα, ψήνουμε σε θερμοκρασία αντίστοιχη με εκείνη που χρησιμοποιούμε για τα τσουρέκια, μέχρι να ψηθούν πλήρως.

Central Boulangerie

Η παράδοση γίνεται δημιουργία στο Ναύπλιο



Στο Central Boulangerie, στο Ναύπλιο, η παράδοση αποτελεί την αφετηρία κάθε δημιουργίας. Οι οικογενειακές συνταγές, που πέρασαν από τη γιαγιά και τη μητέρα στην επόμενη γενιά, διατηρούν ζωντανές τις μνήμες και τις αυθεντικές γεύσεις του παρελθόντος. Με σεβασμό σε αυτή την κληρονομιά, η ομάδα των ζαχαροπλαστών εξελίσσει τις παραδοσιακές παρασκευές μέσα από τη δημιουργικότητα και τον πειραματισμό. Οι χειροποίητες δίπλες, τα μελομακάρονα και οι κουραμπιέδες εκφράζουν αυτή τη φιλοσοφία, η οποία διατρέχει και την αρτοποιία του καταστήματος. Γιατί η παράδοση δεν μένει στάσιμη· αποκτά συνέχεια μέσα από κάθε νέα δημιουργία.

Λεωφόρος Ασκληπιού 12, Ναύπλιο

ΣΥΝΤΑΓΗ



Παραδοσιακές δίπλες

ΥΛΙΚΑ (35–40 τεμάχια)

Για τη ζύμη
500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
5 αυγά
30 ml ελαιόλαδο
30 ml ούζο ή τσίπουρο
1 κ.σ. ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Για το τηγάνισμα
Ηλιέλαιο

Για το σιρόπι
350 γρ. μέλι
200 γρ. ζάχαρη
250 ml νερό
1 ξυλάκι κανέλας
1 φλούδα πορτοκαλιού

Για το σερβίρισμα
150 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
Κανέλα σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζύμη: Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το ούζο ή το τσίπουρο, το ξύσμα πορτοκαλιού και το αλάτι. Ενσωματώνουμε σταδιακά το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία και ελαστική ζύμη. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Άνοιγμα φύλλου: Χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια και ανοίγουμε πολύ λεπτά φύλλα, κατά προτίμηση με μηχανή ζυμαρικών. Κόβουμε σε μακρόστενες λωρίδες διαστάσεων περίπου 8 × 20 εκ.

Τηγάνισμα: Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο στους 170–175°C. Τηγανίζουμε τις λωρίδες μία-μία και, με τη βοήθεια δύο πιρουνιών, τις διπλώνουμε κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, σχηματίζοντας τις χαρακτηριστικές πτυχώσεις. Μόλις αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα, τις αποσύρουμε και τις αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί.

Σιρόπι: Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, την κανέλα και τη φλούδα πορτοκαλιού για 3–4 λεπτά. Προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε απαλά.

Μέλωμα και σερβίρισμα: Περιχύνουμε τις κρύες δίπλες με το ζεστό σιρόπι ή τις βυθίζουμε για λίγο σε αυτό. Ολοκληρώνουμε με χοντροκομμένα καρύδια και κανέλα.

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Το φύλλο πρέπει να ανοίγεται εξαιρετικά λεπτό, ώστε οι δίπλες να αποκτούν ανάλαφρη και τραγανή υφή. Η σωστή θερμοκρασία του λαδιού και ο προσεκτικός χρόνος τηγανίσματος συμβάλλουν στο ομοιόμορφο χρυσαφένιο χρώμα, ενώ το μέλωμα λίγο πριν από το σερβίρισμα βοηθά στη διατήρηση της τραγανότητάς τους.

www.artizanhellas.gr

artizanhellas artizan.official

Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΕ ΑΛΛΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ

Έμπνευση για κάθε δημιουργία



©DSTREAM.GR

ARTIZAN

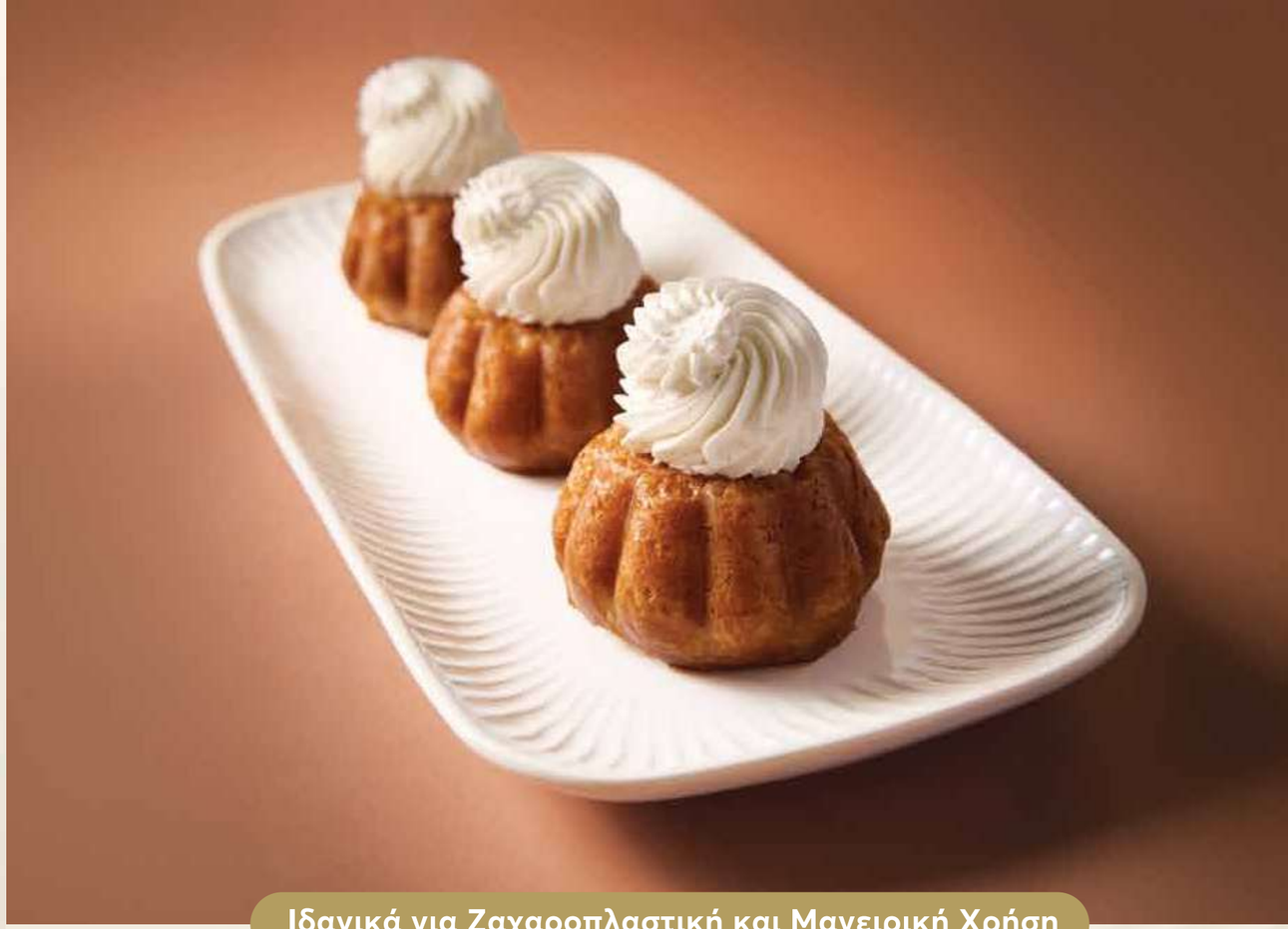
Together we Bake the Future

FLORA PROFESSIONAL

ΔΙΠΛΗ ΧΡΥΣΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΤΑ
BAKERY & PASTRY AWARDS 2026

Βραβευμένα για το επιτυχημένο λανσάρισμά τους και την αξία που προσφέρουν στους επαγγελματίες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.





Ιδανικά για Ζαχαροπλαστική και Μαγειρική Χρήση

Rama Professional Cremefine 31%

- Εξαιρετική διόγκωση
- Σταθερό αποτέλεσμα
- Βελούδινη υφή

Διατίθεται σε 1lt και σε 10lt



Phase Liquid 900ml
με άρωμα βουτύρου

- Υψηλή απόδοση
- Εύκολη χρήση
- Αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες

Υφή & ρεολογία των μιγμάτων

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Έχεις φτιάξει την ίδια κρέμα πατισερί χίλιες φορές. Ξέρεις τα γραμμάρια απέξω. Κι όμως, μια Τρίτη πρωί βγαίνει σφιχτή, σχεδόν δεν δουλεύεται, ενώ την άλλη εβδομάδα είναι νερουλή και τρέχει. Τα υλικά είναι ίδια. Τι άλλαξε; Το λάθος που κάνουμε μετά από χρόνια εμπειρίας είναι ότι αντιμετωπίζουμε τα μίγματά μας ως συνταγές, ενώ στην πραγματικότητα είναι περίπλοκα συστήματα.

«Η Ρεολογία είναι ο κλάδος της μηχανικής που μελετά τη ροή και την παραμόρφωση της ύλης σε φαινόμενα που παρατηρείτε καθημερινώς: την θιξοτροπική αποκατάσταση μιας κρέμας πατισερί, το ψευδοπλαστικό προφίλ ενός γλάσσου ή την ιξωδοελαστική συμπεριφορά μιας γκανάζ»

Ο επαγγελματίας δεν διαχειρίζεται απλώς πρώτες ύλες, αλλά συστήματα των οποίων η δομή και η σύσταση καθορίζουν τη συμπεριφορά τους κατά την παραγωγή, σε συνάρτηση με τον εξοπλισμό, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τους χρόνους κάθε σταδίου.

Όλοι αυτοί οι παράγοντες ασκούν δυνάμεις πάνω στην ύλη και προκαλούν αντιδράσεις, οι οποίες ονομάζονται **ΡΕΟΛΟΓΙΑ**.

Η λέξη ακούγεται επιστημονική, όμως ο επαγγελματίας ασχολείται καθημερινά με τη ρεολογία, απλώς δεν το ξέρει. Όταν ελέγχει αν θα «κλείσει» το ίχνος μιας επικάλυψης, όταν δοκιμάζει εάν μια μους είναι αφράτη ή βαριά, στην ουσία ελέγχει τη ρεολογία των παρασκευασμάτων του.

Αυτό το άρθρο είναι το πιο απαιτητικό από όσα γράψαμε μέχρι σήμερα και απευθύνεται σε όσους θέλουν πραγματικά να εμβαθύνουν και να συνδέσουν τη θεωρία των προηγούμενων άρθρων.

Θα περιγράψουμε με λέξεις και νόμους όσα έχουμε παρατηρήσει στην πράξη: γιατί οι κρέμες αραιώνουν όταν τις χτυπάμε και σφίγγουν όταν τις αφήνουμε, γιατί μια γκανάζ μπορεί να είναι ταυτόχρονα ρευστή για επικάλυψη και σφιχτή για γέμιση και πώς οι πρωτεΐνες, τα σάκχαρα και τα λιπαρά συμμετέχουν στο τελικό προφίλ υφής του γλυκού. Η υφή είναι καθαρή φυσική. Ας τη μάθουμε.

Η επαναληψιμότητα στην παραγωγή προϋποθέτει την κατανόηση της συμπεριφοράς της ύλης υπό μηχανική φόρτιση.

Η Ρεολογία είναι ο κλάδος της μηχανικής που μελετά τη ροή και την παραμόρφωση της ύλης σε φαινόμενα που παρατηρείτε καθημερινώς: την θιξοτροπική αποκατάσταση μιας κρέμας πατισερί, το ψευδοπλαστικό προφίλ ενός γλάσσου ή την ιξωδοελαστική συμπεριφορά μιας γκανάζ. Με απλά λόγια, ρεολογία είναι το πώς παραμορφώνεται, επανέρχεται και ρέει η ύλη όταν της ασκούμε δύναμη.

ΤΕΣΣΕΡΑ «ΠΡΟΦΙΛ» ΥΦΗΣ

Υπάρχουν τέσσερις καταστάσεις υφής που έχουμε παρατηρήσει την ώρα εργασίας μας:

1. Υλικά, όπως το γάλα, η κρέμα γάλακτος και τα σιρόπια, όσο κι αν τα ανακατεύουμε, δεν αλλάζουν υφή και συμπεριφορά, δηλαδή δεν αλλάζει το ιξώδες τους. Υγρά με αυτή τη συμπεριφορά ονομάζονται **Νευτώνεια**.
2. Μίγματα, όπως μια κρέμα πατισερί κι ένα γλασάζ επικάλυψης, όσο πιο γρήγορα ανακατεύονται, τόσο πιο ρευστά γίνονται, καθώς το ιξώδες τους μειώνεται όσο ανακατεύουμε. Ονομάζονται **Μη-Νευτώνεια ή ψευδοπλαστικά υλικά**. Στη ζαχαροπλαστική, αυτή η συμπεριφορά είναι καθοριστική για την υφή και την ποιότητα των προϊόντων. Τα μίγματα για κέικ είναι τυπικά παραδείγματα, καθώς ρέουν εύκολα κατά το γέμισμα των φορμών, ενώ συγκρατούν τον αέρα που ενσωματώνεται στο χτύπημα, δημιουργώντας αφράτη υφή.Η συμπεριφορά αυτή, λοιπόν, συνδυάζει την ευκολία στην επεξεργασία με την επιθυμητή υφή του τελικού προϊόντος.
3. Μία τρίτη κατηγορία υλικών, όπως οι μους, οι γκανάζ και ορισμένα ζελέ επικάλυψης, όταν τα αφήσουμε σε ηρεμία, κρατούν την συνοχή τους, ενώ όταν τα ανακατεύουμε, ρευστοποιούνται. Ονομάζονται **Θιξοτροπικά**. Η συμπεριφορά τους οφείλεται σε πρόσθετους σταθεροποιητές όπως το κόμμι ξανθάνης, η πηκτίνη και η ζελατίνη. Κάποια παραδείγματα από τον χώρο της ζαχαροπλαστικής είναι:

Η **γκανάζ σοκολάτας**: το πλέγμα των κρυστάλλων του βουτύρου και του κακάο αλληλεπιδρά με την λεκιθίνη και τα λιπαρά, δημιουργώντας μια δομή που σπάει κατά την ανάδευση και αποκαθίσταται με την ηρεμία.

Η **μους σοκολάτας**: ο ενσωματωμένος αέρας σε συνδυασμό με το δίκτυο των λιπιδίων και των πρωτεϊνών του αυγού παρουσιάζει έντονη θιξοτροπία. Η ανάδευση μειώνει το ιξώδες και μαλακώνει το μίγμα, ενώ η ηρεμία αποκαθιστά τη δομή.

4. Στην τελευταία κατηγορία μιγμάτων, η συμπεριφορά τους είναι το αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης των συστατικών τους. Ονομάζονται **Ιξωδοελαστικά** και αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο της ζαχαροπλαστικής. Ανάλογα με τη δύναμη που τους ασκείται, η συμπεριφορά τους συνδυάζει τις ιδιότητες ενός παχύρρευστου υγρού με αυτές ενός ελαστικού στερεού, επιτρέποντας στα γλυκά μας να έχουν τέλεια υφή. Υπάρχουν και ορισμένες πρώτες ύλες που λόγω της χημικής τους σύστασης είναι υπεύθυνες για την ιξωδοελαστικότητα ενός παρασκευάσματος, όπως το κόμμι ξανθάνης, το κόμμι γκουάρ και οι πηκτίνες. Ακολουθούν κάποια παραδείγματα πρώτων υλών με ιξωδοελαστική συμπεριφορά:

ΑΛΕΥΡΙ: Όταν έρθει σε επαφή με νερό και ζυμωθεί, η γλουτένη σχηματίζει ένα τρισδιάστατο ελαστικό δίκτυο, που αποτελεί κλασικό ιξωδοελαστικό υλικό: τεντώνεται (ελαστικότητα) αλλά ταυτόχρονα αντιστέκεται στη ροή (ιξώδες). Είναι η βάση για ψωμιά, ζύμες πίτσας και τραγανές ζύμες.

ΑΜΥΛΟ: Οι διάφοροι τύποι αμύλων (κορν φλάουρ) δίνουν ρευστότητα αλλά πήζουν όταν κρυώσουν.

ΑΥΓΑ: Οι πρωτεΐνες του αυγού (λευκά) όταν χτυπιούνται δημιουργούν έναν ιξωδοελαστικό αφρό (μαρέγκα). Παγιδεύει τον αέρα και συγκρατεί υγρά, προσδίδοντας όγκο και αφράτη υφή.

ΛΙΠΑΡΑ: Το καθαρό λάδι ή το βούτυρο δεν είναι ιξωδοελαστικά, καθώς έχουν απλώς αυξημένο ιξώδες. Όμως, οι μαργαρίνες και τα λιπαρά για σφολιάτα είναι σχεδιασμένα να είναι ιξωδοελαστικά. Ο κατασκευαστής ρυθμίζει την κρυστάλλωση των λιπαρών τους ώστε να συμπεριφέρονται σαν στερεά, αλλά με την πίεση από τη σφολιατομηχανή ή τον πλάστη να λιώνουν ελαφρώς και να απλώνονται, δημιουργώντας τις χαρακτηριστικές στρώσεις.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΡΕΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Η ρεολογική συμπεριφορά ενός συστήματος δεν αποτελεί αθροιστική ιδιότητα των συστατικών του, αλλά πολλαπλασιαστική και συνεργατική. Κάθε συστατικό εισάγει έναν μηχανισμό αλληλεπίδρασης που τροποποιεί τη δομή και τα ρεολογικά μεγέθη. Θα αναλύσουμε διαδοχικά τις τέσσερις κύριες κατηγορίες, συνδέοντάς τις με τα προηγούμενα άρθρα.

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Οι πρωτεΐνες είναι τα κατεξοχήν συστατικά δομής στη ζαχαροπλαστική.

Πρωτεΐνες του αυγού: Το χτυπημένο ασπράδι (μαρέγκα) δημιουργεί μία μηχανικά ανθεκτική στοιβάδα γύρω από τις φυσαλίδες αέρα.

Γλουτένη: Το μοναδικό πρωτεϊνικό δίκτυο των δημητριακών. Σε χαμηλό ζύμωμα, αναπτύσσει αντοχή. Σε έντονο ζύμωμα, το ιξώδες μειώνεται δραστικά, λόγω προσανατολισμού των αλυσίδων, ιδιότητα που εκμεταλλευόμαστε κατά το πλάσιμο.

Πρωτεΐνες γάλακτος: Η μετουσίωσή τους κατά τη θερμική επεξεργασία βοηθάει στο πήξιμο των κρεμών, λόγω σχηματισμού συσσωματωμάτων.

Ζελατίνη: Το κλασικό θερμοαντιστρεπτό ιξωδοελαστικό σύστημα. Κάτω από την θερμοκρασία σχηματισμού πήγματος, το σύστημα είναι στερεό. Πάνω απ' το σημείο αυτό, ρευστοποιείται. Η συγκέντρωση ελέγχει το ιξώδες και το μέτρο ελαστικότητας.

Για παράδειγμα, σε μια μους σοκολάτας, οι πρωτεΐνες του αυγού και οι πρωτεΐνες του γάλακτος αλληλεπιδρούν με τα λιπίδια της σοκολάτας, δημιουργώντας ένα σύνθετο δίκτυο.

ΛΙΠΑΡΑ

Τα λιπαρά συνεισφέρουν στη γεύση και συμμετέχουν στη δομή, μέσω του κρυσταλλικού τους δικτύου.

Βούτυρο: Τα λιπαρά του κρυσταλλώνουν με τρεις διαφορετικούς τρόπους. Σε θερμοκρασία δωματίου, κατά το χτύπημα στο μίξερ, οι κρύσταλλοι σπάνε και το μίγμα ρέει ευκολότερα. Όταν το μίγμα αφεθεί, γίνεται επανακρυστάλλωση.

Βούτυρο κακάο: Παρουσιάζεται σε έξι κρυσταλλικές μορφές και η σταθερότητα (μορφή V) καθορίζει το ρεολογικό προφίλ τους. Η ρεολογία της λιωμένης σοκολάτας εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε λιπαρά και από την παρουσία λεκιθίνης.

Έλαια (π.χ. ηλιέλαιο, σπορέλαια): Σε υγρή μορφή συμπεριφέρονται ως νευτώνεια ρευστά με χαμηλό ιξώδες. Η ρεολογική τους συνεισφορά βρίσκεται στην αίσθηση λιπαρότητας.

Γαλακτωματοποιητές (λεκιθίνη, μονο-διγλυκερίδια): Μειώνουν την επιφανειακή τάση και τροποποιούν την αλληλεπίδραση λίπους-νερού. Ρεολογικά, σε στερεά συστήματα υψηλής περιεκτικότητας, μειώνουν το ιξώδες, διευκολύνοντας την επεξεργασία, χωρίς να αλλάζουν την τελική υφή.

Παραδείγματος χάρη, στην παραγωγή παγωτού, τα λιπαρά (κρέμα γάλακτος) συμβάλλουν στη μείωση του ιξώδους της μίξης (ευκολία χειρισμού) και, κατά την κατάψυξη, η μερική κρυστάλλωσή τους δημιουργεί ένα δίκτυο λιπαρών (αντοχή στο λιώσιμο).

ΣΑΚΧΑΡΑ

Τα σάκχαρα δρουν ρεολογικά μέσω τριών μηχανισμών:

Αύξηση του ιξώδους: Κάθε μόριο σακχάρου που διαλύεται σε νερό αυξάνει το ιξώδες του διαλύματος. Σε υψηλές συγκεντρώσεις, το διάλυμα παρουσιάζει έντονη ψευδοπλαστικότητα και φτάνει σε υαλώδη κατάσταση. Η σχέση δεν είναι αναλογική αλλά εκθετική: ο διπλασιασμός τής συγκέντρωσης μπορεί να πολλαπλασιάσει το ιξώδες επί 10.

Δέσμευση νερού (υγροσκοπικότητα): Μειώνουν την ενεργότητα νερού (Aw) και την «ελεύθερη» φάση που θα μπορούσε να λειτουργήσει ως λιπαντικό. Αυξάνεται έτσι το φαινομενικό ιξώδες και ενισχύεται η ελαστική συμπεριφορά σε συστήματα όπου το νερό είναι ο διαλύτης (π.χ. ζελέ, κρέμες).

Παρεμπόδιση κρυστάλλωσης άλλων συστατικών: Παρουσία σακχάρων, ιδίως γλυκόζης, φρουκτόζης, η κρυστάλλωση λακτόζης ή σακχαρόζης αναστέλλεται. Διατηρείται έτσι ένα λεπτότερο κρυσταλλικό δίκτυο (ελεγχόμενη ρευστότητα).

Επίδραση στο σημείο γέλης (πήγματος): Τα σάκχαρα αυξάνουν τη θερμοκρασία στην οποία η ζελατίνη σχηματίζει πήγμα και μειώνουν τον ρυθμό σχηματισμού δικτύου. Αποτελεί μια λεπτή ρεολογική ρύθμιση που εκμεταλλεύονται οι επαγγελματίες για τον έλεγχο του χρόνου πήξης.

Για παράδειγμα, στα ζελέ φρούτων, η αντικατάσταση μέρους της σακχαρόζης με γλυκόζη αυξάνει το ιξώδες λόγω μεγαλύτερης δέσμευσης νερού, ενώ η σορβιτόλη προσφέρει πιο εύκαμπτο ζελέ. Η επιλογή εξαρτάται από το αν θέλουμε ζελέ που κόβεται ή απλώνεται.

ΥΔΡΟΚΟΛΛΟΕΙΔΗ

Τα υδροκολλοειδή αποτελούν ισχυρό ρεολογικό εργαλείο του ζαχαροπλάστη, καθώς τροποποιούν τη δομή ακόμη και σε χαμηλές συγκεντρώσεις.

Πηκτίνες: Δημιουργούν θερμοαντιστρεπτά πήγματα. Η θιξοτροπία τους είναι μέτρια έως υψηλή. <u>Για αναλυτική αναφορά στις πηκτίνες, μπορείτε να διαβάσετε περισσότερα στο τεύχος 136 *(Μάιος – Ιούνιος 2024), σελ. 31-33.*</u>

Κόμμι ξανθάνης: Το πιο ψευδοπλαστικό υδροκολλοειδές. Πρακτικά είναι ανεξάρτητο από το pH και την θερμοκρασία.

Κόμμι γκουάρ: Λιγότερο ψευδοπλαστικό από το κόμμι ξανθάνης. Σε μίγματα που περιέχουν και ξανθάνη, παρουσιάζει αύξηση του ιξώδους (αλληλοεπιδρούν και σχηματίζουν πιο πυκνό δίκτυο).

Καραγενάνες: Δημιουργούν θερμοαντιστρεπτά πήγματα. Τα πήγματα που σχηματίζουν είναι κολλώδη και αν ασκηθεί ανάδευση, δεν επανέρχονται.

Άμυλο και τροποποιημένα άμυλα: Δρουν ως πηκτικά μέσω διόγκωσης των αμυλοκόκκων. Το φυσικό άμυλο σχηματίζει πήγματα που με ανάδευση μαλακώνουν και στην συνέχεια επανέρχονται, όχι όμως τελείως. Τα τροποποιημένα άμυλα δίνουν μεγαλύτερη αντοχή σε αντίστοιχες περιπτώσεις.

Κυτταρίνες (CMC – καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη): Έχουν σταθερή συμπεριφορά και σταθερό ιξώδες σε μεγάλο εύρος pH. Η μικροκρυσταλλική κυτταρίνη (MCC) μιμείται την αίσθηση της κρέμας γάλακτος ή του βουτύρου στο στόμα, επιτρέποντας τη δημιουργία κρεμών light και μους light με πλούσια υφή.

Η ΣΥΝΕΡΓΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Η ρεολογική συμπεριφορά ενός σύνθετου προϊόντος ζαχαροπλαστικής δεν είναι αθροιστική, καθώς τα χαρακτηριστικά των συστατικών αλληλεπιδρούν και λειτουργούν συνεργατικά, αντί να προστίθενται απλώς μεταξύ τους. Ακολουθούν σχετικά παραδείγματα:

Σάκχαρα + Πρωτεΐνες: Η ζάχαρη σταθεροποιεί τις πρωτεΐνες, εμποδίζοντας τα αυγά και το αλεύρι να πήξουν πολύ γρήγορα στον φούρνο. Όταν δεν επαρκεί, το μείγμα στερεοποιείται πριν προλάβει να διογκωθεί από τα αέρια του baking powder, με αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές παρασκεύασμα.

Λιπαρά + Υδροκολλοειδή: Τα υδροκολλοειδή αυξάνουν το ιξώδες της υδατικής φάσης, μειώνοντας την τάση των λιποσφαιριδίων να συσσωματώνονται και επιτρέποντας πιο κρεμώδη υφή. Χωρίς υδροκολλοειδή, τα λιποσφαίρια κινούνται ελεύθερα, έλκονται μεταξύ τους, συσσωματώνονται και ανεβαίνουν στην επιφάνεια, προκαλώντας το «κόψιμο» του μείγματος ή την εμφάνιση λιπαρών στην επιφάνεια. Αντίστοιχα, στο παγωτό, κατά το χτύπημα στην παγωτομηχανή, μπορεί να ενωθούν μεταξύ τους σχηματίζοντας μικρά κομμάτια λίπους.

Πρωτεΐνες + Λιπαρά: Οι πρωτεΐνες του γάλακτος λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές, δημιουργώντας μια λιποπρωτεϊνική επίστρωση γύρω από τα λιποσφαίρια, η οποία τα προστατεύει από την ανεξέλεγκτη ένωση και διατηρεί το μείγμα ομοιογενές. Κατά το χτύπημα της κρέμας γάλακτος ή του παγωτού, η μεμβράνη αυτή επιτρέπει την ελεγχόμενη ένωση των λιποσφαιρίων γύρω από τις φυσαλίδες αέρα, δημιουργώντας έναν σταθερό, αέρινο σκελετό.

Σάκχαρα + Υδροκολλοειδή: Τα δύο συστατικά ανταγωνίζονται για το διαθέσιμο νερό της συνταγής. Η ζάχαρη είναι ιδιαίτερα υγροσκοπική και δεσμεύει τα μόρια του νερού, δυσκολεύοντας την απορρόφησή τους από τα υδροκολλοειδή. Έτσι, απαιτείται υψηλότερη θερμοκρασία για την ενυδάτωσή τους, γεγονός που καθυστερεί την πήξη, ιδιαίτερα σε ζεστές κρέμες με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συνοψίζοντας, στη ζαχαροπλαστική, κανένα συστατικό δεν δρα μόνο του. Η υφή ενός παρασκευάσματος δεν είναι ποτέ το απλό άθροισμα των υλικών του, αλλά το ζωντανό αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασής τους. Η υφή που αισθανόμαστε στον ουρανίσκο γεννιέται τη στιγμή που τα υλικά συνεργάζονται μεταξύ τους κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες. Όταν ο ζαχαροπλάστης κατανοήσει τους κανόνες της ρεολογίας, σταματά να ακολουθεί απλώς συνταγές στα τυφλά και μετατρέπεται σε δημιουργό ακριβείας, ικανό να προβλέψει κάθε αντίδραση, να διορθώσει κάθε αστοχία και να δημιουργήσει την τελική υφή ακριβώς όπως την έχει φανταστεί.

SIGEP World 2027

Το μέλλον της ζαχαροπλαστικής, του καφέ και του hospitality



Από τις 23 έως τις 27 Ιανουαρίου 2027, το Ρίμινι θα φιλοξενήσει την 48η διοργάνωση της διεθνούς έκθεσης SIGEP World, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες και επιχειρήσεις από τους κλάδους της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας, του gelato, του καφέ και της πίτσας.

Η SIGEP World 2027, η διεθνής έκθεση της Italian Exhibition Group για τον κλάδο του Foodservice, επιστρέφει στο εκθεσιακό κέντρο του Ρίμινι από τις 23 έως τις 27 Ιανουαρίου, με στόχο να αναδείξει τις εξελίξεις, τις καινοτομίες και τις νέες επιχειρηματικές προοπτικές που διαμορφώνουν την αγορά. Η 48η διοργάνωση θα αποτελέσει και φέτος σημείο συνάντησης για επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής, της σοκολατοποιίας, της αρτοποιίας, του gelato, του καφέ και της πίτσας, προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο πεδίο ενημέρωσης, δικτύωσης και ανταλλαγής τεχνογνωσίας.

Για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, η SIGEP αποτελεί μια σημαντική ευκαιρία να παρακολουθήσει από κοντά τις αλλαγές στον κλάδο, να ανακαλύψει νέες πρώτες ύλες, εξοπλισμό και τεχνολογίες, αλλά και να αντλήσει ιδέες για την εξέλιξη της παραγωγής και της εμπορικής του δραστηριότητας.

HOSPITALITY RITUALS ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ

Μία από τις νέες πρωτοβουλίες που ξεχωρίζουν στη SIGEP World 2027 είναι το **Hospitality Rituals – The Contemporary Signature Pastry and Coffee Experience.** Πρόκειται για ένα project που αναπτύσσεται σε συνεργασία με τη Lavazza και τον Corporate Executive Pastry Chef της Portrait Milano, Cesare Murzilli, με στόχο να αναδείξει τον ρόλο της ζαχαροπλαστικής και του καφέ στη διαμόρφωση της σύγχρονης εμπειρίας φιλοξενίας.

Στην πρωτοβουλία συμμετέχουν πέντε διεθνώς αναγνωρισμένα ξενοδοχειακά brands: Portrait Milano, Copacabana Palace της Belmond στο Ρίο ντε Τζανέιρο, Bvlgari Hotel Milano, Four Seasons και Mandarin Oriental Milan. Κάθε ημέρα, οι συνεργαζόμενες ξενοδοχειακές μονάδες θα παρουσιάζουν τη δική τους προσέγγιση στη ζαχαροπλαστική, μέσα από signature δημιουργίες των chefs τους, συνδυασμένες με προτάσεις καφέ της Lavazza. Το πρόγραμμα ακολουθεί τη διαδρομή του επισκέπτη μέσα στην ημέρα, από το Signature Breakfast και το Gourmet Brunch έως τον απογευματινό καφέ και το Pizza & Coffee Hour.

Η συγκεκριμένη προσέγγιση αναδεικνύει μια σημαντική εξέλιξη για τον κλάδο: το γλυκό δεν αποτελεί πλέον απλώς ένα αυτόνομο προϊόν, αλλά μέρος μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας. Η γεύση, η παρουσίαση, το σερβίρισμα και ο συνδυασμός με το κατάλληλο ρόφημα αποκτούν ιδιαίτερη σημασία, συμβάλλοντας στην ταυτότητα μιας επιχείρησης.

Διοργανωτής	Italian Exhibition Group (IEG)
Τοποθεσία	Rimini Expo Centre, Ρίμινι, Ιταλία
Ώρες λειτουργίας	10:00–18:00
Κλάδοι	Gelato, Pastry & Chocolate, Bakery, Coffee, Pizza
Πρόσβαση	Αποκλειστικά για επαγγελματίες
Τιμώμενη χώρα	Βιετνάμ
Κεντρική πρωτοβουλία	Hospitality Rituals

«Οι συνεργαζόμενες ξενοδοχειακές μονάδες θα παρουσιάζουν τη δική τους προσέγγιση στη ζαχαροπλαστική, μέσα από signature δημιουργίες των chefs τους, συνδυασμένες με προτάσεις καφέ Lavazza»



Ο ΚΑΦΕΣ ΩΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η σύνδεση της ζαχαροπλαστικής με τον καφέ. Στο πλαίσιο του Hospitality Rituals, η Lavazza και το Training Center της θα αναπτύξουν πρωτότυπες παρασκευές και γευστικούς συνδυασμούς, σχεδιασμένους ώστε να αναδεικνύουν τις δημιουργίες των συμμετεχόντων pastry chefs.

Για τον επαγγελματία, το coffee pairing αποτελεί ένα πεδίο με σημαντικές δυνατότητες δημιουργικής έκφρασης. Τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά ενός καφέ μπορούν να αποτελέσουν αφετηρία για την ανάπτυξη νέων επιδορπίων, ενώ αντίστοιχα μια signature γλυκιά δημιουργία μπορεί να σχεδιαστεί με γνώμονα τη συνοδεία ενός συγκεκριμένου ροφήματος.

Η συγκεκριμένη τάση δημιουργεί ευκαιρίες για διαφοροποίηση της προϊοντικής προσφοράς, ανάπτυξη ιδιαίτερων προτάσεων και ενίσχυση της συνολικής εμπειρίας του πελάτη.

ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΚΑΙ ΤΟ BRUNCH ΚΕΡΔΙΖΟΥΝ ΕΔΑΦΟΣ

Σημαντική θέση στη θεματολογία της διοργάνωσης έχει και η εξέλιξη της κατανάλωσης πρωινού εκτός σπιτιού. Σύμφωνα με στοιχεία της Circana CREST®, κατά το διάστημα Ιανουαρίου – Σεπτεμβρίου 2026, οι περιστάσεις κατανάλωσης πρωινού στις πέντε μεγαλύτερες ευρωπαϊκές αγορές ξεπέρασαν τα 6,4 δισεκατομμύρια, σημειώνοντας αύξηση 0,9%.

Η Ιταλία κατέγραψε σχεδόν 2,8 δισεκατομμύρια περιστάσεις κατανάλωσης (+1,6%), ενώ η αξία της αγοράς έφτασε τα 9,4 δισ. ευρώ, αυξημένη κατά 4,2%. Αξιοσημείωτο είναι ότι το πρωινό αντιπροσωπεύει το 29% των επισκέψεων στο Foodservice, το υψηλότερο ποσοστό μεταξύ των βασικών ευρωπαϊκών αγορών.

Παράλληλα, αυξάνεται η αναζήτηση ποιοτικών προϊόντων και εμπειριών προσωπικής απόλαυσης. Για τα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία, τα δεδομένα αυτά αναδεικνύουν τη σημασία της ανάπτυξης προτάσεων για το πρωινό και το brunch, με έμφαση στην ποιότητα, την ποικιλία και τους δημιουργικούς συνδυασμούς.

ΜΙΑ ΔΙΕΘΝΗΣ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Η SIGEP World 2027 φιλοδοξεί να ενισχύσει περαιτέρω τον διεθνή της χαρακτήρα, έχοντας ως αφετηρία τα μεγέθη της προηγούμενης διοργάνωσης: 1.300 brands, 138.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου, 30 halls και επαγγελματίες από 160 χώρες. Στόχος είναι ο αριθμός των διεθνών top buyers να αυξηθεί από 502 σε περίπου 1.000, με την υποστήριξη του ιταλικού Υπουργείου Εξωτερικών και της ICE Agency.

Τιμώμενη χώρα για το 2027 θα είναι το Βιετνάμ, ο δεύτερος μεγαλύτερος παραγωγός καφέ παγκοσμίως, ενώ στο πρόγραμμα επιστρέφουν το Gelato World Cup – Europe Selection και τα Italian Barista Championships.

Για τον επαγγελματία της ζαχαροπλαστικής, η επίσκεψη στη SIGEP World αποτελεί μια ευκαιρία να αποκτήσει συνολική εικόνα της αγοράς, να γνωρίσει νέες τεχνικές και προϊόντα και να εντοπίσει κατευθύνσεις που μπορούν να αξιοποιηθούν στην καθημερινή επαγγελματική πρακτική. Σε μια αγορά που εξελίσσεται διαρκώς, η ενημέρωση, η εξωστρέφεια και η δημιουργική προσαρμογή αποτελούν βασικά εργαλεία ανάπτυξης.



ΣΥΝΤΑΓΗ 1



ΤΣΑΜΠΙΚΑ ΣΠΑΝΟΥ
Pastry Chef

Σοκολατάκι "bon-bon" flower με χαμομήλι

ΥΛΙΚΑ

Γκανάζ Χαμομήλι

100 γρ. Λευκή Σοκολάτα
35 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
2 γρ. Αποξηραμένο Χαμομήλι
5 γρ. Βούτυρο 82%
5 γρ. Μέλι

Σύνθεση

Για τις θήκες:
300 γρ. Λευκή Σοκολάτα

Για τη βάση:
35 γρ. Μέλι Ανθέων

Ντεκόρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με το χαμομήλι, μέχρι να αρχίσει να αχνίζει. Σκεπάζουμε για 10 λεπτά. Σουρώνουμε και ζυγίζουμε την διαφορά βάρους. Συμπληρώνουμε κρέμα έτσι ώστε το μείγμα να ζυγίζει 35 γρ.

Ζεσταίνουμε ξανά την κρέμα και την περιχύνουμε στη σοκολάτα. Αφήνουμε ένα λεπτό να την απορροφήσει και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ.

Προσθέτουμε το βούτυρο, το μέλι και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία της γκανάζ στους 27-28°C, πριν την χρησιμοποιήσουμε.

Λιώνουμε τη σοκολάτα και γεμίζουμε τις θήκες για τα σοκολατάκια με ένα λεπτό στρώμα στα τοιχώματα. Την αφήνουμε να σταθεροποιηθεί και βάζουμε 3 γρ. μέλι ανθέων στην βάση. Συνεχίζουμε βάζοντας την γκανάζ και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί.

Τέλος, κλείνουμε τις θήκες με την σοκολάτα και τις αφήνουμε ένα βράδυ να κρυσταλλώσουν.

Στρώνουμε σοκολάτα και με ένα κουπάτ σε σχήμα λουλούδι σχηματίζουμε το ντεκόρ.



ΣΥΝΤΑΓΗ 2

Τάρτα Μήλου

με Αμυγδαλόκρεμα & Beurre Noisette

ΥΛΙΚΑ

Pate Sucree - βάση τάρτας
(για τάρτα διαμέτρου 8 εκ. και ύψος 2 εκ.)

300 γρ. Αλεύρι Τ55
150 γρ. Βούτυρο 82%
110 γρ. Ζάχαρη Άχνη
40 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου
60 γρ. Αυγό
2 γρ. Αλάτι
3 γρ. Εκχύλισμα Βανίλιας

Frangipane – Αμυγδαλόκρεμα

100 γρ. Βούτυρο 82%
100 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική
100 γρ. Πούδρα Αμυγδάλου
100 γρ. Αυγό
15 γρ. Αλεύρι Τ55
10 γρ. Ρούμι
Ξύσμα από 1 λεμόνι

Κρέμα με με καβουρδισμένο βούτυρο (beurre noisette) και βανίλια μαδαγασκάρης

400 γρ. Γάλα Πλήρες 3,5%
80 γρ. Κρόκοι
75 γρ. Ζάχαρη Κρυσταλλική
35 γρ. Κορν Φλάουρ
100 γρ. Βούτυρο 82%
2 Βανίλιες σε Στικ

Για τα μήλα

1,5 κιλό Μήλα Pink Lady

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το βούτυρο με την ζάχαρη άχνη σε χαμηλή ταχύτητα στο μίξερ με το φτερό. Προσθέτουμε την πούδρα αμυγδάλου και το αλάτι. Έπειτα, προσθέτουμε το αυγό και την βανίλια και αφήνουμε το μείγμα να ομογενοποιηθεί ελαφρώς. Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Με τον πλάστη ανοίγουμε την ζύμη στα 2,5 χιλιοστά ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες. Ξεκουράζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Χαράζουμε τη ζύμη στο σχήμα της ταρτιέρας. Πριν το ψήσιμο, τη βάζουμε στην κατάψυξη για 30 λεπτά. Ψήνουμε στους 160-165°C στον αέρα για 15-18 λεπτά με βάρος ψησίματος. Έπειτα, αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Χτυπάμε ελαφρώς το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να αποκτήσουν μια απαλή και ομοιογενή υφή. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά, συνεχίζοντας την ανάμειξη, ώστε να ενσωματωθούν σωστά στο μείγμα. Ακολουθούν η πούδρα και το αλεύρι, τα οποία προσθέτουμε προοδευτικά. Αφού ομογενοποιηθεί το μείγμα, προσθέτουμε το ρούμι και το ξύσμα.

Καβουρδίζουμε το βούτυρο μέχρι να αποκτήσει χρώμα φουντουκιού. Το σουρώνουμε και το αφήνουμε στην άκρη. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την βανίλια και την μισή ποσότητα ζάχαρης και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός. Σε μια μπασίνα βάζουμε τους κρόκους, την υπόλοιπη ζάχαρη και το κορν φλάουρ. Ξεκινάμε μια διαδικασία πατισερί, ρίχνουμε το ζεστό γάλα στην μπασίνα και επιστρέφουμε στην κατσαρόλα. Αφού βράσει και δέσει η κρέμα, αφήνουμε να πέσει στους 50-55°C. Έπειτα προσθέτουμε το beurre noisette και ανακατεύουμε με ραβδομπλέντερ. Αποθηκεύουμε στο ψυγείο με μεμβράνη.

Πλένουμε καλά τα μήλα με την φλούδα και τα κόβουμε σε φέτες των 1-1,5 χιλιοστών με μαντολίνο. Με την βοήθεια ενός τσερκιού, τοποθετούμε περιμετρικά τις φέτες των μήλων, σχηματίζοντας ένα λουλούδι.

Σύνθεση

Γεμίζουμε τη μισή τάρτα με την αμυγδαλόκρεμα και την υπόλοιπη με το σχηματισμένο μήλο-λουλούδι. Ψήνουμε 20-25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν τα μήλα και αφαιρούμε το τσέρκι στα μισά του ψησίματος. Αφού κρυώσει, με λεπτή μύτη σε σακούλα ζαχαροπλαστικής, προσθέτουμε την κρέμα προς το εσωτερικό της τάρτας.

Ευθρυπτότητα στα κουλουράκια

Ο ρόλος των συστατικών και της τεχνολογίας στη διαμόρφωση της ιδανικής υφής.

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ



Η ευθρυπτότητα αποτελεί ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά ποιότητας των κουλουριών και γενικότερα των προϊόντων τύπου biscuit και cookie. Πρόκειται για την ιδιότητα που επιτρέπει στο προϊόν να θραύεται εύκολα κατά τη μάσηση, χωρίς υπερβολική σκληρότητα ή να διαλύεται σε πολύ μικρά θραύσματα. Προκύπτει από την αλληλεπίδραση της σύστασης, των ιδιοτήτων της ζύμης, της ανάμιξης, της μορφοποίησης και των συνθηκών ψησίματος.

«Δύο κουλουράκια με ίδια συνταγή μπορούν να παρουσιάσουν διαφορετική ευθρυπτότητα εάν ψηθούν κάτω από διαφορετικές συνθήκες»

Το **αλεύρι** αποτελεί τη βασικότερη δομική πρώτη ύλη και επηρεάζει καθοριστικά την τελική υφή. Ο τύπος του, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, οι ιδιότητες της γλουτένης και το **ποσοστό μηχανικά καταπονημένων αμυλοκόκκων** καθορίζουν την απορρόφηση νερού και τη ρεολογική συμπεριφορά της ζύμης. Στα κουλουράκια επιδιώκεται περιορισμένη ανάπτυξη γλουτενικού δικτύου, ώστε να αποφεύγεται η ελαστική ή σκληρή δομή. Οι μηχανικά καταπονημένοι αμυλόκοκκοι απορροφούν περισσότερο νερό από τους ακέραιους, επηρεάζοντας την ενυδάτωση της ζύμης και τη διαθεσιμότητα νερού για τα υπόλοιπα συστατικά. Η επίδρασή τους είναι ιδιαίτερα σημαντική στα προϊόντα χαμηλής υγρασίας.

Σημαντικό ρόλο έχει η λιπαρή ύλη. Τα **λιπαρά** παρεμβάλλονται μεταξύ των συστατικών του αλεύρου και περιορίζουν την ανάπτυξη του γλουτενικού δικτύου (shortening effect), μειώνοντας τη συνεκτικότητα της ζύμης και συμβάλλοντας στη δημιουργία πιο εύθρυπτης δομής. Παράλληλα, μπορούν να συμβάλουν στην ενσωμάτωση αέρα κατά την ανάμιξη. Δεν έχει σημασία μόνο η ποσότητα του λίπους αλλά και ο τύπος του, καθώς η κρυσταλλική δομή, η θερμοκρασία τήξης και η αναλογία στερεάς προς υγρή φάση επηρεάζουν τη συμπεριφορά της ζύμης και την εξέλιξη της δομής κατά το ψήσιμο.

Η **ζάχαρη** επηρεάζει τη ρεολογία της ζύμης, την εξάπλωση, την πορώδη δομή, το χρώμα και τις μηχανικές ιδιότητες του προϊόντος. Η ποσότητά της επηρεάζει τη διαθεσιμότητα νερού, περιορίζει την ανάπτυξη της γλουτένης και συμβάλλει στην τραγανότητα και την ευθρυπτότητα. Παράλληλα, η κοκκομετρία και η μορφή των κρυστάλλων επηρεάζουν την κατανομή της στη ζύμη, την ενσωμάτωση νερού και την τελική δομή. Το **νερό**, ακόμη και σε περιορισμένη ποσότητα, καθορίζει την ενυδάτωση των πρωτεϊνών και του αμύλου. Η υπερβολική ποσότητά του μπορεί να ενισχύσει την ανάπτυξη της γλουτένης και να μειώσει την ευθρυπτότητα, ενώ η ανεπαρκής ποσότητα δυσχεραίνει τη σωστή μορφοποίηση.

Κατά το ψήσιμο πραγματοποιούνται σύνθετες φυσικοχημικές μεταβολές: η λιπαρή ύλη τήκεται, η ζάχαρη διαλύεται μερικώς, το νερό μετακινείται και απομακρύνεται, ενώ τα αέρια των διογκωτικών παραγόντων διαστέλλονται. Παράλληλα, πραγματοποιούνται αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίηση, που συμβάλλουν στο χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα. Η απώλεια νερού οδηγεί στον σχηματισμό μιας πιο άκαμπτης στερεάς μήτρας, επηρεάζοντας καθοριστικά την τελική υφή. Ο ρυθμός απομάκρυνσης της υγρασίας εξαρτάται από τη θερμοκρασία, τον χρόνο ψησίματος, το πάχος και τη σύσταση της ζύμης. Επομένως, δύο κουλουράκια με ίδια συνταγή μπορούν να παρουσιάσουν διαφορετική ευθρυπτότητα εάν ψηθούν κάτω από διαφορετικές συνθήκες.

Οι διογκωτικοί παράγοντες δημιουργούν κυψελίδες στο εσωτερικό της ζύμης μέσω της παραγωγής και διαστολής αερίων, επηρεάζοντας την πυκνότητα, την πορώδη δομή και τη μηχανική συμπεριφορά του προϊόντος. Η ποσότητά τους πρέπει να προσαρμόζεται στη σύνθεση και στις επιθυμητές ιδιότητες του κουλουριού.

Εξίσου σημαντική είναι η **διαδικασία ανάμιξης**. Ο χρόνος, η ένταση και η σειρά προσθήκης των συστατικών επηρεάζουν τη διαμόρφωση της ζύμης. Η υπερβολική ανάμιξη ενισχύει την ανάπτυξη του γλουτενικού δικτύου, ενώ η ανεπαρκής οδηγεί σε ανομοιόμορφη κατανομή λίπους, ζάχαρης και νερού. Αντίστοιχα, η **μορφοποίηση**, και ειδικότερα το πάχος και το σχήμα του προϊόντος, επηρεάζουν την κατανομή της θερμότητας και την απομάκρυνση της υγρασίας.

Ένας χρήσιμος τεχνολογικός δείκτης είναι ο λόγος εξάπλωσης, δηλαδή η σχέση μεταξύ διαμέτρου και πάχους του προϊόντος, ο οποίος συμβάλλει στην αξιολόγηση της επίδρασης της σύνθεσης και των συνθηκών επεξεργασίας. Ωστόσο, δεν ταυτίζεται με την ευθρυπτότητα, καθώς προϊόντα με παρόμοιες διαστάσεις μπορεί να παρουσιάζουν διαφορετική μηχανική συμπεριφορά, ανάλογα με την πορώδη δομή, την περιεκτικότητα σε λιπαρά και την υγρασία.

Η ευθρυπτότητα αξιολογείται αισθητηριακά και με ενόργανες μεθόδους, μέσω παραμέτρων όπως η δύναμη που απαιτείται για τη θραύση, η παραμόρφωση και ο τρόπος εξέλιξής της. Οι μετρήσεις αυτές επιτρέπουν την αντικειμενικότερη σύγκριση διαφορετικών συνταγών και συνθηκών παραγωγής.

Τέλος, η **αποθήκευση** επηρεάζει τη διατήρηση της υφής. Τα κουλουράκια, ως προϊόντα χαμηλής υγρασίας, είναι ευαίσθητα στην πρόσληψη υγρασίας από το περιβάλλον, η οποία δρα ως πλαστικοποιητής της στερεάς μήτρας και μπορεί να οδηγήσει σε μαλάκυνση. Η κατάλληλη συσκευασία, η σωστή σφράγιση και οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης συμβάλλουν στη διατήρηση της ευθρυπτότητας καθ' όλη τη διάρκεια ζωής τους.

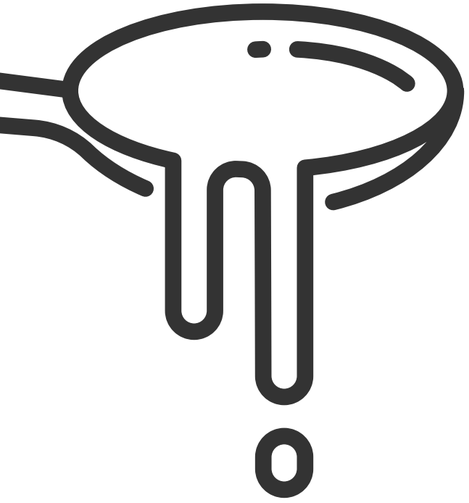
Συνεπώς, η ευθρυπτότητα εξαρτάται από την ισορροπία των χαρακτηριστικών του αλεύρου, των μηχανικά καταπονημένων αμυλοκόκκων, της λιπαρής ύλης, της ζάχαρης, του νερού και των διογκωτικών παραγόντων, καθώς και από τον έλεγχο της ανάμιξης, της μορφοποίησης, του ψησίματος και της αποθήκευσης.

Back to Basics

Σιρόπια & Ισλί

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Στη ζαχαροπλαστική, με τον όρο σιρόπι ορίζουμε όλες τις διαλύσεις που περιέχουν λιγότερη ή περισσότερη ζάχαρη, με συγκέντρωση που φτάνει μέχρι τον κορεσμό. Πέρα από αυτή τη συγκέντρωση, μιλάμε για την ψητή (ψημένη) ζάχαρη, την οποία πρέπει να διακρίνουμε από το σιρόπι.



Για την παρασκευή του σιροπιού, ως βάση χρησιμοποιείται ένα κιλό νερό, στο οποίο προσθέτουμε λιγότερη ή περισσότερη ζάχαρη, ανάλογα με το πόσο πηχτό ή αραιό θέλουμε να είναι. Η πυκνότητα του σιροπιού μετριέται με το γραδόμετρο. Μερικά βασικά σημεία της διαδικασίας παρασκευής των σιροπιών είναι το μούλιασμα της ζάχαρης, το ξάφρισμα και το λαμπικάρισμα του σιροπιού.

Για τη σωστή παρασκευή και συντήρηση των σιροπιών, χρειάζεται να ακολουθούμε ορισμένους βασικούς κανόνες. Σκουπίζουμε τακτικά τα τοιχώματα του σκεύους με υγρό πινέλο, ώστε να αποφεύγεται το ζάχαρωμα. Διαλύουμε πρώτα τη γλυκόζη στο νερό, προσθέτουμε τη ζάχαρη και, αφού διαλυθεί, αφήνουμε το σιρόπι να βράσει χωρίς ανάδευση για τουλάχιστον δύο λεπτά. Η γλυκόζη είναι απαραίτητη και δεν αντικαθίσταται από άλλη πρώτη ύλη.

Σε σιρόπια υψηλής πυκνότητας (32 βαθμών και άνω), προσθέτουμε λίγο ξινό προς το τέλος του βρασμού, για ομοιογένεια και αποφυγή κρυστάλλωσης. Τα αρωματικά προστίθενται στην αρχή του βρασμού, ενώ το αλκοόλ κατά το σβήσιμο. Τέλος, ο βρασμός είναι απαραίτητος για τη σωστή συντήρηση, η οποία βελτιώνεται όσο αυξάνεται η πυκνότητα του σιροπιού.

Βασικός πίνακας συνταγών σιροπιών

Νερό (kg)	Ζάχαρη (γρ.)	Γλυκόζη	Πυκνότητα (°Β)
1 κιλό	1100	140	25,0
1 κιλό	1200	170	26,0
1 κιλό	1300	200	27,0
1 κιλό	1400	240	28,0
1 κιλό	1500	260	29,0
1 κιλό	1600	300	30,0
1 κιλό	1700	350	30,5
1 κιλό	1800	360	31,0
1 κιλό	1900	380	31,5
1 κιλό	2000	400	34,0
1 κιλό	2100	420	33,0
1 κιλό	2200	440	34,0
1 κιλό	2300	460	34,5
1 κιλό	2500	500	35,0

- Στα σιρόπια μετράμε πάντα την πυκνότητα της ζάχαρης & όχι τη θερμοκρασία, η μονάδα μέτρησης της πυκνότητας είναι τα brix και συμβολίζονται με το Β, π.χ. 31°Β.
- Σε ειδικά σιρόπια, π.χ. για μελομακάρονα που περιέχουν μέλι, ή σε σιρόπια που περιέχουν χυμό από φρούτα, προσθέτουμε τα υλικά αυτά μαζί με το νερό & τη γλυκόζη.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
200 γρ ηλιέλαιο
300 γρ. μαργαρίνη μαλακή (λιωμένη)
250 γρ. νερό
8 γρ. ζάχαρη
3 γρ. αλάτι
λίγη βανίλια
900 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής
9 γρ. baking powder

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
300 γρ. καρύδια
200 γρ. ζάχαρη καστανή
12 γρ. κανέλα
5 γρ. γαρύφαλλο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ
1875 γρ. ζάχαρη
1 κιλό νερό
250 γρ. γλυκόζη
250 γρ. μέλι

ΒΗΜΑ 1 (ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ)
Ανακατεύουμε το ηλιέλαιο, τη λιωμένη μαργαρίνη, το νερό, τη ζάχαρη, το αλάτι και τη βανίλια με σύρμα χειρός μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι με το baking powder και ζυμώνουμε σταυρωτά με τα χέρια μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή και εύπλαστη.

ΒΗΜΑ 2 (ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ)
Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.

ΒΗΜΑ 3 (ΓΙΑ ΤΟ ΠΛΑΣΙΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΓΕΜΙΣΜΑ)
Ανοίγουμε τα τεμάχια με τα χέρια μας σε στρογγυλό φύλλο, γεμίζουμε με τη γέμιση και κλείνουμε καλά το κάτω μέρος. Στη συνέχεια, δίνουμε με τα δάχτυλά μας τριγωνικό σχήμα και σφίγγουμε τις γωνίες.

ΒΗΜΑ 4 (ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ)
Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 20 λεπτά. Σιροπιάζουμε με σιρόπι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και τοποθετούμε σε σχάρα, ώστε να στραγγίξει το περιττό σιρόπι. Μόλις κρυώσουν καλά, στολίζουμε με μέλι και καρύδι.

INFO

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ

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.

Τον Οκτωβρίο του 2026 ολοκλήρωσε μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών ζαχαροπλαστικής στη σχολή ECOLE DUCASSE στη Γαλλία.

Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 15 και 11 ετών.

@mixalis_panos

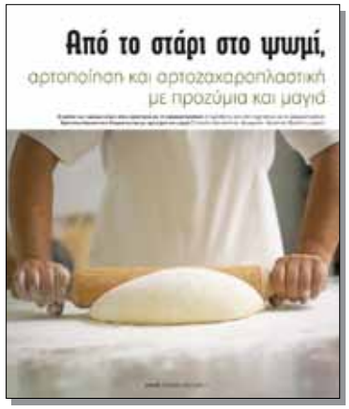


Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποίησης



Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Νέο



Αρτοποιητική Τέχνη Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

https://eshop.bakery-pastry.gr

SHAPE

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

Τ. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://bakery-pastry.gr/