Μάρτιος - Απρίλιος 2018 / Τεύχος 99

αρτοποιός

freshbakery.gr



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ



καφές ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ 1928

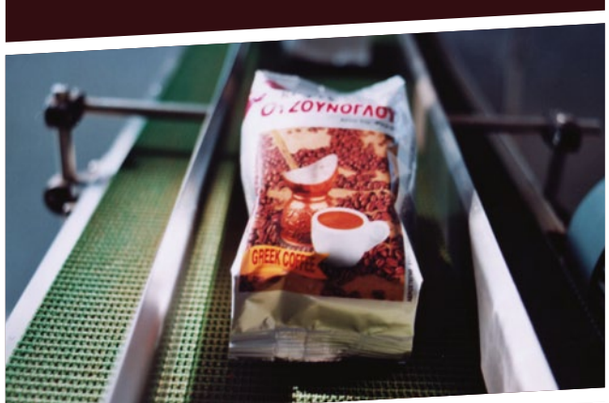
Μοναδικός όπως και εσείς...



Ελληνικός καφές



Καφές φίλτρου





Έδρα: Λάκκωμα Χαλκιδικής, ΤΚ 63080 • Τ: 23990 51132 • F: 23990 51133
Υποκατάστημα: Ανατολικής Θράκης 62, Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη, ΤΚ 54453 •Τ: 2310 913180 • F: 2310 920807
www.ouzounoglou.gr • www.ouzounoglou.com



Παραδοσιακό προζυμένιο ψωμί όπως παλιά!

με αλεύρι
Extra
Ζυμωτό

μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr

8



16



72





46



80

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ αγοράς: Όλα τα προϊόντα και ο τεχνικός εξοπλισμός για το παγωτό
16 Νέα της αγοράς: Παρουσιάσεις προϊόντων, συμμετοχή σε εγχώριες και διεθνείς εκθέσεις και καινοτόμα μηχανήματα
30 Fresh Pastry: Τεχνικός εξοπλισμός και προϊόντα για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική
84 Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο ψωμί από την Κόρινθο

ΘΕΜΑΤΑ

8 Αφιέρωμα στο Παγωτό
56 Συνέντευξη από τον «πατέρα» του παγωτού, Christiano Ferrero
60 Έκθεση ARTOZYMA 2018
64 Έκθεση EUROPAIN 2018

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

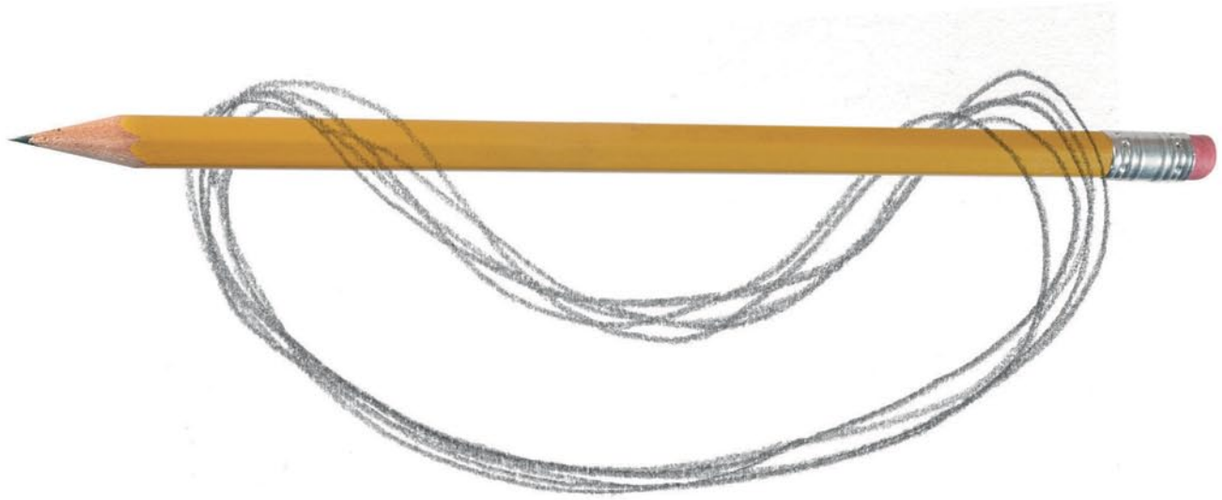
42 Παγωτό με στέβια, χωρίς γλουτένη και χωρίς ζάχαρη
46 Η διατροφική αξία του παγωτού

ΤΕΧΝΙΚΑ

50 Ξεκινώντας μια νέα επιχείρηση: Οι βασικοί παράγοντες που πρέπει να λάβετε υπόψη σας
66 Αλευρώνη, μια πηγή βιταμινών και φυτικών ινών
72 Η τεχνική του κέικ που υπόσχεται επιτυχία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

76 Ελιόψωμο
78 Ψωμί με θαλασσινά λαχανικά (φύκια wakame)
80 Κριθαρένιο με ξυνό τραχανά και πρόβειο γιαούρτι
82 Focaccia πατάτας με σχοινόπρασο και δεντρολίβανο



Εκπαιδεύουμε *χαμόγελα!*

...προσαρμόζοντας
ΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ
των εκπαιδευτικών μας
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
ξεχωριστά
για κάθε συνεργάτη!

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

Επικοινωνήστε μαζί μας για να ενημερωθείτε σχετικά με τη ***νέα δωρεάν*** υπηρεσία των Μύλων Κομοτηνής.

7ο Χλμ. Ε.Ο. Κομοτηνής - Ιάσμου | T: 25310 71616 | F: 25310 71617
E: info@komotini-mills.gr | www.komotini-mills.gr

EDITORIAL

Το καλοκαίρι μάς χτυπά την πόρτα και εμείς γυρνάμε πίσω σε μία γλυκιά συνήθεια, μια σχέση ζωής, έναν «εθισμό» που δύσκολα αντιμετωπίζεται.

Ο λόγος φυσικά για το παγωτό, σήμα κατατεθέν του καλοκαιριού, της ανεμελιάς και της απόλαυσης.

Για όλους αυτούς τους λόγους και για πολλούς ακόμα δε θα μπορούσε να λείπει από τον «αρτοποιό» εκτενής αναφορά στο μικρό αυτό πειρασμό.

Σε αυτό το τεύχος υπάρχει ένα μεγάλο αφιέρωμα στο παγωτό με μια ευρεία θεματολογία η οποία περιλαμβάνει προτάσεις από καταξιωμένες εταιρείες του χώρου, αφιερώματα, ιδέες, συνταγές και διατροφικά μυστικά. Ακόμη θα βρείτε εξειδικευμένες προτάσεις από προμηθευτές ειδικά για αρτοποιεία.

Στον «αρτοποιό» Μαρτίου-Απριλίου φιλοξενείται μια άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη από τον «πατέρα» του παγωτού, Cristiano Ferrero.

Επίσης παρουσιάζονται ενδιαφέρουσες ιδέες για την παρασκευή ψωμιού. Η καλοκαιρινή περίοδος πλησιάζει με γοργούς ρυθμούς και οι προετοιμασίες στο χώρο της εστίασης έχουν ήδη ξεκινήσει. Εμείς σας προτείνουμε μικρά μυστικά για το πως μπορείτε να εξελίξετε γευστικά το ψωμί σας, να κάνετε τη διαφορά και κατ΄ επέκταση άνοιγμα στο χώρο των εστιατορίων και του φαγητού ευρύτερα.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέα της αγοράς, χρήσιμα άρθρα που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων, στις τάσεις του κλάδου καθώς και επιστημονικά, διατροφολογικά, τεχνικά και τεχνολογικά άρθρα.

Τέλος, στο τεύχος 99 θα βρείτε τον απολογισμό των εκθέσεων ARTOZYMA 2018 η οποία πραγματοποιήθηκε το Φεβρουάριο στη Θεσσαλονίκη και EUROPAIN 2018 που έλαβε χώρα το Φεβρουάριο στο Παρίσι.

Από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ: Θ. Σηφοστρατουδάκη
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Ελισάβετ Πετρίδου
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Μ. Αρκουλής Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου, Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός, Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλιάκος, Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη, Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Βασιλική Πιτταρά
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ: Σουζάνα Κόκοτζη, CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO
DTP: Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου, Βάσια Τσάκα
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Στέλλα Κυλινδρή
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Μεγακλής Γαντζίας
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ: Σουζάνα Κόκοτζη
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ: Ελλάδα 30E, Εκτός Ελλάδας 70E

www.freshbakery.gr

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων Εντύπων και Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων Ενημέρωσης Ελλάδος.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

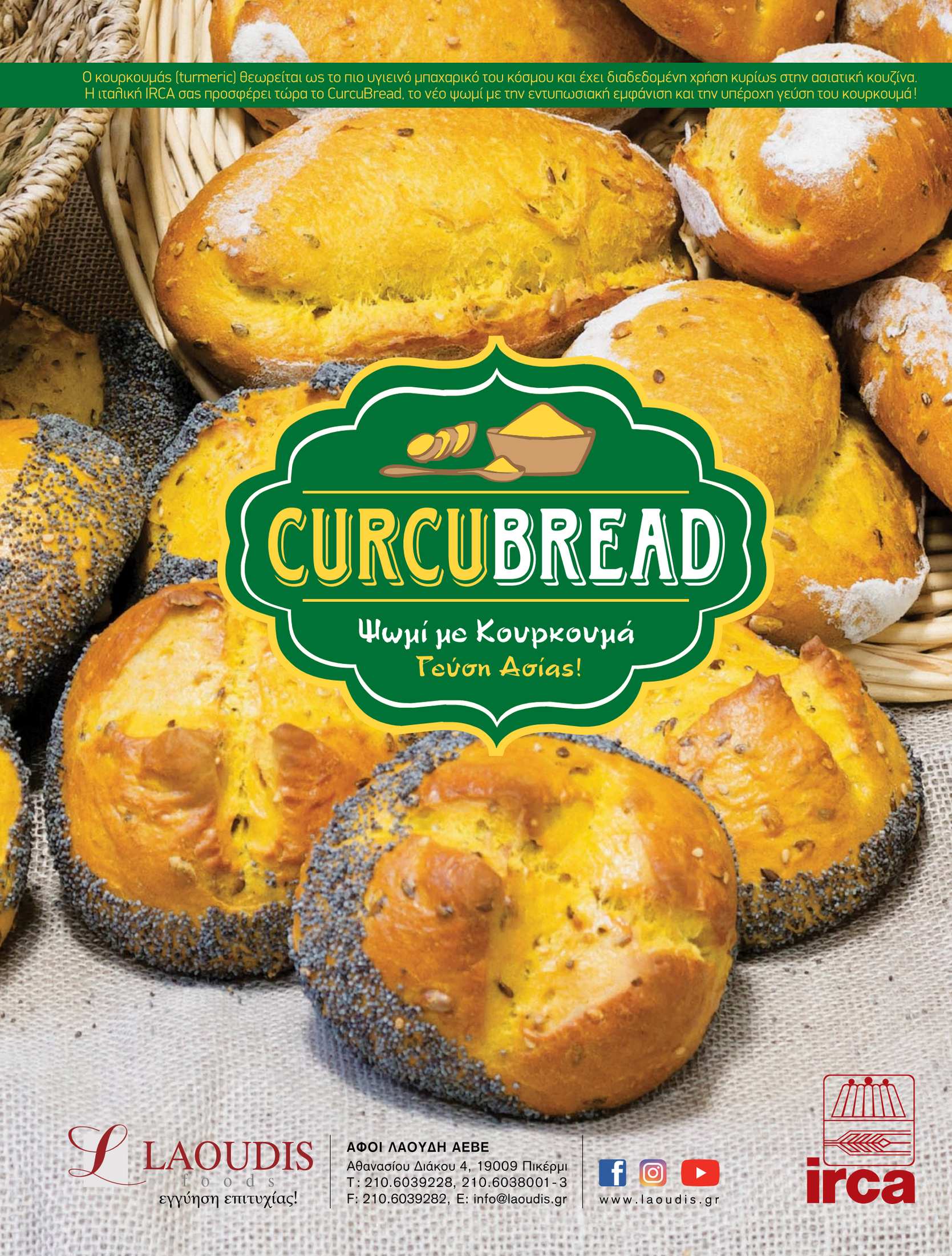
SHAPE ΙΚΕ, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583 , F. 2102798487

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

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.

Μέλος: FAEP FIPP ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ

Ο κουρκουμάς (turmeric) θεωρείται ως το πιο υγιεινό μπαχαρικό του κόσμου και έχει διαδεδομένη χρήση κυρίως στην ασιατική κουζίνα.
Η ιταλική IRCA σας προσφέρει τώρα το CurcuBread, το νέο ψωμί με την εντυπωσιακή εμφάνιση και την υπέροχη γεύση του κουρκουμά!



LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

www.laoudis.gr

irca

PUBLI

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

THE GELATO SELECTION

Η Kenfood σας καλεί να ανακαλύψετε τον υπέροχο κόσμο παγωτού της μέσα από τη συλλογή «The Gelato Selection»



Προϊόν απαράμιλλης ποιότητας, κρεμώδες και μαστιχωτό στην υφή, με θαυμάσια, πλούσια γεύση.

Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, το Gelato Complete για σκληρό παγωτό προσφέρεται σε μια πλήρη παλέτα γεύσεων:

Βανίλια, Κακάο, Μαστίχα, Φιστίκι, Φράουλα, Cookies, Πραλίνα και Μπανάνα

Στη συλλογή διατίθενται και μείγματα για παγωτό μαλακού τύπου αλλά και γρανίτας.

ICE SOFT
για μαλακό παγωτό μηχανής σε γεύσεις: Βανίλια, Κακάο, Φράουλα, Γιαούρτι

WATER ICE
για γρανίτα σε γεύσεις: Φράουλα, Λεμόνι, Καρπούζι, Τριαντάφυλλο

Εσείς προσθέτετε **μόνο ΝΕΡΟ!**



KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | **T.** 210 56 15 410 | **F.** 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com
www.kenfood.com

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΠΑΓΩΤΟ

Το παγωτό έχει τη δική του θέση στην ελληνική αγορά. Το παγωτό θυμίζει καλοκαίρι, παραπέμπει στην ανεμελιά των ζεστών ημερών του χρόνου, είναι ένα προϊόν που οι Έλληνες αγαπούν και οι τουρίστες τιμούν δεόντως όταν επισκέπτονται τη χώρα μας. Οι επαγγελματίες του χώρου τροφίμων είναι σημαντικό να γνωρίζουν τα μέσα που υπάρχουν προκειμένου να παρασκευάσουν, να προμηθευτούν και να συντηρήσουν το δημοφιλές αυτό γλύκισμα.



Η επιλογή ενός επαγγελματία να ενσωματώσει το παγωτό στα προϊόντα του αυξάνει τις πιθανότητες να πολλαπλασιαστεί η πελατεία του καθώς πρόκειται για κάτι που έχει φανατικούς όλων των ηλικιών.
Το παγωτό είναι «κράχτης». Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι βιτρίνες με τα παγωτά αλλά και οι μηχανές που παράγουν το λεγόμενο «μαλακό παγωτό» (soft ice-cream) βρίσκονται σε περίοπτη θέση μέσα στα καταστήματα αφού αποδεδειγμένα τραβούν το μάτι του πελάτη.

Ποιότητα και αξιοπιστία

Η επιτυχία ενός παγωτού έγκειται στην ποιότητά του. Βασικό υλικό είναι το γάλα το οποίο πρέπει να είναι φρέσκο αφού προσδίδει στη γεύση, έχει διατροφική αξία, τα παιδιά το λατρεύουν και οι γονείς το εμπιστεύονται. Είτε επιλέξει κανείς να επενδύσει στην τεχνογνωσία και τον εξοπλισμό που απαιτείται προκειμένου να δημιουργήσει τις δικές του γεύσεις, είτε προτιμήσει να προμηθευτεί το έτοιμο παγωτό από κάποιο πιστοποιημένο εργαστήριο, αυτό που οφείλει να προσέξει είναι η ποιότητα και η ασφάλεια του καταναλωτή. Ειδικότερα, εξαιτίας του ότι προωθείται και σε παιδιά.

Τεχνικός εξοπλισμός και προμήθεια παγωτού

Οι εταιρείες εξοπλισμού διαθέτουν πλέον μια ευρεία γκάμα προτάσεων και έτσι ο εκάστοτε επαγγελματίας μπορεί να βρει αυτό που ζητά και ανταποκρίνεται στις ανάγκες του. Πριν την τοποθέτηση παγωτού, καλό είναι να προηγηθεί μια λεπτομερής έρευνα αγοράς για την εύρεση του σωστού προμηθευτή αλλά και το after sales service που εγγυάται. Σε αυτό το τεύχος υπάρχει εκτενές ρεπορτάζ με πολυμηχανήματα, καταψύκτες και βιτρίνες που θα σας βοηθήσουν να συντηρήσετε με τον καλύτερο τρόπο αλλά και να αναδείξετε το παγωτό σας. Επίσης θα βρείτε γευστικές προτάσεις για παγωτό για να είστε μέσα στις νέες τάσεις και να διεγείρετε τους γευστικούς κάλυκες των πελατών σας.

Έξυπνη προώθηση

Ένα παγωτό από μόνο του μπορεί να πουλήσει. Ένα παγωτό όμως με «αξεσουάρ» μπορεί να πουλήσει ακόμα περισσότερο. Και όταν λέμε αξεσουάρ εννοούμε από τα πρωτότυπα κυπελάκια και τα κουταλάκια μέχρι και τις βιτρίνες που κάνουν τη διαφορά. Σημαντικό είναι να υπάρχει και η ποικιλία προκειμένου ο καταναλωτής να νιώθει την ασφάλεια ότι μπορεί να ικανοποιήσει τα γούστα του και να επιλέξει μεταξύ πολλών γεύσεων.
Εάν πάλι η γκάμα δεν είναι τόσο μεγάλη επιλέξτε να πλασάρετε το παγωτό σας με τα «τριγύρω». Ένα παγωτό σοκολάτα μπορεί να δοθεί ως έχει αλλά μπορεί να συνοδευτεί και με άλλα υλικά τα οποία θα κάνουν τη διαφορά. Ξηροί καρποί, τρούφα, σιρόπι, φρούτα, χωνάκια διαφόρων ειδών είναι μόνο μερικοί από τους τρόπους με τους οποίους μια συμβατική γεύση μπορεί να γίνει... αντισυμβατική!

Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα... Ότι και να επιλέξει κανείς μεταξύ αυτών αλλά και πολλών άλλων, το σίγουρο είναι ότι θα κάνει ένα ανάλαφρο και απολαυστικό ταξίδι στο σύμπαν της γεύσης και της απόλαυσης και σίγουρα θα κόψει εισιτήριο για να γυρίσει εκεί ξανά και ξανά.



ΟΛΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Επιλέξτε από μια μεγάλη ποικιλία παγωτού και κερδίστε την προτίμηση των πελατών σας. Επίσης μπορείτε να βρείτε όλο τον απαραίτητο τεχνικό εξοπλισμό που θα σας παρέχει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

ΘΑΛΑΜΟΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΜΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

από την Α.Ν. Κωστόπουλος Α.Ε.



Η Μονάδα H-80/20, που συνδυάζει θαλάμους ταχείας κατάψυξης με κατάψυξη, αποτελεί αποκλειστικότητα της KOMA Koeltechnische Industrie B.V. καθώς και ένα από τα 'best seller' της εταιρείας που όλα τα μηχανήματά της κατασκευάζονται εξ ολοκλήρου στην Ολλανδία. Στο τμήμα ταχείας κατάψυξης τα προϊόντα παγώνουν πολύ γρήγορα και αποδοτικά, ενώ αποφεύγεται η δημιουργία μικροκρυστάλλων. Η θερμοκρασία πέφτει στους -38°C και μαζί με την υψηλή κίνηση του αέρα σφραγίζεται η γεύση και η σύσταση στην καρδιά των προϊόντων και επιμηκύνεται ο χρόνος αποθήκευσής τους έως και δεκατέσσερις ημέρες, σύμφωνα με τις εγκατεστημένες μονάδες της KOMA σε όλο τον κόσμο.
www.ankostopoulos.gr



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ MULTY VP TTI

από την Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε.

Ήρθε το απαραίτητο μηχάνημα σε κάθε εργαστήριο! Θέλετε να παράγετε κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, μαρμελάδες, σάλτσες, να στρώσετε σοκολάτα, να παστεριώσετε και να φτιάξετε παγωτό; Όλα αυτά μπορούν να γίνουν με ένα μόνο μηχάνημα παρασκευάζοντας εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα χάρη στην αυτόματη αλλαγή ταχύτητας (inverter), σύμφωνα με τα δεδομένα που αναλύει ο μικροπροσέσορας κάθε δευτερόλεπτο.
Διατίθενται δύο μοντέλα (με 7 και 12 κιλά κάδο) σε καταπληκτικές τιμές.
www.kourlampas.gr

technogel



MIXCREMA 30-60

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ

ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:

- Κρέμες
- Παγωτό
- Σιρόπι
- Γάλα
- Στρώνει σοκολάτα





SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.

- Τριών γεύσεων
- Αερόψυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανα ώρα

MIXGEL 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Σύνθετες μηχανές σκληρού παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ.

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ με παραγωγή 30 & 50 κιλά/ώρα

MANTEGEL 20-30 50-70



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη με μικροκομπιούτερ για παραγωγή άριστης ποιότητας και διόγκωσης παγωτού λόγω του ειδικού μαχαιριού (2 κλίσεων) που διαθέτει και όλα αυτά με τη μικρότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.



MIXTRONIC 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
- Υψηλή παστερίωση 85° C
- Χαμηλή παστερίωση 65° C
- Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου

KOURLAMPAS

BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ-ΑΡΤΟΠΟΙΙΩΝ

Έδρα: Λαγορά 6, Περιστέρι, Τ.Κ. 12132 Αττική, Τηλ. 2105773177-8, Fax. 2105727253 • email. info@kourlampas.gr www. kourlampas.gr



ISA LABOR 70 TB RS / RV SS QE

από την Alfa Frost AE

Κατάψυξη εργαστηρίου με μοτέρ
Τεχνικά χαρακτηριστικά
Διαστάσεις: 670x980x2090h
Θερμοκρασία λειτουργίας: -18°C
Χωρητικότητα: 668 lt (ή 66 λεκανάκια παγωτού 5 lt)
Ψύξη: Στατική στα τοιχώματα (με βοηθητικό ανεμιστήρα)
Απόψυξη: Αυτόματη με σταμάτημα συμπιεστή
Κλιματική κλάση: 4 (30°C & 55%RH)
Υγρασία ιδανική για παγωτό
4 ρόδες πολλαπλής κατεύθυνσης (οι 2 με φρένο)
Ηλεκτρονικός πίνακας λειτουργιών
Πόρτα με κλειδαριά και σύστημα επαναφοράς. Κατάλληλο για λαμαρίνες 50x70. Κατασκευή INOX
www.alfafrost.gr



ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ FABBRI: NEW YORK CHEESECAKE

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Εμπλουτίστε τη βιτρίνα παγωτού με το New York Cheesecake της κορυφαίας Ιταλικής εταιρείας FABBRI 1905. Για υπέροχο παγωτό, σεμιφρέντο και ζεστό παγωτό με γεύση 'New York Cheesecake' (τσίζκεικ φούρνου). Το προϊόν τιμά τη γεύση του διάσημου γλυκού, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερα κρεμώδες και εξαιρετικά εύγευστο παγωτό για μοναδική απόλαυση. Κατάλληλο και για ποικιλία εφαρμογών ζαχαροπλαστικής, θα δώσει φίνα γεύση σε τούρτες, πάστες, κέικ, γκανάζ, πραλίνες και σοκολατάκια. Φέρει πιστοποίηση Gluten Free. Σε κιβώτιο 6 x 1 κιλό.
www.stelioskanakis.gr

ΠΡΟΤΑΣΗ ΨΥΓΕΙΟΥ ΧΥΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Η πρόσφατα βραβευμένη εταιρία, στα ESTIA AWARDS και στα RETAIL AWARDS, Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ένα ψυγείο χύμα παγωτού υψηλών προδιαγραφών και τεχνολογίας για το καλοκαίρι του 2018.
Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του είναι το LUMINA.
Είναι Ιταλικό της εταιρίας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο κουρμπαριστό κρύσταλλο στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού, ανοξείδωτη κατασκευή, μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", ψηφιακό θερμοστάτη και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη. Η Δ. Αντωνόπουλος όπως πάντα υποστηρίζει έμπρακτα τους πελάτες της και παρέχει την δυνατότητα για after sales service με το άρτια καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό της.
www.antonopoulos.com.gr





GIANDUCA IRCA: ΤΟ ΠΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΑΛΙΝΑ!

από την Laoudis Foods

Η νέα κρέμα-πραλίνα GIANDUCA IRCA εκτός από χρήση στη ζαχαροπλαστική έχει σχεδιαστεί ειδικά ώστε να μπορέσετε να δημιουργήσετε με αυτή το πιο σταθερό παγωτό σοκολάτα-φουντούκι. Σε αντίθεση με άλλα παρόμοια προϊόντα, το παγωτό «Πραλίνα Gianduca» παραμένει πολύ σταθερό επί μέρες σε θερμοκρασίες βιτρίνας! Χρησιμοποιείται ως γεύση (1 κιλ. προϊόντος + 1,25 λίτρα ζεστό γάλα) και ως ρίπλα αυτούσια. Η GIANDUCA περιέχει 30% σοκολάτα τζιαντούγια και 16% φουντούκια, συστατικά που της δίνουν υπέροχη γεύση που ξεχωρίζει! Σε δοχείο 5 κιλών.
www.laoudis.gr

semplicemente il meglio

LIPPOLIS®

dal 1978

Προϊόντα παγωτού και ζαχαροπλαστικής



Η Lippolis επιστρέφει στην Ελλάδα!

ΣΟΛΩΜΟΥ 10, ΓΕΡΑΚΑΣ ΑΤΤΙΚΗΣ, Τ.Κ.: 15344
ΤΗΛ: +30 210 6613 553-4 FAX: +30 210 6611 759
EMAIL: info@andronisgroup.gr
www.lippolis.gr

Βιόο PISTAKION LIPPOLIS ANDRONIS



ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΤΗΝ TORRONALBA SRL

από τη Fama Food Service

Καθώς η σεζόν του παγωτού έχει ξεκινήσει η Torronalba προτείνει τέσσερις μοναδικές γεύσεις. Το Βαριεγκάτο Mediterraneo, σε περιορισμένη διαθεσιμότητα, με εκλεκτές ποικιλίες πράσινων ελιών της Μεσογείου, για ένα Gourmet παγωτό, το Βαριεγκάτο Mango με κομμάτια μάνγκο και μία γλυκιά τροπική γεύση, το Βαριεγκάτο Orange, πλούσιο σε βιταμίνη C, με απαλές φλούδες πορτοκαλιού που χαρίζουν έντονη μεσογειακή γεύση και το Black in Black, ένα πρωτοποριακό προϊόν με φυτικό άνθρακα, χωρίς προσθήκη χρωστικών, το οποίο χαρίζει το έντονο μαύρο χρώμα και είναι κατάλληλο τόσο για soft όσο και για παραδοσιακό παγωτό.
www.fama.gr



THE GELATO SELECTION

από την Kenfood

Η Kenfood σας προτείνει τη συλλογή "The Gelato Selection". Μια πλήρης σειρά πρώτων υλών για παγωτό, με κύρια χαρακτηριστικά την ευκολία παραγωγής τους και την πλούσια γεύση. Επιλέξτε το Gelato Complete για παγωτό σκληρού τύπου, υψηλής ποιότητας, το οποίο διατίθεται σε μια πλήρη παλέτα γεύσεων όπως βανίλια, κακάο, φιστίκι, φράουλα, μπισκότο, πραλίνα, μαστίχα και μπανάνα. Στη συλλογή περιλαμβάνονται και πρώτες ύλες για την παραγωγή μαλακού παγωτού μηχανής ή γρανίτας.
www.kenfood.com

ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ORION KT24

από την Δ. Δρακουλάκης ABETE

Η Δ. Δρακουλακης ABETE προτείνει το νέο "κόσμημα" του φημισμένου Ιταλικού οίκου ORION, που αντιπροσωπεύει αποκλειστικά, το "KT24".
Καθαρότητα 24 καρατίων, «πολύτιμο» και μοναδικό όπως ο χρυσός ή το διαμάντι.
Καθαρό σχήμα , υψηλές εργονομικές σύγχρονες βασικές γραμμές , φωτισμός led που αναδεικνύει το χρώμα και εξυψώνει το σχήμα.
Όταν αυτή η εμφάνιση συνοδεύεται με χρήση της τελευταίας λέξης της τεχνολογίας και την αξιοπιστία της ORION καταλήγουμε στο ιδανικό αποτέλεσμα. Το μοντέλο διατίθεται σε 12, 18 και 24 γεύσεις παγωτού (λεκανάκια διαστ. 36*16,5 βάθους 12cm , 5lt) ή 8, 12 και 16 θέσεων (λεκάνες παγωτού διαστ. 36*25 cm βάθους 8cm, 5lt.). Ιδανική πρόταση για προβολή φουσκωτού παγωτού!
www.drakoulakis.gr




Bon Bon R..

BON BON R. ΓΕΥΣΗ & ΡΙΠΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ AROMITALIA

από την Ακτίνα ΑΕ

BON BON R. Η γεύση που δεν πρέπει να λείπει από καμία βιτρίνα.
Η ρίπλα και γεύση της Aromitalia που με μεγάλη επιτυχία δίνει την χαρακτηριστική γεύση του παγκοσμίως γνωστού στρογγυλού κεράσματος.
Αποκλειστική επιτυχία της Aromitalia και του ιδρυτή της Cristiano Ferrero.
www.aktinafoods.com



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Α.Κουτσμανής & Σία Ο.Ε.

Κατασκευαστής παγωτού Ιταλίας, μάρκας Innova. Δυνατότητα παραγωγής ανάλογα με το μοντέλο από 20-100 κιλά/ώρα. Ενεργειακής Κλάσης A+, με 2 inverter και 5 χρόνια εγγύηση. Διατίθεται σε μοντέλα: αερόψυκτα/υδρόψυκτα ή με ενσωματωμένο παστεριωτή. Προσφέρει εξαιρετική υφή στο παγωτό ώστε να είναι πάντα κρεμώδης και υψηλής ποιότητας. Σε μόλις 7 λεπτά μετατρέπει το μίγμα σε ένα τέλειο gelato χάρη στο κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας μαχαίρι ανάδευσης με τις "αυτό-επεκτεινόμενες" σπάτουλες. Επίσης εξασφαλίζει πλήρη άδειασμα του κάδου από το προϊόν.
www.cronusequip.gr

ΝΕΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ BOX

από την Refripro

Η REFRIPRO παρουσιάζει 2 νέα μοντέλα όρθιας βιτρίνας παγωτού της σειράς BOX. Μία μονή βιτρίνα (-22°C/+10°C) με μικρότερες διαστάσεις (65x65x195 cm) και μια διπλή βιτρίνα (-22°C/+10°C) (132x65x195 cm), με δύο ανεξάρτητους χώρους και δύο ανεξάρτητα ψυκτικά κυκλώματα, με δυνατότητα διατήρησης διαφορετικών θερμοκρασιών στους δύο χώρους. Τα νέα αυτά μοντέλα έρχονται να συμπληρώσουν την γκάμα της εταιρίας και να καλύψουν τις ανάγκες μικρότερων χώρων με το μοναδικό τους design, την υψηλή ποιότητα κατασκευής, λειτουργία no frost, στάνταρ φωτισμό LED, τριπλά τζάμια, ποικιλία χρωμάτων, στις καλύτερες τιμές της αγοράς.
www.refripro.com





PERUGINA NERO FONDENTE

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Το PERUGINA NERO FONDENTE είναι το παγωτό που θα κερδίσει και τους πιο απαιτητικούς λάτρεις της σοκολάτας! Περιέχει αποκλειστικά εκλεκτής ποιότητας κουβερτούρα, έχει πλούσια, βελούδινη γεύση και διαθέτει κρεμώδη υφή που θα ενθουσιάσει. Παρασκευάζεται εύκολα, προσθέτοντας στο μίγμα μόνο 2 λίτρα νερό και 250 - 270 γρ. ζάχαρη, ενώ μπορεί να συνδυαστεί τέλεια με το νέο PERUGINA VARIEGATO GIANDUIA. Σε κιβώτιο 10 x 1,2 κιλά.
www.konta.gr



ΜΙΑ ΚΙΝΗΤΗ GELATERIA ΣΕ ΜΟΛΙΣ 1m²!

από την Α&Δ Βαρανάκης

Η Α.&Δ. Βαρανάκης παρουσιάζει το GELSHOW του Ιταλικού Οίκου Telme, για ταυτόχρονη παρασκευή & πώληση φρέσκου παγωτού! Μηχάνημα δαπέδου υδρόψυκτο ή αερόψυκτο, ανοξείδωτο με βιτρίνα από plexi glass που αποτελεί την ιδανικότερη λύση για μικρούς χώρους, ξενοδοχεία, catering, εμπορικά κέντρα. Τρείς ανεξάρτητοι κάδοι με ανεξάρτητα ηλεκτρονικά πάνελ. «NIGHT MODE» λειτουργία για την συντήρηση του παγωτού κατά την διάρκεια της νύχτας! Στην πίσω πλευρά του χειριστή, το μηχάνημα φέρει ενσωματωμένο ντουζ πλυσίματος, κρουνό εξαγωγής και κανάλι νερού. Μοντέλα συνεχούς παραγωγής χωρητικότητας 2 ή 4Lt έκαστος κάδος.
www.varanakis.com



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Συνεργασίες, παρουσιάσεις προϊόντων, συμμετοχή σε εγχώριες και διεθνείς εκθέσεις, καινοτόμα μηχανήματα και εγκαίνια καταστημάτων. Στις παρακάτω σελίδες αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου σε εγρήγορση και ο σφυγμός μιας αγοράς που αναζητεί συνεχώς το διαφορετικό.

ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ ΜΕ ΤΗΝ AROMITALIA

από την Ακτίνα ΑΕ

Προσθέτοντας άλλο ένα διάσημο όνομα στην λίστα των προμηθευτικών οίκων εξωτερικού η Ακτίνα ΑΕ συμφώνησε με την κορυφαία εταιρία πρώτων υλών παγωτού AROMITALIA την επίσημη αντιπροσώπευση και διανομή των προϊόντων της σε Ελλάδα και Κύπρο. Τα προϊόντα θα είναι πλέον διαθέσιμα από το δίκτυο διανομής της Ακτίνα ΑΕ και των συνεργατών της σε όλη τη χώρα προσφέροντας στους επαγγελματίες του παγωτού τα διάσημα ιταλικά προϊόντα για κορυφαίο gelato.
www.aktinafoods.com

AKTINA®
the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità



ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥΣ ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ ΔΕΙΚΤΗ (GI=49,6)

από τη Fama Food Service

Η Fama Food Service προτείνει το μίγμα υγείας Diabetic της ULDO Backmittel.
Το Diabetic είναι ένα πολύτιμο συμπλήρωμα της διατροφής των διαβητικών καθώς επίσης και των ανθρώπων που θέλουν να ελέγξουν το βάρος τους.
Με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη (1,5 g ζάχαρη / 100 g ψωμιού) αποτελεί επίσης μια εξαιρετική πηγή φυτικών ινών (5,0 g / 100 g), φωσφόρου, βιταμίνης Β1 και φολικού οξέος. Το Diabetic κέρδισε το πρώτο Βραβείο στον Διαγωνισμό καλύτερου προϊόντος στην Έκθεση Διαβητικών Προϊόντων «Diabetica Expo».
www.fama.gr

thedesignbox.com

Οκτάσπορο®



Με το μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων



Αβέρωφ 34Α | 142 32 Νέα Ιωνία | Αθήνα
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | www.csmbakeryclub.gr | /csmhellas

APTIZAN



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ GULFOOD 2018

από την Kenfood

Με μεγάλη επιτυχία και εντυπωσιακή προσέλευση επισκεπτών ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της Kenfood στην «Gulfood 2018». Η έκθεση πραγματοποιήθηκε το διάστημα 18 -22 Φεβρουαρίου στο Ντουμπάι. Κατά τη διάρκειά της οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα πωλήσεων της Kenfood για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας.
Ο master baker της εταιρείας Χρήστος Τσουμάνης και η ομάδα του έδωσαν το δυναμικό τους «παρών» και παρουσίασαν με ζωντανές επιδείξεις τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό.
www.kenfood.com

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΣ ΛΑΓΟΓΙΑΝΝΗ

από την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ



Το νέο κατάστημα Λαγογιάννης άνοιξε τις πόρτες του στην Νάξο. Η ανάθεση του έργου για την μελέτη και τον σχεδιασμό του εξοπλισμού έγινε στην εταιρία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ.
Το βασικό στοιχείο που χαρακτηρίζει το έργο είναι η εργονομία του χώρου με την σωστή ανάδειξη των αρχιτεκτονικών στοιχείων. Οι βιτρίνες, τα ψυγεία και το πόστο του καφέ διακοσμήθηκαν με λευκό γρανίτη και corian ενώ οι επενδύσεις έχουν το στοιχείο του ξύλου προσδίδοντας ένα παραδοσιακό και συνάμα μοντέρνο χαρακτήρα.
www.antonopoulos.com.gr



LIVENDO®

MORE THAN TASTE. MORE REASONS TO LOVE IT.

LVBD3000



ΦΥΣΙΚΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ



γεύση & φρεσκάδα που διαρκεί

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική & Βιομηχανική Εταιρεία
10ο χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές, 193 00 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240 • Fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr • Συνταγές στο www.zymes.gr

Find Us On

YouTube



ΠΡΟΖΥΜΙ & ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Το Golden Durum της PBP συνδυάζει φυσικό προζύμι σκληρού σιταριού με ενεργή μαγιά σε σκόνη και ένζυμα, για να δημιουργήσετε τα πιο λαχταριστά ελληνικά παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, ψωμιά φόρμας και σνακ, σε μεγάλη ποικιλία. Χαρίζει πλούσιο άρωμα, ευχάριστη γεύση με ήπια οξύτητα, ωραίο χρώμα στην κόρα και δυνατή ψίχα με ανοιχτή δομή. Εξασφαλίζει γρήγορη και εύκολη παραγωγή, καθώς και μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν.
Διατίθεται σε κιβώτιο 10x1 κιλό.
www.stelioskanakis.gr



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ & ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΜΗΧΑΝΗ

από την A.N. Κωστόπουλος Α.Ε.

Η μηχανή παστερίωσης και παραγωγής παγωτού τύπου Combi Machine Pro Cotto Diagonal Freezer G 6 -70 της Kälte Rudi GmbH & Co. είναι εξ ολοκλήρου γερμανικής κατασκευής. Με δυνατότητα παραγωγής παγωτού μέσα σε δεκαπέντε λεπτά προσφέρει ολοκληρωμένο κύκλο παστερίωσης και κρυώματος του παγωτού.
Το μοναδικό σύστημα κρυώματος που διαθέτει ολοκληρώνει το κρύωμα του παγωτού σε θερμοκρασία -37°C με το 98% του νερού του παγωμένο. Έτσι το παγωτό βγαίνει "στεγνό" από τη μηχανή, που συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών κάθετων μηχανών παραγωγής παγωτού με αυτά των συμβατικών καταψύξεων παγωτού.
www.ankostopoulos.gr

ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΚΕΪΚ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

από την Μύλοι Κρήτης

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ λανσάρουν τη νέα σειρά μιγμάτων Deli Mix που προσφέρει ευκολία και υψηλή ποιότητα. Στη σειρά κυκλοφορούν τα Deli Κέικ και Deli Κέικ με Κακάο. Για την παρασκευή τους απαιτείται η προσθήκη μόνο νερού και λαδιού, ενώ μπορούν να χτυπηθούν ακόμα και χωρίς μίξερ. Δίνουν κέικ ελαφρύ και αφράτο, με πλούσια γεύση και άρωμα. Τα κέικ αυτά έχουν λεπτή και μαλακή κόρα και εσωτερικό ελαστικό που δεν θρυμματίζεται, κάνοντας τον τεμαχισμό ακόμα και σε μικρές φέτες εύκολο. Η δομή τους βοηθάει στην απορρόφηση των σιροπιών και στην σταθερότητα υλικών όπως φρούτα κλπ, ενώ παρέχει αυξημένη διάρκεια ζωής.
www.mills.gr





ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ & ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΑΜΠΑΓΙΟΥ!

από την CSM Hellas S.A.

Ένα νέο μίγμα από την CSM για την παρασκευή γαλλικού χωριάτικου ψωμιού καμπαγιού. Το μίγμα, συνδυάζοντας αλεύρι σιταριού, σίκαλης και βύνη, οδηγεί σε ένα ιδιαίτερο σκουρόχρωμο ψωμί, με τραγανή κόρα, ύφυγρη ψίχα και υπέροχη γεύση. Ένα ιδιαίτερο ψωμί καμπαγιού ικανοποιεί τις γευστικές επιθυμίες κάθε λάτρη ψωμιού. Εσείς το δοκιμάσατε;
www.csmbakeryclub.gr



ΑΛΕΥΡΙ PIADA

από τους Μύλους Κομοτηνής

Το Piada, είναι το νέο εύπλαστο αλεύρι πολλαπλών χρήσεων που έρχεται να συμπληρώσει τη γκάμα προϊόντων των Μύλων Κομοτηνής. Με βασικά του χαρακτηριστικά τη μεγάλη εκτατότητα, το πολύ λευκό χρώμα και την ισορροπημένη ενζυμική δράση, προσφέρει αντοχή στο άνοιγμα χωρίς να μαζεύει και υπέροχο χρώμα και υφή μετά το ψήσιμο. Είναι ιδανικό για την παραγωγή χειροποίητων παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και χειροποίητης πίτας για σουβλάκι.
www.komotini-mills.gr

ΠΛΗΘΩΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ARTOZYMA

από την Laoudis Foods

Η Laoudis Foods εξυπηρετεί άριστα τους πελάτες της σε όλη την Ελλάδα, όπου και εάν βρίσκονται. Και αυτό είναι κάτι που το έχει αποδείξει πολλές φορές στο παρελθόν και συνεχίζει να το αποδεικνύει έμπρακτα μέχρι σήμερα, κάθε μέρα, κάθε στιγμή.
Στην φετινή Artozyma 2018, η οποία πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη από 24 έως 26 Φεβρουαρίου (ΔΕΘ-Helexpo), η Laoudis Foods βρίσκονταν εκεί με πλήθος στελεχών, (υπεύθυνους πωλήσεων, τεχνικούς συμβούλους, τοπικούς αντιπροσώπους, εκπροσώπους προμηθευτών-παραγωγών κλπ.) τιμώντας με την παρουσία της όλους τους επαγγελματίες της Βόρειας Ελλάδας που επιλέγουν τα κορυφαία προϊόντα της!
www.laoudis.gr





ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΠΑΠΑΚΑΝΕΛΛΟΣ, ΠΑΤΡΑ

από τη Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ

Το αρτοζαχαροπλαστείο Παπακανέλλος ανακαινίστηκε πρόσφατα με την ολική επιμέλεια της Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ. Συνεχίζοντας την μακρόχρονη συνεργασία με την οικογένεια του κ. Παπακανέλλου, η Δ. Δρακουλάκης παρέδωσε ένα εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο που δικαίωσε πλήρως ιδιοκτήτες και καταναλωτικό κοινό. Βιομηχανικό design, πρωτότυπες τεχνοτροπίες, χαλκός, μεταλλικά πλέγματα, τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμός, μελετημένος σχεδιασμός μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια , όλα συνθέτουν ένα άριστο περιβάλλον που φιλοξενεί και προβάλλει ιδανικά τα γνωστά στην Πάτρα για την ποιότητα και γεύση αρτοποίηματα και γλυκά.
www.drakoulakis.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΝΕΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ TORRONALBA ΓΙΑ ΤΟ 2018

από τη Fama Food Service

Η Fama Food Service, σε συνεργασία με τον τεχνικό της Torronalba, Simone Zecchini, έδωσε για μια ακόμα χρονιά την ευκαιρία στους πελάτες της να δουν και να γευτούν τα νέα προϊόντα της διάσημης ιταλικής εταιρείας, που εδρεύει στην καρδιά του ποιοτικού φουντουκιού στο Piedmonte, στην Βόρεια Ιταλία. Πλήθος κόσμου κατέκλυσε το Κέντρο Έρευνας και Ανάπτυξης της εταιρείας στη Θεσσαλονίκη και είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει την πλήρη γκάμα γεύσεων και συνδυασμών βαριεγκάτο καθώς και τις νέες προτάσεις για το 2018.
www.fama.gr



"ΕΦΥΓΕ" Ο ΝΙΚΗΤΑΣ ΠΑΤΕΡΟΣ

Pan Décor - Πάτερος Νικήτας ΑΒΕΕ

Έφυγε από τη ζωή ο Νικήτας Πάτερος, ιδρυτής της εταιρείας «Pan Décor - Πάτερος Νικήτας ΑΒΕΕ». Ο Νικήτας Πάτερος ξεκίνησε ως αυτοδημιούργητος το 1957, οπότε και ίδρυσε την επιχείρησή του, που σύντομα έγινε η μεγαλύτερη εταιρία στο χώρο των διακοσμητικών ζαχαροπλαστικής και ειδών συσκευασίας. Βραβεύτηκε κατ΄ επανάληψη τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό από προμηθευτές, συνεργάτες και φορείς του κλάδου. Συνεργάστηκε με σημαντικούς οίκους του εξωτερικού και συμμετείχε σε μεγάλες εκθέσεις του κλάδου.
Το ήθος και η συνέπεια που τον διέκριναν τον έκαναν ιδιαίτερα αγαπητό τόσο μεταξύ των επαγγελματιών όσο και των υπολοίπων προμηθευτών στο χώρο της ζαχαροπλαστικής.



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ– ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ - ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΑΣ

από την Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε.

Η εταιρεία Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε. εισάγει στην ελληνική αγορά την πλήρη σειρά παστεριωτών - βραστήρων κρέμας της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής κρέμας patisserie - ganache με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας οδηγούν στην παρασκευή άριστου προϊόντος. Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTi είναι κατασκευασμένο ώστε να αντέχει στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων ζαχαροπλαστικής –αρτοποιίας ακόμη και με οριακές ποσότητες, ενώ το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα, χωρίς να καταστρέφονται τα υλικά. Χωρητικότητα κάδου 30 –60 –130 λίτρων.
www.kourlampas.gr

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ FOODEXPO 2018

από τη Μύλοι Λούλη

Η εταιρεία συμμετείχε στην Food Expo η οποία έλαβε χώρα στο Metropolitan Expo, στις 10 -12 Μαρτίου 2018.
Για πρώτη φορά, στο ίδιο περίπτερο συμμετείχαν και οι 2 εταιρείες του ομίλου μαζί. Η Μύλοι Λούλη με τα ομώνυμα επαγγελματικά προϊόντα αλεύρων και τα καταναλωτικά προϊόντα των Μύλων Αγίου Γεωργίου, αλλά και η Kenfood με Α' ύλες Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής.
Οι εταιρείες είχαν τη δυνατότητα να αναδείξουν τα προϊόντα τους σε χιλιάδες Έλληνες και ξένους αγοραστές και να συνάψουν σπουδαίες επαφές εντός και εκτός συνόρων.
www.loulismills.gr





ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ "ΣΦΟΛΙΑΤΑ & ΖΥΜΕΣ"

από την CSM Hellas S.A.

Την Τετάρτη 14 Μαρτίου παρουσιάστηκαν ζωντανά, από τον senior pastry chef κ. Σπύρο Λουλουδάκη, συνταγές και τρόποι παρασκευής σφολιάτας. Η προσέλευση μεγάλη και το ενδιαφέρον αμείωτο από όλους τους παρευρισκόμενους για τα χαρακτηριστικά της κάθε ζύμης, την παραγωγή της, καθώς και τη συντήρησή της. Σας ευχαριστούμε για τη μεγάλη συμμετοχή σας για ακόμα μια φορά.
www.csmbakeryclub.gr



Η ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

από την Ευβοϊκή Ζύμη ΑΒΕΕ

Η Ευβοϊκή Ζύμη ΑΒΕΕ ξεκίνησε δυναμικά τη χρονιά της λαμβάνοντας μέρος έως σήμερα σε 4 μεγάλες διεθνείς εκθέσεις τροφίμων και ποτών (GULFOOD –Ντουμπάι, ΑΡΤΟΖΥΜΑ –Θεσσαλονίκη, FOODEX JAPAN – Τόκυο, FOODEXPO - Αθήνα).
Η εταιρεία, στα περίπτερά της φιλοξένησε επαγγελματίες του κλάδου από όλο τον κόσμο, παρουσιάζοντάς τους όλη την γκάμα των προϊόντων της.
Και στις 4 εκθέσεις παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το νέο πρωτοποριακό προϊόν «Κιουνεφέ», βασισμένο σε γνήσια πολίτικη συνταγή, κλέβοντας τις εντυπώσεις.
Επόμενος σταθμός είναι η FOOD & HOTEL ASIA 24 –27 Απριλίου 2018 στη Σιγκαπούρη.
www.evoiki-zimi.gr

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΙΑ BAKE OFF

από την Πετρίδης Α.Ε.

Η Πετρίδης Α.Ε. παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τον LABE Digital, το νέο μοντέλο της ισπανικής SALVA. Ο εξαιρετικά οικονομικός φούρνος έχει χωρητικότητα τεσσάρων λαμαρινών 40 εκ. επί 60 εκ. και διαθέτει ψεκασμό νερού για την παραγωγή ατμού.
Παράλληλα διαθέτει ψηφιακό πίνακα με 25 διαφορετικά προγράμματα, πέντε φάσεων το καθένα και ανεμιστήρες με αμφίδρομη κίνηση που εξασφαλίζουν ομοιομορφία ψησίματος.
www.petridis.com.gr





TIGER WASH IREKS: ΣΚΑΣΤΟ "ANIMAL PRINT" ΨΩΜΙ

από την Laoudis Foods

Το «ψωμί-τίγρης» ή κατά άλλους «ψωμί-καμηλοπάρδαλη», ανάλογα την ένταση του σκασίματος στην επιφάνειά του, είναι ένα φημισμένο αρτοσκεύασμα, περισσότερο γνωστό σε όλο τον κόσμο ως το «ολλανδικό τραγανό» (dutch crunch) ψωμί. Με το νέο προϊόν Tiger Wash της IREKS έχετε τώρα τη δυνατότητα να δώσετε αυτή την εντυπωσιακή «animal print» εμφάνιση σε κάθε είδος ψωμιού. Αρκεί να βουτήξετε το επάνω μέρος του στο προϊόν, το οποίο θα έχετε αραιώσει περίπου 1:1 με νερό. Εκτός από τη ξεχωριστή εμφάνιση, το Tiger Wash προσθέτει στα ψωμάκια μια τραγανή επιφάνεια, την οποία θα αγαπήσουν όλοι οι καταναλωτές.
www.laoudis.gr



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ FABBRI ΣΕ ΑΘΗΝΑ & ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Εντυπωσίασαν οι επιδείξεις παγωτού που πραγματοποίησε η Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ σε συνεργασία με τον τεχνικό της Fabbri κ. Franco Toso, τον Μάρτιο στα Athens & Thessaloniki Center of Gastronomy. Οι επαγγελματίες ενημερώθηκαν για όλες τις νέες τάσεις και εφαρμογές σε παγωτό και ζαχαροπλαστική. Έμφαση δόθηκε στη βάση Nevepann 50C, στο ζεστό παγωτό καθώς και στα υπέροχα νέα προϊόντα: Nevia (παγωτό με Stevia), New York Cheesecake, Simplé Blonde Chocolate, Delipaste Τριαντάφυλλο και Variegato Δαμάσκηνο με Κομμάτια.
www.stelioskanakis.gr



Σειρά GRANFRUTTA - Με τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο.
Για παγωτά σορμπέ, αλλά και γρανίτες, soft, yogurt, smoothies κ.α.



COOKIES® LEMON-MERINGUE - Τα αυθεντικά COOKIES®,
σε έκδοση Λεμόνι-Μαρέγκα! Ένα προϊόν, για γεύση και ρίπλα!



BLACK GOURMET
Παγωτό σορμπέ
με γεύση βανίλια και εντυπωσιακό
ανθρακί χρώμα, από φυτικό άνθρακα!



KIT PICTACHIO
CIURI CIURI
Ολοκληρωμένη εμπειρία!
σε ένα kit: νέα γεύση, νέα ρίπλα από άριστης
ποιότητας καρπούς και ολόκληρα φρεσκοψημένα φιστίκια!

Επίσημη αντιπροσώπευση και διανομή στην Ελλάδα:

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

www.laoudis.gr



WONDERCREAM = Η εξέλιξη του soft παγωτού σε gourmet απόλαυση!
Οι πιο επιτυχημένες γεύσεις της MEC3 τώρα και σε SOFT παγωτό!



FIORDI ZENZERO - Νόστιμη ρίπλα,
πλούσια σε ζαχαρωμένους κύβους τζίντζερ!



FIORDI LIMONE - Ρίπλα με φυσικό χυμό,
άρωμα και ξύσμα κίτρινου λεμονιού!



GUSTO RUM PASTE - Νέα γεύση
με γλυκές νότες από "πειρατικό" ρούμι!



FUNKY MALTY - Το τονωτικό ρόφημα έγινε παγωτό!
Υπέροχος συνδυασμός από κακάο, γάλα και βύνη δημητριακών.

MEC3

Η MEC3 συνεχίζει να πρωτοπορεί με τα νέα παγωτά της για το 2018!
Η συνεργασία με την MEC3 και την LAOUDIS FOODS εξασφαλίζει ότι
κάθε χρόνο θα έχετε την πιο σύγχρονη & δελεαστική βιτρίνα παγωτού!











GELATO BAKERY - Αυτό είναι το φετινό trend!
Τέσσερα παγωτά, βασισμένα σε υπέροχα γλυκά!
Μιλφέιγ, κέικ καρότου, κηρήθρα & **μωσαϊκό**!
Σε ρίπλα, με δυνατότητα χρήσης και για γεύση!



EXTRA RUSTIC
από τη Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη προτείνει το αλεύρι Extra Rustic, που δίνει ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο ψωμί και είναι κατάλληλο για αρτοποίηση αργής ωρίμανσης. Εμπνευσμένο από τη χωριάτικη γαλλική μπαγκέτα, προσδίδει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί. Το Extra Rustic είναι ιδανικό για την δημιουργία λαχταριστής γαλλικής μπαγκέτας, τσιαπάτας αλλά και φρέσκων σάντουιτς με μοναδικό άρωμα και γεύση προζυμιού.
www.loulismills.gr



ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ
από την Ακτίνα ΑΕ

Η σειρά σταγόνων AKTINA Delight bake stable περιλαμβάνει διάφορα μεγέθη σταγόνας για να επιλέξετε την κατάλληλη για την κάθε χρήση που επιθυμείτε. Ιδανική για παρασκευάσματα φούρνου όπως cake, muffins, cookies, brioche ή ακόμα και για χρήση μέσα στο παγωτό. Διατίθεται σε 5.500τμχ/kg, 8.000τμχ/kg, 18.000τμχ/kg, 22.000τμχ/kg.
www.aktinafoods.com

ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ TECHNO 2.0
από την Δημ. Στάσης & Σια Ο.Ε.

Σχεδιάστηκε σύμφωνα με τις ανάγκες των αρτοποιών και των ζαχαροπλαστών, μια κατηγορία που υπηρετούμε περήφανα για εβδομήντα χρόνια. Εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία όσον αφορά στη θερμοκρασία και ψήνει τέλεια σε πλήρη και σε μισό φορτίο, χάρη στο πρωτοποριακό σύστημα ανακυκλοφορίας αέρα BTT και στο καινοτόμο σύστημα ατμού πολλαπλών σημείων που αναπτύχθηκε από την Mondial Forni.
Ο περιστροφικός φούρνος Techno 2.0 εξασφαλίζει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος: ομοιομορφία, άρωμα και μέγιστη ανάπτυξη των προϊόντων.
www.dakoronias.gr





ΝΕΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ SIEBIN
από την Κόντα ΑΕΒΕ

Τραβήξτε τα βλέμματα των πελατών σας επικαλύπτοντας τις δημιουργίες σας με τις ολοκαίνουργιες κρέμες Chocosilk Cover (κακάο) και White Silk Cover (λευκό) της Siebin. Εφαρμόζουν τέλεια, είναι εξαιρετικά σταθερές, στεγνώνουν αμέσως και είναι εύκολες στη χρήση, αφού απλά τις ζεσταίνετε στους 35-45°C και στους 30-40°C αντίστοιχα. Διαθέτουν εξαιρετική, πλούσια γεύση και είναι ιδανικές για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά όπως το κέικ, το ρολό, οι σοκολατόπιτες, τα μάφινς αλλά και για τα γλυκά ψυγείου, όπως το προφιτερόλ και οι τούρτες.
Διατίθενται σε δοχείο των έξι κιλών.
www.konta.gr



ΚΑΦΕΔΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ BONJOUR

από την Υιοί Γ. Ουζούνογλου ΑΒΕΕ

Για τους λάτρεις του καφέ φίλτρου, η εταιρεία Υιοί Γ. Ουζούνογλου ΑΒΕΕ δημιούργησε τον καφέ φίλτρου Bonjour σε κλασσική γεύση και επιπλέον σε δύο απολαυστικά αρώματα, Bonjour Φουντούκι και Bonjour Καραμέλα.
www.ouzounoglou.com

ΟΡΘΙΑ ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ HEEGEN ΙΤΑΛΙΑΣ

από την Λιάκος Ψυκτικά Συστήματα Μον. ΕΠΕ

QGL 450 V-2T
Όρθια Βιτρίνα Παγωτού, με αέρα.
Αντιθαμβωτικά Τζάμια
Εύρος Θερμοκρασίας: +5/ -20°C
Αυτόματη Απόψυξη και με Hot Gas
5 γυάλινα ράφια
Εξωτ. Διαστ.: 720x620x1860 mmH
Φωτισμός Led
Εγγύηση: 2 έτη
After Sales Service: Liakos
www.liakos.gr





ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ FOOD EXPO 2018

από την Μύλοι Ασωπού

Με μεγάλη επιτυχία στέφθηκε η συμμετοχή των Μύλων Ασωπού, στη διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών Food Expo 2018 που διεξήχθη στις 10-12/03/18, στο Metropolitan Expo.
Οι Μύλοι Ασωπού παρουσίασαν και επίσημα ένα αλεύρι ειδικό για τηγάνισμα και πανάρισμα που υπόσχεται να δώσει ασύγκριτη νοστιμιά στα πιάτα μας και να κάνει πιο υγιεινές τις συνταγές μας. Οι Μύλοι Ασωπού, με μακρόχρονη παρουσία στην αγορά του αλευριού διαθέτουν υψηλή εξειδίκευση στον κλάδο και έχουν κερδίσει την εμπιστοσύνη καταναλωτών και συνεργατών.
www.asoposmills.gr





ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ & ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ CAFFAREL

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Η Κόντα ΑΕΒΕ διοργάνωσε γευστικές δοκιμές για τα προϊόντα CAFFAREL, στο «La Mole» στην Πεύκη μέσα Δεκεμβρίου και στο «Solo Gelato» στο Χαλάνδρι ανήμερα του Αγίου Βαλεντίνου. Έξω από τα καταστήματα τοποθετήθηκε προωθητικό τραπεζάκι με τα σοκολατάκια GIANDUIA 1865, GIANDUIA 1865 FONDENTE και PIEMONTE CLASSICO και με την Κρέμα Φουντουκιού & κακάο GIANDUIA SPREAD CREAM, όλα με 40% φουντούκια ποικιλίας Piemonte. Οι πελάτες και οι περαστικοί ενθουσιάστηκαν με την πλούσια γεύση τους και προμηθεύτηκαν τη συσκευασία της επιλογής τους.
www.konta.gr

PUBLI

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

1ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Υπό την καθοδήγηση του Josep Pascual, με τη συνεργασία 5 διεθνούς φήμης αρτοποιών & ζαχαροπλαστών.



Μια μοναδική εμπειρία για τους Έλληνες Αρτοποιούς, Ζαχαροπλάστες και Chef θα έχουν την δυνατότητα να αποκτήσουν οι σπουδαστές της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας. Το 1ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής είναι γεγονός και θα πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα στις 7-9/5/2018.

Πιο συγκεκριμένα, 3 κορυφαίοι αρτοποιοί, ο Josep Pascual από την Ισπανία, ο Christian Gillet από την Γαλλία, ο Harris Papalitsas από την Ελλάδα, 1 κορυφαίος ζαχαροπλάστης, ο Oriol Balaguer από την Ισπανία, 1 κορυφαίος pizzaiolo ο Francesco Genchi από την Ιταλία και 1 εξειδικευμένη στον τομέα των τροφίμων χημικός, η Rachel Blanchon από την Γαλλία, θα απαρτίσουν ένα τριήμερο πρόγραμμα masterclass. Το πρόγραμμα είναι εστιασμένο στην τεχνολογία προζυμιών, στις τεχνικές ωρίμανσης, στις τεχνικές δημιουργίας προζυμιών, στις τεχνικές συντήρησης προζυμιών, στις τεχνικές ζυμώματος και ανοίγματος Pizza, στις σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής και στις τεχνικές διακόσμησης.

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι σπουδαστές να γνωρίσουν και να εφαρμόσουν διαφορετικές τεχνικές παρασκευής προζυμιού, ζυμώματος και ωριμάνσεων, τεχνικές ανοίγματος πίτσας, καθώς και σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής. Να αποκομίσουν όλες τις θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, προκειμένου να στηρίξουν αντίστοιχες παραγωγές στον χώρο τους.

Οι σπουδαστές της σχολής μέσα από την τριβή με τους επαγγελματίες από διαφορετικές χώρες θα μπορέσουν να διευρύνουν τους ορίζοντες τους, να αποκομίσουν νέες καινοτόμες ιδέες και μοναδικές για την Ελλάδα εμπειρίες, που θα τους βοηθήσουν στην επαγγελματική τους εξέλιξη.

Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας έχει στόχο να προσφέρει ολοκληρωμένα και ταχύρρυθμα σεμινάρια αρτοποιίας, τεχνολογίας τροφίμων και μάρκετινγκ αρτοποιείου, προκειμένου να βοηθήσει ουσιαστικά τον επαγγελματία, ώστε να διακριθεί.









Πρόγραμμα

Α΄όμήνου Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας
ΜΑΡΤΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2018

Προζυμένια Ψωμιά, Τεχνικές Ωρίμανσης
& Τεχνολογία Προζυμιών
Χάρης Παπαλίτσας | 5/6/7 Μαρτίου 2018 | 370 €

Σύγχρονη Ζαχαροπλαστική & Γλυκά Ταξιδίου
Ευγένιος Βαρδακαστάνης | 12/13/14 Μαρτίου 2018 | 370 €

Viennoiserie & Πρωϊνά
Αρτοποιείου, Αλμυρά & Γλυκά
Χρήστος Καραολή | 14/15/16 Απριλίου 2018 | 370 €

Διοίκηση Αρτοποιείου
(Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού, Marketing
Προώθηση, Κοστολόγηση, Τεχνικές Πωλήσεων)
Door Training
23/24/25 Απριλίου 2018 | 300 €

Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής
(Υπό τον Josep Pasqual, με τη συμμετοχή 5 ακόμη
Διεθνούς Φήμης Αρτοποιών & Ζαχαροπλαστών)
Josep Pascual, Oriol Balaguer, Francesco Genchi,
Christian Gillet, Rachel Blanchon, Harris Papalitsas
07/08/09 Μαΐου 2018 | 900 €

Χειροποίητες Πίτες με Παραδοσιακές
& Σύγχρονες Γεμίσεις
Florian Ogici
21/22/23 Μαΐου 2018 | 370 €

Σάντουιτς: Βάσεις Ψωμιού &
Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα Γεύματα / Σαλάτες
Βασίλης Μάνδρος | 4/5/6 Ιουνίου 2018 | 370 €

Δείτε περισσότερες λεπτομέρειες στο site της σχολής **www.greekbakingschool.gr**
Ακολουθήστε μας στο FaceBook & Instagram, Greek Baking School.

fresh
PASTRY

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Η Α. & Δ. Βαρανάκης, μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες στο χώρο της μαζικής εστίασης, ιδρύθηκε το 1975. Η φιλοσοφία, το Know-how, η συνέπεια και η αποδοχή από την πελατεία της, την έχουν οδηγήσει επί σειρά ετών στην κορυφή των πιο επιτυχημένων επιχειρήσεων στον χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού μαζικής εστίασης.

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ TELME ΜΕ ΟΡΙΖΟΝΤΙΟ ΚΥΛΙΝΔΡΟ

Υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με ΟΡΙΖΟΝΤΙΟ ΚΥΛΙΝΔΡΟ του Ιταλικού Οίκου TELME. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μείγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού. Πάνελ αφής με 23 προ-εγκατεστημένα προγράμματα + 1 ελεύθερο πρόγραμμα που δημιουργείτε κάθε φορά, και πρόγραμμα για γρανίτες. Απεριόριστα βήματα/φάσεις επεξεργάσιμα για το κάθε πρόγραμμα. Εξοπλισμένες με INVERTER και με δυνατότητα ελέγχου του κομπρεσέρ κατά την εξαγωγή του προϊόντος, έτσι ώστε από την αρχή έως το τέλος να έχουμε την ίδια θερμοκρασία στο παγωτό! Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, οι παγωτομηχανές της σειράς HBF, είναι κατασκευασμένες με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου Ø300mm και ο κοχλίας περιστρέφεται πιο γρήγορα με 142στροφές το λεπτό: θεμελιώδη χαρακτηριστικά που μας προσφέρουν μεγαλύτερη φυσική διόγκωση (εξαρτάται πάντα από το μείγμα/την βάση) και λιγότερο χρόνο παρασκευής του παγωτού. Διατίθενται 2 μοντέλα: HBF50/70 με παραγωγή έως 70Lt και HBF70/100 με παραγωγή έως 100Lt. Απαράμιλλη ποιότητα «Made in Italy» με την υπογραφή ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΕΣ ΓΙΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

Οι επαγγελματικοί Ιταλικοί πολτοποιητές ROBOMIX είναι ιδανικοί για την προετοιμασία διαφόρων μιγμάτων παγωτού & ζαχαροπλαστικής, για κρέμες και φρούτα. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτοι, με ποικιλία εξαρτημάτων αναλόγως το προϊόν που θέλουμε να δουλέψουμε, όπως για παράδειγμα πάστες με πολλά λιπαρά ή γκανάζ κ.λπ. Μπορεί να χτυπήσει ελαφρά χάρη στη ρύθμιση της ταχύτητας, να ομογενοποιήσει, να πολτοποιήσει, να διαλύσει τα προϊόντα μας δίνοντάς μας το τέλειο αποτέλεσμα. Πάνελ αφής με ρύθμιση της ταχύτητας & της φοράς, χρονοδιακόπτης. Η σειρά περιλαμβάνει ένα μοντέλο πάγκου των 15/20Lt και ένα μοντέλο δαπέδου των 60Lt με αποθήκευση 9 προγραμμάτων, ενσωματωμένη βρύση και ζυγαριά.





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧ/ΚΗΣ

Επαγγελματικές βιτρίνες παγωτού & ζαχαροπλαστικής του Ομίλου Clabo Group σειρά BOCCHINI και ARTIC. Πολυτελείς αλλά και οικονομικές βιτρίνες που καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες κάθε gelateria, gelato café, ζαχαροπλαστείου, bistro. Βιτρίνες με ίσιο ή κουρμπαριστό θερμαινόμενο κρύσταλλο, ψηλές ή χαμηλές, χωρητικότητας για λεκάνες παγωτού 36x16,5cm ή 36x25cm. Ψύξη με κυκλοφορία αέρος και αναλόγως την σειρά οι βιτρίνες φέρουν διπλό κρύσταλλο, ημί-κλειστο ή ερμητικό μοτέρ και διπλά στοιχεία ψύξης. Με θερμοκρασία -18/-20°C ή +4/-20°C συντήρηση και κατάψυξη μαζί. Τα μοντέλα όλων των σειρών διατίθενται σε μεγάλη ποικιλία σχεδίων σε ευθεία ή γωνιακά (30°,45°), χρωματισμών και υλικών. Αναμφίβολα υπάρχει η κατάλληλη επένδυση για να δημιουργήσουμε το δικό σας επαγγελματικό περιβάλλον, το οποίο αντικατοπτρίζει την ταυτότητα του χώρου & τον χαρακτήρας σας. Τέλος, στην σειρά Bocchini θα βρείτε και τις κάθετες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής COSMOS μονές ή διπλές, με 4 πλευρές κρύσταλλο και εσωτερικό φωτισμό LED. Οι πολυτελείς αυτές βιτρίνες διατίθενται με ράφια τζάμι ή χρωμιωμένες σχάρες, συντήρηση +4/+6°C ή κατάψυξη -18/-20°C ή συντήρηση&κατάψυξη μαζί +5/-20°C.

Άριστο υγιεινό παγωτό σε όλον τον κόσμο!
με προδιαγραφές: CE, NSF, BGN, ETL, CETL

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ





Μηχανές παρασκευής παγωτού με ΚΑΘΕΤΟ κύλινδρο παραγωγής από 5 έως 160Lt/ώρα. Παστεριωτές χωρητικότητας από 30 έως 180Lt

COMBI σύνθετα μηχανήματα παστερίωσης και παραγωγής παγωτού, με 1 ή 2 κάδους.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111, sales@varanakis.com www.varanakis.com
FB: A&D Varanakis **YOUTUBE:** varanakisTV **LINKEDIN:** VARANAKIS A&D Co

LEMON PIE



ΤΑΡΤΑ - ΖΥΜΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μας σε κάδο του μίξερ με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για ~3 λεπτά. Ανοίγουμε φύλλο για το επιθυμητό σκεύος τάρτας. Ψήνουμε την τάρτα μας και την αφήνουμε να κρυώσει σε σχάρα.

ΥΛΙΚΑ
240γρ. Μαργαρίνη Akti Lux
540γρ. Αλεύρι ζαχ/κης
160γρ. Ζάχαρη άχνη
2τμχ. Αυγά
2γρ. Αλάτι

ΚΙΓΙΕ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
Ανακατεύουμε το μίγμα με το βραστό νερό και τη ζάχαρη μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή μαρέγκα.

ΥΛΙΚΑ
1000γρ. Μίγμα για Pavlova
1500γρ. Βραστό νερό 80-85°C
2000γρ. Ζάχαρη

ΓΕΜΙΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
Τοποθετούμε σε ένα μπωλ τις 2 κρέμες και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν και έπειτα γεμίζουμε με την αφρατεμένη κρέμα την τάρτα μας.

ΥΛΙΚΑ
1000γρ. AktiCrema VELVET CREME
1000γρ. Κρέμα Jolly Λεμόνι

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Γαρνίρουμε με κορνέ της επιλογής μας με τη μαρέγκα μας και την καίμε με φλόγιστρο. Διακοσμούμε με φέτες φρέσκο λεμόνι, φρούτα ή και ντεκόρ σοκολάτας.



yonasdesign

Μαργαρίνη σαν... «βούτυρο» η κορυφαία!!!



PREMIUM QUALITY INGREDIENTS FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ & ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

AKTINA

the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr www.aktinafoods.com

ALFA FROST A.E.
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

AROMA NABOO

Aroma Naboo

Το χαρακτηριστικό που κάνει τον Aroma Naboo να ξεχωρίζει από όλους τους υπόλοιπους επαγγελματικούς φούρνους είναι το σύστημα Cloud που διαθέτει. Στο Cloud μπορείτε να εντοπίσετε χρήσιμες πληροφορίες. Εκεί βρίσκεται όλη η τεχνογνωσία που διαθέτουν οι pastry chef του εργοστασίου LAINOX και πιο συγκεκριμένα οι συνταγές, η διαδικασία, ο τρόπος προετοιμασίας, το πρόγραμμα ψησίματος και η παρουσίαση κάθε μεμονωμένου προϊόντος. Ο Aroma Naboo σας παρέχει ό,τι χρειάζεστε για να πετύχετε ένα ποιοτικό αποτέλεσμα με διάρκεια στο χρόνο.



AROMA NABOO, ΟΛΑ ΣΤΗΝ ΑΚΡΗ ΤΩΝ ΔΑΧΤΥΛΩΝ ΣΑΣ

Η οθόνη του Aroma Naboo μοιάζει με την οθόνη της κινητής συσκευής ή του τάμπλετ σας, ενώ οι βασικές της λειτουργίες είναι ακριβώς οι ίδιες: "ξεφυλλίζετε" το μενού, μετακινείτε τα εικονίδια, ανοίγετε αρχεία, δημιουργείτε νέες σελίδες ή καρτέλες, αντλείτε δεδομένα από τον αποθηκευτικό χώρο cloud και τα συνδυάζετε με εκείνα που βρίσκονται στο μηχάνημά σας. Και όλα τα παραπάνω χωρίς περιορισμούς και με μία γερή δόση δημιουργικότητας και λειτουργικότητας.



ΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ

Ο Aroma Naboo γνωρίζει πότε πρέπει να επιδείξει αποφασιστικότητα και πότε προσοχή. Η ομοιογένεια στο ψήσιμο υπήρξε εξαρχής μία "αξία" τεράστιας σημασίας για τη LAINOX. Επιπλέον χάρη στα αποκλειστικά συστήματα Fast Dry® και Autoclima® - από κοινού με τους μηχανισμούς ρύθμισης αέρα [6 διαφορετικών ταχυτήτων] - επιτυγχάνεται ένα βέλτιστο αποτέλεσμα ακόμη κι όταν η συσκευή είναι τελείως γεμάτη - χωρίς σπατάλες.



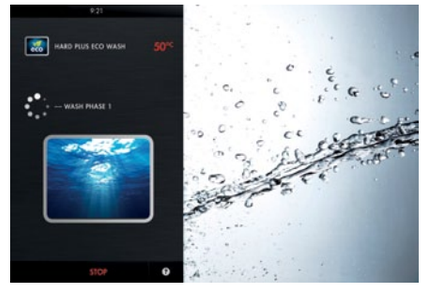
ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΟ

Με το σύστημα πολυεπίπεδου ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε παράλληλα διαφορετικά πιάτα [τα οποία διαθέτουν διαφορετικούς χρόνους παρασκευής]. Πράγματι, ο Aroma Naboo θα σας ενημερώσει με ένα ακουστικό - οπτικό σήμα όταν κάποιο από τα ταψιά είναι έτοιμο. Έτσι επιταχύνετε τις διαδικασίες ενώ παράλληλα μειώνεται τη σπατάλη σε ηλεκτρικό ρεύμα αφού επιτυγχάνετε μία μείωση της τάξεως του 30% σε ό,τι αφορά τους χρόνους παρασκευής [σε σχέση με τις παραδοσιακές μεθόδους].



ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΛΥΣΗΣ

Κάθε επιτραπέζιο Aroma Naboo μπορεί να διαθέτει ένα σύστημα αυτόματης πλύσης LCS με υγρό απορρυπαντικό σε 100% ανακυκλώσιμο δοχείο μέσα στην ειδική συρόμενη θήκη.
Τα επικαθήμενα Aroma Naboo ωστόσο, διαθέτουν σύστημα αυτόματης πλύσης LM με υγρό απορρυπαντικό σε δοχεία των 10 Lt.Το απορρυπαντικό ψεκάζεται αυτόματα στο εσωτερικό του θαλάμου της συσκευής. Η συνδυαστική δράση του προϊόντος με τον ατμό και το νερό ξεβγάλματος προσφέρουν μέγιστη αποτελεσματικότητα στη λιπαρότητα και τα υπολείμματα του ψησίματος.



MADE IN **ITALY**

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

ISA
your visible value



ONESHOW



SUPERSHOW

ΙΝΟΧ ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ & ΚΑΡΑΠΙΝΕΣ

RONDA



VG3612



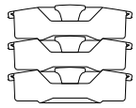
VG3638



CP2024



CO3



στοιβαζόμενα

VG3612 (360x165x120h) **VG3638** (360x250x80h) **CP2024** (Ø200x240h)

210 5575430
800-1166778
FREEphone
&
Δίκτυο Συνεργατών Πανελλαδικά
ISO 9001
www.alfafrost.gr
Οδός Μαρκόνι, ΒΙ.ΠΕ Ασπροπύργου • email: sales@alfafrost.gr

ALFA FROST A.E.®
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

DESSERT IDEAL

Νέα σειρά μιγμάτων ζαχαροπλαστικής εγκαινιάζει η εταιρεία FAMA Food Service. Η εταιρεία, η οποία βρίσκεται πάντα δίπλα στους επαγγελματίες προσφέροντάς τους άριστες υπηρεσίες και προϊόντα δημιούργησε την σειρά dessert ideal για γλυκιές απολαύσεις οι οποίες εναρμονίζονται πλήρως με τις σύγχρονες τάσεις της ζαχαροπλαστικής, όπως αυτές παρουσιάζονται στις διεθνείς εκθέσεις, συνδυάζοντάς τες με την ελληνική αγορά.

ANGEL ICING

Νέα γλυκιά λευκή σκόνη που δεν απορροφά την υγρασία



Δώστε χρώμα και γεύση στα παρασκευάσματά σας με την σκόνη Angel Icing, την μοναδική γλυκαντική σκόνη που δεν απορροφά την υγρασία η οποία αναπτύχθηκε από την FAMA Food Service. Η Angel Icing, αποτελεί την ιδανική επιλογή για την διακόσμηση όλων των ειδών ζαχαροπλαστικής τα οποία απαιτούν ψύξη χαρίζοντας τέλειο αποτέλεσμα και άψογη εμφάνιση. Είναι ιδανική για διακόσμηση σε ντόνατς, μιλφέιγ, εκλαίρ χαρίζοντας μία γλυκιά νότα στο τελικό προϊόν.
Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 10 κιλών.

YUMMY SOFT COOKIES AMERICAN STYLE

Νέα μίγματα για soft cookies και μαλακές μπάρες δημητριακών

Η εταιρεία FAMA Food Service σας προτείνει τα Yummy Soft Cookies, 2 νέα μίγματα ζαχαροπλαστικής της σειράς dessert ideal, για Soft cookies American style βανίλιας και σοκολάτας. Τα Yummy, αποτελούν την ιδανική επιλογή για την εύκολη και γρήγορη παρασκευή, αυθεντικού αμερικάνικου μπισκότου τύπου Soft cookies και μαλακές μπάρες δημητριακών, με υπέροχη γεύση και άρωμα, μόνο με την προσθήκη νερού. Τέλεια επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας. Τα Cookies μετά το ψήσιμο παραμένουν ελαστικά με μαλακή δομή για μεγάλο χρονικό διάστημα διατηρώντας την φρεσκάδα τη γεύση και το σχήμα τους. Μπορούν να καταψυχθούν ωμά και να ψηθούν σε δεύτερο χρόνο.
Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 10 κιλών.







BEZE BEZE

Νέο μίγμα για την παρασκευή μπεζέδων και μαρένγκας

Η εταιρεία FAMA Food Service σας προτείνει το μίγμα Beze Beze, ένα μοναδικό μίγμα ζαχαροπλαστικής της σειράς dessert ideal για την εύκολη και γρήγορη παρασκευή μπεζέδων και μαρένγκας.
Το μίγμα Beze Beze, αποτελεί την ιδανική επιλογή για τη γρήγορη και εύκολη παρασκευή αυθεντικού μπεζέ και κιγιέ, με υπέροχο άρωμα και γεύση, μόνο με την προσθήκη νερού.
Αποτελεί την τέλεια επιλογή για κάθε εκδήλωση χαρίζοντας μια νότα νοσταλγίας.
Το προϊόν διατηρείται τραγανό και γυαλιστερό μετά την παρασκευή του διατηρώντας αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του στην κατάψυξη.
Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 10 κιλών.

ΝΕΟ ΠΡΟΙΟΝ Gelato

VARIEGATO Orange

Με γευστικές σακχαρόπηκτες φλούδες πορτοκαλιού οι οποίες χαρίζουν μια ευχάριστη αίσθηση στον ουρανίσκο και μία τέλεια υφή στο παγωτό.

Συνδυάζεται ιδανικά με ricotta, γιαούρτι και γεύσεις σοκολάτας.



Πλούσιο σε Βιταμίνη C

Ιδανικό για τον εμπλουτισμό διαφορετικών γεύσεων παγωτού με παραδοσιακή γεύση Μεσογείου.

TORRONALBA®

Κωδικός : 0545 | Συσκευασία : 2 tins x 3,5kg
Δοσολογία : όπως επιθυμείτε

Αποκλειστική Διάθεση από την

FAMA® Food service

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου | Τ.Κ. 57022 | T +30 2310 569570 | F +30 2310 569571
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: 7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ. | Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341 | T +30 210 4834533 | F +30 210 2484732
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ: 3ο χλμ. Ηράκλειου – Μαλάδων | Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3 |Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500 | T +30 2810 311156

www.fama.gr
info@fama.gr
/famafoodservice

fresh
PASTRY

ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

ΝΕΑ ΜΟΝΤΕΛΑ

Η ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε. δραστηριοποιείται στον τομέα του επαγγελματικού εξοπλισμού χωρών μαζικής εστίασης καθώς και στην κατασκευή ανοξείδωτων ψυγείων, πάγκων εργασίας κ.λπ., προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις για χώρους μαζικής εστίασης (σχεδίαση, κατασκευή, τοποθέτηση). Παρακάτω θα δείτε ενδεικτικά κάποια νέα μοντέλα ψύκτη αρτοποιείου, Blast Chiller, οριζόντιας βιτρίνας παγωτού και όρθιας βιτρίνας για παγωτό/γλυκό.







ΨΥΚΤΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Η σύγχρονη αρτοποιία με τη χρήση ταχυζυμωτηρίων απαιτεί διαρκή ροή παγωμένου νερού για την παρασκευή ποιοτικά αναβαθμισμένων προϊόντων αρτοποιίας.
Η ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΑΒΕΕ στην προσπάθειά της να καλύψει όλες τις ανάγκες του σύγχρονου αρτοποιού, κατασκευάζει ψύκτες συνεχούς ροής με δυνατότητα παραγωγής από 100 έως 300 lt/h παγωμένου νερού από θερμοκρασία 22°C σε θερμοκρασία 3°C με εξωτερική θερμοκρασία 30°C. Λειτουργούν με την πίεση του δικτύου και δεν απαιτούν ειδική εγκατάσταση.

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΧΥΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

Βιτρίνες χύμα παγωτού SEVEL, βεβιασμένης ψύξης, 12 έως 24 λεκανών παγωτού, σε πολλά μοντέρνα σχέδια. Η θερμοκρασία λειτουργίας τους είναι -18°C/-22°C.
Διαθέτουν αυτόματη απόψυξη, 2 μοτέρ και αντιστάσεις στα κρύσταλλα.
Τα μπροστινά κρύσταλλα είναι ανοιγόμενα. Ο χώρος έκθεσης του παγωτού είναι έντονα κεκλιμένος ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη προβολή του. Ο εξειδικευμένος τρόπος ψύξης τους τις καθιστά ιδανικές για παγωτό GELATO. Διατίθενται σε όλους τους RAL χρωματισμούς.

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΓΛΥΚΟΥ - ΠΑΓΩΤΟΥ

Η ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΑΒΕΕ παρουσιάζει στην Ελλάδα την νέα σειρά EVOLINE του Ιταλικού οίκου ΤΕΚΝΑ. Τα νέα αυτά μοντέλα έρχονται να συμπληρώσουν τη γκάμα της εταιρίας που είναι παρούσα στην εγχώρια αγορά, αξιόπιστα για περισσότερα από 30 χρόνια, και να καλύψουν τις ανάγκες των πιο απαιτητικών πελατών με το μοναδικό τους design, τη λειτουργία no frost, τον στάνταρ φωτισμό LED, τα τριπλά τζάμια και ποικιλία των χρωμάτων στις καλύτερες τιμές της αγοράς.



BLAST CHILLERS - SHOCK FREEZERS

Η σειρά ταχείας κατάψυξης TECNODOM Ιταλίας είναι ιδανική για τον εξοπλισμό ζαχαροπλαστείων, αρτοποιείων και τζελατεριών με αυξημένες απαιτήσεις στην ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων τους. Η μείωση της θερμοκρασίας, (+70°C/+4°C, +70°C/-18°C) στην καρδιά του προϊόντος, επιτυγχάνεται σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα από την παραγωγή των προϊόντων και έτσι διατηρείται η υψηλή ποιότητά τους. Η εξαιρετικά γρήγορη διαδικασία δεν επιτρέπει να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί και έτσι διασφαλίζεται η υγιεινή και η σταθερότητα της υφής των προϊόντων. Χάρη στην εξαιρετική λειτουργία τους η ταχεία κατάψυξη είναι απολύτως εναρμονισμένη με τους πιο αυστηρούς κανόνες υγιεινής τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γοητεύουν με την πρώτη ματιά

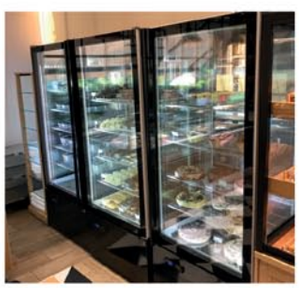
box by refriPRO

Επαγγελματικές Ψυχόμενες Βιτρίνες Ζαχαροπλαστικής Παγωτού & Κρασιού



Βιτρίνες Ζαχαρ/κής και παγωτού σε **προνομιακές τιμές** και με δυνατότητα **απόσυρσης** της παλιάς σας βιτρίνας








1ο χλμ. Αθηνών, Μαρκοπούλου, 190 03, Αθήνα, Αττική, Τηλ. : 22993 09130, E-mail: export@refripro.com

ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΕΣ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ & ΓΛΥΚΟ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ δοκίμασε και σας προτείνει τις νέες τάσεις για το 2018. Φίνες γεύσεις με πιστοποιημένα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις διατροφικές ανάγκες και προτιμήσεις του καταναλωτή σήμερα. Εμπλουτίστε την γκάμα της βιτρίνας παγωτού και απογειώστε τις γλυκές δημιουργίες σας με τα νέα, υψηλής ποιότητας προϊόντα του ιταλικού οίκου FABBRI 1905.



NEVIA: ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ STEVIA!

Για απίθανο παγωτό με φυσικό γλυκαντικό Stevia, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, εμπιστευτείτε το NEVIA. Εξασφαλίζει καταπληκτική γεύση και βελούδινη υφή με λιγότερες θερμίδες! Συνδυάζεται τέλεια με γεύσεις, όπως Κακάο και Nocciola Cremosa. Με την προσθήκη φρούτων θα δημιουργήσετε δροσιστικό sorbet και γρανίτα με Stevia.
Το προϊόν δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες.
Επίσης, φέρει πιστοποιήσεις Vegan OK, Gluten Free & Palm Oil Free. Μια ακόμα καινοτομία της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας που δεσμεύεται να ικανοποιεί και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές.
Κιβώτιο 12x1 κιλό.



SIMPLÉ BLONDE CHOCOLATE

Με χαρακτηριστική, πλούσια γεύση σοκολάτας γάλακτος με καραμέλα, το Simplé Blonde Chocolate ξεχωρίζει και εμπλουτίζει την γκάμα των σοκολατένιων γεύσεων στη βιτρίνα σας. Είναι εξαιρετικά εύκολο στη χρήση. Μόνο με την προσθήκη γάλακτος και κρέμας γάλακτος, παρασκευάζετε παγωτό, σεμιφρέντο και soft gelato που θα παρασύρει τους πελάτες σας σε μια μοναδική γευστική εμπειρία.
Το προϊόν δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες.
Επίσης, φέρει πιστοποιήσεις: Vegan OK, Palm Oil Free & Gluten Free.
Κιβώτιο 12x1,25 κιλά.



DELIPASTE ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Ονειρεμένη γευστική απόλαυση υπόσχεται το νέο Delipaste Τριαντάφυλλο. Με αυτό θα ετοιμάσετε την πιο φρέσκια πρόταση της φετινής σεζόν: εξαιρετικά κρεμώδες παγωτό, με φίνο άρωμα Τριαντάφυλλου και αυθεντική γεύση Λουκούμι. Το νέο προϊόν θα απογειώσει και τη ζαχαροπλαστική σας, καθώς είναι ιδανικό για να δώσει τη γεύση του αγαπημένου γλυκίσματος σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ. Χρησιμοποιήστε το ως γέμιση σε πραλίνες και σοκολατάκια και κερδίστε φανατικούς οπαδούς.
Φέρει πιστοποίηση Palm Oil Free.
Κιβώτιο 8x1,5 κιλά.



VARIEGATO ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ

Μια νέα συναρπαστική γεύση ήρθε για να συμπληρώσει τη γκάμα των Βαριεγκάτο. Με κομμάτια φρέσκου – όχι αποξηραμένου – φρούτου, το προϊόν είναι ιδανικό για να διακοσμήσετε τα παγωτά σας και να δημιουργήσετε απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις. Κατάλληλο επίσης για εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική, καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε σεμιφρέντο ή ως πλούσια γέμιση σε τούρτες και πάστες.
Το προϊόν δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες.
Φέρει πιστοποιήσεις Vegan OK, Palm Oil Free & Gluten Free.
Κιβώτιο 3x4,5 κιλά.

FABBRI
1905

LANCE

Ιταλική Παράδοση, Ασυναγώνιστη Γεύση!

- Κορυφαία ποιότητα από το 1905
- Εγγυημένα άψογο αποτέλεσμα
- Συναρπαστικές ιδέες για παγωτό & γλυκό



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !





ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΣΤΕΒΙΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

Με τη στέβια, μια σχετικά νέα γλυκαντική ουσία, να αντικαθιστά τη ζάχαρη προσδίδοντας την ίδια ή και ακόμα περισσότερη γλυκύτητα, το διαδεδομένο παγωμένο γλύκισμα γίνεται πλέον προσβάσιμο και σε κατηγορίες συνανθρώπων μας που μέχρι πρότινος αδυνατούσαν να απολαύσουν.



Όταν η στέβια αντικαταστήσει τη ζάχαρη, όταν η γλουτένη πάει περίπατο και το απαγορευμένο γίνει απόλαυση τότε το αποτέλεσμα είναι... παγωτό!

Το παγωτό είναι παγκοσμίως διαδεδομένο ως ένα παγωμένο γλύκισμα, το οποίο περιέχει κατά βάση κρέμα και γάλα. Στις μέρες μας το συναντάμε σε πάρα πολλές παραλλαγές και γεύσεις. Μια από τις νέες τάσεις είναι αυτή των light παγωτών. Σε αυτά η ζάχαρη έχει αντικατασταθεί από γλυκαντικό του φυτού στέβια. Αν το παγωτό δεν περιέχει γλουτένη τότε έχουμε να κάνουμε με ένα light προϊόν που μπορεί να απευθυνθεί ακόμα και σε όσους πάσχουν από κοιλιοκάκη.

Stevia Rebaudiana - Με καταγωγή από την Παραγουάη

Ένα φυτό, που ευδοκιμεί στην Παραγουάη και ονομάζεται stevia rebaudiana, παράγει στα φύλλα του γλυκαντικές ουσίες διακόσιες ως τριακόσιες φορές πιο γλυκές από τη ζάχαρη. Ως προϊόντα δευτερογενούς μεταβολισμού του φυτού οι ουσίες είναι 100% φυσικές, γεγονός που αποτελεί πλεονέκτημά τους, ενώ σε αντίθεση με άλλες γλυκαντικές ουσίες είναι υψηλής γλυκαντικής ισχύος. Κατά αυτό τον τρόπο το φυτό για το οποίο γίνεται λόγος και που το κοινό του όνομα είναι στέβια, μπορεί να αποτελέσει μια σημαντική πηγή γλυκαντικής ουσίας στο μέλλον. Παρότι το ενδιαφέρον για τη χημεία των γλυκών συστατικών της στέβιας χρονολογείται από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα δεν σημειώθηκε, ως προς τον χημικό προσδιορισμό της στέβιας, σημαντική πρόοδος μέχρι και το 1931. Την χρονιά εκείνη πραγματοποιήθηκε χημικά η απομόνωση της στεβιοσίδης από τα φύλλα του φυτού. Έκτοτε, συστηματικές μελέτες έδειξαν πως η γλυκύτητα της στέβιας οφείλεται στα συστατικά των φύλλων της με τυπικές αναλογίες ξηρού βάρους, 0,3% δουλκοσίδη, 0,6% ρεβαουδιοσίδη Γ, 3,8% ρεβαουδιοσίδη Α και 9,1% στεβιοσίδη. Σημειώνεται πως στον κατάλογο νομοθεσίας η ποσότητα στέβιας που επιτρέπεται να προστεθεί σε ένα τρόφιμο αναφέρεται σε mg εκφραζόμενα ως ισοδύναμα στεβιοσίδης ή στεβιόλης.

Στέβια – Το νομικό πλαίσιο

Το Δεκέμβριο του 2011 τέθηκε σε εφαρμογή ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1131/2011 σχετικά με την καλλιέργεια της στέβιας. Ο ευρωπαϊκός κανονισμός επιτρέπει την καλλιέργεια της στέβιας κάτι που μέχρι τότε γινόταν, τουλάχιστον στην Ελλάδα, μόνο πειραματικά. Παράλληλα εμπεριέχει στο

Η νομικά κατοχυρωμένη στέβια μπορεί να αποτελέσει την αξιόπιστη εναλλακτική. Ωστόσο, οι παρασκευαστές παγωτού χωρίς γλουτένη πρέπει να είναι προσεκτικοί, τόσο ως προς τη δοσολογία, όσο και ως προς τους σταθεροποιητές και τα σκεύη που χρησιμοποιούν.

παράρτημα του εκτενή κατάλογο με τα προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση της στέβιας ως υποκατάστατο της ζάχαρης. Ενδεικτικά μπορούμε να αναφέρουμε τα αναψυκτικά, τα ποτά, τα γαλακτοκομικά, ορισμένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής όπως η σοκολάτα και κάποια παγωτά, οι κονσέρβες φρούτων, τα αφεψήματα, οι τσίχλες, οι οδοντόκρεμες, τα καλλυντικά, τα σαμπουάν και οι ζωοτροφές. Παράλληλα η στέβια μπορεί να χρησιμοποιηθεί και οικιακά.

Κοιλιοκάκη - Η ανάγκη παραγωγής προϊόντων χωρίς γλουτένη

Υπολογίζεται πως σήμερα ένα στα χίλια άτομα πάσχει από κοιλιοκάκη. Τα άτομα που πάσχουν από αυτήν την γενετική ασθένεια παρουσιάζουν δυσπεψία στην πρωτεΐνη του αλεύρου, τη γλουτένη.
Οι παραγωγοί παγωτού, που ενδιαφέρονται να φτιάξουν προϊόντα τα οποία απευθύνονται σε αυτή την ομάδα πληθυσμού, πρέπει να γνωρίζουν πως η προσθήκη τροποποιημένων αμύλων και σταθεροποιητών που περιέχουν γλουτένη είναι απαγορευτική. Ο ασθενής με κοιλιοκάκη μπορεί να καταναλώνει τροφές που δεν περιέχουν γλουτένη. Τέτοιες είναι το νωπό κρέας, το ψάρι, το γάλα και το τυρί αλλά και τα φρούτα, τα λαχανικά και τα όσπρια. Τα τρόφιμα αυτά, εφόσον παρασκευάζονται στο σπίτι, θα πρέπει να θεωρηθούν κατάλληλα για κατανάλωση. Όταν όμως αγοράζονται έτοιμα και προπαρασκευασμένα η περιεκτικότητα σε γλουτένη θα πρέπει να διευκρινίζεται. Απαιτείται λοιπόν μεγάλη προσοχή στη μη κατανάλωση τυποποιημένων προϊόντων, με ελάχιστη έστω περιεκτικότητα σε γλουτένη, όπως οι σοκολάτες, τα παγωτά και τα πατατάκια.
Η προσοχή των ασθενών θα πρέπει να επικεντρωθεί στο ότι ακόμη και ελάχιστες ποσότητες γλουτένης στα τρόφιμα θα οδηγήσουν μακροπρόθεσμα σε φλεγμονή του εντερικού τοιχώματος.

Παγωτό με στέβια χωρίς γλουτένη

Το πιο σημαντικό σημείο στην παρασκευή του παγωτού είναι η προετοιμασία του μίγματος. Το μίγμα αποτελείται από το γάλα και τα προϊόντα του, τις γλυκαντικές ουσίες, τους σταθεροποιητές, τους γαλακτοματοποιητές, τις αρωματικές και χρωστικές ουσίες και τους ξηρούς καρπούς. Όσον αφορά το γάλα και προϊόντα του το μίγμα κατά βάση περιέχει πλήρες νωπό γάλα στο οποίο προστίθεται κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λίπος 30% – 50% ή βούτυρο και σκόνη άπαχου γάλακτος. Συνηθέστερη γλυκαντική ουσία είναι η ζάχαρη σε ποσοστό 11% - 15% του βάρους του μείγματος. Στο παγωτό με στέβια η ζάχαρη αντικαθίσταται με στέβια που αντιστοιχεί στο 1/3 της ζάχαρης. Ωστόσο, ο παρασκευαστής πρέπει να ακολουθεί τις οδηγίες του προμηθευτή καθώς σημειώνονται διαφορές ανάμεσα στα γλυκαντικά στέβιας. Οι σταθεροποιητές χρησιμοποιούνται στην παγωτοβιομηχανία για να εξασφαλισθεί η σωστή υφή του παγωτού και να μην σχηματιστεί κρυσταλλική δομή κατά την παραμονή στην ψύξη. Επίσης αυξάνεται η αντίσταση του παγωτού στο «λιώσιμο». Και σε αυτό το σημείο της παραγωγής ο παρασκευαστής θα πρέπει να είναι προσεκτικός ώστε ο σταθεροποιητής που θα χρησιμοποιηθεί να μην περιέχει γλουτένη. Οι γαλακτοματοποιητές χρησιμοποιούνται για να σταθεροποιήσουν το παγωτό και να βοηθήσουν τη διόγκωση του μίγματος με την ενσωμάτωση φυσαλίδων αέρα. Επίσης εξασφαλίζουν ανθεκτική δομή του παγωτού κατά την εξαγωγή του από την κατάψυξη. Στην αγορά μπορεί να κανείς να βρει αρκετούς γαλακτοματοποιητές χωρίς γλουτένη.
Οι πιο γνωστές αρωματικές ουσίες είναι η βανίλια, το κακάο, η σοκολάτα και το άρωμα των φρούτων τα οποία αποδίδουν και χρώμα στο παγωτό. Όλα τα παραπάνω αρώματα κυκλοφορούν και ως τεχνητή σκόνη στο εμπόριο. Τελευταία προσθήκη στο μίγμα είναι οι ξηροί καρποί με το φιστίκι και το αμύγδαλο να αποτελούν τις πλέον διαδεδομένες επιλογές. Πέρα από τα παραπάνω, ο παραγωγός του παγωτού χωρίς γλουτένη και με στέβια θα πρέπει να εξασφαλίζει πως τα σκεύη που χρησιμοποιεί δεν έχουν έρθει προηγουμένως σε επαφή με προϊόντα που περιέχουν γλουτένη. Αυτό είναι πολύ σημαντικό. Αν το παγωτό που κατηγοριοποιείται ως 'gluten free' εμπεριέχει ποσότητες γλουτένης και τύχει να καταναλωθεί από συνανθρώπους μας που πάσχουν από κοιλιοκάκη, τότε οι συνέπειες θα είναι γι' αυτούς δυσμενείς.



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ
Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων

Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!







ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:

ORION

TÜVRheinland CERTIFIED

STRONGEST COMPANIES ICAP certificate 2011 IN GREECE

Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:
- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα
T 210 3463133 **F** 210 3460388 **E** info@drakoulakis.gr
www.drakoulakis.gr

Like us on facebook



Η ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Το παγωτό αποτελεί ένα από τα πλέον αγαπημένα γλυκίσματα του καλοκαιριού, είναι ωστόσο αρκετά «επικίνδυνο» αν καταναλώνεται χωρίς μέτρο. Παρασκευάζεται με τη μίξη γάλακτος και κρέμας γάλακτος και την προσθήκη γλυκαντικών ουσιών όπως σταθεροποιητές, γαλακτοματοποιητές και χρωστικές. Ο κρόκος του αυγού, το κακάο, τα φρούτα, ο καφές και οι ξηροί καρποί έρχονται συχνά να προσδέσουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στη γεύση του.

Προσεγγίζοντας με ψυχραιμία την "απαγορευμένη απόλαυση"

«Απαγορευμένη απόλαυση». Αυτός είναι ίσως ο πρώτος συνειρμός που κάνει κάποιος ακούγοντας για το παγωτό.

Η αλήθεια είναι όμως πως ένα σωστά παρασκευασμένο παγωτό μπορεί να αποτελέσει πηγή πρωτεϊνών, βιταμινών και ιχνοστοιχείων. Το παγωτό, όπως υπονοήθηκε και παραπάνω, αποτελεί μια αρκετά θερμιδογόνα διατροφική επιλογή. Η πρόσληψη 100 γραμ. παγωτού βανίλια μπορεί να καλύψει γύρω στο 8 - 10% των ημερήσιων αναγκών μας καθώς προσφέρει 180 θερμίδες περίπου. Τα παγωτά σοκολάτα και παρφέ δίνουν αρκετά περισσότερες θερμίδες. Από τα παραπάνω εύκολα αντιλαμβάνεται κανείς πως οποιαδήποτε υπερκατανάλωση μπορεί να οδηγήσει σε παχυσαρκία. Πρέπει επίσης να λαμβάνεται υπόψη πως αυτές οι αναλογίες στηρίζονται σε σπιτική συνταγή. Στο εμπόριο τα παγωτά είναι αρκετά περισσότερο θερμιδογόνα. Ένας πύραυλος μπορεί να περιέχει μέχρι και 400 θερμίδες, ενώ τα παγωτά με τις λιγότερες θερμίδες είναι τα ξυλάκια που δεν έχουν επικάλυψη σοκολάτας. Αντίθετα, τα κυπελλάκια και ιδιαίτερα τα παρφέ περιέχουν αρκετές θερμίδες και κορεσμένα λιπαρά οξέα. Τα σορμπέ και οι γρανίτες είναι λιγότερο θερμιδογόνα αφού περιέχουν ελάχιστα ή και καθόλου λιπαρά, περιέχουν ωστόσο σάκχαρα. Όσον αφορά στα χύμα παγωτά, οι καλύτερες επιλογές είναι τα παγωτά με γεύση φρούτων ή γιαούρτι. Και σε αυτή την περίπτωση τα παγωτά σοκολάτα και ιδιαίτερα τα παρφέ περιέχουν τις περισσότερες θερμίδες. Αυτό που ο καταναλωτής πρέπει να έχει στο μυαλό του είναι ότι όσο πιο απλό το παγωτό τόσο λιγότερες θερμίδες έχει. Η προσθήκη σιροπιού, καραμέλας και ξηρών καρπών συνεπάγεται με αύξηση του θερμιδικού φορτίου.

Χάρη στα συστατικά του, γάλα και αβγό, το παγωτό περιέχει υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη. Ως εκ τούτου δίνει στον οργανισμό όλα τα απαραίτητα αμινοξέα και έτσι καθίσταται μια εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης. Παράλληλα είναι πολύ πλούσιο σε λίπος, με τα κορεσμένα λίπη να βρίσκονται στη μεγαλύτερη αναλογία. Αυτό καθιστά το παγωτό επιβλαβές για άτομα που έχουν πρόβλημα καρδιαγγειακής νόσου ή υπερλιπιδαιμίας όπως η αυξημένη χοληστερίνη. Όσον αφορά στην περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες το παγωτό αποτελεί πολύ καλή πηγή λακτόζης, ουσία που οποία περιέχεται στο γάλα. Πέρα από αυτό όμως, περιέχει και αρκετή ποσότητα ζάχαρης με αποτέλεσμα να επηρεάζει σημαντικά τα επίπεδα του σακχάρου. Ένας διαβητικός θα ήταν προτιμότερο να καταναλώσει παγωτά με υποκατάστατα ζάχαρης.

Το παγωτό αποτελεί εξαιρετική πηγή ασβεστίου καθώς το γάλα είναι το κύριο συστατικό του. Άλλα θρεπτικά συστατικά στα οποία είναι πλούσιο το παγωτό είναι ο φώσφορος, το μαγνήσιο και οι βιταμίνες A, D, E, K,B1, B2, B12, ενώ δεν περιέχει αρκετή ποσότητα σε σίδηρο και βιταμίνη C. Όσον αφορά στα παγωτά τύπου light, η ένδειξη «0% + 0%» σημαίνει ότι δεν έχουν ζάχαρη και λίπος, ενώ η ένδειξη «0%» πως δεν έχει ζάχαρη και είναι περιορισμένο σε λιπαρά. Είναι τα παγωτά που συστήνονται στους διαβητικούς αλλά πρέπει να καταναλώνονται πάντα με μέτρο. Ο καταναλωτής οφείλει να γνωρίζει ότι χαμηλό σε λιπαρά ή ζάχαρη παγωτό δε συνεπάγεται με μηδενικές θερμίδες. Η ανάγνωση των ετικετών είναι απαραίτητη.

Θερμιδογόνα διατροφική επιλογή, με υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνες, καλή πηγή λακτόζης και ασβεστίου, είναι λίγα μόνο από τα χαρακτηριστικά του διάσημου καλοκαιρινού γλυκίσματος.





Υγιεινά υποκατάστατα παγωτού

Οι γονείς που θέλουν να προσφέρουν υγιεινές επιλογές στα παιδιά τους μπορούν να φτιάξουν παγωμένα γλυκίσματα με παγωμένα φρούτα και γιαούρτι. Μερικά παραδείγματα είναι οι παγωμένες μπανάνες με φυστικοβούτυρο, παγωμένο γιαούρτι με μέλι, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα, το σορμπέ ή η γρανίτα με χυμό φρούτων όπως σταφύλια με μαύρη ζάχαρη και χυμό λεμονιού. Το διαδίκτυο είναι γεμάτο με ιδέες που μπορούν να αποτελέσουν για τους γονείς εναλλακτική λύση αντί του παγωτού το οποίο, στην κανονική του μορφή και ιδιαίτερα για τα παιδιά, δεν χρειάζεται να προσλαμβάνεται πάνω από μία φορά την εβδομάδα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ: **1.** Δαβίας Ορέστης (1999), Από τα αιώνια χιόνια....στο Βιομηχανοποιημένο παγωτό, Βήμα, σελ C10, Κωδικός Άρθρου B12654C101, ID 171699 **2.** ΕΦΕΤ, Διεύθυνση Διατροφικής Πολιτικής & Ερευνών, Ιούνιος 2007, Απλές συμβουλές για την αγορά τροφίμων τους καλοκαιρινούς μήνες **3.** Καφάτος Αντώνης (2005), Διατροφή σε σχέση με την ανάπτυξη των παιδιών της χώρας μας, Ελληνική Ιατρική Παιδιατρική Εταιρία **4.** Κώδικας Τροφίμων και Ποτών άρθρο 137, σελ 1172 www.lawdb.intrasofnet.com/2_nomothesia_artl_current.php **5.** Τριχοπούλου Αντωνία, Κορνηλία Γεωργά (2004), Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων και Ελληνικών Φαγητών, 3η Έκδοση, εκδόσεις Παρισιάνου ΑΕ, Αθήνα **6.** Φοντόρ Χριστίνα (2006), Το παγωτό –μια πλούσια διατροφική αδυναμία www.mednutrition.gr/content/view/812/147/ **7.** Ίσαρη Γεωργία, Κάζης Αβράαμ (2006), Παγωτό: το πιο δημοφιλές επιδόρπιο του καλοκαιριού, www.mednutrition.gr/content/view/820/147/ **8.**International Association of Ice Cream Vendors http://www.iaicv.org/memories/history_of.htm



ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου



BIO MULTISEED MIX 100%

Το πολύσπορο που θα αγαπήσετε!



Με το **πιστοποιημένο** πλήρες μείγμα από **βιολογικά άλευρα, σπόρια** & **προζύμι** της κορυφαίας γερμανικής εταιρείας AGRANO, ανοίγεται μπροστά σας ένας νέος ορίζοντας έμπνευσης για τη δημιουργία λαχταριστών πολύσπορων αρτοσκευασμάτων με βιολογικές πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας. Πανεύκολο στη χρήση, το μείγμα Bio Multiseed Mix 100% **εγγυάται σίγουρη επιτυχία** και **τέλειο αποτέλεσμα** σε γεύση και εμφάνιση. Ακολουθήστε την τάση της εποχής και προσφέρετε στους πελάτες σας μεγάλη ποικιλία από τα πιο νόστιμα και υγιεινά πολύσπορα αρτοσκευάσματα.

CODA S.A.

KONTA AEBE
Α΄΄Υλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • **www.konta.gr**

AGRANO

Ξεκινώντας μια νέα επιχείρηση

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων, μεγάλες ή μικρές, είτε λειτουργούν σε επαγγελματικούς χώρους, είτε από το σπίτι, είτε με κινητή μονάδα, πρέπει να εφαρμόζουν τη νομοθεσία σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Η σωστή αρχή θα κάνει πολύ πιο εύκολη την καλή λειτουργία της επιχείρησης σας στο μέλλον. Δείτε ποια είναι τα βασικά πράγματα που πρέπει να λάβετε υπόψη σας.

Γνωστοποιώντας την έναρξη

Για την έναρξη της λειτουργίας της επιχείρησης θα πρέπει να γίνει γνωστοποίηση (Ν.4442/2016) στις εκάστοτε αρμόδιες αρχές, εκτός των κέντρων διασκέδασης για τα οποία απαιτείται αδειοδότηση. Διατηρείστε το αποδεικτικό υποβολής της γνωστοποίησης. Μαζί με αυτό είναι απαραίτητο διάγραμμα ροής όπου να αποτυπώνεται η διάταξη των χώρων, η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι χώροι των καθήμενων πελατών, καθώς και περιγραφική έκθεση (αφορά επιχειρήσεις μεσαίου και υψηλού κινδύνου) που περιλαμβάνει αναφορά στα προϊόντα που παρασκευάζονται/ διατίθενται και γίνεται περιγραφή της υποδομής, του τρόπου παρασκευής /συσκευασίας/ προσφοράς και των σημείων ελέγχου.

Ευρωπαϊκοί και Εθνικοί Κανονισμοί

Ανεξάρτητα από το μέγεθος ή τον τύπο της επιχείρησης, είναι υποχρεωτική η συμμόρφωση με την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων. Ο Κανονισμός 852/2004 / ΕΚ θεσπίζει τόσο ειδικούς κανόνες όσο και γενικότερες απαιτήσεις, όπως διάταξη των χώρων, έλεγ-

χο θερμοκρασίας, HACCP, εξοπλισμό, μεταφορά, απόβλητα, προσωπική υγιεινή και κατάρτιση. Εφόσον η επιχείρησή σας ασχολείται με τρόφιμα ζωικής προέλευσης, τότε πρέπει να συμμορφωθείτε με τον Κανονισμό 853/2004/ΕΚ που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για αυτά τα είδη προϊόντων. Ο Κανονισμός 178/2002/ΕΚ, σχετικά με τις γενικές αρχές της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, καθιστά παράνομη τη διάθεση μη ασφαλών τροφίμων στην αγορά. Θα πρέπει λοιπόν να εξοικειωθείτε με τη νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων.

Ανάπτυξη συστήματος HACCP

Η ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων που να βασίζεται στις αρχές του HACCP με την προβλεπόμενη ευελιξία, είναι υποχρεωτική. Το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων αφορά στο σύνολο των διαδικασιών που εφαρμόζονται στην επιχείρηση προκειμένου να εξασφαλίσουμε πως τα τρόφιμα που παράγονται είναι ασφαλή για τον καταναλωτή. Θα σας επιτρέψει να εντοπίσετε τυχόν κινδύνους και να τους ελέγξετε. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό του τι μπορεί να πάει στραβά, σχεδιάζοντας πως να το αποτρέψει.

Εφαρμογή Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής

Πέραν αυτού θα πρέπει να εφαρμόζονται Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής. Οι απαιτήσεις υγιεινής έχουν σχέση με τις εγκαταστάσεις (οίκημα, χώροι, δάπεδα, τοίχοι, οροφές, θύρες, παράθυρα, φωτισμός, εξαερισμός, αποχέτευση), τον εξοπλισμό, την εκπαίδευση του προσωπικού, το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης και απεντόμωσης –μυοκτονίας.

Προσωπικό επιχείρησης

Το προσωπικό της επιχείρησης που χειρίζεται τα τρόφιμα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ (Υ1γ./Γ.Π/οικ 35797) και να έχει παρακολουθήσει τα υποχρεωτικά εκπαιδευτικά προγράμματα σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση 14708/2007. Η εκπαίδευση συμβάλλει στην κατανόηση των κανόνων που καλούνται να εφαρμόσουν, τις συνέπειες από την παράλειψή τους και τους κινδύνους που εγκυμονούν στα διάφορα στάδια της όλης διαδικασίας. Η εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να τεκμηριώνεται.

Σύστημα Ιχνηλασιμότητας: υποχρεωτική η εφαρμογή του

Είστε νομικά υποχρεωμένοι σύμφωνα με τον κανονισμό 178/2002/ΕΚ να εφαρμόσετε ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας. Πρέπει δηλαδή να είστε σε θέση να προσδιορίσετε από ποιους λάβατε τις πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων σας και σε ποιους τα προμηθεύσατε. Εξαιρούνται οι επιχειρήσεις που απευθύνονται αποκλειστικά στον τελικό καταναλωτή, οι οποίες θα πρέπει να εντοπίζουν μόνο τους προμηθευτές. Όσο πιο λεπτομερές – συγκε-

Η ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων που θα βασίζεται, με την προβλεπόμενη ευελιξία, στις αρχές του HACCP είναι υποχρεωτική.

Η εκπαίδευση των εργαζομένων συμβάλλει στην κατανόηση των κανόνων που καλούνται να εφαρμόσουν, τις συνέπειες από την παράλειψη τους και τους κινδύνους που εγκυμονούν στα διάφορα στάδια της όλης διαδικασίας.

κριμένο είναι το σύστημα ιχνηλασιμότητας που θα αναπτύξετε, τόσο καλύτερα θα αντιμετωπίσετε τυχόν ανακλήσεις τροφίμων που αφορούν στο προϊόν σας. Ο χρόνος είναι ουσιαστικός σε τέτοιες καταστάσεις με επιπτώσεις στη δημόσια υγεία, στα οικονομικά σας και στη φήμη της επιχείρησής σας.

Διαχείριση των αλλεργιογόνων ουσιών

Θα πρέπει να παρέχετε ενημέρωση στους καταναλωτές για τα αλλεργιογόνα που περιέχονται στα προϊόντα που παράγετε ή διαθέτεται, είτε αυτά προσφέρονται χύμα, είτε συσκευασμένα. Στο παράρτημα ΙΙ του Κανονισμού 1169/2011/ ΕΕ, θα βρείτε τον πλήρη κατάλογο των αλλεργιογόνων ουσιών. Η πληροφόρηση προς τον καταναλωτή πρέπει να είναι σαφής και πλήρης. Σε κάθε σύνθετο τρόφιμο λαμβάνετε υπ΄ όψιν σας όλα τα συστατικά που χρησιμοποιήσατε για την παρασκευή του προκειμένου να εντοπίσετε και να καταγράψετε τα αλλεργιογόνα. Εφόσον πρόκειται για τρόφιμο που διατίθεται χύμα υπάρχει μια σχετική ευελιξία στον τρόπο με τον οποίο η πληροφορία παρέχεται στον καταναλωτή. Μπορεί να γίνει γραπτά π.χ. με μια ταμπέλα δίπλα στο προϊόν ή προφορικά μετά από σχετικό ερώτημα του πελάτη. Για τα συσκευασμένα προϊόντα, η πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα αναφέρονται στην ετικέτα του προϊόντος.

Η καλή υγιεινή των τροφίμων είναι απαραίτητη για την πρόληψη της τροφικής δηλητηρίασης και για την προστασία της φήμης σας στους πελάτες. Τελικά εσείς είστε υπεύθυνοι για τη ασφάλεια των τροφίμων που παράγετε.

Σημείωση: Το παρόν περιγράφει τα αρχικά βήματα που πρέπει να ακολουθηθούν για την έναρξη μιας επιχείρησης, καθώς και γενικές κατευθυντήριες γραμμές. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να διερευνήσουν κατά πόσο υπάρχουν επιμέρους κανονισμοί - νομοθεσίες που τις αφορούν και οφείλουν να εφαρμόσουν.

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

Λίστα ελέγχου για την εκκίνηση

1. *Έχετε κάνει γνωστοποίηση έναρξης λειτουργίας στις αρχές; Έχετε διάγραμμα ροής, περιγραφική έκθεση;*
2. *Το οίκημα στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες πολεοδομικές διατάξεις;*
3. *Γνωρίζετε τις βασικές απαιτήσεις της Νομοθεσίας για τα Τρόφιμα;*
4. *Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των χώρων σας πληρούν τις νομικές απαιτήσεις;*
5. *Έχετε αναπτύξει σύστημα HACCP;*
6. *Έχετε θέσει σε εφαρμογή τις διαδικασίες διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων και διατηρείτε ενημερωμένα αρχεία για αυτά;*
7. *Διατηρείτε γραπτά αρχεία όλων των προμηθευτών σας;*
8. *Το προσωπικό της επιχείρησής σας διαθέτει πιστοποιητικό υγείας; Έχει λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση;*
9. *Το νερό που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή και την καθαριότητα είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση; Πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας;*
10. *Εφαρμόζετε πρόγραμμα απεντόμωσης και μυοκτονίας; Τηρείτε σχετικό αρχείο;*
11. *Εφαρμόζεται πρόγραμμα καθαριότητας; Υπάρχει γραπτή τεκμηρίωση;*



εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

ASOPOS MILLS

1999

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε. - ΟΙΝΟΦΥΤΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ, Τ.Κ. 320 11, ΤΗΛ.: 22620 56000, WWW.ASOPOSMILLS.GR



ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Δε φτάνει μόνο ένα παγωτό να είναι καλό αλλά πρέπει και να φαίνεται. Μπορεί τα συστατικά του και ο τρόπος παρασκευής του να αποτελούν εγγύηση για το γευστικό αποτέλεσμα, η παρουσίασή του όμως είναι αυτή που θα κερδίσει την μάχη του βλέμματος. Πέρα από τα συνοδευτικά που θα εξατομικεύσουν τη γευστική εμπειρία η διατήρηση του ευαίσθητου γλυκού αποτελεί ένα στοίχημα για όσους το διαθέτουν.

Το παγωτό ανήκει στην κατηγορία των κρύων γλυκισμάτων και παράγεται είτε στο εργαστήριο του επαγγελματία, είτε σε κεντρικά εργαστήρια –βιοτεχνίες. Τα είδη του παγωτού που συνήθως συναντάμε είναι, το φρέσκο σε βασκέτες, οι τούρτες παγωτού, τα παγωτίνια, το soft που σερβίρεται απευθείας από το μηχάνημα και το συσκευασμένο - βιομηχανοποιημένο. Τα δύο τελευταία είδη είναι πιο απλά και δεν απαιτούν ιδιαίτερη τεχνογνωσία.

Παγωτίνια και τούρτες παγωτού που κάνουν τη διαφορά

Η διαφορετικότητα και η καλή φήμη στην πώληση του παγωτού προέρχεται από το φρέσκο παγωτό και κατ' επέκταση από τα παγωτίνια και τις τούρτες παγωτού. Σε αυτό το είδος ο επαγγελματίας μπορεί να θέσει τα δικά του πρότυπα στην ποιότητα, να δημιουργήσει ευφάνταστες γεύσεις και να προσφέρει το παγωτό του με μια μεγάλη ποικιλία συνοδευτικών σε μορφή επικαλυπτικών (toppings), ή μαζί με άλλα γλυκίσματα παρασκευής του. Παράλληλα, υποκατηγορίες παγωτών σχηματίζονται με κριτήριο τις πρώτες ύλες. Έτσι έχουμε, πέρα από το κλασσικό παγωτό με βάση το γάλα, το παρφέ που περιέχει και αυγά και το σορμπέ που περιέχει φρούτα. Οι γεύσεις ανανεώνονται ανάλογα με την εποχή ακολουθώντας τη

διαθεσιμότητα των φρέσκων πρώτων υλών, οι οποίες κάνουν το προϊόν ακόμα πιο ελκυστικό.

Οι πέντε παράγοντες επιτυχίας

Στις μέρες μας, όλο και περισσότερα καταστήματα διαθέτουν παγωτό όλο το χρόνο και δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στην παρουσίαση του, ανάμεσα στα υπόλοιπα προϊόντα τους. Για να πετύχουμε το καλύτερο αποτέλεσμα πρέπει να λάβουμε υπόψη μας τους παρακάτω παράγοντες.

Η θέση μέσα στο κατάστημα

Ο χαρακτήρας και η γεωγραφική θέση του καταστήματος αποτελούν σημαντικά στοιχεία. Το παγωτό μπορεί να είναι το βασικό προϊόν του καταστήματος, να συνδυάζεται με ροφήματα, να αποτελεί τμήμα ζαχαροπλαστείου, να συμπληρώνει την ποικιλία των γλυκών επιλογών σε μια κρεπερί ή σε ένα snack – cafe, να είναι το καλύτερο συνοδευτικό στα σιροπιαστά, στις σοκολατόπιτες και στις καρυδόπιτες. Το κατάστημα μπορεί να βρίσκεται σε μια τουριστική περιοχή ή σε μια γειτονιά με σχολεία, σε ένα εμπορικό κέντρο ή σε έναν κεντρικό δρόμο με έντονη κίνηση. Όλα τα παραπάνω πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από τη σχεδιαστική ομάδα. Το παγωτό πρέπει να καταλαμβάνει τον σωστό χώρο στο κατάστημα, είτε αυτός είναι στην πρόσοψη, είτε σε νησίδα, είτε δίπλα στο ταμείο, είτε σε άλλα σημεία. Ο χώρος επιλέγεται κατά συνθήκη.

Η θέση μέσα στη βιτρίνα

Σημαντική είναι και η παρουσίαση του ίδιου του προϊόντος μέσα στη βιτρίνα. Η φαντασία του επαγγελματία σε συνδυασμό με την υψηλή τεχνολογία της βιτρίνας μπορούν να τραβήξουν το βλέμμα του πελάτη και να κερδίσουν την πρώτη εντύπωση. Τα παγωτά που φουσκώνουν πάνω από τις βασκέτες, στολισμένα με πολύχρωμα διακοσμητικά, όπως μπισκότα και φρούτα, φαίνονται από απόσταση. Η τοποθέτησή τους σε πανοραμική διάταξη συντελεί ακόμα περισσότερο στην προβολή τους.

Η προσωποποιημένη γευστική εμπειρία

Για την ολοκληρωμένη απόλαυση του παγωτού, δεν πρέπει να αμελήσουμε όλα τα συνοδευτικά που θα δώσουν σε κάθε πελάτη μια προσωποποιημένη γευστική εμπειρία, καθώς θα επιλέξει την βάση του παγωτού του, από τριμμένο μπισκότο ή τραγανή βάφλα και τα επικαλυπτικά, μεταξύ των οποίων, σιρόπι της αρεσκείας του, φρούτα, ξηρούς καρπούς, κομματάκια σοκολάτας ή μπισκότων και ρευστή σοκολάτα. Όλα αυτά τα προϊόντα μπορούν να γίνουν πολύ ελκυστικά όταν τοποθετηθούν στις κατάλληλες βιτρίνες, όπου διατηρούνται φρέσκα και δροσερά σε περιβάλλον που ψύχεται ή ακόμα και ρευστά και ζεστά σε θερμό περιβάλλον. Για άλλη μια φορά η αρχική μελέτη παίζει σημαντικό ρόλο, καθώς εκεί προβλέπεται η επιλογή των κατάλληλων βιτρινών.

Η σωστή διατήρηση

Όσο εντυπωσιακή είναι η παρουσίαση, τόσο σημαντική είναι και η σωστή διατήρηση του παγωτού που αποτελεί ένα προϊόν πολύ ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής μας. Όλο και περισσότερα καταστήματα είναι ανοιχτά κατά τη διάρκεια του έτους, εκτεθειμένα σε θερμοκρασίες που δε διευκολύνουν την καλή λειτουργία των βιτρινών παγωτού. Παρά των κλιματισμό των εσωτερικών χώρων των καταστημάτων, οι βιτρίνες του παγωτού καλούνται να δουλέψουν πολύ σκληρά, ιδιαίτερα κατά τους θερινούς μήνες. Η επιλογή της βιτρίνας κάνει τη διαφορά. Ο επαγγελματίας πρέπει να προσέξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κατασκευής της, καθώς πρόκειται για μια μεγάλη επένδυση. Ξεκινώντας από το μοτέρ του ψυγείου, που πρέπει να είναι εξειδικευμένο για λειτουργία σε υψηλές θερμοκρασίες, τον διαρκή ψηφιακό έλεγχο θερμοκρασίας του χώρου κατάψυξης, την αεροδυναμικά μελετημένη ροή ψυχρού αέρα, την τεχνολογικά μονωμένη κρυστάλλινη βιτρίνα με αντιθαμβωτική προστασία, μέχρι και το σύστημα αυτόματης απόψυξης, όλα τα παραπάνω θα διευκολύνουν τον επαγγελματία και θα του αποδώσουν σε πραγματικό αποτέλεσμα την επένδυση σε εξοπλισμό.

Η ποιότητα το ξεχωρίζει, το σερβίρισμα το αναδεικνύει και η βιτρίνα κάνει τη διαφορά

Η εγγύηση του εξοπλισμού

Εξίσου σημαντικό είναι το θέμα της εγγύησης. Ο επαγγελματίας πρέπει να προσέξει την χώρα προέλευσης και την εγγύηση του εξοπλισμού που θα επιλέξει. Το παγωτό είναι ένα προϊόν που είναι τόσο λαχταριστό όσο και ευαίσθητο σε ασταθές περιβάλλον. Η επιλογή μιας αναγνωρίσιμης εταιρείας, με τεχνογνωσία και πολυετή εμπειρία, για την αγορά της βιτρίνας του παγωτού προσφέρει στον επαγγελματία την εξασφάλιση μιας σωστής επένδυσης. Η ποιότητα του εξοπλισμού πρέπει να είναι ελεγμένη σε κάθε επίπεδο και η όποια ανάγκη συντήρησης ή επισκευής πρέπει να γίνεται άμεσα από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: CRISTIANO FERRERO

Ανέλαβε τα ινία της οικογενειακής επιχείρησης στα μέσα της δεκαετίας του 1970 και έκτοτε δεν παύει να οραματίζεται και να υλοποιεί την ποιοτική και ποσοτική επέκτασή της. Με αφορμή τη συνεργασία του Gruppo Essenziero Italiano SpA με την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. ο άνθρωπος που θεωρείται ο "πατέρας" του παγωτού μιλάει για το χθες, το σήμερα και το αύριο της πιο γλυκιάς βιομηχανίας.

Μπορείτε να μας πείτε λίγα λόγια για την ιστορία της Aromitalia;
Η ιστορία του Gruppo Essenziero Italiano (G.E.I. SpA) αρχίζει τον προηγούμενο αιώνα. Το 1942 ο πατέρας μου, Guglielmo Ferrero, εξαγοράζει την εταιρεία Norzi S.A. Είχε ιδρυθεί το 1938 και εξειδικευόταν στην παραγωγή αρωμάτων για τη ζαχαροπλαστική και αιθέριων ελαίων για τα αναψυκτικά και ηδύποτα. Αποφασίζει την μετονομασία της σε Nectar S.A. Οι γρήγοροι ρυθμοί ανάπτυξης βοηθούν και το 1956, με την εξαγορά της εταιρείας Gillio, η δραστηριότητα επεκτείνεται στο χώρο των συστατικών για την παραγωγή παγωτού με την εταιρεία Aromitalia. Το 1972 ιδρύεται το G.E.I. SpA. και το όνειρο του ιδρυτή γίνεται πραγματικότητα καθώς δημιουργείται μια εταιρεία που στο εσωτερικό της θα συνυπάρχουν δραστηριότητες και brands όπως η Aromitalia με πρώτες ύλες παγωτού και ζαχαροπλαστικής, η Nectar με αιθέρια έλαια και αρώματα και η Gelsystem που εξειδικεύεται στη δημιουργία χώρων πώλησης παγωτού - gelaterie"με το κλειδί στο χέρι". Το 1974 ο πατέρας μου φεύγει πρόωρα και προσπαθώ να ανοίξω νέους ορίζοντες στην G.E.I. SpA ιδρύοντας εταιρείες παραγωγής και διανομής, αρχικά στη Γερμανία το 1976, μετά στην Ισπανία το 1978 για να ακολουθήσουν η Αργεντινή το 1980, οι ΗΠΑ το 1997, η Βραζιλία το 1998, το Μεξικό το 2003 και η Ρουμανία το 2009. Η αυξητική τάση της αγοράς στην οποία σήμερα η G.E.I. SpA είναι παγκοσμίως παρούσα, επιβάλλει το 2007 τη μεταφορά της εταιρείας από την ιστορική έδρα της οδού Τσιλιάνο 31 στο Τορίνο, στις νέες βιομηχανικές εγκαταστάσεις 27.000 τ.μ. στο Settimo Torinese. Σημειώνεται πως τα 11.500 τ.μ. της έκτασης είναι στεγασμένα. Σήμερα μετράμε δέκα θυγατρικές παγκοσμίως σε Ισπανία, Αργεντινή, Βραζιλία, Ισημερινό, Μεξικό, ΗΠΑ, Ουγγαρία, Πολωνία, Ρουμανία, Τουρκία και έξι εργοστάσια παραγωγής στην Ιταλία, την Αργεντινή, την Βραζιλία, τον Ισημερινό, το Μεξικό και την Τουρκία.

Ποια είναι η φιλοσοφία της Aromitalia;
Το παγωτό αποτελεί πάθος για την οικογένειά μας που ενδυναμώνεται από γενιά σε γενιά χάρη στη συνεχή προσπάθεια για το καλύτερο. Αυτό αποτελεί την κοινή μας, διαγενεακή κουλτούρα. Αφιερώνουμε πολύ χρόνο στην επιλογή των πρώτων υλών, στην επεξεργασία τους και στη χρήση τους ώστε αυτές να μη χάνουν τα αρχικά χαρακτηριστικά τους. Μας αρέσει να λέμε και είμαστε υπερήφανοι, ότι τα προϊόντα μας ξεκινούν από τα φρούτα, από τη φράουλα, από το κουκουνάρι και από το κακάο. Εκμεταλλευόμαστε τον πλούτο που μας δίνει η γη μας, τα φουντούκια και τη μέντα από το Πεδεμόντιο. Εφτά δεκαετίες στο επάγγελμα διατηρούμε με τους προμηθευτές μας σχέσεις πολυετούς εμπιστοσύνης και μοιραζόμαστε το κοινό ενδιαφέρον για την ποιότητα των προϊόντων μας. Διατηρούμε τις παλιές συνταγές και κρατάμε αναλλοίωτη την ποιότητα του παραδοσιακού ιταλικού παγωτού. Έτσι η συσσωρευμένη γνώση δεν εξανεμίζεται. Και αυτό αποτελεί υπόσχεση που δίνουμε στους πελάτες.

Επιθυμία για βελτίωση, πάθος, όραμα αλλά και η συνεργασία με μια εγχώρια «σοβαρή» εταιρεία αποτελούν μερικά από τα εφόδια του Gruppo Essenziero Italiano SpA για το άνοιγμά του στην ελληνική αγορά.





Μπορείτε να μας αναφέρετε κάποιους από τους σημαντικούς σταθμούς στην πορεία της Aromitalia;

Η διαδρομή της εταιρείας μας διακρίνεται από κάποιους σημαντικούς σταθμούς. Το 1955 ξεκίνησε η παραγωγή της Doppia Panna Olandese 50, της πρωτοποριακής βάσης με γάλα που αποτέλεσε εξέλιξη στο χώρο. Δυο χρόνια μετά, προωθήσαμε τις πρώτες γεύσεις φρούτων και κλασικών κρεμών ενώ λίγο πριν πέσει η αυλαία της δεκαετίας του '50 γεννήθηκε η Doppia Base Frutta 50.

Το 1976 αποτελεί μια χρονιά ορόσημο καθώς η αγορά του παγωτού άλλαξε κυριολεκτικά με την επιτυχία της Doppia Panna Olandese 100, της πρώτης βάσης με γάλα και δοσολογίας 100, που εξασφαλίζει την ποιότητα του παγωτού. Το 1979 η Doppia Base Frutta 100 εκπλήσσει την αγορά καθώς επιλύοντας τα προβλήματα των sorbetti. Το 1987 παρουσιάζεται η πρώτη σταθεροποιημένη πάστα φουντουκιού η οποία δεν επιτρέπει το διαχωρισμό του ελαίου. Ο πρώτος σημαντικός σταθμός τη νέα χιλιετία τοποθετείται στο 2001 όπου δημιουργείται η Doppia Panna Olandese Premium 165 Classic. Την επανάσταση της βάσης 100 θα διαδεχθεί η απόλυτη άνεση και απλότητα. Τρία χρόνια μετά θα δημιουργηθούν οι θερμοσυμβατές πάστες οι οποίες δε χρειάζονται διορθώσεις κατά τη χρήση τους.

Ποια είναι τα δυνατά σημεία της Aromitalia;

Κινητήρια δύναμη για εμάς αποτελεί το πάθος και όχι το κέρδος. Είναι υποχρέωση μας να επιδιώκουμε συνεχώς την παροχή όλης της απαραίτητης φροντίδα στους πελάτες μας ώστε να παίρνουν το καλύτερο από τα προϊόντα μας. Με το πέρασμα του χρόνου αυτή η αντίληψη μας οδήγησε στο να ζούμε για την επιτυχία τους.

Η εταιρεία επεκτείνεται αρχικά σε Ισπανία και Γερμανία για περάσει στην άλλη όχθη του Ατλαντικού το 1980. Και ενώ πατάει στην παράδοση και υπερηφανεύεται για την χρήση των παραδοσιακών συνταγών δε διστάζει να λανσάρει καινοτόμα προϊόντα στην αγορά.

Πώς καταφέρατε να καταστήσετε την Aromitalia ηγετικό brand gelato σε έναν τόσο ανταγωνιστικό κλάδο;
Το ότι είμαστε οικογενειακή επιχείρηση σε συνδυασμό με την υποστήριξη που προσφέρουμε στους πελάτες μας αποτελούν για εμάς δύο ισχυρά πλεονεκτήματα. Η επιθυμία μας να βρισκόμαστε κοντά στον πελάτη οδήγησε στην δημιουργία θυγατρικών εταιρειών σε τοπικές αγορές, κάτι που αποτελεί ένα ακόμη πλεονέκτημα. Όπου η δημιουργία θυγατρικών δεν ήταν εφικτή προωθήσαμε τη συνεργασία με τοπικούς διανομείς. Στα μάτια μας είναι συνάδελφοι και έχουμε μαζί τους καθημερινή επικοινωνία. Υπενθυμίζω πως ήμασταν η πρώτη εταιρεία του κλάδου που ίδρυσε εργοστάσια παραγωγής παγκοσμίως σε έξι διαφορετικές χώρες.

Τι βρίσκετε πραγματικά συναρπαστικό στη δουλειά σας;
Αναμφίβολα η συνεχής επιθυμία για βελτίωση αποτελεί για εμάς μια πρόκληση, ένα στοίχημα.

Θεωρείστε ο "πατέρας" του παγωτού. Ποια θα ήταν η συμβουλή σας προς τους μελλοντικούς gelatieri;
Σίγουρα πρέπει να συνεχίσουμε να δουλεύουμε με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών προϊόντων. Η ταπεινοφροσύνη είναι το χαρακτηριστικό που πρέπει να διακρίνει έναν gelatiere για να μπορεί να βελτιώνεται συνέχεια. Παράλληλα χρειάζεται περισσότερη επικοινωνία, ανάμεσα στον καταναλωτή και τον gelatiere, για το θέμα του παγωτού. Ας μην ξεχνάμε ότι μαζί με το καλό παγωτό η ανθρώπινη σχέση βοηθάει στην πώληση.

Ποια είναι η γνώμη σας για την ελληνική αγορά παγωτού;
Βλέπω με μεγάλη ικανοποίηση και ευχαρίστηση πως κατά τα τελευταία χρόνια η ποιότητα του παγωτού στην Ελλάδα έχει βελτιωθεί. Η οικονομική κρίση έπαιξε τον επιβαρυντικό της ρόλο ωστόσο οι τελευταίες διαπιστώσεις μας δείχνουν πως η αναζήτηση της ποιότητας άρχισε πάλι να κάνει την εμφάνισή της.

Ποιος είναι ο λόγος που αποφασίσατε να συνεργαστείτε με την ΑΚΤΙΝΑ για την διανομή των προϊόντων σας;
Νιώσαμε την ανάγκη να συνεργαστούμε με μια εταιρεία η οποία, όπως και εμείς, τοποθετεί πριν από τα εμπορικά ενδιαφέροντα την ηθική, πριν από το κέρδος την αναζήτηση της ποιότητας. Παράλληλα πρέπει να διακατέχεται από την πεποίθηση πως πρέπει να δώσουμε τη μέγιστη βοήθεια στους πελάτες μας ώστε να επιτύχουν. Με άλλα λόγια, τη σοβαρότητα σε όλα.

Πως βλέπετε το μέλλον του παγωτού σε σχέση με τις διατροφικές τάσεις και ποιοι πιστεύετε πως είναι οι λόγοι που καθιστούν το παγωτό ανάμεσα στις επιλογές των καταναλωτών;
Αρχικά πρέπει να αντιληφθούμε πως στο παγωτό υπάρχουν δυο όψεις που μπορούν να φανούν αρνητικές. Η πρώτη σχετίζεται με το ότι αδυνατούμε να φτιάξουμε παγωτό χωρίς τη χρήση ζάχαρης εξαιτίας της αντιψυκτικής της ισχύος.
Η δεύτερη αφορά στην κρεμώδη υφή του παγωτού την οποία ο απληροφόρητος τελικός καταναλωτής αποδίδει στην ζάχαρη και τα λιπαρά που περιέχει.
Στην πραγματικότητα, όλοι μας γνωρίζουμε πως αυτό οφείλεται στην διάσταση του κρυστάλλου του πάγου. Αυτή είναι μια πληροφορία που πρέπει όλοι μαζί να διαδώσουμε σε όλους τους καταναλωτές ώστε να εξαλείψουμε λανθασμένες πεποιθήσεις.
Στο μέλλον, σε αυτά τα δυο στοιχεία, πρέπει να προσπαθήσουμε να χρησιμοποιήσουμε σάκχαρα με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη και να πληροφορήσουμε σωστά τους καταναλωτές για την πραγματική ποσότητα των λιπαρών στο παγωτό. Τελειώνοντας θέλω να πω πως το παγωτό είναι ένα προϊόν το οποίο αν και εφόσον είναι ποιοτικά καλό δίνει μεγάλη ικανοποίηση με μικρά κόστη. Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από ένα παγωτό το καλοκαίρι.
Είναι μια μικρή αμαρτία για τη δίαιτα αλλά μπορούμε να αμαρτήσουμε αν το παγωτό είναι όντως καλό.

CRONUS

Α. Κουτσμανής & Σία Ο.Ε.

Εργοστάσιο μηχανημάτων
Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής
Εισαγωγές Μηχανημάτων και Εξοπλισμού



20° χλμ. Θεσ/νίκης - Βασιλικών ● Τ.Κ. 57 006 ● Τ.Θ. 1054 ● Τηλ.: 23960 24 022 ● Fax: 23960 23 780
www.cronusequip.gr ● e-mail: info@cronusequip.gr

Υπάρχει αντιπρόσωπος σε Αθήνα & Κρήτη

ARTOZYMA 2018

Ενισχυμένη σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση βγήκε η 8η Artozyma. Αθρόα συμμετοχή από την Ελλάδα και τις γειτονικές βαλκανικές χώρες και ένα εντατικό τριήμερο πρόγραμμα που περιλάμβανε θεματικά αφιερώματα, διαγωνισμούς και κορυφαίες κλαδικές διαδικασίες.

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η 8η Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού και Έτοιμων Προϊόντων Artozyma που διοργανώθηκε από τη ΔΕΘ - HELEXPO κατά το διάστημα 24 - 26 Φεβρουαρίου 2018. Η Artozyma και η έκθεση Detrop Boutique, με την οποία πραγματοποιήθηκαν μαζί, κατέλαβαν πάνω από 20.000 τ.μ. στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης.

Η ολική επαναφορά μιας έκθεσης

Η Artozyma μπήκε ξανά στον εκθεσιακό χάρτη το 2016, μετά από εξαετή διακοπή της διεξαγωγής της, σηματοδοτώντας έτσι την επαναφορά και την ενδυνάμωση της εμπορικής πλατφόρμας του κλάδου στη Βόρεια Ελλάδα. Το 2016 η έκθεση προσέλκυσε πάνω από 31.000 επαγγελματίες, ενώ το 35% των ξένων εμπορικών επισκεπτών ήταν από την περιοχή των Βαλκανίων. «Το υψηλό επίπεδο των συμμετοχών σε συνδυασμό με τις άρτια σχεδιασμένες παράλληλες εκδηλώσεις της Artozyma οδήγησαν σε ένα αναβαθμισμένο ποιοτικό αποτέλεσμα, το οποίο εκτιμήθηκε από τους εμπορικούς επισκέπτες» ανέφεραν οι διοργανωτές που εκτίμησαν παράλληλα πως στην έκθεση αποτυπώθηκε ο δυναμισμός των ελληνικών επιχειρήσεων και των επαγγελματιών της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής όπως επίσης και το πολλά υποσχόμενο μέλλον του κλάδου. Σημειώνεται πως φέτος στην Artozyma συμμετείχαν 172 επιχειρήσεις από δεκαεφτά χώρες ενώ ο εκθεσιακός χώρος που καταλάμβανε υπερδιπλασιάστηκε. Η έκθεση προσέλκυσε 86 άμεσους εκθέτες, αριθμός που αντιστοιχεί σε αύξηση της τάξης του 37% σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση και 86 έμμεσους εκθέτες. Κατά τις ημέρες διεξαγωγής της «μυρωδιές φρεσκοψημένου ψωμιού και αρτοποιημάτων, μοναδικά γλυκά και λαχταριστές δημιουργίες των καλύτερων ζαχαροπλαστών και αρτοποιών της χώρας πλημμύρισαν την έκθεση». Σημειώνεται πως στη φετινή Artozyma φιλοξενήθηκε ένα μεγάλο θεματικό αφιέρωμα στα προϊόντα χωρίς γλουτένη, λακτόζη, και ζάχαρη με την ενότητα των προϊόντων χωρίς γλουτένη να αποτελεί καρπό της συνεργασίας μεταξύ της ΔΕΘ - Helexpo και της Ελληνικής Εταιρείας Κοιλιοκάκης. Παράλληλα πραγματοποιήθηκε ημερίδα και workshops της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων ενώ παρουσιάστηκαν νέες τεχνικές ζαχαροπλαστικής.

Διαγωνισμοί και παράλληλες εκδηλώσεις

Στο πλαίσιο της Artozyma πραγματοποιήθηκε το 3ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού όπου οι έξι διαγωνιζόμενες ομάδες, από αντίστοιχα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας, βαθμολογήθηκαν στις ενότητες: παραδοσιακά ψωμιά, πατροπαράδοτο ελληνικό πρωινό και αρτοκαλλιτεχνήματα από ζυμάρι. Το πρωτάθλημα διοργανώθηκε από την GruppoFL σε συνεργασία με το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης και τελέστηκε υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και την αρωγή της ΔΕΘ - Helexpo. Η ομάδα της Πελοποννήσου, που απέσπασε το χρυσό μετάλλιο θα αποτελέσει τον κορμό της νέας Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας που θα εκπροσωπήσει για τα επόμενα δύο χρόνια τη χώρα μας. Εκτός διαγωνισμού οι νικητές της προηγούμενης διοργάνωσης παρουσίασαν το ειδικό θέμα «ελληνικό πρωινό χωρίς γλουτένη». Η Artozyma φιλοξένησε και το 24ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής που υλοποιήθηκε υπό την οργανωτική ευθύνη της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης, τελέστηκε υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος και υποστηρίχθηκε από τη ΔΕΘ – Helexpo. Την πρώτη μέρα του συνεδρίου πραγματοποιήθηκε η γενική συνέλευση των ζαχαροπλαστών και την επόμενη κορυφώθηκαν οι εργασίες του με την συμμετοχή 350 συνέδρων. Στα πλαίσια της έκθεσης η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος πραγματοποίησε καθημερινά master classes με θεματολογία από όλη την γκάμα της ζαχαροπλαστικής τέχνης ενώ διοργάνωσαν παρουσιάσεις παραδοσιακών γλυκών της Κεντρικής Μακεδονίας.

Η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος δημιούργησε μια τεράστια τούρτα από κέικ το βάρος της οποίας έφτασε τα 350 κιλά και μοιράστηκε σε όλους τους επισκέπτες της έκθεσης.


ΥΦΑΝΤΙΔΟΥ
ποιος μπορεί
ν'αντισταθεί;
ΥΦΑΝΤΙΔΟΥ
PREMIUM


ΡΟΔΟΥΛΑ


Α. ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε.
80
ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ
POLIN


ΑΦΗ
LESAFFRE
LIVENDO


ΠΑΠΑΦΙΛΗΣ Α.Β.Ε.Ε.
Μαζί σας
από το 1946


LAOUDIS
foods
BAKERY
PASTRY
GELATO


Α.Σ
ΣΚΑΘΑΡΟΥΔΗΣ


CRONUS


DIFFER



Χειροποίητα κριτσίνια με πικάντικη γεύση από αλεύρι Extra Rustic.

με αλεύρι
Extra
Rustic



μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr



Τραγανά φύλλα παραδοσιακής ζύμης με εύγευστη κρέμα ανάμεσά τους
που προσφέρουν από κοινού μια ασύγκριτη γευστική εμπειρία γεμάτη
με άρωμα Θεσσαλονίκης.

www.elzymi.gr

ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
1η ΟΔΟΣ ΒΙ.ΠΕ.Θ., Τ.Θ. 1238, Τ.Κ. 570 22, ΣΙΝΔΟΣ, **Τ**: 2310 723440, **F**: 2310 795351, **E**: info@elzymi.gr

Ελληνική Ζύμη. Προμηθευτής του Ελληνικού Πρωϊνού
greek breakfast
HOTELS
HELLENIC CHAMBER OF HOTELS
www.greekbreakfast.gr

EUROPAIN 2018

Πανδαισία γεύσεων, ποικιλία λύσεων. Το παρισινό Europain 2018 αποτέλεσε τη διεθνή έκθεση θεσμό για τους επαγγελματίες της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και σοκολατοποιίας. Για τέσσερις μέρες, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν το σήμερα και να οραματιστούν το αύριο του κλάδου. Ειδήμονες και κορυφαίες επιχειρήσεις ανέπτυξαν ιδέες και λύσεις πάνω στα ζητήματα της παραγωγής, των πωλήσεων και της διαχείρισης. Στο φόντο η βράβευση όσων γράφουν νέες σελίδες στην ιστορία της γεύσης.

Οι επαγγελματίες της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της σοκολατοποιίας εξετάζουν συνεχώς τις διάφορες πτυχές της επιχείρησής τους. Αντιμετωπίζουν προκλήσεις καθημερινά. Πρέπει να προετοιμάσουν και να παρασκευάσουν τα προϊόντα τους, να οραματιστούν νέες σειρές, να βελτιώσουν τις προσφορές που θα δώσουν τα καταστήματά τους, να επικοινωνήσουν με τους πελάτες τους, να διαχειριστούν το ανθρώπινο δυναμικό και τον κύκλο εργασιών των επιχειρήσεών τους. Όλα τα παραπάνω απασχολούν τους επαγγελματίες ανεξάρτητα από τις παραγόμενες ποσότητες και το μέγεθος της επιχείρησής τους. Από την επιλογή της συσκευασίας μέχρι την εφαρμογή ενός σχεδίου εκπαίδευσης, από την επιλογή του φούρνου ή του αλεύρου μέχρι την εφαρμογή ενός σχεδίου υγιεινής και ασφάλειας, οι ανάγκες είναι καθολικές.

Η δομή της έκθεσης

Με αυτό το σκεπτικό το 2018 το EUROPAIN αποφάσισε να καινοτομήσει θέτοντας ως στόχο να γίνει, περισσότερο από ποτέ, σημείο αναφοράς για την αρτοποιία, την ζαχαροπλαστική και τη σοκολατοποιία διαιρώντας την έκθεση σε τρεις θεματικές ενότητες: την παραγωγή, τις πωλήσεις και τη διαχείριση. Στην πρώτη θεματική ενότητα εντάχθηκαν όλες οι συσκευές, ο εξοπλισμός, οι πρώτες ύλες και τα ημικατεργασμένα προϊόντα αλλά και οι διεργασίες βελτίωσης της παραγωγής που επιτυγχάνουν παράλληλα και τους ποιοτικούς στόχους. Στη δεύτερη θεματική ενότητα συμπεριλήφθηκαν όλες οι λύσεις που βοηθούν στην επίτευξη καλύτερων και υψηλότερων πωλήσεων. Το εύρος τους κυμάνθηκε από την παρουσίαση των προϊόντων ως τις ψηφιακές εφαρμογές. Στην τρίτη θεματική ενότητα, που αφορούσε τη διαχείριση, οι επισκέπτες της έκθεσης συνάντησαν εργαλεία και λύσεις που βοηθούν την επιχειρηματική καθημερινότητα στους τομείς της εκπαίδευσης, της διοίκησης, της χρηματοδότησης, της ασφάλισης, της επικοινωνίας και της ένταξης σε επαγγελματικές ενώσεις.

EUROPAIN Forum Εργαστήρια

Στα πλαίσια της τετραήμερης έκθεσης «έτρεχε» παράλληλα και το EUROPAIN Forum κατά το οποίο, τόσο Γάλλοι όσο και διεθνείς προσκεκλημένοι, τοποθετήθηκαν σε στρογγυλά τραπέζια και ανέπτυξαν κεντρικές ομιλίες για τα ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο. Οι παρεμβάσεις τους δομήθηκαν γύρω από τις τρεις θεματικές ενότητες της έκθεσης επιτρέποντας στους επισκέπες, ανεξάρτητα από το αν εργάζονται σε επιχειρήσεις αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, σοκολατοποιίας ή παγωτοποιίας και πέρα από το μέγεθος της εταιρείας τους, να επωφεληθούν από τη νέα τεχνογνωσία, να ανακαλύψουν νέα μοντέλα επιχειρήσεων ή παραγωγής και να βρουν λύσεις στις προκλήσεις της παραγωγής, των πωλήσεων και της διαχείρισης.

Σε έναν χώρο 200 τ.μ. αναπτύχθηκαν τα Restaurant Shop και Baker's Lab. Το Restaurant Shop ήταν ένα πραγματικό και πλήρως λειτουργικό κατάστημα, εφοδιασμένο με τις πλέον πρόσφατες ψηφιακές και τεχνολογικές καινοτομίες. Στην εργονομική και φιλόξενη τραπεζαρία του οι επισκέπτες γνώρισαν νέες ιδέες και προϊόντα, επεξεργάστηκαν καινοτόμες λύσεις πωλήσεων, εξερεύνησαν όλες τις πιθανότητες του bakery catering ενώ παράλληλα μπόρεσαν να δειπνίσουν. Το Baker's Lab υπήρξε ένα πλήρους μεγέθους αρτοποιείο όπου Γάλλοι και διεθνείς αρτοποιοί πραγματοποίησαν επιδείξεις διάρκειας σαράντα λεπτών και έδιναν δεκαεντάλεπτες ομιλίες πάνω σε ένα μεγάλο εύρος θεμάτων που κυμάνθηκε από τα υγιεινά ψωμιά ως την ψηφιοποίηση. Στο Intersuc Lab, που οι διοργανωτές περιέγραψαν ως ένα μίγμα καταστήματος και εργαστηρίου, διάσημοι επαγγελματίες του χώρου δημιουργούσαν ενώπιον του κοινού.

Το διαγωνιστικό μέρος

Από μια έκθεση τέτοιου μεγέθους δεν θα μπορούσε να απουσιάσει το διαγωνιστικό κομμάτι. Τρεις διαγωνισμοί πραγματοποιήθηκαν στο Europain 2018. Ο Coupe de France des Ecoles, όπου ομάδες μαθητευόμενων αρτοποιών και ζαχαροπλαστών διαγωνίστηκαν σε δυο κατηγορίες, ο Bakery Masters όπου οι συμμετέχοντες διαγωνίστηκαν σε τρεις κατηγορίες και τέλος ο Mondial des Arts Sucrés όπου ομάδες δώδεκα ατόμων αποτελούμενες από άνδρες και γυναίκες διαγωνίστηκαν σε έναν μαραθώνιο δέκα εννέα ωρών με θέμα «Γαλλική Πολυτέλεια». Κατ' αντιστοιχία των τριών θεματικών, της παραγωγής, των πωλήσεων και της διαχείρισης βραβεύτηκαν εταιρείες που παρουσίασαν καινοτόμα προϊόντα ενώ υπήρξε και βραβείο κοινού.

Ο απόηχος

Σύμφωνα με τους διοργανωτές το Europain 2018 παρακολούθησαν πάνω από 52.000 επαγγελματίες. Υπολογίζεται πως περίπου το 1/3 των επισκεπτών ήταν εκτός Γαλλίας αναλογία που αντιστοιχεί σε αύξηση της τάξης του 12% σε σχέση με τις προηγούμενες χρονιές. Στην έκθεση παρουσιάστηκαν πάνω από εκατό νέα προϊόντα, ενώ ανάλογος ήταν και ο συνολικός αριθμός των επιδείξεων από τους επαγγελματίες.

Στα πλαίσια του Europain Forum πάνω από ογδόντα ειδήμονες κάλυψαν σαράντα ένα θέματα. Τέλος αξίζει να σημειωθεί πως ανάμεσα στους επισκέπτες της έκθεσης ήταν και η Γαλλίδα υπουργός Εργασίας κα. Muriel Penicaud.



Εικ 3. Χάρης Μάνος, Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Κατερίνα Μανάλη, Διευθύντρια της Promosalon, Δέσποινα Δαβούτη, από την Promosalon

Εικ. 5. Αποστολή από τη σχολή «LE MONDE» με τον καθηγητή Νεκτάριο Βουρίκη



ΑΛΕΥΡΩΝΗ

Κατά τη διάρκεια των τελευταίων τριών δεκαετιών έχει δοθεί σημαντική προσοχή στη συμβολή των φυτικών ινών στην ανθρώπινη υγεία και τη δράση τους κατά των ασθενειών όπως ο διαβήτης, οι καρδιαγγειακές και εντερικές παθήσεις και ορισμένα είδη καρκίνου. Ως αποτέλεσμα η βιομηχανία τροφίμων άρχισε να αναπτύσσει τροφές πλούσιες σε φυτικές ίνες.

Η αλευρώνη περιέχει μέταλλα, βιταμίνες, αντιοξειδωτικές ενώσεις και λιγνάνες αποτελώντας παράλληλα σημαντική πηγή φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου και σίδηρου ενώ οι διαιτητικές ίνες που υπάρχουν στο στρώμα της είναι κυρίως αδιάλυτες.

Μελέτες έδειξαν ότι τα τρόφιμα ολικής άλεσης είναι διατροφικά ανώτερα από εκείνα που εμπλουτίζονται με ίνες οι οποίες λαμβάνονται και συντίθενται με χρήση ενζυμικής, θερμικής ή χημικής επεξεργασίας, καθώς η περιεκτικότητα σε βιοδραστικά και μικροθρεπτικά συστατικά σε ολόκληρο τον κόκκο είναι μεγαλύτερη. Αυτό προκάλεσε το ενδιαφέρον για την απομόνωση του πλούσιου σε μικροΐνες κλάσματος της αλευρώνης.

Η αλευρώνη κάτω από το μικροσκόπιο

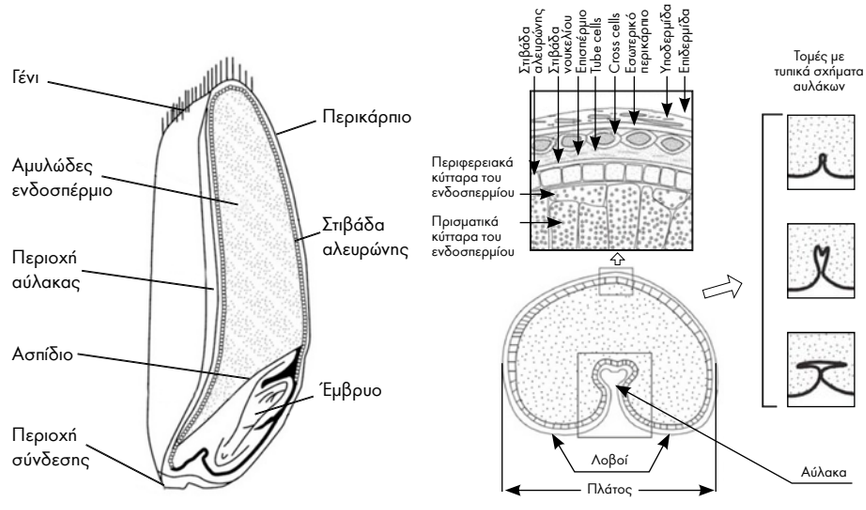
Η στιβάδα της αλευρώνης βρίσκεται στο εσωτερικό στρώμα του πίτουρου και περιέχει μέταλλα, βιταμίνες, αντιοξειδωτικές ενώσεις και λιγνάνες. Αντιπροσωπεύοντας το 6% –9% του κόκκου σιταριού, αποτελεί μέρος του πίτουρου. Το κλάσμα του πίτουρου είναι ένα σύνθετο υλικό πολλαπλών στρωμάτων που αποτελείται από αρκετούς συγκολλητικούς ιστούς, το εξωτερικό περικάρπιο, το εσωτερικό περικάρπιο, τη στιβάδα νουκελίου, το επισπέρμιο, την επιδερμίδα και την αλευρώνη.

Το στρώμα της αλευρώνης σίτου αποτελείται από ένα στρώμα ζωντανών κυττάρων, ενώ το στρώμα αλευρώνης από κριθάρι, ρύζι και βρώμη αποτελείται από παραπάνω στρώματα. Στο σιτάρι η στιβάδα της αλευρώνης αντιπροσωπεύει περίπου το 50% του πίτουρου. Τα κυτταρικά τοιχώματα της αλευρώνης περιέχουν 29% β- γλυκάνες, λίγες πρωτεΐνες, 65% σχετικά γραμμική αραβινοξυλάνη με χαμηλή αναλογία αραβινόζης προς ξυλόζη και υψηλές ποσότητες εστεροποιημένων FA μονομερών. Το ενδοκυτταρικό μέσο της αλευρώνης περιλαμβάνει πολλά σφαιρικά σωματίδια που ονομάζονται κόκκοι αλευρώνης. Αυτοί περιλαμβάνουν φυτικό οξύ, νιασίνη και πρωτεΐνες. Κάθε κόκκος περιβάλλεται από ένα λεπτό στρώμα λιπιδικών σταγονιδίων. Η αλευρώνη παρέχει περίπου 15% της συνολικής πρωτεΐνης σίτου, περίπου 30% της συνολικής λυσίνης, όπως επίσης και σημαντικό ποσοστό βιταμινών του συμπλέγματος Β. Στο σιτάρι τουλάχιστον το 80% του συνόλου της νιασίνης βρίσκεται στη στιβάδα της αλευρώνης. Υπολογίζεται πως περίπου 40% - 60% του συνόλου των μετάλλων που υπάρχουν στον κόκκο λαμβάνουν χώρα στη στιβάδα της αλευρώνης.

Διαιτητικές ίνες – Η αλευρώνη ως πηγή θειαμίνης, νιασίνης και φολικού οξέος

Η περιεκτικότητα σε διαιτητικές ίνες (DF) της αλευρώνης έχει εκτιμηθεί ότι ανέρχεται σε 44 ως 50 γραμ. ανά 100 γραμ. DM. Αυτό εξαρτάται από την ποικιλία του σίτου και την καθαρότητα του

Εικόνα 1. Δομή σιταριού



Τα άτομα που κατανάλωσαν τροφές πλούσιες σε αλευρώνη σημείωσαν μείωση της συγκέντρωσης της ολικής ομοκυστεΐνης, που τα υψηλά επίπεδά της έχουν συσχετιστεί και με τις καρδιαγγειακές παθήσεις.

κλάσματος της αλευρώνης. Οι διαιτητικές ίνες που υπάρχουν στο στρώμα της αλευρώνης είναι κυρίως αδιάλυτες. Η αλευρώνη είναι σημαντική πηγή φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου και σίδηρου. Η ζύμωση των διαιτητικών ινών στο παχύ έντερο οδηγεί στην παραγωγή λιπαρών οξέων βραχείας αλυσίδας, που μειώνουν το εντερικό pH και διαλυτοποιούν σχηματισμένα σύμπλοκα του φυτικού οξέος με μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Έτσι γίνεται απορρόφηση του ασβεστίου, του μαγνησίου, του ψευδαργύρου και του σιδήρου. Η στιβάδα της αλευρώνης είναι σημαντική πηγή θειαμίνης, νιασίνης και φολικού οξέος. Εκτιμάται πως 100 γραμ. αλευρώνης μπορούν να παρέχουν στον ανθρώπινο οργανισμό τις συνιστώμενες ημερήσιες δόσεις αυτών των βιταμινών. Οι περιεκτικότητες θειαμίνης, ριβοφλαβίνης, χολίνης και βεταΐνης είναι υψηλότερες στην αλευρώνη από ότι στο πίτουρο.

Η επίδραση στην ανθρώπινη υγεία

Σε μεταγενέστερη έρευνα μελετήθηκε η επίδραση της αλευρώνης στην ανθρώπινη υγεία. Για τις ανάγκες της έρευνας χρειάστηκε καθημερινή κατανάλωση πλούσιων σε αλευρώνη τροφών για τέσσερις εβδομάδες. Κατά το διάστημα αυτό, στα άτομα που κατανάλωναν προϊόντα που εμπεριείχαν αλευρώνη, σημειώθηκε σημαντική αύξηση της βεταΐνης και ταυτόχρονη μείωση συγκέντρωσης της ολικής ομοκυστεΐνης. Τα υψηλά επίπεδα ομοκυστεΐνης έχουν συσχετιστεί με τις καρδιαγγειακές παθήσεις και την καταστροφή των νευρώνων, ενώ θεωρούνται παράγοντας επιπλοκών κατά την εγκυμοσύνη. Παράλληλα, καθιστούν το ενδοθήλιο των αγγείων περισσότερο ευάλωτο σε τραυματισμούς που έχουν ως αποτέλεσμα την φλεγμονή των αγγείων. Η αθηρογένεση που έπεται μπορεί να οδηγήσει σε ισχαιμικά επεισόδια. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η υπεροκυστεΐναιμία θεωρείται παράγοντας κινδύνου στις στεφανιαίες παθήσεις. Επίσης η ομοκυστεΐνη μπορεί να τροποποιήσει την δομή και τη λειτουργία των πρωτεϊνών. Ανεξάρτητα από την βεταΐνη, σημειώθηκε μείωση της LDL-χοληστερόλης σε άτομα που καταναλώνουν προϊόντα πλούσια σε αλευρώνη, επιδεικνύοντας και πάλι τις δυνατότητες και τον ρόλο της αλευρώνης ως λειτουργικό συστατικό των τροφίμων.

Οι κύριες φαινολικές ενώσεις που υπάρχουν στην αλευρώνη μπορούν να ταξινομηθούν σε απλούστερες κατηγορίες: φαινολικά οξέα όπως φερουλικό οξύ (FA), π-κουμαρικό οξύ, σιναπικό οξύ, συριγγικό οξύ και βανιλικό οξύ, αλκυλ-ρεσορκινόλες και πολύπλοκες φαινόλες (λιγνίνη και λιγνάνες). Το φερουλικό οξύ είναι ικανό να αποφύγει την οξειδωτική βλάβη από την δημιουργία ελεύθερων ριζών. Σε σύγκριση με άλλα αντιοξειδωτικά, που σχετίζονται με την ικανότητά τους να αναστέλλουν την οξείδωση των λιπιδίων από το υπεροξείδιο, η δέσμευση είναι μεγαλύτερης διάρκειας από εκείνη του κιναμωμικού οξέος αλλά μικρότερη από εκείνη του καφεϊκού οξέος. Παράλληλα η ικανότητά του να αναστέλλει την οξείδωση λιποπρωτεϊνών χαμηλής πυκνότητας LDL, που αποτελεί τον κύριο φορέα χοληστερόλης στο αίμα, είναι μεγαλύτερη από αυτή του ασκορβικού οξέος.

Οι λιγνάνες εμφανίζονται ως δευτερεύοντα συστατικά σε πολλά φυτά όπου λειτουργούν ως πρόδρομοι για τον σχηματισμό της λιγνίνης στα τοιχώματα των φυτικών κυττάρων. Η λειτουργία των λιγνάνων βασίζεται κυρίως στην αντιοξειδωτική δράση τους καθώς και στην πιθανή οιστρογονική τους δράση μετά τον μετασχηματισμό και την απορρόφηση από τον ανθρώπινο οργανισμό. Οι λιγνάνες των φυτών μπορούν να μετατραπούν από την εντερική μικροχλωρίδα σε εντεροδιόλη και εντερολακτόνη. Η υψηλή συγκέντρωση εντερολακτόνης συσχετίζεται με μειωμένο κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου του μαστού και του προστάτη. Η αλευρώνη σιταριού, τόσο σε απομονωμένη μορφή όσο και ως συστατικό του κόκκου, συμβάλλει στη μείωση του κινδύνου εμφάνισης καρκίνου του παχέος εντέρου με την μείωση της παραγωγής χολικών οξέων και της κυτταρικής διαφοροποίησης κατά τη διαδικασία της ζύμωσης στο έντερο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ: **1.** Brouns, F., Hemery, Y., Price, R., & Anson, N. M. (2012). Wheat aleurone: separation, composition, health aspects, and potential food use. Critical reviews in food science and nutrition, 52(6), 553. **2.** Heinonen, S., Nurmi, T., Liukkonen, K., Poutanen, K., Wähälä, K., Deyama, T., ... & Adlercreutz, H. (2001). In vitro metabolism of plant lignans: new precursors of mammalian lignans enterolactone and enterodiol. Journal of agricultural and food chemistry, 49(7), 3178-3186.



ΕΥΑ ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ
Τεχνολόγος Τροφίμων

dakoronias

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

Αρτοκλίβανοι | Στόφες | Ζυμωτήρια | Ταχυζυμωτήρια | Μίξερ | Πρέσσες
Φρυγανιέρες | Πλαστικές | Κόσκινα | Ζυγοκοπτικά | Σφολιατομηχανές



Φούρνος Ηλεκτρικός
Από 4m² - 22,8m²

Φούρνος Σωληνωτός
Χτιστός με έναν όροφο ηλεκτρικό





Αερόθερμος περιστροφικός φούρνος
ηλεκτρικός, πετρελαίου, αερίου

Φούρνος Ηλεκτρικός
με 1,2,3,4 ορόφους
από 2-32 λαμαρίνες 40x60cm



Σωληνωτός Φούρνος
Πετρελαίου, Αερίου





Μηχανή κοπής φρυγανιάς
πάχους
11-12-13-14-15 mm





Ζυμωτήριο
80-200 κιλών με inverter
10 ταχυτήτων



Μίξερ
40-60-80-120 λίτρα

Ταχυζυμωτήριο
50-200 κιλών σταθερή λεκάνη, εξερχόμενη λεκάνη & ανατρεπόμενο

Find us on Facebook
Δακορώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ
Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr - email: info@dakoronias.gr

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

"Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!"

Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.
Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



Fresh Bakery ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ και η δουλειά του

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

DELI MIX

ΚΕΪΚ

νέα συνταγή

Λευκό ή κακάο

- Μόνο νερό και λάδι
- Υψηλή απόδοση
- Εγγυημένο αποτέλεσμα
- Ελαφρύ και αφράτο
- Πλούσια γεύση
- Μαλακή και λεπτή κόρα
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Κράτημα σε σιρόπια
- Και χωρίς μίξερ



ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΚΕΪΚ

Διαδεδομένο γλυκό που η επιτυχία του κρύβει μυστικά. Η σταθεροποίηση της δομής, η επιτυχημένη διόγκωση και το σωστό ψήσιμο είναι κάποια από αυτά. Αρκετά επίσημο για να ταυτιστεί με τους εορτασμούς αλλά και αρκετά ανεπίσημο για να συνοδεύσει την καθημερινότητα, οι παραλλαγές του είναι αναρίθμητες και τα όρια στη διακόσμησή του είναι τα όρια της φαντασίας του δημιουργού του.



Η αναλογία της ζάχαρης προς το αλεύρι, η σωστή κατανομή των φυσαλίδων αέρα στη μάζα του κέικ και η κατάλληλη επιλογή των διογκωτικών ουσιών, είναι κάποια από τα μυστικά του διάσημου γλυκού

Τα κέικ θεωρούνται μοναδικά για τη μαλακότητά τους, τον έφυγρο χαρακτήρα τους και τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης. Χαρακτηρίζονται από τα σχετικά ποσοστά των κύριων συστατικών τους που είναι το αλεύρι, η ζάχαρη, τα αυγά και τα λιπαρά.

Το πιο σημαντικό όμως είναι το ποσοστό της ζάχαρης προς το αλεύρι. Τα κέικ υψηλής αναλογίας (high ratio) περιέχουν περισσότερη ζάχαρη από αλεύρι, ενώ τα κέικ χαμηλής αναλογίας (low ratio) λιγότερη ζάχαρη από αλεύρι.

Στα κέικ υψηλής αναλογίας, τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης καθυστερούν την ζελατινοποίηση του αμύλου ώστε αυτή να συμβαίνει στους 80°C ή ψηλότερα. Για να επιτευχθεί λοιπόν η σωστή δομή και διόγκωση, απαιτείται η προσθήκη ποσοστού αμύλου (νισεστέ) ή ακόμα καλύτερα, τροποποιημένου αμύλου. Έτσι επιτυγχάνουμε τη σωστή δομή, αφού το τροποποιημένο άμυλο ζελατινοποιείται σε χαμηλότερη θερμοκρασία κατά την έψηση με αποτέλεσμα το κέικ να «σετάρεται» νωρίτερα και πιο σωστά.

Τεχνολογία παρασκευής κέικ

Οι νέες τεχνολογίες στη μυλωνική έχουν δώσει τη δυνατότητα παραγωγής ειδικών τύπων, θερμικά επεξεργασμένων και προζελατινοποιημένων, αλεύρων που καλύπτουν αυτή την ανάγκη σε εφαρμογές για κέικ. Το κατάλληλο αλεύρι για κέικ πρέπει να έχει υψηλή αναλογία αμύλου προς γλουτένη, να είναι λεπτόκοκκο και να προέρχεται από μαλακό σιτάρι χαμηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

Σε όλες τις μεθόδους παρασκευής κέικ έχουμε μια μαλακή ή ρευστή ζύμη - χυλό (batter). Η ενσωμάτωση και η καλή κατανομή του αέρα σε πολύ λεπτή διασπορά είναι απαραίτητη καθώς οι φυσαλίδες αέρα είναι οι πυρήνες όπου οι ατμοί νερού και διοξειδίου του άνθρακα από τα διογκωτικά, αν αυτά περιέχονται, θα φουσκώσουν το κέικ. Σε κάποιο σημείο κατά τη διάρκεια του ψησίματος οι περισσότερες φυσαλίδες αέρα σπάνε, ως αποτέλεσμα της εσωτερικής πίεσης και διασυνδέονται.

Η δομή σταθεροποιείται χάρη στην αλμπουμίνη του αυγού και την ζελατινοποίηση του αμύλου. Στα κέικ με υψηλά λιπαρά ο αέρας αναμιγνύεται κυρίως στη λιπαρή φάση και πιθανώς στην υδατική όπου κυριαρχούν οι αλμπουμίνες.

Κατά τη διάρκεια της ανάμιξης οι δύο φάσεις σχηματίζουν μια διασπορά λαδιού σε νερό η οποία υποβοηθιέται από τον κρόκο του αυγού, που δρα ως γαλακτωματοποιητής. Έτσι οι φυσαλίδες αέρα βρίσκονται εντός της λιπαρής φάσης η οποία με τη σειρά της είναι κατανεμημένη ως διασπορά στην υδατική φάση. Η υδατική φάση είναι η συνεχής φάση του γαλακτώματος της οποίας το ιξώδες αυξάνεται λόγω της ενυδάτωσης του αμύλου του αλεύρου. Επειδή το ιξώδες των ζυμαριών του κέικ μπορεί να καθορίσει την επιτυχία του τελικού προϊόντος πρέπει να γνωρίζουμε ότι οι παράγοντες που επηρεάζουν τις ιδιότητες των λεπτόρρευστων ζυμαριών είναι η περιεκτικότητα και η δύναμη της πρωτεΐνης, του κατεστραμμένου αμύλου, των ενζύμων, της θερμοκρασίας, των οξειδοαναγωγικών μέσων, των υδροκολλοειδών, των λιπαρών, των αυγών και των προϊόντων γάλακτος, των μέσων διαμόρφωσης της γεύσης και της οσμής και φυσικά της αναλογίας αλεύρου προς νερό.

Η επιτυχία της διόγκωσης

Το κέικ, όπως και διάφορα άλλα γλυκά αρτοσκευάσματα, μπορεί να διογκωθεί με μηχανικούς παράγοντες. Αυτό σημαίνει τη σωστή ενσωμάτωση αέρα στο ζυμάρι κατά τη διάρκεια της ανάμιξης και την προϋπόθεση πως αυτό θα είναι μαλακό και ιξώδες.

Το όξινο ανθρακικό νάτριο (baking soda) είναι μια αλκαλική διογκωτική ουσία που όταν έρθει σε επαφή με όξινα συστατικά παράγει διοξείδιο του άνθρακα και λειτουργεί ως διογκωτικό αέριο. Το μειονέκτημά της είναι ότι, λόγω της άμεσης αντίδρασης που γίνεται κατά την ανάμιξη του χυλού του κέικ, χάνει τη δραστικότητά της αργότερα στο ψήσιμο.

Εκτός από τις απλές χημικές ουσίες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και μίγματα διογκωτικών ουσιών. Είναι γνωστά με το όνομα baking powder και περιέχουν διοξείδιο του άνθρακα και όξινα συστατικά. Η διάδοση του baking powder βασίζεται στο χαμηλό του κόστος, στην έλλειψη τοξικότητας, στην ευκολία χειρισμού του και στο μεγάλο βαθμό καθαρότητας των εμπορικών σκευασμάτων του, όπως επίσης και στο ότι είναι λιγότερο αλκαλικό σε σύγκριση με τα διττανθρακικά άλατα. Σημαντικό του πλεονέκτημα αποτελεί το ότι η δράση του ξεκινάει κατά την έψηση και όχι πριν, κάτι που το καθιστά κατάλληλο για μεγάλους χρόνους αναμονής πριν το φούρνο, ή ακόμα και για τη διατήρηση της νωπής ζύμης του κέικ στο ψυγείο στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.

Τα κέικ κατατάσσονται με κατηγορίες τόσο με κριτήριο τα συστατικά τους όσο και τις τεχνικές ανάμιξης. Κυρίως τα γλυκά, με τα αλμυρά ωστόσο να κερδίζουν έδαφος τα τελευταία χρόνια, συνδέονται με διάφορες εκφάνσεις της κοινωνικής ζωής και επισημοποιούν σημεία σταθμούς στις ζωές των ανθρώπων.

Κίνδυνοι κατά το ψήσιμο

Ένα κέικ μπορεί, κατά τη διάρκειά του ψησίματος ή και μετά, να χάσει τη διόγκωσή του (να «πέσει» ή να «κάτσει») με αποτέλεσμα η δομή του να κατακρημνιστεί και τα φρούτα ή η κρέμα που τυχόν έχουμε προσθέσει να βυθιστούν. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή ή υπερβολικά υψηλή, ή όταν το κέικ τοποθετηθεί σε φούρνο που είναι πολύ ζεστός στην αρχή της διαδικασίας του ψησίματος.
Η χρήση υπερβολικών ποσοτήτων ζάχαρης, αλεύρου, λιπαρών ή διόγκωσης μπορεί επίσης να προκαλέσει κατακρήμνιση. Ένα κέικ μπορεί επίσης να πέσει όταν κρύος αέρας εισέρχεται στον φούρνο όταν ανοίξει η πόρτα του κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τύποι κέικ

Τα κέικ διακρίνονται σε διάφορες κατηγορίες. Ο διαχωρισμός γίνεται με κριτήριο τα συστατικά τους αλλά και τις τεχνικές ανάμιξης.
Ενδεικτικά μπορούμε να αναφέρουμε τα κέικ βουτύρου, τα κέικ λαδιού, τα sponge cakes, τα angel foam cakes, τα coffee cakes και τα κέικ με μαγιά.
Τα κέικ βουτύρου παρασκευάζονται κατά βάση από λιπαρά (μαργαρίνη ή βούτυρο), ζάχαρη, αυγά και αλεύρι. Βασίζονται στον σωστό συνδυασμό του βουτύρου και της ζάχαρης (φάση κρεμοποίησης) που αναδεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή ταχύτητα στο μίξερ για να ενσωματωθεί ο αέρας. Κατά τη διάρκεια της κρεμοποίησης οι φυσαλίδες αέρα κατανέμονται ομοιόμορφα στη λιπαρή φάση και σταθεροποιούνται από σφαιρίδια στερεού λιπαρού.
Ένα τέτοιο κλασικό κέικ (pound cake) γίνεται με ίσα μέρη από το καθένα συστατικό, το βούτυρο, την ζάχαρη, τα αυγά και το αλεύρι.
Τα κέικ λαδιού έχουν επικρατήσει τα τελευταία χρόνια, λόγω της ευκολίας στην παρασκευή τους, αλλά και της διατήρησης της νωπής υφής τους. Έχουν πολύ καλή ελαστικότητα και μπορούν να κοπούν σε πολύ λεπτές φέτες δίχως να τρίβονται. Αυτή η ιδιότητα τα καθιστά ιδανική επιλογή για πρωινά σε μπουφέ τουριστικών μονάδων.
Τα κέικ που περιέχουν υγρά λάδια είναι μαλακότερα και περισσότερο έφυγρα. Για συγκεκριμένες όμως εφαρμογές στα υψηλών λιπαρών κέικ, τα λάδια είναι μη αποδεκτά καθώς κάνουν το προϊόν πολύ μαλακό.
Τα sponge cakes είναι φτιαγμένα από πολύ καλά χτυπημένα αυγά, ζάχαρη και αλεύρι. Σε αυτά τα κέικ, τύπου foam, ο αέρας διασπείρεται στην υδατική φάση όπου οι φυσαλίδες του σταθεροποιούνται από τις πρωτεΐνες, δηλαδή την αλμπουμίνη του αυγού. Το υγρό λάδι είναι υδρόφοβο και αποτελεί εχθρό των υδατικών αφρών. Έτσι, αν πρέπει να εισαχθεί, θα πρέπει να γίνει πολύ προσεκτικά ώστε η δράση του να αντισταθμιστεί. Τυπικά παραδείγματα είναι το παντεσπάνι και τα swiss rolls.
Και στους τρεις παραπάνω τύπους κέικ, οι φυσαλίδες αέρα διογκώνονται κατά την διάρκεια του ψησίματος λόγω των ατμών και του διοξειδίου του άνθρακα. Σε μερικές περιπτώσεις η χρήση των διογκωτικών δεν είναι απαραίτητη.
Τα coffee cakes θεωρούνται κατάλληλα για σερβίρισμα με καφέ ή τσάι κατά το πρωινό ή κατά τη διάρκεια ενός διαλείμματος για καφέ. Μερικές συνταγές προτείνουν τη μαγιά ως διογκωτικό παράγοντα ενώ άλλες τη μαγειρική σόδα ή το baking powder. Αυτά τα κέικ συχνά τα βρίσκουμε ελαφρά γλασαρισμένα ή με μια διακόσμηση από μίξη βουτύρου - αλεύρου και ζάχαρης που ονομάζεται crumble ή streusel.
Τα διάφορα κέικ ακόμα μπορούν να ταξινομηθούν ανάλογα με την περίπτωση για την οποία προορίζονται. Για παράδειγμα τα γαμήλια κέικ, τα κέικ γενεθλίων, τα χριστουγεννιάτικα κέικ, τα κέικ αποκριών, αναγνωρίζονται κυρίως σύμφωνα με τον εορτασμό που προορίζονται να συνοδεύσουν. Η κοπή μιας γαμήλιας τούρτας αποτελεί κοινωνική τελετή στο δυτικό πολιτισμό. Τις τελευταίες δεκαετίες έχουν διαδοθεί και τα αλμυρά κέικ, με πιπεριές, μπέικον, τυριά, ελιές, τοματίνια και άλλα συστατικά, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν οποιαδήποτε ώρα της ημέρας ως ένα γευστικό σνακ.

Σχήματα

Τα κέικ μπορούν να έχουν άπειρες μορφές, σχήματα και μεγέθη. Τα συναντάμε σε μακρόστενες ή κωνικές φόρμες, σε





αστεροειδείς ή σχήματος χριστουγεννιάτικου δέντρου, σε muffins, cupcakes, σε στοιβάδες παντεσπάνι μέσα σε τούρτες, τριμμένα σε διάφορα γλυκίσματα, σε ρολά (swiss rolls), σε πλεξούδες (coffee cakes) και πολλά άλλα.

Διακόσμηση

Τα όρια στη διακόσμηση ενός κέικ είναι τα όρια της φαντασίας του ζαχαροπλάστη που θα επιληφθεί τη δημιουργία του. Διάφορα γλάσα, ζελέδες, ζάχαρη άχνη, royal icing, fondant, σιρόπια, φρούτα, κρέμες, marzipan, crumble, βουτυρόκρεμες είναι στη διάθεσή του για να «ξεδιπλώσει» το καλλιτεχνικό του ταλέντο και σε συνδυασμό με τη χρήση του αερογράφου και των χρωμάτων ζαχαροπλαστικής, να «εκτοξεύσει» τη λαχταριστή εικόνα και την απόλαυση του κέικ. Τα τελευταία χρόνια η διακόσμηση, αλλά ακόμα και η καθολική παρασκευή ενός κέικ, μπορεί να γίνει με τη χρήση ειδικών τρισδιάστατων εκτυπωτών.

Συνταγή για Μίγμα Deli Κέικ «Μύλοι Κρήτης»

Υλικά
1.000 γρ. Μίγμα Deli Κέικ - Μύλοι Κρήτης
380 γρ. Λάδι*
280 γρ. Νερό
80 γρ. Χυμό πορτοκάλι
20 γρ. Κονιάκ

Εκτέλεση
Βάζουμε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για 1-2' λεπτά στην πρώτη ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
Καθαρίζουμε με τη σπάτουλα τα τοιχώματα του κάδου και χτυπάμε για 3' λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα.
Τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 50' λεπτά περίπου.
Για muffins ψήνουμε σε λίγο υψηλότερη θερμοκρασία για 30' λεπτά περίπου.

* Λάδι: Άοσμο και άχρωμο σπορέλαιο

Συνταγή για Μίγμα Deli Κέικ με Κακάο «Μύλοι Κρήτης»

Υλικά
1.000 γρ. Μίγμα Deli Κέικ με Κακάο – Μύλοι Κρήτης
420 γρ. Λάδι*
420 γρ. Νερό

Εκτέλεση
Βάζουμε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για 1- 2 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Καθαρίζουμε με τη σπάτουλα τα τοιχώματα του κάδου και χτυπάμε για 3 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Τοποθετούμε την ζύμη σε φόρμες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 50' λεπτά περίπου.
Για muffins ψήνουμε σε λίγο υψηλότερη θερμοκρασία για 30' λεπτά περίπου.
* Λάδι: Άοσμο και άχρωμο σπορέλαιο.



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων
Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης
και Τεχνικής Υποστήριξης
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.





ΣΥΝΤΑΓΗ

ΕΛΙΟΨΩΜΟ

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας

Το ελιόψωμο, ιδιαίτερα σε εποχές νηστείας, αποτελεί μια πολύ καλή επιλογή. Η απλότητα ενός νόστιμου ψωμιού σε συνδυασμό με τη γεύση και την ουσία της ποιοτικής ελιάς δεν αφήνουν κανένα ουρανίσκο ασυγκίνητο. Το ελιόψωμο το αγαπάς, μπορείς να το συνοδεύσεις με τα πάντα αλλά να το απολαύσεις και μόνο του.
Με λίγα λόγια είναι το τέλειο υγιεινό σνακ για όλες τις ώρες της ημέρας.
Παρακάτω θα βρείτε μια συνταγή απλή στην εκτέλεσή της πλην μοναδική στη γεύση της.

ΥΛΙΚΑ:

2 κιλα Αλεύρι τ.Μ κιτρινο
40 γρ. Αλάτι
50 γρ. Μαγιά
1200 γρ. Νερό
100 γρ. Ελαιόλαδο
100 γρ. Πάστα ελιάς
7 γρ. Ρίγανη
30 γρ. Πελτέ ντομάτας
500 γρ. ελιές ροδέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
Ζυμώνουμε αρχικά στη 1ταχύτητα για 3 λεπτά και στη συνέχεια 7 λεπτά στη 2 ταχύτητα.
Ξεκουράζουμε για 10-15 λεπτά.
Ζυγίζουμε 120 γραμμάρια ζύμης και ανοίγουμε σαν φύλλο. Γεμίζουμε με ελιές και διπλώνουμε.
Τοποθετούμε σε λαμαρίνες και στοφάρουμε για 20 λεπτά περίπου.
Ψήνουμε στους 200°C για 20-25 λεπτά.

ΕΛΙΑ

Η ελιά είναι στενά συνδεδεμένη με την πορεία της Ελλάδας ανά τους αιώνες. Είναι πλούσια σε θρεπτικές ουσίες και αποτελεί το βασικό συστατικό της πολύτιμης μεσογειακής διατροφής. Εκτός από τη μοναδική γεύση της αποτελεί ένα ασυνήθιστο φρούτο με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.





Η καλοκαιρινή περίοδος είναι προ των πυλών και οι επαγγελματίες του χώρου εστίασης προετοιμάζονται προκειμένου να είναι όλα έτοιμα για να υποδεχτούν τους τουρίστες. Αφού η ιδιαιτερότητα κάνει τη διαφορά, σας παρουσιάζουμε μερικές ιδέες για το πως μπορείτε να παρασκευάσετε ψωμί που δεν υπακούει στους συμβατικούς νόμους της γεύσης και που σίγουρα θα γίνει ανάρπαστο.

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΨΩΜΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΦΥΚΙΑ WAKAME)

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Τα θαλασσινά και το ψάρι είναι η αγαπημένη επιλογή του καλοκαιριού. Το ψωμί που τα συνοδεύει πρέπει να στέκεται επάξια δίπλα τους. Ένα τέτοιο ψωμί είναι αυτό με θαλασσινά λαχανικά (φύκια wakame), μια ασυνήθιστη πλην άκρως ενδιαφέρουσα συνταγή.

ΥΛΙΚΑ:

1100 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
50 γρ. προζύμι
850 γρ. νερό
10 γρ. αλάτι
17 γρ. μαγιά
100 γρ. σόγια σως
35 γρ. φύκια wakame (αποξηραμένα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά ζυμώνουμε για 2′ μία πρώτη ζύμη, με 100γρ., από το αλεύρι μας μαζί με 80γρ. νερό και 2γρ. μαγιά (poolish) από τη συνταγή, και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30′. Σε αυτό το χρονικό διάστημα, ενυδατώνουμε τα αποξηραμένα φύκια wakame με 100γρ. από το συνολικό νερό της συνταγής. Στη συνέχεια τοποθετούμε στον κάδο του ζυμωτηρίου το υπόλοιπο αλεύρι, τα ενυδατωμένα φύκια, το poolish, το προζύμι, 650γρ. από το νερό της συνταγής μας, και ζυμώνουμε για 5′ στην 1η ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20′ (αυτόλυση), και στη συνέχεια προσθέτουμε το αλάτι, τη σόγια σως, τα υπόλοιπα 20γρ. νερού και τα υπόλοιπα 15γρ. μαγιάς, και ζυμώνουμε για 5′ στην 1η ταχύτητα και για άλλα 2′ στη 2η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 60′ και έπειτα κόβουμε σε τεμάχια βάρους 250γρ., και πλάθουμε σε μικρές μπαγκέτες. Τοποθετούμε στη στόφα για 30′ και στη συνέχεια ψήνουμε στους 240°C για 30′ περίπου.





ΣΥΝΤΑΓΗ

ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΟ ΜΕ ΞΥΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ & ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Μια άριστη επιλογή που θα συνοδεύσει ένα πιάτο κρεατικών είναι το προζυμένιο ψωμί με τραχανά και πρόβειο γιαούρτι. Είναι αυτό που θα κάνει πιο ανάλαφρο το γεύμα και θα δώσει μια σπιρτάδα στον ουρανίσκο.

ΥΛΙΚΑ:

400 γρ. αλεύρι 70% μαλακό
400 γρ. αλεύρι κίτρινο τύπου Μ
200 γρ. αλέυρι κριθαρένιο
600 γρ. νερό
200 γρ. προζύμι
20 γρ. μαγιά
25 γρ. αλάτι
250 γρ. τραχανάς ξυνός
300 γρ. γιαούρτι πρόβειο
50 γρ. ελαιόλαδο
20 γρ. ξύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά για 10′ στην 1η ταχύτητα και για ακόμα 3′ στην 2η ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30′ και στη συνέχεια κόβουμε και πλάθουμε σε μικρό καρβελάκι. Στοφάρουμε για 40′ περίπου και ψήνουμε στους 240°C για 30′. Συνήθως σερβίρουμε το καρβελάκι ως έχει.





ΣΥΝΤΑΓΗ

FOCACCIA ΠΑΤΑΤΑΣ

ΜΕ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ & ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Η Focaccia μας έρχεται από την Ιταλία και θεωρείται ένα από τα νοστιμότερα ψωμιά, είτε μόνο του είτε μπλεγμένο με άλλα υλικά που το αναδεικνύουν και το νοστιμεύουν. Η Focaccia πατάτας με σχοινόπρασο και δεντρολίβανο (ή μπούκοβο και κρεμμύδι) είναι ένα φίνο συνοδευτικό ή/και ορεκτικό πριν από ένα πιάτο ζυμαρικών.

ΥΛΙΚΑ:

1000 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
100 γρ. ελαιόλαδο
300 γρ. πατάτα βρασμένη
750 γρ. νερό
25 γρ. αλάτι
25 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στην πρώτη ταχύτητα για 2', αρχικά με την μισή ποσότητα νερού και ελαιολάδου, μέχρι να λιώσει η πατάτα και να δημιουργηθεί μία ομοιογενής ζύμη. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το υπόλοιπο νερό και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για ακόμα 3', έπειτα στη 2η ταχύτητα για 8'. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώματος προσθέτουμε και την υπόλοιπη ποσότητα του ελαιολάδου, μαζί με το σχοινόπρασο και το δεντρολίβανο (ή το μπούκοβο). Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε μία λαδωμένη μπασίνα για 60' περίπου και στη συνέχεια απλώνουμε τη ζύμη ομοιόμορφα σε ένα ταψάκι ορθογώνιο. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για ακόμα 30' και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 240°C για 30-35' περίπου. Πριν τοποθετήσουμε το ταψάκι στο φούρνο, ραντίζουμε τη ζύμη με λίγο ελαιόλαδο και αν επιθυμούμε στολίζουμε με λίγο κρεμμύδι ή ντοματίνια.



Αλλάζοντας μόνο τον τρόπο διάθεσης
και αποθήκευσης του προζυμιού, μπορέσαμε
να μεταφέρουμε στην παραγωγή, μια συνταγή
για σπιτικό ψωμί.

αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ









ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΟ

Στην αυθεντική συνταγή, φτιάχνουμε το προζύμι και το απλώνουμε στον ήλιο για να αφυδατωθεί. Έπειτα το τρίβουμε, όπως τον τραχανά και το αποθηκεύουμε σε πάνινες σακούλες για να συντηρείται όλο το χρόνο. Το ενεργοποιούμε διαλύοντάς το σε χλιαρό νερό. Ύστερα προσθέτουμε αλεύρι και φτιάχνεται ένα μαλακό ζυμάρι. Περιμένουμε να φουσκώσει. Σε έξι ώρες το προζύμι είναι έτοιμο. Μετά ζυμώνουμε το ψωμί κανονικά.

Εκτέλεση για προζύμι

Ανακατεύουμε τα υλικά σε καθαρό λεκανάκι και όταν δέσουν αφήνουμε το χυλό που θα προκύψει σκεπασμένο για 48 ώρες. Κατόπιν προσθέτουμε 500 γρ αλεύρι και το αφήνουμε για άλλες 24 ώρες. Η προζύμη μας είναι έτοιμη για χρήση. Μπορούμε να κρατήσουμε ένα μέρος στο ψυγείο για 7 με 8 ημέρες και μετά την αναπιάνουμε ξανά.
Σε καθημερινή χρήση ισχύει ο κανόνας του ισόποσου αναπιάσματος. Δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη που θα αναπιάσουμε προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο και ένα κιλό νερό.
Προκύπτει έτσι ένα σφιχτό ζυμάρι το οποίο είναι έτοιμο προς χρήση σε 16 με 20 ώρες. Σε αυτό το ικανοποιητικό διάστημα μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε αλλά και να το αναπιάσουμε.

Υλικά για προζύμι

2 κιλά αλεύρι
Μ κίτρινο
200 γρ. κρασί
5 γρ. ψιλοκοπανισμένο θυμάρι
1,400 γρ.
νερό χλιαρό
50 γρ. μέλι









Βασική Συνταγή

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από την προζύμη και το αλάτι. Πάντοτε σε αργή ταχύτητα σε ζυμωτήριο ή μίξερ, και αφού η ζύμη αρχίσει να δένει, ρίχνουμε πρώτα την προζύμη. Περιμένουμε να αφομοιωθεί καλά και μετά προσθέτουμε λίγο νερό και μόνον εφόσον χρειάζεται. Η ζύμη μας έχει ελαφρώς κολλώδη υφή διότι λείπει το αλάτι, αλλά αυτό δε μας ανησυχεί. Μετά από 10 λεπτά ζύμωμα, ρίχνουμε το αλάτι διαλυμένο σε λίγο νερό. Τελειώνουμε σκονίζοντας το ζυμάρι, να απορροφηθεί κάθε ίχνος υγρασίας. Ξεκουράζουμε στο ζυμωτήριο ή σε λεκάνες για 45 λεπτά. Κατόπιν τεμαχίζουμε κατά προτίμηση σε βάρος 1 κιλό. Σκεπάζουμε τα τεμαχισμένα τεμάχια για άλλα 15 λεπτά. Πλάθουμε σε σχήμα μεγάλου καρβελιού ή και φραντζόλας. Τοποθετούμε σε τετράγωνες φόρμες. Αν θέλουμε το πασπαλίζουμε με αλεύρι ή και σουσάμι. Τα αφήνουμε να γίνουν σε μέτρια στόφα για 90 λεπτά. Στη συνέχεια χαράσσουμε και φουρνίζουμε σε δυνατές φωτιές χωρίς όμως να κάνουμε ατμοδότηση. Ο χρόνος ψησίματος είναι περίπου 1 ώρα.
Τα τελευταία 10 λεπτά ανοίγουμε τους ατμοσύρτες στον κλίβανο για να στεγνώσει καλά το ψωμί. Με την παραπάνω συνταγή ο χρόνος παραγωγής είναι ο ελάχιστος που απαιτείτε έτσι ώστε να μην χαθούν τα αρώματα του υπέροχου αυτού ψωμιού. Για να το κάνουμε ακόμα καλύτερο ανεβάζουμε την προζύμη στο 40% και αφαιρούμε τη μαγιά. Τότε ο χρόνος στη στόφα γίνεται 4 με 5 ώρες και όλα τα υπόλοιπα κανονικά. Έτσι έχουμε την αυθεντική γεύση. Ένα άλλο πλεονέκτημα στην δεύτερη περίπτωση είναι ότι δεν χρειάζεται να αναπιάνουμε καθημερινά την προζύμη μας, αλλά κρατάμε απλά ένα κομμάτι από το ζυμάρι που φτιάξαμε για την επόμενη μέρα. Καλή επιτυχία!

Υλικά

5 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο
4 κιλά ολικής
1 κιλό αλεύρι ολικής αλέσεως από σκληρό στάρι
3 κιλά προζύμη
50 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. μαγιά
200 γρ. αλάτι
5.500 γρ. νερό σε θερμοκρασία 20 βαθμών
50 γρ. κρασί

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

12-15

IBATECH {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία, τα Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής, το Παγωτό, τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες, Κωνσταντινούπολη}
www.ibatech.com.tr

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

15-20

IBA {Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Μόναχο}
www.iba.de

22-25

IBEX
{Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Τεχεράνη}
www.ibex.ir

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

21-25

SIAL {Διεθνής Έκθεση Φαγητού, Παρίσι}
www.sialparis.com

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

9-11

HOTELIA {Διεθνής Έκθεση για τους κλάδους των ξενοδοχείων, της εστίασης και της καφεστίασης, Θεσσαλονίκη}
www.hotelia.helexpo.gr

17-20

GLUTEN FREE {Διεθνής Έκθεση για την Αγορά και τα Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη, Ρίμινι}
www.en.glutenfreeexpo.eu

αρτοποιός
freshbakery.gr

online ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "αρτοποιός" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο www.freshbakery.gr

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας.





foodconsultant.gr

for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση

σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

• Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις

• Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

• Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

Εκπαίδευση του προσωπικού:

• Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

• Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

• Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

• Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr





QUALITY



Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.

"like" us on facebook

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPOULOS
shop fittings - design

ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΩΝ 163 | 124 61 ΧΑΪΔΑΡΙ | ΑΘΗΝΑ | τηλ.: 2105810977 | φαξ: 2105813363 | www.antonopoulos.com.gr