

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ

της ελληνικής ζαχαροπλαστικής

Conquistador®
FINEST
BELGIAN CHOCOLATE



ΕΝΤΥΠΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ 944/95 Κ.Ε.Μ.Π.Α.

Prime
PASTRY



*from the origins
to the Belgian Chocolate tradition*



ZUCHELLI - FORNI

Όλων των ειδών φούρνοι, τελαρωτοί περιστροφικοί.



ALIGROUP - CATTABRIGA - ICE TEAM

Μηχανές παραγωγής παγωτού και κρεμών ζαχ/κης.



CIAO

Βιτρίνες Παγωτού



FOOD TOOLS

Μηχανή κοπής τουρτών. Μικρά παστικά σε όλα τα σχήματα.



PADOVANI

Μηχανή Παραγωγής βουτυμάτων γεμιστών, snacks γεμιστών και γλυκών του κιλού γεμιστών.



SCAIOLA

Πώληση Χονδρική - Λιανική



LILLE NORD

Βαθείες καταψύξεις -40C από την Νο1 εταιρία στον κόσμο.



FBM

Στρωτήρας σοκολάτας με σύστημα επικάλυψης και αποσιώμενου κοχλία.



PIETRO BERTO

Μίξερ - μηχανήματα όλων των ειδών αρτοποιίας.



PIETRO BERTO

Μίξερ - μηχανήματα όλων των ειδών αρτοποιίας.



PIETRO BERTO

Μορφοποιητική Μηχανή ζύμης για όλους τους τύπους ζύμης.



Α Ύλεις Παγωτού



Α Ύλεις Παγωτού

KONDIMA
Qualität rundum



Πάστες αμυγδάλου, πρλίνας, σοκολάτες.



FBM

Μηχανή παραγωγής βουτυμάτων, κουραμπιέδων και μελομακάρωνων, σκληρές και μαλακές ζήμες.



ZUM WALD

Διπλωτική μηχανή κερασμάτων, σοκολατινών και αυγών πασχαλινών.



HOONVED

Πλυντήρια επαγγελματικά διαφόρων μεγεθών.



HACOS

Μηχανή παραγωγής σοκολατινών με ένα χτύπημα.



KRUMBEIN

Μηχανή κοπής παντεσπανιών παστών. Για πάστες και τούρτες.



ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς

Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Ζητούνται Αντιπρόσωποι:

Ανατ. Μακεδονία-Θράκη, Δυτ. Μακεδονία, Θεσσαλία, Αρκαδία - Μεσσηνία - Λακωνία

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102 60 χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.:Ιωνανίων, Θεσ/νίκη ΤΚ 55535 τηλ: 2310473341
info@stergiou-sa.gr

Αντιπρόσωποι:Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinomix@cosmotemail.gr

Δυτ. Κρήτη: Βεστάκης Κυρ. 6942550171 kvestakis@otenet.gr Καστέλλι Κισάμου (Χανιά),

Θεσσ/νίκη: ΦΥΛΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Γιαννιτών 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylka@yahoo.gr

Ήπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα),

Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froid_ltd@hotmail.com (Λευκωσία)



Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
e-mail: vasso@tsitsas.gr
2104125413



Ήρας 1, Τ.Κ. 1060 Λευκωσία
info@tsitsas.gr
m.tsitsas1949@gmail.com
Τηλ.: 003572763340



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

1963-2019

56
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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

Μη το σκέφτεσαι!

ΓΡΑΨΟΥ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ

ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ



ΚΟΣΤΙΖΕΙ
ΜΟΝΟ 20 ΕΥΡΩ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
(6 ΤΕΥΧΗ)



**ΓΙΝΕ ΛΟΙΠΟΝ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ
ΣΤΟΝ “ΚΟΣΜΟ”**

Γιατί;

- Παρουσιάζει όλα τα νέα προϊόντα που χρειάζεσαι ή θα χρειαστείς
- Παρουσιάζει όλες τις εταιρίες απ’ όπου μπορείς να τα προμηθευτείς
- Παρουσιάζει όλες τις τεχνολογικές εξελίξεις που δίνουν νέα διάσταση στην Τέχνη του Ζαχαροπλάστη
- Παρουσιάζει τις νέες τάσεις στις γεύσεις του Γλυκού

ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ:

- Δημοσιεύει όλες τις ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΕΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ που ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ



FOKAS
packaging



Συσκευασίες ποιότητας από το 1960

17ο ΧΛΜ. ΕΘΝ. ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ - ΚΟΡΙΝΘΟΥ • 19300 ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΣ

ΤΗΛ.: 210 5578190-2 • FAX: 210 5570270

www.fokaspackaging.gr • e-mail: info@fokaspackaging.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Μέλος της Ευρωπαϊκής
Συνομοσπονδίας
Ζαχαροπλάστων Αρτοποιών
(European Confederation of Confectioners)
Μέλος της Παγκόσμιας
Συνομοσπονδίας Παγωτοποιών (UIPC)
Εμμ. Μπενάκη 16 - 106 78 Αθήνα
τηλ.: 210 3822412, 210 3303401
fax 210 3837729

ΣΥΝΤΑΞΗ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
ΤΗΛ.: 210 6810921
e-mail: gkyr.mkvr@gmail.com

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
• ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
• ΛΑΖΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
• ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΠΑΥΛΟΥ
• ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
ΜΑΡΙΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΓΓΕΛΑΡΗΣ
ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΕΚΔΟΤΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ 6972248241

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ 6937985158

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
ΤΑΣΙΑ ΤΣΙΑΠΚΙΝΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΤΑΣΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ "ΒΟΣΠΟΡΙΣ"

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΠΟΥΤΑΓΛΗΣ
ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ

ART DIRECTOR
ΦΑΙΔΩΝ ΣΜΥΡΝΑΙΟΣ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΑΝΑΓΥΡΟΣ ΠΙΠΕΡΗΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΝΑΤΣΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΟΣ
ΧΡΥΣΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΟΥ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ - ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Ι. ΠΕΠΠΑΣ ΑΒΕΕ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 20,00 €
ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ 17,00 €
ΚΥΠΡΟΥ 60,00 €
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 60,00 €

Εμβάσματα συνδρομητών
Αποστέλλονται με ταχυδρομική
επιταγή στη διεύθυνση:
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
προς Μ. Κυριαζίδη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΕΥΧΟΣ 147

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ-ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2019

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Ι. Γλύκος.....8

Η ΔΡΑΣΗ της ΟΕΖΕ και των Σωματείων.....10

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΑΝΤΩΝΗΣ ΚΑΡΑΛΗΣ

Πρόεδρος του Σωματείου Τρικάλων12

ΕΛΛΗΝΕΣ ΒΙΟΤΕΧΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Chris Takas - Καναδάς.....14

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ (Β' Μέρος)

Στην καρδιά της σεζόν.....16

Μακαρόν Σοκολάτας18

Βανίλια εναντίον Σοκολάτας22

Η ιστορία της Λευκής Σοκολάτας24

Cecil Farkas.....26

ΣΥΝΤΑΓΕΣ για σοκολατάκια

του Γιάννη Νέγκογλου28

Yann Duytsche.....32

ΘΕΜΑΤΑ

Mindy Segal38

Η ιστορία των cannoli40

Τα κρουασάν του Johan Martin42

Τα πιο παράξενα γλυκά.....44

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.....46

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ.....52

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....58

ΕΠΙΒΟΛΗ ΠΡΟΣΤΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΦΕΤ

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης.....62

ΜΑΤΙΕΣ στον... κόσμο

Γράφει η Βαρβάρα Πιστιόλη.....64

Το περιοδικό **ΚΟΣΜΟΣ** 18 χρόνια πριν.....66

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΛΥΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΑΚΑΡΙΟΣ

Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΕΡΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΑΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΑΥΛΟΥ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΤΑΜΙΑΣ

ΖΙΩΓΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΕΦΟΡΟΣ

ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΜΕΛΗ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΣ

ΛΕΜΠΙΔΑΚΗΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ

ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ

ΚΟΥΒΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ ΘΩΜΑΣ

ΤΣΑΒΔΑΡΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΚΑΠΠΑΣ ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ

ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Ο «ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

είναι το μοναδικό επίσημο

περιοδικό της Ο.Ε.Ζ.Ε.

και κυκλοφορεί ανά δέμηνο.

Αποστέλλονται σε όλες τις Ζαχαρο-

πλαστικές και Αρτοζαχαροπλαστικές

Επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα

και την Κύπρο, σε όλους

τους προμηθευτές πρώτων υλών,

μηχανημάτων και εξοπλισμού

της Ζαχαροπλαστικής

και της Αρτοποιίας.

Επίσης αποστέλλονται στους

Εκπροσώπους της Πολιτείας,

της Πολιτικής, Βουλευτές

και Ευρωβουλευτές, εκπροσώπους

της Τοπικής Αυτοδιοίκησης,

στα Επιμελητήρια,

στις Συνδικαλιστικές οργανώσεις,

στους Δημόσιους Οργανισμούς,

στις ξένες πρεσβείες και σε όλες

τις ξένες Ομοσπονδίες

και Ενώσεις Ζαχαροπλάστων

του εξωτερικού.

BarbaraDecor

by Barbara Luijckx

ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ

ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΩΝ
ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



Prime
PASTRY

ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ-ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ:
PRIME PASTRY I.K.E. • ΤΗΛ: 210 2409768
ppsales@otenet.gr • www.primepastry.gr

BARBARA LUIJCKX[®]
QUALITY TECHNOLOGY DESIGN

    #barbaraluijckx
WWW.BARBARA-LUIJCKX.COM



**ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΖΕ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ**

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Οκτώβριος πλέον έφτασε. Η καινούρια σεζόν ξεκίνησε και πρέπει να κάνουμε μια νέα αρχή, να ανασυνταχθούμε για να ανταπεξέλθουμε στις όποιες δυσκολίες προκύψουν. Ελπίζουμε ότι με τον καιρό τα πράγματα θα φτιάξουν, τόσο για τον κλάδο μας όσο και για την οικονομία γενικότερα. Εύχομαι η νέα περίοδος να είναι καλύτερη για όλους μας.

Και κάτι ακόμη. Η ΟΕΖΕ έστειλε επιστολή προς όλες τις προμηθευτικές εταιρίες του Κλάδου της Ζαχαροπλαστικής, όπου ζητάει τη στήριξή τους, ώστε το περιοδικό "ΚΟΣΜΟΣ" να αναβαθμιστεί και να βελτιωθεί, τόσο στην ποιότητα όσο και στο περιεχόμενό του. Τους τονίσαμε ότι στηρίζοντας το περιοδικό, ουσιαστικά στηρίζουν την ΟΕΖΕ και ότι η διαφημιστική προβολή τους μέσα από τις σελίδες του περιοδικού "ΚΟΣΜΟΣ" θα έχει την μεγαλύτερη εμπορική αποτελεσματικότητα γιατί οι Έλληνες Ζαχαροπλάστες είναι πιστοί αναγνώστες του.



ΑΝΤΩΝΗΣ ΚΑΡΑΛΗΣ

12



**ΕΛΛΗΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ
στον...ΚΟΣΜΟ**

14



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

24



Η ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

24



Σοκολατάκια του Γ. Νέγκογλου

28



CANNOLI

40



Εγγύηση επιτυχίας για τα πιο λαχταριστά κέικ



Premium Baker's Select Crème Cake Base

- Σε 2 απολαυστικές γεύσεις **Plain** (Βανίλια) και **Σοκολάτα**
- Τέλεια εμφάνιση και κρεμώδης υφή
- Σταθερό αποτέλεσμα με μεγάλη διατηρησιμότητα
- Απεριόριστη γκάμα εφαρμογών: κέικ, βασιλόπιτα, muffins, cupcakes, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα, ραβανί, παντεσπάνι κ.α.



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΕΖΕ

Την Δευτέρα 2 Σεπτεμβρίου πραγματοποιήθηκε Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΕΖΕ στα γραφεία της Ομοσπονδίας με την παρουσία των Προέδρων των Σωματείων - Μελών της ΟΕΖΕ, με τα εξής θέματα:

- Συνέδριο 2020

- Ενημέρωση και συζήτηση για την εκδήλωση του Σωματίου Βέροιας (Ραβανί για Βιβλίο Guinness) που θα διεξαχθεί στην Βέροια στις 5 Οκτωβρίου
- Συζήτηση για τα οικονομικά του περιοδικού της Ομοσπονδίας.
- Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ (Ο.Ε.Ζ.Ε.)
(Α/Α ΠΡΩΤ. ΑΘΗΝΩΝ 4332/1988)

Αθήνα, 16 Σεπτεμβρίου 2019
Αρ. Πρωτ: 69

Αγαπητοί κυρίες/κύριοι,

Το περιοδικό «Κόσμος της Ελληνικής Ζαχαροπλαστικής» είναι το επίσημο έντυπο της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας, εκδίδεται εδώ και 25 χρόνια (από τις Εκδόσεις Κυριαζίδη) και αποστέλλεται σε περισσότερους από 5.000 επαγγελματίες του Κλάδου της Ζαχαροπλαστικής και της Αρτοζαχαροπλαστικής. Είναι το μοναδικό περιοδικό στην Ελλάδα που απευθύνεται στον επιχειρηματία ζαχαροπλάστη.

Στο βαθμό που οι ποικίλες υπηρεσίες και τα προϊόντα σας εμπίπτουν στα άμεσα ενδιαφέροντα του Κλάδου, ο «ΚΟΣΜΟΣ» είναι ένα περιοδικό κατάλληλο και ικανό να φιλοξενήσει τις διαφημιστικές σας καταχωρήσεις, όπως επίσης και ανοιχτό στις Ειδήσεις της εταιρείας σας με τις οποίες θέλετε να ενημερώνετε τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη.

Η ΟΕΖΕ ζητά τη στήριξή σας, έτσι ώστε το περιοδικό «ΚΟΣΜΟΣ» να αναβαθμιστεί και να βελτιωθεί, τόσο στην ποιότητά του, όσο και στο περιεχόμενό του. Στηρίζοντας το περιοδικό, στηρίζετε την Ομοσπονδία Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας.

Οι σύγχρονες εξελίξεις και οι απαιτήσεις στο χώρο της Αρτοζαχαροπλαστικής, οι νέες τάσεις και τα προϊόντα καθώς και η εξέλιξη των γευστικών προτιμήσεων του καταναλωτή, απαιτούν συνεχή ενημέρωση και ουσιαστική πληροφόρηση.

Πιστεύουμε ότι η Διαφημιστική προβολή σας μέσα από τις σελίδες του περιοδικού «ΚΟΣΜΟΣ» θα έχει την μεγαλύτερη εμπορική αποτελεσματικότητα, γιατί οι Έλληνες Ζαχαροπλάστες είναι πιστοί αναγνώστες του.

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τις Εκδόσεις Κυριαζίδη στο τηλέφωνο 210 6810921 & 6972248241 Μιχάλης Κυριαζίδης gkyr.mkgr@gmail.com

Επιστολή της ΟΕΖΕ προς τις προμηθευτικές εταιρείες του Κλάδου

Ο Πρόεδρος

Ιωάννης Γλύκος

Ο Αντιπρόεδρος

Μακάριος Παπαδόπουλος

Ο Γενικός Γραμματέας

Κωνσταντίνος Νικολάτος



R&H RICHCREME CAKE BASE

Η κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

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



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



BUNGE

Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπληαστών Τρικάλων

Αντώνης Καραλής

Στη συνέντευξη που ακολουθεί ο κ. Αντώνης Καραλής Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπληαστών Τρικάλων μας ενημερώνει για την διεξαγωγή του επόμενου Πανελλήνιου Συνεδρίου Ζαχαροπληαστικής που θα λάβει χώρα στην πατρίδα του τα Τρίκαλα, καθώς ύστερα από πρωτοβουλία του Σωματείου Ζαχαροπληαστών Τρικάλων, θα είναι η επόμενη πόλη που ανέλαβε να το φιλοξενήσει.



«Κ»: κ. Καραλή, έχετε αναλάβει τη διοργάνωση του 25ου Πανελληνίου Συνεδρίου Ζαχαροπληαστικής που θα πραγματοποιηθεί στα Τρίκαλα. Πώς έχει σχεδιάσει το Σωματείο σας το οργανωτικό πλαίσιο του Συνεδρίου;

- Όταν αποφασίσαμε με το Δ.Σ του Σωματείου μας να δηλώσουμε συμμετοχή για ν' αναλάβουμε την διοργάνωση του Πανελληνίου Συνεδρίου, γνωρίζαμε ότι πρόκειται για μεγάλο εγχείρημα. Σε πρώτη φάση, έχουμε μοιράσει αρμοδιότητες και με συχνές συναντήσεις μεταξύ μας, προχωράμε την οργάνωση του Συνεδρίου.

«Κ»: Οι Τοπικές Αρχές (Περιφέρεια, Δήμος, Επιμελητήριο) θα είναι αρωγοί στην προσπάθεια του Σωματείου σας;

- Οι Τοπικές Αρχές ούτως ή άλλως έχουν σαν προτεραιότητά τους, την προβολή της πόλης των Τρικάλων και δεν θα μπορούσαν να είναι αμέτοχες σε μια τόσο μεγάλη διοργάνωση που θα πραγματοποιηθεί στην όμορφη και φιλόξενη πόλη μας.

«Κ»: Είναι σημαντική η στήριξη που σας παρέχει η Ομοσπονδία Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπληαστών Ελλάδας;

- Η Ομοσπονδία είναι πάντα δίπλα μας σε ό, τι και να χρειαζόμαστε. Ο Πρόεδρος και όλο το Δ.Σ έδειξε προθυμία να μας βοηθήσει για ό, τι και αν προκύψει στην οργάνωση του Συνεδρίου.

«Κ»: Πόσο ουσιαστικός παράγοντας πιστεύετε ότι είναι ο δεσμός των χορηγών των εταιρειών του Κλάδου της Ζαχαροπληαστικής για την επιτυχία του Συνεδρίου;

- Δεν χρειάζεται να το απαντήσω. Είναι δεδομένο ότι χωρίς τους χορηγούς, ένα Σωματείο από μόνο του δεν μπορεί να σηκώσει το βάρος των υποχρεώσεων.

«Κ»: Τα μέλη του Σωματείου Τρικάλων, συμμετέχουν ενεργά στις προετοιμασίες του Συνεδρίου;



ΣΤΑ ΤΡΙΚΑΛΑ ΤΟ 25^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Από αριστερά προς τα δεξιά: Γούναρης Βαλάντης, Καραλής Αντώνιος, Παπαθανασίου Κώστας, Γιάννης Θανάσης.



- Τα μέλη μας μέχρι στιγμής, έχουν δείξει ιδιαίτερο ζήλο και πιστεύω ότι όσο θα πλησιάζει η ημερομηνία διεξαγωγής του, όλο και περισσότεροι θα έρχονται δίπλα μας.

«Κ»: κ. Καραλή, πιστεύετε ότι η πραγματοποίηση του Πανελληνίου Συνεδρίου Ζαχαροπλαστικής στα Τρίκαλα θα αποτελέσει πόλος έλξης και για άλλους Ζαχαροπλάστες από την περιοχή σας και να ενισχυθεί περαιτέρω το Σωματίο σας;

- Σίγουρα η λάμψη της διοργάνωσης είναι ικανή να προσελκύσει περισσότερα μέλη στο Σωματίο μας. Θεωρώ όμως ότι μια επιτυχημένη διοργάνωση μπορεί να βοηθήσει και άλλες περιοχές της χώρας να δυναμώσουν τα ήδη υπάρχοντα Σωματεία τους ή ακόμη και να βοηθήσει στο να δημιουργηθούν και καινούρια.

«Κ»: Σε ποιά προβλήματα και προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο Κλάδος σε Πανελλαδικό επίπεδο θα επικεντρωθεί η θεματολογία του Συνεδρίου;

- Είναι κάτι που δεν είμαι σε θέση να απαντήσω ακόμα.

«Κ»: Ποιές θα είναι οι διευκολύνσεις σε Ξενοδοχεία, Εκδηλώσεις, Συνεδριακή Κέντρο κ.α. που θα υπάρχουν για τους Συνέδρους;

- Έχει γίνει μια προεργασία. Στο επόμενο διάστημα θα είναι έτοιμο το site και η σελίδα μας στο Facebook, έτσι ώστε να ενημερώνονται οι σύνεδροι.

«Κ»: κ. Καραλή, θα ήθελα την άποψή σας για τον ρόλο που παίζουν τα Συνέδρια του Κλάδου στην σύσφιξη των ανθρώπινων σχέσεων μεταξύ των Ζαχαροπλαστών όλης της Ελλάδας.

- Όπως ανέφερα και προηγουμένως, μια τόσο μεγάλη διοργάνωση βοηθά στο να έρχονται πιο κοντά οι επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα μεταξύ τους. Για μένα, το μεγαλύτερο κέρδος από όλη αυτή την διαδικασία είναι ότι θα κάνω καινούριες γνωριμίες και φίλους και εύχομαι στο Πανελλήνιο Συνέδριο που θα πραγματοποιηθεί στα Τρίκαλα στις 29-31 Μαΐου, να γίνουμε μια μεγάλη παρέα.

Έλληνες

ζαχαροπλάστες στο εξωτερικό



Chris Takas

Ιδιοκτήτης του ζαχαροπλαστείου
«**Serano Bakery**»
Toronto - Καναδάς

Ο κύριος Chris Takas είναι ζαχαροπλάστης και ιδιοκτήτης της οικογενειακής επιχείρησης Serano Bakery στο Τορόντο του Καναδά. Στη συνέντευξη που ακολουθεί, εξιστορεί την επαγγελματική του πορεία, αναφέρεται στο πώς είναι να διατηρεί κάποιος επιχείρηση ζαχαροπλαστικής στο εξωτερικό σήμερα, αλλά μιλά και για τα σχέδια επέκτασης της δικής του επιχείρησης.

Ένα ρεπορτάζ για τους Έλληνες ζαχαροπλάστες σε όλο τον κόσμο αρχίζει στο περιοδικό «ΚΟΣΜΟΣ». Έλληνες ζαχαροπλάστες από την ομογένεια και από διάφορες πόλεις της γης, απαντούν σε ερωτήσεις και μας διαφωτίζουν για τις συνθήκες διαβίωσης του Έλληνα επιχειρηματία ζαχαροπλάστη.

«Κ»: Πόσα χρόνια είστε στον Καναδά; Πότε ξεκινήσατε την δική σας επιχείρηση ζαχαροπλαστικής;

- Ξεκίνησα την καριέρα μου στην Ελλάδα, όπου για 9 χρόνια διδάχτηκα την τέχνη της παραδοσιακής ελληνικής ζαχαροπλαστικής και κατέκτησα τις δεξιότητες μου επάνω στην ζαχαροπλαστική, αρχίζοντας από την πόλη της Ελασσόνας και τελειώνοντας στη Θεσσαλονίκη. Έφτασα στον Καναδά το 1990, αποφασισμένος να προσφέρω τα ίδια απολαυστικά γλυκά που έφτιαχνα πίσω στην Ελλάδα στην οποία είχα μεγαλώσει και στην οποία έμαθα την τέχνη. Το 1994, μαζί με τη σύζυγό μου Sophie και τον αδερφό μου Kosta, ανοίξαμε το ζαχαροπλασείο Serano (Serano Bakery) στη λεωφόρο Rapp 830, στα βόρεια της ζωντανής ελληνικής πόλης του Τορόντο ή όπως εμείς οι Έλληνες αγαπάμε να το λέμε ως «The Danforth».

«Κ»: Ποιά είναι τα πιο δημοφιλή προϊόντα του ζαχαροπλαστείου σας; Πώς τα δέχθηκαν οι καταναλωτές;

- Τα κοκάκια μας. Το πιο δημοφιλές προϊόν μας είναι

τα γνωστά μίνι κοκ, τα μικρά αυτά γλυκά που μουσκεύονται σε σιρόπι γεμίζονται με μια κρέμα βανίλιας και στη συνέχεια βυθίζονται σε σοκολάτα γκανάς. Οι πελάτες μας όλοι, μας λένε για το πόσο ιδιαίτερα είναι τα κοκ μας. Είμαστε υπερήφανοι που η οικογενειακή μας επιχείρηση, είναι αφοσιωμένη στο να παρέχει τα πιο φρέσκα προϊόντα από υγιεινά υλικά και μάλιστα σε καθημερινή βάση. Οι πελάτες μας επίσης, αγαπούν το γεγονός ότι η οικογένειά μας βρίσκεται εδώ και τους προσφέρει κάθε μέρα τα προϊόντα αυτά που παρασκευάζουμε με πολλή αγάπη.

«Κ»: Ποιές είναι οι επιχειρηματικές συνθήκες στη χώρα που δραστηριοποιήστε;

- Το Τορόντο, έχει μια πολύ ισχυρή οικονομία, βρισκόμαστε σε μια μικρή γειτονιά στο Rapp Village, όπου μας προτιμούν και μας στηρί-



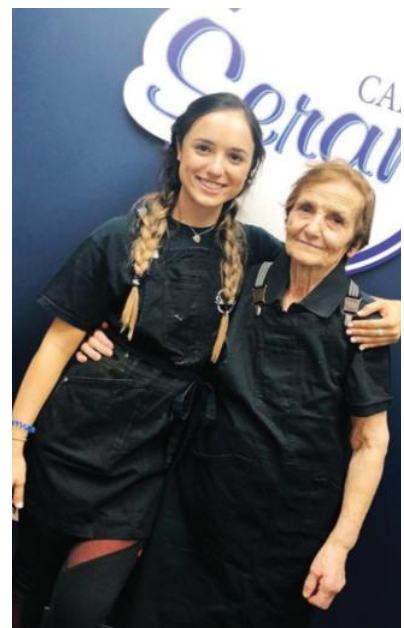
Το πρώτο μας κατάστημα (1994)



Αριστερά: Το παλιό μου αφεντικό Αναστάσιος Χασιώτης
Δεξιά: Ο καλός φίλος και σύμβουλος από τα ζαχαροπλασεία «ΜΙΑΤΟΣ»



Το ανακαινισμένο μας κατάστημα (2012)



ζουν ως οικογενειακή επιχείρηση. Οι επιχειρηματικές συνθήκες στον Καναδά είναι όσο ευνοϊκές μπορούν να είναι για τον καθένα. Εάν είσαι αποφασισμένος να πετύχεις και να κάνεις μια επιχείρηση να ευδοκίμησει, κάθε λεπτομέρεια μετράει: το πόσο σκληρά δουλεύεις, τα ξεχωριστά προϊόντα που προσφέρεις, η άριστη εξυπηρέτηση που θα δώσεις στους πελάτες σου. Το να είμαστε ανοιχτά 365 ημέρες το χρόνο είναι δύσκολο και κάνουμε πολλές δυσίες ως οικογένεια, αλλά είμαστε αποφασισμένοι να προσφέρουμε μια ποιοτική εμπειρία σε όλους στην κοινότητα μας και σε όσους έρχονται από μακριά για να μας επισκεφτούν.

«Κ»: Είστε μέλος στο τοπικό Σωματείο Ζαχαροπλαστών της πόλης σας;

- Όχι δεν είμαστε μέλη του Baking Association of Canada.

«Κ»: Ποιά είναι τα μελλοντικά επαγγελματικά σας σχέδια;

- Τα παιδιά μου έγιναν πρόσφατα ενεργά μέλη της επιχείρησης. Πέρσι ανοίξαμε ένα Café που ειδικεύεται στις ελληνικές πίτες, τους λουκουμάδες και τους ελληνικούς καφέδες. Έχουμε μείνει πιστοί στις ελληνικές ρίζες μας και δημιουργούμε τα πάντα από το μηδέν. Από το φύλλο για τις πίτες μας, μέχρι το μείγμα των λουκουμάδων μας. Είμαστε πολύ υπερήφανοι γι' αυτό που δημιουργήσαμε και είμαστε ενθουσιασμένοι που και η επόμενη γενιά της οικογένειάς μας θα αναλάβει αυτή την επιχείρηση και θα την κάνει δική της.

Σιγά σιγά έχω αρχίσει να δείχνω και να μαθαίνω στα παιδιά μου,

όλα αυτά που χρειάζονται να κάνουν για να τρέξουν μια επιτυχημένη οικογενειακή επιχείρηση. Έχω την ελπίδα ότι θα καταφέρω να τους ενσταλάξω την ίδια ηθική επάνω στην δουλειά, αλλά και όλα τα εφόδια που χρειάζονται για να προχωρήσουμε το ζαχαροπλαστέιο μας στο επόμενο επίπεδο. Όταν ανοίξαμε αρχικά το ζαχαροπλαστέιο μας, ελπίζαμε να φέρουμε ένα κομμάτι της Ελλάδας στον Καναδά με το μικρό μας εργαστήριο, ελπίζουμε στο μέλλον να συσκευάζουμε τα προϊόντα μας και να ξεκινήσουμε να τα πουλάμε και σε καταστήματα της ευρύτερης περιοχής.

«Κ»: Επισκέπτεστε συχνά την Ελλάδα; Ποιά γλυκά της σας έχουν λείψει;

- Επισκεπτόμαστε την Ελλάδα κάθε χρόνο. Αγαπάμε την σκληρή δουλειά, αλλά δεν συγκρίνεται με τίποτα όταν επιστρέφω στην Ελλάδα και θυμάμαι την παιδική μου ηλικία. Προσπαθούμε πάντα να δίνουμε πίσω κάτι και στην ελληνική οικονομία: Για την ακρίβεια, αγοράζουμε τα κουτιά μας από την εταιρεία AllBox που βρίσκεται στη Θεσσαλονίκη και τα καταστήματά μας, τα έχει σχεδιάσει και εξοπλίσει η εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ.

Το καλύτερο πράγμα του να είσαι ιδιοκτήτης ενός ελληνικού ζαχαροπλαστέιου στον Καναδά είναι ότι μπορώ να ξαναφτιάξω όλα τα γλυκά που μου λείπουν από την Ελλάδα περισσότερο. Φροντίζουμε να φτιάχνουμε συχνά, όλα μας τα αγαπημένα ελληνικά γλυκά, αλλά και να φτιάχνουμε και συναρπαστικές νέες συνταγές.





ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ Β' ΜΕΡΟΣ

Στην καρδιά της





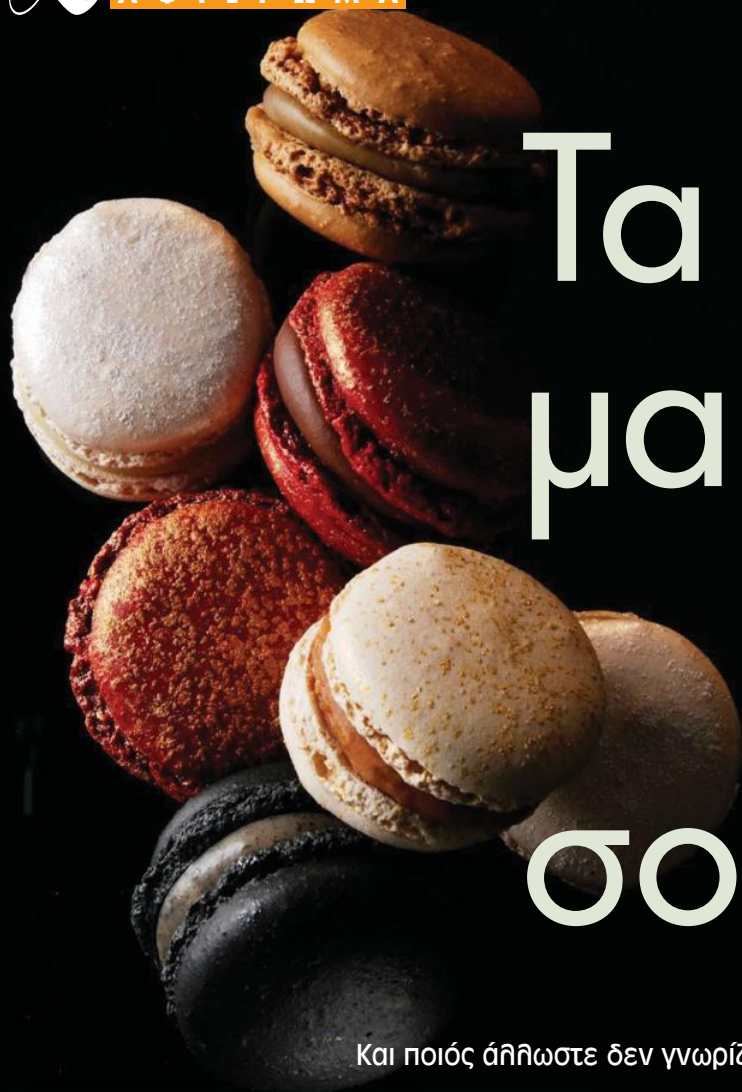
σεζόν



Στο τεύχος Σεπτεμβρίου - Οκτωβρίου του "ΚΟΣΜΟΣ" που κρατάτε στα χέρια σας θα έχετε την ευκαιρία να περιηγηθείτε σε ένα εκτενές αφιέρωμα σχετικά με την αγαπημένη όλων: την σοκολάτα. Μια ποικιλία δεμάτων, πολυσυλλεκτική και άκρως ενδιαφέρουσα. Διαβάστε λοιπόν για: Την Jessica Prearalto την Γαλλίδα Pastry Chef, η οποία διαπρέπει στο Παρίσι και μέσα από το ζαχαροπλαστικό εργαστήριο του ξενοδοχείου Plaza Athenee δημιουργεί ευφάνταστα επιδόρπια σοκολάτας με εναλλακτικά υλικά και διαφορετικά γευστικά αποτελέσματα. Επίσης, ενημερωθείτε για την λατρεμένη όλων λευκή σοκολάτα, την ιστορία της και τις ιδιαίτερες τεχνικές που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να την αναδείξετε. Ακόμη, διαβάστε για τις μεθόδους παρασκευής των πιο τέλειων μακαρόν σοκολάτας.



Επιπλέον, γνωρίστε τις 9 Αφρικανές γυναίκες chocolatiers που τροφοδοτούν την παγκόσμια αγορά με σοκολάτα που φτιάχνουν στις βιοτεχνίες τους, αλλά και την τολμηρή Αμερικάνα Pastry Chef που φτιάχνει σοκολάτες με κάνναβη. Για το τέλος σας έχουμε ένα δίλημμα: Βανίλια ή σοκολάτα; Συγκρίνουμε τις δύο κλασικές και αγαπημένες γεύσεις.



Τα τέλεια μακαρόν σοκολάτας

Και ποιός άηλωστε δεν γνωρίζει τα μακαρόν; Τα τραγανά αυτά γλυκά με μαρέγκα, πούδρα αμυγδάλη, με τόσες και τόσες γεμίσεις; Το απίστευτα όμορφο αυτό είδος γλυκού, παρουσιάζεται σε κάθε παριζιάνικη βιτρίνα ζαχαροπλαστείου και όλοι οι ήατρες του, σπεύδουν να το αγοράσουν ξανά και ξανά. Φυσικά, τα μακαρόν βγαίνουν σε εκατοντάδες γεύσεις, αηλά ποιός δεν τα ήατρεύει στην εκδοχή της πολυαγαπημένης σοκολάτας; Υπό αυτή τη βάση, λοιπόν έτσι τραγανά, είναι και τα κελύφη των μακαρόν σοκολάτας που σπάνε με την πιο πρώτη δαγκωνιά, είναι μαλακά, στο εσωτερικό τους και τις περισσότερες φορές τα συναντάμε γεμισμένα με μια μεταξένια και ήεία γκανάς; Θα ήγάμε πως πολύ απλά, είναι από τα πιο εξαιρετικά και χαρακτηριστικά παραδείγματα της τέχνης των Γάήλων -και όχι μόνο- Chef Pâtisiers.

Μέθοδοι

Δεδομένης της αναγκαίας ακρίβειας που δείχνετε όλοι εσείς οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες στο ζαχαροπλαστείο (κάθε συστατικό, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, πρέπει να ζυγίζεται με ακρίβεια), υπάρχουν δύο πολύ ξεχωριστοί τρόποι να παρασκευαστεί ένα μακαρόν. Και οι δύο βασίζονται σε μαρέγκες.

Ο πρώτος, χρησιμοποιώντας μια γαλλική μαρέγκα, περιλαμβάνει το χτύπημα των ασπράδιών του αυγού και της άχνης ζάχαρης μαζί έως ότου να πήξει και στη συνέχεια να προστεθούν τα στέρεα υλικά (αμύγδαλα, ζάχαρη άχνη και στην περίπτωση μακαρόν σοκο-

λάτας, σκόνη κακάο). Αυτή τη μέθοδο ακολουθεί, η μια από τις πιο περίφημες αλυσίδες ζαχαροπλαστείων με μακαρόν η Ladurée, στην οποία έχουμε πολλές φορές αναφερθεί.

Στον αντίποδα, η αλυσίδα ζαχαροπλαστείων του Pierre Hermé («ο Πικάσο της ζαχαροπλαστικής», σύμφωνα με τη γαλλική Vogue) επιλέγει την μέθοδο της ιταλικής μαρέγκας, που σημαίνει προσθήκη ζάχαρης στα ασπράδια με τη μορφή ζεστού σιροπιού, και καθώς αυτά χτυπιούνται. Εάν αποφασίσετε να εντάξετε στους κωδικούς του ζαχαροπλαστείου σας τα μακαρόν, τότε πρέπει να αποφασίσετε ποιά μέθοδο από τις αναφερθείσες θα ακολουθείτε και εσείς. Πάντως όλα είναι θέμα οπτικής και γούστου, καθώς και οι δύο μέθοδοι είναι σωστοί.

Χρειάζονται σταθεροποιητές;

Όπως γίνεται με κάθε μυστικό στις κουζίνες και στα εργαστήρια των ζαχαροπλαστών, έτσι και σε αυτήν την περίπτωση, το χτύπημα των ασπράδιών του αυγού σε μαρέγκα περιβάλλεται από μεγάλη μυστικιστική φιλοσοφία και πολλές συνταγές μακαρόν, εμπεριέχουν κάποιο τέχνασμα για να εξασφαλίσουν ότι τα ασπράδια θα παραμείνουν σταθερά και θα φτιάξουν μια άριστη σε σύσταση μαρέγκα.

Ορισμένοι Σεφ Ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούν μια πρέζα κρεμορίου στη συνταγή τους και κάποιοι άλλοι προσθέτουν 2 γρ. αυγού σε σκόνη για να ενισχύσουν τον αφρό. Ο Hermé ωριμάζει τα ασπράδια των αυγών του για μια εβδομάδα πριν από τη χρήση τους. Ονομάζει το αποτέλεσμα αυτό που θα πάρει, «υγροποιημένα ασπράδια αυγών», εξηγώντας στο περίφημο βιβλίο του «Macarons»: «Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος, τα ασπράδια αυγών χάνουν την ελαστικότητά τους, η αλβουμίνη σπάει και είναι πολύ πιο εύκολο να τα χτυπήσεις και να γίνουν λεία, χωρίς τον κίνδυνο να δημιουργηθούν κόκκοι στην υφή τους».

Συμβουλές, μυστικά και θερμοκρασία

Σύμφωνα με τον Hermé το πρότυπο μακαρόν, αποτελείται από κύκλους των 3,5 εκατοστών και τοποθετούνται πάντα σε απόσταση 2 εκατοστών μεταξύ τους επάνω σε κόλλα ψησίματος. Το ταρακούνημα της λαμαρίνας μερικές φορές από ελαφρύ ύψος θα σας βοηθήσει να απλώσετε απόλυτα το μείγμα.

Ορισμένοι Σεφ Ζαχαροπλαστικής ψήνουν τα μακαρόν τους, στους 135° C, ακόμα και αν

PIERRE HERMÉ MACARONS



Το βιβλίο του Pierre Herme «Macarons»

μετά από τα 16 λεπτά, εξακολουθούν να είναι κολλώδη. Οι 180° C είναι η πιο δημοφιλής θερμοκρασία για έναν λόγο: Οποιαδήποτε υψηλότερη θερμοκρασία τα κάνει να ραγίσουν στην επιφάνεια, αλλά μην ξεχνάτε πως μετά το ψήσιμο, πρέπει το μείγμα σας να στεγνώσει τελείως.

Αφήστε τα μακαρόν να ξεκουραστούν

Οι περισσότεροι από τους ζαχαροπλάστες συμβουλεύουν να αφήνετε τα μακαρόν στη λαμαρίνα να ξεκουράζονται για περίπου μισή ώρα πριν το ψήσιμο, καθώς είναι σημαντικό γιατί έτσι τα μακαρόν φουσκώνουν καθώς ψήνονται, δημιουργούν ένα «πόδι» στο κάτω μέρος της βάσης τους. Κάποιοι άλλοι το αμφισβητούν και λένε πως τα μακαρόν που έχουν ξεκουραστεί, έχουν όντως μια ξεκάθαρη ομοιομορφία στο ψήσιμο αλλά μπορεί να μην είναι πάντα απολύτως απαραίτητη. Το σίγουρο είναι όμως ότι βοηθάει.

Συστατικά

Αρκετοί Pastry Chefs προσθέτουν σοκολάτα στα κελύφη, κοσκινίζοντας σκόνη κακάο μαζί με τα αμύγδαλα και τη ζάχαρη άχνη, ενώ ο Hermé χρησιμοποιεί λιωμένη σοκολάτα. Αυτό κάνει τη γεύση πολύ έντονη. Το μπισκότο από μόνο του πρέπει να είναι γλυκό αλλά και ελαφρύ και να κάνει γευστική αντίθεση με την πλούσια, πικρή σοκολατένια γέμιση γκανάς.

Η κρυσταλλική ζάχαρη, επίσης αποτελεί επιλογή πολλών κορυφαίων ζαχαροπλαστών, καθώς προσδίδει μεγαλύτερη τραγανότητα στα κελύφη των μακαρόν. Πολλοί μάλιστα προτείνουν να περαστούν από μπλάντερ τα αμύγδαλα ή από έναν μύλο, για να σπάσουν λίγο περισσότερο, κάτι που αποτελεί μια καλή συμβουλή.

Τα φημισμένα μακαρόν του Ladurée





Γκανάς σοκολάτας

Τα μακαρόν σοκολάτας απαιτούν γέμιση σοκολάτας. Μπορείτε λοιπόν να κάνετε μια γκανάς, τα βασικά συστατικά της οποίας φυσικά είναι, στην περίπτωση αυτή, κρέμα γάλακτος, σοκολάτα και βούτυρο. Κάποιοι προσθέτουν βούτυρο κακάο, το οποίο την καθιστά μάλλον λιπαρή και κάποιοι άλλοι προσθέτουν σιρόπι καλαμποκιού, κάτι που δεν νομίζουμε ότι είναι απαραίτητο: Η γέμιση θα πρέπει, να είναι ελαφρώς πικρή, σε αντίθεση με τη γλυκύτητα του κελύφους.

Το πιο σημαντικό, είναι πως, όπως σημειώνουν και όλοι οι Σεφ Ζαχαροπλαστικής, τα μακαρόν βελτιώνονται πραγματικά με τον χρόνο. Μπορεί να φαίνεται απίθανο για κάτι τόσο ντελικάτο, αλλά η γέμιση σταδιακά λιώνει μέσα στο κέλυφος (μπορεί να είναι αρκετά ξηρά την ημέρα που φτιάχτηκαν).

Μακαρόν με γέμιση γκανάς σοκολάτας

Υλικά (για 10 κελύφη)

- 65 γρ. αμύγδαλα
- 85 γρ. ζάχαρη άχνη
- 25 γρ. σκόνη κακάο
- 75 γρ. ασπράδια αυγών
- Μια πρέζα αλάτι
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη

Υλικά (Για την γκανάς)

- 100 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γρ. μαύρη σοκολάτα, ψιλοκομμένη
- 20 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κύβους
- Μια πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

1. Φτιάξτε την γκανάς αρχικά. Ζεστάνετε την κρέμα σε μια μέχρι να αρχίσει να βράζει, στη συνέχεια, αποσύρετέ την από τη φωτιά και προσθέστε τη σοκολάτα. Αφήστε το μείγμα να καθίσει για μερικά λεπτά και στη συνέχεια, ανακατέψτε μέχρι να γίνει λείο. Σταδιακά χτυπήστε μέσα το βούτυρο και τελειώστε με μια πρέζα αλάτι. Αφήστε το στην άκρη να σταθεί.

2. Για να φτιάξετε τα μακαρόν, θα χρειαστείτε ένα πρότυπο. Κόψτε δύο κομμάτια κόλλας ψησίματος για να χωρέσουν στη λαμαρίνα ψησίματός σας και χρησιμοποιώντας κοπίδι ζαχαροπλαστικής με διάμετρο 3,5 εκατοστών, καλύψτε ένα κομμάτι με ζωγραφιστούς κύκλους σε απόσταση περίπου 2 εκατοστών. Βάλτε το στη λαμαρίνα ψησίματος και καλύψτε με την άλλη κόλλα ψησίματος: θα πρέπει να μπορείτε να δείτε τους κύκλους μέσα από αυτό. Προετοιμάστε κορνέ ζαχαροπλαστικής με ένα ακροφύσιο 1 εκατοστού.

3. Βάλτε τα αμύγδαλα σε μύλο για μερικά λεπτά, στη συνέχεια κοσκινίστε τα, με τη ζάχαρη άχνη και το κακάο σε ένα μπολ. Επαναλάβετε, έτσι ώστε να ανακατευτούν πολύ καλά.

4. Βάλτε τα ασπράδια αυγών και μια πρέζα αλατιού στο μίξερ και αρχίστε να χτυπάτε. Μόλις τα ασπράδια αρχίσουν να κρατούν το σχήμα τους, προσθέστε να χτυπηθεί η άχνη ζάχαρη και συνεχίστε να χτυπάτε σε μεγάλη ταχύτητα μέχρι να έχετε μια σφιχτή μαρέγκα.

5. Προσθέστε μέσα στη μαρέγκα τα στέρεα υλικά και στη συνέχεια, χτυπήστε το μείγμα δυνατά μέχρι να πάρει την κατάλληλη υφή.

6. Βάλτε το μείγμα μέσα σε κορνέ ζαχαροπλαστικής και σχηματίστε προσεκτικά τους κύκλους. Ανασηκώστε τη λαμαρίνα ψησίματος και ρίξτε την στην επιφάνεια εργασίας μερικές φορές και στη συνέχεια αφήστε τα σχηματισμένα μακαρόν να ξεκουραστούν για περίπου 30 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσοχή: Δεν πρέπει να κολλάνε. Εν τω μεταξύ, προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C.

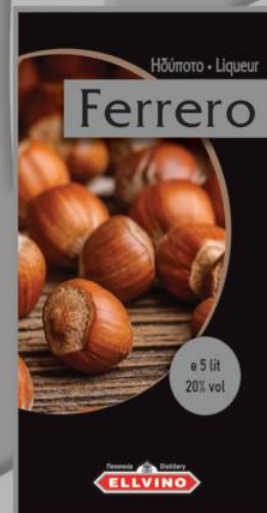
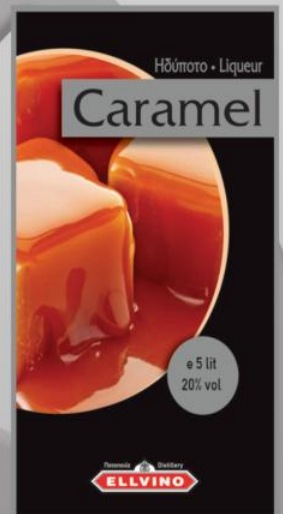
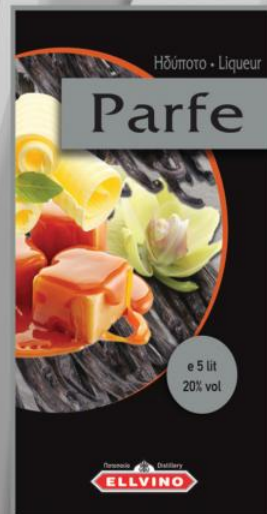
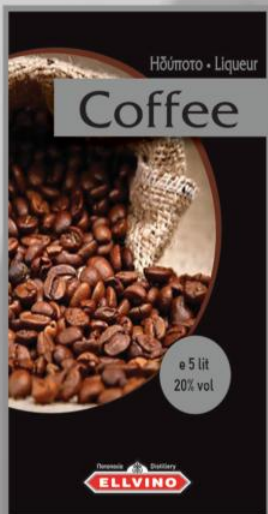
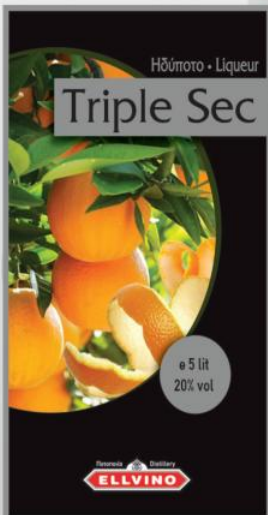
7. Ψήστε τα μακαρόν για περίπου 17 λεπτά.

8. Όταν κρυώσουν ελαφρώς, ταιριάξτε τα μακαρόν σε σάντουιτς αφού τα γεμίσετε με την γκανάς σοκολάτας. Σερβίρονται σε θερμοκρασία δωματίου.





Ποτά Ζαχαροπλαστικής



Βανίλια εναντίον σοκολάτας



Στο κείμενο που ακολούθει, θα κάνουμε μια σύγκριση μεταξύ της βανίλιας και της σοκολάτας όσον αφορά στο ποιο από τα δύο αποδεικνύεται καλύτερο για την υγεία.

Η «εμμονική» φύση των ανθρώπων εκείνων που λατρεύουν τη σοκολάτα ενδεχομένως να είναι και λίγο πνευματική... Η σοκολάτα είναι πραγματικά μαγική και αυτό δεν μπορεί να αμφισβητηθεί. Μάλιστα, οι άνθρωποι που την αγαπούν, δεν διστάζουν κάποιες φορές να την ταιριάξουν με μπέικον, τυριά, ακόμη και με μπύρα! Σε κάποιο βαθμό, η σοκολάτα προστίθεται στα προϊόντα με αλκοόλ, σε κεριά ακόμη και σε προϊόντα περιποίησης σώματος.



Ποιά είναι συγκριτικά καλύτερη;

Οι λάτρες της σοκολάτας λένε πως όλα τα γλυκά που δεν περιέχουν σοκολάτα έχουν βαρετή γεύση και πως στερούνται φαντασίας. Αυτό φυσικά αποτελεί μια υποκειμενική γνώμη. Από την άλλη μεριά, οι λάτρες της βανίλιας χαρακτηρίζονται πολλές φορές «τρελοί» και σε κάποιο σημείο, ψεύτες, γιατί δείχνουν μεγαλύτερη αγάπη για την ευχάριστη γλυκύτητα και επινοητικότητα της βανίλιας σε σύγκριση με τη σοκολάτα. Και κάπως έτσι άρχισε ο «συγκριτικός πόλεμος» μεταξύ της βανίλιας και της σοκολάτας.

Βανίλια εναντίον σοκολάτας

Αν και οι δύο καρποί, έχουν περιορισμένες διαφορές και άρα, πολλές ομοιότητες. Και οι δύο έχουν επιπτώσεις στον εγκέφαλο, όπως επίσης επιφέρουν αλλαγή στην διάθεση.

Η σοκολάτα απελευθερώνει μια ουσία που ονομάζεται θεοβρωμίνη και προκαλεί

ευφορία στα ευαίσθητα συναισθήματα, ένδειξη ότι κάποιος είναι ερωτευμένος. Αυτός είναι μάλιστα και ο λόγος πίσω από την κολοσσιαία αγάπη που παίρνει η σοκολάτα από τους πιστούς οπαδούς της.

Η βανίλια λατρεύεται λόγω του χαλαρωτικού, και αισθησιακού άρωματός της. Η καλύτερη πλευρά της βανίλιας είναι ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φάρμακο, αφού από το παρελθόν χρησιμοποιούνταν πάντα για τη θεραπεία της ανικανότητας.

Οι γιατροί επίσης την συνιστούν για να βοηθήσουν στη θεραπεία των ελκών, του άγχους, της αντιμετώπισης των αϋπνιών και την μείωση της κατάθλιψης. Θεωρείται ότι αυτές οι καταπραϊντικές επιδράσεις της βανίλιας κάνουν τους εραστές της, να μην ζηλεύουν καθόλου τους λάτρες της σοκολάτας.

Η σοκολάτα αποκτά πολλά μειονεκτήματα αφού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λίπη. Συνήθως η υπέρταση, ο διαβήτης και η παχυσαρκία κ.λ.π. συνοδεύουν τη κατανάλωσή της. Ωστόσο, το μεγάλο ποσοστό σε αντιοξειδωτικά στην σοκολάτα έχει ένα ευρύ φάσμα πλεονεκτημάτων για την υγεία. Όσο πιο σκούρα είναι η σοκολάτα, τόσο καλύτερα, καθώς η μαύρη σοκολάτα έχει λιγότερη ζάχαρη και λιπαρά, αλλά πρέπει πάντοτε να ελέγχεται η ετικέτα της, ως προς την περιεκτικότητα σε κακάο.

Επιπροσθέτως, δεν έχουν μόνο κακάο οι μπάρες σοκολάτας. Πρέπει να λαμβάνο-

νται υπόψη τα πλεονεκτήματα και οι κίνδυνοι οποιουδήποτε συστατικού όπως τα λιπαρά και η ζάχαρη. Ορισμένες έρευνες δείχνουν επίσης ότι η κατανάλωση σοκολάτας, ακόμη και μία φορά την εβδομάδα, βελτιώνει τη γνωστική λειτουργία.

Ως προς το σώμα, οι εμμηνορροϊκές κρίμπες μπορούν να ανακουφιστούν από τη σοκολάτα λόγω των μεγάλων ποσοτήτων μαγνησίου που περιέχεται σε αυτή και αυτό κάνει πολλές γυναίκες να την αγαπούν πραγματικά.

Το κακάο, μία από τις Α' Ύλες της σοκολάτας, είναι μια πλούσια πηγή αντιοξειδωτικών που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση του καρκίνου και πλούσιο σε χρήσιμες βιταμίνες και μέταλλα.

Η βανίλια έχει επίσης αντικαρκινικά συστατικά και μπορεί να βοηθήσει στις βλάβες από τη δρεπανοκυτταρική αναιμία και την νόσο Αλτσχάιμερ. Όσον αφορά στη μυρωδιά της, ακαταμάχητη... Αλήθεια, γνωρίζετε ότι πολλοί άντρες αγαπούν το άρωμα βανίλιας περισσότερο, σε σύγκριση με το άρωμα των γυναικών;





Κουβερτούρες Ζαχαροπλαστικής από την



NEA

με Στέβια
χωρίς προσθήκη
ζάχαρης



Ανακαλύψτε την πλήρη
σειρά κουβερτούρων της ION
που καλύπτουν απόλυτα και
τις πιο απαιτητικές δημιουργίες σας!

ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

Ελ. Βενιζέλου 69, 185 47 Ν. Φάληρο, Πειραιάς / Τ: 210 48 14 971 / F: 210 48 38 560 / E: info@ion.gr / www.ion.gr

Η σοκολάτα, σε μορφή μπάρας και σε σοκολατάκι, δεν είναι και τόσο παλιά. Η πρώτη μπάρα σοκολάτας επινοήθηκε το 1847 από τους αδελφούς Fry στο Μπρίστολ της Αγγλίας. Πριν από τότε, η σοκολάτα καταναλωνόταν σαν ποτό. Η σοκολάτα γάλακτος φτιάχτηκε για πρώτη φορά με επιτυχία το 1897, αφού ο Daniel Peter, ένας Ελβετός κατασκευαστής σοκολάτας, σκέφτηκε να προσπαθήσει να την φτιάξει με το γάλα σε σκόνη που εφευρέθηκε από τον γείτονά του, Henri Nestlé, 30 χρόνια νωρίτερα. Τα επόμενα χρόνια, όλοι προσπάθησαν να φτιάξουν σοκολάτα γάλακτος με γάλα ή κρέμα γάλακτος.



Η ιστορία της Λευκής σοκολάτας

Παρόλο που αποτελεί προϊόν του 20ου αιώνα, η ιστορία της λευκής σοκολάτας περιβάλλεται από ασάφεια. Κάποιοι ισχυρίζονται ότι κατασκευάστηκε στην πολιτεία των ΗΠΑ New Hampshire, λίγο μετά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, αφού την είδε για πρώτη φορά κάποιος Αμερικανός στην Ευρώπη. Η Nestlé λάνσαρε μια μπάρα λευκής σοκολάτας στην Ευρώπη τη δεκαετία του 1930. Σύμφωνα με την Nestlé, η λευκή σοκολάτα δημιουργήθηκε αρχικά, ως ένας τρόπος για να χρησιμοποιηθεί το υπερβολικό βούτυρο κακάο (αν και η εταιρεία δεν διευκρινίζει ποιος την δημιούργησε, μια λεπτομέρεια που ίσως χάνεται πίσω στην ιστορία).

Σήμερα, σχεδόν κάθε μεγάλος παρασκευαστής σοκολάτας παράγει τουλάχιστον από μια μπάρα λευκής σοκολάτας (συνήθως σκέτη, αλλά μερικές φορές και με κάποιο άρωμα) και πολλοί Σεφ Ζαχαροπλαστικής φτιάχνουν τούρτες λευκής σοκολάτας ή παγωτό και μους με λευκή κουβερτούρα. Το υπόλευκο - ιβουάρ χρώμα της μάλιστα, δημιουργεί μια υπέροχη αντίθεση σε σχέση με την σκούρα σοκολάτα. Ορισμένες γεύσεις ταιριάζουν καλύτερα με λευκή σοκολάτα από ό, τι με την μαύρη π.χ σοκολάτα-λεβάντα, γεγονός που οδηγεί σε νέους συνδυασμούς γεύσεων και συνταγών.

Πώς φτιάχνεται η λευκή σοκολάτα;

Η δημιουργία της τέλει σοκολάτας, όπως πολύ καλά γνωρίζετε όλοι εσείς οι επαγγελματίες, είναι μια μορφή τέχνης. Έτσι, μόνο οι άριστα εκπαιδευμένοι τεχνίτες σοκολάτας μπορούν να επιτύχουν τη σωστή γεύση στη γνήσια λευκή σοκολάτα.

Ο τεχνίτης λοιπόν θα πρέπει να λιώσει αργά το βούτυρο κακάο και στη συνέχεια να προσθέσει στο μείγμα αυτό «διπλώνοντας» την σκόνη γάλακτος, την ζάχαρη και άλλα συστατικά για να δημιουργήσει την τέλεια λευκή σοκολάτα. Ορισμένοι τεχνίτες σοκολάτας προσθέτουν μπαχαρικά όπως: τζιντζερ ή κανέλα στη λευκή σοκολάτα τους για μια πλουσιότερη και πιο φίνα γεύση. Μια λευκή σοκολάτα όμως που θα αναμειχθεί με εκχύλισμα βανίλιας, θα δώσει την τέλεια γλυκύτητα.

Πώς να καραμελώσετε την λευκή σοκολάτα

Το καραμέλωμα της λευκής σοκολάτας δεν είναι μια κοινώς χρησιμοποιούμενη τεχνική, αλλά αξίζει τον κόπο να την δοκιμάσετε, ειδικά μάλιστα εάν ανήκετε στην κατηγορία εκείνων των παθιασμένων επαγγελματιών ζαχαροπλαστών με την σοκολάτα. Η διαδικασία του καραμελώματος, μετατρέπει τη ζάχαρη σε καραμέλα, δημι-



2

1. Ο πρώτος κατασκευαστής σοκολάτας γάλακτος Daniel Peter
2. Η πρώτη σοκολάτα γάλακτος του Daniel Peter
3. Cypcakes λευκής σοκολάτας με λεβάντα
4. Τρούφες λευκής σοκολάτας με καρύδα
5. Τρούφες με λευκή σοκολάτα, raspberries & σαμπάνια
6. Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα



3



4



5



6

ουργώντας ένα πλούσιο μείγμα καραμέλας που μοιάζει με το γνωστό dulce de leche (καραμέλα γάλακτος).

Για να καραμελώσετε λευκή σοκολάτα, χρησιμοποιήστε μια σοκολάτα καλής ποιότητας με υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο (περίπου 30% - ιδανικά 32%), καθώς αυτό βοηθά τη σοκολάτα να λιώσει ομοιόμορφα. Μια σοκολάτα με 20% ή χαμηλότερη περιεκτικότητα δεν θα λιώσει ομοιόμορφα και υπάρχει μεγάλη πιθανότητα να στεγνώσει.

Μέθοδος

Προθερμάνετε το φούρνο στους 120° C. Τεμαχίστε τη λευκή σοκολάτα σε μικρά και ομοιόμορφα μεγέθους κομμάτια. Απλώστε τη λευκή σοκολάτα σε ένα ρηχό δίσκο ψησίματος και τοποθετήστε το στο φούρνο για 10 λεπτά. Βγάλτε από το φούρνο, ανακατέψτε και διασκορπίστε γύρω γύρω τη σοκολάτα με μια σπάτουλα. Επαναλάβετε τη διαδικασία κάθε 10 λεπτά (για συνολικά 30-60 λεπτά), έως ότου η λευκή σοκολάτα να πάρει ένα βαθύ χρυσαφί - καφέ χρώμα. Σε κάποιο χρονικό σημείο, η σοκολάτα μπορεί να αποκτήσει μια υφή «τριμμένης κιμωλίας». Αυτό είναι φυσιολογικό. Μόλις η σοκολάτα καραμελώσει και αποκτήσει τη σωστή σύσταση, μπορεί να αποθηκευθεί σε βάζο σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 2 μήνες.

Χρήσεις

Η καραμελωμένη λευκή σοκολάτα είναι στερεή σε θερμοκρασία δωματίου και μπορεί εύκολα να λιώσει και να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε συνταγή με σοκολάτα. Η καραμελωμένη λευκή σοκολάτα ταιριάζει απόλυτα με φρέσκα φρούτα, όπως το αχλάδι. Η ομορφιά της καραμελωμένης λευκής σοκολάτας είναι η ευελιξία της. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε λιωμένη για να γεμίσετε σοκολατάκια ή εναλλακτικά να την απλώσετε επάνω σε μια τούρτα.

Κάντε τη λευκή σοκολάτα σας ξεχωριστή

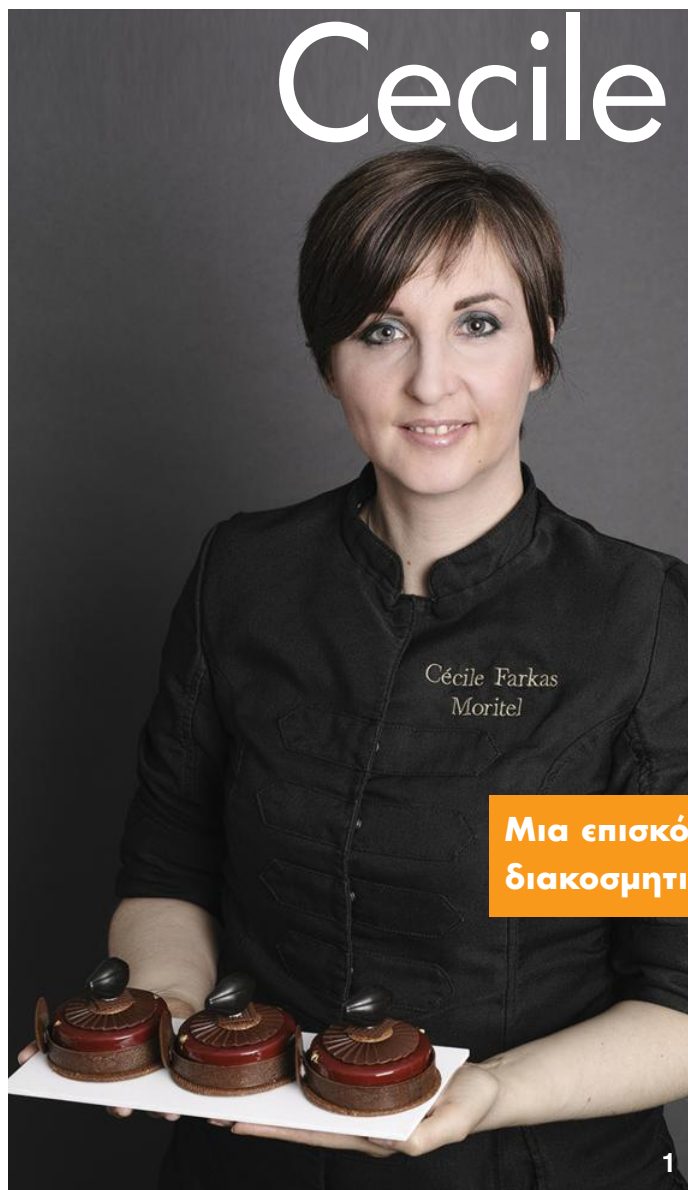
Η λευκή σοκολάτα αποτελεί μια πραγματική απόλαυση. Ενώ οι υπόλοιπες σοκολάτες φτιάχνονται από γάλα και μαύρη σοκο-

λάτα, η λευκή πάντα αποτελεί μια πρόσδετη και ιδιαίτερη επιλογή στην βιτρίνα με τα σοκολατάκια σας. Οι περισσότεροι από τους κορυφαίους ζαχαροπλάστες, πολλές φορές χρησιμοποιούν λευκή σοκολάτα για να προσθέσουν μια γλυκιά εξτρά νότα στα επιδόρπιά τους. Έτσι και εσείς λοιπόν, μπορείτε να προσθέσετε μπαχαρικά της επιλογής σας, για να φτιάξετε για παράδειγμα cypcakes με λευκή σοκολάτα και κάρδαμο. Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ροζ πιπέρι ή σαφράν σε τρούφες λευκής σοκολάτας, ξηρούς καρπούς, κάποιο λικέρ με δυνατό άρωμα κ.λ.π. Οι επιλογές είναι ανεξάντλητες, καθώς η λευκή σοκολάτα είναι ο άδειος καμβάς επάνω στον οποίο μπορείτε να δημιουργήσετε.

Η διατροφική αξία της λευκής σοκολάτας

Η λευκή σοκολάτα έχει πραγματικά πολλούς θαυμαστές. Ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη γεύση της. Τα επιστημονικά δεδομένα που σήμερα έχουμε, δείχνουν ότι περιέχει αρκετά σημαντικά συστατικά, όπως υδατάνδρακες, απαραίτητα αμινοξέα, μέταλλα και ιχνοστοιχεία, αλλά και κάποια άλλα που πρέπει να προσέχουμε όπως τα κορεσμένα λιπαρά και η χοληστερίνη. Το αρνητικό είναι ότι φτιάχνεται από το βούτυρο του κακάο και για αυτό έχει λίγο περισσότερες θερμίδες, χειρότερης ποιότητας λιπαρά και περισσότερη χοληστερίνη. Εμπεριέχει επίσης ικανοποιητικότητα ποσά ασβεστίου. Δεν έχει καθόλου καφεΐνη και θειοβρωμίνη, γι' αυτό και δεν έχει ιδιαίτερα διεγερτική και εξαρτησιογόνο δράση. Για τον λόγο αυτόν αποτελεί μια καλή επιλογή για άτομα που αποφεύγουν την καφεΐνη.

Ανάλογα με τους συνδυασμούς που μπορούν να γίνονται κυκλοφορούν στο εμπόριο σε διάφορα είδη, όπως λευκή σοκολάτα με ξηρούς καρπούς ή με κόκκους ρυζιού, με φρούτα (π.χ. σταφίδες) κ.ά. Οι θερμίδες της κυμαίνονται στις 550-580 ανά 100 γραμμάρια, με ελαφριές διαφοροποιήσεις ανάλογα με το είδος. Συμπερασματικά λοιπόν, θα λέγαμε με ότι η λευκή σοκολάτα αποτελεί μια τροφή πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, ωστόσο εμπεριέχει και σάκχαρα, λιπαρά και πολλές θερμίδες. Μια γλυκιά αμαρτία που σίγουρα θέλει μέτρο!



Cecile

Farkas

**Μια επισκόπηση στις διαφορετικές
διακοσμητικές τεχνικές με σοκολάτα**

**Πόροι που αναφέρονται επίσης
στο πρώτο βιβλίο της με τίτλο
«Chocolate signature»**

Με έδρα της το Μονπελιέ, η Chef Cecile Farkas έχει εργαστεί σκληρά για μια διεθνή καριέρα στην κατάρτιση και τη διαβούλευση με την ζαχαροπλαστική. Καθώς προέρχεται από τον κόσμο της μόδας, το κομψό σύμπαν της, έχει συνηθώς έντονες παρουσιάσεις στις οποίες υπάρχουν πολλά ελικοειδή σχήματα και πολύχρωμα φινιρισμάτα. Αν και ήταν γνωστή για τη δουλειά της πολύ καιρό πριν το Instagram αναδείξει το μοντέρνο στυλ της, η ίδια δεν δίστασε να αξιοποιήσει αυτό το μέσο, για να ενισχύσει τον επιμορφωτικό της ρόλο και να συνδυάσει τα σεμινάρια που δίνει ανά τον κόσμο, με την ίδρυση του δικού της εκπαιδευτικού κέντρου.

Η Cecile Farkas έδειξε ιδιαίτερη προσοχή στις ανάγκες ενός τέτοιου εργαστηρίου, στις απαιτήσεις κερδοφορίας και αποδοτικότητας, αλλά και στην ικανοποίηση των προτιμήσεων του σημερινού κατανα-

ερχόμενη από τον κόσμο της υψηλής ραπτικής, το στυλ της ζαχαροπλαστικής της Cecile Farkas έδειχνε πάντα μια σαφή αδυναμία στις σχολαστικές παρουσιάσεις. Στο κείμενο που ακολουθεί, παρουσιάζουμε εκείνες τις τεχνικές παραμέτρους και τα βασικά τρικ με τα οποία θα μπορείτε να αξιοποιείτε, όλοι εσείς οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες στο έπακρο όλους τους πόρους που έχετε στη διάθεσή σας, για τη δημιουργία διακοσμητικών στοιχείων σοκολάτας.

λωτή, προσφέροντας πλήρως προσαρμοσμένη εκπαίδευση στις ανάγκες των ομάδων επαγγελματιών που εξυπηρετεί. Μία από αυτές τις ανάγκες είναι να επωφεληθούν από όλα τα εργαλεία που έχουν στη διάθεσή τους

για να φτιάξουν πρωτότυπα διακοσμητικά με σοκολάτα.

Συνδυάζοντας τις κλασικές τεχνικές

στο στρώσιμο της σοκολάτας και της γλυπτικής της, αλλά και χρησιμοποιώντας τη μεγάλη ποικιλία καλουπιών που διατίθενται σήμερα, οι δυνατότητες να βρεθεί ένα εξατομικευμένο αποτέλεσμα σε κάθε περίπτωση είναι σχεδόν ατελείωτες. Για την Cecile Farkas είναι σημαντικό να έχετε καλές ιδέες (concept) για τη σύνθεση και τον συνδυασμό χρωμάτων. Επίσης ο κάθε Pastry Chef πρέπει να ξέρει και να έχει τη δυνατότητα του πώς να χειριστεί όλες αυτές τις πτυχές αρμονικά, πράγμα που θα τον οδηγήσει σε ένα αποτέλεσμα που θα αξίζει χειροκροτήματα ή ακριβώς το αντίθετο...

**Γενικές σκέψεις σχετικά
με τα διακοσμητικά σοκολάτας**

Χρώματα και βούτυρο κακάο

Η επιλογή των χρωμάτων έχει μεγάλη σημασία στη σημασία και στην ενίσχυση ενός κομματιού τέχνης αλλά και ενός διακοσμητικού σοκολάτας. Τα χρώματα μπορούν να τονίσουν την ένταση, να δημιουργήσουν ένα αποτέλεσμα της φωτεινότητας και λάμψης. Η χρήση των χρωμάτων απαιτεί καλή γνώση του φάσματος χρωμάτων, προκειμένου να επιτευχθούν αρμονικοί συνδυασμοί. Στη σοκολάτα, χρησιμοποιούμε πάντα λιποδιαλυτές βαφές.

Η συνταγή και η διαδικασία χρωματισμού

Προκειμένου να επιτύχετε έντονα χρώματα, συνιστάται η χρήση βαφής 8% διαλυμένης σε βούτυρο κακάο. Θα πρέπει να προσέχετε να μην υπερβείτε τους 45° C για να λιώσετε το βούτυρο κακάο, αποφεύγοντας έτσι το «ψήσιμο» των χρωστικών ουσιών. Από

την στιγμή που έχετε τα μείγματα, μπορείτε να τα κρατήσετε στο ειδικό μηχάνημα εμβάπτισης σοκολάτας. Οι θερμοκρασίες εφαρμογής ποικίλλουν, ανάλογα με κάθε περίπτωση, ειδικότερα εάν πρόκειται να εργαστείτε με το ειδικό «πιστόλι ψεκασμού» ή το βουρτσάκι.

Διακόσμηση με χρωματιστό βούτυρο κακάο

Στο ειδικό φύλλο, απλώστε το λιωμένο βούτυρο κακάο και χρωματίστε το κίτρινο σε περίπου 34° C. Με μια βούρτσα, τραβήξτε και δημιουργήστε μια βουρτσά για εφέ μεταλλικής απόχρωσης. Εκτελέστε την ίδια διαδικασία με χρωματισμένο ασήμι βούτυρο κακάο για να επιτύχετε ένα πορτοκαλί αποτέλεσμα. Αφήστε να κρυσταλλώσει ελαφρά.

Απλώστε λευκή σοκολάτα με σπάτουλα. Αφήστε τα διακοσμητικά να κρυσταλλώσουν και κόψτε με τη βοήθεια ενός μαχαιριού. Είναι σημαντικό να επιλέξετε βούρτσες καλής ποιότητας για να αποφύγετε την απώλεια τριχών κατά τη χρήση. Γενικά, το βούτυρο κακάο που εφαρμόζεται με βούρτσα πρέπει να είναι σε κάπως υψηλότερες θερμοκρασίες (από 34 έως 38° C).

Οι κυλινδρικοί πλάστες αφρού μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για να διευκολύνουν την εφαρμογή του βουτύρου κακάο. Η θερμοκρασία εφαρμογής πρέπει να είναι περίπου στους 35° C. Μόλις το βούτυρο κακάο κρυσταλλώσει, τα διακοσμητικά σοκολάτας μπορούν να κοπούν και να αποθηκευτούν για μεταγενέστερη χρήση.

Φύλλα και μίχοι σοκολάτας

Σε ειδικό φύλλο για διακοσμητικά σοκολάτας, απλώστε σκούρα σοκολάτα κουβερτούρα και «γρατσουνίστε» με τη βοήθεια μιας χτένας. Αφήστε να κρυσταλλώσει ελαφρά και κόψτε τις σπείρες στο επιθυμητό μήκος. Αφήστε τα ίσια ή διαμορφώστε τα με καλούπι ανάλογα με την προτίμησή σας. Αφήστε να κρυσταλλώσει τελείως και στη συνέχεια ξεφλουδίστε απαλά τη διακόσμηση.

Διακοσμητικά σοκολάτας σε ορθογώνιο σχήμα

Στο ειδικό φύλλο, απλώστε λιωμένη κουβερτούρα. Ψύξτε ελαφρώς και κόψτε τα ορθογώνια με τη βοήθεια ενός χάρακα και ενός μαχαιριού. Αφήστε τα διακοσμητικά σοκολάτας να κρυσταλλώσουν πλήρως για να μπορέσετε να τα βγάλετε από το φύλλο.

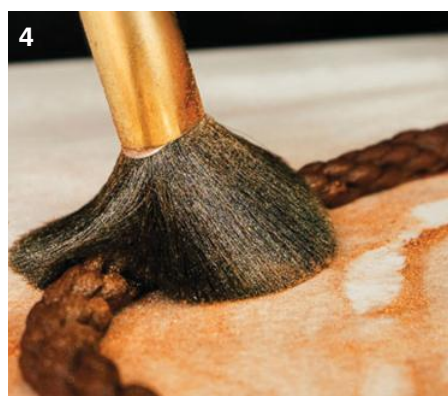
Σοκολάτα σε καλούπι

- 1.000 γρ. κουβερτούρα 50%
- 300 γρ. γλυκόζη
- 200 γρ. σιρόπι 30°

Σε μια κατσαρόλα, βράστε μαζί το σιρόπι και τη γλυκόζη. Ρίξτε πάνω από τη λιωμένη σοκολάτα στους 35° C. Ψύξτε το μείγμα στο ψυγείο για δύο ώρες. Κόψτε τη μάζα αυτή σε κύβους και επεξεργαστείτε την στο μίξερ. Είναι σημαντικό να αποφευχθεί ο διαχωρισμός του λίπους από το βούτυρο κακάο. Αποθηκεύστε σε αεροστεγές δοχείο. Πριν από τη χρήση, μπορείτε να το χειριστείτε λίγο με το χέρι ή να το επαναθερμάνετε σε φούρνο μικροκυμάτων για μερικά δευτερόλεπτα. Για να φτιάξετε το σχοινί, δουλέψτε τη μάζα με το χέρι σε μάρμαρο. Βάλτε σε ό,τι καλούπι σας αρέσει. Μόλις ολοκληρωθεί η διακόσμηση, εφαρμόστε με τη βούρτσα σκόνη σε χάλκινη μεταλλική απόχρωση.

Μοντάρισμα διακόσμησης

Η προετοιμασία μιας τέτοιας διακόσμησης απαιτεί πάντα πολλή δουλειά και σκέψη. Θα χρειαστείτε πολλές δοκιμές προτού μπορέσετε να είστε έτοιμοι από άποψη παραγωγικότητας. Για παράδειγμα, μια πολύ απλή κίτρινη και πορτοκαλί διακόσμηση μπορεί να γίνει σε διαφορετικά μεγέθη. Οι ποικιλία μάλιστα στα εφέ, αποτελούν μια ενδιαφέρουσα πρόταση για την προετοιμασία ενός μπουφέ. Μόλις γίνει η διακόσμηση, μπορούν να αποθηκευτούν σε κλιματιζόμενο χώρο μεταξύ 18° C και 20° C, παράγοντας που θα βοηθήσει στην διατήρησή τους.



1. Η Pastry Chef Cecile Farkas
2. Διαδικασία χρωματισμού στο βούτυρο κακάο
3. Ορθογώνια σοκολάτας
4. Πλεξούδα σοκολάτας
5. Ο χώρος σεμιναρίων της Cecile Farkas

Σοκολατάκια

ganache λευκής σοκολάτας με ΜΈΛΙ

Υλικά

- 500 ml κρέμα γάλακτος 35%.
- 6 γρ. ζύσμα λεμόνι
- 800 γρ. λευκή σοκολάτα
- 150 γρ. μέλι
- 125 γρ. βούτυρο 82%
- 170 γρ. βούτυρο κακάο

Γanache Βατόμουρο

Υλικά

- 140 γρ. πουρές βατόμουρο
- 7 γρ. Ιμβερτοζάχαρο
- 50 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 1,5 γρ. κιτρικό οξύ
- 20 γρ. βούτυρο κακάο
- 260 γρ. λευκή σοκολάτα
- 28 γρ. πουρές βατόμουρο

Συνταγές από τον Γιάννη Νέγκογλου



Υλικά

- 380 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 20 γρ. ιμβερτοζάχαρο
- 440 γρ. σοκολάτα υγείας
- 4 γρ. σκόνη κανέλα

Σοκολατάκια υγείας με μαύρη ζάχαρη



Υλικά

- 400 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 350 γρ. σοκολάτα υγείας
- 350 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 45 γρ. τσάι Matcha

Σοκολατάκια υγείας με τσάι matcha



Υλικά

- 350 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 170 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 70 γρ. πραλίνα αμυγδάλου
- 30 γρ. κόκκους καφέ

Σοκολατάκια πραλίνας αμυγδάλου με ΚΟΚΚΟΥΣ ΚΑΦΕ



Ολοκληρωμένες λύσεις για τον ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ



ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΑΛΙΝΑΣ



ΨΥΚΤΙΚΑ ΤΟΥΝΕΛ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Από 5-12 μέτρα



**ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ
ΣΤΡΩΤΗΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**
Από 25-60 κιλά



**ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**



ΦΟΥΡΝΟΣ ΖΑΧ/ΚΗΣ



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ
Από 40-300 LT



ΣΙΛΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Από 100-1000 LT



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ - ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟ



ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ



ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΣΚΕΥΩΝ



ΜΙΞΕΡ
Από 5-120 LT



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΠΑΠΠΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • www.techno-style.gr
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806

Στο κατάστημα του Yann Duytsche «Dolo» στο Sant Cugat στην Βαρκελώνη, μπορείτε να δοκιμάσετε τα παρακάτω 6 φρέσκα γλυκά με έντονη, τραγανή και κρεμώδη γεύση. 6 αποθαύσεις που αποτελούν μόνο ένα μικρό δείγμα της γαστρονομικής ζαχαροπλαστικής που παράγει καθημερινά στο εργαστήριό του.

Στο βιβλίο, «A week with Yann Duytsche», εκτός από αυτά τα γλυκά, θα βρείτε τα πάντα: από γλυκά τσαγιού και είδη ζαχαροπλαστικής έως κέικ και μους, παγωτά, καραμέλλες, σνακ και πιάτα επιδόρπιων. Μια ευρεία γκάμα προϊόντων με την υπογραφή του Γάλλου Σεφ.

Cherry Manjari

Τρία στοιχεία και τρεις υφές που δεν αντιτίθενται το ένα στο άλλο, αλλά συμπληρώνουν το ένα το άλλο τέλεια. Ένα τρίο που σχηματίζεται από μια ελαφριά μους, τυλιγμένη σε ένα πέπλο από ζελατίνη και σερβίρεται σε ένα τραγανό σαμπλέ. Απλό, παιχνιδιάρικο και πολύχρωμο, χωρίς τεχνητά χρώματα.

Fleur de peau

Το δέρμα ορισμένων συστατικών αποτελεί ένα ισχυρό συμπύκνωμα αρωμάτων, φυσικών αποσταγμάτων, ινών... Επωφελούμαστε από τα εσπεριδοειδή και τους καθυστερημένους ξηρούς καρπούς για να ενισχύσουμε αυτά τα αρώματα και να αναδείξουμε όλη την πολυπλοκότητά τους. Συνιστώ τη χρήση βιολογικών προϊόντων, έτσι ώστε να μην έχουν υπολείμματα χημικών στη φυσική τους συσκευασία. Και πρέπει να δίνουμε, όπως πάντα, τη μέγιστη προσοχή στην προετοιμασία της συνταγής. Οποιαδήποτε λεπτομέρεια είναι σημαντική, το λάθος βάρος ή η λανθασμένη θερμοκρασία κατά την ανάμειξη ή το ψήσιμο μπορεί να καταστρέψει τα πάντα. Η ζαχαροπλαστική απαιτεί απόλυτη πειθαρχία που δεν επιδέχεται προσέγγισης, αλλά αυστηρή ακρίβεια.

Σοκολάτα, καφές και σου με κακάο

Είναι απαραίτητο γι' αυτά τα τραγανά και κρεμώδη γλυκάκια να παρασκευάζονται καθημερινά και να γεμίζονται έγκαιρα. Έτσι, οι υφές παρουσιάζονται σε όλο τους το μεγαλείο και προσφέρουν μια παιχνιδιάρικη γεύση.

Για να διευκολυνθεί η διεργασία, κρατάμε τα petit choux (σουδάκια) και τους τραγανούς δίσκους που έχουν ήδη κοπεί στην κατάψυξη. Και για να γίνει σωστά η ζύμη, τα ψήνουμε αμέσως μόλις αποψυχθούν.

6 τραγανά και υψηλής τέχνης γλυκά από τον Pastry Chef Yann Duytsche

Οι ποικιλίες που παρουσιάζουμε στην βιτρίνα είναι ατελείωτες, με βανίλια Α' ποιότητας, με σαντιγί πραλίνα, με ζαχαρωμένα φύλλα μέντας, με ζελέ φρούτων κ.λπ.

Πράσινο τσάι και βερίκοκο «rioño»

Το συγκεκριμένο γλυκό το εμπνεύστηκα από το νόστιμο rioño του ζαχαροπλαστέιου Ysla, στο Santa Fé (Γρανάδα), του οποίου ο ιδρυτής, ο Ceferino Isla Gonzalez, δημιούργησε το 1897. Μια λιχουδιά που ταξιδεύει πέρα από την Ανδαλουσία.

Το rioño μας, αποτελείται από ένα κέικ με πράσινο τσάι μάτσα, το «ρολό», το οποίο είναι τυλιγμένο πάνω από μια γέμιση με κουλί από βερίκοκο.

Η κρέμα με βάση το αυγό που καλύπτει την κορυφή του ρολού είναι καραμελωμένη, δίνοντας έτσι μια πολύ γλυκιά πινελιά στη δημιουργία αυτή.

Red velvet passion

Το πάθος μας δημιούργησε αυτή την κλασική δημιουργία Αμερικανικής ζαχαροπλαστικής με μια εξωτική πινελιά, καθώς είναι πάλι στη μόδα στα ζαχαροπλαστεία σε όλο τον κόσμο.

Φτιάχνουμε την γνήσια έκδοση με κρέμα από τυρί μασκαρπόνε, άχνη ζάχαρη και κρέμα γάλακτος, ακολουθώντας τις συμβουλές του Christian Escribà και της Patricia Schmidt.

Πάνω κάτω

Σαν σάντουιτς, η σοκολάτα crèmeux αρωματισμένη με φασόλια tonka και νότες βανίλιας και πικρού αμυγδαλού, εμφανίζεται ανάμεσα σε ένα τραγανό σαμπλέ από κακάο και ένα μαλακό κέικ κακάο με ζάχαρη από τον Άγιο Μαυρίκιο.



Η τέχνη της γευσιγνωσίας στη σοκολάτα

Η «Ακαδημία Σοκολάτας» (Academy of Chocolate), έχει ιδρύτρια και Πρόεδρό της, την Sara Jayne Stanes η οποία εξηγεί: «Η Ακαδημία ιδρύθηκε το 2005 για εκπαιδευτικούς σκοπούς, για να διδάξει στους ανθρώπους πώς να ξεχωρίζουν τη σοκολάτα και τα σοκολατάκια και να διερευνούν το μακρύ ταξίδι από τον καρπό μέχρι την έτοιμη μπάρα». Με αυτό στο μυαλό της, η Ακαδημία Σοκολάτας πραγματοποιεί μια σειρά εκδηλώσεων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Είναι γνωστό άλλωστε πως οι διάφορες σοκολατοβιομηχανίες παράγουν πλέον ένα τεράστιο φάσμα σοκολάτας υψηλής ποιότητας και μάλιστα σε παγκόσμιο επίπεδο, από πολλές διαφορετικές χώρες. Η Sensory Analysis Manager Vanessa Lemoines εξηγεί: «Η γεύση βρίσκεται στο επίκεντρο σε καθετί που συμβαίνει στις σοκολατοβιομηχανίες».



1

Η δουλειά της περιλαμβάνει την εργασία και την εκπαίδευση των εμπειρογνομόνων των βιομηχανιών και των πολυάριθμων δοκιμαστών σοκολάτας. «Πάντα γευματίζουμε την ίδια μέρα στις 11.45 π.μ.

-λίγο πριν το μεσημεριανό- μια καλή στιγμή δηλαδή για να δοκιμάσουμε, καθώς είμαστε πεινασμένοι. Δεν καταναλώνουμε καφέ, τσιγάρο ή τσιχλα τις ώρες πριν από την γευσιγνωσία. Αυτό είναι πολύ σημαντικό».

Ξεκινώντας, η Vanessa, εξηγεί λίγο περισσότερο τη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας. Ένα «πολύ σημαντικό» μέρος της δουλειάς της Vanessa είναι να συνεργάζεται με τους καλλιεργητές κακάο στις διάφορες χώρες. «Τους δίνου-

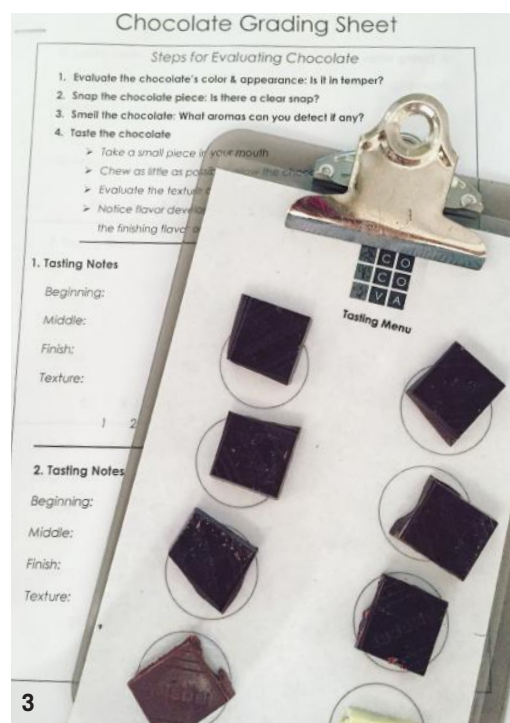


2

με τη σοκολάτα μας για να δοκιμάσουν. Πολλές φορές δεν έχουν δοκιμάσει ποτέ σοκολάτα στη ζωή τους, έτσι ώστε να κατανοήσουν τις γεύσεις που προσπαθούμε να δημιουργήσουμε και τη σημασία του να πάρουμε το στέγνωμα του καρπού και τη ζύμωσή του σωστά». Η ποικιλία του κακάο και η γνώση των καλλιεργητών, είναι όλα καθοριστικά για τη δημιουργία κακάου υψηλής ποιότητας. Είναι σημαντικό οι καρποί να έχουν στεγνώσει στον ήλιο, καθώς αυτό δίνει μια απαλή και «στρογγυλή» γεύση στη σοκολάτα.

Η Vanessa έπειτα διερευνά διάφορα στοιχεία της γεύσης, συμπεριλαμβανομένης της οσμής και του αρώματος, δίνοντας στους δημοσιογράφους που της πήραν την συνέντευξη να πουν και να μασουλήσουν διάφορα υγρά και στέρεα τρόφιμα. Ο ρόλος που παίζει η μύτη στην αντίληψη της γεύσης, απεδείχθη με το να κάνει τον καθένα τους να τοποθετήσει έναν σπόρο κολιανδρου στη γλώσσα του, να κρατήσουν τις μύτες τους, να λιώσουν τον σπόρο, να αφήσουν

τη μύτη και να αναπνεύσουν, απελευθερώνοντας τη γεύση. «Βλέπω τους ανθρώπους να επικεντρώνονται στο στόμα τους, αλλά στη μύτη γίνεται το μεγαλύτερο ποσοστό της γευσιγνωσίας. Απλά πρέπει να συγκεντρώνεστε στη μύτη σας».



1) Sara-Jayne Stanes, Πρόεδρος της Academy of Chocolate
2) Vanessa Lemoines, Sensory Analysis Manager
3) Διάγραμμα γευσιγνωσίας

Μας είπε ότι μέσω της γλώσσας και των οξέων της, οι πικροί, οι γλυκοί και οι αλμυροί υποδοχείς γεύσης, δίνουν έμφαση στην πολυπλοκότητά της. «Όλοι πρέπει να μάθουν πώς λειτουργεί η δική τους γλώσσα, έχουμε διαφορετικούς υποδοχείς, έτσι ώστε να γευόμαστε με διαφορετικούς τρόπους». Η οξύτητα (ένα χαρακτηριστικό της σοκολάτας), παράγει σάλιο. Η πικρίλα βιώνεται στο τέλος της γευσιγνωσίας. «Παίρνει πολύ χρόνο για να εμφανιστεί, αλλά είναι πολύ επίμονη. Ο σημαντικός ρόλος της υφής στη δημιουργία της γεύσης αποδείχθηκε αποτελεσματικά με το να τρώμε ένα τραγανό τρόφιμο που είχε βραχεί και στέγνωσε, χάνοντας έτσι την τραγανότητά του, άρα και την γεύση του.

Προσπαθήσαμε να δέσουμε τον ορισμό γευσιγνωσίας. «Δεν υπάρχει κανένας σωστός ή λανθασμένος τρόπος να το περιγράψουμε», λέει η Vanessa, «είναι αυτό που δοκιμάζεις». Με κάθε σοκολάτα που γεύεται, η Vanessa σχεδιάζει διαγράμματα χρησιμοποιώντας γραμμές που απεικονίζουν τη γευστική διαδικασία στη γλώσσα και στη μύτη, η οποία αποδεικνύεται ότι είναι ένας πολύ σαφής τρόπος απεικόνισης όσων βιώνει ο ουρανίσκος.

Φρέσκες, φρουτώδεις, γεύσεις εσπεριδοειδών, γήινες ήταν μεταξύ των περιγραφών της σοκολάτας. Η Vanessa λέει: «Μια τυφλή γευσιγνωσία σημαίνει ότι δεν έχεις σχηματισμένη γνώμη από πριν, επομένως δεν ψάχνεις για κάτι το συγκεκριμένο. Είναι καλό να εκπλήσσεσαι! Πρόκειται μια συναρπαστική γνώση στον περίπλοκο κόσμο της παραγωγής σοκολάτας υψηλής ποιότητας με διαφορετικά προφίλ γεύσης. Όμως απαιτούνται και ιδιαίτερες και ξεχωριστές δεξιότητες για την ανάλυσή της.

Ολοκληρωμένες λύσεις στην τεχνολογία ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ



Η **Techno Style**, ο πλέον εξειδικευμένος κατασκευαστής μηχανημάτων σοκολατοποιίας, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια πλήρη σειρά μηχανημάτων απευθυνόμενη σε κάθε ανάγκη και απαίτηση παραγωγής, από ένα ζαχαροπλασείο έως μια βιομηχανία. Και με την πείρα του κατασκευαστή σας προτείνουμε λύσεις και μελέτες προσαρμόζοντάς τις στις δικές σας ανάγκες.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • <http://www.techno-style.gr>
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806

Μελέτη για τη βελτίωση της ποιότητας της σοκολάτας με υπέρηχους



Οι καθηγητές Koen Van Den Abeele και Imogen Foubert



Οι ερευνητές από το Kulak Kortrijk Campus στο Βέλγιο, έχουν πλέον αναπτύξει έναν νέο και πιο γρήγορο τρόπο για να ελέγχουν εάν το βουτυροκακάο κρυσταλλώνεται σωστά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της σκλήρυνσης.

Ένα σημαντικό εύρημα είναι ότι η κρυστάλλωση του βουτυροκακάο είναι και το κλειδί στη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας έτσι ώστε αυτή να γυαλίζει, να λιώνει στο στόμα και να διατηρεί τις ιδιότητές της για μεγάλο χρονικό διάστημα. «Το βουτυροκακάο κρυσταλλώνεται καθώς η υγρή σοκολάτα σκληραίνει», εξηγεί η καθηγήτρια Imogen Foubert από το Τμήμα Μικροβιακών και Μοριακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου KU Leuven. «5 τύποι κρυστάλλων μπορούν να σχηματιστούν κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αλλά μόνο ένας από αυτούς έχει τις ιδιότητες που θέλουμε. Ο αριθμός, το μέγεθος, το σχήμα και ο τρόπος με τον οποίο οι κρύσταλλοι κολλάνε μεταξύ τους παίζει σημαντικό ρόλο».

Η νέα τεχνική, η οποία συνίσταται στην αποστολή εγκάρσιων υπερηχητικών κυμάτων μέσω του βουτυροκακάο, επιτρέπει στους ερευνητές να μετρήσουν την αντανάκλαση αυτών των κυμάτων για να πάρουν πληροφορίες σχετικά με τη δομή του βούτυρου. «Όταν το βουτυροκακάο είναι υγρό, το υπερηχητικό κύμα αντανάκλαται στο σύνολό του. Μόλις το βούτυρο κρυσταλλωθεί, μέρος του ηχητικού κύματος διεισδύει στο βουτυροκακάο, οπότε το μέγεθος της αντανάκλασης που μετράμε αλλάζει. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα να δούμε πώς οι διαφορετικοί κρύσταλλοι συγκολλούνται μεταξύ τους, κάτι που είναι σημαντικό για τις τελικές ιδιότητες της σοκολάτας », λέει ο καθηγητής Koen Van Den Abeele από το Τμήμα Φυσικής και Αστρονομίας του Πανεπιστημίου KU Leuven.

Τα ευρήματα είναι αποτέλεσμα της διεπιστημονικής διδακτορικής έρευνας του Annelien Rigolle, υπό την επίβλεψη της καθηγήτριας Imogen Foubert, η οποίος ειδικεύεται στην κρυσταλλοποίηση του λίπους και του καθηγητή Koen Van Den Abeele, ειδικού στη χρήση υπερήχων για μη καταστροφικούς ελέγχους υλικών όπως σύνθετα υλικά, μέταλλα και σκυρόδεμα. Οι ερευνητές σχεδίασαν ένα πρωτότυπο εργαστηρίου, το οποίο τώρα πρέπει να μετατραπεί σε πρωτότυπο για χρήση σε πραγματικές γραμμές παραγωγής σοκολάτας.



Μαδρίτη: Μια από τις παρενέργειες της χημειοθεραπείας σε ασθενείς με καρκίνο είναι η δυσγευσία, η εξασθενημένη δηλαδή αίσθηση της γεύσης. Αυτή η διαταραχή, χτυπά τους ασθενείς και αδυνατούν να γευτούν πολλές αγαπημένες τους γεύσεις, όπως αυτή της πολυαγαπημένης τους σοκολάτας.

Μια διαταραχή που «κλέβει» τη γεύση της σοκολάτας & ένας Chef που την έφερε πίσω



Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin Ισπανός Σεφ, Jordi Roca, υποφέρει από μια σπάνια νευρολογική ασθένεια που επηρεάζει τη φωνή του και το λαιμό του και αυτό τον έκανε να αναρωτηθεί: τί θα γινόταν αν έχανε εντελώς την αίσθηση της γεύσης του;

Για να πραγματοποιήσει το πρότζεκτ αυτό, ο Roca συνεργάστηκε με ασθενείς με καρκίνο και άλλες παθήσεις και με μια ομάδα νευροεπιστημόνων και εμπειρογνομώνων νευρογαστρονομίας, για να δημιουργήσει μια γεύση κακάου που οι ασθενείς που θα το δοκιμάζουν, θα ανακαλούν την γεύση τους μέσα από τις δικές τους μνήμες. Το όλο εγχείρημα ο Roca το ονόμασε «The sense of cocoa» (Η αίσθηση του κακάου).

«Ήταν σαν το επιδόρπιο να είχε τον δικό του κτύπο της καρδιάς... τον καρδιακό παλμό της ζωής για την οποία αγωνίζομαι», δήλωσε η Susana Quevedo, η οποία ήταν βαθιά συγκινημένη αφού γεύτηκε το επιδόρπιο λευκής σοκολάτας του Roca. Η 50χρονη Quevedo, διαγνώστηκε με καρκίνο των ωοθηκών και ήταν ένας από τους 7 ασθενείς που είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα επιδόρπια σοκολάτας που δημιούργησε ο Roca.

Η πρόκληση που αντιμετώπισε ο Σεφ, ήταν να βοηθήσει τους ασθενείς να επανασυνδεθούν με την γεύση της σοκολάτας που είχαν χάσει, μέσω «άλλων φωνητικών, οπτικών και απτικών αισθήσεων», όπως είπε ο ίδιος.

Όταν η νεώτερη συμμετέχουσα στο πρότζεκτ, η Marián Torres, σκέφτεται τη σοκολάτα, θυμάται τα πρώτα της χρόνια στο σχολείο. Ο Roca δημιούργησε ένα επιδόρπιο και χρησιμοποιώντας νερό και μολύβια τα έβαλε δίπλα από το επιδόρπιο για να της θυμίσουν με τους ήχους τους, στα χρόνια του παιχνιδιού και να την βοηθήσει να ανακαλέσει τις παιδικές αυτές στιγμές της. «Μου θύμισε τη χαρά που είχα όταν έτρωγα σοκολάτα και την μοιραζόμουν με τους φίλους μου, κάτι που είναι τόσο απλό μα τόσο παρηγορητικό», είπε η νεαρή ασθενής...





Η Pastry Chef

Mindy Segal

μιλά για το μέλλον των προϊόντων ζαχαροπλαστικής με κάνναβη

Segal θα επεκταθεί παραπέρα και από την ιατρική αγορά των Ηνωμένων Πολιτειών για να πουλήσει τις δημιουργίες της σε όλη την χώρα. «Είμαι πολύ ενθουσιασμένη που θα αγγίξω το ευρύτερο αγοραστικό κοινό σε μια αγορά που με ξέρει ήδη και γνωρίζει το εμπορικό σήμα μου», λέει ο Segal.

Μιλήσαμε με την Segal για το πώς έβαλε στην κουζίνα της, την κάνναβη, για τις βιομηχανικές διεργασίες που είναι συνυφασμένες με τη μαζική παραγωγή βρώσιμων ειδών κάνναβης και Α' Υλών και τη γαστρονομική γευστική δυνατότητα που έχει η κάνναβη. Διαβάστε περισσότερα στη συνέντευξη που ακολουθεί.

Είχατε χρησιμοποιήσει στην προσωπική σας κουζίνα κάνναβη πριν ασχοληθείτε με την δική σας επιχείρηση;

- Φυσικά και το έκανα. Είμαι Σεφ ζαχαροπλαστικής και έχω πειραματιστεί αρκετά! Όταν έγινε νόμιμη από νομικής απόψεως στο Ιλλινόις, με πλησίασαν μερικοί άνθρωποι. Ποτέ δεν μπόρεσα να εξοικειωθώ με την ιδέα αυτή, μέχρι που ο δικηγόρος μου, μου είπε: «Αυτό είναι κάτι με το οποίο πρέπει να ασχοληθείς». Νομίζω ότι ταιριάζει πολύ στην προσωπικότητά μου.

Είναι η διαδικασία ανάπτυξης μιας σειράς γλυκών προϊόντων με το συστατικό την βρώσιμη κάνναβη καθόλου διαφορετική, από το πώς θα χειριζόσασταν τα γλυκά σας για να βγάλετε μια σειρά τυπικών γλυκισμάτων;

- Νομίζω ότι όλες οι εταιρείες είναι διαφορετικές. Εάν είχα μια εταιρεία ζαχαρωτών θα την έκανα κάτω από μια στέγη, ώστε να μπορώ να ελέγξω την ποιότητα. Έχουμε στάνταρ συνταγές και όλα είναι μαζικής παραγωγής τώρα για την εταιρεία βρώσιμων ειδών από κάνναβη. Δεν βάζουμε όμως τίποτα στα ράφια εάν δεν νιώθουμε ότι είναι καλής ποιότητας. Αυτή είναι μια πολύ βασική αξία της εταιρείας.

Αργότερα, η Segal συνεργάστηκε με τον μεγαλύτερο καλλιεργητή κάνναβης του Ιλλινόις, την Cresco Labs, για να δημιουργήσει τις πρώτες σειρές στην χώρα με έτοιμα γλυκά είδη από καννάβη. Την σειρά «Mindy's Artisanal Edibles», που διαθέτει γκουρμέ ποικιλίες, όπως το toffee αμυγδάλου με μαύρη σοκολάτα, που έχει εμπλουτιστεί με THC και CBD (ουσίες που περιέχονται στην κάνναβη), καθώς και την σειρά «Mindy's Kitchen», που προσφέρει κάνναβη ήμερη (sativa), ινδική κάνναβη (indica) και καραμέλες φρούτων από υβριδική κάνναβη σε γκουρμέ γεύσεις όπως ροδάκινο-βερίκοκο, παγωμένη λεμονάδα και πορτοκάλι-μανταρίνι. Τα εν λόγω προϊόντα, βρίσκονται σε απόθεμα, σε ιατρεία πολιτειών όπως η Καλιφόρνια, η Μασαχουσέτη και η Νεβάδα, στις οποίες οι δημιουργίες της σημειώνουν σήμερα τις μεγαλύτερες πωλήσεις.

Για τη Segal, η ιδέα της να δουλέψει με την μαριχουάνα δεν ήταν η μεγάλη αφορμή που την ώθησε να γίνει Σεφ Ζαχαροπλαστικής αρχικά. «Όταν ξεκινήσαμε για πρώτη φορά την κίνηση με την κάνναβη, οι άνθρωποι με ρωτούσαν γιατί το κάναμε αυτό και τους έλεγα ότι είναι απλώς μια εξτρά δραστηριότητα αυτού που κάνω στα εστιατόρια μου», εξηγεί. «Προσφέρω ευτυχία στους ανθρώπους, ανακούφιση ή οτιδήποτε άλλο. Απλά το ίδιο ακριβώς πράγμα, προσθέτοντας ένα άλλο συστατικό». Αντιμετωπίζει την επέκταση της επιχείρησής της με βρώσιμα ζαχαροπλαστικά είδη κάνναβης, ως ζωτικής σημασίας και ως ένα νέο κεφάλαιο στην ήδη επιφανή καριέρα της. «Μου αρέσει το μέλλον. Μου αρέσει πολύ», λέει η Segal. «Ασχολούμαι με αυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά τώρα νιώθω πιο αναζωογονημένη από ποτέ».

Τώρα, χάρη στα πρόσφατα μέτρα του Ιλινόις που θα νομιμοποιηθεί η μαριχουάνα για ενηλίκους από την 1η Ιανουαρίου 2020, η

Η κορυφαία Σεφ Ζαχαροπλάστικής από το Σικάγο, Mindy Segal, είναι ίσως το πιο αναγνωρισμένο ταλέντο που παρασκευάζει σήμερα βρώσιμα είδη ζαχαροπλάστικής με κάνναβη στις Ηνωμένες Πολιτείες. Το πολύ επιτυχημένο εστιατόριο της «Hot Chocolate» υπήρξε το πιο αγαπημένο τοπικό κατάστημα, από το άνοιγμα του κιάλιας, το 2005. Η γνωστή Pastry Chef είχε μάλιστα την τιμή να φιλοξενηθεί στους New York Times. Επίσης η Segal έχει κερδίσει πολλή βραβεία από το ίδρυμα James Beard («Outstanding Chef»), ίδρυμα, που θεωρείται στον κόσμο των ζαχαροπλάστων, ως ένας οργανισμός με κύρος αντίστοιχο των Όσκαρ, στον κόσμο του κινηματογράφου. Το βιβλίο μαγειρικής της, «Cookie Love», κυκλοφόρησε το 2015.



1. Η Pastry Chef Mindy Segal
2. Το εστιατόριο «Hot Chocolate»
3. Ζελεδάκια κάνναβης
4. Σοκολατάκια κάνναβης



Η γευστική δοκιμή γίνεται χωρίς την παρουσία κάνναβης;

- Ναι. Γράφω τη συνταγή, ο Σεφ από την εταιρεία (Cresco) στη συνέχεια την επεξεργάζεται, προσθέτει το ψυχοδραστικό συστατικό και στη συνέχεια το δοκιμάζουμε στο εργαστήριο. Πρέπει να κάνουμε πολλές δοκιμές και στο σπίτι. Έχω την ιατρική μου κάρτα μαριχουάνας, οπότε μπορώ να κάνω μια δοκιμή στα τυφλά κάθε φορά που θέλω. Κανείς δεν ξέρει ότι πολλές φορές τρώω για να βεβαιωθώ! Το προσωπικό μου δεν ξέρει ότι δοκιμάζω τυχαία...

Ποιά προϊόντα πουλάνε περισσότερο στην αγορά;

- Τα ζελεδάκια είναι το προϊόν που πουλάει περισσότερο. Είναι γρήγορα, είναι εύκολο να καταναλωθούν και είναι προσιτά. Ωστόσο, μπορείτε να προτιμήσετε κανείς και μια σοκολάτα. Νομίζω ότι οι σοκολάτες μου είναι από τα καλύτερα είδη που κάνω. Λατρεύω και τα ζελεδάκια, αλλά θα προτιμούσα να φάω μια απλή καραμέλα ή ένα μπισκότο. Αλλά αυτό είναι το προσωπικό μου γούστο.

Εσάς σας αρέσει προσωπικά η γεύση της κάνναβης όταν αυτή χρησιμοποιείται σαν συστατικό στην ζαχαροπλαστική ή ακόμη και στην μαγειρική;

- Φυσικά. Αν το κάνεις σωστά, είναι υπέροχο. Αν το κάνεις κακά, είναι πραγματικά κακό. Νομίζω πως στον κόσμο αρέσει η γεύση και

νομίζω πως τους αρέσει που ξέρουν ότι αυτό που τρώνε δεν είναι άλλο ένα προϊόν από το ράφι. Θα έλεγα πως έχουμε προϊόντα με υπογραφή.

Η εταιρεία «Mindy's Artisan Edibles», θα έλεγα πως είναι ένα premium εμπορικό σήμα, με προϊόντα φτιαγμένα με ένα καθαρό συμπύκνωμα, άγευστο και άοσμο. Τα ψημένα είδη φτιάχνονται έτσι. Στη συνέχεια, έχω τη σειρά προϊόντων «Mindy's Kitchen line», η οποία περιλαμβάνει τα ζελεδάκια και τα λουκουμάκια φρούτων, τα οποία είναι όλα φτιαγμένα με ελαιόλαδο στο οποίο έχουμε προσθέσει τερπένια (οργανικές ενώσεις που συναντώνται σε μια μεγάλη ποικιλία φυτών) και που συμβάλλουν στο προφίλ γεύσης.

Οι διαφορετικές ποικιλίες κάνναβης έχουν διαφορετικές γεύσεις; Υπάρχει συγκεκριμένη ποικιλία που να έχει την καλύτερη γεύση;

- Δεν είναι τόσο η ποικιλία, όσο το προφίλ του τερπενίου. Μπορείς να πάρεις από οπουδήποτε ένα προφίλ γεύσης: από ένα γκρέιπφρουτ, από ένα πεύκο, από ένα λεμόνι. Εξαρτάται με αυτό που θα το συνδυάσεις.

Αυτή τη στιγμή ασχολούμαι ιδιαίτερα με το τσάι: εκχυλίζω την γεύση τσαγιού και την προσθέτω σε διάφορα είδη, όπως για παράδειγμα να φτιάχνω νέα είδη γεύσεων τσαγιού. Παίρνω σχεδόν το ίδιο προφίλ γεύσης που θα έπαιρνα από τη χρήση τερπενίων.

Η ιστορία των Cannoli

Το κανόλι είναι ένα σικελικό επιδόρπιο ζαχαροπλαστικής που αποτελεί ουσιαστικό και αναπόσπαστο κομμάτι της κουζίνας της Σικελίας. Στην ουσία πρόκειται για τηγανητά, κελύφη σε σχήμα σωλήνα, που γεμίζονται με μια γλυκιά, κρέμα ζαχαροπλαστικής. Αυτό το επιδόρπιο έχει μια μακρά ιστορία και εξίσου πολλές παραλλαγές.

Στα παραδοσιακά κανόλι, η γέμιση γίνεται με τυρί ρικότα ή ακόμη και με τυρί μασκαρπόνε. Σε αυτό το τυρί προσθέτουν έναν συνδυασμό βανίλιας, σοκολάτας, φιστικιού, κρασιού Marsala, ροδόκερου ή οποιασδήποτε άλλης ποικιλίας γεύσεων. Επιπλέον, το μέγεθος των κανόλι ποικίλλει ανάλογα με το είδος της γέμισης. Το κέλυφος φτιάχνεται από αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη και διάφορα άλλα συστατικά. Αυτή η ζύμη έπειτα τυλίγεται σε οβάλ σχήμα, τυλίγεται γύρω από έναν δακτύλιο ζύμης και τηγανίζεται. Κατόπιν, Μετά τη διαδικασία τηγανίσματος, τα κελύφη γεμίζονται με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής. Το κανόλι μπορεί να είναι μικρό όσο ένα δάχτυλο (cannulicchi), αλλά συναντάται και σε μέγεθος γροδιάς στην Ρίπα degli Albanesi, μια πόλη κοντά στο Παλέρμο στην οποία μιλάνε 3 γλώσσες, την αλβανική διάλεκτο, την ιταλική και την τοπική σικελική διάλεκτο.

Τα κανόλι προέρχονται από το Παλέρμο και τις γύρω περιοχές. Χρονολογούνται τη στιγμή που η Σικελία βρι



σκόταν υπό τον έλεγχο των Αράβων. Ιστορικά, τα γλυκίσματα αυτά κατασκευάστηκαν για το Carnevale, την εποχή της Αποκριάς αμέσως πριν από τη Σαρακοστή. Το Carnevale χαρακτηρίζεται από παρελάσεις και μεταμφιέσεις, κάτι σαν το Mardi Gras των Γάλλων. Θεωρείται ότι το κανόλι μπορεί να ήταν σύμβολο γονιμότητας. Σήμερα, όμως, τα κανόλι τα απολαμβάνουν όλο το χρόνο στην Ιταλία αλλά και στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Οι Αμερικανοί αγαπούν τα κανόλι και ίσως είναι πιο εξοικειωμένοι με τις παραλλαγές από την πρωτότυπη συνταγή. Αυτό πιθανότατα να οφείλεται εν μέρει στις τροποποιήσεις που έγιναν στις συνταγές από Ιταλούς μετανάστες, μόλις έφτασαν στις Ηνωμένες Πολιτείες. Σε πολλές περιπτώσεις, βασικά συστατικά ήταν λιγότερο διαθέσιμα στις Ηνωμένες Πολιτείες από ό, τι στην Ιταλία. Αυτός μπορεί να είναι και ο λόγος για τον οποίο τα περισσότερα κανόλι που παρασκευάζονται στις Ηνωμένες Πολιτείες

σπάνια διαθέτουν γέμιση από τυρί μασκαρπόνε. Τα κανόλι μπορεί να περιέχουν ακόμα τυρί ρικότα. Σε άλλες περιοχές, η γέμιση μπορεί να περιέχει ζάχαρη, γάλα και κρέμα αραβοσίτου χωρίς καθόλου τυρί.

Όταν φτιάχνουμε κανόλι, είναι σημαντικό να θυμόμαστε πως πρέπει να καταναλωθούν γρήγορα. Αν καθίσουν πολύ ώρα, τότε το κέλυφος θα απορροφήσει από την υγρασία της γέμισης και σύντομα θα χάσει την τραγανότητά του.

Συνταγή για παραδοσιακά ιταλικά Cannoli με κρέμα, φιστίκι & λεμόνι

Υλικά (Για τη γέμιση)

- 400 γρ. ρικότα
- 100 γρ. γιαούρτι
- 150 γρ. μασκαρπόνε
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- Χυμό από 1 μέτριο λεμόνι
- 75 γρ. ανάλατα φιστίκια Αιγίνης, ολόκληρα χωρίς φλούδι & επιπλέον για τη διακόσμηση

Υλικά (Για τη ζύμη)

- 300 γρ. αλεύρι
- 50 γρ. ζάχαρη
- κ.γ. σόδα
- 1 πρέζα κανέλα
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 4 κ.γ. μαυροδάφνη
- 4 κ.γ. βούτυρο λιωμένο
- 1 κρόκο αυγού
- 4 κ.σ. νερό
- Σπορέλαιο για τηγάνισμα

Εκτέλεση (Για τη γέμιση)

Ρίχνουμε στον κάδο ενός ηλεκτρικού μίξερ όλα τα υλικά για τη γέμιση εκτός από το λεμόνι, το ξύσμα και τα φιστίκια. Χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα μας και να διαλυθεί η ζάχαρη. Σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά καβουρδίζουμε το φιστίκι και μόλις πάρει χρώμα αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει λίγο και το σπάμε σε μικρά κομμάτια.



Τέλος στο μείγμα της γέμισης προσθέτουμε το ζύσμα και τον χυμό λεμονιού. Γενικά προσθέτουμε το λεμόνι στο τέλος της παρασκευής της γέμισης γιατί βοηθάει στο να σφίξει το μείγμα και συνεχίζουμε λίγο ακόμα το χτύπημα αφού ρίξουμε μέσα το τριμμένο καβουρδισμένο φιστίκι. Χτυπάμε μερικά δευτερόλεπτα ακόμα μέχρι να ανακατευτούν.

Αφαιρούμε το μείγμα της γέμισης από τον κάδο του μίξερ και βάζουμε τη γέμιση σε ένα κορνέ και ύστερα τη βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει για 2-3 ώρες ή αν θέλουμε και όλο το βράδυ ακόμα καλύτερα είναι.

Εκτέλεση (Για τη ζύμη)

Παίρνουμε ένα μεγάλο μπολ και βάζουμε μέσα το αλεύρι, ζάχαρη, κανέλα, σόδα και ανακατεύουμε τα στερεά μεταξύ τους. Έπειτα προσθέτουμε το βούτυρο λιωμένο, τη μαυροδάφνη, 1 κρόκο αυγού, ζύσμα από 1 λεμόνι και ανακατεύουμε με το χέρι. Αν χρειαστεί προσθέτουμε 1 κουταλιά νερό ακόμα.

Το ζυμάρι θα βγει σφιχτό. Το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κόβουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Ανοίγουμε λίγο με έναν πλάστη να το βοηθήσουμε λίγο για να χωρέσει στη μηχανή για τα ζυμαρικά. Αλευρώνουμε λίγο τη μηχανή και ξεκινάμε από το χοντρό σημείο. Περνάμε 1-2 φορές το ζυμάρι μέχρι να αρχίσει να δένει. Περνάμε το ζυμάρι 3-4 φορές από κάθε σκάλα και χαμηλώνουμε μέχρι να λεπτύνουμε το ζυμάρι μας. Με το που θα είναι έτοιμο το απλώνουμε στον πάγκο με λίγο αλεύρι και με τη βοήθεια ενός κουπάτ κόβουμε κύκλους διαμέτρου 10-12 εκ.

Με το που ετοιμάσουμε κάποια, βάζουμε αλεύρι πάνω από κάθε ένα και τοποθετούμε το ένα πάνω από το άλλο και τέλος πάνω τους βάζουμε ένα πανάκι να μη στεγνώσει το ζυμάρι.

Ξεκινάμε να τηγανίσουμε τα canpoli. Βάζουμε το σπορέλαιο να ζεσταίνεται και παίρνουμε τον ειδικό μεταλλικό κύλινδρο για αυτό το γλυκό. Παίρνουμε το κάθε ένα και

το τυλίγουμε στη μέση για να είναι πιο χοντρό και με οδηγό τα δάχτυλα μας τα τυλίγουμε στο ειδικό ρολό.

Παίρνουμε ένα στρογγυλό ζυμαράκι, αλείφουμε την άκρη του με λίγο νερό με ένα πινελάκι και βάζουμε στη μέση του το ρολό. Τυλίγουμε το φύλλο πάνω από το ρολό και το φέρνουμε πάνω από την άλλη άκρη, πιέζοντας για να κολλήσει με το άλλο.

Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά για μισό λεπτό. Αν χρειαστεί γυρνάμε το φύλλο με μια τσιμπίδα για να πάρει ομοιόμορφο χρώμα. Αφαιρούμε από το τηγάνι και τα τοποθετούμε σε πιάτο το οποίο έχουμε στρώσει με απορροφητικό χαρτί για να απορροφηθούν τα λάδια και να κρυώσουν.

Αφαιρούμε τους κυλίνδρους από τα κανόλι και με τους ίδιους δημιουργούμε και τα υπόλοιπα ζυμαράκια. Τα τηγανίζουμε με τον ίδιο τρόπο. Παίρνουμε τη γέμιση από το ψυγείο και αφού έχουν κρυώσει γεμίζουμε τα canpoli και από τις 2 πλευρές. Βουτάμε από την άκρη που είναι η γέμιση σε ένα μπολ με τριμμένο φιστίκι.



Είναι ο Ambassador μιας από τις καλύτερες βιοτεχνίες viennoiserie. Τα σχολεία από όλο τον κόσμο του ζητούν να τα επισκεφθεί και να επιδείξει την εξαιρετική του δουλειά. Αλλά ο Johan Martin δεν αποκηρύσσει τις σταθερές επαγγελματικές του αρχές. Το κομμάτι της Viennoiserie, όπως το ονομάζουν οι Γάλλοι και η ζαχαροπλαστική γενικά απαιτούν υπομονή και επαγγελματισμό. Ο Johan Martin -σύμβουλος ζαχαροπλαστικής- μοιράζεται την άποψή του για την τρέχουσα κατάσταση στον κλάδο αυτό. «Η Viennoiserie είναι η τρέλλα που επικρατεί αυτή την στιγμή σε όλο τον κόσμο», καταλήγει.

Johan Martin

«Το τέλειο κρουασάν δεν υπάρχει»

Γιατί είναι η viennoiserie στη μόδα;

- Δεν είναι μόνο η viennoiserie. Σήμερα και τα κλασικά είδη ζαχαροπλαστικής είναι στη μόδα. Η Viennoiserie τρελαίνει όμως όλο τον κόσμο. Δεν κάνω πλέον masterclass στο οποίο να μην διδάσκω viennoiserie. Οι πελάτες τρελαίνονται για το κρουασάν με σοκολάτα. Εδώ και αρκετό καιρό όμως παρατηρείται η εμφάνιση νέων και καινοτόμων τεχνικών, όπως π.χ το δίχρωμο κρουασάν και μερικές φανταστικές διακοσμήσεις που φαίνεται να δίνουν μια δεύτερη ανάσα στη viennoiserie. Τα κοινωνικά δίκτυα δραματίζουν επίσης πρωταρχικό ρόλο σε αυτήν την επιρροή.

Πώς πρέπει να είναι το τέλειο κρουασάν; Ποιά χαρακτηριστικά πρέπει να έχει;

- Το τέλειο κρουασάν δεν υπάρχει. Αλλά μπορώ να σας πω για το καλό κρουασάν, στο οποίο πρέπει να ταιριάζει το καλό τραγανό εξωτερικό του (croustillant) και η ελαφριά, εσωτερική «αεράτη» υφή της ζύμης. Υπάρχουν πολλές τεχνικές προετοιμασίας που επηρεάζουν την ανάπτυξη των γεύσεων, όπως η αργή ζύμωση κ.λ.π. Η επιλογή του βουτύρου είναι το κλειδί για να εξασφαλιστεί μια μοναδική γεύση.

Ποιά είναι τα κύρια λάθη που συνήθως γίνονται στην παραγωγή της viennoiserie;

- Πρώτον, η επιλογή των καλών Α' Υλών είναι σημαντική (αλεύρι, βούτυρο κ.λ.π.). Η viennoiserie είναι ένα πολύπλοκο έργο που απαι-

τεί πολύ χρόνο, υπομονή, αυστηρότητα και συγκεκριμένο εξοπλισμό. Σήμερα, όλα φαίνεται να πρέπει να γίνουν πολύ γρήγορα, πράγμα που σημαίνει ότι κάποια σημαντικά βήματα μπορούν να παραμεληθούν κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, του φουσκώματος ή του ψησίματος. Το γρήγορο κέρδος είναι πανταχού παρόν και μερικές φορές ωθεί τον επαγγελματία να παραβλέψει μερικά από τα προαναφερθέντα βήματα.

Στα ταξίδια σας σε όλο τον κόσμο, τί σας εξέπληξε πιο πρόσφατα; Μπορούμε να πούμε ότι η βιοτεχνική ζαχαροπλαστική βελτιώνεται διεθνώς;

“Έθελα να κάνω ένα καλό βιβλίο συνταγών που θα το χρησιμοποιούν όλοι και όχι ένα βιβλίο για την βιβλιοθήκη”

- Όπως είπα και πριν, η viennoiserie είναι μια τρέλα που έχει καταλάβει όλο τον κόσμο. Βλέπω επίσης την εμφάνιση όλο και πιο όμορφων εννοιών όσον αφορά στα αρτοποιεία και στα ζαχαροπλαστεία σε όλο τον κόσμο (φυσικά, σε Αυστραλία, Ασία και Ευρώπη). Οι χρησιμοποιούμενες Α' Υλές εξακολουθούν να είναι πολύ ακριβές και ως εκ τούτου, είναι ένα προϊόν πολυτελείας που είναι και κατά κάποιο τρόπο μια τάση αυτήν τη

στιγμή. Δίνω πάντα το παράδειγμα ενός υπέροχου κρουασάν αμυγδάλου που δοκίμασα σε ένα από τα ταξίδια μου και κόστιζε 12 δολάρια!

Ας μιλήσουμε για το βιβλίο σας «Signatures». Ποιά είναι η ιδέα πίσω από το βιβλίο;

- Μου πήρε ουσιαστικά έναν χρόνο εργασίας. Αποτελείται από 85 συνταγές προσαρμοσμένες κυρίως για ζαχαροπλαστεία. Μεταξύ αυτών υπάρχουν 5 συνταγές για viennoiserie που βγήκαν πραγμα-



τικά μέσα από την καρδιά μου. Είναι ένα βιβλίο για επαγγελματίες, ερασιτέχνες, αλλά και λάτρεις ζαχαροπλαστικής.

Στο παρελθόν έχετε δηλώσει: «Το μέλλον της ζαχαροπλαστικής δεν με ανησυχεί, από την στιγμή που θα συνεχίζουμε να προσφέρουμε φρέσκα προϊόντα που φτιάχνονται από εμάς και δεν θα εξαπατούμε τους πελάτες μας» Αισθάνεστε ακόμα το ίδιο;

- Η γνώμη μου για το θέμα αυτό παραμένει αμετάβλητη. Το μέλλον της ζαχαροπλαστικής δεν με ανησυχεί, εφόσον προσφέρουμε φρέσκα προϊόντα και παρασκευάζονται στο εργαστήριο. Οι πελάτες αγοράζουν αυθόρμητα μέσω του οπτικού ερεθίσματος, αλλά θα επιστρέψουν μόνο εάν υπάρχει η πραγματικά καλή και ποιοτική γεύση. Αυτή είναι η προσωπική μου πεποίθηση.





Τα πιο παράξενα γλυκά του κόσμου

Ακούγοντας τη λέξη γλυκό, συνήθως μας έρχεται στο μυαλό μία σοκολατίνα, μία τάρτα, μία κρέπα, στην πιο απλή περίπτωση... ένα κομματάκι σοκολάτα...

Μπορεί όμως το κοτόπουλο να αποτελέσει βασικό συστατικό σ' ένα γλυκό, το τσίθι να αντικαταστήσει τη ζάχαρη άχνη και το φασόλι το αμύγδαλο; Μα φυσικά και μπορεί αφού παρακάτω σας παρουσιάζονται κάποια από τα πιο παράξενα γλυκά του κόσμου.



1 **Khanom Luk Chup** / Ταϊλάνδη

Είναι το μάρτζιπαν της Ταϊλάνδης. Αποτελείται κατά κύριο λόγο από ροβίτσα (είδος φασολιού) και γάλα καρύδας. Το σχήμα λαχανικών που τους δίνουν και η γυαλιστερή τους επιφάνεια τα κάνει πιο δελεαστικά στο κοινό.

2 **Wagashi** / Ιαπωνία

Είναι το παραδοσιακό ιαπωνέζικο γλυκό σε πολλά σχέδια και χρώματα και συνήθως σερβίρεται με το τσάι. Βασικά συστατικά: azuki beans (είδος κόκκινου φασολιού), ρυζάλευρο, ζάχαρη και άγαρ (φυτική ζελατίνη).

3 **Salty Liquorice** (salmiak ή salmiakki) / Φινλανδία

Είναι κάτι σαν ζελεδάκι-τσίχλα με βασικά υλικά τη γλυκέρικη, το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη ζελατίνη, χλωρίδιο του αμμωνίου (αλλιώς αμμωνία άλατος) και μελάσα, στην οποία οφείλεται και το μαύρο χρώμα. Παρότι το όνομά του είναι salty, δεν περιέχει καθόλου αλάτι. Παράγεται σε Σουηδία, Φινλανδία, Νορβηγία, Δανία και Ολλανδία.



5



6



7



8

4 Salsagheti / Μεξικό

Είναι κάτι σαν gummy noodles, δηλαδή γλυκές λωρίδες συνήθως με γεύση καρπούζι και μία πικάντικη επικάλυψη. Η γεύση που σου αφήνουν είναι καυτερή-γλυκιά-ξινή.

5 Jalebi / Νότια Ασία

Ένα γλυκό που θα σας θυμίσει... σκουλήκια. Όχι, μην τρομοκρατήστε, δεν πρόκειται για αληθινά σκουλήκια, αλλά για ένα γλυκό φτιαγμένο από τηγανητό μείγμα με αλεύρι (κάτι σαν κουρκούτι), σε διάφορα σχήματα, συνήθως κυκλικά ή σαν pretzel. Το jalebi σερβίρεται ζεστό ή κρύο, έχει λαστιχωτή υφή και εξωτερικά περιβάλλονται από επικάλυψη κρυσταλλωμένης ζάχαρης.

6 Creme de Abacate / Βραζιλία

Αν κατευθυνθείτε αρκετά νοτιότερα του Μεξικού, όμως, στη Βραζιλία, μπορείτε να δοκιμάσετε την creme de abacate, μια κρέμα από αβοκάντο που εγγυάται να ικανοποιήσει την επιθυμία σας για γλυκό, όσο κι αν σας ξενίζει η ιδέα. Περιέχει συμπυκνωμένο γάλα

και χυμό lime, ενώ σαν τόπινγκ χρησιμοποιούνται καρύδια και νιφάδες καρύδας και ουσιαστικά αποτελεί το γλυκό «ξαστεράκι» του γουακαμόλε.

7 Cendol / Μαλαισία

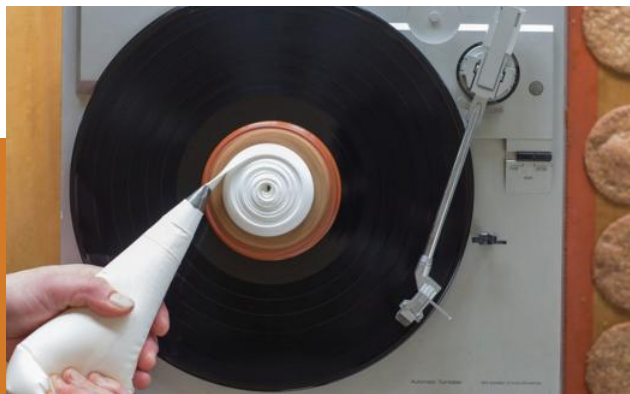
Εκ πρώτης όψεως, μια μερίδα Cendol μοιάζει με ένα μπολ σούπας... σκουληκιών. Στην πραγματικότητα, όμως, τα νουντλς που μοιάζουν με σκουλήκια, φτιάχνονται με χρωματιστό ζελέ, ενώ ο ζωμός αποτελείται από γλυκό και νόστιμο γάλα καρύδας. Πέραν, όμως, των βασικών συστατικών του, το γλυκό αυτό -που είναι πολύ δημοφιλές εκτός από τη Μαλαισία και στην Ινδονησία, τη Σιγκαπούρη, την Καμπότζη, το Βιετνάμ, την Ταϊλάνδη κ.ά. Περιέχει συχνά και... κόκκινα φασόλια.

8 Γρύλοι με σοκολάτα / Ταϊλάνδη

Εδώ τα πράγματα δυσκολεύουν, καθώς τα σοκολατάκια αυτά δεν μοιάζουν με γρύλους, αλλά είναι γρύλοι, με επικάλυψη σοκολάτας. Σίγουρα δεν θα φανταζόσασταν ποτέ τέτοια γέμιση στη σοκολάτα σας, το σίγουρο είναι, όμως, πως είναι τραγανή!

Σύγχρονες τεχνικές στη γαλλική ζαχαροπλαστική

1^ο ΜΕΡΟΣ



Υπάρχουν αρκετές συμβουλές και μερικά κόλπα για να εξοικονομήσετε χρόνο και να εξαλείψετε το στρες στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Η εκμάθηση αυτών των τεχνικών σίγουρα αποκτιέται με πολλή πρακτική αθλή αξίζει, διότι επαναλαμβάνονται ξανά και ξανά σε όλους τους τύπους συνταγών ζαχαροπλαστικής. Οι νέοι ζαχαροπλάστες που βγαίνουν τώρα στο επάγγελμα, σίγουρα θα βρουν το παρακάτω κείμενο αρκετά ενδιαφέρον.



1 Mise en Place (Μιζ αν πλας)

Κυριολεκτικά, «η τοποθέτηση των υλικών», είναι στην ουσία να γίνει η μέτρηση όλων των συστατικών και να τεθεί ο εξοπλισμός σας στη διάθεσή σας, πριν ξεκινήσετε να εκτελέσετε μια συνταγή. Οπότε, είναι αρκετά μεγάλη η σημασία του mise en place στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής όπου ο χρόνος, η θερμοκρασία και η ακρίβεια είναι ύψιστης σημασίας. Συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη τη συνταγή, να ταξινομήσετε τα συστατικά σας και να χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό που σας βολεύει καλύτερα, ώστε στο τέλος, να δημιουργήσετε το αριστούργημά σας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.



2 Η χρήση σακούλας ζαχαροπλαστικής

Το να χρησιμοποιείτε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής είναι μια απλή τεχνική, αλλά αν δεν γίνει σωστά μπορεί να σας δημιουργήσει μεγάλο χάος και ένα λάθος τελικό αποτέλεσμα. Ακολουθήστε τα παρακάτω εύκολα βήματα:

1. Επιλέξτε τη σακούλα σωστού μεγέθους. Για περισσότερη ευκολία χειρισμού, θα δελήσετε μόνο τα 2/3 της σακούλας. Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερες σακούλες για να γεμίσετε καλούπια και μικρότερες σακούλες για τις λεπτομερείς διακοσμήσεις.

2. Εισάγετε το στόμιο διακόσμησης μέσα στην σακούλα. Τραβήξτε το κάτω σφιχτά μέχρι να στερεωθεί σταθερά η σακούλα.

3. Χρησιμοποιήστε τον αντίχειρά σας για να να σπρώξετε το κομμάτι της σακούλας ακριβώς πάνω από το στόμιο, ώστε να μην μπορεί να διαρρεύσει τίποτα ενώ γεμίζετε τη σακούλα.

4. Κρατήστε τη σακούλα από τη μέση και κυλήστε την επάνω άκρη προς τα κάτω, όπως όταν ανεβάζετε ένα μανίκι.

5. Γεμίστε τη σακούλα κατά τα 2/3, ξύνοντας το μείγμα από την σπάτουλα σας στο εσωτερικό της πτυχής.

6. Ξεδιπλώστε την κορυφή της σακούλας και στρίψτε την έτσι ώστε το άκρο να είναι κλειστό.

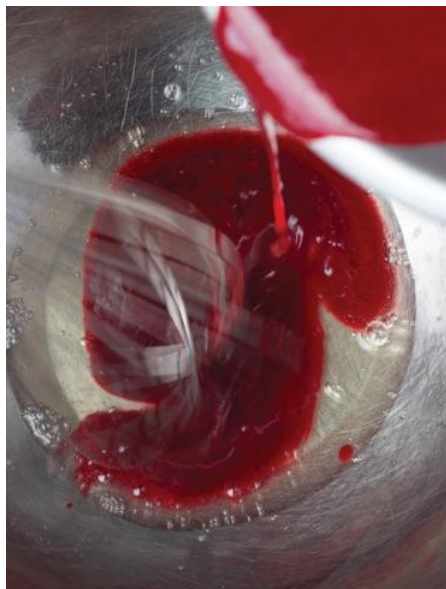
7. Όταν χρησιμοποιείτε τη σακούλα, απλώς θα πρέπει να πιέζετε το χέρι σας γύρω από το άκρο της. Χρησιμοποιήστε το άλλο σας χέρι για να σηκώσετε το άκρο και να το οδηγήσετε προς τη σωστή κατεύθυνση. Ποτέ μην πιέζετε τη σακούλα με τα δύο χέρια.

8. Διατηρείτε πάντα το στόμιο διακόσμησης στον αέρα, αφήνοντας το μείγμα να κρατηθεί στη θέση του. Ποτέ μην αγγίζετε το επιδόρπιο με το στόμιο ή σύρετε την άκρη του μέσα σε αυτό.



3 Δημιουργία κορνέ με λαδόκολλα ζαχαροπλαστικής

Κόψτε ένα τρίγωνο από μια λαδόκολλα ζαχαροπλαστικής. Κρατήστε το μακρύτερο άκρο της ευθείας επάνω, με μια γωνία προς τα κάτω. Διπλώστε τις δύο πλευρικές γωνίες προς το μέρος σας και σταυρώστε τις, σαν να «δίνουν σε κάποιον μια αγκαλιά». Συνεχίστε να τις τυλίγετε γύρω από τον εαυτό τους μέχρι να φτάσουν μέχρι προς τα πίσω και οι 3 γωνίες να συναντηθούν σε ένα σημείο στο κάτω μέρος. Διπλώστε το σημείο προς το εσωτερικό του κώνου για να το ασφαλίσετε. Γεμίστε τον κώνο μόνο κατά το 1/3. Αφού τον γεμίσετε, διπλώστε τις δύο γωνίες προς το κέντρο σε διαγώνιο σχήμα και στη συνέχεια, διπλώστε το πάνω ανοικτό άκρο μέχρι 2 φορές για να το κλείσετε. Κόψτε το κορνέ στην μύτη της άκρης για να διακοσμήσετε.



4ο ρόλος της θερμοκρασίας κατά την μίξη των συστατικών

Πολλές συνταγές ζαχαροπλαστικής θα απαιτήσουν από εσάς να ενσωματώσετε ένα συστατικό με κάποιο άλλο. Με αυτή την τεχνική φέρνεται δύο συστατικά στην ίδια θερμοκρασία (σιγά σιγά), ώστε να μην έχουν δυσμενείς επιπτώσεις το ένα ή το άλλο. Ένα τέλειο παράδειγμα είναι η μίξη ζεστού γάλακτος και κρόκων αυγού. Εάν απλά προσθέσετε όλα τα αυγά στο ζεστό γάλα ή το αντίστροφο, μπορεί να ψηθούν τα αυγά αντί να τα ενσωματώσετε.

Ρίχνοντας αργά το γάλα στους κρόκους αυγών, ενώ ανακατεύετε, τα αυγά θα θερμανθούν, θα έρθουν στην ίδια θερμοκρασία με το γάλα και θα ενσωματωθούν τέλεια. Ένα άλλο παράδειγμα είναι η ενσωμάτωση της λιωμένης ζελατίνης. Το υγρό που πρόκειται να ενωθεί με τη λιωμένη ζελατίνη θα πρέπει να ρίχνεται αργά μέσα σε αυτήν, ενώ ανακατεύεται συνεχώς ή η ζελατίνη μπορεί να σεταριστεί πριν το υγρό ενσωματωθεί πλήρως.

Η ίδια τεχνική ισχύει και στα κρύα συστατικά. Όταν ενσωματώνετε την χτυπημένη κρέμα στη λιωμένη σοκολάτα, πρέπει να το κάνετε σιγά σιγά, αλλιώς η σοκολάτα θα κρυώσει πάρα πολύ και θα σκληρύνει κάνοντας κομματάκια πριν να προλάβει να ενσωματωθεί με την κρέμα.

5 Μαρέγκες

Οι διάφορες συνταγές για μαρέγκα, λένε, είτε να χτυπήσετε τη μαρέγκα σας σε μαλακή μορφή ή να την κάνετε σφιχτή. Μια μαρέγκα σε μαλακή μορφή αναμειγνύεται για μικρότερο χρονικό διάστημα. Το τελικό της αποτέλεσμα, θα είναι αρκετά πιο

«αεράτο» στο δάχτυλό σας. Οι Γάλλοι ονομάζουν αυτό το στάδιο «bec d'oïseaux», καθώς το σχήμα των κορυφών της στο δάχτυλό σας, αναπαριστά το ράμφος ενός πουλιού. Αντιθέτως, μια μαρέγκα σε σφιχτή μορφή θα σταθεί ευθεία στο δάχτυλό σας.

Η μαρέγκα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως μετά την παρασκευή της, ελάχιστη ώρα αφού έχει γίνει για καλύτερα αποτελέσματα. Μετά από λίγο ώρα γίνεται αραιή και εύκαμπτη, οπότε είναι πιο δύσκολο να την ενσωματώσετε σε κάποια μους ή άλλο μείγμα και δεν θα κρατήσει το σχήμα της ακόμα και όταν την βάλετε σε σακούλα. Υπάρχουν 3 κύριοι τύποι μαρέγκας, ο καθένας με ιδιότητες που την καθιστούν κατάλληλη για ορισμένες εφαρμογές.

Γαλλική μαρέγκα

Η γαλλική μαρέγκα χρησιμοποιείται για να δώσει όγκο στα κέικ και στα μείγματα που πρόκειται να ψηθούν. Μπορεί επίσης να ψηθεί από μόνη της και να δημιουργήσει τραγανά κομμάτια μαρέγκας.

Βασική διαδικασία: Χτυπήστε τα ασπράδια αυγών σε υψηλή ταχύτητα μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε τη μισή ποσότητα της απαιτούμενης ζάχαρης συνεχίζοντας να χτυπάτε. Όταν τα ασπράδια αρχίσουν να αποκτούν «σώμα» και το χρώμα τους γίνεται λευκό, προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη. Συνεχίστε να χτυπάτε μέχρι να έχετε την επιθυμητή πυκνότητα. Για συνταγές με πολύ μικρές ποσότητες ζάχαρης, καλό είναι να προσθέσετε όλα αυτά στην πρώτη φάση της προσθήκης. Συνιστάται να απενεργοποιείτε το μίξερ για ένα δευτερόλεπτο όταν προσθέτετε τη ζάχαρη, ώστε να μην κολλάει στα τοιχώματα του κάδου.

Η ποσότητα ζάχαρης που περιέχει μια γαλλική μαρέγκα καθορίζει και την πυκνότητά της. Κάθε μεγάλο ασπράδι αυγού μπορεί να κρατήσει έως και 50 γρ. ζάχαρης. Όταν η συνταγή περιέχει ένα υψηλό ποσοστό ζάχαρης στα ασπράδια, η μαρέγκα θα γίνει σφιχτή και γυαλιστερή με ελάχιστες πιθανότητες να την ξαναχτυπήσετε. Αυτός ο τύπος μαρέγκας είναι εξαιρετικός για τις διακοσμήσεις με κορνέ ή σακούλα. Ωστόσο, εάν η αναλογία της ζάχαρης με τα ασπράδια είναι χαμηλή, η μαρέγκα δεν θα είναι τόσο δυνατή. Κατά την ενσωμάτωση αυτού του τύπου μαρέγκας σε ένα μείγμα θα πρέπει να είστε πολύ ευγενείς, ώστε να μην χάσετε τον όγκο. Είναι επιτακτική ανάγκη να παρακολουθείτε προσεκτικά μια μαρέγκα με ελάχιστη ή μηδενική ζάχαρη καθώς τελειώνει στο μίξερ. Εάν ανακατέψετε πολύ, η μαρέγκα θα «σπάσει» και δεν θα ενσωματωθεί καλά στην συνταγή σας.



Ιταλική μαρέγκα

Σε μια ιταλική μαρέγκα τα ασπράδια αυγών ψήνονται με την προσθήκη σιροπιού ζεστού ζάχαρης σε αυτά. Είναι πολύ δυνατή και αντέχει. Δεδομένου ότι τα ασπράδια ψήνονται από το σιρόπι ζάχαρης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διάφορες μους. Μπορεί επίσης να ψηθεί στο φούρνο μόνη της, να μπει σε κορνέ για διάφορες διακοσμήσεις αλλά και να καεί με φλόγιστρο, όπως συμβαίνει συχνά στις τάρτες λεμονιού. Αυτή η διαδικασία απαιτεί μια μικρή ικανότητα, αλλά μετά από αρκετή πρακτική θα την προετοιμάζετε με ευκολία.

Βασική διαδικασία: Βράστε τη ζάχαρη μαζί με το νερό. Αφού αρχίσει να λιώνει η ζάχαρη, βάλτε τα ασπράδια αυγών σε έναν κάδο με το εξάρτημα χτυπήματος. Όταν η ζάχαρη φτάσει τους 105° C, αρχίστε να χτυπάτε τα ασπράδια σε υψηλή ταχύτητα. Ο στόχος είναι να σφίξουν τα ασπράδια όταν το σιρόπι ζάχαρης θα φτάσει τους 118° C - 121° C. Όταν το σιρόπι πάρει την σωστή θερμοκρασία και τα ασπράδια σφίξουν, χαμηλώστε την ταχύτητα του μίξερ. Βάλτε σιγά σιγά το σιρόπι στην άκρη του κάδου ανάμιξης και μέσα στη μαρέγκα, προσέχοντας προσεκτικά να μην το ρίχνετε στο χτύπημα. Μόλις προστεθεί όλο το σιρόπι, συνεχίστε να χτυπάτε το μείγμα σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να κρυώσει.

Ελβετική μαρέγκα

Αυτή είναι άλλη μια μορφή μαρέγκας, στην οποία τα ασπράδια των αυγών ψήνονται. Είναι πιο δυνατή από την γαλλική μαρέγκα, αλλά δεν έχει τη δύναμη της ιταλικής μαρέγκας.

Βασική διαδικασία: Βάλτε ένα μπολ σε μπεν μαρί και χτυπήστε μαζί τη ζάχαρη με τα ασπράδια αυγών. Όταν το μείγμα φτάσει τους 50° C, αποσύρετε από τη φωτιά και συνεχίστε να χτυπάτε, μέχρι να κρυώσει.



6 Κρέμα σαντιγί

Η κρέμα σαντιγί είναι εύκολο να γίνει, εφόσον γνωρίζετε πότε πρέπει να σταματήσετε το χτύπημα. Εάν φτιάχνετε μια γλυκιά κρέμα σαντιγί (Crème Chantilly στα γαλλικά) που θα χρησιμοποιήσετε για μια διακόσμηση, χτυπήστε την κρέμα σας μέχρι να σχηματίσει σκληρές «κορυφές». Ωστόσο, αν η κρέμα σας ενσωματωθεί σε κάποια μους, σταματήστε να χτυπάτε όταν φτάσετε σε μια πολύ μαλακή υφή, ώστε η κρέμα να μοιάζει περισσότερο με μια παχιά σούπα από πατάτα.

Είναι πολύ εύκολο να ανακατέψετε υπερβολικά την κρέμα, εάν δεν προσέχετε το τέλος. Εάν χτυπήσετε την κρέμα σας, έστω και λίγο παραπάνω και σφίξει, μπορείτε απλά να την ξαναανακατέψετε (όχι να την χτυπήσετε) και να την φέρετε σε μια λίγο πιο υγρή μορφή. Συχνά ακούτε ότι για να φτιάξετε κρέμα σαντιγί, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η κρέμα είναι πολύ κρύα και να τοποθετήσετε το μπολ ανάμειξης στον καταψύκτη αρκετά πριν από το χτύπημα. Αυτό όμως δεν είναι απαραίτητο.

7 Καραμέλα

Η καραμέλα έρχεται σε πολλές μορφές: σκληρή σαν γυαλί, μαλακή σαν φοντάν και σε διαφορετικές βαθμίδες υγρών σταδίων. Η καραμέλα γίνεται με το ζέσταμα της ζάχαρης μέχρι να λιώσει και να αλλάξει το χρώμα και η γεύση της. Εάν αφήσετε τη ζάχαρη να κρυώσει, θα γίνει σκληρή σαν γυαλί. Εάν, ενώ η καραμέλα είναι ακόμη ζεστή, προσθέσετε υγρό (συνήθως κρέμα γάλακτος), η καραμέλα θα γίνει μαλακή ή υγρή ανάλογα με το πόσο υγρό προστίθεται. Μπορεί επίσης να προστεθεί βούτυρο σε αυτό το στάδιο για εξτρά γεύση.

Συνιστάται η χρήση αγνής ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο κατά την παρασκευή καραμέλας, καθώς η ζάχαρη από ζαχαρότευτλα τείνει να καίγεται πιο γρήγορα. Τα χάλκινα σκεύη διατηρούν τη θερμότητα άριστα και είναι ιδανικά για την παρασκευή καραμέλας. Εάν προσθέσετε υγρό στη καραμέλα σας, επιλέξτε ένα βαθύ δοχείο για χρήση, καθώς το υγρό θα φουσκώσει όταν προστεθεί. Βεβαιωθείτε ότι το υγρό σας είναι ζεστό, ώστε να ενσωματωθεί. Διαφορετικά, η καραμέλα θα «αρπάξει». Εάν συμβεί αυτό, βάλτε στο φούρνο και ψήστε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να διαλυθεί. Να έχετε πάντα ένα δοχείο παγωμένου νερού δίπλα σας όταν εργάζεστε με καραμέλα. Εάν πέσει στο χέρι σας, βυθίστε το στο νερό αμέσως.

Όταν φτιάχνετε καραμέλα, είναι σημαντικό να προσέχετε το χρώμα. Πάντα να δοκιμάζετε το χρώμα της καραμέλας σε μια λευκή επιφάνεια, όπως ένα κομμάτι χαρτί, δεδομένου ότι μπορεί να είναι δύσκολο να προσδιοριστεί το χρώμα σε



μια κατσαρόλα, ειδικά χάλκινη. Μια καραμέλα που είναι πολύ ελαφριά θα έχει γλυκιά γεύση χωρίς πολυπλοκότητα. Μια καραμέλα ψημένη και αρκετά σκούρα θα βγάζει πίκρα ή ακόμα και καμένο στην γεύση. Η ιδανική γεύση της καραμέλας που θέλετε βρίσκεται ακριβώς στη μέση των παραπάνω σταδίων.

Μερικές συνταγές καραμέλας, λένε να προσθέσετε νερό στη ζάχαρη σας στην αρχή. Ενώ αυτό μπορεί να βοηθήσει στην πρόληψη του να σας καεί, χρειάζεται πολύ περισσότερο χρόνο για να καραμελώσετε, επειδή πρώτα πρέπει να εξατμιστεί όλο το νερό προτού η ζάχαρη να καραμελώσει.

Βασική διαδικασία: Τοποθετήστε το 1/4 της ζάχαρης σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Όταν δείτε τις άκρες να αρχίζουν να λιώνουν, ανακατέψτε λίγο με ξύλινη κουτάλα και αφήστε τις άκρες να λιώσουν ξανά. Ανακατέψτε ξανά και επαναλάβετε μέχρι να λιώσει όλη η ζάχαρη. Θα έχει ένα ελαφρύ, διάφανο χρώμα καραμέλας. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη, 1/4 τέταρτο κάθε φορά και ακολουθήστε την ίδια διαδικασία. Εάν η

ζάχαρη σας, αρχίσει να παίρνει πολύ χρώμα πριν τελειώσει τελείως, συνεχίστε να την ανακατεύετε εκτός φωτιάς για να επιβραδύνετε το ψήσιμο. Εάν φτιάχνετε μια σκληρή καραμέλα «γυαλί», ψήστε τη ζάχαρη έως ότου η καραμέλα πάρει χρώμα και είναι και αδιαφανής.

Συνεχίστε να ανακατεύετε την καραμέλα εκτός φωτιάς, μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό χρώμα και η καραμέλα να φαίνεται διαφανής αντί αδιαφανής. Μπορείτε πάντα να την επαναφέρετε πίσω στη φωτιά, εάν χρειάζεται περισσότερη θερμότητα για να φτάσετε στα επιθυμητά αποτελέσματα. Αν η καραμέλα ψηθεί πολύ γρήγορα, μπορείτε να επιβραδύνετε ή να σταματήσετε το ψήσιμο τοποθετώντας το κάτω μέρος του τηγανιού σε μια υγρή πετσέτα και ανακατεύοντας το μείγμα. Για καραμέλες που περιέχουν κρέμα γάλακτος, ακριβώς όταν φτάσει το σωστό χρώμα, προσθέστε την ζεστή κρέμα σιγά σιγά και «τυλίξτε» το αφρό που αναδύεται εμπρός πίσω με το



κουτάλι σας μέχρι να μειωθεί. Στη συνέχεια προσθέστε περισσότερη κρέμα.

8 Γαλακτώματα

Οι περισσότεροι άνθρωποι σκέφτονται τις μαγιονέζες ή τα ντρέσινγκ για σαλάτα όταν ακούν για γαλακτώματα, αλλά τα συναντούμε πολύ συχνά και στην ζαχαροπλαστική. Ξαν πρώτο παράδειγμα είναι οι ganache (γκανάς) και οι αρωματισμένες βουτυρόκρεμες. Γαλακτώμα είναι η ένωση λίπους και μιας ουσίας με βάση το νερό, δύο συστατικά που κανονικά δεν αναμειγνύονται ιδανικά, για να δημιουργηθεί ένα λείο και ομοιογενές μείγμα. Η θερμοκρασία και το ανακείμεμα εδώ παίζουν βασικό ρόλο.

9 Σοκολάτα Ganache (γκανάς)

Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν φτιάχνετε μια ganache για να αποφευχθεί ο διαχωρισμός της. Πρέπει να υπάρχει μια ισορ-



ροπία λιπαρών (που προέρχονται από τη σοκολάτα, την κρέμα και το βούτυρο) με οποιοδήποτε υγρό (που προέρχεται από την κρέμα γάλακτος, το γάλα ή τα αρώματα). Συνήθως, όταν μια ganache διαχωρίζεται, είναι επειδή ανακατεύεται ενώ είναι πολύ κρύα ή απλά περιέχει πάρα πολλά λιπαρά. Όταν προσθέσετε κρέμα γάλακτος σε λιωμένη σοκολάτα, το κάνετε σε 2 με 3 στάδια, δημιουργώντας ένα σατινένιο και απαλό μείγμα, ενώ ταυτόχρονα χτυπάτε ζωηρά σε κάθε στάδιο πριν προσθέσετε περισσότερη κρέμα. Μόλις γίνει η ganache σας, συνιστάται να την χρησιμοποιήσετε αμέσως, καθώς μπορεί να είναι δύσκολο να επαναθερμανθεί χωρίς να υποστεί διαχωρισμό.

10 Γλασάρισμα

Τα επιδόρπια που θα επικαλυφθούν με γλασάζ ή με κάποιο γλάσο που περιέχει ζελατίνη ή πηκτίνη θα πρέπει πρώτα να παγώσουν, έτσι ώστε το γλάσο να σεταριστεί και να κολλήσει κατά την επαφή του με το κέικ ή την τούρτα. Φέρτε το γλάσο στη



συνιστώμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, βγάλτε το επιδόρπιό σας από το ψυγείο και τοποθετήστε το σε μια συρμάτινη σχάρα. Ρίξτε το γλάσο γενναϊόδωρα από πάνω προς την κορυφή και τις πλευρές του κέικ γρήγορα. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα μετατόπισης για να σπρώξετε το επιπλέον γλάσο από την κορυφή προς τα έξω. Σηκώστε το κέικ με τη σπάτουλα μετατόπισης και τρίψτε το κάτω μέρος του με κυκλικές κινήσεις στην σχάρα για να απομακρύνετε το περίσσειμα του γλάσου πριν το τοποθετήσετε σε χάρτινο δίσκο ή άλλο σκεύος. Ό,τι γλάσο τρέξει από το επιδόρπιο μπορεί να κρατηθεί και να θερμοκρασιστεί ξανά για χρήση.

11 Διακοσμητικά σοκολάτας

Τα διακοσμητικά σοκολάτας είναι ιδανικά για να προσθέσουν κομψότητα στα επιδόρπια σας. Μπορείτε να τα προσθέσετε ένα προς ένα ή να τα ενώσετε μαζί για διαφορετικά εφέ.

Βασική διαδικασία: Ζεστάνετε μια μικρή ποσότητα σοκολάτας. Τοποθετήστε μια λαδόκολλα σε έναν απόλυτα καθαρό πάγκο εργασίας. Τοποθετήστε 3 ειδικές διάφανες ταινίες στην λαδόκολλα. Καλύψτε τις ταινίες με ένα λεπτό στρώμα σοκολάτας χρησιμοποιώντας μια μικρή σπάτουλα. «Χτενίστε» με μια χτένα ζαχαροπλαστικής μέσα στη σοκολάτα. Εάν η σοκολάτα είναι ακόμα αρκετά ζεστή και ρέει, τρέξτε τη χτένα για δεύτερη φορά. Μόλις η σοκολάτα χάσει τη λάμψη της και αρχίσει να σετάρεται, ξεφλουδίστε την διάφανη ταινία από την λαδόκολλα και στριφογυρίστε την στα στα χέρια σας σε έναν τέλειο κύλινδρο. Καθώς η σοκολάτα στέκεται, θα κρατήσει το σχήμα της. Αφήστε τη σοκολάτα να καθίσει για τουλάχιστον 10 λεπτά. Εάν αφαιρέσετε την διάφανη ταινία πολύ νωρίς, δεν θα έχει τη λάμψη που πρέπει. Μόλις σεταριστεί, αφαιρέστε προσεκτικά την ταινία. Αφαιρέστε προσεκτικά τις διακοσμητικές «μπούκλες» μία προς μία.

12 Ψεκασμός επιδορπίων με σοκολάτα

Η σοκολάτα μπορεί να ψεκάσει σε ένα κατεψυγμένο επιδόρπιο για να δημιουργήσει ένα μοναδικό, βελούδινο εξωτερικό κέλυφος. Σε αυτή την περίπτωση η σοκολάτα θα πρέπει να αναμειχθεί με βούτυρο κακάο που θα προστεθεί, για να γίνει εξαιρετικά ρευστό το μείγμα της σοκολάτας και να μειώσει τις πιθανότητες το ειδικό πιστόλι να φράξει. Το επιδόρπιο πρέπει να κατα-

ψυχθεί έτσι ώστε η σοκολάτα σε μορφή σπρέι που θα μπει, να σεταριστεί με το γλυκό τέλεια. Μπορείτε να μάθετε περισσότερα για το ειδικό πιστόλι για ψεκασμού σοκολάτας, απλά κάνοντας μια έρευνα αγοράς στην βιομηχανία του Κλάδου.

Ο ψεκασμός της σοκολάτας είναι σχετικά εύκολος όσο η σοκολάτα παραμένει ζεστή και εσείς εργάζεστε με ταχύτητα. Εάν γεμίσετε το πιστόλι ψεκασμού και το αφήσετε να καθίσει για 2 λεπτά, η σοκολάτα στο πιστόλι θα στερεοποιηθεί και δεν θα μπορεί να ψεκάσει πλέον. Εάν συμβεί αυτό, θα πρέπει να αδειάσετε τη σοκολάτα από το πιστόλι και να το βρέξετε με πολύ ζεστό νερό πριν ξεκινήσετε ξανά. Ίσως χρειαστεί να αυξήσετε την πίεση για να το ξεμπλοκάρετε.

Βασική διαδικασία: Τοποθετήστε ένα άδειο κουτί από χαρτόνι στον πάγκο, με την ανοιχτή πλευρά προς το μέρος σας, για να ψεκάσετε με ευκολία. Προετοιμάστε το σπρέι σοκολάτας λιώνοντας ίσα μέρη σοκολάτας και βούτυρο κακάο. Σουρώστε τη σοκολάτα στο δοχείο του ψεκαστήρα, χρησιμοποιώντας ένα μικρό φίλτρο λεπτού πλέγματος για να αποφύγετε τυχόν ακατέργαστη σοκολάτα που θα μπορούσε να φράξει τον ψεκαστήρα. Ρυθμίστε την πίεση σε περίπου 25psi και δοκιμάστε τον ψεκασμό στο νεροχύτη σας. Αν μπορείτε να ρυθμίσετε τη ροή, ανοίξτε την όσο το δυνατόν περισσότερο.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο επιδόρπιο σε μεταλλική σχάρα και τοποθετήστε το στο κουτί. Αμέσως ψεκάστε το επιδόρπιο με μια λεπτή στρώση σοκολάτας από απόσταση 30 εκ. περιστρέφοντας την σχάρα καθώς ψεκάσετε. Καλύψτε με άλλο ένα λεπτό στρώμα και επαναλάβετε μέχρι να καλυφθεί πλέον από όλες τις πλευρές. Αποφύγετε να ψεκάσετε από πάρα πολύ κοντά ή πάρα πολύ σε ένα σημείο, αλλιώς η σοκολάτα δεν θα έχει το χρόνο να σεταριστεί και στο τέλος θα έχετε ένα λαμπερό αντί βελούδινο αισθητικό αποτέλεσμα.





Η Γαλλίδα Jessica Prealrato, η δημιουργός τολμηρών και ασυνήθιστων επιδορπίων και γλυκών με βάση τα φρούτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης, ανακηρύχθηκε η καλύτερη ζαχαροπλάστis του κόσμου.

Η διάκριση ήρθε από την κατάταξη των 50 καλύτερων εστιατορίων του κόσμου (World's 50 Best Restaurants). Η 32χρονη ζαχαροπλάστis του εστιατορίου Plaza Athenee στο Παρίσι, βραβευμένη με 3 αστέρια Michelin, η οποία συμβολίζει την τόλμη και τη μοναδικότητα των πιάτων της είναι η πρώτη γυναίκα που λαμβάνει αυτόν τον τίτλο, υπογράμμισε η Hélène Pietrini, διευθύντρια της κατάταξης που καθιερώθηκε το 2002.

Η συνάδελφός της Christelle Bruyaud, μια άλλη ζαχαροπλάστis του επίσης τριάστερου παρισινού Pre Catelan, είχε ανακηρυχθεί πέρυσι η καλύτερη ζαχαροπλάστis εστιατορίου από την οργάνωση «Les grandes tables du monde» (Τα μεγάλα τραπέζια του κόσμου). «Έχω μείνει κατάπληκτη» είπε η Prealrato μετά τη βράβευσή της. Είναι ένα ωραίο δώρο, πρόσθεσε.

Τα «φυσικά» επιδόρπια της ζαχαροπλάστis με το... ξύδι

Τα επιδόρπιά της εντάσσονται στην αντίληψη της «φυσικότητας» (naturalite - γευστικές δημιουργίες με χρήση κυρίως φυσικών προϊόντων), την οποία υποστηρίζει ο διάσημος Σεφ Alain Ducasse, μέντορας της Jessica Prealrato, η οποία προτείνει με τη σειρά της τη «desseralite» (από τις λέξεις dessert, επιδόρπιο + naturalite, φυσικότητα). Αυτός είναι και ο τίτλος του βιβλίου της, στο οποίο προτείνει τις συνταγές για 50 επιδόρπια που ετοίμασε στο Plaza Athenee. Ανάμεσα στις τελευταίες δημιουργίες της, είναι τα επιδόρπια με φράουλες και έλατο, με μπύρα και ραβέντι.

Ζαχαροπλάστis που δεν χρησιμοποιεί μους και κρέμες

«Τα επιδόρπια αυτά δεν είναι κατ' ανάγκη ωραία, είναι μια δουλειά που δεν είναι εύκολη, που δεν αναγνωρίζεται πάντα και που αποτιμάται λίγο. Είμαι κατενθουσιασμένη που αυτό το είδος ήρθε στο προσκήνιο» αναφέρει.

Η ζαχαροπλάστis δεν χρησιμοποιεί ούτε κρέμα ούτε μους στα επιδόρπιά της, που έχουν μια υποψία πικράδας και οξύτητας, εξιδανικεύει τα φρούτα εποχής συνδυάζοντας τα με ξύδι και χρησιμοποιεί τη ζάχαρη όπως το αλάτι, απλά και μόνο για να νοστιμεύει τις δημιουργίες της. «Ουδέποτε θα στοιχημάτιζα ότι η ζαχαροπλαστική αυτή θα έδρεπε δάφνες. Είναι τεράστια τιμή για μένα».

Jessica Prealrato

Αυτή η Γαλλίδα καλλονή είναι η κορυφαία ζαχαροπλάστis στον κόσμο
Φτιάχνει γλυκά με ξύδι!



1. Η βραβευμένη Jessica Prealrato στην κουζίνα του Plaza Athenee
2. Πρωτότυπο επιδόρπιο της Pastry Chef
3. Επιδόρπιο από την σειρά «Desseralite»
4. Επιδόρπιο σοκολάτας



Αγαπητοί συνάδελφοι,
 ενημερωθείτε για τα
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
 από το site της ΟΕΖΕ:
www.oeze.gr



Ο.Ε.Ζ.Ε. Ομοσπονδία Επαγγελματιών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας

Πληροφορίες προς τους καταναλωτές
 για τα **αλλεργιογόνα**
 συστατικά τροφίμων

Ο.Ε.Ζ.Ε. Ομοσπονδία Επαγγελματιών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας

Πληροφορίες προς τους παρασκευαστές τροφίμων
 (προϊόντων ζαχαροπλαστικής)
 για τα **αλλεργιογόνα**
 συστατικά

Υπάρχουν αναλυτικές πληροφορίες για να είστε
 κατοχυρωμένοι από τους ελέγχους του ΕΦΕΤ



The IBC of Pastry Design με τον Jurgen Morgens

Ο Δανός Σεφ Jurgen Morgens, προσκεκλημένος της εταιρείας ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ ήρθε στην Αθήνα τη δεύτερη εβδομάδα του Σεπτεμβρίου και πραγματοποίησε 4 τρίωρες επιδείξεις ζαχαροπλαστικής με έμφαση στη διακόσμηση με τα προϊόντα της κορυφαίας βελγικής εταιρείας IBC. Εκτός από γενικές συμβουλές και οδηγίες για τη χρήση και εφαρμογή χρωμάτων όπως τα power flowers, οι έγχρωμες σκόνες διακόσμησης (truffle powders, sparkling

powders κ.λπ.), έδωσε ιδέες για διακόσμηση με transfer sheets και για την αξιοποίηση έτοιμων σοκολατένιων διακοσμητικών όπως τα εντυπωσιακά κελύφη. Παράλληλα, έδωσε πολύτιμες συμβουλές για τον τρόπο που η εξωτερική εικόνα του γλυκού πρέπει να παραπέμπει στη γεύση της γέμισης. Φυσικά, η επίδειξη έγινε με πραγματικές συνταγές που περιλαμβάνονται στο συνταγολόγιο - διαθέσιμο στο site www.yiannikas.gr.

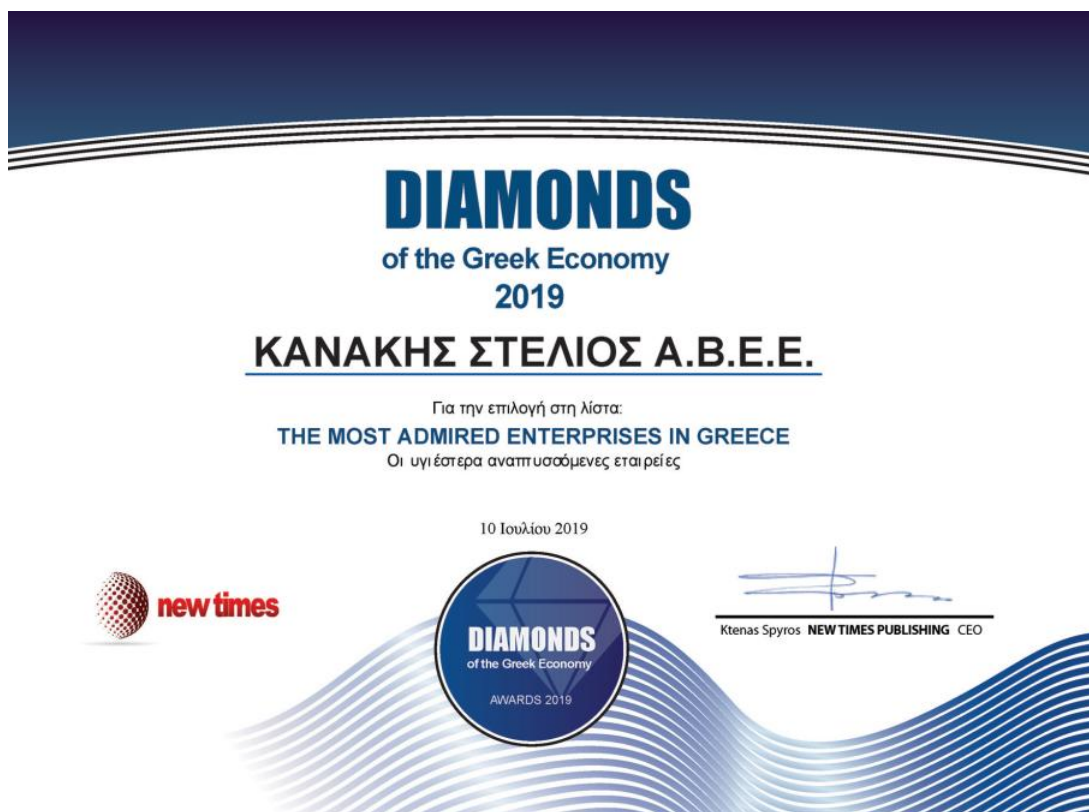


Νέο κατάστημα "ΝΙΚΑΣ" από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουριο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην περιοχή της Γαστούνης στον Ν. Ηλείας. Πρόκειται για το ζαχαροπλαστείο "ΝΙΚΑΣ" που ανακαινίστηκε πλήρως. Την μελέτη και τον σχεδιασμό του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η επιμονή στην ποιότητα και στην αισθητική του χώρου συντέλεσαν για ένα πολύ όμορφο και λειτουργικό κατάστημα. Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στην παρουσίαση και προβολή των γλυκών, που πραγματοποιείται με υψηλής τεχνολογίας και ποιότητας κατασκευής κρυστάλλινα ψυγεία 4ων επιπέδων. Στο κατάστημα ο επισκέπτης θα βρει σε ψηλά κρυστάλλινα ψυγεία προτάσεις για τούρτες παγωτό, παγωτόνι, ενώ σε πανοραμικές φωτιζόμενες βιτρίνες με επάλληλα κρύσταλλα θα βρει πολλά κεράσματα και σιροπιαστές λιχουδιές. Η αισθητική που ακολουθείται στις επιφάνειες των ψυγείων σε συνδυασμό με τους ζεστούς χρωματικά τόνους του ξύλου δημιουργούν ένα πολυτελές αποτέλεσμα.

ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ βραβεύτηκε για 5η φορά στο θεσμό επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2019» ως μια από τις υγιέστερα αναπτυσσόμενες εταιρείες της χώρας. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στις 10 Ιουλίου στο Grande Bretagne Hotel Athens, υπό την αιγίδα των Υπουργείων Ανάπτυξης & Επενδύσεων και Περιβάλλοντος & Ενέργειας, του Συνδέσμου Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ), του Συνδέσμου Βιομηχανιών Ελλάδος (ΣΒΕ), παρουσία πάνω από 600 επιχειρηματιών και εκπροσώπων επιχειρήσεων, πολιτικών και εκπροσώπων των σημαντικότερων επιχειρηματικών φορέων της χώρας. Οι βραβεύσεις στηρίχθηκαν σε αυστηρή αξιολόγηση 10.000 (εκ των σημαντικότερων βάσει κύκλου εργασιών) επιχειρήσεων η οποία κατέληξε στην παρουσίαση των υγιέστερα αναπτυσσόμενων εταιρειών βάσει πέντε συγκεκριμένων οικονομικών δεικτών. Η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ιδρύθηκε το 1985 με όραμα την ανάπτυξη του κλάδου ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγω-



τού στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια. Έκτοτε, η εταιρεία διαγράφει συνεχή πορεία ανάπτυξης βασισμένη στις θεμελιώδεις αξίες της: ποιότητα και πρωτοπορία σε ιδέες, προϊόντα και υπηρεσίες, πάντα με σεβασμό και συνέπεια στις ανάγκες των επαγγελματιών του κλάδου.

Νέο κατάστημα "Σταμάτης Αλετράς" από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε συνέχεια της επιτυχημένης συνεργασίας της "ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΑΛΕΤΡΑΣ" άνοιξε τις πόρτες του στην Βάρη. Σε συνέχεια της επιτυχημένης συνεργασίας της με τον κ. Σταμάτη Αλετρά, η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε και πάλι τον εξοπλισμό του νέου αρτοζαχαροπλαστείου στην λεωφ. Βάρης - Κορωπίου. Ο εξοπλισμός του νέου καταστήματος έχει προσαρμοστεί στις ανάγκες προβολής και σωστής συντήρησης των προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται καθημερινά στο χώρο του εργαστηρίου. Για τις επενδύσεις των βιτρινών έχουν επιλεγεί τάβλες σουηδικής ξυλείας σε φυσική απόχρωση λούστρο, μαύρος αντικέ γρανίτης και μαύρα μεταλλικά στοιχεία, τα οποία, σε συνδυασμό με τις λευκές επιφάνειες, δημιουργούν ένα παιχνίδι αντιθέσεων που δένουν αρμονικά σε ένα υπέροχο αποτέλεσμα.



EUROPAIN PARIS

11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Επιχειρηματικότητα στον κλάδο της αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής

Η ΕΚΘΕΣΗ EUROPAIN 2020 ΑΛΛΑΖΕΙ ΣΕ ΒΑΘΟΣ:
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ
ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Για να υποστηρίξει καλύτερα την ταχεία εξέλιξη του τομέα που επαναπροσδιορίζεται συνεχώς, η EUROPAIN έχει επανασχεδιάσει πλήρως το σχήμα και το περιεχόμενο της επόμενης έκδοσής της, καθιστώντας τις επιχειρήσεις και την έμπνευση τους βασικούς της πυλώνες.

Τον ερχόμενο Ιανουάριο, στο Porte de Versailles, όλοι οι επιχειρηματίες του κλάδου αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τις μελλοντικές τάσεις, να εντοπίσουν αναδυόμενες αγορές, να επινοήσουν νέες έννοιες, να εμπνευστούν για τις νέες τους δημιουργίες και -κυρίως- να εξασφαλίσουν το πλεονέκτημα της πρωτοπορίας.

Η Eurorain θα συγκεντρώσει όλες τις ζωντανές δυνάμεις του κλάδου: θεσμικούς φορείς, συνομοσπονδίες, συνδικαλιστικές ενώσεις καθώς και εκατοντάδες εκθέτες που θα καλύψουν κάθε τους ανάγκη.

Νέος τόπος, νέα μορφή

Η αλλαγή του χρόνου και του τόπου διεξαγωγής της έκθεσης Eurorain έχει μεγάλη σημασία!

Η εγκατάσταση της έκθεσης στην καρδιά του Παρισιού διευκολύνει την πρόσβαση σε επισκέπτες και εκθέτες και επιτρέπει για πρώτη φορά τη διοργάνωση των λεγόμενων «Baking Tours», με άλλα λόγια ξεναγήσεις των Γάλλων και ξένων επισκεπτών της έκθεσης σε Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική του Παρισιού που είναι γνωστά για τις πρωτότυπες ιδέες τους.

Διευκόλυνση των επαγγελματιών επαφών και ενδάρρυνση των επιχειρηματικών συναλλαγών

Η Eurorain επιθυμεί πάνω από όλα να καταστεί παράγοντας επιτάχυνσης των επιχειρηματικών συναλλαγών. Για τον σκοπό αυτό, η



έκθεση περιλαμβάνει μια σειρά πρωτοποριακών ενεργειών που συνδυάζουν την εμπειρία και τα πρακτικά εργαλεία. Οι δράσεις αυτές έχουν ως στόχο να προάγουν την ανάπτυξη των επισκεπτών, των επιχειρηματιών και των φορέων υλοποίησης έργων, ανεξαρτήτως προέλευσης: Βιοτέχνες, «Σύγχρονοι αρτοποιοί», Σαντουισάδικα, Μαζική εστίαση, Παρασκευαστές ζαχαρωδών προϊόντων, Ζαχαροπλάστες, Παρασκευαστές σοκολάτας και παγωτού, Κέτερινγκ, Δίκτυα αρτοποιείων, Υπεραγορές τροφίμων, Χονδρέμποροι κ.λπ.

Επιχειρηματικές συναντήσεις: μια σειρά νέων και δωρεάν επαγγελματικών συναντήσεων που οργανώνονται μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας επαφών και στοχεύει να φέρει πιο κοντά την προσφορά και τη ζήτηση, με σκοπό τη δημιουργία νέων επαφών και την σύναψη μελλοντικών συνεργασιών.

Θέλετε να επενδύσετε σε εξοπλισμό παραγωγής; Επιδυμείτε να ανακαινίσετε το κατάστημά σας; Προτίθεστε να αναπτύξετε μια νέα ιδέα; Επιχειρηματίες, ιδρυτές επιχειρήσεων, βιοτέχνες αυτοαπασχολούμενοι ή μέλη δικτύων θα βρουν τις πληροφορίες που χρειάζονται στον νέο Χώρο Συμβουλευτικής.

Τέλος, ο τομέας των Start-up επιχειρήσεων επανέρχεται εμπλουτισμένος, παρουσιάζοντας μια πλήρη γκάμα ψηφιακών λύσεων και πρωτοφανών καινοτομιών στον τομέα της Τεχνολογίας Τροφίμων.

Καινοτομίες, δημιουργικότητα και τεχνογνωσία που εμπνέουν

Η πρώτη πηγή έμπνευσης της έκθεσης Eurorain είναι οι 500 εκθέτες και επιχειρήσεις που συμμετέχουν σε αυτή: η έκθεση συγκεντρώνει τη μεγαλύτερη προσφορά στον κλάδο της στην Γαλλία κατανεμημένη σε τρεις τομείς-κλειδιά: Πώληση - Διαχείριση - Παρασκευή. Η καλύτερη καινοτομία θα τιμηθεί με ένα από τα βραβεία Eurorain 2020.

Μεγάλη καινοτομία της έκδοσης 2020 είναι το Αρτοποιείο του Μέλλοντος, ένα πραγματικό εργαστήριο παραγωγής, εστίασης και πώλησης που θα παρουσιάσει, σε συνθήκες αγοράς και με τους αντίστοιχους περιορισμούς, καινοτομίες που θα φέρουν επανάσταση στην αρτοποιία του αύριο από πλευράς εμπειρίας πελάτη, ψηφιακών λύσεων, σχεδιασμού και προσφοράς μικρογευμάτων.

Εγκατεστημένο σε πραγματικό φούρνο, ο χώρος «Αρτοποιία και Μικρογεύματα» προτείνει στους επισκέπτες σειρά επιδείξεων και πρακτικών λύσεων που θα δώσουν στους επαγγελματίες τη δυνατότητα να εκμεταλλευτούν νέες ευκαιρίες ανάπτυξης.

Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, φημισμένοι ζαχαροπλάστες, σοκολατοποιοί και παρασκευαστές παγωτού θα μας δείξουν την ανοδική πορεία του κλάδου και θα παρουσιάσουν στο κοινό τεχνικές και συνταγές προσαρμοσμένες στις διαρκώς μεταβαλλόμενες διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών (vegan, βιολογικές, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη κ.λπ.).

Τέλος, ο Παγκόσμιος διαγωνισμός αρτοποιίας και ο Διεθνής διαγωνισμός ζαχαροπλαστικής τέχνης θα φέρουν αντιμέτωπους επί τέσσερις ημέρες τους πλέον διακεκριμένους εκπροσώπους της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας παγκοσμίως. Πραγματική πηγή έμπνευσης για όλους τους επαγγελματίες που θα επισκεφθούν την έκθεση!

Η διασφάλιση της ανάπτυξης στηρίζεται στην πρόβλεψη

Διερεύνηση των αλλαγών της αγοράς, ανάλυση των νέων καταναλωτικών συμπεριφορών, μελέτη των νέων διατροφικών συνθηκών...

Το Φόρουμ Eurorain, τέλος, είναι ένα Think Tank που προτείνει στους επισκέπτες λύσεις ανάπτυξης, χάρη σε μια σειρά από εμπειρογνώμονες και διοικητικά στελέχη του κλάδου της αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής που θα ανταλλάξουν στη διάρκεια του τετραήμερου της έκδοσης απόψεις σχετικά με τα επαγγελματικά ζητήματα και τις τρέχουσες προκλήσεις της αγοράς.

11 - 14 Ιανουαρίου 2020

Αίθουσα 1 / Paris Expo, Porte de Versailles / Γαλλία

www.eurorain.com

@Eurorain @EurorainFrance #eurorain

Για περισσότερες πληροφορίες,

παρακαλώ, επικοινωνήστε στο:

Τηλ: +30 210 36 25 545 / Email: secretariat1@ccifhel.org.gr

ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΟ "THE SWEET SPOT" ΣΤΟ ΝΕΟ ΨΥΧΙΚΟ



Τα ζαχαροπλαστεία "The Sweet Spot" γιορτάζουν τα 10 χρόνια λειτουργίας τους με ένα ολοκαίνουριο ζαχαροπλαστείο και all day cafe στο Νέο Ψυχικό, και πάλι με την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, συνεχίζοντας την μακρόχρονη επιτυχημένη συνεργασία. Εγκαινιάζουν μια νέα εμπειρία για τους φίλους τους, ένα πολύ ευχάριστο χώρο, που συνδυάζει το κλασικό με το μοντέρνο, όπου οι πελάτες μπορούν να πάρουν καφέ, να καθίσουν και να απολαύσουν τα γλυκά, αλλά και αλμυρά

snacks καθώς και να ανακαλύψουν καινούριες γεύσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Μεταλλικές κατασκευές σε απόχρωση μπρούτζου, με καθρέπτες και πλακάκια, φυτά στους τοίχους, ακατέργαστο ξύλο και ταπετσαρίες, όλα μελετημένα αρμονικά συνδέουν το ιδανικό περιβάλλον για τα παιχνιδιάρικα cupcakes, τα cake pops, τα διακοσμημένα μπισκότα, τα layer cakes, τα ατομικά γλυκά, τα macarons, τις τρούφες, το εξαιρετικό χειροποίητο παγωτό και πολλά ακόμη!



PRIME PASTRY - ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε ο πρώτος κύκλος Masterclasses στην Chocolate Academy της Barbara Luijckx στο Torun της Πολωνίας.

Η Prime Pastry ξεκίνησε και φέτος τα προγραμματισμένα σεμινάρια σοκολάτας σε συνεργασία με την Ακαδημία Εμπνευσμένων Δεξιοτήτων.

Στον νέο, άρτια τεχνολογικά και λειτουργικά χώρο σεμιναρίων της Barbara Luijckx και σε γκρουπ των 12 ατόμων, καταξιωμένοι πελάτες και συνεργάτες από την Αθήνα και την υπό-

λοιπη Ελλάδα, είχαν την ευκαιρία, να παρακολουθήσουν, να δημιουργήσουν και να εξελίσουν της δεξιότητες τους πάνω στην σοκολάτα.

Μετά από μεγάλη ζήτηση και εκδήλωση ενδιαφέροντος πολλών πελατών, η Prime Pastry συνεχίζει δυναμικά την δημιουργία νέων γκρουπς.

Για εκδήλωση ενδιαφέροντος, πληροφορίες ή ενημέρωση, επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας ή καλέστε στο 210 2409768.



Ο Christian Frenot ήρθε στην Ελλάδα... ξανά!

Μόνο για τη Βορδώνης Α.Ε. στο πλαίσιο σαλονιού με τα φρούτα της Andros Chef

Ο γνωστός πρώην executive Pastry Chef του φημισμένου La Cigale Palace μοιράστηκε τις γνώσεις και την εμπειρία του στο πλαίσιο Σαλονιού γευστικών παρασκευών με φρούτα Andros Chef που οργανώθηκε στις 26 Σεπτεμβρίου από τη Βορδώνης Α.Ε.

Διαθέτει 40 χρόνια πολυσχιδούς εμπειρίας στη ζαχαροπλαστική, που εκτίνεται από τη λειτουργία boutique ζαχαροπλαστείου στο κέντρο του Παρισιού έως τη διεύθυνση μεγάλων μονάδων πλήρους παραγωγής στην Ινδονησία. Έχει συνεργαστεί ως τεχνικός επί σειρά ετών με σημαντικές εταιρίες του χώρου όπως: Oberweiss (μέλος του Relais Desserts), Elle et Vire, Matinox, ινστιτούτο ζαχαροπλαστικής στο Λουξεμβούργο, Andros κ.α. Ο Christian κέρδισε τη διεθνή του φήμη τόσο για τις ευφάνταστες και γευστικές δημιουργίες του όσο και για τη βαθειά τεχνογνωσία του στα συστατικά ζαχαροπλαστικής, την παραγωγή αλλά και τη διοίκηση. Συνταγές του έχουν δημοσιευτεί σε γνωστά επαγγελματικά περιοδικά (Thuries Magazine, Pastissaria κ.λπ.) ενώ συμμετέχει τακτικά σε διεθνείς διαγωνισμούς WACS (World Association of Chef Societies), ως μέλος της κριτικής επιτροπής. Τα τελευταία χρόνια είναι Culinary Director της Andros Chef.

Στο σαλόνι, οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν διάφορες παρασκευές του με τα φρούτα της Andros: γλυκά κιλού, ποτηράκια, εκτός ψυγείου, παστάκια κ.α. Παράλληλα, παρουσίασε τεχνικές χρήσης φρούτων (pouree & compote), με διάφορα.

Αγγελίες Πωλείται

- 1) Ζυγοκοπτικό μηχάνημα
 - 2) Μπαλαδόρος για καρβέλια
 - 3) Πλαστική μηχανή
- Τηλ. 6973538979

ΝΕΕΣ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ΤΟ 2020

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ διατηρεί ηγετική θέση στον κλάδο του εξοπλισμού καταστημάτων, ξενοδοχείων, χώρων μαζικής εστίασης και της τεχνικής υποστήριξής του. Η βιομηχανία μας πρωταγωνιστεί στον χώρο με ισχυρή παρουσία στο εξωτερικό και στην ελληνική αγορά, λόγω της προηγμένης τεχνογνωσίας και των άριτων προϊόντων και υπηρεσιών της.

Για τους λόγους αυτούς μέσα στο 2020, θα επεκτείνουμε την βιομηχανία μας σε νέες ιδιότητες εγκαταστάσεις στον κόμβο του 25ο χλμ Ε.Ο. Αθηνών-Κορίνθου με την έξοδο 1 Αττικής Οδού, Μάνδρα Αττικής, δημιουργώντας το μεγαλύτερο και πιο σύγχρονο εργοστάσιο των Βαλκανίων. Διαθέτουμε περισσότερα από 25.000 τ.μ. παραγωγής, στεγασμένου αποθηκευτικού χώρου, 2.000 τ.μ. Έκθεσης ολοκληρωμένων λύσεων καθώς και 2.000 τ.μ. γραφείων διοίκησης. Ο χώρος παραγωγής διαθέτει σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό με άριστα εκπαιδευμένο προσωπικό και βραβευμένη τεχνογνωσία.

Είμαστε ιδιαίτερα υπερήφανοι που η βιομηχανία μας με την αξιοπιστία των ανθρώπων και των έργων της, έχει καταστήσει το όνομά της συνώνυμο υψηλής ποιότητας υπηρεσιών και φερεγγυότητας εξασφαλίζοντας πολλαπλά συγκριτικά πλεονεκτήματα για τους πελάτες της.

Για πληροφορίες επικοινωνείτε με την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, κα Ε. Φρουζή, τηλ. 210 3463133.



Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Αθήνας

Την Δευτέρα 7 Οκτωβρίου 2019 πραγματοποιήθηκε Διοικητικό Συμβούλιο στα γραφεία του Σωματείου με μοναδικό θέμα:

- Εκλογές του Σωματείου - εκλογή προσωρινής διοίκησης.



**Σεμινάρια για Παγωτό
GELATONEO στην Ιταλία από
την ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & "ΒΑΣΩ"**



Εκπαιδευτικά Σεμινάρια στην Μπολόνια της Ιταλίας θα πραγματοποιηθούν στην Cattbriga Academy από τους κορυφαίους του κόσμου στο παγωτό GELATONEO. Πως να κτίζουμε τις συνταγές μας για το δικό μας παγωτό, πώς να επιλέγουμε τις πρώτες ύλες, πώς να τις αξιολογούμε, πώς να παράγουμε το παγωτό, πώς να το συντηρούμε, πώς να το σερβίρουμε, και πώς να το φρεσκάρουμε.

Από 17-20 Νοεμβρίου 2019 και από 22/01/2020 έως 25/01/2020.

Επίσκεψη σε ιταλικές τζελατερίες, ανταλλαγή απόψεων με τους ιδιοκτήτες τζελατιέριδες, προϊόντα που βοηθούν στην κατανάλωση.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ ΚΑΙ ΒΑΣΩ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΣ.

Τηλ για δήλωση συμμετοχής: 210 4817244, 6944341782
κα Σοφία Πολιτοπούλου και κ. Παναγιώτης Τσίτσας.

ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΧΡΩΜΑ ΣΕ ΣΠΡΕΪ

Η PanDecor εμπλουτίζοντας συνεχώς την γκάμα των προϊόντων της, παρουσιάζει το χρώμα με βελούδινο αποτέλεσμα σε σπρέϊ, με βάση το βούτυρο κακάο. Ιδανικό για διακόσμηση γλυκών, επιδορπίων, μους, σεμιφρέντο και παγωτών. Δημιουργεί ένα κομψό βελούδινο αποτέλεσμα.

Χωρίς υδρογονοποιημένα λιπαρά.

Πάτερος Νικήτας ABEE

τηλ: 210 4810305-6, fax: 210 4831732

e-mail: pandecor@pandecor.gr



ZUM WALD Μηχανή Συσκευασίας

Μηχανή συσκευασίας για τύλιγμα κερασμάτων Ζαχαροπλαστικής (γλυκών του κιού) με 13 καλούπια και εγγύηση 2 ετών.

Για περισσότερες

πληροορίες:

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ

Αγ. Ελευθερίου 89 Καμίνια -

Πειραιάς τηλ: 210 4826098

6944341782 info@tsitsas.gr,

www.tsitsas.gr



Επικαλυπτική μηχανή στρωτήρα σοκολάτας

Η techno style παρουσιάζει στην ελληνική αγορά την νέα mini σειρά επικαλυπτικής μηχανής στρωτήρα σοκολάτας. Τα μεγάλια της ατού είναι οι ιδιαίτερα περιορισμένες εξωτερικές της διαστάσεις και η εκπληκτική της τιμή. Διατηρώντας παράλληλα όλα τα τεχνικά χαρακτηριστικά των μεγαλύτερων μοντέλων της εταιρείας. Με χωρητικότητα κάδου 25 λίτρων και πλάτος ταινίας 18 εκ. την καθιστούν ιδανική για να καλύψει απόλυτα κάθε ανάγκη ενός παραγωγικού εργαστηρίου.

Για περισσότερες πληροφορίες: Μεθώνης 4, Περιστέρι, Τηλ- Fax: 210-5776786, www.techno-style.gr, κιν: 6977992806

Προτάσεις για Βασιλόπιτα Λαδιού και Παραδοσιακή Βασιλόπιτα Βουτύρου από τη HARVEST

Η εταιρεία HARVEST-ΤΣΙΟΥΡΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ που δραστηριοποιείται από το 1990 στην παραγωγή μιγμάτων Ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας, σας παρουσιάζει δύο προτάσεις για τη φετινή σας βασιλόπιτα. Το μίγμα βασιλόπιτας λαδιού MAESTRO MIX και το μίγμα παραδοσιακής βασιλόπιτας βουτύρου HARVEST SUPER CAKE. Τα δυο αυτά προϊόντα εγγυώνται πλούσια γεύση, ιδανική υγρασία, εξαιρετική διόγκωση και υψηλή διατηρησιμότητα. Εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα και ευκολία στη χρήση. Ανταποκρίνονται άριστα ακόμη και στις πιο απαιτητικές παραγωγικές διαδικασίες. Διατίθενται σε σακί 20 κιλών.

HARVEST: Έδρα: Εθν. Αντίστασης 2, Κατσικάς Ιωάννινα, Τηλ.: 26510 48332

Υπ/μα: Οδ. Διαδ. Κων/νου 4β, Σπάτα Αττικής, Τηλ.: 210 6633803

Email: info@harvest.gr, www.harvest.gr



Πραλίνα IROKO από την ΛΗΔΡΑ

Την IROKO μια εξαιρετική πραλίνα, του εργοστασίου της Ισπανίας Barry Callebaut-Choocovic, με περιεκτικότητα φουντουκιού 11% έφερε στην Ελλάδα η Λήδρα. Πλούσια γεύση φουντουκιού και ευκολία στην χρήση βοηθά τους επαγγελματίες να απογειώσουν τις δημιουργίες τους. Διατίθεται σε δοχείο 10 κιλών.

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο Τμήμα Πωλήσεων της Λήδρα στο τηλέφωνο: 2104834748.



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΕΣ ΦΟΡΜΕΣ ΓΙΑ PANETTONE

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προτείνει τις εξαιρετικές χάρτινες φόρμες ψήσιματος της SILUETT για panettone, με τις οποίες θα παρουσιάσετε άψογα στη βιτρίνα σας το παραδοσιακό Ιταλικό γλυκίσμα. Είναι κατασκευασμένες από αντικολλητικό και μη διαπερατό από λίπη χαρτί, που έχει εγκριθεί για άμεση επαφή με τρόφιμα και είναι ανθεκτικό στο ψήσιμο. Τα διακοσμητικά μελάνια είναι εγκεκριμένα και αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες, λιπαντικά σπρέι και αλκοόλ χωρίς αλλοιώσεις. Κατάλληλες για άμεση χρήση, εξασφαλίζουν σταθερότητα και υποστηρίζουν αποτελεσματικά τη διαδικασία παραγωγής ακόμα και κατά την απαιτητική εορταστική περίοδο. Διατίθενται σε τρία διαφορετικά μεγέθη: μίνι (7 x 6 εκ.), μεσαίο (13,4 x 9,5 εκ.) και μεγάλο (15,5 x 11,2 εκ.).

Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Έδρα: Τηλ: 210 24.19.700, Fax: 210 24.62.433, Υποκ/μα Θεσσαλονίκης: Τηλ: 2310 570121-4, Fax: 2310 570130, e-mail: info@stelioskanakis.gr



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ

Η νέα σειρά σφολιατομηχανών Ιταλίας, που παρουσιάζει η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ φέρνει επανάσταση στα εργαστήρια. Χάρη στο μικρό τους μέγεθος, δίνουν τη δυνατότητα στον επαγγελματία να τις τοποθετήσει επάνω στον πάγκο εργασίας.

Η μία από αυτές διαθέτει ιμάντες του 1 μέτρου και έχει τη δυνατότητα ανοίγματος φύλλου πλάτους 50 εκ., δύο ταχυ-

τήτων, διαστ. 98x2, 38x54 εκ. και η δεύτερη σφολιατομηχανή διαθέτει ανοξείδωτα πηλαινά. Αντί των ιμάντων και δυνατότητα ανοίγματος φύλλου 50 εκ. μία ταχύτητα, διαστ. 83x1990x47.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ τηλ: 210-5773177-8, fax.: 210-5727253, www.kourlampas.gr



Δημιουργήστε την δική σας μπάρα δημητριακών

Η εταιρεία ARTIZAN σας προτείνει το DESICROQ. Μια βάση με πραγματικό μέλι για την παρασκευή φλωρεντίνας και μπάρας δημητριακών. Το πιο γρήγορο, νόστιμο και πάνω από όλα υγιεινό ενεργειακό σνακ που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας σε πολλές παραλλαγές. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας. Η απίθανη γεύση της θα τους εντυπωσιάσει όλους. Διατίθεται σε κιβώτιο των 5 κιλών.

ARTIZAN HELLAS S.A.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε στο τηλ: 210.2589200



Νέα μοντέλα BLAST CHILLERS παγωτού & ζαχαροπλαστικής

Νέες σειρές ταχείων καταψύξεων παρουσιάζει η POLIN Ιταλίας, την σειρά Classic με 6 προγράμματα και χωρητικότητα 5, 10 ή 15 σχαρών 40x60 εκ. καθώς και την σειρά βαρέως τύπου Avant με δυνατότερα μοτέρ, με ψηφιακό χειριστήριο 99 προγραμμάτων και με ειδικά προγράμματα παγωτού, με ίδιες χωρητικότητες με την σειρά Classic αλλά & για πρώτη φορά για την κατηγορία, μοντέλο για 10 σχάρες 60x80 εκ.

Πληροφορίες: ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ,

Θεσ/νίκη: 2310-531.421 & 2310-541.123,

Αθήνα: 210-92.14.207 Κρήτη: 2810-222.705



Κρέμα **KEN Gourmet Duo**. Σας ρθύνει τα χέρια!

Μια 32% κρέμα με μικρή προσθήκη φυτικής στη σύστασή της, για όλες τις χρήσεις. Αντέχει στην ταλαιοπώρια και συγχωρεί τα λάθη. Δεν κόβει - ακόμη και αν χτυπηθεί παραπάνω στο μίξερ. Δεν κόβει, δε βγάξει νερά και δεν χάνει τη διόγκωσή της ακόμη και εάν την αφήσουμε στους 35°C για 2 ώρες. Δεν κόβει όταν της προσθέτουμε όξινα υλικά (π.χ χυμό λεμονιού, πουρέ passion fruit, πάστα φράουλα). Δοκιμασμένη για την αντοχή της και σε cremeux που πετυχαίνει διόγκωση 2,8 ακόμα και κάτω από αντίξοες συνθήκες. Χρησιμοποιήστε την αυτούσια, ή με προσθήκη 48άρας ή φυτικής. Διαθέσιμη σε 1 λίτρο και 10 λίτρο συσκευασία μόνο από τη ΒΟΡΔΩΝΗΣ Α.Ε.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: ΒΟΡΔΩΝΗΣ Α.Ε, τηλ: 210 6135941, info@vordonis.com



Natural box **FOKAS**

Νέα κομψή οικολογική σειρά συσκευασιών που θα καλύψουν κάθε σας ανάγκη. Διαθέτοντας και αξιοποιώντας 60 χρόνια εμπειρίας, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, η Fokas Packaging αποτελεί εγγύηση ποιότητας.

Για περισσότερες πληροφορίες: 17ο χλμ. Ε.Ο. Αθηνών-Κορίνθου, Τηλ: 2105578190-2, Fax: 2105570270, www.fokaspackaging.gr
e-mail: info@fokaspackaging.gr



Επιτραπέζιες μηχανές παγωτού για ευέλικτες και οικονομικές λύσεις από **GROUPALI ICE TEAM COLDELITE**

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:
ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ
Αγ. Ελέυθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς τηλ: 210 4826098
6944341782 info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr
Βάσω Αντιπροσωπείες Μηχανημάτων & Βοηθητικών
Υλών Ζαχαροπλαστικής
Ήρας 1 (1ος όροφος) τηλ: 210 4826098 - 6944341782 Τ.Κ 1080
Λευκωσία, Κύπρος



Νέα γεωμετρικά κουπάτ της PME



Με τα νέα γεωμετρικά κουπάτ της PME μπορείτε εύκολα και γρήγορα να φτιάχνετε εντυπωσιακές και περίπλοκες συνθέσεις με γεωμετρικά σχέδια, χρησιμοποιώντας Ζαχαρόπαστα ή πάστα μοντελισμού, για να διακοσμήσετε τις τούρτες και τα γλυκά σας.

Ιδανικά για επαγγελματίες αλλιά και για αρχάριους, φτιαγμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, περιλαμβάνουν κουπάτ σε τρία διαφορετικά μεγέθη για κάθε είδους δημιουργία.

Sugar World- Αθήναιτης ΕΠΕ

Κομνηνών 16, 16777, Ελληνικό Αθήνα Τηλ. (+30) 210 9603114 Fax (+30) 210 9634044
www.sugarworld.gr

Νέα σειρά Λικέρ Ζαχαροπλαστικής σε γυάλινη 2 λίτρο συσκευασία από την **ELLVINO**

Εκτός από τις κλασικές πεντόλιτρες συσκευασίες pet, τώρα η «ELLVINO» σας προμηθεύει το ποτό που σας ενδιαφέρει και σε γυάλινη δίδιτρη φιάλη. Cookie για κρέμα & σιρόπι μπισκότο, Parfe για λευκές κρέμες & παγωτό παρφέ, Caramel για κρέμα & σιρόπι καραμελά, Kirsch για μπήλακ φόρεστ, Coffee για τιραμισού, Ferrero για κρέμα και σιρόπι Ferrero και άλλες 35 γεύσεις!

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Σκαρμαγκάς, 210-5576410, www.ellvino.com



ΓΙΑ ΓΝΗΣΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ διευρύνει την γκάμα προϊόντων Αρτοζαχαροπλαστικής με το οθλοκαίνουργιο εξαιρετικό Panettone Mix της KOMPLET, με προζύμι. Με αυτό θα δημιουργήσετε το πιο αφράτο παραδοσιακό Ιταλικό Πανετόνε, με πλούσια βουτυρένια γεύση, μασιχωτή υφή και δυνατό άρωμα. Ιδιαίτερα ευέλικτο προϊόν με δυνατότητα για διαφοροποίηση ανάλογα με τις γεμίσεις. Ιδανικό για μεγάλα και για ατομικά πανετόνε. Το προϊόν εγγυάται γρήγορη παραγωγή, σταθερότητα στο ψήσιμο και μεγάλη διατηρησιμότητα. Κατάλληλο και για μέθοδο αργής ωρίμανσης. Διατίθεται σε Σακί 10 κιλών.

Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ,

Έδρα: Τηλ: 210 24.19.700, Fax: 210 24.62.433, Υποκ/μα Θεσσαλονίκης:

Τηλ: 2310 570121-4, Fax: 2310 570130, e-mail: info@stellioskanakis.gr



SPAR - ΕΝΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ

Επαγγελματικό μίξερ Mod. SP-800 χωρητικότητας 8 λίτρων, τριών ταχυτήτων.

Είναι ιδιαίτερα δυνατό και αθόρυβο καθώς είναι μαντεμένιο με βαμμένα γρανάζια. Διατίθεται με προστατευτικό πλέγμα, κάδο INOX και τρία εξαρτήματα (σπάτουλα, γάντζο, σύρμα) Ισχύς 1/3 HP.

Διαστάσεων 47X36X66, βάρος 27 κιλά.



Μίξερ SP-500

Επαγγελματικό μίξερ Mod. SP-500 χωρητικότητας 5 λίτρων, με πανίσχυρο κινητήρα 10 ταχυτήτων μέσω INVERTER.

Διαθέτει: προστατευτικό πλέγμα, υποδοχή για κοπτικό, κάδο INOX και τρία εξαρτήματα (σπάτουλα, γάντζο, σύρμα).

Ισχύς 750Watt, στροφές/λεπτό 180-640.

Διαστάσεων 40X31X46, βάρος 15 κιλά.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Τηλ.: 210-5773177-8, fax.: 210-5727253, www.kourlampas.gr

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ SIEBIN

Προσελκύστε τα βλέμματα των πελατών σας κατά την εορταστική περίοδο, επικαλύπτοντας τις γιορτινές σας δημιουργίες με τις μοναδικές κρέμες CHOCOSILK COVER (Κακό) και WHITE SILK COVER (Λευκό) της SIEBIN. Εφαρμόζουν τέλεια, είναι εξαιρετικά σταθερές, στεγνώνουν αμέσως και είναι εύκολες στη χρήση, αφού απλά τις ζεσταίνετε και επικαλύπτετε. Διαθέτουν εξαιρετική, πλούσια γεύση και είναι ιδανικές για εκτός ψυγείου γλυκά όπως κέικ, ρολό, βασιλόπιτες, σοκολατόπιτες, μάφινς ή κρουασάν αλλιά και για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλι και τούρτες. Σε δοχείο των 6 κιλών.

Αποκλειστική Διάθεση: KONTA ΑΕΒΕ,

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Τηλ: 210 2406990,

210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr



Απρόσμενοι γευστικοί συνδυασμοί

Στη νέα σειρά από υδατόκρεμες Water Based Fillings προστίθεται το Bites Chocolate Orange Peels, μια καινοτομία που συνδυάζει βελούδινη κρέμα σοκολάτας με μικρά κομμάτια πορτοκαλιού, τα οποία ενσωματώνονται εξαιρετικά μεταξύ τους. Είναι σταθερή στην κατάψυξη-απόψυξη και στο ψήσιμο και έτοιμη για απευθείας χρήση ως γέμιση σε όλες τις εφαρμογές αρτοζαχαροπλαστικής. Για εφαρμογές πατισερί προστίθενται 40-50% σε αφρατεμένη κρύα κρέμα. Διατίθεται σε δοχείο 6kg.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε

στο τηλέφωνο: 210 - 6633663 ή επισκεφθείτε το www.sefcozeelandia.gr





Επιβολή προστίμων από τον Ε.Φ.Ε.Τ σε επιχειρήσεις τροφίμων



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΦΕΤ

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατά καιρούς ανακοινώνεται από τον ΕΦΕΤ στα πλαίσια της ενημέρωσης του σχετικά με τα αποτελέσματα της άσκησης των ελεγκτικών αρμοδιοτήτων του, η επικύρωση επιβολής προστίμων σε επιχειρήσεις τροφίμων, κάποιου ύψους ποσού ευρώ. Οι λόγοι που επιβάλλει τα πρόστιμα είναι συνήθως:

- Παραγωγή και διάθεση νοθευμένων τροφίμων.
- Παραγωγή, διακίνηση και διάθεση μη ασφαλών τροφίμων.
- Παρακώληση και παρεμπόδιση ελέγχου.
- Αποκλίσεις ως προς την εφαρμογή των κανόνων HACCP.
- Μη συμμόρφωση ως προς τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής.
- Μη επισήμανση των αλλεργιογόνων

Ένα δετικό μέτρο το οποίο βλέπω εδώ και καιρό είναι ότι δεν αναφέρεται στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις με ονοματεπώνυμο (δεν τις κρεμάει στα μανταλάκια, πιο λαϊκά) δίνοντας έτσι σε διάφορους κακοπροαίρετους δημοσιογράφους να τα αναπαράγουν (σε τοπικό κυρίως επίπεδο) και να δημιουργήσουν πρόβλημα στην συγκεκριμένη επιχείρηση χωρίς ιδιαίτερο τις περισσότερες φορές λόγο. Οι επιχειρηματίες πάντως με την παραλαβή της 1ης έκδοσης ελέγχου στου ΕΦΕΤ θα πρέπει να συμμορφωθούν

άμεσα, να κοιτάζουν σε πόσο χρονικό διάστημα θα γίνει ο 2ος έλεγχος και να τα έχουν όλα έτοιμα. Εάν διαπιστωθεί ότι δεν έχει γίνει κάτι στον 2° έλεγχο, τότε σίγουρα πάνε για πρόστιμο. Μπορεί ενδιάμεσα να σας ζητούν έκδοση ένστασης, αλλά τις περισσότερες φορές δεν είναι πειστική και η επιβολή προστίμου θεωρείται δεδομένη. Επίσης δετικό είναι ότι όσο λιγότερες ελλείψεις σας βρουν, τόσο μεγαλύτερο είναι το διάστημα του 2ου ελέγχου. Αρνητικό είναι το με ποιό τρόπο προσμετρούν



το ύψος του προστίμου και την σοβαρότητά του. Εάν έχετε υψηλό τζίρο την συγκεκριμένη χρονική περίοδο, το πρόστιμο είναι υψηλότερο. Θα πρέπει λοιπόν να επιδείξετε ιδιαίτερη προσοχή στην πιστή τήρηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας, τόσο για τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων, όσο και για την ορθή λειτουργία της επιχείρησής σας.

Καλή σεζόν να έχουμε χωρίς πρόστιμα!

Καπούταγλης Θεόδωρος

Χημικός Μηχανικός (MSc)

Σύμβουλος σε Θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής

Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ

Τηλ: 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.com

Πρωθήστε τα προϊόντα και την επιχείρησή σας
σε website & social media
με επαγγελματικές φωτογραφίες και video



Ο Μιχάλης Κυριαζίδης χρησιμοποιώντας εξειδικευμένες τεχνικές, θα δημιουργήσει για σας, φωτογραφικές συνθέσεις υψηλής αισθητικής με πρωταγωνιστή το φαγητό, το γλυκό και το ποτό, που θα απογειώσουν την εταιρική σας εικόνα και τις πωλήσεις σας!

Με το επαγγελματικό Δίκτυο συνεργατών του (στυλίστες, cameramen, web designers κ.λ.π.) θα επιμεληθούν συνολικά την εταιρική σας εικόνα στο σύγχρονο επαγγελματικό περιβάλλον, δημιουργώντας και σχεδιάζοντας όλο το απαραίτητο υλικό:

- Φωτογραφίες και βίντεο υψηλού επαγγελματικού επιπέδου
- Ιστοσελίδες και πλούσιο ψηφιακό και έντυπο εταιρικό υλικό

Όλα σε ταχύτατο ρυθμό και λογικές τιμές

Μιχάλης Κυριαζίδης Photographer / Food photographer
Αριστοτέλους 82, Χαλάνδρι τηλ: 697 22 48 241, 210 68 10 921

Η βανίλια είναι πιο ακριβή και από το ασήμι!



Θα ήταν υπερβολικό να λέγαμε ότι «αξίζει το βάρος της σε χρυσάφι», ωστόσο αντανακλά πλήρως την πραγματικότητα ότι η βανίλια έχει φτάσει να είναι πιο ακριβή από το ασήμι, κοστίζοντας κάτι παραπάνω από 500 ευρώ το κιλό.

Αναπόφευκτα, αυτά είναι κακά νέα όχι μόνο για τα παγωτά, και τα γλυκά, αλλά ακόμα και για τα αρώματα.

Η ανησυχητική αύξηση της τιμής σχετίζεται με διάφορους παράγοντες, όπως, την περίπλοκη επικοινωνία, τις ακραίες καιρικές συνθήκες, τις κλοπές και την αύξηση της τάσης για «φυσικές» τροφές.

Όλες αυτές οι μεταβλητές συνδυάζονται συνήθως αρμονικά προκειμένου να δημιουργηθεί το εκλεκτότερο από τα μπαχαρικά.

Πιο νόστιμη η σοκολάτα όταν κάνουμε δίαιτα!

Όταν κάποιος κάνει δίαιτα, δεν υπάρχει μεγαλύτερη απόλαυση από το να «κλέψει» ένα κομματάκι σοκολάτα ή λίγα πατατάκια. Το «γιατί» εξηγεί μία νέα μελέτη, που αποκαλύπτει πως οι ενοχές εντείνουν την απόλαυση. Την μελέτη πραγματοποίησαν επιστήμονες από το Πανεπιστήμιο Northwestern στο Ιλινόι, οι οποίοι επιστράτευαν εκατοντάδες εθελοντές για να πραγματοποιήσουν σειρά πειραμάτων. Όπως εξηγούν στην «Επιθεώρηση Έρευνας του Μάρκετινγκ» (JMR), στο πρώτο χάρισαν ομάδα εθελοντών σε δύο υποομάδες και τους ζήτησαν να κοιτάξουν τα εξώφυλλα έξι περιοδικών.

Οι μισοί από αυτούς κοιτούσαν εξώφυλλα περιοδικών υγείας που μιλούσαν για την υγιεινή διατροφή και οι υπόλοιποι εξώφυλλα που δεν είχαν καμία σχέση με την υγιεινή διατροφή. Στη συνέχεια, οι ερευνητές τους έδωσαν μπάρες σοκολάτας, λέγοντάς τους ότι θέλουν να κάνουν μια «μελέτη για τη γεύση». Όλοι οι εθελοντές που είχαν μελετήσει τα εξώφυλλα με την υγιεινή διατροφή, είπαν πως οι σοκολάτες ήταν πιο νόστιμες απ' ό, τι οι εθελοντές της άλλης ομάδας.

Στο δεύτερο πείραμα, οι ερευνητές χάρισαν 100 φοιτητές σε τρεις ομάδες και τους ζήτησαν να περιγράψουν με λίγα λόγια από μία εμπειρία τους. Οι φοιτητές της πρώτης ομάδας έπρεπε να περιγρά-

ψουν κάτι που τους είχε προκαλέσει ενοχές, αυτοί της δεύτερης κάτι που τους είχε προκαλέσει αηδία και εκείνοι της τρίτης ουδέτερα βιώματα. Μετά το τέλος των περιγραφών, οι εθελοντές έφαγαν σοκολατάκια, τα οποία απεδείχθησαν πολύ πιο νόστιμα για όσους είχαν αναβιώσει τις στιγμές που τους είχαν προκαλέσει ενοχές.

Η συσχέτιση ενοχών και νοστιμιάς, όμως, δεν τελείωσε εδώ. Σε ένα τρίτο πείραμα, οι ερευνητές προκάλεσαν ενοχές σε ομάδα γυναικών και μετά τους έδειξαν τα online προφίλ ελκυστικών ανδρών σε μία ιστοσελίδα γνωριμιών. Οι γυναίκες αυτές αποκόμισαν πολύ μεγαλύτερη ικανοποίηση από το «οφθαλμόλουτρο» απ' ό, τι άλλες γυναίκες οι οποίες κοίταξαν τα ίδια προφίλ, δίχως όμως να έχουν πρώτα αισθανθεί ενοχές. «Τα ευρήματά μας υποδηλώνουν ότι ενοχές και απόλαυση είναι αλληλένδετες στον εγκέφαλό μας», δήλωσε η επικεφαλής ερευνήτρια δρ. Κέλυ Γκόλντσμιντ, επίκουρη καθηγήτρια Μάρκετινγκ & Καταναλωτικής Συμπεριφοράς στο Northwestern.





Ζαχαροπλαστείο στο Λονδίνο δίνει αρχιτεκτονική αισθητική στα γλυκά του

Αρτι αφιχθέν στην περιοχή του Πάντινγκτον στο Λονδίνο, το ζαχαροπλαστείο Mille έχει καταφέρει να συγκεντρώσει τα βλέμματα και να κερδίσει τις εντυπώσεις παρόλο που μετρά μόλις λίγο καιρό λειτουργίας.

Ο λόγος; Τα εξαιρετικής αισθητικής γλυκά του, τα οποία όχι μόνο ξεχωρίζουν για την νοστιμιά τους, αλλά κεντρίζουν το ενδιαφέρον και με την τέλεια εικόνα τους. Με παρουσίαση που τιμά ιδιαίτερως την λιτή αρχιτεκτονική, τις απλές γραμμές και τα γεωμετρικά σχήματα, οι δημιουργίες του Mille σίγουρα εντυπωσιάζουν.

Με αύρα, αισθητική αλλά και γλυκά που μεταφέρουν στο Παρίσι το Mille παρασκευάζει αποκλειστικά και μόνο ένα γλυκό: το Gateau Mille Crêpes, που δεν είναι άλλο από πολλαπλές στρώσεις λεπτών (στο πάχος του χαρτιού θα έλεγε κανείς) rapcakes, με το καθένα να ξεχωρίζει από το άλλο, με ένα πολύ ελαφρύ στρώμα γαλλικής, κρέμας ζαχαροπλαστικής.

Για την επίτευξη της άριστης γεύσης των γλυκών τους οι ιδρυνοντες του ζαχαροπλαστείου χρησιμοποιούν εκλεκτές Άγες, επιλεγμένες από διάφορα σημεία του κόσμου, όπως λεμόνια από την Σικελία, την κορυφαία γαλλική σοκολάτα Valrhona κ.α.

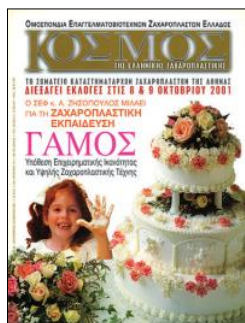
Αξίζει να δοκιμάσει κανείς το κέικ με κρέμα άρωμα καφέ, διακοσμημένο με κόκκους καφέ, νιφάδες σοκολάτας και καρύδας και σκόνη χρυσού ή το passion fruit με διακόσμηση από φλούδες κρέμας passion fruit, κομματάκια πορτοκάλι, νιφάδες καρύδας και θυμάρι.

Τα συγκεκριμένα κέικ διατίθενται σε οκτώ διαφορετικές γεύσεις -λεμόνι, μάτσα, earl grey, καφέ, passion fruit, σουσάμι, σοκολάτα και την κλασική εκδοχή με την χαρακτηριστική, γαλλική κρέμα ζαχαροπλαστικής. Όποιος θέλει να τα δοκιμάσει, μπορεί να προμηθευτεί είτε ένα κομμάτι (από 5,5 ευρώ) είτε ολόκληρη την τούρτα (από 45 ευρώ).

Σοκολατένιο «ατύχημα» σε δρόμο του Βερολίνου

Βερολίνο. Οι πυροσβέστες στην πόλη Werl της Δυτικής Γερμανίας αντιμετώπισαν μια ασυνήθιστη έκτακτη ανάγκη, όταν από δεξαμενή τοπικής επιχείρησης, χύθηκε στο δρόμο υγρή σοκολάτα. «Περίπου ένας τόνος σοκολάτας έτρεξε στην αυλή της επιχείρησης και από εκεί βρέθηκε στο δρόμο», δήλωσε ένας εκπρόσωπος της πυροσβεστικής υπηρεσίας. Οι πυροσβέστες έκλεισαν το δρόμο και απομάκρυναν τη σοκολάτα (περίπου 108 τ.μ) μέχρι να έρδει εταιρεία ειδικού καθαρισμού και να καθαρίσει το δρόμο. Γιατί κάποιες φορές γίνονται και γλυκά «ατυχήματα»!





Το περιοδικό
 "ΚΟΣΜΟΣ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ"
 της Ομοσπονδίας
 Επαγγελματιοβιοτεχνών
 Ζαχαροπλαστών
 Ελλάδας
 18 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ...



ΟΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΣΕΒΕΕ

Το κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης της Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ) πραγματοποίησε την Πέμπτη 14 Ιουνίου 2001, Συνέντευξη Τύπου. Συμμετείχαν, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, εκπρόσωποι των κλαδικών και τοπικών Ομοσπονδιών, των επαγγελματιοβιοτεχνών της Αττικής, καθώς και επιστημονικοί συνεργάτες του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ.

Όπως σημείωσαν οι εκπρόσωποι του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, βασική επιδίωξη για το αμέσως επόμενο διάστημα είναι να δραστηριοποιηθεί:

- στον τομέα της κατάρτισης αυτοαπασχολούμενων,
- στον τομέα της κατάρτισης επαγγελματιών, εργοδοτών και εργαζομένων μικρών επιχειρήσεων, ειδικότερα δε αυτών που υποχρεώνονται μέσω προεδρικών διαταγμάτων, σε πιστοποιημένη επιμόρφωση και επανακατάρτιση.



ΓΑΜΟΣ

Υπόθεση επιχειρηματικής ικανότητας και υψηλής καλλιτεχνίας

Το δίσεκτο και κατά κάποιο τρόπο δυσοίωνα για τους μελλοντικούς έτος, έφυγε. Αυτή η χρονιά -στην πραγματικότητα η πρώτη της νέας χιλιετίας- αποδεικνύεται ελπιδοφόρα και γενναιοδωρή. Οι γάμοι είναι πολλοί και οι σχετικές παραγγελίες άφθονες! Οι ζαχαροπλάστες παραδοσιακά διατηρούν το δικό τους «μερίδιο» στην αγορά

της απαιτητικής αυτής κοινωνικής εκδήλωσης, το ζητούμενο όμως είναι πώς να το εκμεταλλευτούν σωστά και πώς να το διευρύνουν...

Χρησιμοποιείτε το Internet και κερδίστε ένα μεγάλο κομμάτι από την διαδικτυακή... τούρτα!

Αποφασίσατε λοιπόν, να φτιάξετε τη δική σας σελίδα στο Internet; Αν ναι, τότε ετοιμαστείτε να φιλοξενήσετε, διαδικτυακά, δεκάδες χιλιάδες συναδέλφους σας, αλλά και προμηθευτές ζαχαροπλαστικών ειδών, από όλο τον κόσμο! Πέρα απ' αυτούς όμως, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι θα κερδίσετε την προσοχή και των πελατών σας, καινούριων ή παλαιών. Πώς θα το καταφέρετε;

Κατ' αρχάς, σκεφτείτε λίγο περί της λειτουργίας του Internet ως μέσου επικοινωνίας, καθώς και τους λόγους της τόσο γρήγορης εξάπλωσης του. Όπως όλα τα μέσα ενημέρωσης, έτσι και το Δίκτυο προωθεί διαρκώς πληροφορίες και επίκαιρες ειδήσεις. Επίσης, μέσα απ' αυτό, έχει διαμορφωθεί μια Διαδικτυακή αγορά η οποία -λόγω των γρήγορων και εύκολων συναλλαγών- αναπτύσσεται ραγδαία.



Ο Σεφ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ μιλάει για την ζαχαροπλαστική Εκπαίδευση

«Κ»: Ποιό είναι σήμερα το επίπεδο της Ζαχαροπλαστικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα, τόσο στις κρατικές όσο και στις ιδιωτικές σχολές, καθώς εσείς έχετε διηγεύσει ως καθηγητής και στους δύο τομείς;

- Η ζαχαροπλαστική εκπαίδευση, ως επί το πλείστον, αντιμετωπίζει πρόβλημα. Προσωπικά, δέκα χρόνια τώρα, ακούω ότι κάτι πρέπει να γίνει, αλλά ως συνήθως κολλάμε.

Ειδικότερα: Στις κρατικές σχολές ΤΕΣΤΕ (Τεχνικές Επαγγελματικές Σχολές Τουριστικών Επαγγελμάτων), υπάρχουν μεγάλες δυνατότητες, διότι υπάρχει άριστη υποδομή. Κατ' αρχάς, διαθέτουν πλήρη εργαστήρια, αιδουσες επιδείξεων, αιδουσες διδασκαλίας κ.ο.κ. Όμως προσοχή: Υπάρχουν και τα κατάλληλα τετραγωνικά μέτρα ανά μαθητή, έτσι ώστε κάθε εκπαιδευόμενος να διδάσκεται την τέχνη της ζαχαροπλαστικής και να κάνει πρακτική εξάσκηση, χωρίς να στριμώχνεται με τους άλλους μαθητές.

Υπάρχει το σύστημα ατομικής πρακτικής εκπαίδευσης, διότι είναι βασικό στην εκπαίδευση να μην μαθαίνει κανείς υπό μορφήν επίδειξης κάποιου παρασκευάσματος, αλλά να κάνει και πράξη αυτά που διδάσκεται.

Παρ' όλα αυτά ενώ υπάρχουν, τόσο θετικά στοιχεία στις δημόσιες σχολές, υπάρχει δυστοκία, (αν μη τι άλλο πλήρης άγνοια για

το πώς και το γιατί), στο να αμειφθούν σωστά οι Σεφ εκπαιδευτές, με αποτέλεσμα σιγά σιγά να μην υπάρχει συμμετοχή καταξιωμένων εκπαιδευτών.

Στις ιδιωτικές σχολές, πιστεύω και ακούω ότι δεν υπάρχουν τα ίδια στάνταρ με τη δημόσια εκπαίδευση, πράγμα που είναι σοβαρό, όσον αφορά στο θέμα «πρακτικής και θεωρητικής εκπαίδευσης». Η σχολή που μετέχω, κάνει σοβαρότατες προσπάθειες συνεχούς αναβάθμισης για καλύτερες προσφερόμενες υπηρεσίες στην εκπαίδευση. Θέλω να πιστεύω - αυτό συνιστά παράλληλα και πρόταση - ότι κάποια στιγμή, η Ομοσπονδία Ζαχαροπλαστών, θα ορίσει υψηλά στάνταρ εκπαίδευσης για τις σχολές, έτσι ώστε οι μαθητές να είναι σωστά καταρτισμένοι και να απορροφούνται πιο εύκολα από την αγορά εργασίας.





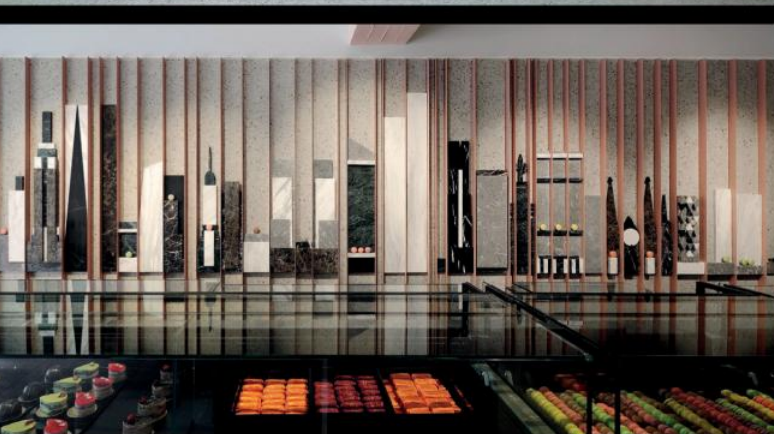
NEW YORK SWEETS



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



drakoulakis
SHOP FITTINGS



www.drakoulakis.gr | "Like" us on [facebook.com/drakoulakis.gr](https://www.facebook.com/drakoulakis.gr)

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:
ORION

TUV
AUSTRIA
HELLAS
EN ISO 9001:2015
No. 01030004810

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ | Λεωνίδου 102, 10435 Αθήνα | Τ: 210 3463133 | Φ: 210 3460388 | ✉: info@drakoulakis.gr