

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ

της ελληνικής ζαχαροπλαστικής

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: **ΠΑΓΩΤΟ**

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Οι προμηθευτικές εταιρείες
του Κλάδου προτείνουν...

ΤΕΥΧΟΣ 156 - ΜΑΪΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2021 • ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 • 152 32 ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΤΗΛ.: 210 68 10 921 • ΚΩΔΙΚΟΣ 2813



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

**ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ
ΚΑΠΠΑΣ**

Πρόεδρος του Σωματίου Πάτρας





COMPATA VARIO CHEF ICETEAM

Σύνθετες μηχανές παγωτού -
πολυμηχανήματα για κρέμες,
γκανάζ, βαριεγκάτο.



MULTIFREEZE PRO CATTABRIGA

Παγωτομηχανές.



INOX 603 CATTABRIGA

Παγωτομηχανές
για soft παγωτό.



EFFE CATTABRIGA

Κάθετες
παγωτομηχανές



PSK PRO CATTABRIGA

Παστεριωτές παγωτού



CIAO

Βιτρίνες Παγωτού.



SCAIOLA

Βιτρίνες συντήρησης
& κατάψυξης.



ROBOQBO

Πολυμηχάνημα παραγωγής
ζελέ, φρούτων, κρεμών,
ζαχαροπλαστικής, πραλινών,
χυμών, προϊόντων μαγειρικής.



FOODTOOLS

Κοπτικά μηχανήματα για
κατεψυγμένα προϊόντα.



LILLE NORD

Βαθείες καταψύξεις
-40C, συντηρήσεις,
shock freezers.



PIETROBERTO

Μίξερ - ταχυζυμωτήρια.



PIETROBERTO

Μορφοποιητική Μηχανή
ζύμης
για όλους τους τύπους ζύμης.



FBM-JUMBO

Στρωτήρας σοκολάτας
με σύστημα επικάλυψης
και αποσπώμενου
κοχλία.



FBM

Κουλουρομηχανές για
μαλακά και σκληρά ζυμάρια.



HACOS

Γραμμές παραγωγής
σοκολατινών



ZUCHELLI - FORNI

Όλων των ειδών φούρνοι,
τελαρωτοί περιστροφικοί.



PADOVANI

Γεμιστικές μηχανές.



KRUMBEIN

Μηχανές κοπής
παντεσπανιού &
αρτοποιημάτων.



ZUM WALT

Συσκευαστικές μηχανές
κερασμάτων.



HOONVED

Επαγγελματικά πλυντήρια
σκευών.

FUGAR®
PRODUZIONE

Προϊόντα Παγωτού
& Ζαχαροπλαστικής

Gran Canale
LINEA PROFESSIONALE PER GELATIERI
Α' Ύλης Παγωτού

FRUCTITAL®
bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Α' Ύλης Παγωτού

KONDIMA

Πάστες αμυγδαλού,
πραλίνες, σοκολάτες.

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617

TSITSAS GROUP | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.avgerisgroup.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη **KORONH A.E.**: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική **Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.**: Ιωαννίνων, Θεσ/νίκη TK 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr
Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσων **Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπικός Έδρα**: Θέση Καλαμώνας- ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788

Ειδικό Συνεργάτες:

- Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinomix@cosmotemail.gr
- Θεσσ/νίκη: **ΦΥΛΑΚΑ Χ.& Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε.** Γιαννιτσών 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylaka@yahoo.gr • **Ηπειρος**: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα),
- Κύπρος: **Μαρκόπουλος Κων.** 0035799405265 froid ltd@hotmail.com (Λευκωσία) • Ανατ. Μακεδονία **Θράκη**: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475
- Δυτ. Μακεδονία: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475
- Βασθάνης Κυπρής Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kypp57@gmail.com



TSITSAS
GROUP



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

1963-2021

58
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +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



TUN 400/800

ΨΥΚΤΙΚΟ ΤΟΥΝΕΛ

προηγμένης τεχνολογίας πλήρως ελεγχόμενο από οθόνη αφής, με ενσωματωμένο ψιόντα επικάλυψης 30cm για τούνελ 12 & 8m & 2 ή 25cm για τούνελ 4m

MACCHIA

Βρύση σοκολάτας ιδανική για χρήση σε πάγκους ζαχαροπλαστέων, καφετεριών, gelaterie & chocolateries

TUTTUNO

Μηχανή αυτόματης παραγωγής γεμιστών προλινών one shot

Υπεράσύγχρονες μηχανές στρώσιματος σοκολάτας, με εύκολα αφαιρούμενο κοκλιά σε 5 λεπτά, συνεχούς ροής & εξαιρετικής ακρίβειας, με θερμαινόμενο δοντικό τραπέζι & δοσομετρικά οντλία.

PLUS EX +R200

Ίσως η επικόλυψη σοκολάτας, ηλεκτρονικά ελεγχόμενος με δικό του μοτέρ και αυτόνομη ρύθμιση ταχύτητας μέσω inverter

NEO

προηγμένο μοντέλο με κεφαλή που δέχεται & τριμμένους ξηρούς καρπούς

MICRON

Μηχανή παραγωγής ροφινισμένης προλινάς & ανδρών παστών

GALILEO

Ανοξείδωτη φυγοκεντρική μηχανή με δόνηση & ρυθμιζόμενη ταχύτητα για σοκολατένιες φιγούρες

SMAKY

SWEDEN επί 1972

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ



Στιβαρή κατασκευή, με τις προδιαγραφές ασφαλείας & υγιεινής της Ε.Ε. Διατίθενται σε 7 μεγέθη: 5 L έως 80 L



SHOCK FREEZERS

Θάλαμος ταχείας ψύξης εξολοκλήρου ανοξείδωτος, ιταλικής προέλευσης. Διαθέτει 2 μεθόδους προγραμματισμού & πανίσχυρο ημίκλειστο τύπου ψυκτικό μοτέρ

MOD. F15

MOD. F10

MOD. F5

CREAM PLUS

Touch screen / LCD



Μηχανή παραγωγής παγωτού & κρέμας με οθόνη αφής συνδυάζει απόλυτα την υψηλή τεχνολογία του κατασκευαστή GENYO με την προηγμένη τεχνολογία και τις εξαιρετικές δυνατότητες του CREMA MIX

NEXT GENERATION

Κατασκευαστής παγωτού επόμενης γενιάς



Διαθέτει:

- Μεγάλη οθόνη LCD, 7 ιντσών, με εύκολα μεγάλου μεγέθους γραφικά
- Αυτόματα προγράμματα
- Σύστημα ρύθμισης διάγκωσης
- Αυτόματο διαγνωστικό έλεγχο
- Σύστημα σύνδεσης στο internet
- Εξοικονόμηση ενέργειας

Διατίθεται σε 4 μοντέλα

PST/LCD

Παστερωτής PST/LCD INV με οθόνη αφής, inverter και 6 προγράμματα παστερίωσης (πρόγραμμα μέχρι 95°C) χωρητικότητας 70 και 130 lt.



CREAM MIX

Touch screen / LCD

Πολυχρηστικό μηχάνημα, του οποίου η λειτουργία ελέγχεται ηλεκτρονικά με εξελιγμένη οθόνη αφής, που επιτρέπει τις συνταγές. Διαθέτει 10 ταχύτητες ανάδευσης και βρόσχο μέχρι 140°C. Μπορούμε να παράγουμε εξαιρετικής ποιότητας κρέμα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδες, ινβερτοζάχαρο, διάφορες σάλτσες κ.α.



Διατίθεται σε 14/35/60 L



COOLING DESIGN



XBN900
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ
-18°/-25°C
80 x 102 x 205 cm



VITRA
μύρο, λευκό, σημί
65 x 65 x 190 cm
65 x 65 x 190 cm



CLASSICA
σημί, χρυσό, χρώμο
70 x 65 x 190 cm
132 x 65 x 190 cm

Πρώτες ύλες παγωτού για αυθεντικές ιταλικές γεύσεις



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.

1ο κατάστημα:
Γ. Κ. Μικρού 20
542 50 Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 301 090

2ο κατάστημα:
Γιαννιτών 77
546 27 Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 525 890

3ο κατάστημα:
ΕΚΘΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ | ΧΩΡΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ & ΕΠΙΔΕΙΞΕΩΝ
Γ. Κ. Μικρού 28, 542 50 Θεσ/νίκη | Τηλ.: 2310 327 915
adour.co@gmail.com dourmousoglou.gr

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ, ΚΥΠΡΟ & ΒΑΛΚΑΝΙΑ

1968 50 ΧΡΟΝΙΑ 2018

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Μέλος της Ευρωπαϊκής
Συνομοσπονδίας
Ζαχαροπλάστων Αρτοποιών
(European Confederation of Confectioners)
Μέλος της Παγκόσμιας
Συνομοσπονδίας Παγωτοποιών (WPCG)
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.mkыр@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
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΠΙΠΕΡΗΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΝΑΤΣΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΟΣ
ΧΡΥΣΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΟΥ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ - ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Ι. ΠΕΠΠΑΣ ΑΒΕΕ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ 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 156

ΜΑΪΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2021

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

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

Η ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΟΕΖΕ και των ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ

Συνέντευξη: Ταξίαρχης Κάππας, Πρόεδρος
του Σωματείου Αχαΐας.....**10**

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΠΑΓΩΤΟ

Οι τάσεις στο παγωτό στην εποχή του Covid.....**12**
Η τέχνη του μοριακού παγωτού**16**
Παγωτό με προβιοτικά;.....**20**

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΠΑΓΩΤΟ

Οι προμηθευτικές εταιρείες του Κλάδου προτείνουν**24**
Γαστρονομία και παγωτό**32**
Παγωτό με πολλά λιπαρά;.....**36**
Sorbet ή Sherbet;.....**40**
Οι πιο δημοφιλείς γεύσεις παγωτού στην Αμερική.....**42**
Σεμιφρέντο.....**44**
Τάρτα λεμονιού.....**46**
5 βελγικές σπεσιαλιτέ.....**48**

Πρόσωπα Patryk Szczepanski**50**

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ.....**54**

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....**58**

Σήριαλ μη προσσκευασμένων

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης**62**

ΜΑΤΙΕΣ... στον ΚΟΣΜΟ.....**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 δίμηνο.

Αποστέλλονται σε όλες τις Ζαχαρο-
πλαστικές και Αρτοζαχαροπλαστικές
Επιχειρήσεις σε όλη την Εηλάδα
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.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ



DELIPASTE NONNA

Μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό!

- Με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών
- Ιδανικό και για εφαρμογές ζαχαροπλαστικής



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!



ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΖΕ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Φτάσαμε πλέον στο καλοκαίρι και φαίνεται ότι πλησιάζουμε επιτέλους στην κανονικότητα που τόσο έχουμε ανάγκη και ως άνθρωποι αλλά και ως επιχειρήσεις. Με την πορεία των εμβολιασμών να προχωράει, ευχή όλων μας είναι το φετινό καλοκαίρι να είναι καλύτερο από το περσινό και ο τουρισμός να επιστρέψει όσο πιο κοντά στα φυσιολογικά του επίπεδα.

Το ερχόμενο φθινόπωρο και συγκεκριμένα στις 13 έως 16 Νοεμβρίου έχει οριστεί η ARTOZA 2021, υπό την αιγίδα και της ΟΕΖΕ. Η πραγματοποίηση της και η μαζική συμμετοχή του Κλάδου είναι πιο σημαντική από ποτέ και θα είναι ένα αποφασιστικό βήμα για την οριστική επιστροφή στην κανονικότητα.

Καλό Καλοκαίρι!



ΤΑΣΙΑΡΧΗΣ ΚΑΠΠΑΣ
Πρόεδρος Σωμ. Ζαχ. Αρκαδίας 10



ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ 12



ΜΟΡΙΑΚΟ ΠΑΓΩΤΟ 16



SORBET ή SHERBET; 40



ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ 44



PATRYK SZCZEPANSKI 50



BAKBEL FRUIT FILLINGS

Με τη δύναμη της φύσης!

Απογειώστε τις δημιουργίες σας με τα απολαυστικά **Fruit Fillings** (φρούτα σε ζελέ) της BAKBEL, που ξεχωρίζουν χάρη στη **μοναδική γεύση** και την **άψογη εμφάνισή** τους. Επιλέξτε ανάμεσα σε λαχταριστά μαυροκέρασα, διαλεχτά κόκκινα κεράσια, τραγανά μήλα, θρεπτικό ρόδι, απολαυστικές φράουλες ή εκλεκτά φρούτα του δάσους. Τα Fruit Fillings είναι **εξαιρετικά σταθερά στο ψήσιμο και στην κατάψυξη**, με **τέλεια συμπεριφορά** και **μεγάλη διάρκεια ζωής** στα τελικά προϊόντα. Ιδανικά για επικάλυψη, γέμιση και διακόσμηση σε τούρτες, πάστες, cheesecake, τάρτες, κέικ, πάστα φιλώρα, σφολιάτες, δανέζικα και τούρτες παγωτό, για δημιουργίες χωρίς όρια!





Πρόεδρος του Σωματείου Καταστηματαρχών Ζαχαροπλάστών Πάτρας

Ταξιάρχης Κάππας

Ο Πρόεδρος του Σωματείου Πάτρας, Ταξιάρχης Κάππας στην συνέντευξή του στο περιοδικό "ΚΟΣΜΟΣ", μιλάει για τις δυσκολίες που η πανδημία του Covid-19 προκάλεσε στον Κλάδο, τους τρόπους αντιμετώπισης που βρήκε το Σωματείο ενημερώνοντας τα μέλη του, αλλά και ζαχαροπλάστες από άλλες περιοχές καθώς και την οικονομική κατάσταση στην Πάτρα που επικρατεί τα τελευταία δύο χρόνια. Έχει εργαστεί σε μερικά από τα καλύτερα ζαχαροπλαστεία της Πάτρας μέχρι που δημιούργησε την δική του επιχείρηση, το ζαχαροπλαστείο "DA VINCI".

"Κ": κ. Κάππα, περισσότερο από ένα χρόνο η πανδημία έχει αλλάξει την ζωή όλων μας. Πώς έχετε προσαρμοστεί εσείς και οι συνάδελφοί σας σε αυτές τις νέες δύσκολες συνθήκες;

- Πάντα τα ζαχαροπλαστεία ήταν καθρέπτης της καθαριότητας. Άρα από θέμα υγιεινισμού ενδιαφέροντος πάντα ξέραμε πως να προσέξουμε και να προστατεύσουμε το γλυκό αλλά και να σεβόμαστε τον πελάτη μας. Η ουσιαστική διαφοροποίηση σε σχέση με πριν είναι ότι εισέρχονται λιγότερα άτομα μέσα στο κατάστημα για να αποφευχθεί ο συνωστισμός. Και φυσικά έχει αυξηθεί πολύ το delivery για όσους έχουν αυτήν την υπηρεσία. Αλλά όσον αφορά στο θέμα υγιεινισμού ενδιαφέροντος, την προστασία κ.τ.λ αυτό ήταν πάντα απαράβατος νόμος σε όλα τα ζαχαροπλαστεία.

"Κ": Σαν Σωματείο έχετε βρει κοινούς τρόπους αντιμετώπισης για να ανταπεξέλθετε στην πρόκληση της πανδημίας;

- Με το πρώτο κύμα της πανδημίας αυτό που κάναμε ήταν να συνεννοούμαστε για όλα τα προβλήματα οι ζαχαροπλάστες του Σωματείου μέσω του Viber άμεσα μετά από κάθε εισήγηση της ΟΕΖΕ. Αυτό διευκόλυνε πολύ την επικοινωνία

μεταξύ μας και ξεπεράσαμε διάφορα προβλήματα αντί να μιλάμε στα τηλέφωνα τόσο άνθρωποι μεταξύ τους. Έτσι λοιπόν μαθεύτηκε ότι ενημερώνουμε άμεσα τους συναδέλφους και είχαμε τηλέφωνα από άλλους Νομούς και νησιά. Φανταστείτε ότι μας κάλεσαν από Κεφαλονιά, Πύργο, Αγρίνιο και Μεσολόγγι από εκεί δηλαδή που δεν υπάρχουν Σωματεία. Έτσι βοηθήσαμε συναδέλφους, όχι μόνο από τον δικό μας Νομό Αχαΐας που είμαστε σαν Δ.Σ και συγκεκριμένα και εγώ σαν Πρόεδρος αλλά και άλλες περιοχές που χρειαζόταν άμεση ενημέρωση.

"Κ": Ποιές είναι οικονομικές επιπτώσεις στην Πάτρα από την πανδημία και τί αντίκτυπο έχει στις επιχειρήσεις του Κλάδου;

- Καταρχάς, η Πάτρα ούτως ή άλλως έχει τεράστιο πρόβλημα ανεργίας. Το Καρναβάλι που δεν έγινε και φέτος ήταν ένα ακόμα μεγάλο πλήγμα αφού οι επισκέπτες αφήνουν πολλά λεφτά στην πόλη. Το Πάσχα η απαγόρευση από Νομό σε Νομό στέρησε αρκετούς επισκέπτες στην Πάτρα και αυτό φάνηκε από τους αυξημένους τζίρους στην Αθήνα, που είχε να γίνει πολλά χρόνια αφού αναγκαστικά παρέμειναν εκεί. Και το περσινό Πάσχα που ήταν η αρχή του Covid, δεν έγινε εσωτερικός τουρισμός και ήταν το χειρότερο που έχει περάσει ο Κλάδος. Φυσικά το θέμα όμως δεν είναι να πηγαίνουμε μόνο εμείς καλά, το θέμα είναι να ανοίξουν όλες οι επιχειρήσεις και η οικονομία

να είναι λειτουργική. Εκεί είναι η επιτυχία μιας σωστής μακροοικονομίας και όχι μιας βραχυπρόθεσμης οικονομίας. Κατά γενική ομολογία όμως ο Κλάδος μας συγκριτικά με άλλους πήγε καλά, δεν πρέπει να είμαστε αχάριστοι.

"Κ": Στο τελευταίο Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΕΖΕ που πραγματοποιήθηκε μέσω τηλεδιάσκεψης, δίξατε το θέμα της μη τήρησης ωραρίου από ορισμένους συνάδελφους και φούρνους. Μιλήστε μας γι' αυτό.

- Είχαμε πολλές καταγγελίες από συναδέλφους οι οποίοι πήγαιναν και βγάζανε φωτογραφίες συγκεκριμένα από Αρτοζαχαροπλαστεία, οι οποίοι μετά από κάποια συγκεκριμένη ώρα βάζανε μέσα κόσμο στο κατάστημα και εξυπηρετούσαν. Απαιτούσαν να κάνουμε καταγγελία και εμείς σαν Δ.Σ επειδή γνωρίζουμε ότι η οικονομία έξω είναι πάρα πολύ δύσκολη προσπαθήσαμε να το αποφύγουμε. Ήρθαμε σε συνεννόηση με τον Αστυνομικό Διευθυντή Αχαΐας, σύσσωμο το Δ.Σ του Σωματείου μας μαζί με έναν εκπρόσωπο των Αρτοποιών και διαμαρτυρηθήκαμε. Αποκριθήκαμε άμεσα, και την επόμενη κιόλας ημέρα το θέμα λύθηκε.

"Κ": Με το άνοιγμα του τουρισμού είστε αισιόδοξος για το φετινό καλοκαίρι;

- Όσον αφορά στον τουρισμό, η Πάτρα πλέον δεν έχει καθόλου. Ζει κυρίως από τους φοιτητές και από το Καρναβάλι. Η Πάτρα και γενικά ο Νομός Αχαΐας έχει δεχτεί μεγάλο πλήγμα τα τελευταία δυο χρόνια. Γιατί μην ξεχνάμε το Καρναβάλι κάθε χρόνο αφήνει πολλά λεφτά στην πόλη. Αυτή την στιγμή έχουμε χάσει δυο χρονιές το Καρναβάλι όπου η απώλεια για την Πάτρα είναι γύρω στα 30 με 40 εκατομμύρια. Επίσης οι φοιτητές τον τελευταίο χρόνο δεν μένουν πλέον στην πόλη λόγω της κατάστασης και μένουν με τις οικογένειές τους άρα δεν έχουμε από πουθενά εισόδημα. Έχουμε πληγεί πολύ από αυτούς τους δυο παράγοντες.





Κρέμες από την



1930

Ανακαλύψτε την ειδικά σχεδιασμένη
για ζαχαροπλαστική χρήση σειρά κρεμών ION



NEA



NEA



NEA

ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

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

Το παγωτό είναι ένα από τα αγαπημένα είδη επιδορπίων σε όλο τον κόσμο. Από την ανακάλυψή του, μέχρι και σήμερα, έχει εξελιχθεί σε στοιχεία όπως: γεύση, πυκνότητα, τύποι, γεμίσεις με φρούτα, μέγεθος δοχείου, σχεδιασμός δοχείου κ.λπ. Και ήρθε η κατάλληλη στιγμή για να κατανοήσουμε τις τάσεις του παγωτού για το 2021. Αυτό θα βοηθήσει όλους εσάς τους επαγγελματίες τεχνίτες παγωτού, να εργαστείτε επάνω σε αυτά τα στοιχεία και να βγάλετε στην παραγωγή παγωτού σας, νέα, ενημερωμένα και ελκυστικά προϊόντα παγωτού.

Ιδιαίτερα μετά την πανδημία του covid-19, ειδικά η βιομηχανία παγωτού θα γνωρίσει ριζικές αλλαγές, από την άποψη της υγιεινής των προϊόντων, αλλά και των πρόσθετων χαρακτηριστικών στον σχεδιασμό της συσκευασίας. Θα καταβληθούν πολλές προσπάθειες για να κυκλοφορήσουν δοχεία παγωτού καλύτερης ποιότητας με σχεδιασμό υψηλής ευκρίνειας, αλλά και δοχεία 100% χωρίς μικρόβια.

Οι τάσεις στο παγωτό στην εποχή του covid



Τί νέο θα πρέπει να περιμένουν οι πελάτες από τη παραγωγή βιοτεχνικού παγωτού φέτος;

- **Ποικιλία γεύσεων:** Διαφορετικές ποικιλίες προϊόντων παγωτού που θα αναμειγνύονται, με ανώτερη γεύση και εξαιρετική ποιότητα. Διαφορετικές νόστιμες γεύσεις όπως τα κλασικά Cookie Cream και Oreo Ice Cream, σίγουρα και φέτος θα γνωρίσουν έντονη αύξηση στην ζήτησή τους. Δεν θα πρέπει να εκπλαγείτε και με κάποια εισαγωγή αλμυρών γεύσεων στο παγωτό επίσης!
- **Υγιεινό παγωτό:** Οι λάτρεις του παγωτού θα αναζητήσουν ένα παγωτό με γνώμονα την υγεία, το οποίο θα είναι χωρίς ζάχαρη και θα έχει υψηλότερη αξία σε πρωτεΐνες. Η νέα τάση επιτάσσει πλέον πιο υγιεινά και θρεπτικά παγωτά!
- **Επισήμανση λεπτομερειών στην ετικέτα:** Μια νέα τάση τον τελευταίο καιρό, είναι αρκετά ζαχαροπλαστέια-παγωτατζήδικα, να συσκευάζουν το παγωτό παραγωγής τους σε δικά τους δοχεία και να τα πωλούν σε πακέτο. Πλέον η ετικέτα, σύμφωνα με τις νέες τάσεις, επιβάλλει την αναγραφή με λεπτομέρειες με την ακριβή περιγραφή των συστατικών που χρησιμοποιούνται και το ποσοστό άλλων περιεχομένων υλών.
- **Ελκυστικά δοχεία παγωτού:** Μοναδικές τάσεις όπως ελκυστικά χρώματα με ροζ εμφάνιση και εξαιρετικά λεπτά δοχεία παγωτού θα είναι η νέα τάση του 2021.

Οι τάσεις στα παγωμένα επιδόρπια για το 2021, περιλαμβάνουν συναρπαστικά χρώματα, καινοτόμες υφές και νέες τεχνολογίες, σύμφωνα με την Balchem Corporation που εδρεύει στις ΗΠΑ. Η εταιρεία επισημαίνει τις τάσεις γεύσης που αναμένεται να κάνουν αίσθηση το 2021, οι οποίες περιλαμβάνουν την κόκκινη σοκολάτα Ruby εμπνευσμένη από τα κεράσια, την γεύση καρπουζιού, αλλά και διάφορες άλλες παραλλαγές. Η Tracy Snider, Διευθύντρια Μάρκετινγκ για Διατροφή & Υγείας στο Balchem, λέει: «Πάντως στην παγκόσμια βιομηχανία παγωτού θα δούμε μια επιστροφή στο κλασικό γούστο αλλά και σε πιο διασκεδαστικές γεύσεις».

Τα τελευταία πέντε χρόνια, τα λανσαρίσματα παγωτού έχουν γίνει πιο premium, με μια μεγαλύτερη ποικιλία γεύσεων από όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων κάποιων ιδιαίτερα γευστικών και εμπνευσμένων γεύσεων, εξηγεί η Snider. «Οι καταναλωτές εξακολουθούν να θέλουν παγωτά με χαμηλή ή χωρίς καθόλου προσθήκη ζάχαρης, και περισσότερες πρωτεΐνες, αναφέρει. Και συνεχίζει: Υπάρχει ένα πολύ μεγάλο πεδίο κενού χώρου για καινοτομία στις καινοτομίες με σε ποικίλες υφές που δημιουργούν «εθισμό» στους καταναλωτές».

Επιπλέον, η Snider λέει ότι τα κατεψυγμένα επιδόρπια με φυτικές Ά ύλες συνεχίζουν να αναπτύσσονται αλλά με νέες βάσεις, βάζοντας την γεύση της μπανάνας στο προσκήνιο. Η νέα τάση επιτάσσει επίσης νέες μη γαλακτοκομικές βάσεις, καθώς και τα παγωτά χωρίς αλλεργιογόνα. Ο βιγκανισμός έχει εξαπλωθεί και έτσι αναγκαστικά εφευρίσκονται περισσότερες επιλογές τύπων παγωτού για το 2021. Οι καταναλωτές πλέον θέλουν να έχουν περισσότερες επιλογές.





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Παράδοση στην υψηλή ποιότητα

Oh Gelato Mio

Όλα για το παγωτό!

ΓΕΥΣΕΙΣ, READYLINE, VARIEGATI, ΠΗΚΤΙΚΑ
INCLUSIONS, ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ, TOPPINGS, ΣΙΡΟΠΙΑ
ΒΑΦΛΕΣ, ΧΩΝΑΚΙΑ, ΚΥΠΕΛΑΚΙΑ, ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ

Τα νέα της Nappi

Pretzel

Catalan Cream

Conetto

Τα νέα της Cresco



Cookie & Milk



Limoncello



BASE UNICA ZERO



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337, -9 | Fax: 210 5755703
M: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: steliosyiannikas

Φέτος το καλοκαίρι, επιλέξτε παγωτό με γεύση πραγματικής σοκολάτας!

Όταν το ιταλικό Gelato συνάντησε τη finest belgian chocolate, γεννήθηκε η πιο ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων για παγωτά με πραγματική σοκολάτα από την Callebaut. Δείτε τι μπορείτε να κάνετε:

- ☞ Με μια σακούλα Choco Base και τη σοκολάτα Callebaut της επιλογής σας δημιουργήστε πολύ εύκολα τα δικά σας μοναδικά "signature" παγωτά πραγματικής βελγικής σοκολάτας.
- ☞ Εναλλακτικά, επιλέξτε τη γεύση που σας αρέσει από τη σειρά Ready Line Choco Gelato της Callebaut για υπέροχες απολαυστικές βασκέτες παγωτού σοκολάτας που έχει δημιουργήσει η Callebaut για εσάς.
- ☞ Για να διπλασιάσετε την απόλαυση, υπάρχει η σειρά Choco Crema: συναρπαστικές κρέμες (variegati) που θα ενσωματώσετε σε στρώσεις στο παγωτό μαζί με τα inclusions της επιλογής σας.
- ☛ Ολοκληρώστε με λεπτή τραγανή επικάλυψη πραγματικής σοκολάτας από την σειρά Ice και θα έχετε το δικό σας αυθεντικό *Gelato al Cioccolato!*





Αν και η μοριακή γαστρονομία απαιτεί μια ιδιαίτερως σκληρή πειθαρχία αθλή και μια αχαλίνωτη φαντασία για νέες γεύσεις και υφές, χρησιμοποιούνται επιστημονικές γνώσεις και τεχνικές για να φτιαχτεί το παγωτό με μοριακό τρόπο. Το παγωτό από μόνο του μπορεί να είναι διασκεδαστικό, φρέσκο ή πηλοσίο ακόμη και κάποιες φορές μίζερο και παρακμιακό... Μπορεί να φτιαχτεί ένα παγωτό άριστης ποιότητας, χρησιμοποιώντας τις καλύτερες 'Α' Υφες.

Ωστόσο, αυτό που δεν έχετε σκεφτεί, είναι ότι το μοριακό παγωτό, (αλλά και το κανονικό παγωτό εν γένει) είναι μια τέχνη που έχει τις ρίζες της στη χημεία. Από τη σωστή ισορροπία των λιπαρών και του αέρα στους γαλακτωματοποιητές, το παγωτό με λίγα λόγια είναι ένα νόστιμο επιστημονικό πείραμα. Στο πρώτο παγωτό που φτιάχτηκε ποτέ χρησιμοποιούνταν η χημική αντίδραση που έκανε το αλάτι με τον πάγο για να δημιουργηθεί ένα κρεμώδες, παγωτό. Ωστόσο, οι Pastry Chefs αλλά και οι οικιακοί μάγειροι που ασχολούνται στο σπίτι, χρησιμοποιούν εργαλεία και τεχνικές όπως είναι το υγρό άζωτο και ο ξηρός πάγος. Επιπλέον, βλέπουμε μια τάση σε ιδιότυπες γευστικές γεύσεις παγωτού όπως μανιτάρια (!) και εξωτικές γεύσεις όπως είναι ο καπνός του πούρου.

Πριν από λίγο καιρό, το να διαλέξει κανείς παγωτό ήταν εύκολη υπόθεση. Τα διλήμματα ήταν απλά. Μία ή δύο μπάλες; Βανίλια ή σοκολάτα; Τρούφα ή σιρόπι; Σύμφωνοι, το πράγμα έγινε κάπως πιο πολύπλοκο στη δεκαετία του 1980, με την εμφάνιση εταιρειών όπως η Haagen-Dazs που παρουσίασαν μια νέα σειρά από εξωτικές ποικιλίες. Αλλά σε γενικές γραμμές, το παγωτό που έτρωγε κανείς ήταν το ίδιο, όπως ήταν την παλιά εποχή τού «άσπρου και του μαύρου»: χορταστικό, αμαρτωλό και προπαντός γλυκό.

Εδώ και αρκετά χρόνια, όμως, κάτι έχει αλλάξει. Στον Μπορέλι, στα Χάροντς, οι πελάτες άρχισαν να ζητούν παγωτό με παρμεζάνα και αχλάδι, γκοργκοντζόλα και μέλι, κι ακόμη πιο παράξενους συνδυασμούς. Την ίδια ώρα, στην Ιταλία, την πατρίδα του καλού παγωτού, οι παραδοσιακές γεύσεις άρχισαν να εκτοπίζονται από το λεγόμενο «φυσικό παγωτό»: με κάθε λογής λαχανικά και βότανα και με ένα κοτσάνι σέλινο αντί για το παραδοσιακό ξυλάκι. Όσο για το παγωτό με γεύση μπάρμπεκιου, που λανσαρίστηκε κάποτε στη Βόρεια Καρολίνα των ΗΠΑ, όσο λιγότερο μιλάμε γι' αυτό τόσο το καλύτερο...

Όχι πως δεν υπήρχαν και άλλοτε τέτοιες γεύσεις παγωτού. Μερικές συνταγές, όπως το παγωτό με καμαμπέρ, χρονολογούνται στο 1800. Απλώς δεν ήταν ποτέ τόσο στη μόδα όσο είναι τώρα. Η πρόσφατη «έκρηξη» ήρθε με την εμφάνιση της λεγόμενης «μοριακής γαστρονομίας» και τους πειραματισμούς διάσημων σεφ, όπως ο Ίστον Μπλούμενταλ του «Fat Duck» στη Βρετανία και ο Φεράν Αντριά του «El Bulli» στην Ισπανία.

Η τέχνη του μοριακού παγωτού

Οι πειραματισμοί των «καλύτερων Σεφ του κόσμου»

Με τον όρο «μοριακή γαστρονομία» περιγράφεται το επιστημονικό ενδιαφέρον το οποίο επιδεικνύουν Σεφ όπως ο Μπλούμενταλ και ο Αντριά στα «πώς» και στα «γιατί» της γεύσης. Τους επέτρεψε να δημιουργήσουν συνδυασμούς που θεωρούνταν αδύνατοι, αν όχι γελοίοι, με τη χρήση διαφόρων τροφίμων.

Το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι το παγωτό του Μπλούμενταλ με μπέικον και αυγό. Όμως, ο Φεράν Αντριά ήταν εκείνος που άρχισε αυτό τον χορό, στο φημισμένο ισπανικό εστιατόριό του «El Bulli» (ήταν ανοιχτό μόνο έξι μήνες τον χρόνο,

για να μπορεί τους υπόλοιπους μήνες ο Αντριά να σκέπτεται επαναστατικές γεύσεις για τους πελάτες του). Εκεί ήταν που για πρώτη φορά το παγωτό έγινε πρώτο πιάτο. Η σπεσιαλιτέ του τότε ήταν το παγωτό με παρμεζάνα. Τέτοιοι πειραματισμοί ήταν που έκαναν τον Φεράν Αντριά να θεωρείται σήμερα «ο καλύτερος Σεφ του κόσμου». Ο Άντονι Φλιν, που μαθήτευσε κοντά στον Αντριά, έκανε τη δική του επανάσταση στο παγωτό, στο εστιατόριό του στο Λιντς. Η επαναστάσή του ονομάζεται παγωτό με μπρι. Πάντως, αν και «επαναστάτης», αισθάνεται την ανάγκη να βάλει κάποια όρια σε αυτή τη μόδα.

Η χημική σύσταση του παγωτού

Το παγωτό είναι ένα πολύ σύνθετο τρόφιμο. Είναι ένα κολλοειδές μείγμα (διάλυμα), που αποτελείται από φυσαλίδες αέρα, μικροσταγονίδια λιπαρών ουσιών, μικροκρυστάλλους πάγου σε μία σιροπώδη φάση, ένα σιρόπι. Οι παγοκρυστάλλοι και οι φυσαλίδες του αέρα έχουν πολύ μικρό μέγεθος συνήθως στην κλίμακα των 20 έως 50 μικρόμετρων (εκατομμυριοστό του μέτρου).

Οι φυσαλίδες του αέρα είναι συνήθως μερικώς καλυμμένες με μικροσταγονίδια λιπαρών ουσιών και αυτά είναι καλυμμένα με μία στιβάδα πρωτεϊνών που παίζουν το ρόλο του ομογενοποιητή. Και αυτός είναι ο λόγος που παραμένουν διεσπαρμένες μέσα στο υγρό.

Το σιρόπι αποτελείται από σάκχαρα και πολυσακχαρίτες μεγάλου μοριακού βάρους σε ένα κρύο συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα.

Για να δημιουργηθεί αυτή η δομή, αυτό το υπέροχο παγωτό, ακολουθούνται διάφορα βήματα που περιλαμβάνουν παστερίωση, ομογενοποίηση, γήρανση-ωρίμανση, πάγωμα και σκλήρυνση.

Φαίνεται ότι το μέγεθος των παγοκρυστάλλων στο παγωτό είναι αυτό που θα καθορίσει τη υφή του. Όταν δέλουμε να κάνουμε ένα



Παγωτό παρμεζάνα (Ferran Adria)



Παρασκευή παγωτού
με υγρό άζωτο



Παγωτό με μπέικον και αυγά (Heston Blumenthal)



Παγωτό με γαλλικό τυρί καμαμπέρ και κόκκινη πιπεριά

σορμπέ, τότε οι παγοκρύσταλλοι θα πρέπει να είναι μεγάλοι, στο κάτω κάτω το σορμπέ είναι αρωματισμένος θρυμματισμένος πάγος με ζάχαρη. Όταν θέλουμε να κάνουμε ένα κρεμώδες παγωτό τότε οι παγοκρύσταλλοι πρέπει να είναι πολύ μικροί.

Ας δούμε πώς σχηματίζονται οι παγοκρύσταλλοι: Όλα ξεκινάνε από έναν πάρα πάρα πολύ μικρό πυρήνα μερικών μορίων νερού που έχουν γίνει πάγος. Κατόπιν, όσο το υλικό μας βρίσκεται μέσα στο ψυγείο οι αρχικοί πυρήνες πάγου καλύπτονται από άλλες στιβάδες παγωμένων μορίων νερού και έτσι ο κρύσταλλος του πάγου μεγαλώνει και μεγαλώνει και μεγαλώνει.

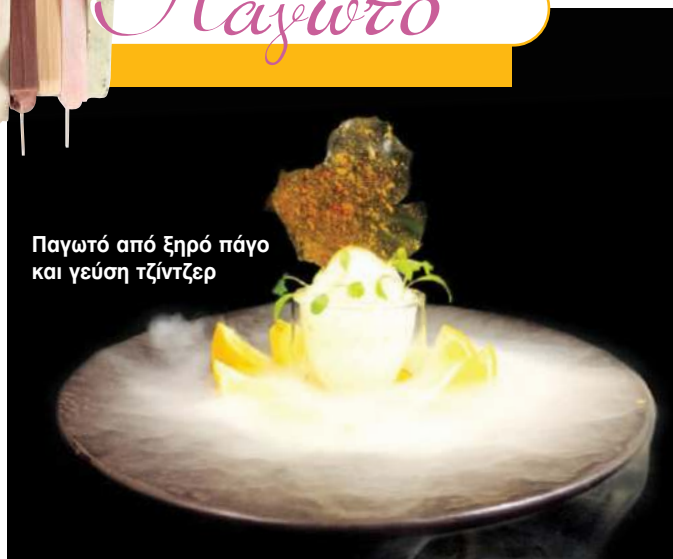
Για να ελέγξουμε το μέγεθος των παγοκρυστάλλων έχουμε δύο τρόπους. Πρώτον να χρησιμοποιήσουμε έναν ομογενοποι-

ητή και δεύτερον να ελέγξουμε πόσο γρήγορα παγώνει το μείγμα μας.

Αν εξαιρέσουμε τον αέρα, το παγωτό αποτελείται από δύο φάσεις:

Μία ελαιώδη φάση και μία υδατική φάση. Η ελαιώδης φάση προέρχεται από τα λιπαρά του γάλακτος και την κρέμα γάλακτος που χρησιμοποιήσαμε και η υδατική φάση είναι το νερό του γάλακτος μέσα στο οποίο είναι διαλυμένη η ζάχαρη. Τα δύο υλικά αυτά δεν αναμειγνύονται εκτός εάν τα ανακατέψουμε πολύ έντονα, όπως κάνουμε όταν φτιάχνουμε λαδολέμονο. Αυτό το μείγμα που φτιάχνουμε είναι ένα γαλάκτωμα ή αλλιώς κολλοειδές διάλυμα.

Αν δεν τα ανακατέψουμε πολύ έντονα ώστε τα σταγονίδια των λιπαρών να είναι πάρα πάρα πολύ μικρά μέσα στην υδατική



Παγωτό από ξηρό πάγο και γεύση τζιντζερ

φάση τότε έχουμε την τάση για δημιουργία μεγάλων παγοκρυστάλλων οπότε το παγωτό μας θα είναι σαν ένας δρυμματισμένος πάγος όπου μέσα υπάρχουν σταγονίδια λιπαρών ουσιών. Ένας ομογενοποιητής πετυχαίνει τη δημιουργία πολύ μικρών σταγονιδίων ελαιώδους και υδατικής φάσης. Όπως όλοι ξέρουμε, από το λαδολέμονο που φτιάχνουμε, ένα τέτοιο διάλυμα δεν είναι σταθερό, μετά από λίγη ώρα διαχωρίζεται και το νερό μένει κάτω, ενώ το λάδι επιπλέει πάνω στο νερό. Για αυτό το λόγο χρειάζεται να χρησιμοποιήσουμε σταθεροποιητές.

Γρανίτα «εσπρέσο» με αφρό γάλακτος και φύλλα δάφνης



Ο δεύτερος τρόπος είναι να ελέγξουμε την ταχύτητα που ψύχουμε το μείγμα. Αν ψύξουμε το μείγμα πολύ γρήγορα τότε πετυχαίνουμε πολύ μικρούς παγοκρυστάλλους, εάν όμως η ψύξη πάρει πολύ χρόνο τότε θα έχουμε μεγάλους παγοκρυστάλλους. Οι μοντέρνες βιομηχανίες χρησιμοποιούν υγρή αμμωνία για να κατεβάσουν τη θερμοκρασία ψύξης στους -30°C , παλιότερα χρησιμοποιούσαν νερό και αλάτι, οπότε η θερμοκρασία έφτανε περίπου στους -20 βαθμούς Κελσίου.

Το δοχείο παρασκευής του παγωτού είναι συνήθως ένα κυλινδρικό δοχείο του οποίου ψύχεται η εξωτερική επιφάνεια. Μέσα στο δοχείο περιστρέφονται λεπίδες που εφάπτονται και αποξέουν τα εσωτερικά τοιχώματα. Καθώς το νερό αγγίζει τα τοιχώματα ψύχεται παγώνει και σχηματίζει μικροκρυστάλλους. Όσο οι μικροκρυστάλλοι παραμένουν προσκολλημένοι στην ψυχρή επιφάνεια μεγαλώνουν σε μέγεθος. Οι λεπίδες τους απομακρύνουν μεταφέροντας τους στο εσωτερικό της μάζας του μείγματος όπου δεν μπορούν να μεγαλώσουν παραπάνω.

Η ζάχαρη παίζει επίσης ένα σημαντικό ρόλο στο άρωμα και τη γεύση του παγωτού. Η ψύξη αδρανοποιεί τους γευστικούς αισθητήρες (γευστικοί κάλυκες) της γλώσσας και έτσι καταναλώνοντας παγωτό η γεύση μας περιορίζεται. Γι' αυτό όταν φάμε λιωμένο παγωτό είναι πάρα πάρα πολύ γλυκό. Επίσης η ζάχαρη χαμηλώνει το σημείο πήξης του νερού και έτσι το παγωτό μας παραμένει σιροπώδες και όχι ένα σκληρό στέρεο.

Όταν κατασκευάζουμε το παγωτό το κάνουμε με συνεχή ανάδευση, οπότε (στερεοποιείται) παγώνει αλλά ταυτόχρονα και εγκλωβίζει φυσαλίδες αέρα. Τα περισσότερα παγωτά έχουν ένα σημαντικό ποσοστό αέρα, για να είναι αρκετά αφράτα. Ο αέρας αποτελεί το 30 έως 50% του συνολικού όγκου του παγωτού. Για αυτό το λόγο τα λιπαρά του γάλακτος, οι πρωτεΐνες και οι ομογενοποιητές παίζουν ένα πολύ σημαντικό ρόλο. Στην πραγματικότητα τα μικροσταγονίδια των λιπαρών ουσιών είναι διεσπαρμένα πάνω στις μικροφυσαλίδες αέρα, μεγέθους 20 μικρομέτρων.

Ίσως το πιο σημαντικό συστατικό του παγωτού είναι το άρωμα. Το άρωμα επιτυγχάνεται με χρήση φυσικών αρωματικών όπως για παράδειγμα είναι η βανίλια, η μαστίχα, η σοκολάτα. Επίσης όμως χρησιμοποιούνται και τεχνητά αρωματικά όπως η βανιλίνη αντί της βανίλιας. Και τα άλλα αρώματα μπορούν να υποκατασταθούν με παρόμοιο τρόπο, αλλά χρειάζεται ένα πολύ πολύπλοκο μείγμα τεχνητών αρωματικών ουσιών για να μπορέσουμε να πετύχουμε αυθεντικό άρωμα.

Η λέξη παγωτό έχει διάφορες έννοιες σε διάφορες χώρες. Φράσεις όπως παγωμένη κρέμα, παγωμένο γιαούρτι, σορμπέ, τζελάτο και άλλες χρησιμοποιούνται για να διακρίνουμε τα διάφορα είδη παγωτού. Σε πολλές χώρες η λέξη παγωτό αναφέρεται στο συγκεκριμένο είδος και οι κυβερνήσεις εκδίδουν κανονιστικές διατάξεις που αφορούν τα κύρια χαρακτηριστικά που πρέπει να περιέχει ένα παγωτό, κυρίως το ποσοστό της κρέμας γάλακτος.

Υφή του παγωτού είναι ίσως η πιο σημαντική του ιδιότητα. Είναι το αποτέλεσμα της δομής όπως αυτή σχηματίζεται από τις διάφορες φάσεις που είναι παρούσες: τους παγοκρυστάλλους, τις φυσαλίδες αέρα, τα μικρά σταγονίδια λιπαρών και τη συνεχή φάση του όρου (υδατική φάση) όπου είναι διαλυμένα και διεσπαρμένα όλα τα συστατικά.

Αν η διάθεσή σας για παγωτό παραμένει υψηλή θυμηθείτε ότι εκείνο το απίδανο παρφέ σοκολάτα ή το παγωτό καϊμάκι, ακόμα και όταν είναι χαμηλό σε λιπαρά έχει ένα μεγάλο θερμιδικό περιεχόμενο. Μια κούπα παγωτό περιέχει 300 θερμίδες ή 1250kJ.



Ξεκινώντας από το καβούρδισμα των βαλάνων του κακάο, κονσάρισμα και παραγωγή 100% δική σας σοκολάτας έτοιμη στην βιτρίνα σας.



Στρωτήρες σοκολάτας με ή χωρίς σύστημα επικάλυψης.



ΨΥΚΤΙΚΟ ΤΟΥΝΕΛ



Μηχανήματα για Βουτήματα, Κουραμπιέ



Εναπόθεση Σοκολάτας σε Πασχαλινά Αυγά και Ζωάκια

Μηχανήματα Σοκολάτας

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr, info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617



TSITSAS
GROUP

ΑΓ. Ελευθερίου 89, Πειραιάς
www.avgerisgroup.com, info@tsitsas.gr
2104817244 / 6944341782

Σκεπτικισμός για το παγωτό με προβιοτικά

Σοκολάτα, βανίλια, φιστίκι... υπάρχουν πολλοί λόγοι για να απολαύσει κανείς το παγωτό του. Η υγεία του εντέρου δεν είναι ένας από αυτούς.

Η Culture Republick, μια νέα μάρκα παγωτού που ονειρεύονταν οι επιστήμονες τροφίμων και οι brand managers στην εταιρεία καταναλωτικών αγαθών Unilever, έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά, ζάχαρη και θερμίδες και υψηλότερο ποσοστό σε πρωτεΐνη από το κανονικό παγωτό. Αλλά, υπάρχουν περισσότερα. Σε κάθε 470 γραμμάρια συσκευασίας, γεύσεων όπως η «Matcha & Fudge» και η «Cold Brew & Chocolate Chip», η εταιρεία Culture Republick ισχυρίζεται, ότι περιέχει 3 δισεκατομμύρια ζωντανές καλλιέργειες ενός (κατοχυρωμένου με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας) στελέχους, προβιοτικού που ονομάζεται GanedenBC30®.

Στην ιστοσελίδα της, η Culture Republick εξηγεί ότι τα προβιοτικά εμφανίζονται φυσικά σε τρόφιμα όπως το γιαούρτι και ο μύκητας kombucha (κομπούτσα). Δεν προβάλλει συγκεκριμένους ισχυρισμούς για την υγεία, αλλά λέει ότι «τα προβιοτικά θεωρούνται συνήθως ως καλά βακτήρια που βοηθούν στην υποστήριξη του μικροβιώματος». Το μήνυμα είναι σαφές: τα προβιοτικά κάνουν καλό στην υγεία.

Υπάρχει κάποια αλήθεια σε αυτό. Το μικροβίωμα -η κοινότητα των 40 τρισεκατομμυρίων βακτηρίων που υπάρχουν στο ανθρώπινο έντερο- έχει γίνει αντικείμενο εντατικής μελέτης τα τελευταία χρόνια, οδηγώντας σε ευρήματα που υποδηλώνουν ότι μπορεί να επηρεάσει τα πάντα, από το ανοσοποιητικό σύστημα έως την ψυχολογική

υγεία. Το Πανεπιστήμιο του Yale ανακοίνωσε ένα νέο έργο που διερευνά τις συνδέσεις μεταξύ των ανθρώπινων κοινωνικών δικτύων και των μικροβιωμάτων των ανθρώπων σε αυτά τα δίκτυα. Αυτές είναι δευτερεύουσες ερωτήσεις καθώς το μικροβίωμα μπορεί να ξεκλειδώσει μια ποικιλία νέων τρόπων βελτίωσης της υγείας μας.

Το πρόβλημα είναι ότι δεν κατανοούμε πραγματικά το μικροβίωμα ή τη μοναδική ισορροπία έως και 1.000 διαφορετικών στελεχών βακτηρίων που υπάρχουν σε κάθε άνθρωπο. Και σήμερα, υπάρχουν πολύ λίγες ενδείξεις οφέλους για την κατανάλωση προβιοτικών, εάν είστε ήδη υγιείς. Αυτό δεν σημαίνει ότι τα προβιοτικά είναι εντελώς άχρηστα. Ορισμένα τρόφιμα που έχουν προβιοτικές ιδιότητες φαίνεται να μας κάνουν πιο υγιείς, αλλά δεν ξέρουμε αν οφείλονται σε αυτό αυτούς τους μικροοργανισμούς, κάποια συμβιωτική ποιότητα μικροβίων και θρεπτικών συστατικών ή απλώς ένας συσχετισμός του τρόπου ζωής.

Τα τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση, όπως το κεφίρ και το λάχανο τουρσί, είναι γεμάτα προβιοτικά. Αυτοί οι μικροοργανισμοί δίνουν στο γιαούρτι τη γεύση του και η ζύμωση διατηρεί λαχανικά και πολλά άλλα τρόφιμα που διαφορετικά θα μπορούσαν να σαπίσουν ή να χαλάσουν χωρίς ψύξη. Τα προβιοτικά φαίνεται επίσης να κάνουν ορισμένα τρόφιμα πιο θρεπτικά, όπως σημειώνουν οι συγγραφείς μιας μελέτης του 2016 που δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό περιοδικό «Current Opinion in Biotechnology»: «Γίνεται όλο και περισσότερο κατανοητό ότι ορισμένα τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση προάγουν επίσης την ανθρώπινη υγεία με τρόπους που δεν μπορούν



να αποδοθούν άμεσα στα αρχικά τρόφιμα. Δηλαδή, τα αποτελέσματα της ζύμωσης και η συμβολή των μικροοργανισμών ειδικότερα, μπορούν να παρέχουν επιπλέον ιδιότητες πέρα από τη βασική διατροφή».

Αν και δεν υπάρχει οριστική κατανόηση για το πώς ή γιατί οι δίαιτες πλούσιες σε γιαούρτι ή ζυμωμένα λαχανικά υποστηρίζουν τη συνολική υγεία, οι καλοί μικροοργανισμοί φαίνεται να καθιστούν συγκεκριμένα δρεπτικά συστατικά στα τρόφιμα πιο εύπεπτα, καθιστώντας το αγγούρι, το λάχανο ή την σόγια πιο δρεπτικά.

Το πλεονέκτημα μπορεί επίσης να είναι πολιτιστικό ή το αποτέλεσμα καθημερινών συνηθειών. Σε ορισμένες διατροφικές παραδόσεις, το κίμιτσι ή το γιαούρτι τρώγονται τακτικά, κάτι που μπορεί να δημιουργήσει ένα ιδιαίτερα τέτοιο ανθεκτικό μικροβίωμα, που

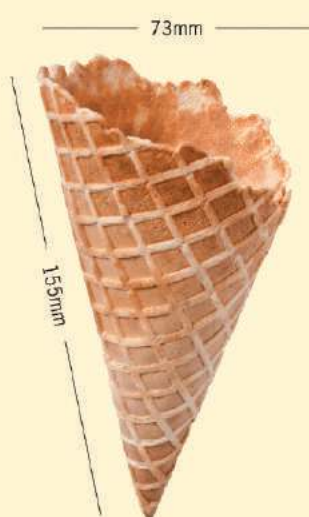
θα μπορούσε ενδεχομένως να μεταδοθεί από τη μητέρα στο παιδί κατά τη διάρκεια του θηλασμού. Αυτό θα μπορούσε να είναι το αποτέλεσμα της κατάποσης υγιών βακτηρίων, αλλά αυτό το φαινόμενο θα μπορούσε επίσης να είναι ένας συσχετισμός με το ότι οι άνθρωποι που τρώνε πολύ λάχανο τουρσί, τείνουν να είναι πιο υγιείς συνολικά.

Σε κάθε περίπτωση, φαίνεται να υπάρχει ένα πιο ισχυρό όφελος για την υγεία του εντέρου από την τακτική κατανάλωση τροφίμων που έχουν υποστεί ζύμωση, που έχουν ένα ευρύ φάσμα βακτηρίων, από ό, τι θα μπορούσε ποτέ να προσλάβει κάποιος, καταναλώνοντας μια μόνο σακούλα με τσιπς που περιέχουν προβιοτικά ή μια ενεργειακή μπάρα ή παγωτό. Επομένως, δεν υπάρχει κανένας ισχυρός λόγος να επιλέξετε ένα παγωτό με προβιοτικά από ένα κανονικό παγωτό.



ΤΟ ΧΩΝΑΚΙ ΒΓΗΚΕ ΑΠ' ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΕΙΣΟ

Μπορεί η απάντηση στην ερώτηση “κύπελο ή χωνάκι;” να μην είναι αυτονόητη, αλλά υπάρχει ένας άγραφος νόμος: ανεξαρτήτως γεύσης, επικάλυψης, σχήματος και μεγέθους, το χωνάκι είναι η απάντηση που δίνουν οι hard core λάτρεις του παγωτού. Εκείνοι που αποζητούν στην τραγανή κωνική βάφλα το επεισοδιακό φινάλε αντί για το ανέμπνευστο επίμονο σύρσιμο του πλαστικού κουταλιού στα τοιχώματα ενός χάρτινου κυπέλλου. Η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ για να σας βοηθήσει να ικανοποιήσετε αυτό το απαιτητικό κοινό έχει συγκεντρώσει ό,τι καλύτερο έχει να επιδείξει γύρω από το χωνάκι η Μέκκα του Gelato, η Ιταλία...



ΜΕΓΑΛΟ ΧΩΝΑΚΙ
ΣΚΕΤΟ ΓΙΑ
3 ΜΠΑΛΕΣ



ΜΕΓΑΛΟ ΧΩΝΑΚΙ
ΜΕ GRANELLA
ΓΙΑ 3 ΜΠΑΛΕΣ



CIALDA LUNGA
ΨΗΛΟ ΧΩΝΑΚΙ
ΓΙΑ 1 ΜΠΑΛΑ



CIALDONE
ΧΩΝΑΚΙ
ΓΙΑ 2 ΜΠΑΛΕΣ



ΤΕΤΡΑΔΑ ΓΙΑ 1 ΜΠΑΛΑ

Κάθε κουτί περιέχει 7 σετ από 4 διαφορετικά χωνάκια, όπως αυτά της φωτογραφίας. Από αριστερά:

- ΑΡΛΕΚΙΝΟ
- ΜΑΥΡΟ ΜΟΝΠΑΡΙΓΙΑ
- ΓΚΡΑΝΕΛΛΑ
- CONO D'ORO



CIALDA MIDI
ΧΩΝΑΚΙ ΓΙΑ
ΠΑΓΩΤΙΝΙ

ΠΑΓΩΤΙΝΙ ΜΕΡΙΚΟΙ ΤΟ ΠΡΟΤΙΜΟΥΝ ΜΙΚΡΟ...

Για όσους
προτιμούν το παγωτό τους
σε μικρές δόσεις, η Bussy έχει
ανάγει σε επιστήμη τα μικροσκοπικά
χωνάκια, κουπάκια (κίκερε) και κανόλι
αποδεικνύοντας ότι το μέγεθος μπορεί
να είναι αντιστρόφως ανάλογο της
απόλαυσης!



Trotolle



Cannoli



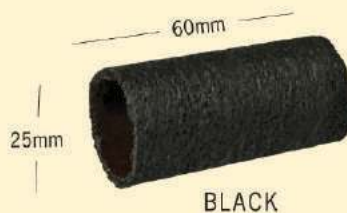
Kikere



Bussy
BRICÉLETS DE VEVEY



Sigaretta



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337,-9 | Fax: 210 5755703

M: headoffice@yiannikasgroup.com | Site: www.yiannikas.gr | Facebook: steliiosyiannikas

Οι προμηθευτικές εταιρείες του Κλάδου προτείνουν...

Το παγωτό στα ζαχαροπλαστεία σας, ιδιαίτερα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, αποτελεί εκείνον τον κωδικό στο ζαχαροπλαστείο σας, ο οποίος έχει την μεγαλύτερη ζήτηση από τους πελάτες σας και σας αποφέρει τον μεγαλύτερο τζίρο. Άρα κάθε χρόνο οφείλετε να επενδύετε στους σωστούς επαγγελματίες του Κλάδου, ώστε να παίρνετε και τις σωστές κατευθύνσεις για το συγκεκριμένο προϊόν.

Οι βασικοί παράγοντες που διαδραματίζουν τον πρωτεύοντα

ρόλο, ώστε να σας βοηθήσουν να παράξετε ένα άριστα ποιοτικό παγωτό δεν είναι άλλοι από τους εξής:

- α) Μηχανολογικός εξοπλισμός (Ψυγεία παγωτού, παγωτομηχανές),
- β) Συσκευασία παγωτού (δοχεία παγωτού, κυπελλάκια κ.λ.π),
- γ) Βιτρίνες παγωτού και δ) Άλλα (γάλα, κρέμες γάλακτος, πολτοί γεύσεων κ.λ.π).

Στο αφιέρωμα που ακολουθεί, γνωστές προμηθευτικές εταιρείες του Κλάδου, ρωτήθηκαν σχετικά για τις νέες τάσεις που θα κυριαρχήσουν στο παγωτό και προτείνουν τα νέα προϊόντα τους για φέτος το καλοκαίρι.

Η κάθε εταιρεία που παρουσιάζεται, έχει ήδη αποκτήσει πείρα στον χώρο του ζαχαροπλαστικού κλάδου και η καθεμία από το δικό της μετερίζι, φροντίζει εσάς και τις επιχειρήσεις σας με τον πιο επαγγελματικό τρόπο.

Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να εμπιστευτείτε τις εταιρείες αυτές για να βγείτε κερδοσύνιοι και φέτος

Οι Ερωτήσεις

1. Ποιές είναι οι καινούριες ιδέες και τάσεις που θα κυριαρχήσουν φέτος στο παγωτό;
2. Η εταιρεία σας προτείνει κάποια συγκεκριμένα νέα προϊόντα παγωτού γι' αυτήν την σημαντική για τα ζαχαροπλαστεία περίοδο;

KONTA ΑΕΒΕ

1 Η KONTA σας προτείνει να υιοθετήσετε την τάση για wellness παγωτό, η οποία υποστηρίζεται με τον καλύτερο τρόπο από την πρωτοποριακή ιταλική εταιρεία GALATEA και τις επιμέρους σειρές πιστοποιημένων προϊόντων της. Η σειρά Libera για Clean Label παγωτά ικανοποιεί την τάση για διατροφή με φυσικά προϊόντα και προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις για τη δημιουργία ποιοτικού παγωτού με αγνή και καθαρή γεύση, χωρίς γαλακτωματοποιητές και τεχνητά πρόσθετα. Η αποκλειστική σειρά προϊόντων παγωτού Vegan υποστηρίζει γευστικές προτάσεις συμβατές με την κυρίαρχη τάση για διατροφή χωρίς συστατικά ζωικής προέλευσης.

2 Η γκάμα των πρωτοποριακών προϊόντων GALATEA εμπλουτίζεται φέτος με τα παγωτά Χωρίς Ζάχαρη. Το καινοτόμο Dolce Fibra Gelateria αντικαθιστά τη ζάχαρη σε παγωτό & ζαχαροπλαστική χωρίς να θυσιάζει τη γεύση. Πρόκειται για φυτικές ίνες σε υγρή μορφή με προσθήκη αγαύης. Συνδυάζεται αποκλειστικά με τη βάση Neutro E-Senza No Added Sugar για απολαυστικό παγωτό με 0% ζάχαρη.

Στη σειρά Libera προστίθεται το καινοτόμο παγωτό Spirulina, που ενδουσιάζει οπτικά και γευστικά. 100% φυσικό παγωτό με μοναδικό μπλε χρώμα, φτιαγμένο από άγλη σπιρουλίνα, με όλα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά της σπιρουλίνας.





ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

1 Τα τελευταία χρόνια, οι καταναλωτές αναζητούν γεύσεις που τους συνδέουν με όμορφες αναμνήσεις. Για το 2021, η καινούρια τάση που θα κυριαρχήσει είναι γεύσεις από αγαπημένα γλυκά που μεταμορφώνονται σε παγωτό όπως το παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο. Παράλληλα συνεχίζει να αναπτύσσεται η τάση των καταναλωτών που στρέφονται σε μία πιο υγιεινή διατροφή και να αναζητούν προϊόντα “free from”. Το παγωτό χωρίς ζάχαρη είναι μια τάση που ήρθε όχι μόνο για να μείνει αλλά σημειώνει και σημαντική αύξηση.

2 Η FABBRI 1905, η κορυφαία ιταλική εταιρεία στο παγωτό από το 1905, κάθε χρόνο αναζητά, παρακολουθεί, αναπτύσσει και δημιουργεί τις τάσεις που θέλουν οι καταναλωτές. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ για το 2021 προτείνει το Delipaste Nonna ένα πολυχρηστικό προϊόν με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών που μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό, το Delipaste Μαστίχα με αυθεντικό Μαστιχέλαιο Χίου, που αναδεικνύει την μοναδική γεύση και το άρωμα της Μαστίχας και το NEVIA, για παγωτό με φυσικό γλυκαντικό Στέβια, χωρίς προσθήκη ζάχαρης για απόλαυση χωρίς ενοχές. Μια ακόμα καινοτομία της FABBRI 1905 που δεσμεύεται να ικανοποιεί και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές.



ION ΑΕ

1 Γενικά πιστεύω ότι τα παγωτά με διάφορες γεμίσεις ή ρίπλες θα έχουν ενδιαφέρον όπως και τα παγωτά με συγκεκριμένες γεύσεις από γνωστά καταναλωτικά brands, πχ. κρέμα ION Σοκοφρέτα, παγωτό Noisetta/φουντούκι κ.λ.π. Γενικά πιστεύω ότι ο καταναλωτής ψάχνει να βρει τις αγαπημένες γεύσεις διάφορων προϊόντων από άλλες κατηγορίες σοκολατοειδών/ ζαχαρωδών προϊόντων και στα παγωτά. Τέλος οι διάφορες διατροφικές τάσεις για προϊόντα χωρίς ζάχαρη (sugarfree) ή για προϊόντα vegan θα αρχίσουν να περνάνε και στον χώρο του παγωτού.

2 Έχουμε πρόσφατα λανσάρει μια νέα σειρά κουβερτουρών ICE, σε υγείας, γάλακτος και λευκή, που όπως δηλώνει και το όνομά τους είναι εξειδικευμένες σοκολάτες για χρήση σε παγωτά. Έχουν πολύ καλή ρευστότητα για την χρήση αυτή και πλούσιο άρωμα και γεύση. Επίσης έχουμε λανσάρει, πριν δυο χρόνια περίπου, την Nucrema ICE με ένα ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό φουντουκιού (15%) που και πάλι έχει ειδικά προϊόντικά χαρακτηριστικά για χρήση είτε ως ρίπλα μέσα στα παγωτά, είτε ως πρώτη ύλη για την μάζα του παγωτού.



Παγωτό



ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε

1 Φέτος στο παγωτό βλέπουμε να κερδίζουν έδαφος τα προϊόντα που καλύπτουν ειδικές διατροφικές απαιτήσεις και ανάγκες του καταναλωτή, όπως *sugarfree*, *lowfat*, *vegan*, παράλληλα με τις διαχρονικές αξίες που χαρακτηρίζουν τα προϊόντα και την εταιρεία μας, οι οποίες είναι ποιότητα - εξειδίκευση - συνολική υποστήριξη.

2 *BaseVegana* - Μία βάση για την παραγωγή παγωτού *Vegan* σε σακουλάκι στην κατηγορία *fast* που με την πρόσμιξη μόνο νερού δίνει ένα νόστιμο και ποιοτικό παγωτό για τις ανάγκες της αγοράς στο κομμάτι των προϊόντων *Vegan*.

Vaniglia και Cioccolato 0+0 - Δύο προϊόντα στη κατηγορία *fast* σε σακουλάκι για την παραγωγή παγωτού χωρίς λιπαρά και ζάχαρη που περιέχουν ένα τέλεια ισορροπημένο μείγμα γλυκαντικών ουσιών και δίνουν ένα απρόσμενα νόστιμο και λαχταριστό παγωτό χαμηλών θερμίδων και χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη.

CremaFiorentina

Η πιο νόστιμη και λαχταριστή κρέμα βανίλια της αγοράς με τόνους αυγού και μελιού που δημιουργεί ένα παγωτό που μας ταξιδεύει στην εποχή της αυθεντικής βανίλιας. Ένα ιδιαίτερα ποιοτικό και παράλληλα εύχρηστο προϊόν καθώς βρίσκεται σε σακουλάκι και χρειάζεται μόνο την πρόσμιξη γάλακτος και κρέμας. Θα βρείτε τις συνταγές και τις εναλλακτικές εφαρμογές της *Crema Fiorentina* στο νέο κατάλογο/συνταγολόγιο της *Aromitalia*.



ΛΗΔΡΑ ΕΠΕ

1 Η ζαχαροπλαστική είναι σαν την μόδα, δημιουργεί και επιβάλλει τάσεις, κάτι που αρέσει πολύ και σε μας στην Λήδρα. Τα διάσημα διεθνή γλυκά *Cheese Cake*, *Profiterol*, *Pavlova* ή το πιο γνωστό σε όλους μας *σιροπιαστό τσουρέκι* έγιναν **ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ!** Για πρώτη φορά ο επαγγελματίας κάνει τούρτα παγωτό με την ευκολία μίας απλής τούρτας ψυγείου. Το συστατικό της επιτυχίας για την Λήδρα είναι η απλή και «καθαρή» γεύση, αυτό θέλουμε να προσφέρουμε στους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

2 Το παγωτό είναι το αγαπημένο όλων μας, ως Λήδρα δεν θα μπορούσαμε να μην δώσουμε στους επαγγελματίες όλα τα εφόδια για να το τελειοποιήσουν. Με πρώτο την βάση παγωτού *Invidia* με πλούσια και γεμάτη γεύση χωρίς χωρίς πρόσθετη ζάχαρη και κλασματοποιημένα λιπαρά. Μια παραδοσιακή γεύση για το παγωτό αλλά φρέσκια για το καλοκαίρι είναι η γεύση *Πορτοκαλόπιτας*. Η σειρά *La Glassa* σε πολλές γεύσεις φράουλα, βατόμουρο, φυστίκι αλλά και λεβάντα με *cassis* και ιδιαίτερες όπως χρυσό είναι επικαλύψεις για το παγωτό αλλά και την πατισερί. Επίσης η *σαντιγύ ντεκόρ* για κατάψυξη *Maistor* ιδανική για διακόσμηση σε τούρτες παγωτού.



ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

1 Μια τάση που ενισχύεται κάθε χρόνο και υπαγορεύεται από τη διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση, είναι τα παγωτά χωρίς ζάχαρη, ενώ εντείνεται σημαντικά πλέον και το ενδιαφέρον για vegan και lactose free γεύσεις. Τα «ειδικά» αυτά παγωτά έχουν κατακτήσει δυναμικά τη θέση τους στις βιτρίνες παγωτού και διεκδικούν τίτλο best seller όταν συνδυάζουν αυτές τις πολυπόθητες ιδιότητες με εξαιρετική γεύση. Ουσιαστικά οι βασκέτες αυτές απενοχοποιούν την απόλαυση ακόμη και για τους πιο απαιτητικούς λάτρεις του παγωτού!

2 Οι αυθεντικές σοκολάτες Callebaut και οι κατεψυγμένοι πουρέδες 100% φρούτου της Boiron παραμένουν αζεπέραστες επιλογές κορυφαίας ποιότητας.

Στην κατηγορία των παγωτών χωρίς προσθήκη ζάχαρης, προτείνουμε την Base Unica Zero της Cresco σε συνδυασμό με πουρέ 100% της Boiron (χωρίς προσθήκη ζάχαρης και συντηρητικών) ή με σοκολάτες Malchoc της Callebaut ή με πάστες ξηρών καρπών 100% της Nappi και της Cresco για μια πανδαισία γεύσεων παγωτού. Οι τεχνικοί μας είναι πάντα διαθέσιμοι να βοηθήσουν με προτάσεις για βιτρίνες πραγματικά ακαταμάχητες.

SWEET ICE Μ. ΕΠΕ

1 Κατά τα τελευταία χρόνια είμαστε μάρτυρες μιας σημαντικής στροφής των καταναλωτικών συνηθειών, προς υγιεινά και φυσικά προϊόντα. Το παγωτό Vegan όπως και τα παγωτά χωρίς πρόσθετα χρώματα, αρώματα και φυτικά λιπαρά αποτελούν μέρος αυτής της νέας διατροφικής συνήθειας. Πρόκειται λοιπόν για μια διαρκώς αυξανόμενη τάση η οποία σίγουρα δεν αποτελεί πια μειοψηφία. Οι σημερινοί καταναλωτές τείνουν να αναζητούν απόλυτα φυσικά προϊόντα που δεν περιέχουν χημικά ή επεξεργασμένα συστατικά. Η δύσκολη περίοδος της πανδημίας κατέστησε το παγωτό και τα γλυκίσματα ως μια από τις λίγες "ελεύθερες" καθημερινές συνήθειες που και αυτό είχε σαν συνέπεια την αναζήτηση προϊόντων υψηλής ποιότητας και καθαρής ετικέτας.

2 Για την φετινή σαιζόν παρουσιάζουμε σε συνεργασία με την Fructital την σειρά προϊόντων Origine, που είναι εμπνευσμένη από τις παραδοσιακές γεύσεις του κάθε τόπου: Το Miscella Fondenteorigine, είναι ένα vegan σορμπέ σοκολάτας που μας επιτρέπει να χρησιμοποιήσουμε την κουβερτούρα της δικής μας επιλογής μας και το Yogurt Origine μας προσφέρει την δυνατότητα να φτιάξουμε παγωτό γιαούρτι χρησιμοποιώντας φρέσκο γιαούρτι της επιλογής μας, δίνοντας στο παγωτό την δική μας ελληνική υπογραφή. Παράλληλα, τα προϊόντα Vegan Stevia αποτελούν μια πολύ ασφαλή επιλογή για όσους επιθυμούν να απολαύσουν ένα γευστικό πλούσιο παγωτό, χωρίς ζωικά λιπαρά και πρόσθετα σάκχαρα. Διατίθενται σε γεύσεις βανίλια σοκολάτα, γιαούρτι καθώς και σε μορφή ουδέτερης βάσης για την δημιουργία άλλων γεύσεων της αρεσκείας μας.



Παγωτό

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ο.Ε

1 Η εταιρεία μας καινοτομεί για άλλη μια φορά στον χώρο του παγωτού, εισάγοντας το γεμιστικό παγωτού με χωρητικότητα κάδου (15,5 λίτρα), ρυθμιζόμενη ποσότητα δόσης από 20 έως 2200 ml και ταχύτητα γεμίσματος 6 λίτρα ή 20 δοχεία των 150 ml / λεπτό. Το ειδικό πατενταρισμένο σύστημα πίεσης του παγωτού εξασφαλίζει άριστη ποιότητα χωρίς να χάνεται το ποσοστό διόγκωσης που έχει μέσα το βιοτεχνικό (artigianale) παγωτό. Επίσης υπάρχουν και επιτραπέζιες αερόψυκτες μηχανές οι οποίες παράγουν εξίσου κορυφαίας ποιότητας παγωτού για χώρους στους οποίους υπάρχει πρόβλημα χώρου με χωρητικότητα κάδου 2-3 κιλά.



2 Είναι αρχή της εταιρείας μας εδώ και 40 χρόνια να υποστηρίζουμε τον πελάτη όσο το δυνατόν πιο σύντομα για αυτό το λόγο έχουμε



εξειδικευμένους τεχνικούς σε όλη την Ελλάδα. Διαθέτουμε πλήρη γκάμα ανταλλακτικών σχεδόν για όλο τον εξοπλισμό που πουλάμε, ενδεικτικά να αναφέρω ότι τα ανταλλακτικά για τα μίξερ ξεπερνούν τις 70.000 ευρώ. Προφανώς όλες οι βλάβες δεν μπορούν να λυθούν εύκολα, από εκεί και πέρα τα μηχανήματα επισκευάζονται στις εγκαταστάσεις.

Οι Ερωτήσεις

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

- 1.** Ποιά είναι τα νέα μοντέλα της εταιρείας σας σχετικά με τον μηχανολογικό εξοπλισμό για την παρασκευή παγωτού;
- 2.** Η μετά την πώληση υποστήριξη, το σωστό και γρήγορο service από την εταιρεία σας, πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν για τον ζαχαροπλάστη;

ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ

1 Η εταιρεία μας για φέτος, παρουσιάζει νέα υπερεξελεγμένα μηχανήματα: Κατασκευαστή MTnextgeneration με μεγάλη 7" οθόνη αφής για εύκολη πρόσβαση στον έλεγχο του μηχανήματος, έλεγχο σκλήρυνσης & διόγκωσης, 4 προγράμματα & λειτουργία ECO για ευαίσθητες παρασκευές παγωτού. Παστεριωτή 200 λίτρων, τεχνολογίας μπαιν μαρί - κλειστού κυκλώματος, για άμεση απόδοση θέρμανσης & κρυώματος μείγματος, inverter για έλεγχο αναδευτήρα - ομογενοποιητή & οθόνη αφής. Ενιαίο μηχάνημα με κάδο μπαιν μαρί στο πάνω μέρος για παστερίωση παγωτού, παραγωγή προφιτερόλ, κρέμας ζαχαροπλαστικής κ.α., συνδυασμένο με

σύγχρονο κατασκευαστή παγωτού στο κάτω μέρος, ίδιων χαρακτηριστικών με τον Κατασκευαστή Blastchiller πανίσχυρο, αποδοτικό & εύκολο ελεγχόμενο από οθόνη αφής με 8 προγράμματα.

2 Στην εταιρεία μας πρωταρχικό ρόλο παίζει η στήριξη των πελατών μας σε θέματα τόσο της τεχνογνωσίας όσο & του service των μηχανημάτων μας. Με την βοήθεια των οίκων του εξωτερικού που αντιπροσωπεύουμε, έχουμε επενδύσει στην σωστή εκπαίδευση του τεχνικού μας προσωπικού, που σε συνδυασμό με την πλήρως ενημερωμένη αποθήκη ανταλλακτικών, μας επιτρέπει να εξυπηρετούμε ανά πάσα στιγμή τον πελάτη.





ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε

1 Η εταιρεία CATTABRIGA τον τελευταίο χρόνο έφερε στον χώρο του παγωτού 3 νέα μηχανήματα, με κάθε ένα από αυτά να θεωρείται κορυφαίο στον τομέα του. Με τη Multifreeze Pro 8-12-18 που αναλόγως το μοντέλο παράγει μέχρι και 18 λίτρα παγωτού σε 6 λεπτά, τον Psk Pro 185 με δυνατότητα παστερίωσης 170 λίτρων ανά κύκλο παραγωγής και την Inox 603 BIB μια παγωτομηχανή για soft παγωτό διαρκούς ροής η εταιρεία CATTABRIGA ανεβάζει το επίπεδο του παγωτού σε πολύ υψηλά επίπεδα κάνοντας ταυτόχρονα τη δουλειά του ζαχαροπλάστη πολύ απλή και ελάχιστα χρονοβόρα.

2 Η διαδικασία ανάπτυξης μιας επιχείρησης έγκειται καθαρά στο πως αντιμετωπίζει τους πελάτες τόσο κατά την αγορά ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας αλλά κυρίως μετά την πώληση. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο η εταιρεία ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε έχει δημιουργήσει ένα πανελλαδικό δίκτυο τεχνικών το οποίο είναι άμεσα διαθέσιμο να επιλύσει οποιοδήποτε τεχνικό θέμα προκύψει. Ενεργώντας με ταχύτητα και κυρίως με αξιοπιστία προσπαθούμε να εξυπηρετούμε όσο πιο άμεσα γίνεται τον πελάτη μας σε όποιο μέρος της Ελλάδας κι αν βρίσκεται. Στόχος μας είναι να δημιουργηθεί μια μακροπρόθεσμη συνεργασία βασισμένη στην εμπιστοσύνη και την ικανοποίηση των πελατών μας.

ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ ΑΒΕΕ

1 Νέα Σειρά Μηχανών Παστερίωσης και Παραγωγής Παγωτού της Brano Ιταλίας, σειρά Trittico Startronic Premium. Με 2 κάδους, έναν ζεστό για την παστερίωση του παγωτού, και έναν κρύο, για την κατασκευή του, οι οποίοι συνδέονται μεταξύ τους με ειδική βαλβίδα τύπου πεταλούδας. Έτσι, το μείγμα περνάει καυτό από τον επάνω στον κάτω κάδο, όπου και υπόκειται σε ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΟΚ, στη συνέχεια αρχίζει η κατασκευή του παγωτού. Έτσι μας δίνεται η δυνατότητα, εύκολα και γρήγορα, καθώς δεν υπάρχουν νεκροί χρόνοι, αφού οι 2 κάδοι μπορούν να λειτουργούν ταυτόχρονα, να παστεριώσουμε και να ψύξουμε υψηλής ποιότητας παγωτό κάθε τύπου στην ίδια ποιότητα και υφή με αυτό που παράγεται μετά από 12ωρη ωρίμανση. Διαθέσιμα Μοντέλα από 1 έως 16 κιλά μείγματος ανά κύκλο.

2 Η ομάδα των τεχνικών μας είναι συνεχώς στη διάθεση του πελάτη, με βάσεις σε Θεσσαλονίκη και Αθήνα και εξυπηρέτηση σε όλη την Ελλάδα, γρήγορα, σωστά και με λογικό πάντα κόστος. Επιπλέον, το νέο (προαιρετικό) Σύστημα On Line Παρακολούθησης της μηχανής από την Brano, με την ονομασία "Insight", λειτουργεί 24 ώρες την ημέρα, 7 ημέρες την εβδομάδα, συνδέοντας, μέσω εξειδικευμένου Server τη μηχανή του πελάτη με τα Κεντρικά της Brano στην Ιταλία, για ακόμη αμεσότερη διάγνωση και επίλυση του οποιουδήποτε προβλήματος προκύψει.



Οι Ερωτήσεις

ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ / ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

1. Ποιές είναι οι νέες τάσεις που διαμορφώνονται τόσο για τις βιτρίνες παγωτού, όσο και στο αρχιτεκτονικό/διακοσμητικό ύφος για τους χώρους πώλησης παγωτού στα ζαχαροπλαστεία;
2. Ποιά είναι τα νέα μοντέλα της εταιρείας σας σχετικά με βιτρίνες παγωτού και άλλα αξεσουάρ;



ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

1 Σε κάθε νέο χώρο που δημιουργείται ή ακόμα και που ανακαινίζεται, το παγωτό κατέχει σημαντική θέση. Έχει περάσει πλέον στις καταναλωτικές συνήθειες του Έλληνα η κατανάλωση παγωτού, κάτι το οποίο βοηθάει πολύ και το κλίμα της χώρας μας. Οι επαγγελματίες στον χώρο της ζαχαροπλαστικής σήμερα έχουν να διαλέξουν τον τρόπο πώλησης που θέλουν ν' ακολουθήσουν αλλά και τον τρόπο προβολής του. Δίνοντας έμφαση στο στήσιμο ενός καταστήματος αυτομάτως ενεργοποιείται και το ύφος του ψυγείου που θα επιλέξουμε. Σίγουρα η απόδοση ενός ψυγείου είναι σημαντικός παράγοντας, αλλά και το design προσελκύει το ενδιαφέρον των

πελατών. Η άνεση στην θέαση των γεύσεων αλλά και η εργονομική θέση εργασίας, με σχεδιασμό που αγγίζει πρόταση ολοκληρωμένης gellateri, με την λογική shop in a shop είναι το ζητούμενο σήμερα.

2 Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με τα χρόνια εμπειρίας που την διακρίνουν, έχει συνάψει συνεργασίες με τις μεγαλύτερες εταιρείες κατασκευής ψυγείων χύμα παγωτού και τούρτας παγωτού - παγωτίνι. Στην έκθεση της εταιρείας μας, ο πελάτης έχει την δυνατότητα να δει από κοντά μεγάλη γκάμα μοντέλων και να ενημερωθεί επί τόπου, στο πλαίσιο μιας παρουσίασης που θα του γίνει. Μια σημαντική παράμετρος είναι, ότι η εταιρεία διαθέτει πλήρως οργανωμένο after sales τεχνικό τμήμα υποστήριξης των προϊόντων της, με άρτια καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό καθώς και ανταλλακτικά.

ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

1 Στόχος είναι η άριστη προβολή του παγωτού, μεγαλύτερη φιλοδοξία μας να δείξουμε τα προϊόντα χωρίς να τραβήξουμε την προσοχή στον εαυτό μας. Αυτό επιτυγχάνεται με καθαρά σχήματα, υψηλές εργονομικές σύγχρονες βασικές γραμμές, φωτισμό led που αναδεικνύει το χρώμα και εξυψώνει το σχήμα. Επιπλέον, καλούμαστε να ανταποκριθούμε σε προκλήσεις όπως μειωμένου χώρου με νέα μοντέλα που προσαρμόζονται σε όλους τους διαθέσιμους χώρους χωρίς να ξεχνάμε το σχεδιασμό και την κομψότητα. Απλές γραμμές, βελτιωμένοι χώροι, ορατότητα των προϊόντων πάντα με χρήση της τελευταίας λέξης της τεχνολογίας που εγγυάται την άριστη λειτουργικότητα.

2 Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος των επαγγελματικών ψυγείων παγωτών του φημισμένου Ιταλικού οίκου ORION και FB και παρουσιάζει την νέα συλλογή των μοντέλων "Nine", "KT24" και "Blue" που χαρακτηρίζονται για την μοναδική ποιότητα, άριστη λειτουργικότητα και κορυφαία αισθητική τους.

Το "Nine" είναι το μοναδικό ψυγείο με βάθος 90 cm που έχει χωρητικότητα για δυο δοχεία παγωτού, το "KT24" αποτελεί το νέο «κόσμημα» της ORION, ενώ το "Blue" διακρίνεται και ξεχωρίζει για το μοναδικό του design, είναι ιδανικό για τούρτα παγωτού και παγωτίνια και παίρνει ειδικά αξεσουάρ για κάβα, κρασιά, ποτά, σοκολατάκια κ.λ.π. Τα μοντέλα διατίθενται σε 12, 18 και 24 γεύσεις παγωτού και σε ειδικές γωνίες και σχήματα.





cattabriga



Αποκλειστικοί Αντιπρόσωποι από το 1980

Cattabriga – Παγωτομηχανή MultiFreeze 8-12-18 Pro

Οι παγωτομηχανές Multifreeze Pro της Cattabriga διαθέτουν κάποια μοναδικά χαρακτηριστικά που δίκαια τις κατατάσσουν ως την κορυφαία επιλογή μεταξύ όλων των μηχανών παγωτού.

- Χάρη στο δεύτερο ινβέρτερ που διαθέτουν οι μηχανές Multifreeze στο μοτέρ του αναδευτήρα, η ελάχιστη ποσότητα μίγματος που μπορούν να διαχειριστούν ξεκινά από 1,5 κιλό, προσφέροντας στον χρήστη μεγάλη ευελιξία.
- Το σύστημα ελέγχου της σκληρότητας "HARDOMATIC" που διαθέτουν, εγγυάται παγωτό με την ίδια σκληρότητα ανεξάρτητα από την ποσότητα μίγματος μέσα στον κάδο και ανεξάρτητα από τη συνταγή.
- Έχει θερμαινόμενο κάδο τεχνολογίας "hot gas" και διαθέτει ταυτόχρονα ανεξάρτητους πουδρούς που διευκολύνει τις ενδιάμεσες πλύσεις.
- Οι ειδικής σχεδίασης μονωμένες πόρτες με κενό αέρα ελαχιστοποιούν τις θερμικές απώλειες και το φαινόμενο του ανεπιθύμητου πάγου στην επιφάνεια της πόρτας.
- Διαθέτουν σύστημα ψυχόμενης εξαγωγής του παγωτού και επιλογή ταχύτητας αργής εξόδου του παγωτού για την διακόσμηση με variegato.
- Ο αναδευτήρας είναι κατασκευασμένος εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Προσφέρουν απίστευτα χαμηλό επίπεδο θορύβου, κατανάλωσης ρεύματος και νερού.
- Διαθέτουν σύστημα απομακρυσμένης παρακολούθησης Dialog με ενσωματωμένη κάρτα Sim για απευθείας σύνδεση με το εργοστάσιο κατασκευής και τον εντοπισμό προβλημάτων της μηχανής από τους τεχνικούς της εταιρείας μας.
- Με την βοήθεια των 2 inverters, οι ρυθμιζόμενοι κύκλοι παραγωγής μπορούν να διαφέρουν όσον αφορά στην ένταση της ψύξης και την ταχύτητα της ανάδευσης.



Η αγάπη για το παγωτό μας οδήγησε σε συνεργασία με την Iceteam 1927 στην δημιουργία ενός κέντρου εκπαίδευσης με μοναδικό σκοπό την προετοιμασία των μελλοντικών επαγγελματιών στον χώρο του παγωτού. Η θεωρία συναντάει την πρακτική και η μέθοδος εκπαίδευσης βασίζεται σε αληθινά παραδείγματα. Η ομάδα έμπειρων τεχνικών της Cattabriga απαρτίζεται από άτομα με εμπειρία και βαθιά γνώση του παγωτού που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και μεταφέρουν απλόχερα την τεχνογνωσία τους σε όλους τους συνεργάτες. Με την αγορά εξοπλισμού Cattabriga σας δίνεται η δυνατότητα δωρεάν συμμετοχής σε ένα από τα εκπαιδευτικά σεμινάρια όπου έχετε την δυνατότητα να διαλέξετε το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει ανάλογα το επίπεδο.

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617

TSITSAS GROUP | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.avgerisgroup.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.: Ιωαννίνων, Θεσ/νίκη TK 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr
Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσων Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπίκης Έδρα: Θέση Καλαμνας- ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788

Ειδικοί Συνεργάτες:

- Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosismix@cosmotemail.gr
- Θεσ/νίκη: ΦΥΛΑΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Γιαννιτσών 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) • Ανατ. Μακεδονία Θράκη: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475
- Δυτ. Μακεδονία: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475
- Βασίλης Κυπρίης Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kyp57@gmail.com



TSITSAS
GROUP

Γαστρονομία & παγωτό

Μια συμμαχία μέσα από 11 παραδείγματα

Υπάρχει σήμερα κάποια αμφιβολία ότι η γαστρονομία και το παγωτό δεν συνδέονται στενά; Από την άληη μεριά όλο και περισσότερο μας γίνονται γνωστές, εκείνες οι περιπτώσεις που αρκετοί Σεφ εκμεταλλεύονται τη ζαχαροπλαστική τους γνώση για να δώσουν στις παγωμένες δημιουργίες τους μια πιο γαστρονομική πινελιά ή και εκείνες οι περιπτώσεις που απλώς αποφάσισαν να αλλιάξουν στροφή στο επάγγελμά τους και να αρχίσουν να παρασκευάζουν σορμπέ και παγωτά με ιδιαίτερη υπογραφή και γεύση. Αυτή η συνέργεια τον τελευταίο καιρό, έκανε το παγωτό να γίνεται ένα πιο εξευγενισμένο επιδόρπιο ή ένα ακόμη πιο εκλεπτυσμένο παγωμένο επιδόρπιο, από μια απλή τούρτα παγωτού. Παρακάτω παραθέτονται 11 καλλιτεχνικές ζαχαροπλαστικές δημιουργίες επιδορπίων με παγωτό, κυρίως από την Ισπανία και την Γαλλία που δημοσιεύθηκαν και στο Ισπανικό (περί παγωτού) περιοδικό «Arte Heladero». Είναι πρωτότυπες, θεαματικές και παιχνιδιάρικες προτάσεις, που συγκεντρώνουν τα καλύτερα στοιχεία σε μια συμμαχία που σίγουρα κερδίζει τις εντυπώσεις.

1. Οι γρανίτες του Martin Lippo έχουν ιδιαίτερη αξία



κό του για τη βελτίωση της ποιότητάς του; Έλεγχος στην γλυκύτητα και συνολικά στα στερεά υλικά και μεγαλύτερη δημιουργικότητα στην επιλογή της γεύσης.

2. David Wesmaël. Μοντέρνα τάση, όραμα με τεχνική



Wesmaël, ιδιοκτήτη της «La Glacerie Paris». Ο MOF Glacier, που έχει να προσφέρει πιο μοντέρνες τάσεις και τεχνικές για το παγωτό, επιδιώκει την ένταση στην γεύση, μέσω απλών συνταγών με παραδοσιακά συστατικά και είναι πολύ απαιτητικός στην επιλογή των προμηθευτών του για φρέσκες Α' ύλης. Αυτό το μακαρόν με παγωτό από γάλα φουτουκιού είναι ένα καλό δείγμα του παγωτού που δημιουργεί και υπογράφει.

3. Η αυξανόμενη ζήτηση για παγωτό από την τζελατερία Rocambolesc

Αν και το soft παγωτό εξακολουθεί να είναι η ναυαρχίδα της τζελατερίας Rocambolesc, τα ξυλάκια παγωτού είναι εκείνα που σημειώνουν μια εξέχουσα θέση, όχι μόνο στην βιτρίνα του καταστήματος, αλλά και στις συνολικές πωλήσεις. Τις περισσότερες φορές, τα ξυλάκια κατασκευάζονται από τρισδιάστατα καλούπια με λεπτομέρειες που αποτελούνται από δύο πλευρές από παχιά τοιχώματα σιλικόνης, καθιστώντας δύσκολο το πάγωμα. Όπως αναγνωρίζει ο Ale Rivas, που βρίσκεται στην πρώτη γραμμή του μάντζμεντ της αλυσίδας επιχειρήσεων, «Κάνοντας πράξη την παραγωγή του παγωτού σε ξυλάκι, ήταν μια περίπλοκη διαδικασία, όχι μόνο ως προς την παρασκευή του, αλλά και ως προς το απόδεμα του καταστήματος».

Παρά τις όποιες δυσκολίες, η τζελατερία «Rocambolesc» εκπλήσσει με ευχάριστα με τα ξυλάκια παγωτού. Εδώ ο Pastry Chef Jordi Roca, παίρνει το καλούπι GEL11 Shock της

Η γρανίτα, δροσιστική και με ελκυστική υφή, είναι ένα από τα προϊόντα με τις μεγαλύτερες πωλήσεις σε παγωτά κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ωστόσο, λίγοι επαγγελματίες έχουν μελετήσει τις γαστρονομικές δυνατότητές της.

Ο Martin Lippo, ειδικός στις νέες μαγειρικές τεχνικές και τεχνολογίες, υπερασπίζεται την ιδέα ότι η γρανίτα μπορεί να δώσει επιπλέον αξία και διαφοροποίηση, όχι μόνο στις τζελατερίες, αλλά και στα εστιατόρια. Και με αυτήν την προϋπόθεση ως αφετηρία, δημιούργησε αυτή τη γρανίτα με καρύδα και βότανα, μεταξύ άλλων πρωτότυπων συνταγών, για την εταιρεία που παράγει πουρέδες φρούτων «Les Verges de Boiron». Το μυστι-

Εδώ και χρόνια, υπάρχει μια αυξανόμενη τάση στο Παρίσι στους καταναλωτές που είναι λίγο κουρασμένοι από τα συμβατικά κέικ ή τις τούρτες και που ζητούν δημιουργίες με παγωτό, γεγονός που αναγκάζει πολλά μεγάλα ζαχαροπλαστεία να πωλούν σε μόνιμη βάση παγωτά και τούρτες παγωτού. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι αυτό το προϊόν είναι δημοφιλές στη Γαλλία και έχει πολλές δυνατότητες όπως φαίνεται από τον David



Silikomart ως αφητηρία και εμπνέεται από το έργο του Antoni Gaudí. Για να δημιουργήσει το αποτέλεσμα της δημοφιλούς τεχνικής trencadí του μοντέρνου αρχιτέκτονα, συμπεριλαμβάνει διαφορετικές γρανίτες που προσθέτουν γεύση και χρώμα και τελειώνει γεμίζοντας το καλούπι με γρανίτα από γιαούρτι. Με αυτόν τον τρόπο, σε ένα μόνο ξυλάκι μπορείτε να γευτείτε όλους τους συνδυασμούς γεύσεων σε γρανίτα: μήλο-περγαμόντο, σαγκουίνι-μάνγκο, βατόμουρο-βανίλια, φράουλα-τριαντάφυλλο και φράουλα-ροδάκινο.

4. Η Ximena Pastor εξερευνά τις γαστρονομικές δυνατότητες του κακάο

Το «l' Atelier Barcelona» δεν προσφέρει μόνο ζαχαροπλαστική με την υπογραφή του, αλλά και το πιο γαστρονομικό παγωτό



μέσω τοπικών προϊόντων. Η Ximena Pastor, συνιδρύτρια του καταστήματος μαζί με τον Eric Ortuno, προάγει την κατάρτιση περί παγωτού και είναι θερμή υποστηρικτής ενός ενδιαφέροντος μενού με παγωτό.

Η Σεφ από την Κόστα Ρίκα, δηλώνει πώς αυτό το προϊόν παγωτού μπορεί να παρουσιαστεί και εκτός εποχής. Το σάντουιτς παγωτού «Tres Helados» αποτελείται από διάφορα είδη του κακάο και των παράγωγων του.

5. Οι υφές παγωτού του David Gil

David Gil ομολόγησε ότι ως επικεφαλής των γλυκών προτάσεων του εστιατορίου «ElBarri», εξασφαλίζει πολλές διαφορετικές υφές σε παγωτό, από αφρούς και καλούπια μέχρι και «σύννεφα παγωτού».

Σε δημιουργίες όπως αυτή η lemonpie, δείχνει ότι το παγωτό μπορεί να έχει την υψηλότερη ποιότητα κατασκευής ακόμα και στο εστιατόριο. Είναι ένα κρεμώδες μπισκότο - κέικ, γεμιστό με κρέμα λεμονιού με ινουλίνη, επικαλυμμένο από ένα «σύννεφο» λεμο-



νιού λάιμ και συνοδεύεται από λάδι βασιλικού και σορμπέ από φλούδα λεμονιού. Για να πάρει μια τραγανή βάση, ο Σεφ χρησιμοποιεί μια τεχνική που εφαρμόζει και σε άλλες συνταγές του: Φτιάχνοντας μια παγωμένη ζύμη μπισκότων με το επαγγελματικό μηχάνημα Rascojet.

6. Marc Piqué. Ο κορυφαίος Σεφ των διαγωνισμών

Marc Piqué τελειοποίησε την ιδέα του ατομικού επιδορπίου παγωτού, όπως λίγοι. Επιπλέον, είναι ένας ευέλικτος επαγγελματίας που ξεκίνησε σε ένα εστιατόριο με θαλασσινά και αργότερα μπήκε στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού, επιδεικνύοντας μεγάλο ταλέντο σε όλους τους τομείς.



Στο σαλόνι παγωτού του εστιατορίου «Cal Sisquet» στην περιοχή Roda de Berà (Ταταγόνα) της Ισπανίας, ένας από τους σκοπούς του είναι να μεγιστοποιεί την παραγωγή, με μια σωστή μίζαν πλάς (mise en place) για να προσφέρει αβίαστα ένα τελικό προϊόν στις ώρες αιχμής της ημέρας. Ο Καταλανός Σεφ και Παγκόσμιος νικητής σε διαγωνισμό παγωτού το 2016, ήθελε να πειραματιστεί με κοκτέιλ όπως το λικέρ Malibu που προέρχεται από το φυσικό εκχύλισμα καρύδας με βάση το ρούμι και παρασκευάζεται στα Μπαρμπάντος. Το αποτέλεσμα είναι αυτή η νόστιμη και οπτική «Πίνα Κολάντα».

7. Οι Σεφ Romero και Candela αλληλοσυμπληρώνονται

Adolfo Romero και ο José Manuel Marcos Candela ήταν από τους πρώτους Σεφ που συνειδητοποίησαν ότι η ζαχαροπλαστική



κή και το παγωτό είναι στενά συνδεδεμένα και τα δύο αυτά κομμάτια, σχηματίζουν μια καλή ομάδα. Επιδόρπια παγωτού όπως αυτό το κομψό με το όνομα «Red Capitel», με παγωτό από αγγλική κρέμα, που χρειάζονται χρόνια για να αναπτυχθούν και τα οποία μπορούν να καταναλωθούν με λατρεία, είναι ένα χαρακτηριστικό δείγμα του τίθαιμα μπορεί να κάνει μια καλή συνεργασία και η αγάπη για την ζαχαροπλαστική.

8. Ο Jordi Guillem πάντα στην πρώτη γραμμή

Στο εστιατόριό του «Lo Mam», που βρίσκεται στο πολυτελές ξενοδοχείο «Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa» στη Βαρκελώνη, ο Σεφ Jordi Guillem παρουσιάζει ένα πολύ ελκυστικό μενού επιδορπίων όπου το 50% των ειδών είναι με παγωτό. Δημιουργίες που προχωρά παρακάτω με την εφαρμογή καινοτόμων κορεατικών τεχνικών και επερχόμενων νέων τάσεων.

Ένα καλό παράδειγμα είναι το τηγανητό παγωτό του. Ένα φαινομενικά απλό επιδόρ-



πιο, το οποίο όμως περιέχει μια εκλεπτυσμένη τεχνική. Αντλώντας έμπνευση από το ταϊλανδέζικο παγωτό, ο Guillem συνδυάζει παραδοσιακές και σύγχρονες διαδικασίες. Εδώ, βλέπουμε την τυπική καρυκευμένη ζύμη για ντόνατ και το υγρό άζωτο να αποτελούν τις δύο όψεις του ίδιου νομίσματος.

9. Παγωτό. Ένα πολυτελές «αντικείμενο» στα χέρια του Migue Senioris



Ο Migue Senioris και η σύζυγός του, Carmen Prado διατηρούν ένα ξεχωριστό σαλό-νι παγωτού, το «Gelatica Ice Concept» στην Βαλένθια της Ισπανίας. Ο διάσημος Pastry Chef ανακάλυψε το πάθος του για το παγωτό όταν συμμετείχε στο Παγκόσμιο Κύπελλο Παγωτού (Ice Cream World Cup) το 2018 ως μέλος της ισπανικής ομάδας, παίρνοντας τη δεύτερη θέση. Τώρα, σκοπός του, όπως αναφέρει είναι «να μεταχειρίζεται το παγωτό σαν κάτι το πολυτελές». Το σερβίρουμε με ένα ειδικό κουταλάκι του γλυκού, ένα γυάλινο φλιτζάνι και το συνοδεύουμε με ένα επιδόρπιο... Θέλουμε ο πελάτης να αισθάνεται σαν να κάνει στον εαυτό του ένα δώρο».

Στην βιτρίνα της επιχείρησης, που πήρε διακρίση για τον εσωτερικό σχεδιασμό της στα βραβεία Letra, τα τοπικά προϊόντα είναι ο κοινός παρονομαστής. Ντόπιες Α' ύλης, όπως το φιστίκι, που προέρχεται από την Βαλένθια, το οποίο έρχεται με τη μορφή κέικ παγωτού.

10. Τα χειροποίητα χωνάκια του Jérémie Runel



Ο Pastry Chef Jérémie Runel αξιοποιεί όλες του τις γνώσεις της ζαχαροπλαστικής στο «La Fabrique Givrée» για να παρουσιάσει πρωτότυπες δημιουργίες με την υπογραφή του, όπως το «Fraise Atomique», ένα κορνέ από αλεύρι καστανιάς, μαρμελάδα βατόμουρου, σορμπέ φράουλας Mara des bois, παγωτό βανίλιας και καρπούς Τόνκα, με επικάλυψη σοκολάτας από κόκκινα μούρα.

1. «Coconut granite» (Martin Lippo)
2. Παγωτό - μακαρόν (David Wesmaël)
3. Ξυλάκι παγωτό (Rocambolesc)
4. Παγωτό σάντουιτς (Ximena Pastor)
5. Lemon Pie (David Gil)
6. «Pina colada» (Marc Piqué)
7. Παγωμένο επιδόρπιο «Red Capitel» (Adolfo Romero & José Manuel Marcos Candela)
8. Τηγανητό παγωτό (Jordi Guillem)
9. Τούρτα παγωτό (Migue Senioris)
10. Χειροποίητα χωνάκια με παγωτό (Jérémie Runel)
11. Χωνάκι Γιασεμί (Roberto Cortez)

Ο Σεφ δείχνει για άλλη μια φορά το ενδιαφέρον του για να ανανεώσει το παραδοσιακό γαλλικό παγωτό και να εξερευνήσει διαφορετικές μορφές του. Πάντα όμως, δίνει προτεραιότητα σε γεύσεις με περισσότερο γαστρονομικό ενδιαφέρον.

11. Roberto Cortez. Ταξιδεύοντας στην Αλάσκα

Μετά από εκτεταμένη εμπειρία στην πειραματική γαστρονομία, ως προσωπικός Σεφ για ηθοποιούς όπως ο Antonio Banderas, αλλά και στο design pastry, μαθαίνοντας από δασκάλους όπως οι Albert Adrià και Pierre Hermé, ο Roberto Cortez έχει επίσης αποδείξει την καλλιτεχνική του πλευρά στο παγωτό στο συγγραφικό του έργο «Emotional Delicacies». Σε αυτό το βιβλίο, ο Αμερικανός Σεφ αποτυπώνει τα συναισθήματά του μέσα από θεαματικές παλέτες (τα ξυλάκια παγωτό της μεξικανικής παράδοσης) που μοιάζουν με αυθεντικά χειροποίητα κοσμήματα.

Έτσι εξηγεί ο Cortez πώς εμπνεύστηκε να δημιουργήσει αυτό το ξυλάκι παγωτό: «Κάποτε έκανα μια κρουαζιέρα στην Αλάσκα. Μια μέρα κατά τη διάρκεια του ταξιδιού, μου φάνηκε ότι το τοπίο μπορεί να σχετίζεται με το άρωμα του γιασεμιού σε ένα μέρος όπου αυτό το λουλούδι δεν βρίσκεται. Και παρόλο που δεν είμαι οπαδός του γιασεμιού, είχα μια συναισθηματική σχέση με το πώς η Αλάσκα με έκανε να μυρίσω το άρωμα αυτού του λουλουδιού. Στη συνταγή είναι ενδιαφέρον να δούμε πώς ενισχύεται το άρωμα του γιασεμιού, μέσω των λιπαρών του αυγού με διάφορα συστατικά που προέρχονται από το λουλούδι.



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



Είναι τελικά το παγωτό με πολλά λιπαρά πραγματικά καλύτερο σε γεύση;

Δεδομένου ότι οι άνθρωποι δεν μπορούν να διακρίνουν τα επίπεδα λίπους, ένα παγωτό με περισσότερα λιπαρά, δεν σημαίνει απαραίτητα ότι θα είναι πιο νόστιμο, σύμφωνα με μια πρόσφατη αμερικανική μελέτη που βάζει νέα δεδομένα στην καθοικειρωμένη (και όχι μόνο) απόλαυση όρων μας.

Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από ένα χωνάκι της αγαπημένης μας γεύσης παγωτού σε μια ζεστή μέρα του καλοκαιριού. Το παγωτό αποτελεί, για τους περισσότερους, μια απόλαυση που συνοδεύεται από ενοχές μιας και συνήθως θεωρείται ότι για να είναι νόστιμο πρέπει να έχει και όλα του τα λιπαρά. Κάτι που η νέα έρευνα από το Pennsylvania State University, η οποία δημοσιεύθηκε στο Journal of Dairy Science, φαίνεται ότι αμφισβητεί. Η μελέτη περιελάμβανε περίπου 300 συμμετέχοντες που δοκίμασαν δύο δείγματα παγωτού βανίλιας, με διάφορα ποσοστά περιεκτικότητας σε λιπαρά σε τυφλές γευστικές δοκιμές.

Οι ειδικοί επιστήμονες τροφίμων του Penn State University διαπίστωσαν ότι η πλειονότητα των ανθρώπων δεν μπορεί να ξεχωρίσει τις διαφορές των λιπαρών στο παγωτό, ένα στοιχείο που πολλοί θεωρούν ότι είναι και το κλειδί για ένα «καλό» παγωτό. Η Laura Rolon, επικεφαλής συγγραφέας της μελέτης, δήλωσε ότι οι γευστικές δοκιμές της ομάδας αποκάλυψαν ότι η αντίληψη ότι ένα λιπαρό παγωτό σημαίνει αυτόματα ότι είναι και νόστιμο, δεν ισχύει απαραίτητα. «Νομίζω ότι το πιο σημαντικό εύρημα στη μελέτη μας ήταν ότι δεν υπήρχαν διαφορές όσον αφορά στην αποδοχή των καταναλωτών στην αλλαγή ενός συγκεκριμένου εύρους περιεκτικότητας σε λιπαρά», ανέφερε η Rolon. «Υπάρχει μια προκατάληψη ότι περισσότερο λίπος είναι καλύτερο, αλλά δεν το είδαμε στη μελέτη μας».

Τα λιπαρά συμβάλλουν στην υφή, στην αίσθηση στο στόμα και στη γεύση και χρησιμεύουν ως δομικό στοιχείο, ανέφεραν οι ερευνητές. Οι συμμετέχοντες δεν διαπίστωσαν καμία διαφορά στην περίπτωση που τα δείγματα παγωτού κυμαίνονταν σε λιπαρά από 6%-12%. Αν τα δείγματα ήταν σε αυτό το συγκεκριμένο εύρος, οι άνθρωποι δεν κατάφεραν να παρατηρήσουν μια διαφορά του 2% στα επίπεδα λίπους στο παγωτό βανίλια. Ωστόσο, οι συμμετέχοντες διαπίστωσαν μια διαφορά 4% μεταξύ δειγμάτων με εύρος λιπαρών από 6%-10%. Κανένας από τους συμμετέχοντες δεν παρατήρησε μια διαφορά της τάξης του 4% σε δείγματα παγωτού με λιπαρά μεταξύ 8%-12%. Ο καθηγητής Robert Roberts, επικεφαλής του τμήματος Επιστήμης των Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο, δήλωσε ότι το πρώτο ερώτημα που δόθηκε στους συμμετέχοντες δεν αφορούσε αλλαγές στο περιεχόμενο των λιπαρών. «Υπήρχε καμία διαφορά στην προτίμησή σας; (αυτή ήταν η κύρια ερώτησή μας) και το αν θα μπορούσαν να ξεχωρίσουν

αυτή τη διαφορά; αυτή ήταν η δευτερεύουσα ερώτησή μας», ανέφερε ο Roberts. Οι ερευνητές άλλαξαν την περιεκτικότητα των δειγμάτων σε λιπαρά αντικαθιστώντας τα με μαλτοδεξτρίνη, ένα τεχνητό σάκχαρο που βρίσκεται συνήθως σε συσκευασμένα τρόφιμα. Τα δείγματα παγωτού αποθηκεύτηκαν στους -18° C.

Τα δείγματα που αποτελούνταν από ένα μείγμα 8% λίπους και 6% μαλτοδεξτρίνης και 10% λίπος και 4% μαλτοδεξτρίνης, δεν ήταν τόσο αποδεκτά από τους συμμετέχοντες σε σύγκριση με το φρέσκο παγωτό με την ίδια περιεκτικότητα σε λιπαρά. Συνολικά, η αφαίρεση του λίπους και η αντικατάστασή του με τη μαλτοδεξτρίνη δεν άλλαξε την αποδοχή των καταναλωτών ούτε για τα φρέσκα ούτε για αποθηκευμένα παγωτά, ανέφερε η μελέτη. Οι επιστήμονες δήλωσαν ότι τα δείγματα μετρήθηκαν με όλες τις σύγχρονες μεθόδους.

Αφού οι άνθρωποι παρατηρούν ελάχιστες αλλαγές στη γεύση όταν αλλάζει η περιεκτικότητα σε λιπαρά, οι παραγωγοί παγωτών έχουν πιθανότητα την ευκαιρία να δημιουργήσουν προϊόντα για πελάτες με διατροφικές ανησυχίες. Ο John Courpland, καθηγητής Επιστήμης των Τροφίμων, δήλωσε ότι τα παγωτά υψηλής ποιότητας είναι ακριβότερα λόγω της τιμής των λιπαρών συστατικών.

«Το λίπος είναι πάντα το πιο ακριβό συστατικό του παγωτού και έτσι όταν μιλάμε για premium παγωτό, αυτό τείνει να έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος και να κοστίζει περισσότερο, ενώ τα λιγότερο ακριβά εμπορικά σήματα τείνουν να έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος» εξήγησε ο Courpland. Ενώ η μαλτοδεξτρίνη αντικατέστησε τα λιπαρά στα δείγματα της μελέτης, το άγευστο αυτό πρόσθετο με βάση το άμυλο δεν είναι αναγκαστικά η υγιέστερη εναλλακτική λύση. Ο Courpland δήλωσε ότι η μελέτη θα μπορούσε να βοηθήσει τους κατασκευαστές παγωτών να κατανοήσουν πώς οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται το περιεχόμενο του λίπους. «Δεν θέλουμε να δώσουμε την εντύπωση ότι προσπαθούμε να δημιουργήσουμε ένα πιο υγιεινό παγωτό», είπε. «Αν όμως είσατε υπεύθυνοι παραγωγοί μιας μάρκας παγωτού, αυτές οι πληροφορίες μπορεί να σας βοηθήσουν να αποφασίσετε αν το να έχετε υψηλά λιπαρά στο προϊόν σας, σας δίνει ένα πλεονέκτημα ή αν αξίζει το οικονομικό κόστος ή αν σας συμφέρει εμπορικά να διακινδυνεύσετε να αλλάξετε το επίπεδο των λιπαρών στο παγωτό σας».



Οκαθηγητής Robert Roberts, επικεφαλής του τμήματος Επιστήμης των Τροφίμων



Το Πανεπιστήμιο Penn State University στην Πενσυλβανία





Φάρμα με γαλακτοκομικά προϊόντα φτιάχνει παγωτό με την πιο κρεμώδη υφή

Η Callestick Farm, με έδρα το Ηνωμένο Βασίλειο, ειδικεύεται στο παγωτό με πηχτή κρέμα, μια διαδικασία που θέλει το φρέσκο γάλα να θερμαίνεται και στη συνέχεια να κρυώνει, μέχρι να φουσκώσει ο όγκος της κρέμας και να πήξει σε σημαντικό ποσοστό.

Το 2019 σηματοδότησε την τριακοστή επέτειο της φάρμας «Callestick Farm Ice-Cream», μια εταιρεία που ξεκίνησε από την οικογένεια Parker το 1989. Τότε, ο Simon και η Judith Parker έκτρεφαν ζώα και καλλιεργούσαν δημητριακά στη γη που αγόρασαν για πρώτη φορά το 1953. Οι γαλακτοκομικές ποσοστώσεις όμως σημείωναν τεράστια πτώση της τάξεως του 10% στο οικογενειακό εισόδημα, οπότε ο γιος του ζευγαριού Sebastian και η σύζυγός του Angela βρήκαν την ιδέα να φτιάξουν παγωτό. Η επιχείρηση έχει αναπτυχθεί από κάθε άποψη: Αρχικά, το αγρόκτημα σήμερα είναι 10 φορές μεγαλύτερο σε έκταση από το αρχικό του μέγεθος και με ένα τεράστιο κοπάδι 345 αγελάδων που βοηθούν στην παραγωγή τουλάχιστον 700.000 λίτρων βραβευμένου παγωτού κάθε χρόνο. Τα πρόσφατα επιτεύγματα περιλαμβάνουν σαν ορόσημο μια εξαγωγική συμφωνία με την Κίνα 500.000 £ που έγινε στις αρχές του 2019, αντιπροσωπεύοντας το 11,4% των αναμενόμενων πωλήσεων του ίδιου έτους.

«Κάθε φορά που με προσκαλούν για δείπνο αυτές τις μέρες, το παγωτό είναι απαραίτητο να πάρω και λίγο παγωτό μαζί μου», λέει η Angela Parker, της οποίας η οικογένεια κατασκευάζει παγωτό στο αγρόκτημα εδώ και 25 χρόνια. Φαίνεται ότι είναι μια δίκαιη ανταλλαγή για το δείπνο, υποδέτω!»

Η πηχτή κρέμα, είναι ένα πλούσιο γαλακτοκομικό προϊόν που συνήθως μπαίνει στα αγγλικά ψωμάκια (scones) μαζί με μαρμελάδα και είναι η αγαπημένη λιχουδιά πολλών αγαπημένων τουριστών που επισκέπτονται κάθε χρόνο τη νοτιοδυτική Αγγλία. Από το 1998, η κρέμα είχε καθεστώς Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης στην Ευρωπαϊκή Ένωση, πράγμα που σημαίνει ότι πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα που παράγεται στην Κορνουάλη. Ενώ πολλοί στην περιοχή πωλούν τσάι με κρέμα ζαχαροπλαστικής στους επισκέπτες, η φάρμα Callestick, είναι μια από τις λίγες οικογενειακές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις που παράγουν το δικό τους παγωτό.

«Όταν ξεκινήσαμε να χρησιμοποιούμε πηχτή κρέμα στο παγωτό, το πωλούσαμε με ένα φορητό παγωτό στην περιοχή Truro και οι άνθρωποι εκεί ανταποκρίθηκαν αμέσως για να απολαύσουν αυτή την μοναδική γεύση», λέει η Parker. Η πηχτή κρέμα είναι το γάλα που έχει διαχωριστεί, με την κρέμα να βράζει εκ νέου και να αφήνεται να κρυώσει αργά, γεγονός που την παστεριώνει και της δίνει μια πολύ ξεχωριστή γεύση. Αυτή η ξεχωριστή γεύση προέρχεται επίσης από μια διαδικασία ψύξης που θέλει την της κρέμα να φουσκώνει στην επιφάνεια και να σχηματίζει «κόμπους». «Είναι παχύτερη και πλουσιότερη», λέει η Parker. Παίρνεις μια πολύ ισχυρότερη και συμπυκνωμένη γεύση, αν και είναι δύσκολο να το περιγράψει με λόγια κανείς, καθώς θα πρέπει να το δοκιμάσει».

Η Parker μας λέει, ότι στο εργοστάσιο το γάλα ρέει μέσα από μια δεξαμενή θέρμανσης πριν μετατραπεί σε παγωτό: «Χρησιμοποιούμε φρέσκο, μη παστεριωμένο γάλα, που προέρχεται απευθείας από τις αγελάδες μας», εξηγεί. «Παίρνουμε αυτό που χρειαζόμαστε καθημερινά, το αντλούμε σε ένα σωλήνα από τον κάδο γάλακτος στο εργοστάσιο σε έναν κάδο για παστερίωση με τη ζάχαρη και το αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη για πρωτεΐνες.» Αυτή η διαδικασία παστερίωσης θέλει το γάλα να θερμαίνεται στους 65,5° C για μισή ώρα. Ο Θεός να σε βοηθήσει αν δεν το παστεριώσεις!» λέει η Parker. Αυτή η διαδικασία σκοτώνει τυχόν βακτήρια που μπορεί να υπάρχουν στο γάλα, καθώς είναι ένα προϊόν που δεν θα ψηθεί ποτέ. Είναι το κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Κατεβαίνοντας τις σκάλες του χώρου βρίσκονται βιτρίνες, μέσα στις οποίες υπάρχει μια σειρά από μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές. «Αυτό που διαφέρει στη μαζική παραγωγή είναι ότι εκεί θα είχαμε κανονικά μια πολύ γρήγορη διαδικασία», εξηγεί. Εδώ, αφήνουμε το μείγμα, να γίνει ρευστό και να αναδειχθούν πλήρως οι γεύσεις των γαλακτοκομικών προϊόντων».

Αυτή η προσοχή στη λεπτομέρεια ξεκινά πριν το γάλα φτάσει στο εργοστάσιο. Οι 100 αγελάδες της φάρμας Callestick περιπλανιούνται στα ειδικά λιβάδια της Κορνουάλης και αρμέγονται 2 φορές την ημέρα, κάτι που η Parker θεωρεί κρίσιμο για την επιτυχία του παγωτού τους, ενόψει φθηνότερων εναλλακτικών λύσεων. «Οι άνθρωποι θα συνεχίσουν να θέλουν να απολαμβάνουν το παγωτό μας, αρκεί να έχουν ένα ποιοτικό προϊόν», λέει.

Ενώ οι πελάτες της φάρμας Callestick μπορεί να είναι πρόθυμοι να χαρίσουν στον εαυτό τους ποιοτικά προϊόντα, στοιχεία δείχνουν ότι η «ερωτική σχέση» των Βρετανών με το παγωτό μπορεί καμιά φορά και να... «λιώσει». Σύμφωνα με μια έκθεση που έγινε από την εταιρεία έρευνας αγοράς Mintel, ο όγκος του παγωτού που πωλείται στο Ηνωμένο Βασίλειο μειώθηκε κατά σχεδόν 5% στα περασμένα χρόνια του 2009 και του 2014, γεγονός που υποδηλώνει ότι το συγκεκριμένο επιδόρπιο θα μπορούσε και να εκλείψει από την καθημερινή ρουτίνα των ανθρώπων.

Παρά τα στοιχεία αυτά, η Parker υποστηρίζει ότι το παγωτό της φάρμας Callestick, συμπεριλαμβανομένων λιγότερο παραδοσιακών γεύσεων όπως η καραμέλα βουτύρου με πεκάν και η λευκή σοκολάτα με βατόμουρο, παραμένουν δημοφιλή. «Δεν είναι απλά μια τάση αυτό που βιώνουμε, λέει. Το ποιοτικό παγωτό γνωρίζει άνοδο, όπως μας δείχνουν τα στοιχεία μας». Φαίνεται ότι μερικοί άνθρωποι προτιμούν φθηνά προϊόντα χωρίς ποιότητα, προσθέτει η Parker. Αγοράζουν φθηνά προϊόντα, λόγω της δεδομένης οικονομικής κατάστασης. Αλλά το παγωτό που παράγεται μαζικά δεν είναι το ίδιο με το βιοτεχνικό».



- 1) Η οικογένεια Parker
- 2) Η αυλή των επισκεπτών στην φάρμα
- 3) Το θρυλικό παγωτό Callestick Farm με την πηχτή κρέμα
- 4) Στιγμιότυπο από το κοπάδι των αγελάδων της φάρμας
- 5) Το συσκευασμένο παγωτό Callestick προς πώληση
- 6) Ο ιδιοκτήτης Simon Parker στις εγκαταστάσεις της φάρμας
- 7) Προϊόντα παγωτού και ζύμης από την φάρμα





Οι διαφορές μεταξύ **Sorbet** και **Sherbet**

Καθώς το παγωτό ή το ιταλικό τζελάτο μπορεί να αποτελέσει το αγαπημένο παγωμένο επιδόρπιο των περισσότερων για την άνοιξη και το καλοκαίρι, δεν πρέπει να ξεχνάμε και τα πιο φρουτώδη παγωμένα γλυκίσματα: τα σορμπέ και τα σερμπέτ. Αυτά τα δύο

επιδόρπια με βάση τα φρούτα, είναι ιδανικά για μια ελαφρώς πιο light εναλλακτική λύση από το παγωτό και το ιταλικό τζελάτο. Και τα δύο αυτά είδη γρανίτας αναδεικνύουν πραγματικά την αφθονία των γεύσεων που δίνουν τα φρέσκα φρούτα εποχής που διατίθενται κάθε χρονιά. Ωστόσο, μερικές φορές μπορεί να είναι δύσκολο να γίνει μια διάκριση μεταξύ των δύο. Παρακάτω θα αναλύσουμε τις διαφορές μεταξύ των σορμπέ και των σερμπέτ.



στάνπασι), να του στείλει ένα ποτήρι με ένα από τα δύο χρώματα σερμπέτ. Το λευκό σερμπέτ θα σήμαινε ότι ο σύμβουλος θα ζούσε, αλλά εάν του έστειλε κόκκινο σερμπέτ, αυτό σήμαινε ότι ο σύμβουλος θα καταδικαζόταν σε θάνατο.

Φτιάχνονται με διαφορετικά συστατικά

Το σορμπέ παρασκευάζεται με δύο κύρια συστατικά, τα φρούτα και την ζάχαρη. Περιστασιακά μπορεί να προστεθεί νερό ή άλλες φυσικές γεύσεις, αλλά ουσιαστικά το σορμπέ αποτελείται μόνο από φρούτα και ζάχαρη και στη συνέχεια αναδεύεται σαν παγωτό. Η στενή σχέση της γρανίτας και του σορμπέ -ο πρόδρομος του ιταλικού τζελάτο- χρησιμοποιεί τα ίδια συστατικά με το σερμπέ, αλλά δεν αναδεύεται. Αντίθετα «ξύνεται» με το χέρι καθώς παγώνει για να αποκτήσει μια πιο τραχιά και παγωμένη υφή.

Το σερμπέτ παρασκευάζεται επίσης από φρούτα και ζάχαρη, αλλά εκτός από αυτά τα δύο συστατικά, το περιλαμβάνει επίσης και κρέμα γάλακτος. Συνήθως το σερμπέτ πρέπει να περιέχει από 1 έως 2% λιπαρές ουσίες. Αντίθετα, το παγωτό πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 10% λιπαρές ουσίες. Όσα προϊόντα περιέχουν μεταξύ 2 και 10% λιπαρά, θεωρούνται απλά παγωμένα επιδόρπια με γαλακτοκομικά προϊόντα.

Έχουν διαφορετικές υφές

Λόγω του ότι το σορμπέ δεν περιέχει γαλακτοκομικά προϊόντα, η υφή του μπορεί συχνά να είναι πιο ξηρή και τραχιά, γι' αυτό το σορμπέ πρέπει να αφήνεται σε θερμοκρασία δωματίου πριν καταναλωθεί. Το σερμπέτ, από την άλλη πλευρά, έχει μια υφή σχεδόν σαν του παγωτού λόγω της περιεκτικότητάς του σε κρέμα γάλακτος.

Ενώ το σορμπέ καταναλώνεται πρωτίστως ως επιδόρπιο από μόνο του, για μεγάλο χρονικό διάστημα το σορμπέ καταναλωνόταν κυρίως για να καθαρίζεται ο ουρανίσκος των πελατών στα εστιατόρια υψηλών προδιαγραφών. Λόγω της ευχάριστης υφής του και της έλλειψης λιπαρών ουσιών, θεωρούνταν για πολλά χρόνια ως ο τέλειος τρόπος επαναφοράς της γεύσης μεταξύ των γευμάτων.

Το σερμπέτ, ωστόσο, εξελίχθηκε από τη μέθοδο ενός αυτοκράτορα για την αποστολή ειδοποιήσεων, που ήταν σχετικές με τη μοίρα των συμβούλων του, στο αγαπημένο επιδόρπιο κάθε λάτρη των παγωμένων επιδορπίων ανά τον κόσμο.

Έχουν διαφορετικές ιστορίες προέλευσης

Τόσο το sorbet όσο και το sherbet έχουν μάλλον περίεργες ιστορίες προέλευσης. Το σορμπέ, για παράδειγμα, σύμφωνα με πληροφορίες, εφευρέθηκε από τον Ρωμαίο αυτοκράτορα Νέρων, ο οποίος ζήτησε να κουβαληθούν κουβάδες με χιόνι από τις κορυφές των βουνών, μέχρι την αίθουσα συμποσίων του, όπου το χιόνι στη συνέχεια αναμίχθηκε με μέλι και κρασί.

Το σερμπέτ, από την άλλη πλευρά, έχει τις ρίζες του στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, όπου συνήθιζαν να το σερβίρουν ως γλυκό ποτό από φρούτα και πέταλα λουλουδιών. Ωστόσο, ένας μετέπειτα Οθωμανός αυτοκράτορας που πήγε πραγματικά το σερμπέτ στο επόμενο επίπεδο. Η ιστορία λέει ότι όταν ο Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής, ο οποίος κυβέρνησε την Οθωμανική Αυτοκρατορία κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1500, ήταν δυσαρεστημένος με έναν από τους συμβούλους του, έβαλε έναν από τους εκτελεστές του, γνωστό και ως Bostanbasi (Μπο-



Οι πιο δημοφιλείς γεύσεις παγωτού ανά δεκαετία στην Αμερική

Οι Αμερικανοί πάντα αγαπούσαν να καταναλώνουν το παγωτό και μάλιστα για περισσότερο από έναν αιώνα. Ακολουθεί μια πεπτομερής λίστα με τις πιο αγαπημένες γεύσεις παγωτού, ανά δεκαετία.

1.1900 / Neapolitan

Το παγωτό Neapolitan ήταν πολύ μοντέρνο σε αυτήν τη δεκαετία. Είναι φτιαγμένο από πολλές γεύσεις παγωτού που συμπιέζονται σε ένα μεγάλο μπλοκ για να κοπεί σε φέτες και να σερβιριστεί, μια τεχνική που δημιουργήθηκε στη Νάπολη της Ιταλίας. Αν και μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε γεύση παγωτού, ο πιο γνωστός συνδυασμός γεύσεων του παγωτού τύπου Neapolitan αποτελείται από σοκολάτα, βανίλια και φράουλα. Μάλιστα, την συγκεκριμένη δεκαετία επίσης εφευρέθηκε και το χωνάκι παγωτού.

2.1910 / Σορμπέ φρούτων

Αυτό το απολαυστικό παγωτό ονομαζόταν επίσης και παγωμένο νερό ή σορμπέ. Ήταν μια δημοφιλής απόλαυση με την οποία καθάριζαν τον ουρανίσκο τους, καθώς συνήθιζαν να το σερβίρουν στο δείπνο και συγκεκριμένα ανάμεσα στα ορεκτικά. Το σορμπέ συνήθως αποτελείται από χυμό φρούτων και νερό και μερικές φορές πρόσδεταν λικέρ ή γάλα και το γλύκαιναν με ζάχαρη ή μέλι.

3.1920 / Rocky Road

Το παγωτό Rocky Road, πήρε το όνομά του από τα «πέτρινα χρώνια» της δεκαετίας του '20. Ήταν μια δημιουργία των William Dreyer και Joseph Edy. Θέλοντας να φτιάξουν ένα επιδόρπιο για να ενθαρρύνουν τους ανθρώπους κατά τη διάρκεια της ζοφερής εποχής της Μεγάλης Ύφεσης, το δίδυμο αποφάσισε να αναμείξει κομμάτια από αφρώδη ζαχαρωτά (marshmallow) και ψιλοκομμένα αμύγδαλα μέσα σε παγωτό με γεύση σοκολάτα.

4.1930 / Σταφίδες με ρούμι

Η κατάργηση της ποτοαπαγόρευσης στη δεκαετία του '30 προκάλεσε την προσθήκη αλκοολούχων ποτών στα επιδόρπια, συμπεριλαμβανομένου του παγωτού. Στην ουσία εδώ τα εύσημα για τον συνδυασμό γεύσης ρούμι και σταφίδας πάνε στην Ιταλία. Στη Σικελία μάλιστα, οι εμποτισμένες σταφίδες με ρούμι ανακατεύονταν μέσα σε ιταλικό τζελάτο με γεύση βανίλια. Αυτή η γεύση παγωτού ξαναέγινε δημοφιλής στη δεκαετία του '70 και του '80.

5.1940 / Βανίλια Soft Serve

Η ιδέα για soft παγωτό συνέβη τυχαία, όταν το φορτηγό παγωτού του Tom Carvel χάλασε και έπρεπε να πουλήσει γρήγορα το παγωτό του. Οι πελάτες του λάτρεψαν την κρεμώδη υφή που τυχαία προέκυψε και ο Carvel δεν άργησε να εκμεταλλευτεί την ιδέα. Γρήγορα ακολούθησαν και άλλοι το παράδειγμά του για πώληση soft παγωτού, συμπεριλαμβανομένων των αλυσίδων παγωτού σήμερα «Dairy Queen» και «Tastee Freeze».

6.1950 / Ανανάς

Ο ανανάς στην Αμερική ήταν παντού κατά τη δεκαετία του '50 (σκεφτείτε απλά το αμερικάνικο ανάποδο κέικ με ανανά), με επιρροές από την γοητεία του πολιτισμού της Χαβάης και της Πολυνησίας. Επομένως, δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι ο ανανάς βγήκε και σαν γεύση σε παγωτό. Κατά την δεκαετία του '50 οι γεύσεις που κυκλοφορούσαν περιλάμβαναν γεύσεις όπως: ροζ σορμπέ ανανά, ανανά κεράσι και παγωτό βανίλιας, με βατόμουρο και ανανά-πορτοκάλι.

7.1960 / Βούτυρο πεκάν

Το παγωτό είναι πραγματικά απολαυστικό από μόνο του. Μέχρι που ήρθε η προσθήκη βουτύρου. Οι καταναλωτές στην Αμερική λάτρεψαν εκείνη την δεκαετία αυτήν την γεύση με βάση βανίλιας-βουτύρου και καβουρδισμένα φιστίκια πεκάν. Το φημισμένο εστιατόριο «Howard Johnson's», μια αλυσίδα οικογενειακών εστιατορίων της δεκαετίας του 1960, είχε το παγωτό με γεύση Butter Pecan στη διάσημη λίστα του, μαζί με ακόμη 28 γεύσεις παγωτού, που περιελάμβανε και άλλα 2 δημοφιλή παγωτά της δεκαετίας αυτής: μαύρο βατόμουρο και σφένδαμο-καρύδι.

8.1970 / Μέντα & σοκολάτα

Εδώ ξεκάθαρα υπεύθυνη για αυτήν την γεύση, είναι η βασιλική οικογένεια της Αγγλίας. Η Αγγλίδα σπουδάστρια μαγειρικής Marilyn Ricketts, το 1973 κέρδισε έναν διαγωνισμό με τη δημιουργία ενός παγωτού με γεύση μέντα και την προσθήκη κομματιών σοκολάτας. Επιπλέον, είχε την τιμή να το σερβίρει στο γαμήλιο συμπόσιο της πριγκίπισσας Άννας και του καπετάνιου Mark Phillips. Από τότε αυτή ήταν και από τις πιο αγαπημένες γεύσεις παγωτού.

9.1980 / Cherry Garcia

Το παγωτό της εταιρείας «Ben & Jerry's» κυριάρχησε αυτήν τη δεκαετία, εταιρεία κολοσσός σήμερα, που τότε έβγαζε παγωτά σε μικρές παρτίδες και πολύ ιδιαίτερες γεύσεις. Το Cherry Garcia, παγωτό με ζουμερά κεράσια και κομμάτια σοκολάτας, πήρε το όνομά του από τον τραγουδοποιό Jerry Garcia και έγινε γρήγορα η πιο δημοφιλής από τις υπόλοιπες γεύσεις της εταιρείας στην δεκαετία του '80.

10.1990 / Chocolate Chip Cookie Dough

Οι Αμερικανοί τρελαίνονται για την γεύση ακατέργαστης ζύμης για μπισκότα. Οπότε για μια ακόμη φορά η εταιρεία «Ben & Jerry's», κατά την δεκαετία του '90 έβγαλε και αυτή τη γεύση παγωτού, αφού πρώτα, πήρε την ιδέα από έναν ανώνυμο θαυμαστή. Γρήγορα και άλλες εταιρείες άρχισαν να παράγουν την εν λόγω αγαπημένη γεύση, προσδόντας κομμάτια ζύμης μπισκότων στο δικό τους παγωτό βανίλια.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

11. 2000 / Cake Batter (γεύση τούρτας!)

Η εξαιρετικά γλυκιά γεύση της τούρτας γενεθλίων, αφού μπήκε σε καραμέλες, κέικ και λοιπά ζαχαρώδη σνακ, δεν άργησε να βγει και σε παγωτό! Το 2003, η εταιρεία Coldstone Creamery παρουσίασε το παγωτό Cake Batter και δεν χρειάστηκε πολύς χρόνος για άλλους κατασκευαστές παγωτού να κάνουν το ίδιο. Άλλωστε, όλοι γνωρίζουμε πως οι Αμερικάνοι καταναλωτές λατρεύουν οτιδήποτε υπερβολικό και περίεργο. Το ευτυχές είναι όμως ότι μπορεί κανείς να βρει την συγκεκριμένη γεύση και σε έκδοση χωρίς ζάχαρη.

12. 2010 / Αλατισμένη καραμέλα

Την τελευταία δεκαετία υπήρξε μια επανάσταση γύρω από την ενσωμάτωση γλυκών και αλμυρών γεύσεων. Ευτυχώς βέβαια, γιατί η γεύση της αλατισμένης καραμέλας στο παγωτό είναι πραγματικά μια ιδιοφυής ιδέα! Οι παραλλαγές στην συγκεκριμένη γεύση παγωτού είναι ποικίλες από ρίπλες αλατισμένης καραμέλας, μέχρι κομμάτια ολόκληρα Μάλιστα αρκετοί είναι οι Αμερικάνοι καταναλωτές, που θα επιλέξουν να φτιάξουν την συγκεκριμένη γεύση παγωτού αυτή στο σπίτι τους.



Σεμιφρέντο Πιο τέλειο και από το παρφέ;

«Το σεμιφρέντο είναι η εξέλιξη του τζελάτο» (παγωτό), λέει ο Marino Marini, Σεφ, ερευνητής μαγειρικής και συγγραφέας άρθρων και βιβλίων για πολυτές πτυχές της ιταλικής γαστρονομίας. Στην πραγματικότητα, τόσο το τζελάτο, όσο και το σεμιφρέντο ανήκουν στην κατηγορία των παγωμένων επιδορπίων. Ωστόσο, ενώ το τζελάτο παρασκευάζεται από ένα μείγμα αυγών και γάλακτος, το σεμιφρέντο προκύπτει από τον συνδυασμό χτυπημένης (ημι-χτυπημένης, δηλαδή φρέσκιας κρέμας γάλακτος και ενός βασικού συστατικού που δίνει την γεύση, που μπορεί να είναι η σοκολάτα, το φουντούκι, το νουγκά, τα φρούτα, κ.λ.π. η κρέμα κάσταρντ ή η κρέμα ζαχαροπλαστικής.

Έτσι, παρά τη σύγχυση ότι το όνομα μισοπαγωμένο (semifreddo) θα μπορούσε να δημιουργήσει μια κάποια σύγχυση, εδώ έχουμε να κάνουμε με μια πλήρως παγωμένη προετοιμασία που βγάζει ένα παγωμένο προϊόν παγωτού. Απλά έχουμε να κάνουμε και με μια διαφορετική γεύση. Το τζελάτο περιέχει νερό που δημιουργεί αυτή την παγωμένη αίσθηση στον ουρανίσκο, το σεμιφρέντο αυτό δεν το κάνει. Το σεμιφρέντο έχει μια πιο απαλή υφή, ακόμα και όταν τρώγεται σε θερμοκρασία κάτω από την θερμοκρασία ψύξης.

«Ως παγωμένο επιδόρπιο, το σεμιφρέντο δεν έχει μακρά ιστορία», δηλώνει ο Marini, ο οποίος είναι επί του παρόντος βιβλιοθηκάριος της Διεθνούς Σχολής Ιταλικής Γαστρονομίας στο Κολόρνο της Πάρμας, στη Βόρεια Ιταλία. Και προσθέτει: «Αυτό που περιγράφουμε σήμερα ως σεμιφρέντο έχει, στην πραγματικότητα, μια πολύ σύντομη ιστορία. Γεννήθηκε γύρω στα τέλη του 19ου αιώνα και είναι σαφώς μια εξέλιξη του γαλλικού parfait (παρφέ)». Οι δρύλοι που αναφέρουν πως το γαλλικό παρφέ και το σεμιφρέντο ήταν πολύ δημοφιλή κατά τη διάρκεια της Αναγέννησης, δεν έχουν επιβεβαιωθεί ιστορικά. Το τζελάτο ήταν σίγουρα μοντέρνο, αλλά όχι το σεμιφρέντο και σίγουρα, όπως θα δούμε παρακάτω, το τζελάτο εφευρέθηκε στην Ιταλία και στη συνέχεια ταξίδεψε στη Γαλλία (με την Αικατερίνη των Μεδίκων και στη συνέχεια με την αδερφή της Marie).

Αντίθετα, η πρώτη δημοσιευμένη συνταγή του γαλλικού παρφέ, χρονολογείται το 1869 (Parfait au café), ενώ στην Ιταλία, οι συνταγές του σεμιφρέντο αρχίζουν να εμφανίζονται στο τέλος της πρώτης δεκαετίας του 20ού αιώνα. «Η Σεφ της Μαρίας Λουίζας (Δούκισσας της Πάρμας) στις αρχές του 19ου αιώνα γνώριζε μόνο το τζελάτο και το σορμπέ», προσθέτει ο Marini.

Το γαλλικό παρφέ (που στα ελληνικά σημαίνει τέλειο/ος) πήρε αυτό το όνομα, επειδή η ισορροπία των συστατικών του ήταν -και είναι- πολύ σημαντική. Μόνο η τέλεια ισορροπία μεταξύ ζάχαρης, υγρών, λιπαρών και στερεών συστατικών, επιτρέπει την επίτευξη αυτής της υφής που είναι χαρακτηριστική στο παρφέ και στο σεμιφρέντο:

συμπαγή, αλλά και κρεμώδη. Το παρφέ και το σεμιφρέντο έχουν και άλλα κοινά χαρακτηριστικά. Περιέχουν ένα μέρος χτυπημένης κρέμας σαντιγί, ένα μέρος κρέμας κάσταρντ και φυσικά το συστατικό γεύσης. Η βασική διαφορά μεταξύ των δύο, είναι ότι το γαλλικό παρφέ περιέχει πατ α μπομπ (σιρόπι ζάχαρης στους 120° C που προστίθεται σε χτυπημένους κρόκους αυγών), ενώ το σεμιφρέντο all'italiana περιέχει ιταλική μαρέγκα, η οποία είναι αρκετά διαφορετική από την κανονική που φτιάχνεται με ασπράδια («montato a neve») χτυπημένα μέχρι να σφίξουν πολύ (με άχνη ή κρυσταλλική ζάχαρη) και στη συνέχεια αποξηραίνονται στο φούρνο σε θερμοκρασία κατώτερη των 110° C, χωρίς υγρασία. Αντίθετα, η ιταλική μαρέγκα είναι ασπράδι αυγού, «montato a neve», πάνω στο οποίο χύνεται σιρόπι ζάχαρης στους 120° C και αναμινύεται: το αποτέλεσμα είναι πιο μαστιχωτό και γυαλιστερό. Η ιταλική μαρέγκα ενισχύει ακόμη περισσότερο την αίσθηση του κρεμώδους στο σεμιφρέντο και είναι πολύ πιο ντελικάτη. «Με αυτή την έννοια», λέει ο Marini, «το ιταλικό σεμιφρέντο είναι πιο τέλειο από το γαλλικό παρφέ». Γι' αυτόν τον λόγο απαιτεί πολλή προσοχή και αποτελεί πρόκληση ακόμη και για τον επαγγελματία Σεφ Ζαχαροπλάστη, πόσο μάλλον και για όλους εκείνους που έχουν σαν χόμπι τους την ζαχαροπλαστική.

Οι Σεφ ζαχαροπλαστικής, τα εγχειρίδια και τα βιβλία, προτείνουν και την επιστημονική προσέγγιση στην παρασκευή του σεμιφρέντο. Για να επιτευχθεί η σωστή ισορροπία των συστατικών, οι αναλογίες πρέπει να είναι οι εξής: Ζάχαρη 20-27%, λιπαρά 15-24%, στέρεα 5-10% (το σύνολο των στερεών πρέπει να είναι 42-55%), πρωτεΐνες 5-7%.

Μια τελευταία σημείωση: το zuccotto, το διάσημο παγωμένο επιδόρπιο, που γεννήθηκε στην Τοσκάνη, πιθανώς την εποχή του Bernardo Buontalenti, του αρχιτέκτονα που τελειοποίησε μερικές τεχνικές για να φτιάξει το τζελάτο, δεν είναι σεμιφρέντο. «Περιέχει λίγο παντεσπάνι Genovese, λέει ο Marini και έτσι δεν έχει καμία σχέση με το σεμιφρέντο».



2



3

- 1) Ο ερευνητής γαστρονομίας και συγγραφέας Marino Marini
- 2) Σεμιφρέντο με σταφύλι και αμύγδαλα
- 3) Σεμιφρέντο με τυρί ρικότα και μέλι
- 4) Σεμιφρέντο λεμόνι
- 5) Σεμιφρέντο με αλατισμένη καραμέλα
- 6) Σεμιφρέντο σοκολάτας
- 7) Zuccotto. Ιταλικό επιδόρπιο με παγωτό



4



5



6



7



1



2

Το αγαπημένο επιδόρπιο της Τάρτας λεμονιού

Η lemon pie και η τάρτα λεμόνι είναι ένα από τα πιο αγαπημένα επιδόρπια στον κόσμο: Η lemon pie έρχεται πρώτη στην Αμερική και η τάρτα λεμόνι (ή Tarte au citron) είναι ανάμεσα στα τρία πρώτα στη Γαλλία. Και τα δύο ονόματα χρησιμοποιούνται μερικές φορές εναλλακτικά, αλλά τα δύο παρασκευάσματα δεν είναι αυστηρά τα ίδια, αν και θα μπορούσαν να περιγραφούν ως πρώτα ξαδέλφια.

Στην ιστορία της γαστρονομίας και της γεωγραφίας, η καιροσκοπία και τα ατυχήματα, μπορούν να οδηγήσουν σε κάποιες τροποποιήσεις συνταγών, μερικές φορές ελαφρώς, άλλες φορές αρκετά ριζικά. Αυτό φαίνεται να ισχύει και για αυτό το ευρέως διαδεδομένο και αγαπημένο επιδόρπιο λεμονιού. Για να καταλάβουμε πώς φτάσαμε στην τάρτα λεμονιού και στην lemon pie, μια βόλτα στην ιστορία μπορεί να μας διαφωτίσει.

Η ιστορία και η προέλευση της lemon pie

Η lemon pie έχει μια «πολύχρωμη» ιστορία, αλλά οι ιστορικοί δεν συμφωνούν για την προέλευσή της. Η βασική προετοιμασία φαίνεται να έχει εφευρεθεί, όταν κάποιος αποφάσισε να γεμίσει μια βάση ζύμης με κρέμα από λεμόνι. Αυτή είναι η βάση για τις περισσότερες lemon pie και τάρτες, όπου κι αν φτιάχνονται.

Η κρέμα λεμονιού αποτελείται συνήθως από αυγά, ζάχαρη, χυμό λεμονιού και μερικές φορές βούτυρο ή κρέμα και ψήνεται σε μια βάση ζύμης. Από τα μεσαιωνικά χρόνια στην Ευρώπη, ήταν ένα ευρέως προετοιμασμένο επιδόρπιο. Τα αυγά και το γάλα ήταν σχετικά φθηνά και μπορούσαν να τα βρεις παντού και από τον 12ο αιώνα και μετά, ήταν επίσης διαδεσμένη και η ζάχαρη.

1) Προέλευση

Αν και οι λεμονιές καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά στη βόρεια Ινδία, η λέξη λεμόνι προέρχεται από το περσικό της όνομα limu, ή από την αραβική λέξη laymūn.

2) Οι πρώτοι Ρωμαίοι

Οι πρώτοι Ρωμαίοι γνώριζαν τα λεμόνια ως «μιντιακά μήλα», που πήραν το όνομά τους από τα ΜΜΕ στο σύγχρονο Ιράν.

3) Ταξιδεύοντας...

Τα λεμόνια μεταφέρθηκαν στους δρόμους του μεταξίου και εισήχθησαν σε εδάφη σε όλη τη Μέση Ανατολή, τη Βόρεια Αφρική και τελικά σε όλη τη Μεσόγειο από Άραβες εμπόρους.

4) 1289

Το φρούτο εισήχθη στην Αγγλία από την Ισπανία ως δώρο στην βασίλισσα Eleonor της Καστίλης.

5) 1493

Ο Χριστόφορος Κολόμβος έφερε τους σπόρους λεμονιού στον Νέο Κόσμο.

6) Έως το 1565

Οι λεμονιές άρχισαν να καλλιεργούνται στη Νότια Καρολίνα.

7) Σήμερα

Τα λεμόνια καλλιεργούνται σε ηλιόλουστα κλίματα όπως αυτά της Αυστραλίας, της Νότιας Αφρικής και της Νότιας Αμερικής και σε χώρες γύρω από τη Μεσόγειο, ειδικά στην Ιταλία, φυσικά στην Ελλάδα και στην Ισπανία. Με τα χρόνια, όπως ταξίδευε το φρούτο, έτσι ταξίδεψαν και οι συνταγές με λεμόνι.

Οι πρώτες συνταγές για lemon pie και τάρτα λεμονιού

Πιστεύεται ότι η κρέμα λεμονιού κάσταρντ που έγινε γνωστή και ως lemon curd, φτιάχτηκε για πρώτη φορά στην Αγγλία από προτεστάντες Κουακέρους κατά την διάρκεια του 18ου αιώνα και ότι η συνταγή ταξίδεψε στη Βόρεια Αμερική το 1774 με τους Κουακέρους ή τους Shakers, μια αποσχισμένη αίρεση των Κουακέρων.

Μια συνταγή των Shakers για lemon pie με μια βάση από ζύμη εξακολουθεί να υπάρχει σήμερα, αλλά αυτό το γλύκισμα είναι φτιαγμένο με λεπτοκομμένα λεμόνια, συμπεριλαμβανομένης και της φλούδας και συνήθως δεν είχε γέμιση κρέμας επειδή οι πρώτοι έποικοι ήταν πολύ φτωχοί.



1. Ο George Fox ο ιδρυτής των Κουακέρων
2. Η Elizabeth Goodwell. Αμερικανίδα μαγείρισσα που κατέγραψε την πρώτη συνταγή για lemon pie το 1806
3. Τάρτα λεμονιού με μαρέγκα
4. Κλασική τάρτα λεμόνι
5. Τάρτες λεμονιού με λάιμ (key lime pie)



“ Ο δρόμος του μεταξιού έφερε μετάξι αλλά και λεμόνια. Αυτό το πανταχού παρόν επιδόρπιο οφείλει πολλά στην επιτυχημένη καλλιέργεια λεμονιών σε όλο τον κόσμο”

Σύμφωνα με ορισμένους ιστορικούς, η πρώτη συνταγή για lemon pie με βάση ζύμης και γέμιση κρέμας λεμονιού, γράφτηκε το 1806 από την Elizabeth Goodwell, μια αμερικανίδα μαγείρισσα στην Φιλαδέλφεια της Αμερικής. Η κα Goodwell διοικούσε ζαχαροπλαστείο, όπου οργάνωνε επίσης μαθήματα μαγειρικής. Ένα από τα φημισμένα επιδόρπια της, ήταν μια τάρτα με γέμιση από μια πλούσια κρέμα λεμονιού κάσταρντ. Σύμφωνα με την ιστορία λοιπόν, καθώς έπρεπε να χρησιμοποιήσει τόσους πολλούς κρόκους αυγού για την κρέμα, μια μέρα αποφάσισε να χρησιμοποιήσει τα ασπράδια του αυγού για να φτιάξει μια μαρέγκα για το topping της lemon pie λεμόνι και έτσι γεννήθηκε η lemon pie με μαρέγκα. Αλλά αυτή είναι μια άλλη συναρπαστική ιστορία...

Η lemon pie γνώρισε μεγάλη τοπική επιτυχία και διαδόθηκε στις ΗΠΑ, ιδιαίτερα από την πρώην μαθήτριά της κ. Goodwell, Eliza Leslie, η οποία ενσωμάτωσε πολλές από τις συνταγές της κ. Goodwell στο δικό της έντυπο βιβλίο μαγειρικής. Άλλοι ιστορικοί τροφίμων, ωστόσο, υποστηρίζουν ότι η lemon pie με μαρέγκα εφευρέθηκε στην Ευρώπη από τον Ελβετό Σεφ Ζαχαροπλαστικής Alexander Frehse.

Ονομασίες...

Σήμερα, όταν αναφέρονται σε lemon pie στην Αμερική συχνά, (αλλά όχι πάντα) εννοούν την lemon pie με μαρέγκα, ενώ στην Ευρώπη υπάρχουν δύο ξεχωριστά επιδόρπια λεμονιού, τα οποία γενικά αναφέρονται

ως τάρτες. Η lemon pie συνήθως αφορά σε ένα παρασκεύασμα που έχει μια πιο βαθιά βάση ζύμης, ενώ μια τάρτα έχει πολύ πιο ρηχή βάση.

Η κλασική γαλλική τάρτα λεμονιού έχει ρηχή βάση ζύμης και γέμιση κρέμας λεμονιού, ενώ η τάρτα λεμονιού με μαρέγκα έχει συνήθως μια βαθύτερη βάση ζύμης, γεμίζεται με κρέμα λεμόνι ή κρέμα λεμόνι κάσταρντ (lemon curd) και μαρέγκα στην κορυφή.

Καθώς οι διατροφικές συνήθειες έχουν αλλάξει, το ίδιο ισχύει και για τις lemon pie αλλά και για τις τάρτες: Τώρα πλέον μπορεί κανείς να τις βρει σε ατομικές μερίδες καθώς και σε οικογενειακό μέγεθος. Όπως και να έχει, όλοι συμφωνούν ότι το μυρωδάτο λεμόνι φτιάχνει από τα πιο κομψά και νόστιμα γλυκά του κόσμου.

Αυτές οι εκπληκτικά νόστιμες δημιουργίες που λιώνουν στο στόμα παρασκευάζονται από επαγγελματίες Pastry Chefs παντού στον κόσμο, από τα ζαχαροπλαστεία της γειτονιάς και τα μπιστρό, έως τις κουζίνες ζαχαροπλαστικής των μεγάλων και καλών εστιατορίων, καθώς και σε οικιακές κουζίνες.

Τάρτα λεμονιού με λάιμ

Η τάρτα λεμονιού με πράσινο λεμόνι (γνωστή και ως Key Lime Pie) Είναι ένα πραγματικό ίδρυμα στη Φλόριντα όπου οι ναυτικοί συνήθιζαν να τις καταναλώνουν σε μεγάλες ποσότητες για να καταπολεμήσουν το σκορβούτο, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του λάιμ σε βιταμίνη C.



5 βελγικά γλυκίσματα που όλοι πρέπει να γνωρίζουν

Όσον αφορά στην γλυκιά πλευρά του Βελγίου, υπάρχουν πολλές περισσότερες γαστρονομικές δημιουργίες, από τις πραλίνες και τις βάφλες. Στην πραγματικότητα, σχεδόν κάθε περιοχή του Βελγίου μπορεί να υπερηφανεύεται για τη δική της τοπική λιχουδιά, η καθεμία γεμάτη γεύση, καθώς είναι πλούσια σε ιστορία.

Ας περιηγηθούμε λοιπόν στα γλυκίσματα αυτά και ας μάθουμε λίγα πράγματα για την «γλυκιά» βελγική ιστορία, ρίχνοντας μια ματιά στη λίστα με τα καλύτερα μοναδικά, διαχρονικά γλυκίσματά της.

1. Cuberdon

Ενδεχομένως, το πιο γνωστό βελγικό γλυκό χωρίς σοκολάτα, είναι αυτή η μωβ καραμέλα σε σχήμα κώνου, με σκληρό κέλυφος, που όταν την δαγκώνετε γίνεται μια έκρηξη σιροπιού στο στόμα σας. Η γεύση μοιάζει με αυτήν του βατόμουρου, αλλά στην πραγματικότητα το γλύκισμα cuberdon έχει μια δική του, μοναδική γεύση.

Αν και το cuberdon είναι γνωστό ως παραδοσιακό γλυκό της Γάνδης, η προέλευσή του είναι μάλλον πιο μπερδεμένη: Στη Φλάνδρα, το όνομα λέγεται ότι προέρχεται από το *cuver*, που σημαίνει κώνος. Είναι επίσης ευρέως γνωστό ως *neuzeke* (μικρή μύτη) στο ολλανδόφωνο Βέλγιο.

Στη γαλλική πλευρά, οι καραμέλες ονομάζονται συχνά *chapeau-de-curé* ή *chapeau-de-prêtre* (καπέλο ιερέα), συνδέοντάς την με την υποτιθέμενη δημιουργία της από ένα μέλος του Βελγικού κλήρου τον 19ο αιώνα. Τέλος, μερικές φορές αναφέρεται και ως *cul de bourdon*, ή *bumblebee's bum*, καθώς είναι πιθανό να προσελκύει τα έντομα εάν αφεθεί χωρίς επίβλεψη.

Τα Cuberdon έγιναν ακόμη και διεθνή πρωτοσέλιδα το 2014, όταν δύο ανταγωνιστικοί προμηθευτές στην ίδια πλατεία της Γάνδης έβαλαν στοίχημα για το ποιος έφτιαζε τα καλύτερα cuberdons.

2. Liers vlaaike

Το *Het Liers vlaaike*, ή «η τάρτα από την πόλη του Lier», είναι ένα είδος *curcake* που αποτελείται από σιρόπι ζάχαρης και από τέσσερα μπαχαρικά. Η συνταγή είναι μυστική, όπως και η μέθοδος ψησίματος. Είναι άνω των 300 ετών και κάνει το εν λόγω γλύκισμα ένα από τα παλαιότερα προϊόντα από την επαρχία της Αμβέρσας.

Όπως λέει η ιστορία του συγγραφέα του 20ου αιώνα, Felix Timmermans, το γλυκό *Liers vlaaike* κάποτε ικανοποιούσε τα βασιλικές γούστα. Πριν από περίπου 120 χρόνια, ένας αρτοποιός από το Lier με το όνομα *Sooike van der Musschen* συμμετείχε σε μια εμπορική έκθεση την οποία επισκέφτηκε ο Βασιλιάς Λεοπόλδος ο Β'. Ενώ οι εκδότες αναγκάζονταν συνήθως να κάθονται πίσω για όσο ο βασιλιάς περπατούσε γύρω από την έκθεση, ο *ζαχαροπλάστης* *Sooike* τόλμησε να βγει μπροστά και να παρουσιάσει στον βασιλιά το γλυκό *laaike*. Ο βασιλιάς το δοκίμασε, του άρεσε και ρώτησε ποιά ήταν τα συστατικά του. Ο *Sooike* απάντησε, φυσικά: «Είναι μυστικό». Ο βασιλιάς φημολογείται ότι γέλασε και είπε: «Μην ανησυχείτε, δεν θα ανταγωνιστώ μαζί σας».

Το βασιλικό οικόσημο του Βασιλιά θα εμφανιζόταν έπειτα, εβδομάδες αργότερα στην ταμπέλα του αρτοποιείου του *Sooike*, δηλώνοντάς τον «*Fournisseur de la Cour*» (Επίσημος προμηθευτής της βασιλικής αυλής).



3



4



5

3. Napoleon bonbon

Και από τα γλυκά που ταιριάζουν σε έναν βασιλιά, πάμε σε εκείνα που είναι αρκετά νόστιμα για να κυριαρχήσουν σε μια αυτοκρατορία. Οι καραμέλες του Ναπολέοντα είναι απλές αλλά νόστιμες σκληρές καραμέλες. Η γνήσια γεύση τους είναι λεμόνι, με γέμιση ξινού λεμονιού, αλλά σήμερα πλέον υπάρχει μια ποικιλία γεύσεων, όπως βατόμουρο και γλυκόριζα.

Παραδόξως, αυτή η αυτοκρατορική απόλαυση δεν έχει πραγματικούς δεσμούς με τον Βοναπάρτη: Ο δημιουργός του, Louis Janssen ζαχαροπλάστης από την Αμβέρσα, τις ονόμασε με το όνομα το Ναπολέοντα το 1912, απλώς για να ανταγωνιστεί τις τρούφες σοκολάτας ενός άλλου ζαχαροπλάστη που ονομάζονταν «Caesars» (Καίσαρας). Οι καραμέλες του Ναπολέοντα συνέχισαν να υπάρχουν για πολλά χρόνια ώσπου έγιναν εξαιρετικά δημοφιλείς στους πολίτες της Αμβέρσας καθώς και σε ολόκληρο το Μπενελούξ.

4. Couques de Dinant

Μην απογοητευτείτε από τα σκληρά τραγανά αυτά μπισκότα με βάση το μέλι: Τα Couques de Dinant (που σημαίνει ζύμη από το Dinant), όταν το δοκιμάσετε σωστά, γίνεται εδιστικό καθώς είναι πολύ νόστιμο.

Σύμφωνα με τον μύθο, η μικρή πόλη Dinant βρισκόταν υπό πολιορκία το 1466 και οι λιμοκτονούντες άνθρωποι είχαν μόνο δύο συστατικά για να μαγειρέψουν: αλεύρι και μέλι. Κάνοντας ό, τι καλύτερο είχαν, ζύμωσαν τα δύο συστατικά μαζί και το έψησαν. Δεδομένης

της σκληρής υφής του, ο μύθος λέει ότι οι κάτοικοι έδιναν ακόμη και στους εχθρούς της πόλης να δοκιμάσουν τη νέα γαστρονομική τους εφεύρεση!

Είτε αυτός ο θρύλος είναι αληθινός είτε όχι, το Couques de Dinant κατασκευάζεται ακόμα μέχρι σήμερα, χρησιμοποιώντας σχεδόν την ίδια βασική συνταγή και παίρνει το σχήμα του σε χειροποίητα ξύλινα καλούπια με απεικονίσεις ιστορικών γεγονότων. Εάν θέλετε να δοκιμάσετε αυτά τα μπισκότα μελιού, συνιστάται να τα σπάσετε σε κομμάτια και να τα αφήσετε να λιώσουν στο στόμα σας ή να τα βυθίσετε σε ζεστό τσάι ή καφέ.

5. Babelutte

Το όνομα αυτών των μαλακών καραμελών λέγεται ότι προέρχεται από τις ολλανδικές λέξεις babbelen και uit, που σημαίνει «κουβέ-ντα» και «σταματώ». Η ιδέα είναι ότι μόλις βάλετε μια από αυτές τις μαστιχωτές καραμέλες στο στόμα σας, θα σταματήσετε να μιλάτε για λίγο.

Οι καραμέλες σε σχήμα σωλήνα παρήχθησαν για πρώτη φορά στο Heist της Γερμανίας, τον 19ο αιώνα από την Rosalie Desmedt, την οποία οι Γάλλοι τουρίστες μετονόμασαν σε Mother Babelutte.

Σήμερα οι καραμέλες babelutten πωλούνται κατά μήκος της βελγικής ακτής σε μια αλυσίδα καταστημάτων που ονομάζονται «Moeder Babelutte». Τα καταστήματα αλλά και οι καραμέλες είναι άμεσα αναγνωρίσιμα από την συσκευασία τους με τα χρώματα ναυτικού μπλε και λευκού.



«Καλό είναι να αμφισβητούμε το υπάρχον παράδειγμα και να προσπαθούμε να δημιουργούμε με vegan κρέμα γάλακτος ή βούτυρο»

Η σύγχρονη ζαχαροπλαστική κερδίζει συνεχώς δημοτικότητα στην Πολωνία. Ο Patryk Szczepanski είναι σύμβουλος εκεί με τη δική του εταιρεία που έχει όνομα «Pure Sugar». Και επιβεβαιώνει αυτό το φαινόμενο με τις συνεχείς υπηρεσίες του, βοηθώντας κάθε είδους επιχείρηση τροφοδοσίας, ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία.

Patryk Szczepanski

«Pure Sugar» (αγνή ζάχαρη) είναι το όνομα της συμβουλευτικής εταιρείας σας... Η ζάχαρη είναι «κακή», έτσι δεν είναι;

- Ειλικρινά, η ιδέα για το όνομα της εταιρείας μου, Pure Sugar, ήταν η πρώτη μου σκέψη και ήταν τόσο προφανής και φυσική για μένα από την αρχή. Μου άρεσε πάντα πάρα πολύ να τρώω γλυκά. Είμαι εντελώς εθισμένος σε αυτή. Το Pure Sugar περιγράφει αυτό που μου αρέσει, αλλά παρακαλώ μην το παίρνετε στα σοβαρά! Είναι ένα είδος αστείου και πρόκλησης, να βλέπεις δηλαδή την ζαχαροπλαστική με μια ευρύτερη προοπτική, όχι να την αντιλαμβάνεσαι μόνο σαν έναν τόπο γεμάτο ζάχαρη. Θα ήθελα όλοι οι πελάτες μου να υπολογίζουν ότι το όνομα της συμβουλευτικής μου εταιρείας, εμπεριέχει και λίγο αλάτι μέσα...

Πώς τα πηγαίνει η σύγχρονη ζαχαροπλαστική σήμερα στην Πολωνία; Θα λέγατε ότι είναι μια δραστηριότητα που ολοένα και αυξάνεται ή περιορίζεται μόνο σε μερικά ξενοδοχεία και εστιατόρια fine dining;

- Στην Πολωνία εδώ και αρκετά χρόνια, η μοντέρνα ζαχαροπλαστική γίνεται όλο και πιο δημοφιλής. Μπορώ να παρατηρήσω εύκολα, ότι σχεδόν σε κάθε μεσαίου μεγέθους πόλη, μητροπολιτική περιοχή (για να μην αναφέρουμε μεγάλες αστικές περιοχές), υπάρχουν σύγχρονα ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία και εστιατόρια fine dining.

Στην Πολωνία υπάρχουν και τα δύο: μοντέρνα και comfort κουζίνα, αλλά έχουν και μια πραγματικά αξιοζήλευτη ζαχαροπλαστική.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, δεν προτείνει ριζική metamorphosis του χώρου ή των προϊόντων προς πώληση. Είναι απλώς αφοσιωμένος στη συνεχή ενημέρωση και στην επέκταση των προσφορών με προϊόντα με τη δική τους ετικέτα, συχνά προσαρμοσμένες σε όλα τα είδη πελατών με ειδικές καταναλωτικές προτιμήσεις (δυσανεξία στη λακτόζη, προϊόντα χωρίς γλουτένη...) και με ιδιαίτερη έμφαση στα vegan προϊόντα.

Ο Patryk Szczepanski, πρώην καθηγητής στην Ακαδημία Σοκολάτας στην Πολωνία, σκέφτεται οικολογικά, είναι χορτοφάγος εδώ και μερικά χρόνια και είναι πεπεισμένος ότι είναι μια τάση που δεν θα σταματήσει να αναπτύσσεται στο εγγύς μέλλον. Ωστόσο, γνωρίζει ότι είναι σημαντικό να έχουμε ανοιχτό μυαλό και ταυτόχρονα να αποφεύγουμε να προσποιούμαστε ότι κάθε δημιουργία που βασίζεται σε γαλακτοκομικά προϊόντα μπορεί να έχει τη vegan εκδοχή της. Αντίθετα, στα προϊόντα που δημιουργεί, επιδιώκει να απομακρυνθεί από την κλασική δημιουργία και προσπαθεί να έχει νόημα και ως μόνη της. Στην πραγματικότητα, αισθάνεται πάρα πολύ περήφανος όταν πολλοί άνθρωποι δοκιμάζουν τις προτάσεις του και τις απολαμβάνουν, χωρίς καν να γνωρίζουν ότι έχουν αυτό το «οικολογικό» χαρακτηριστικό.



Vegan επιδόρπιο

Σε μια ευρύτερη εικόνα, στην Πολωνία, υπάρχουν επίσης λίγες σχολές ζαχαροπλαστικής και σχολές μαγειρικής με στοιχεία από ζαχαροπλαστική. Μερικές από αυτές προσκαλούν τους καλύτερους Σεφ Ζαχαροπλαστικής από ολόκληρο τον κόσμο και παρουσιάζουν παραδοσιακές και νέες τάσεις και τεχνικές. Είμαι απόλυτα πεπεισμένος, ότι τα εκπαιδευτικά ιδρύματα και τα υπάρχοντα σύγχρονα ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία, δραματίζουν σημαντικό ρόλο στο να προσφέρουν το σταθερό υπόβαθρο που βασίζεται στη γνώση για τους μελλοντικούς Σεφ Ζαχαροπλαστικής και επίσης λειτουργεί ως ενισχυτής, που στοχεύει στη βελτίωση της κατάστασης της γαστρονομίας και της ποιότητας στα προϊόντα και τις υπηρεσίες.

Όλα τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής μπορούν να προσαρμοστούν σε vegan, αλλά τί γίνεται με όλα αυτά τα προϊόντα που βασίζονται στο βούτυρο, στην κρέμα γάλακτος ή στα αυγά;

- Δεν είμαι πεπεισμένος ότι κάθε προϊόν έχει ένα ισοδύναμο vegan ανάλογο προϊόν. Θέτω όμως κι ένα ερώτημα: αξίζει να φιλοδοξούμε για να δημιουργήσουμε τέτοια προϊόντα; Έχω την αίσθηση ότι πρέπει να δούμε παραπέρα ή να επιλέξουμε μια εναλλακτική από την αρχή, η οποία δεν θα αποσκοπεί στην παραγωγή της γεύσης ή της υφής, η οποίες θα μιμείται, για παράδειγμα, προϊόντα που έχουν σαν βάση τους τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Σίγουρα, η τάση για vegan προϊόντα επηρέασε πολλούς Σεφ Ζαχαροπλαστικής, οι οποίοι επικεντρώνονται στη δημιουργία ενδιαφερωσών εναλλακτικών λύσεων, σε σχέση με τα μη βίγκαν προϊόντα. Αντιλαμβάνομαι ότι είναι καλό να ξεκινήσετε να αμφισβητείτε το υπάρχον παράδειγμα και να προσπαθήσετε να δημιουργήσετε με vegan κρέμα γάλακτος ή βούτυρο. Πολύ συχνά, μπορεί να παρατηρήσετε ότι τα προϊόντα vegan, σε σύγκριση με τις μη vegan εκδόσεις τους, είναι πιο έντο-

να και πιο αγνά σε γεύση, ευκολότερα, αλλά και ταχύτερα ως προς την προετοιμασία.

Επιπλέον, νομίζω ότι πλησιάζοντας τη ζαχαροπλαστική από μια άλλη οπτική γωνία, τα συστατικά της (για παράδειγμα vegan, ζάχαρη, λακτόζη, χωρίς γλουτένη) τους περιορισμούς της και πώς αυτά τα συστατικά επηρεάζουν το ένα το άλλο, διευρύνουμε τις γνώσεις μας και διατηρούμε τους εαυτούς μας ανοιχτόμυαλους.

Για ποιές vegan δημιουργίες είστε περήφανος; Θα τολμούσατε να πείτε ότι δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν τις δημιουργίες ζαχαροπλαστικής με συστατικά ζωικής προέλευσης;

- Κάθε φορά που οι πελάτες μου εκπλήσσονται από τα vegan επιδόρπιά μου, ειδικά αυτοί που δεν είναι vegan, αισθάνομαι περήφανος για την καλή δουλειά μου. Δεν θα διακινδύνευα να συγκρίνω και να εκτιμήσω τα προϊόντα vegan με εκείνα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Από την αρχή, προορίζονται να είναι διαφορετικά, με βάση άλλα προϊόντα, αναλογίες, υφές και γεύσεις. Περισσότερο από το να προσπαδώ να τα συγκρίνω, θα ήμουν πιο πρόθυμος να βιώσω τη μοναδικότητα και τα ατομικά χαρακτηριστικά τους.

Πώς είναι οι πελάτες που έχει χρειαστεί να σας συμβουλευτούν; Είχατε ποτέ την ευκαιρία να ανανεώσετε ένα κλασικό ζαχαροπλαστείο στην Πολωνία;

- Χρησιμοποιώ τις συμβουλευτικές υπηρεσίες μου στην Πολωνία για πάνω από 3 χρόνια τώρα. Το φάσμα των πελατών ήταν πολύ ευρύ και οι ανάγκες τους διέφεραν πολύ. Θα έλεγα ότι δεν υπήρχαν δύο ζαχαροπλαστεία παρόμοια μεταξύ τους. Για να αναζητήσω κοινές πτυχές, πολύ συχνά είχα την ευκαιρία να εμπλουτίσω την υπάρχουσα προσφορά ή να τροποποιήσω μια προσφορά για να ικανοποιή-



Τάρτα με σύκο

“Αισθάνομαι ότι τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης δείχνουν προβλέψιμα προϊόντα με προβλέψιμο τρόπο, πολλές ιδέες με αισθητική που είναι παρόμοια”

μας βοηθούν να ζήσουμε με βιώσιμο τρόπο και να εκτιμήσουμε και να ενισχύσουμε τον τοπικισμό. Στην επαγγελματική μου ζωή, σε αντίθεση, μου αρέσει να δουλεύω με μη τοπικά προϊόντα ή ακόμα και με τροπικά. Για μένα, είναι ενδιαφέροντα, καθώς δεν είναι τόσο συνηθισμένα στην καθημερινή μου διατροφή. Συχνά εμπνέομαι από την αβέβαιη γεύση ή υφή τους. Επίσης, βρίσκω ενδιαφέρον, να συνδυάζω τα τοπικά προϊόντα με αυτά από άλλες γωνίες του κόσμου.

σω τις νέες ανάγκες των πελατών, οι οποίες μπορεί να είναι για παράδειγμα vegan, ζάχαρη, λακτόζης, προϊόντα χωρίς γλουτένη ή στοιχεία μοντέρνας ζαχαροπλαστικής. Επομένως, τροποποιήσαμε την υπάρχουσα προσφορά, προσθέτοντας νέα προϊόντα ή επεξεργαστήκαμε εναλλαγές σε συστατικά για να δημιουργήσουμε προϊόν ετικέτας και επιπλέον κάναμε αλλαγή στη στρατηγική της παραγωγής των εταιρειών για τον εκσυγχρονισμό της μοντέρνας ζαχαροπλαστικής.

Τί σας προκαλεί περισσότερο το ενδιαφέρον, η vegan ζαχαροπλαστική ή τα υγιεινά γλυκά;

- Αν έπρεπε να επιλέξω μεταξύ αυτών των δύο, θα έλεγα ότι έχω μεγαλύτερο ενδιαφέρον και ενθουσιασμό για την παραγωγή προϊόντων vegan. Στην ιδιωτική μου ζωή, είμαι χορτοφάγος εδώ και μερικά χρόνια. Έτσι, όπως μπορείτε να υποθέσετε, το μαγείρεμα και η προετοιμασία ζαχαροπλαστικής με vegan τρόπο, είναι ένα πολύ φυσικό και διαισθητικό μονοπάτι για μένα. Δεν σημαίνει ότι δεν ενδιαφέρομαι για τις υγιείς πτυχές της διατροφής ή της ζαχαροπλαστικής μας. Απλώς η ηθική του βιγκανισμού και η συνολική φιλοσοφία του, μου φαίνονται σαν ένα ρητό που λέει: «κοντά μου είναι το πουκάμισό μου, αλλά πιο κοντά είναι το δέρμα μου».

Μπορούμε να δούμε οποιοδήποτε είδος τοπικής κουλτούρας, συστατικών, γεύσεων ή δημοφιλών επιδορπίων στις δημιουργίες σας;

- Έχω μεγάλο σεβασμό, ειδικά στην ιδιωτική μου ζωή, για: τοπικά συστατικά, εποχιακά προϊόντα, αγορές από ντόπιους αγρότες, που

Τα κοινωνικά μέσα όπως το Instagram έχουν καταστήσει την σύγχρονη ζαχαροπλαστική πιο παγκόσμια από ποτέ στο παρελθόν, αλλά ταυτόχρονα φαίνεται όλο και πιο μονότονη και προβλέψιμη. Πώς καταφέρνετε να δημιουργήσετε το δικό σας στυλ; Και πώς είναι;

- Ναι αυτό είναι αλήθεια. Τα κοινωνικά μέσα, ειδικά το Instagram, επηρέασαν σχεδόν κάθε τομέα της ζωής μας, τόσο επαγγελματικά όσο και ιδιωτικά. Είναι ένα είδος ενίσχυσης, ένας κόμβος για την ανταλλαγή απόψεων και ιδεών. Και ισχύει επίσης, ότι υπάρχει και η άλλη πλευρά του νομίσματος. Αισθάνομαι ότι τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης δείχνουν προβλέψιμα προϊόντα με προβλέψιμο τρόπο, πολλές ιδέες με αισθητική που είναι παρόμοια. Όμως, βλέπουμε και πολλούς Σεφ Ζαχαροπλαστικής, να δημιουργούν με τρόπο, που κανείς μέχρι τώρα δεν έκανε, πραγματικούς προδρόμους.

Πιθανώς, το κλειδί είναι να χρησιμοποιείς το Instagram ως εργαλείο για να επικοινωνείς παγκοσμίως και όχι ως εργαλείο έμπνευσης. Είναι επίσης αστείο, όταν μπορεί να πιστεύουμε ότι η ιδέα μας είναι ολοκαίνουρια, αλλά σε λίγα λεπτά να αποδεικνύεται ότι κάποιος άλλος είχε την ίδια ιδέα, αλλά προχώρησε περισσότερο και την έχει φωτογραφίσει ακόμη και δημοσιεύσει!

Αν έχω το δικό μου στυλ; Δεν φιλοδοξώ να έχω κάποιο συγκεκριμένο στυλ και αν είχα θα ήταν δύσκολο να σας δώσω μια περιγραφή. Μου αρέσει η «ωμή» αισθητική, η αντίθεση στη συμμετρία, η ελευθερία στη διακόσμηση. Αλλά ακόμη και αυτά δεν είναι κάποια σταθερά χαρακτηριστικά και παρακαλώ, μην εκπλαγείτε όταν δεν τα βρίσκετε στα προϊόντα μου.

13-16
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ
2021

METROPOLITAN EXPO



Μαζί και η έκθεση

FOODTECH 

artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

Διεύρυνση ωραρίου
Υποχρεωτικό ένα self test για τους
εργαζόμενους στον ιδιωτικό τομέα
Νέα έντυπα ελέγχου από τον ΕΦΕΤ

Αγαπητοί Συνάδελφοι,

Σύμφωνα με την υπ. Αριθμ. Δ1α/Γ.Π.οικ. 29922 «Εκτακτα μέτρα Προστασίας της δημόσιας υγείας από τον κίνδυνο περαιτέρω διασποράς του κορωνοϊού COVID-19 στο σύνολο της Επικράτειας για το διάστημα από την Παρασκευή, 14 Μαΐου 2021 και ώρα 6:00 έως και τη Δευτέρα, 24 Μαΐου 2021 και ώρα 6:00. (Τεύχος Β' 1944/13.05.2021), στο Ιεδίο 21:

Αναφορικά με τα καταστήματα τροφίμων (π.χ. σούπερ μάρκετ, μίνι μάρκετ, φούρνοι, ζαχαροπλαστεία ...κ.λ.π), το προαιρετικό διευρυμένο ωράριο λειτουργίας ορίζεται από τις 07.00 π.μ. έως τις 22.30 μ.μ. και με εξαίρεση ως προς τα καταστήματα τροφίμων της λειτουργίας υπηρεσιών διανομής προϊόντων delivery η οποία επιτρέπεται να λειτουργεί σε κάθε περίπτωση έως τη 01.00.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα μέτρα σχετικά με την αναλογία ατόμων/τ.μ καθώς και όλα τα σχετικά με τις αποστάσεις, απολυμάνσεις ισχύουν κανονικά

Επίσης σας ενημερώνουμε σχετικά με την αλλαγή στον τρόπο επιθεώρησης των καταστημάτων μας καθώς και για το νέο τρόπο βαθμολόγησης (point system) των επιχειρήσεων μας.



Early bird registration στη LE MONDE

Η επιτυχημένη επαγγελματική σταδιοδρομία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής ξεκινάει από τη LE MONDE, την Κορυφαία Σχολή Τουριστικών & Γαστρονομικών σπουδών στην Ελλάδα. Επωφελήσου των ειδικών προνομιακών διδάκτρων για έγκαιρη εγγραφή έως 30 Ιουνίου και χάραξε τη δική σου πετυχημένη πορεία ως επαγγελματίας ζαχαροπλάστης.

Επίλεξε την ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής- pastry chef, διάρκειας 2 ετών, και άφησε τους έμπειρους καθηγητές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της σχολής LE MONDE να σε οδηγήσουν στον δρόμο της επιτυχίας. Οι πρότυπες εγκαταστάσεις της σχολής εξασφαλίζουν τόσο τη θεωρητική και όσο και την τεχνική κατάρτιση που θα αποκτήσεις δημιουργώντας, υπό την καθοδήγηση του καθηγητή σου, απολαυστικά γλυκά και αρτοσκευάσματα μέσα σε σύγχρονα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και σοκολατοποιίας.

Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης, θα έχεις την ευκαιρία να χρησιμοποιήσεις ποιτικές πρώτες ύλες στη διάρκεια των εργαστηριακών μαθημάτων και να εξασκήσεις τη δημιουργικότητά σου για να παρασκευάσεις τα πιο νόστιμα γλυκά. Αποφοιτώντας από το πρόγραμμα ζαχαροπλαστικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE θα έχεις την ευκαιρία να εργαστείς σε ζαχαροπλαστεία, αρτοποιία, catering, ξενοδοχεία, κρουαζιερόπλοια ή ακόμα και να ανοίξεις μια δική σου επιχείρηση.

Παράλληλα, στη LE MONDE διεξάγεται και το πρόγραμμα εκπαίδευσης «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας», διάρκειας 2 ετών που αφορά όσους ενδιαφέρονται να ασχοληθούν με τη μαγειρική τέχνη.

Διάρκεια σπουδών (για κάθε μια από τις 2 ειδικότητες): Τέσσερα ακαδημαϊκά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης και μια περίοδος πρακτικής άσκησης ή μαθητείας.

Έναρξη: Οκτώβριος 2021. Προνομιακές τιμές στα δίδακτρα για εγγραφές ως 30 Ιουνίου.

Κάλεσε στο 210 4830500 και εξασφάλισε άμεσα την εγγραφή σου στο πρόγραμμα σπουδών που σε ενδιαφέρει!

LE MONDE Σπουδάζεις μια φορά, ξεχωρίζεις μια ζωή!

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ LE MONDE

Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο (παράλληλα στην οδό Πειραιώς και ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ Μοσχάτου) Τ.: 210 4830500,
www.lemonde.edu.gr / info@lemonde.edu.gr F: www.facebook.com/LE.MONDE.Institute

Η πρόταση της Elvino για το παγωτό λέγεται "Parfe"

Πρόκειται για ένα λικέρ ειδικού τύπου, με αρώματα βανίλιας, βουτύρου και καρύδας. Ο συνδυασμός αλκοόλ και αρώματος, είναι ο ιδανικός για το παγωτό parfè, είτε αυτό είναι κρέμα είτε σοκολάτα. Η χρήση του βέβαια δεν περιορίζεται μόνο στο παγωτό, αλλά έχει εφαρμογή και στις κρέμες ζαχαροπλαστικής. Το Parfe είναι ένα προϊόν που αποκρυσταλοποιεί το μείγμα και ταυτόχρονα αδρανοποιεί τυχόν μικροοργανισμούς.



100% βιοδιασπώμενα χάρτινα κύπελλα παγωτού

Μια νέα σειρά από χάρτινα κύπελλα, από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ. Σερβίρετε το παγωτό σας σε φιλικό προς το περιβάλλον κύπελλα παγωτού. Είναι 100% λιπασματοποιησίμα, βιοδιασπώμενα και κατασκευασμένα από καθαρό χαρτόνι κυτταρίνης και από φιλμ, το οποίο προέρχεται από ανανεώσιμες πηγές.

Μπορούν να απορριφθούν ως οργανικά απόβλητα και μετατρέπονται σε λίπασμα, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη γεωργία.

Το λογότυπο "OK Compost" πιστοποιεί τη λιπασματοποίηση σύμφωνα με τις περιβαλλοντικές απαιτήσεις που ορίζονται από την EN 13432:2002.

ΠΑΝDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.,
Τηλ: 210 4819395, www.pandecor.gr



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ & ÉCOLE LENOTRE ΕΞΕΛΙΣΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΣΑΣ!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ & η κορυφαία γαλλική σχολή ÉCOLE LENOTRE εδώ και 18 χρόνια βαδίζουν μαζί εξελίσσοντας την επιτυχία σας!

Από το 2003, η προσφέρουν υψηλής ποιότητας σεμινάρια για επαγγελματίες που επιθυμούν να τελειοποιήσουν τις γνώσεις τους.

Με πάνω από 100 σεμινάρια σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη και πάνω από 800 συμμετέχοντες, συνεχίζουν δυναμικά, με στόχο πάντοτε την υψηλή εξειδίκευση, τη μετάδοση τεχνολογίας και νέων ιδεών, σύμφωνα με τις διεθνείς τάσεις και εξελίξεις στον κλάδο της Γαστρονομίας.

Sapore Bakery από την Εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουριο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες στην περιοχή του Χαλανδρίου.

Πρόκειται για το Sapore Bakery την μελέτη και την κατασκευή του οποίου, ανέλαβε η εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ.

Δημιουργήθηκε ένας άνετος all day χώρος για καφέ, γλυκό, παγωτό και πολλές λιχουδιές σύμφωνα με την επιθυμία του ιδιοκτήτη. Η επιλογή των βιτρινών και η χωροθέτηση τους επιτρέπουν την εξαιρετική προβολή των προϊόντων.

Τα διακοσμητικά υλικά είναι άριστης ποιότητας. Ο προηγμένος εξοπλισμός που επιλέχθηκε για κάθε πόστο εξασφαλίζει την σωστή συντήρηση των προϊόντων καθ' όλη την διάρκεια της ημέρας.

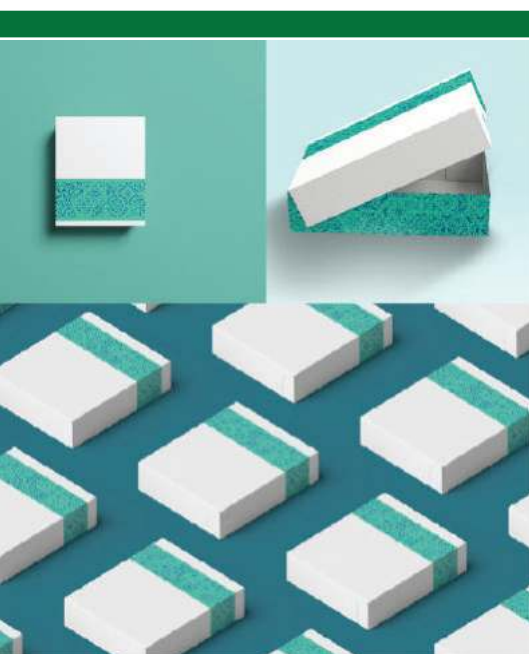
Η ατμόσφαιρα του χώρου προσεγγίζει καθημερινά όλο και περισσότερους ικανοποιημένους επισκέπτες.



SOLIA Μίας χρήσης αλλιά φιλικά προς το περιβάλλον!

Η SOLIA, η κορυφαία γαλλική εταιρεία παραγωγής προϊόντων συσκευασίας και σερβιρίσματος για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, catering και εστιατόρια έχει από καιρό επιδείξει την ευαισθησία της για το περιβάλλον. Φέτος, ο κατάλογός της δεν περιλαμβάνει απλώς προϊόντα από ανακυκλωμένο πλαστικό (με εξαιρετική διαφάνεια, σκληρό, στιβαρό, και οικολογικό), αλλά και μια εκτεταμένη σειρά από βιοδιασπώμενα και βιολογικής βάσης υλικά, όπως χαρτί, ξύλο, ίνες και φύλλα μπαμπού, πολύ ζαχαροκάλαμου και φύλλα φοίνικα! Το μέλλον είναι εδώ και είναι πράσινο. Για περισσότερες πληροφορίες για σχέδια, χρώματα, ανθεκτικότητα σε χαμηλές και υψηλές θερμοκρασίες ανά υλικό, απευθυνθείτε στην εταιρεία που την αντιπροσωπεύει κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | τηλ: 210 5772337 | www.yiannikas.gr



Νέα σειρά συσκευασιών «IONIAN»

Εμπνευσμένη από την ελληνική φύση και τη νοσταλγία των ταξιδιών στα ελληνικά νησιά, με τους χαλαρούς ρυθμούς τους, η νέα σειρά συσκευασιών για γλυκό και φαγητό σας δίνει τα χρώματα για να σχεδιάσετε την άνοδο των πωλήσεών σας.

Πολυτέλεια και ποιότητα που θα σας ξεχωρίσουν.

Η Fokas Packaging διαθέτει πάνω από 60 χρόνια εμπειρίας στην Ευρωπαϊκή αγορά και λειτουργεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές ISO9001: 2015 και FSC.



Νέα Nucrema Ice για προϊόντα παγωτού από την ION

Διευρύνεται και πάλι η σειρά επαγγελματικών κρεμών 'Nucrema' με νέα κρέμα κακάο με φουντούκια κατάλληλη για χρήση σε προϊόντα παγωτού. Η νέα Nucrema Ice με 15% φουντούκια, είναι ιδανική για να προσθέσει στα προϊόντα παγωτού, το έντονο άρωμα και την ιδιαίτερη γεύση των μοναδικών και ειδικά επεξεργασμένων φουντουκιών.

Επιπλέον η νέα Nucrema ICE έχει πολύ καλή υφή και ρευστότητα, όπως άλλωστε και όλη η γκάμα κρεμών της ION. Το νέο προϊόν διατίθεται σε δοχείο των 5kg. και συμπληρώνει την μεγάλη ποικιλία κρεμών της ION που περιλαμβάνει την κλασική πραλίνα φουντουκιού Nucrema γενικής ζαχαροπλαστικής χρήσης, την Nucrema 'Plus' ζαχαροπλαστικής, την Nucrema για κρουασάν, την Λευκή Nucrema, την Nucrema Υγείας και την Nucrema Bake Stable. Τέλος, πρόσφατα η ION έχει λανσάρει στην αγορά την Σοκοφρέτα cream και την Noisetta cream.

Εδώ αξίζει να προστεθεί ότι η ION είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που έχει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν.

Τα τηλέφωνα των πωλήσεων για παραγγελία είναι:

Αττική: 210 9589087

Βόρεια Ελλάδα: 2310 472 322

Υπόλοιπη Ελλάδα: 210 4814971

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με:

Μιχάλη Φιλιππίδη, ION A.E.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ CREDIN - ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

ΚΟΝΤΑ και CREDIN ενώνουν τις δυνάμεις τους σε Ελλάδα και Κύπρο και καλωσορίζουν τους επαγγελματίες του κλάδου σε ένα νέο, απολαυστικό ταξίδι γεύσης και δημιουργικής έμπνευσης. Με εμπειρία 90 ετών, διεθνή παρουσία σε 40 χώρες και την εγγύηση του ομίλου ORKLA FOOD INGREDIENTS, η CREDIN προσφέρει ολοκληρωμένη και αξιόπιστη γκάμα κορυφαίων προϊόντων για επαγγελματίες.

«Υποδεχόμαστε με ιδιαίτερη χαρά την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ στη μεγάλη οικογένεια της CREDIN», αναφέρει σε δήλωσή του ο κ. Fernando Coelho, CREDIN's CEO PT Group. «Ξεκινάμε με ενθουσιασμό και μακροπρόθεσμο σχεδιασμό τη νέα αυτή αποκλειστική συνεργασία στην ελληνική αγορά, στην οποία έχουμε πολυετή παρουσία και είναι ιδιαίτερα σημαντική για εμάς».

Με ανανεωμένη εμφάνιση, απαράμιλλη ποιότητα και όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις, τα αγαπημένα είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της CREDIN, είναι έτοιμα να ξαναβρούν τη θέση που τους αξίζει στην καρδιά των Ελλήνων επαγγελματιών.

Αποκλειστική Διάθεση: ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ SWEET HOUSE ΣΤΟ ΝΑΥΠΛΙΟ

Ενα νέο πανέμορφο project ανακαίνισης ολοκληρώθηκε.

Ο κύριος Βαμβακάς Θανάσης, ιδιοκτήτης του Sweet House, εμπιστεύτηκε την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για την κατασκευή του σύγχρονου εξοπλισμού, ενώ το design το υπογράφει ο διακοσμητής Βασίλης Μερίτας.

Τεχνογνωσία και διακοσμητική μαεστρία συνυπάρχουν δημιουργώντας μία σύγχρονη ατμόσφαιρα ιδανική για τις πιο γλυκές δημιουργίες.

Δίνοντας έμφαση στην αισθητική και τη λειτουργικότητα, το αποτέλεσμα είναι τόσο όμορφο, όσο και τα γλυκά του Sweet House.



CONDIFA

Το CREMEUX για πρώτη φορά στα χέρια σας

Τα νέα μείγματα της Ancel για την πιο σύγχρονη και δημοφιλή παρασκευή της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής, τα περίφημα cremeux (κρεμέ) είναι ιδανικά για εφαρμογή ως ενθέματα, γεμίσεις ή γαρνίρισμα. Χρειάζονται μόλις 5 λεπτά επεξεργασίας, αφού απαιτείται η προσθήκη μόνο ενός υλικού (για κάθε 200 γραμ. μείγματος, 1 L κρέμα γάλακτος 35%), ενώ ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής μπορείτε με το ίδιο προϊόν να φτιάξετε πιο σφιχτό ή πιο αφράτο κρεμέ. Δεν περιέχουν χρωστικές, αρώματα, συντηρητικά και φοινικέλαιο, η περιεκτικότητα σε σοκολάτα είναι 80% και μπορούν να αρωματιστούν με φρούτα, εκχυλίσματα και αρώματα. Κάθε κουτί 1kg δίνει 6 κιλά κρεμέ!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Τηλ: 210 5772337 | www.yiannikas.gr



CHOCOLATE WORLD ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑ

Η μεγαλύτερη εταιρεία στον κόσμο με τεράστια ποικιλία στα καλούπια για την σοκολατοποιία. Μοναδικά και μοντέρνα σχέδια για όλες τις προτιμήσεις και όλες τις ηλικίες που θα απογειώσουν το ζαχαροπλαστείο σας. Πολύ εύκολα και απλά στη χρήση με πολλά σχήματα για κάθε είδος σοκολάτας.

Αυγέρης Ταύτσας & Σια Ε.Ε : Αγ. Ελευθερίου 91 Πειραιάς
Τηλ : 210-4817244 Κιν 6944341782 , 6944431475 www.avgerisgroup.com



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



Chocolate Cups by Chocoa Lux Δημιουργήστε με σοκολάτα και χρώμα!

Τέσσερα νέα σοκολατένια rainbow pots σε ισάριθμες απαλές αποχρώσεις και τα ημισφαίρια Iris σε λευκό χρώμα με χρωματιστές πινελιές που θυμίζουν πίνακα του Pollock διευρύνουν κι άλλο την πλούσια συλλογή των chocolate cups της Chocoa Lux. Επιλέξτε κρύες γεμίσεις (κρέμες, παγωτό, γκανάς, μους) και εντυπωσιακή διακόσμηση και δημιουργήστε μοναδικούς σοκολατένιους πειρασμούς.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Τηλ: 210 5772337 | www.yiannikas.gr

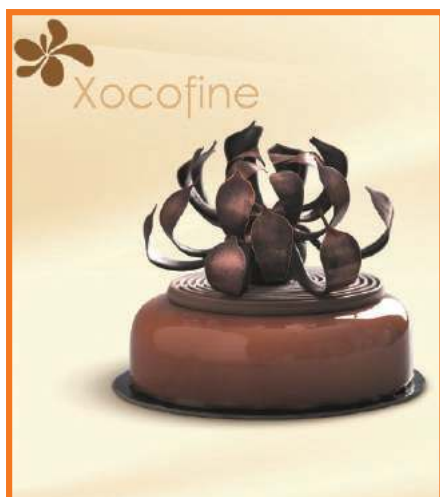
NEXT GENERATION

Κατασκευαστής παγωτού επόμενης γενιάς, με σύστημα σύνδεσης στο internet για εξ' αποστάσεως διάγνωση σωστής λειτουργίας. Υδροψυκτός, υψηλής ενεργειακής απόδοσης (χαμηλή κατανάλωση νερού & ηλεκτρικής ενέργειας). Διαθέτει μεγάλη οθόνη LCD, 7 ιντσών, με μεγάλου μεγέθους γραφικά, ώστε ο χειριστής να μπορεί να ελέγχει εύκολα, όλες τις λειτουργίες του μηχανήματος, για την παραγωγή παγωτού εξαιρετικής ποιότητας με την επιθυμητή διόγκωση & υφή.

Διαθέτει: • 4 Αυτόματα προγράμματα (gelato crema, gelato frutta, granita, gelato shock) • Σύστημα ρύθμισης διόγκωσης • Αυτόματο διαγνωστικό έλεγχο • Εξοικονόμηση ενέργειας

Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι Ελλάδας, Κύπρου & Βαλκανίων ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε. Θεσσαλονίκη Τηλ. 2310-301090 / 525890





ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ XOCOFINE

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει αποκλειστικά τη ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ εξαιρετικής ποιότητας προϊόντων ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ XOCOFINE (σόκοφαίν) του ομίλου ORKLA FOOD INGREDIENTS. Η μοναδικότητα και η υψηλή ποιότητα των προϊόντων XOCOFINE (σόκοφαίν) οφείλεται αποκλειστικά στην επιλογή των καλύτερων και 100% ανιχνεύσιμων κόκκων κακάο. Η σειρά αποτελείται από ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ 60% & 55%, ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 40% και ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 30%. Όλα τα προϊόντα της σειράς XOCOFINE έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις. Προσφέρουν μοναδικές γεύσεις και αρώματα που σας βοηθούν να αναδείξετε τις δημιουργίες σας. Συσκευασία: Διατίθενται σε σακί 10 κιλών.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τηλ: 2102419700 e-mail: info@stelioskanakis.gr

ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΕΝΤΑ

Για την νέα σεζόν, η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει να ανανεώσετε τη βιτρίνα παγωτού, με μια προσθήκη - έκπληξη. Επιλέξτε την PASTA PIEMENTINA της GALATEA και δημιουργήστε πρωτότυπο και ακαταμάχητο παγωτό μέντα. Το μοναδικό με περιεκτικότητα 100% σε μέντα από την περιοχή Piemonte στην Ιταλία.

Η PASTA PIEMENTINA χαρίζει απαλό πράσινο χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα μέντας, εξασφαλίζοντας το πιο δροσιστικό φυσικό πράσινο gelato. Χρησιμοποιείται και στη ζαχαροπλαστική και υπόσχεται συναρπαστικές δημιουργίες. Το προϊόν δεν περιέχει τεχνητά χρώματα, φέρει πιστοποιήσεις Vegan, Gluten free και GMO-free και είναι ασφαλές για τα παιδιά. Διατίθεται σε εύχρηστη συσκευασία, σε κιβώτιο 2 x 3 κιλών.



Αποκλειστική Διάρθρωση: ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr

Παγωτό με παραδοσιακό ΚΕΦΙΡ

Το παραδοσιακό και γνωστό σε όλους μας ρόφημα ΚΕΦΙΡ, πλούσιο σε προβιοτικά, έγινε παγωτό από την LEAGEL και παρουσιάζεται στην ελληνική αγορά από τη εταιρεία Δουρμούσογλου. Μία νέα ποικιλία από έτοιμα μείγματα σε σκόνη, με φρέσκια, ευχάριστα όξινη γεύση & μεταξένια υφή, φέρνει τη δροσιά του κεφίρ στο παγωτό σας. Διατίθεται σε τρεις απόλυτα ισορροπημένες γεύσεις, πλούσιες σε φυσικά συστατικά & αρώματα.

- Πολυβιταμινούχο με πορτοκάλι, ανανά & μάνγκο
- Purple bomb με μύρτιλη, κόκκινα σταφύλια, παντζάρι & μαύρο καρότο
- Με κόκκους κινόα

Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι Ελλάδας ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε. Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310-301090 / 525890



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 αθλά & 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

Καρότσι προβολής παγωτού από την **Techno Style**

Η εταιρία Techno Style διαθέτει στους επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες το νέο εξελιγμένο Καρότσι προβολής παγωτού 4 γεύσεων και αποθηκευτικού χώρου για να αναδείξετε με τον καλύτερο τρόπο τα παγωτά σας φέτος το καλοκαίρι.

Για περισσότερες πληροφορίες: Techno Style - Ευάγγελος Παππάς, Μεθώνης 4 Περιστερί Τηλ: 210 5776786, email: info@techno-style.gr, www.techno-style.gr



Πρέσα τάρτας

Μηχανή παραγωγής για τάρτες και μιλκσπιτες, εύκολη στη λειτουργία της. Μόνο με δύο κινήσεις διαμορφώνει την ζύμη με ρυθμιζόμενο πάχος και μέγεθος, ανάλογα με το καλούπι που χρησιμοποιούμε. Φέρει αντίσταση για το εύκολο ξεκόλλημα της ζύμης. Παραγωγή 700 τεμάχια την ώρα.

Για περισσότερες πληροφορίες:
Θεόδωρος Κουρληαμπάς, Λαγόρα 6, Περιστερί, Αθήνα,
Τηλ: 210-5773177-8, Fax: 210-5727253



Νέος Παστεριωτής PSK 185 pro από την **CATTABRIGA**

Ένα νέο μοντέλο παστεριωτή με δυνατότητα παστερίωσης 170 λίτρα ανά κύκλο παραγωγής, παρουσίασε η ηγέτιδα εταιρεία στον χώρο των μηχανών παγωτού Cattabriga. Ο PSK185 pro είναι εξοπλισμένος με τον νέο ομογενοποιό που αφαιρείται πολύ εύκολα διευκολύνοντας τον καθαρισμό και με την νέα περιστροφική τάπα εξόδου για ασφαλέστερη έξοδο του μείγματος. Το σημαντικότερο προσόν του νέου μοντέλου είναι η ευελιξία που προσφέρει εφόσον μπορεί να παστεριώσει από 55 έως 170 λίτρα μείγματος και να συντηρεί εντός του κάδου από 35 έως 170 λίτρα. Είναι ένα πραγματικά πολύτιμο εργαλείο που ήρθε να συμπληρώσει την επιλεγμένη συλλογή μηχανών παγωτού της CATTABRIGA.

Για περισσότερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με την εταιρεία Sweet Ice (Νόξου 21, Καμίνια Πειραιά, τηλ: 210 4125413, info@sweetice.gr)



VEGAN ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΘΕΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ!

Ακολουθώντας την τάση για wellness παγωτό, η KONTA AEBE παρουσιάζει το κορυφαίο Vegan προϊόν PURONERO της πρωτοποριακής ιταλικής εταιρείας GALATEA. Με αυτό θα ετοιμάσετε φυσικό, vegan παγωτό Σοκολάτα με έντονη γεύση και βελούδινη υφή, που θα συναρπάσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Είναι ιδιαίτερα εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του, αφού παρασκευάζεται μόνο με νερό, και δεν περιέχει συστατικά ζωικής προέλευσης. Απαλλοτριωμένο από τεχνητά αρώματα και χρώματα, φέρει πληθώρα πιστοποιήσεων, όπως: Vegan, 100% Clean Label, Free from Palm Oil και Gluten free. Διατίθεται σε κιβώτιο 8 x 1,9 κιλά.

Αποκλειστική διάθεση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr

Ποτά **Ζαχαροπλαστικής** σε επαγγελματικές συσκευασίες από την **ELLVINO**

5 και 2 λίτρων.
Αλκοόλ και άρωμα σε απόλυτη αρμονία.
Δίνουν δροσιά, ένταση και μεγαλύτερη διάρκεια
ζωής στα γλυκά σας.

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



NEVIA Ανίθανο παγωτό με Stevia!

Δημιουργήστε απολαυστικό παγωτό χωρίς προσθήκη ζάχαρης με το NEVIA με φυσικό γλυκαντικό Stevia της FABBRI 1905. Εξασφαλίζει καταπληκτική γεύση και βελούδινη υφή! Συνδυάζεται τέλεια με γεύσεις, όπως Κακάο και Nocciola Cremosa.

Προϊόν κατάλληλο και για sorbet & γρανίτα. Φέρει πιστοποιήσεις Vegan OK, Gluten Free & Palm Oil Free.

Συσκευασία: Κιβώτιο 12 x 1kg

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τηλ: 2102419700 e-mail: info@stelluskanakis.gr



Πατενταρισμένο σύστημα ψύξης από την BRX

Οι εντυπωσιακές βιτρίνες της BRX φέρνουν την επανάσταση στην τεχνολογία της ψύξης.

Προσφέρουν έναν μοναδικό συνδυασμό ψυκτικών τεχνολογιών μέσω κυκλοφορίας γλυκόλης στο κάτω μέρος και ριπών αέρα στο πάνω τμήμα, εξασφαλίζοντας την άριστη συντήρηση του παγωτού κατά την διάρκεια της ημέρας και την νύχτας. Χάρη στην μοναδική καινοτομία της BRX, επιλύοντας την λειτουργία 'night mode' οι καραπίνες βυθίζονται μέσα στην βιτρίνα απαλύνοντας τον επαγγελματία από την μεταφορά του παγωτού σε αποθηκευτικούς θαλάμους. Κατά τον τρόπο αυτό η BRX εγγυάται μέγιστη ασφάλεια στην συντήρηση του παγωτού ενώ ταυτόχρονα προσφέρει οικονομία χρόνου και χώρου μια και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν βιτρίνες γλυκού τους χειμερινούς μήνες.

Sweet Ice ΜΕΠΕ- τηλ: 210 4125413/ 4818617 www.sweetice.gr

DE LUXE CUSTARD

Γλυκιά και βελούδινη, η DE LUXE CUSTARD είναι η κρύα κρέμα πατισερί που ξεχωρίζει από την ολόκληρη γκάμα ζαχαροπλαστικής της CREDIN. Ένα εξαιρετικό νέας γενιάς προϊόν που εξασφαλίζει απολαυστικό και άψογο τελικό αποτέλεσμα σε μεγάλη ποικιλία εφαρμογών.

Με ελαφριά γεύση, απαλή & σταθερή υφή και μεγάλη ευελιξία στη χρήση θα γίνει ο αξιόπιστος σύμμαχός σας για φίνες δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και εκλεκτά αρτοσκευάσματα. Αφρατεμένη με σαντιγί η DE LUXE CUSTARD είναι ιδανική ως γέμιση σε γλυκά ψυγείου, όπως τούρτες, τάρτες, μιλφέιγ, κοκ, προφιτερόλ, εκλαίρ. Επίσης, είναι κατάλληλη για γέμιση και διακόσμηση σε κέικ, coffee cake, δανέζικου τύπου γλυκά αρτοσκευάσματα, τρίγωνα Πανοράματος και κορνέ. Εμπλουτίζεται με διάφορες γεύσεις, όπως βανίλια, κακάο, σοκολάτα και με πάστες ζαχαρο-

πλαστικής για μεγάλη ποικιλία γευστικών παραλλαγών.

Προϊόν αξεπέραστης ποιότητας, είναι εύκολο στην παραγωγή, ανθεκτικό τόσο στο ψήσιμο όσο και στην κατάψυξη και εγγυάται σταθερότητα και μεγάλη διατηρησιμότητα.

Διατίθεται σε σακί 15 κιλών.

Αποκλειστική Διάρθρωση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688,

Fax: 210 2460694, info@konta.gr



Συσκευαστικό Quick fill

Επιτραπέζιο γεμιστικό μηχάνημα παγωτού. Ιδανικό για καταστήματα που πουλούν συσκευασίες από 80 έως 500ml ή και μεγαλύτερες. Διαθέτει ανοξείδωτο κάδο 12 λίτρων και δοσομετρικό πετάλι. Λειτουργεί με μηχανισμό αναρρόφησης χωρίς να στρεσάρει το παγωτό και διαθέτει θόνη αφής για την επιλογή ταχύτητας. Ενδεικτικά, γεμίζει μια συσκευασία 500 ml ανα 5 δευτερόλεπτα. Είναι κατάλληλο και για παγωτά που περιέχουν ρίπλες.

Sweet Ice ΜΕΠΕ, Τηλ 2104125413, www.sweetice.gr

SWEET ICE - Τηλ: 210 4125413/ 4818617, e-mail: info@sweetice.gr



ΣΗΡΙΑΛ ΜΗ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ

(συνέχεια)



Οι ελεγκτικοί μηχανισμοί δυστυχώς επιμένουν να μην γνωρίζουν καλά την ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και στους ελέγχους τους προβαίνουν ακόμη και σε πρόστιμα για θέματα αναγραφής συστατικών και ημερομηνίας λήξης στα «μη προσυσκευασμένα προϊόντα» που είναι χοντρικά ότι παράγουμε στα εργαστήριά μας. Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΟΜΩΣ ΕΙΝΑΙ ΟΤΙ ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΑΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ (ΚΥΡΙΩΣ)

ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ. Ας δούμε λοιπόν τη Νομοθεσία και τις εγκυκλίους που αναφέρονται στα προϊόντα μας.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΓΚΥΚΛΙΟΙ ΓΙΑ ΜΗ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1ον) Στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 2983 στις 30 Αυγούστου 2017. «Κωδικοποίηση κανόνων διακίνησης και εμπορίας προϊόντων» στο άρθρο 11 "Ενδείξεις μη προσυσκευασμένων τροφίμων" πουθενά δεν αναφέρεται για αναγραφή συστατικών και ημερομηνία λήξης για τα μη προσυσκευασμένα προϊόντα.

2ον) Στην εγκύκλιο του ΕΦΕΤ που εκδόθηκε στις 22-12-2014 (Αριθ. πρωτ.: 20303) και η οποία εγκύκλιος επεξηγεί τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ.1169/2011, υπάρχει ο ορισμός στο κεφάλαιο 2: «Μη προσυσκευασμένο τρόφιμο» νοείται η χωριστή μονάδα προς πώληση που προορίζεται να παρουσιασθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και αποτελείται από ένα τρόφιμο σε ελάχιστη προστατευτική συσκευασία το οποίο συσκευάζεται στον τόπο πώλησης εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής ή προσυσκευάζεται για άμεση πώληση.

3ον) Στον κώδικα Τροφίμων και Ποτών στο άρθρο 11 τονίζεται ότι τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας εξαιρούνται από την υποχρέωση της αναγραφής ελάχιστης διατηρησιμότητας.

4ον) (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΕ 1169/2011 ΑΡΘΡΑ 9,10 και 44)
Για τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσυσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής ή προσυσκευάζονται για άμεση πώληση, δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή ενδείξεων όπως συστατικά, ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητας και ημερομηνία ανάλωσης.

Δυστυχώς στην ελληνική Νομοθεσία δεν υπάρχει ορισμός μη προσυσκευασμένου προϊόντος, υπάρχει όμως ορισμός για τα προσυ-

σκευασμένα (με μια ανάγνωση εύκολα καταλαβαίνει κανείς, ότι δεν αφορά τα προϊόντα που παρασκευάζουμε εμείς).

Άρθρο 2 του νομού 4177/2013 ορισμός προσυσκευασμένου:

«Προσυσκευασμένο τρόφιμο»: η μονάδα πωλήσεως που προορίζεται να παρουσιασθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και που αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία, μέσα στην οποία έχει τοποθετηθεί πριν από την προσφορά του προς πώληση, εφόσον η συσκευασία αυτή το καλύπτει ολικά ή μερικά, αλλά κατά τρόπο που να μην είναι δυνατόν να τροποποιηθεί το περιεχόμενο, χωρίς να ανοιχτεί ή να τροποποιηθεί η συσκευασία.

Στην περίπτωση των δικών μας προϊόντων ΜΠΟΡΕΙ να τροποποιηθεί το περιεχόμενο, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΟΤΙ ΕΧΕΙ ΑΝΟΙΧΤΕΙ Η ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, διότι είναι μια απλή μεμβράνη, όχι θερμοκολλημένη που μπορούμε να την ανοίξουμε και να την κλείσουμε πολλές φορές χωρίς να φαίνεται. ΑΡΑ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΜΑΣ ΔΕΝ ΕΜΠΙΠΤΕΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ.

Από τα ανωτέρω, η μόνη υποχρεωτική πληροφορία που πρέπει να δίνουμε για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα, είναι ο τυχόν αριθμός των αλλεργιογόνων που περιέχουν, η τιμή και η ονομασία του, τα οποία υπάρχουν ΟΛΑ στον τόπο πώλησης του καταστήματος με το έντυπο που έχει εκδώσει η ΟΕΖΕ για τα αλλεργιογόνα συστατικά.

Το ότι προϊόντα όπως: σιροπιαστά, τσουρέκι, κέικ κ.λ.π είναι τυλιγμένα με μια ελάχιστη προστατευτική μεμβράνη (όχι θερμοκολλημένη) δεν το μετατρέπει σε «προσυσκευασμένο», αλλά ο ορισμός του είναι «προσυσκευάζεται για άμεση πώληση», το οποίο είναι υποκατηγορία των μη προσυσκευασμένων προϊόντων σύμφωνα με την πιο πάνω εγκύκλιο του ΕΦΕΤ σε επεξήγηση της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 1169/2011.



Την μεμβράνη την τοποθετούμε μόλις κρυώσουν τα ανωτέρω προϊόντα για να μην μολύνεται από ρύπους και αδέξιες κινήσεις των καταναλωτών, όπως προβλέπεται από τον ΟΔΗΓΟ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ, ο οποίος είναι αναρτημένος στο επίσημο site του ΕΦΕΤ. Σας προτείνω να φωτοτυπήσετε το άρθρο αυτό και να το δείχνετε σε οποιονδήποτε έλεγχο.

Καλό καλοκαίρι εύχομαι.

Καπούταγλης Θεόδωρος

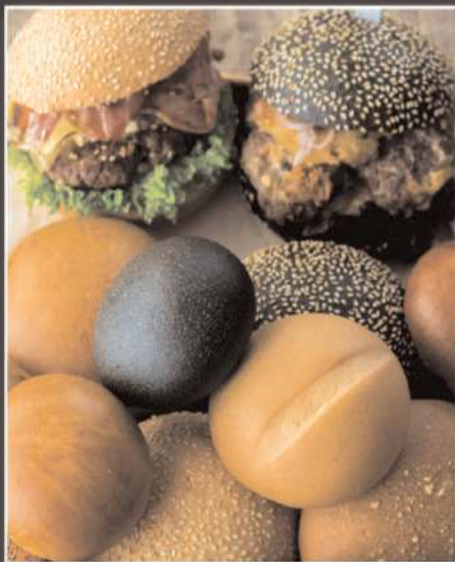
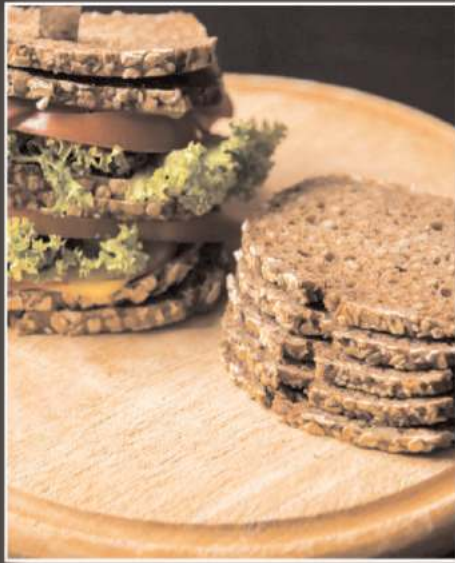
Χημικός Μηχανικός (MSc)

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 (stylists, 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



Τί είναι το παγωτό Booza;



Το παγωτό Booza είναι λιβανέζικης προέλευσης και ξεχωρίζει από άλλα παγωτά γιατί έχει μια υπερβολική ελαστικότητα που το καθιστά πιο λείο, πυκνότερο και κρεμώδες. Λόγω αυτής της πυκνότητας, το booza βγάζει πιο έντονη γεύση ανά κουταλιά από οποιαδήποτε άλλη μορφή παγωτού. Λιώνει επίσης πιο αργά, επιτρέποντάς του να σερβίρεται σε θερμοκρασία που να αναδεικνύει την πλήρη ένταση και την πολυπλοκότητα της γεύσης. Ιστορικά, το παγωτό Booza διατίθεται μόνο σε μια παραδοσιακή γεύση, γνωστή ως Qashta ή «καραμελωμένη κρέμα».

Αυτή η μοναδική σύσταση προκύπτει από δύο αρχαία, τοπικά συστατικά και μια ξεχωριστή διαδικασία παραγωγής. Το Sahlab (ρίζα αλεσμένης ορχιδέας) και η μαστίχα (μια ρητίνη) προστίθενται παραδοσιακά με γάλα, κρέμα και ζάχαρη σε ένα «τύμπανο κατάψυξης». Αντί να αναδεύεται, το μείγμα στη συνέχεια χτυπιέται εναλλάξ με ένα ξύλινο γουδοχέρι και τεντώνεται με το χέρι, ενεργοποιώντας τα συστατικά και δουλεύοντας όλον τον αέρα για να επιτευχθεί η κρεμώδης και ελαστική του υφή.

Χονγκ Κονγκ: Παγωτό με γεύση δακρυγόνου

Οι σχέσεις μεταξύ Κίνας και Χονγκ Κονγκ τον τελευταίο χρόνο δεν είναι ρόδινες. Χαρακτηριστικό παράδειγμα οι περσινές διαδηλώσεις εναντίον της κυβέρνησης του Πεκίνου τους τελευταίους μήνες, με αφορμή ένα αμφιλεγόμενο νομοσχέδιο, βάσει του οποίου θα ήταν δυνατή η έκδοση υπόπτων από το Χονγκ Κονγκ στην ηπειρωτική Κίνα, όπου το κομμουνιστικό κόμμα ελέγχει το δικαστικό σύστημα.

Οι πολίτες φοβήθηκαν πως ο νέος νόμος όχι μόνο θα χρησιμοποιείτο από τις αρχές για τη στοχοποίηση αντιφρονούντων και ακτιβιστών, αλλά θα σηματοδοτούσε το τέλος της πολιτικής της «μιας χώρας, δύο συστημάτων», διαβρώνοντας το καθεστώς πολιτικών δικαιωμάτων που απολάμβαναν οι πολίτες μετά την παράδοση της εθνικής κυριαρχίας από το Ηνωμένο Βασίλειο.

Οι περσινές διαδηλώσεις στιγματίστηκαν από θερμά επεισόδια, αστυνομική βία και πολλά δακρυγόνα. Για αυτό, ένας παγωτατζής σκέφτηκε ότι θα ήταν μια καλή (και καινοτόμα) ιδέα να δημιουργήσει ένα παγωτό με γεύση δακρυγόνου. Και το κατάφερε.

Το νέο προϊόν αποτελείται κυρίως από καβουρδισμένο, αλεσμένο μαύρο πιπέρι, που θυμίζει έντονα την πικρή γεύση που πήραν οι διαδηλωτές τον περασμένο χρόνο. Η νέα γεύση απο-

τελεί σημάδι υποστήριξης του κινήματος διαμαρτυρίας που έχει σταματήσει κατά τη διάρκεια της πανδημίας του κορωνοϊού, είπε ο άνθρωπος πίσω από την ιδέα. Ο 31χρονος μίλησε ανώνυμα, φοβούμενος κυρώσεις από την Κίνα.

Ο ιδιοκτήτης δοκίμασε διάφορα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του γουασάμπι και της μουστάρδας, σε μια προσπάθεια να αναπαράγει τη γεύση του δακρυγόνου πριν βρει μαύρο πιπέρι, το οποίο, είπε, πλησίασε τις ερεθιστικές στο λαιμό επιπτώσεις του αερίου. «Ψήνουμε και στη συνέχεια αλέθουμε το μαύρο πιπέρι και τα κάνουμε σε στιλ ιταλικού τζελάτο. Είναι λίγο καυτερό, αλλά επισημαίνουμε τη γεύση του, η οποία προκαλεί μια αίσθηση ερεθισμού στο λαιμό. Αισθάνεσαι σαν να αναπνέεις δακρυγόνο», σημειώνει ο 31χρονος.

Η κ. Wong, 32 ετών, που έζησε πέρυσι μια έντονη διαδήλωση με δεκάδες δακρυγόνα, δοκίμασε το παγωτό και το χαρακτήρισε «μια αναδρομή που μου θυμίζει πόσο επώδυνη ήταν εκείνη η μέρα, κάτι που δεν πρέπει να ξεχάσω».

Κατά τη διάρκεια των διαμαρτυριών εκτοξεύθηκαν περισσότερα από 16.000 δακρυγόνα, σύμφωνα με τις αρχές του Χονγκ Κονγκ, πολλά σε πυκνοκατοικημένες περιοχές, γεμάτες με μικρά εστιατόρια και πολυκατοικίες.





Παγωτό... θεραπεύει το κρυολόγημα!

Η Jeni Britton Bauer, ζαχαροπλάστρια στο επάγγελμα, διατηρεί τζελατερία στο Οχάιο, διάσημη για τα γευστικά προϊόντα της, όλα παρασκευασμένα από ποιοτικά και ολόφρεσκα υλικά. Μια πρόσφατη εισαγωγή, όμως, στις προθήκες του καταστήματός της όχι μόνο αύξησε τις γεύσεις παγωτού που διαθέτει αλλά εξέπληξε ευχάριστα τους φανατικούς πελάτες της, και όχι μόνο. Εν μέσω χειμώνα, λοιπόν, η Jeni παρουσίασε ένα πρωτότυπο παγωτό... κατά του κρυολογήματος και θεραπευτικό του βήχα, το Influenza RX Sorbet! Η συνταγή περιλαμβάνει μπέρμπον, πιπέρι καγιέν, λεμόνι και μέλι και υπόσχεται να θεραπεύσει μια κι έξω την ενοχλητική γρίπη της εποχής. «Η γιαγιά μου συνήδιζε να φτιάχνει ένα γιατροσόφι για εμάς, όποτε κρυώναμε ή βήχαμε. Με τα ίδια ακριβώς συστατικά, το ζεστό ρόφημα της γιαγιάς έκανε θαύ-

ματα στο βήχα και αμέσως όλα τα εγγόνια γινόμασταν περδίκι!»

Κάπως έτσι σκέφτηκε, λοιπόν, η ζαχαροπλάστρια και αποφάσισε να... παγώσει το πάλαι ποτέ δαυματοουργό φάρμακο της γιαγιάς, μετατρέποντάς το σε παγωτό κατά της γρίπης. «Πέρα από τα συστατικά που σας ανέφερα, που προσφέρουν ευεξία και καλμάrouν το λαιμό, το παγωτό περιέχει ηηκτίνη που βοηθά στο κρυολόγημα και απαλύνει τον πόνο στο λαιμό αλλά και το βήχα. Το πιπέρι προσφέρει αψάδα στο παγωτό, αλλά και φυσική θερμότητα», συμπληρώνει η Jeni. Όσο για την τιμή; 12 ευρώ το κιλό δεν είναι και άσχημα, ειδικά εάν μπορείς να ξεπεράσεις την ίωση που σε ταλαιπωρεί απολαμβάνοντας το αγαπημένο σου παγωτό. Βέβαια η δική μας γιαγιά αντίστοιχα συστατικά τα χρησιμοποιούσε ζεστά...

Τουλίπες... παγωτό!

Η άνοιξη είναι από τις πιο ωραίες εποχές καθώς η φύση ξυπνά. Για δεκαετίες, ένα συγκεκριμένο λουλούδι, η τουλίπα, έχει το δικό της φεστιβάλ σε διαφορετικές χώρες, επισφραγίζοντας τον ερχομό της άνοιξης.

Φέτος, τα χωράφια με τις ανθισμένες τουλίπες δεν συγκεντρώνουν κόσμο από κοντά, λόγω της κατάστασης.

Μια από τις πιο όμορφες ποικιλίες τουλίπας, είναι οι τουλίπες «παγωτό».

Το όνομά τους οφείλεται στην όψη τους που θυμίζει μπάλα από παγωτό.

Αυτό το είδος τουλίπας έχει ροζ πέταλα γύρω γύρω και στη μέση λευκά δίνοντας την αίσθηση μιας αφράτης μπάλας παγωτού βανίλιας!

Ενώ μια κανονική τουλίπα έχει έξι πέταλα, οι τουλίπες «παγωτό» έχουν τουλάχιστον 12.

Πρόκειται για ένα είδος αρκετά σπάνιας τουλίπας που ανθίζει τέλη Απριλίου με αρχές Μαΐου.





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



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ

Μια επιχείρηση 65 χρόνια στο πλευρό του επαγγελματία ζαχαροπλάστη

Το 1938 δημιουργήθηκε η επιχείρηση Ε.Ι.Π. από την Ευδοκία και τον Ιωάννη Παπακυριαζή, οι οποίοι δούλευαν σε εταιρεία εισαγωγής γαλακτοκομικών και γεωργικών μηχανημάτων. Η μεν σαν λογίστρια, ο δε σαν μηχανικός. Από τα αρχικά τους προήλθε και το σήμα Ε.Ι.Π.

Από το 1940 έως το 1948, λόγω πολέμου, η επιχείρηση λειτούργησε σε έναν χώρο δίπλα στο διαμέρισμα των γονιών του κ. Δημήτρη Παπακυριαζή, κυρίως με γαλακτοκομικά μηχανήματα και σχετικό εξοπλισμό. Το 1948 δημιουργήθηκε το πρώτο κατάστημα με το ίδιο αντικείμενο πολύ κοντά στη σημερινή έδρα της επιχείρησης, σε ένα παλιό κτήριο στην οδό Αθανασίου στη Θεσσαλονίκη.

Το 1956 στον α' όροφο του κτηρίου αυτού άρχισε η κατασκευή ηλεκτρικών βραστήρων για γάλα, ηλεκτρικών φούρνων και ανοξείδωτων κατασκευών. Την εποχή εκείνη λίγα ζαχαροπλαστεία ήταν αμιγή, τα πιο πολλά που υπήρχαν ήταν γαλακτοζαχαροπλαστεία. Το 1957 αρρωσταίνει ο πατέρας του, παθαίνει ημιπληγία και τελικά πεθαίνει το 1963.

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ...

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΖΕ **Δημήτρης Ασημακόπουλος**



Το περιοδικό μας συμπλήρωσε 8 χρόνια από την πρώτη έκδοσή του. 50 τεύχη. Η δύναμη της παρέμβασής του ήταν σημαντική. Θεωρείται ως το καλύτερο έντυπο Συνδικαλιστικού Φορέα.

Ίσως είναι αυτός ο λόγος που ενοχλούνται κάποιοι ισχυροί -ευτυχώς ελάχιστοι- επιχειρηματίες από τους προμηθευτές μας Πρώτων Υλών & Μηχανημάτων και επιχειρούν να το πλήξουν, μειώνοντας τις διαφημιστικές καταχωρήσεις τους, διοχετεύοντάς τες προς άλλα έντυπα.

Είναι μια κουτόφραγκη αντίληψη, αλλά εμείς θα επιμένουμε να μην τους εκδίδουμε στους συναδέλφους και να τους πείσουμε ότι μια ισχυρή Ομοσπονδία, με ισχυρό έντυπο, είναι και προς δικός τους όφελος. Θα εξακολουθούμε να τηρούμε τις αρχές Δεοντολογίας και ίσης μεταχείρισης.

πο, είναι και προς δικός τους όφελος. Θα εξακολουθούμε να τηρούμε τις αρχές Δεοντολογίας και ίσης μεταχείρισης.

ΛΑΜΠΡΟΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑΣ

Δύο είναι τα Ζ που έχουν σημαδέψει τη ζωή του Λάμπρου Χουλιάρα. Η ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ και η ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Γεννημένος στα Λεπιά της Άρτας, είναι αυτοδίδακτος ζωγράφος. Τη ζαχαροπλαστική την έμαθε δουλεύοντας από παιδάκι δίπλα σε σπουδαίους τεχνίτες.

Έχει πραγματοποιήσει αρκετές ατομικές και ομαδικές εκθέσεις με ιδιαίτερη επιτυχία αφού τα έργα του έχουν πωληθεί μέχρι ενός! Στις 26 του περασμένου Μαρτίου παρουσίασε την καινούρια του δουλειά στο Πολιτιστικό Κέντρο «Μελίνα Μερκούρη» στο Δήμο Ιλίου. Στα εγκαίνια έγινε το διαχωρήτο. Πάνω από 700 φιλότεχνοι τίμησαν με την παρουσία τους τον καλλιτέχνη. Ανάμεσά τους και μεγάλα ονόματα της ζωγραφικής όπως ο Μάστορας, η Ψαρόνη, ο Λιόσης, ο μαθητής του Γιάννη Τσαρούχη Γιάννης Κούτρικας κ.α.

«Κ»: Πώς συνδυάζεις τη Ζαχαροπλαστική με τη Ζωγραφική;

- Και οι δύο είναι Τέχνες και μάλιστα Καλές από πλευράς πρωτότυπης δημιουργίας. Μπορώ να σου πω ότι η μια συμπληρώνει την άλλη μέσα μου. Έχω δουλέψει σε μεγάλα ζαχαροπλαστεία: Στου Μανάλη στο Παλαιό Φάληρο, στου Πράπα, στου Πετράκη. Το 1980 άνοιξα δικό μου ζαχαροπλαστείο στο Ίλιον. Και η Ζαχαροπλαστική και η Ζωγραφική είναι μέσα στην καρδιά μου. Πάντα προσπαθώ να τις παντρέψω.



ΝΙΚΗΦΟΡΟΣ ΧΑΡΑΓΚΙΩΝΗΣ

Από το ΑΚΡΟΠΟΛ στον ΟΜΙΛΟ:
Πάντα Νικηφόρος...

Γεννημένος πριν 88 χρόνια, ο Νικηφόρος Χαραγκιώνης, ιδρυτής του ομώνυμου Ομίλου, ξεκίνησε την επιχειρηματική του δραστηριότητα με το ζαχαροπλαστείο ΑΚΡΟΠΟΛ

στον Πειραιά. Γρήγορα πέρασε στον χώρο των κατασκευαστικών εταιρειών και «έχτισε» ένα μεγάλο όνομα στην ανάπτυξη ακινήτων.

Το μεγάλο ΦΙΕ (Πανεπιστημίου και Εμμ. Μπενάκη δίπλα στα γραφεία της ΟΕΖΕ), το εμπορικό κέντρο ΜΕΛΑΘΡΟΝ στην Τσακάλωφ, ο Λαμπρόπουλος στο κέντρο του Πειραιά, το Athens Millennium στο Παγκράτι, το ΕΡΜΕΙΟΝ στην Πλάκα, η ΑΙΓΛΗ στην Κηφισιά, μέχρι η επικείμενη συνεργασία του Ομίλου Χαραγκιώνης με την Lambda Development για το επιχειρηματικό πάρκο στη Βόρεια Ελλάδα, είναι μερικά από τα έργα που φέρουν την υπογραφή του. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή όπως μας τα διηγήθηκε ο ίδιος

«Κ»: Ποιά ήταν η πορεία του ΑΚΡΟΠΟΛ;

- Το ΑΚΡΟΠΟΛ έγινε τεράστια επιχείρηση. Πήρα τα διπλά μαγαζιά και έκανα μεγάλα σαλόνια, πάνω και κάτω με καθιστικά. Είχα σχεδόν σε όλη την πλατεία του Δημοτικού θεάτρου τραπεζοκαθίσματα. Ένα κομμάτι της το είχε η «ΣΤΑΝΗ» και στην άλλη άκρη ήταν το ζαχαροπλαστείο «ΒΟΥΓΓΙΑΛΑΣ». Τότε για να βρεις καρέκλα τα Σαββατοκύριακα για παγωτό, γλυκό ή καφέ ήταν μεγάλη υπόθεση. Είχαμε πάρα πολύ δουλειά.

Ολοκληρωμένες λύσεις για τον ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

**Φέτος το
Καλοκαίρι
απογειώστε
τις
πωλήσεις
σας!**



Καρότσι Προβολής Παγωτού
4 γεύσεων
+ αποθηκευτικός χώρος



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΠΑΠΠΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ

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



Drakoulakis

SHOP FITTINGS

[PASSARELLA]



**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**

www.drakoulakis.gr



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ p in

