ΙΣΤΟΡΙΑ ◦ ΓΕΥΣΗ ◦ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ◦ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

τα νεα της LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

www.lesaffre.gr

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2025 · ΤΕΥΧΟΣ 16



Ανενεργό προζύμι και βύνη
σελ. 2

Τάσεις στην Αρτοποιία Το Ψωμί του Μέλλοντος
σελ. 8

Οι συνταγές μας
σελ. 12

Ανενεργό προζύμι και βύνη

Δημήτριος Μποσδίκος
Τεχνολόγος Τροφίμων

Αποξηραμένο - Ανενεργό προζύμι

Τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί σημαντική αύξηση του ενδιαφέροντος των καταναλωτών για τα ψωμιά με προζύμι για τα οργανοληπτικά και διατροφικά τους οφέλη. Η αυθόρμητη ζύμωση με προζύμι έχει εφαρμοστεί παραδοσιακά για την παραγωγή παραδοσιακών σπιτικών ψωμιών με προζύμι, τα οποία έχουν μια ξεχωριστή γεύση και άρωμα, σε διάφορες τοποθεσίες στον κόσμο. Το προζύμι ταξινομείται σε τρεις τύπους, με βάση την τεχνολογία που εφαρμόζεται:



Α **Το φρέσκο προζύμι.** Παραδοσιακή παραγωγή ψωμιού με προζύμι η οποία είναι δαπανηρή, ασταθής, χρονοβόρα και απαιτεί τεχνογνωσία

Β **Το βιομηχανικού τύπου υγρό προζύμι – ενεργό ή ανενεργό.** Από επιλεγμένα στελέχη μικροοργανισμών και σε διαφορετικά υποστρώματα δημητριακών για την ανάπτυξή τους.

Γ **Το αποξηραμένο προζύμι.** Παράγεται με την μέθοδο της λυοφιλίωσης (freeze-dried) είτε με την μέθοδο του ψεκασμού (spray-dried). Με την μέθοδο αυτή θα μπορούσαν να τυποποιηθούν παραδοσιακά προζύμια με τοπικές ιδιαιτερότητες.
Θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν αρκετές μέθοδοι για την αφυδάτωση ενός προζυμιού όπως η ξήρανση στον αέρα, η ξήρανση σε φούρνο (με προσεκτικό έλεγχο της θερμοκρασίας). Όμως το ώριμο προζύμι αποτελείται από πάρα πολλές αρωματικές (πτητικές) ενώσεις που είναι πολύ ευαίσθητες στη θερμότητα. Με την ελεγχόμενη ξήρανση σε χαμηλές θερμοκρασίες επιτυγχάνεται η μετατροπή των προζυμιών σε σκόνη χωρίς την απώλεια των αρωματικών ενώσεων που μας ενδιαφέρουν.



Το αποξηραμένο προζύμι **είναι ένα «ζωντανό προζύμι» που έχει χάσει μόνο την ιδιότητά του να φουσκώσει τη ζύμη.**

Οι τεχνικές ξήρανσης όπως η ξήρανση με ψεκασμό (spray dried) και η λυοφιλίωση (freeze-dried) εξασφαλίζουν τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο προζύμι μέχρι τη χρήση του. Πιο συγκεκριμένα η λυοφιλίωση, ή ξήρανση με κατάψυξη (freeze-dried), είναι μια διαδικασία ξήρανσης κατά την οποία ένα υγρό ή στερεό προϊόν με υψηλή υγρασία καταψύχεται και στη συνέχεια αφαιρείται η υγρασία μέσω εξάχνωσης (από στερεό σε αέριο) σε κενό. Αυτό επιτυγχάνει την αφαίρεση του νερού χωρίς να καταστρέφει τις μοριακές δομές του προϊόντος, διατηρώντας την ποιότητα και τις ιδιότητές του. Παρά το γεγονός ότι η λυοφιλίωση είναι μια αποτελεσματική μέθοδος για τη διατήρηση της βιωσιμότητας των γαλακτικών βακτηρίων, έχει υψηλή κατανάλωση ενέργειας και επομένως υψηλό κόστος παραγωγής σε σύγκριση με την ξήρανση με ψεκασμό (spray dried). Λόγω της ευκολίας λειτουργίας, η τεχνική της λυοφιλίωσης έχει χρησιμοποιηθεί ευρέως για τη συντήρηση υγρών τροφίμων, καθώς και αρχικών καλλιεργειών (starters) χωρίς απώλεια κυτταρικής δραστηριότητας.

Η ξήρανση με ψεκασμό (spray dried) είναι μια μέθοδος μετατροπής υγρών σε ξηρές σκόνες, χρησιμοποιώντας ένα ρεύμα θερμού αέρα για να εξατμίσει το υγρό σε μορφή μικροσκοπικών σταγονιδίων. Είναι μια ευρύτατα διαδεδομένη μέθοδος και αποτελεσματική για την παραγωγή ξηρών προϊόντων, όπως γάλα σε σκόνη, καφές και άλλα.

Η σκόνη προζυμιού ή αποξηραμένο προζύμι, παράγονται και διατίθενται σε διαφορετικά υποστρώματα δημητριακών, τα οποία μπορούν να συνδυαστούν για να επιτευχθούν μοναδικά αρωματικά προφίλ. Παρουσιάζει πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με το φρέσκο προζύμι, όπως μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, (ημ. λήξης από 12 έως και 18 μήνες) διατηρώντας παράλληλα τις αρωματικές τους ιδιότητες άθικτες,



ευκολία παρασκευής και ανάμειξης και χαμηλότερο κόστος μεταφοράς. Τα αποξηραμένα προζύμια δεν αντικαθιστούν τη μαγιά, αλλά συμπληρώνουν τη δράση της, επίσης είναι ζυμωτικοί παράγοντες φυσικής προέλευσης, και λειτουργούν ως χημικός παράγοντας οξίνισης. Ως εκ τούτου σημαντικές αλλαγές στη δομή και στην υφή της ζύμης θα μπορούσαν να αποδοθούν στο χαμηλό pH. Έτσι, οι ζύμες είναι πιο εύπλαστες, ενώ η ψίχα γίνεται πιο ελαστική, πιο ανοικτή, με καλύτερη κατακράτηση νερού που καθυστερεί το φαινόμενο του μπαγιατέματος.

Από πρακτικής άποψης μπορούν να ενσωματωθούν απευθείας στο αλεύρι και είναι εύκολο στη δοσολογία, ανάλογα με την επιθυμητή αρωματική ένταση ή το αρωματικό προφίλ που θα επιλεγεί.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλες τις διαδικασίες παρασκευής ψωμιού:

- **απευθείας ζύμωση,**
- **απευθείας με αναμονές,**
- **αργή ωρίμανση, ελεγχόμενη ωρίμανση (είτε σε μάζα, είτε διαμορφωμένα),**
- **ή σε διακεκομμένη ωρίμανση.**

Βύνη

Η βύνη χρησιμοποιείται από τους προϊστορικούς χρόνους για την παρασκευή μπύρας, ουίσκι, και ψωμιού. Η διαστατική βύνη θεωρείται το μυστικό των Ευρωπαίων αρτοποιών και η συνήθης πηγή της άλφα-αμυλάσης. Η Βύνη ή το εκχύλισμα βύνης είναι ένα φυσικό προϊόν που προκύπτει από φυτρωμένους σπόρους δημητριακών που έχουν αποξηραθεί και κατόπιν αλεστεί. Κατά τη διαδικασία παραγωγής της βύνης που είναι γνωστή ως βυνοποίηση, πραγματοποιείται ενεργοποίηση των ενζύμων που βρίσκονται στο φύτρο των σπόρων κυρίως του κριθαριού αλλά και άλλων δημητριακών όπως το σιτάρι, η σίκαλη, το Dinkel, η βρώμη. Τέτοια ένζυμα που παίζουν σημαντικό ρόλο στη διάσπαση του αμύλου κατά τη διαδικασία της βλάστησης αλλά και κατά την αρτοποίηση είναι οι α- και β- αμυλάσες, οι πρωτεάσες που διασπούν τις πρωτεΐνες, οι β- γλυκανάσες που διασπούν τη γλυκόζη και οι αμυλογλυκοσιδάσες που διασπούν τις δεξτρίνες σε μαλτόζη.

Αρχικά, οι σπόροι του κριθαριού διαβρέχονται έως ότου βλαστήσουν και κατόπιν το φυτρωμένο κριθάρι αποξηραίνεται και αλέθεται. Ανάλογα με τον βαθμό ξήρανσης – θέρμανσης, παράγονται κατόπιν άλεσης, ξανθιές έως και αρκετά σκούρες καφέ βύνες. Ξήρανση του φυτρωμένου κριθαριού σε θερμοκρασία κάτω από 55°C, δεν καταστρέφει τα ένζυμα (α- και β- αμυλάση) και η βύνη που προκύπτει ονομάζεται **διαστατική βύνη.**

Η διαστατική βύνη προστίθεται σε περιπτώσεις αλεύρων με χαμηλό ποσοστό ενζύμων ή αλλιώς με υψηλό αμυλογράφημα και βοηθάει στη ρύθμιση των χρόνων ωρίμανσης της ζύμης, εμπλουτίζοντάς το με ένζυμα. Η προσθήκη γίνεται κυρίως από τους μύλους στα πλαίσια της ποιότητας και των προδιαγραφών των αλεύρων.

Αντίστοιχα, οι μη διαστατικές βύνες δεν περιέχουν ενεργά ένζυμα λόγω της ξήρανσης ή καβουρδίσματος σε υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να φτάσουν και στους 200°C.

Επομένως, όσο αυξάνεται η θερμοκρασία ξήρανσης, τόσο πιο σκούρο είναι το χρώμα της βύνης, ενώ παράλληλα μειώνεται η διαστατική της δύναμη, δηλαδή η παρουσία ενζύμων. Το σταμάτημα της βλάστησης των σπόρων σε συγκεκριμένο σημείο, η θερμοκρασία που εφαρμόζεται κατά την ξήρανση και η διάρκεια της ξήρανσης, καθορίζουν τη διαφορά που έχουν οι διάφοροι τύποι βύνης, με γνώμονα τον χρωματισμό και την ενζυματική τους δραστηριότητα.

Με την κλίμακα **EBC** (European Brewery Convention) αποδίδεται η χρωματική απόχρωση της βύνης κατόπιν μέτρησης της οπτική πυκνότητα ενός διαλύματος βύνης και σύγκρισης του με ένα πρότυπο.

Όσο υψηλότερη είναι η τιμή **EBC,** τόσο πιο σκούρο είναι το χρώμα της βύνης. Η βύνη που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία κυκλοφορεί στο εμπόριο με τη μορφή σκόνης (βυνάλευρο ξανθού ή σκούρου χρώματος) και σε υγρή μορφή ως εκχύλισμα ή σιρόπι βύνης (malt extract).

Με την προσθήκη βύνης (διαστατικής ή/και αδιάστατης) επιτυγχάνεται εμπλουτισμός της γεύσης και των αρωμάτων του ψωμιού. Η ψίχα και η κόρα γίνεται σκουρόχρωμη, λόγω της καραμελοποίησης των σακχάρων και της αντίδρασης Maillard που συμβαίνουν κατά το ψήσιμο του ψωμιού. Τα αρώματα που προκύπτουν στα αρτοσκευάσματα είναι κυρίως του καπνιστού, της καραμέλας, και των ξηρών καρπών. Επιπρόσθετα, τα σάκχαρα (μαλτόζη και μαλτοδεξτρίνες) που περιέχονται στη βύνη βοηθούν τη διαδικασία της ζύμωσης αφού χρησιμοποιούνται άμεσα ως τροφή από τη μαγιά. Επομένως, μειώνεται και ο χρόνος της αρτοποίησης. Οι διαστατικές και οι αδιάστατες βύνες, έχουν θετική επίδραση στον βαθμό μπαγιατέματος των αρτοσκευασμάτων (antistaling effect) που σημαίνει ότι βελτιώνουν τη διάρκεια της ζωής τους. Κατά την αρτοποίηση η βύνη μπορεί να αναμειχθεί με το αλεύρι ή να προστεθεί απευθείας στις ζύμες και να ενσωματωθεί καλά ή ακόμη και να προστεθεί στο βραστό νερό για να προσδώσει χρώμα και άρωμα όπως συμβαίνει κατά την παρασκευή των bagels.

Η παραγωγή ψωμιών με βύνη μπορεί να αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση παραγωγής για την διάθεση διαφορετικών αρτοσκευασμάτων. Αυτά όμως δεν αποτελούν το λεγόμενο καθημερινό ψωμί. Αυτά μπορεί να είναι μια γκουρμέ



πρόταση η οποία θα ακολουθεί και ένα ξεχωριστό πιάτο που μπορεί να το συνοδεύσει

Η προτεινόμενη χρήση της διαστατικής βύνης, είναι σε ποσοστό 0,5 -1% επί του αλεύρου. Οι αδιάστατες - σκουρόχρωμες - βύνες μπορούν να προστεθούν σε ποσοστό 1 - 6% επί του αλεύρου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. N. Caglar, E. Ermis, M Zeki Durak (2021) «Spray-dried and freeze-dried sourdough powders: Properties and evaluation of their use in breadmaking» Journal of Food Engineering ανακτήθηκε από https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877420304416
2. Marion Bennion –(1980) THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y
3. C. Petel, B. Onno, C. Prost,(2017) «Sourdough volatile compounds and their contribution to bread: A review» Trends in Food Science & Technology Volume 59 ανακτήθηκε από https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224416302758?via%3Dihub
4. Anja N. Birch, Mikael A. Petersen, Åse S. Hansen (2013) «The aroma profile of wheat bread crumb influenced by yeast concentration and fermentation temperature» LWT - Food Science and Technology Volume 50, Issue 2, , Pages 480-488 ανακτήθηκε από https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812003593
5. E.K. Arendt et al. (2007) « Impact of sourdough on the texture of bread» Food Microbiology Ανακτήθηκε από https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0740002006001614
6. Jeffrey Hamelman (2004). Bread: a baker's book of techniques and recipes. New York: J. Wiley.
7. https://en.wikipedia.org/wiki/Malt
8. https://www.kingarthurbaking.com/blog/2022/03/14/difference-between-diastatic-malt-non-diastatic-malt-barley-malt-syrup
9. Τακαβακίδη Ο. Μποσδίκος Δ. (2025). Αρτοποιητική Τέχνη. Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής. SHAPE Ειδικές εκδόσεις.

Πρόγραμμα Επιβράβευσης Lesaffre



1) Κατεβάστε το **Lesaffre App**

2) **Σκανάρετε** μέσω της **εφαρμογής** το **QR code** που είναι στο κιβώτιο

3) **Κερδίστε** πόντους και αποκτήστε τα **δώρα** που σας ενδιαφέρουν



GET IT ON Google Play
Download on the App Store

Συνδεθείτε τώρα
Εύκολα και Απλά και Ζήστε την Εμπειρία

Θέλοντας να επιβραβεύσουμε την εμπιστοσύνη που δείχνεις στα προϊόντα μας, σχεδιάσαμε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο μας, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Σκανάρετε τους κωδικούς των προϊόντων που αγοράζετε, συλλέξτε πόντους και επιλέξτε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν από τον κατάλογό μας.

Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσω της εφαρμογής **Lesaffre app**, όπου εκεί θα βρείτε χρήσιμες πληροφορίες τόσο για τα προβλήματα στην παραγωγική διαδικασία όσο και επαγγελματικές συνταγές που ολοκληρώνουν την γκάμα προϊόντων της αρτοθήκης σας. Κατεβάστε τώρα την εφαρμογή **Lesaffre app** για να αποκτήσετε όλα τα πλεονεκτήματα του προγράμματος επιβράβευσης.

Οδηγίες εγκατάστασης και σκαναρίσματος προϊόντων

1
Βήμα
Κατεβάστε την Εφαρμογή

GET IT ON Google Play
Download on the App Store

*Μπείτε στο **Google play** store ή στο **App store,** αναζητήστε την εφαρμογή **Lesaffre** και εγκαταστήστε την στο κινητό σας.*

2
Βήμα
Σκανάρετε τα προϊόντα



Πατήστε σκανάρετε τώρα και στη συνέχεια κάντε αποδοχή της χρήσης κάμερας και σκανάρετε το QR.

3
Βήμα
Κερδίστε Πόντους



Μαζέψτε πόντους και κερδίστε απίθανα δώρα!!!

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ
10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΗΓΕΤΗΣ ΣΤΗ ΖΥΜΩΣΗ



Χριστούγεννα με σταθερότητα στα γλυκά σας ζυμάρια!

LeVain Ble Dur (LVBD)

Ενεργό, έτοιμο προς χρήση υγρό προζύμι

Προσδίδει ήπια οξύτητα και είναι ιδανικό για προϊόντα που περιέχουν υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών όπως τα τσουρέκια, μπριός, κρουασάν κλπ. αλλά και για προζυμένια ψωμιά ήπιας οξύτητας.



l'hirondelle Χρυσό Χελιδόνι

Νωπή μαγιά Χρυσό Χελιδόνι

- Ειδική για γλυκά ζυμάρια που περιέχουν σάκχαρα σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- Εκμεταλλεύεται και τρέφεται από τα σάκχαρα των αλεύρων
- Ιδανική για τσουρέκια, μπριός, πανετόνε και όλες τις γλυκιές ζύμες
- Αμετάβλητη ζυμωτική ικανότητα μέχρι και τη λήξη της
- Προσφέρει σταθερότητα στο τελικό προϊόν



l'hirondelle

LESAFFRE

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

Find Us On YouTube

ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Το Ψωμί του Μέλλοντος

Ο κόσμος της αρτοποιίας αλλάζει ραγδαία, οι αλλαγές που συντελούνται είναι γρήγορες, πολυδιάστατες και απαιτούν άμεσες λύσεις. Οι νέες κοινωνικές και περιβαλλοντικές συνθήκες, η εξέλιξη της τεχνολογίας, αλλά και η αυξανόμενη ανάγκη των καταναλωτών για υγιεινή, φυσική και ισορροπημένη διατροφή, οδηγούν τον κλάδο σε μια νέα εποχή.





Ας δούμε μαζί τις έξι βασικές δυνάμεις που θα καθορίσουν την αγορά τα επόμενα χρόνια, σύμφωνα με έρευνα της Lesaffre.

1. Τοπικότητα και βιωσιμότητα: "Από το χωράφι στο φούρνο"

Οι καταναλωτές ζητούν περισσότερη διαφάνεια και εμπιστοσύνη από τα προϊόντα που επιλέγουν. Το ενδιαφέρον για τοπικά προϊόντα και για την αναγεννητική γεωργία (regenerative farming) αυξάνεται συνεχώς, καθώς συνδέεται με την προστασία του περιβάλλοντος, την υγεία του εδάφους και τη στήριξη των τοπικών κοινωνιών.

- Πάνω από το 50% των καταναλωτών παγκοσμίως δηλώνει ότι προτιμά προϊόντα με "τοπική προέλευση".
- Η παραδοσιακή "οργανική" γεωργία σταδιακά δίνει τη θέση της σε νέες, αποδεδειγμένα βιώσιμες πρακτικές που εστιάζουν στην αναγέννηση του εδάφους και στην υπεύθυνη χρήση των φυσικών πόρων.

Αυτό σημαίνει πως η αρτοποιία του μέλλοντος θα στηρίζεται σε πρώτες ύλες τοπικής προέλευσης, με πιστοποιήσεις βιωσιμότητας, αλλά και με έντονη ταυτότητα αυθεντικότητας. Το ψωμί θα αφηγείται την ιστορία του τόπου του – από το χωράφι έως το ράφι.

2. Η καθαρή ετικέτα (Clean Label) και η απλότητα των συστατικών

Το ψωμί θεωρείται διαχρονικά απλό και φυσικό προϊόν. Ωστόσο, οι σύγχρονοι καταναλωτές είναι πιο προσεκτικοί και απαιτητικοί.

Δεν αναζητούν απλώς ένα προϊόν που «μοιάζει υγιεινό»· θέλουν να γνωρίζουν και να κατανοούν τι περιέχει.

- Το 84% των ερωτηθέντων δηλώνει ότι προτιμά ψωμί με σύντομη και ξεκάθαρη λίστα συστατικών.
- Οι όροι "χωρίς πρόσθετα", "χωρίς συντηρητικά" και "μη επεξεργασμένο" αποτελούν πλέον βασικά κριτήρια αγοράς.

Η τάση αυτή συνδέεται άμεσα με την αντίδραση απέναντι στα εξαιρετικά επεξεργασμένα τρόφιμα (Ultra-Processed Foods – UPF).

Έτσι, οι καταναλωτές στρέφονται σε πιο φυσικές, "καθαρές" επιλογές, επιλέγοντας προϊόντα που αναγράφουν με ειλικρίνεια τα συστατικά τους και αντικατοπτρίζουν τη φιλοσοφία της απλότητας και της διαφάνειας.



3. Η ευεξία στο προσκήνιο: τροφή για σώμα και νου

Η υγεία και η ψυχική ισορροπία είναι πλέον κεντρικές αξίες. Οι καταναλωτές αντιμετωπίζουν τη διατροφή όχι μόνο ως πηγή ενέργειας, αλλά και ως μέσο για συνολική ευεξία.

Η παρακολούθηση της φυσικής κατάστασης μέσω εφαρμογών και συσκευών (π.χ. έξυπνα ρολόγια, fitness apps) έχει κάνει πολλούς να εστιάζουν περισσότερο στο γλυκαιμικό δείκτη, την ποιότητα ύπνου και τη λειτουργία του εντέρου.

Η αρτοποιία ανταποκρίνεται με πιο "έξυπνα" προϊόντα – ψωμιά και αρτοσκευάσματα εμπλουτισμένα με φυτικές ίνες, πρωτεΐνες, βιταμίνες, φυσικά εκχυλίσματα και προζύμι.

Το ψωμί εξελίσσεται έτσι σε σύμμαχο ευεξίας: προσφέρει θρέψη, ισορροπία και θετική διάθεση, ενώ παραμένει απλό και απολαυστικό.

4. Απόλαυση με μέτρο: comfort food χωρίς ενοχές

Η πίεση της καθημερινότητας, η αβεβαιότητα και οι γρήγοροι ρυθμοί ζωής ωθούν τον κόσμο να αναζητά μικρές στιγμές παρηγοριάς και χαράς μέσα από το φαγητό.

Η τάση των "επιτρεπτών απολαύσεων" συνδυάζει γεύση, απόλαυση και συνειδητή κατανάλωση.

Οι καταναλωτές επιθυμούν νόστιμα, αυθεντικά και οικεία προϊόντα, αλλά χωρίς υπερβολές σε ζάχαρη, αλάτι ή λιπαρά.

Η παράδοση επανέρχεται δυναμικά ως σύμβολο ασφάλειας και σταθερότητας, με τη ζύμωση και το προζύμι να αποτελούν σημεία αναφοράς ποιότητας.

Το ψωμί δεν είναι πια απλώς ένα τρόφιμο είναι μια συναισθηματική εμπειρία.



5. Το προζύμι ως σύμβολο υγείας και αυθεντικότητας

Οι καταναλωτές συνδέουν πλέον το προζύμι με υγεία, φυσικότητα και γεύση.

Τα επιστημονικά δεδομένα επιβεβαιώνουν ότι τα ψωμιά με προζύμι προσφέρουν:

- Καλύτερη πέψη,
- Χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη,
- Μεγαλύτερη απορρόφηση μετάλλων,
- και παρατεταμένο κορεσμό.

Η αγορά των προϊόντων με προζύμι σημείωσε αύξηση 11% ετησίως (2020-2024), με έντονη ανάπτυξη στην Ευρώπη και τη Λατινική Αμερική.

Το προζύμι πλέον θεωρείται σύμβολο αυθεντικότητας, αλλά και σύγχρονης διατροφικής υπευθυνότητας.

6. Κοινωνική ευθύνη και εμπιστοσύνη

Οι καταναλωτές δεν αγοράζουν πια απλώς ένα προϊόν· επιλέγουν μια φιλοσοφία. Θέλουν να υποστηρίζουν μάρκες με αξίες, που δείχνουν σεβασμό προς τον άνθρωπο και το περιβάλλον. Οι ισχυρισμοί "βιώσιμο", "ουδέτερο σε άνθρακα" ή "οικολογικό" δεν πείθουν αν δεν συνοδεύονται από αποδείξεις.

Η διαφάνεια, η ανακύκλωση, η μείωση αποβλήτων και η τοπική παραγωγή είναι πλέον στοιχεία που χτίζουν εμπιστοσύνη και διαφοροποιούν τις επιχειρήσεις που τα εφαρμόζουν με συνέπεια.

Το ψωμί του αύριο

Το ψωμί των επόμενων χρόνων θα είναι τοπικό, βιώσιμο, φυσικό και απλό.

Θα προσφέρει απόλαυση και ευεξία ταυτόχρονα, παραμένοντας προσιτό και αυθεντικό – όπως πάντα ήταν.

Η μεγάλη πρόκληση για τους αρτοποιούς και τους παραγωγούς είναι να παντρέψουν την τεχνολογία με την παράδοση και την υπευθυνότητα, ώστε το ψωμί να συνεχίσει να θρέφει όχι μόνο τον άνθρωπο, αλλά και τον πλανήτη.

PANETTONE ΜΕ TRADIZY ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Συνταγή για Γλάσο με Αμύγδαλο ή Φυστίκι

- Ασπράδι Αυγού 250γρ
- Ζάχαρη 300 γρ
- Αμύγδαλο σκόνη 320γρ / Φυστίκι σκόνη 320γρ
- Ηλιέλαιο 30γρ
- 1 Στικ Βανίλιας
- Μια Πρέζα Αλάτι

Ανακατεύετε όλα μαζί στο πολυμίξερ



Συνταγή

Ελληνικό Αλεύρι ή Ιταλικό Αλεύρι Panettone (W380+)	10.000	100%
Συνολικό Αλεύρι	10.000	100%
Νερό	4.000	40%
Κρόκος αυγού	4.000	40%
PANETTONE Blend	400	4,0%
Αλάτι	100	1,0%
Ζάχαρη	2.700	27,0%
Μέλι	300	3,0%
Βούτυρο 82%	3.800	38,0%
ΣΥΝΟΛΟ	25.300	0%
Σταφίδες, Φρούτα, Σοκολάτα και Ξηροί Καρποί επί του Βάρους της Ζύμης	7.900	30,0%
TOTAL	33.200	

Διαδικασία

74-76°C
Ξεκινήστε την συνταγή με τα 2/3 της ζάχαρης
Πρώτα προσθέστε νερό +/- 35°C

10΄- Αργή Ταχύτητα
8΄- Γρήγορη Ταχύτητα
Με την υπόλοιπη Ζάχαρη
10 - Αργή Ταχύτητα με το Βούτυρο Σταδιακά
1΄Αργή Ταχύτητα
Με τα φρούτα/ξηρούς καρπούς/σοκολάτα

Πρώτη Ωρίμανση - 60΄/ Θερμ. 30°C

Κόψιμο - Ζύγισμα - 650g

Ξεκούραση - 30΄

Πλάσιμο - Στρόγγυλο Σχήμα

150΄/ Θερμ. 30°C - 85% HR

Τελική Ωρίμανση / Στόφα - 150΄
Θερμ. 30°C - 85% HR

Προθέρμανση Φούρνου - 170°C
Διάρκεια Ψησίματος / T°C - 45΄/ Θερμ. 150°C

Κρύωμα - Κρέμασμα Ανάποδα

PANETTONE TRIPLE CHOCOLATE
με επικάλυψη από τρεις σοκολάτες.

Γέμιση: κομμάτια από τρεις τύπους σοκολάτας: σκούρα (για ένταση), γάλακτος (για στρογγυλότητα) και λευκή (για γλυκιά ισορροπία).
Επικάλυψη: συνδυασμός λευκής, γάλακτος και σκούρας σοκολάτας (chunks)

Η εκδοχή Triple Chocolate αναδεικνύει τη δυνατότητα του Panettone να λειτουργεί ως βάση για γευστικές συνθέσεις υψηλής έντασης. Τα κομμάτια ενσωματώνονται στην ζύμη, προσφέροντας διαφοροποιημένη υφή και γευστικές εναλλαγές σε κάθε κομμάτι.



panettonini snacking 100γρ

Οι τάσεις της αγοράς

ZAVARKA CLASSIC

Προζυμένιο ψωμί σε φόρμα του τόστ
Bagels με προζύμι



Οι τάσεις της αγοράς

Διαδικασία

για το προζυμένιο Ψωμί σε φόρμα του Τοστ		για τα Bagels
Αργό 6′ / Γρήγορο 5′		Αργό 6′ / Γρήγορο 5′
10′ σε Θερμοκρασία περιβάλλοντος		10′ σε Θερμοκρασία περιβάλλοντος
1100γρ.		110 γρ.
Στρογγυλό (ελαφρύ)		Στρογγυλό (ελαφρύ)
10′ σε θερμ. περιβάλλοντος		10′ σε θερμ. περιβάλλοντος
Φρατζόλα και τοποθετούμε σε φόρμα ψησίματος		Φυτίλι και ενώνουμε τις δύο άκρες ώστε να σχηματίσουμε το bagel
40′ στους 33°C 80% Υγρασία Προσθέτουμε το ανάλογο ντεκόρ		40′ στους 33°C 80% Υγρασία Προσθέτουμε το ανάλογο ντεκόρ*
40-45′ στους 230°>220°C + ατμό		18′-20′ στους 225 °C + καλό ατμό

Συνταγή

Αλεύρι 55%	250	25,0%
Αλεύρι κίτρινο ψιλό	500	50,0%
Προζύμι σε πάστα Zavarka Classic	250	25,0%
Νερό	400	40,0%
Αλάτι	10	1,0%
Ζάχαρη Κρυσταλλική	50	5,0%
Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνι	30	3,0%
Μαργαρίνη	50	5,0%

Με μία ζύμη 2 προϊόντα

* Το ντεκόρ/επικάλυψη των Bagels που χρησιμοποιούμε αλλάζει ανάλογα με το σάντουϊτς που θα φτιάξουμε.

Υλικά

- 100% / 1000γρ. Αλεύρι Τ.55%
- 70% / 700γρ. Νερό
- 2% / 20γρ. Αλάτι
- 4% / 40γρ. Ελαιόλαδο
- 0,7% / 7γρ. Μαγιά νωπή Χελιδόνι 1895
- 1% / 10γρ. Magimix Argo
- 8% / 80γρ. Υγρό προζύμι Livendo Crème de Levain Αγριοσίταρο



CIABATTA

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

Αργό 7′ / Γρήγορο 5′

20′ σε Θερμοκρασία περιβάλλοντος

150 γρ.

Στρογγυλό (ελαφρύ)

10′ σε θερμ. περιβάλλοντος

Φυτίλι και τοποθετούμε σε αλευρωμένα πανιά

18-20 ώρες στους 2°-4°C

13′-15′ στους 230 °C + ατμό



FOCACCIA

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

Αργό 7′ / Γρήγορο 5′

10′ σε Θερμοκρασία περιβάλλοντος

900 γρ.

Στρογγυλό και τοποθετούμε σε πλαστικό δοχείο

18-20 ώρες στους 2°-4°C

Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψάκι (30x40) και την απλώνουμε ισόπαχα

40′ στους 30°C / 80% Υγρασία

Πατάμε με τα δάχτυλα για να σχηματίσουμε τρύπες και προσθέτουμε την ανάλογη γέμιση/ντεκόρ

23′-26′ στους 235>225 °C + καλό ατμό

Οι τάσεις της αγοράς

LESAFFRE

130 ΧΡΟΝΙΑ
ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

l'hirondelle®

Μαζί, θα συνεχίσουμε
να γράφουμε ιστορία.



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ
10ο χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος
T: 210 4835386 • T: 210 5580240 • F: 210 4835387
E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr