

LANDRA



Ariba



A csokoládé
lehetőségei

Boldog karácsonyt dupla CSM meglepetéssel!

10%
engedmény

**Karácsonyi termékeinket és
újdonságainkat nagykereskedőinkkel közösen
kedvezményes áron kínáljuk!**

Az árengedményes akció pontos időzítéséről és az akciós
termékek köréről érdeklődjön nagykereskedőjénél!

**5000 Ft-os MediaMarkt utalvány
minden 100.000 Ft vásárlás után**

Vásároljon akciós termékeinkből november 13. és december
15. között, és minden nettó 100.000 Ft elköltése után egy-egy
5.000 Ft-os MediaMarkt utalvánnyal ajándékozunk meg Önt!

A tájékoztatás nem teljes körű, a részleteket és a promóció teljes szabályzatát megtekintheti a CSM Bakery Kft.
Ügyfélszolgálatán (1239 Budapest, Ócsai út 5.) További részletekért keresse területileg illetékes értékesítési vezetőjét!

Területileg illetékes értékesítési vezetőink: Berei László (É-K Magyarország): (+36) 30/520-9091; Biró András
(KA Manager; D-NY Magyarország): (+36) 30/817-3691; Finta Csaba (É-NY Magyarország): (+36) 30/932-8072; Földi Gyula
(D-K Magyarország): (+36) 30/455-6838; Radics Levente (Budapest és Pest megye): (+36) 30/970-5869

CSM Bakery Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.
Tel.: (36-1) 421-2010 | Fax: (36-1) 421-2004
info.magyarorszag@csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking™*

Tartalmunkból

3. oldal

A csodálatos csokoládé

4-5. oldal

A csokoládé kiválasztása

9. oldal

Kézműves szaloncukor

12-13. oldal

Karibi kaland

16-17. oldal

Minőség mindenkinek

19. oldal

Ne féljünk a multiktól!

22-23. oldal

A jövő gondolatai

25. oldal

Forró italok

29. oldal

Békás Kft.

31. oldal

Longarone - MIG 2017

34. oldal

Hírmorzsák

LANDRA

XXIII. évfolyam, 10. szám

A magyar cukrászok, pékek, fagyaltosok,
és tésztagyártók
ingyenes információs kiadványa

Kiadó: Landra Kft.

2112 Verezegyház, Szentkorona u. 7.

Telefon: +36-28/389-223

Email: landra@landra.hu

Web: www.landra.hu

Főszerkesztő: Papp Román

Tervezőszerkesztő: Gazdag Nóra

Nyomda: Pauker Nyomda Kft.

Fotók: Gazdag Nóra • Shutterstock.com

Terjesztés: postai úton ingyenesen

Magyarországon, Romániában

és Szlovákiában

A lapban megjelent hirdetések tartalmáért, valamint az esetleges nyomdahibákért a Kiadó felelősséget nem vállal.

A CSODÁLATOS

csokoládé

Régi, figyelmes olvasóink már tudják, ha elérkezünk az októberi számhoz, a Landra fő témája mindig a csokoládé. Idén sincs ez másképp, hiszen kezdődik az őszi-téli szezon, lassan itt lesznek az év végi ünnepek, és ennek az időszaknak a legjellegzetesebb íze, alapanyaga a csokoládé. Rendkívül széles a felhasználási köre az italoktól kezdve a különféle desszerteken, süteményeken, bonbonokon át egészen a táblás csokoládékig. Ha hozzávesszük még a kakaót – és miért ne vennénk hozzá –, akkor még szélesebbre tágítjuk a felhasználási kört, beleértve számos pékterméket.

A rendkívül sokoldalú felhasználási lehetőség mellett a csokoládét igazán csodálatossá a népszerűsége teszi. Dívatok jönnek-mennek, de a csokoládé töretlenül őrzi a világ egyik legnépszerűbb, de az is lehet, hogy az első számú ízének a koronáját. A miértre nincs igazi válasz, hacsak az nem, hogy a csokoládé a boldogsághormonokhoz hasonló vegyületet tartalmaz, ami az agyunkban hat. Nem csoda, hogy igen sokan vagyunk, akik többé-kevésbé függőnek számítunk. Viszont a csokoládé – a minőségi, magas kakaótartalmú – kifejezetten egészséges, mértékkel fogyasztva jól tesz a szívnek

és az érrendszernek. Ennél jobb „függőséget” okozó anyagról nem tudunk. Így nekünk, cukrászoknak, pékeknek sincs miért aggódnunk, a csokoládét nyugodt szívvel adhatjuk a vendégeinknek, jót teszünk az egészségüknek.

Az elmúlt évek soha nem látott, robbanásszerű fejlődést hoztak a csokoládé világában, különösen nálunk, Magyarországon. Tudjuk, nem kevés lemaradást kellett behoznunk, de ez olyan jól sikerült, hogy ma már kezdünk felzárkózni a világ élvonalához, regionálisan pedig egyértelműen kiemelkedő pozíciót értünk el. Számptalan új ötlet, felhasználási mód terjedt el, és igen sokan megtanultak bánni a csokoládéval. Ezzel párhuzamosan az alapanyagként felhasznált csokoládék választéka is zavarba ejtően széles lett. Nem könnyű eligazodni köztük, és nagy hibát vét, aki pusztán az ár alapján dönt. Évről-évre bővülnek a lehetőségek, és még az is karnyújtásnyi közelségbe került sokak számára, hogy saját, egyedi csokoládéjuk legyen anélkül, hogy maguknak kellene kakaóbabból gyártani. A szakma élvonalát mindig a versenyek jelentik, és itt is van mire büszkének lennünk. Ezekről a témákról szól az idei „csokoládés Landra”, reméljük hasznosnak fogják találni.



A CSOKOLÁDÉ KIVÁLASZ

szempontok, ötlet



bonbonok és különösen a táblás csokoládék erre a legjobb példák. Ott, ahol csak mellékesen van jelen, általában kevésbé számít, ha nem ragaszkodunk egy adott típushoz. Viszont soha nem szabad elfelejtenünk, hogy a csokoládénak nem csak az íze, hanem a technológiai felhasználhatósága is nagyon fontos szempont, ami miatt óvatosnak kell lennünk, ha egy megszokott típusról másikra váltunk.

Kezdjük először a csokoládé technológiai oldalával. Annyit nagyjából mindenki, még a kicsit tájékozottabb fogyasztók is tudnak, hogy az a nagy százalék érték, amit minden csokoládén feltüntetnek, a kakaó szárazanyag tartalmat jelenti. A többi cukor, valamint tej- és fehér csokoládé esetében tejpórá. (Ezen felül általában kis mennyiségben lecitin és vanília is található a csokoládében.) Igen ám, de a kakaótartalom két fontos összetevőre bomlik: kakaómasszára és kakaóvajra. (Fehér és karamellizált csokoládék esetében 100%-ban kakaóvaját jelent.)

Ezen a ponton egy kicsit meg kell állnunk, hogy fejet hajtunk **Dobos C. József** emléke előtt, akinek ugyan csak „csokoládé” szerepel a receptjében, de mellé kakaómasszát és kakaóvaját is előírt. Magyarán ő pontosan beállította a kívánt arányokat, hogy technológiailag hibátlan legyen a tortája, és nem csak úgy egyszerűen használta azokat a csokoládékat, amit az akkori gyártók készítettek.

Visszatérve a kakaómassza-kakaóvaj kérdésre, fontos tisztázni, hogy ez egy igen lényeges minőségi mutatója egy adott csokoládénak. Szinte minden felhasználási mód esetén van több-kevesebb jelentősége ennek az aránynak, amit vagy bogarásznunk kell a csomagolás apró betűs részén vagy valamilyen specifikációból kell kinéznünk. Azért fontos ez az arány, mert ez a két összetevő, a kakaómassza és a kakaóvaj alapvetően másképp viselkednek. A csokoládé jellegzetes ízét a kakaómassza adja, de technológiailag nem különösebben fontos a szerepe. Ezzel szemben a szinte íztelen kakaóvaj testhőmérséklet közeli olvadáspontja, különle-

„Egy tábla csokoládé” szerepel az eredeti Dobos-torta receptjében. Miközben maximális tisztelettel gondolunk az igazi Dobosra, azt is látnunk kell, hogy milyen messzire jutottunk azóta, hogy a magyar cukrászművészet remeke megszületett. Akkor még elég volt annyit lejegyezni, hogy csokoládé. Ma ennél valamivel pontosabban kell meghatározni, hogy milyen csokoládét is használunk egy-egy adott desszerthez. Sokkal pontosabban.

Korábban soha nem látott választékban állnak rendelkezésünkre a legkülönbözőbb csokoládék, és ezek nem csak a márkanevükben és az árakban térnek el, hanem ízben, textúrában és ami technológiai szempontból nagyon fontos, összetételben. Jó néhány olyan termék van, amit alapvetően megváltoztat, ha kicseréljük benne a csokoládét. Másokat viszont kevésbé. Rögtön adódik a kérdés, hogy mikor mennyire számít a konkrét csokoládéfajta egy-egy termék elkészítésénél.

A válasz egyszerű: minél inkább a csokoládé íze, karaktere adja az adott termék jellegzetességét, annál fontosabb, hogy pontosan meghatározzuk a fajtáját. A

TÁSA

tek, megoldások

ges kristályosodási módja teszi lehetővé, hogy stabil habokat (mousse), krémeket, ganache-okat és persze fényes és szilárd csokoládé formákat alkothassunk.

Minél magasabb az adott csokoládé kakaóvaj tartalma, annál folyékonyabb, ha felolvasztjuk. Ellenben hidegen a megfelelően kristályosított (temperált), magasabb kakaóvaj tartalmú csokoládé szilárdabb, keményebb, fényesebb. (A gyengébb minőségű, alacsony kakaóvaj tartalmú táblás csokoládékat szobahőmérsékleten még hajlítgatni is lehet, nem törnek el.)

Két esetben is nagyon fontos kérdés a kakaóvaj tartalom. Az egyik a mártott bonbonok bevonására használt „couverture” csokoládék, amelyeknek azért olyan magas a kakaóvaj tartalmuk (legalább 31%), hogy vékony réteget képezzenek a bonbonokon, amit a már említett folyékonysággal lehet elérni. Bár szokás őket bevonó csokoládénak fordítani, de nem összekeverendők a bevonómasszával, amiben pont a kakaóvaját helyettesítik más növényi zsiradékokkal.

Ugyanilyen fontos kérdés a mousse-okhoz, krémekhez, felvert ganache-okhoz használt csokoládék kakaóvaj tartalma, ugyanis ezeknek a végső állagáért, szilárdságáért ideális esetben kizárólag a kakaóvaj felel. (A zselatin egyszerűsít, de mivel ízvonó hatása van, így ha csak lehet, kerülni kell a használatát. Igen gyakran tisztán kakaóvajjal is el lehet érni a megfelelő állagot, és ez jóval igényesebb megoldás.)

Könnyű belátni, hogy katasztrofális hatása lehet mondjuk egy mousse-tortára, ha óvatlanul cseréljük le a hozzá használt csokoládét. Hiába választunk ugyanolyan – mondjuk 66%-os – csokoládét, ha azon a 66%-on belül nem figyelünk rá, hogy ugyanaz legyen a kakaóvaj arány! Ugyanezért állapítják meg nagyon sokan egy-egy könyvből, magazinból kinézett receptről, hogy humbug az egész, mert nem ügyelnek rá, hogy pontosan olyan összetételű csokoládét használjanak, amit ott megadtak.

Ha más típusú, de ugyanolyan összetéte-

lű csokoládét használunk, akkor a recept technológiailag működni fog (feltételezve persze, hogy komoly receptről beszélünk). Az íz azonban karakteresen más lehet. Itt sem mindegy, hogy mit cserélünk és mire. Minden nagyobb gyártónak vannak alapcsokoládéik, és különlegességeik (például termőterület szelektált fajták). Ha egy alapcsokoládét cserélünk egy másik, ugyanolyan összetételű alapcsokoládéra (mondjuk egy másik gyártótól), akkor legtöbbször nem lesz nagy a különbség. Pontosabban lesz különbség, csak ezt már a fogyasztók többsége nem fogja észrevenni. Ha viszont egy karakteres, egyedi csokoládé szerepel a receptben, ahhoz jobb ragaszkodni. Ha mégis cserélünk, annak legyen komoly oka, és kóstoljuk meg egymás mellett az eredetit és a módosítottat.

A technológián túl az íz a legfontosabb szempont a megfelelő csokoládé kiválasztásában. A kulcsszó itt az ízpárosítás,

amire a nagy gyártók komoly tanulmányokat folytattak, számtalan különböző gyümölcscsel, fűszerrel, olajos magvakkal és más alapanyagokkal kóstolva össze az egyes csokoládéikat. Ezek eredményeképpen ma már jól használható adatbázisok állnak rendelkezésünkre, amiknek a segítségével ha mondjuk egy málnás alkotáshoz keressük a megfelelő csokoládét, akkor pillanatok alatt kaphatunk szakértők véleménye alapján kiválasztott csokoládé típusokat, ahelyett, hogy több tucatot magunknak kellene végigkóstolni. Mindez csak az alap, ahonnan el lehet kezdeni az építkezést, hogy kiváló, csak ránk jellemző termékeket alkossunk. Például úgy, hogy többféle csokoládé keverékét használjuk, amit igen nehéz lesz utánoznia bárkinek is. Messzire jutottunk Dobos kora óta, és még mindig van tér a fejlődésre.

Köszönjük a Csokoládé Akadémia cikkünk megírásához nyújtott segítségét!





SPECIÁLIS NÖVÉNYI ZSÍROK

- OSTYÁHOZ
- KENYÉRHEZ, KALÁCSHOZ
- KRÉMTÖLTÉLEKHEZ
- CSOKOLÁDÉBEVONÓ ÉS CSOKOLÁDÉFIGURA GYÁRTÁSHOZ
- TEJSZÍNFŐZÉSHEZ
- FAGYLALTHOZ, JÉGKRÉMHEZ
- IPARI SÜTÉSHEZ STB.

TEL: 233-0238, FAX: 435-1048
m-GEL KFT. 1044 BUDAPEST, MEGYERI ÚT 78-80.

KAKAÓPOR

- MALÁJ
- INDONÉZ
- HOLLAND

12% - 16% - 22%

ÜZLETKÖTŐNK
06 20-962-2594

CAPRIOVUS *Biztonságos... és innovatív...*

Tojáslevek

Főtt, tisztított keménytojás

ToTu tojásfehérje termékek

Fertőtlenített héjú friss tojás

Body tojás

Főtt tojásrudak

Tojáspor

2317 Szigetcsép
Dunasor 073/72 hrsz.
Tel./Fax: +36 20 373 85 28
E-mail: capriovus@capriovus.hu
Web: www.capriovus.hu

tojástermékek
széles választéka!

CAPRIOVUS KFT.

Sodort és menetbordás csigatészta garantált minőségben!

- Lédigben és csomagoltan állandóan kapható
- Nagyobb tétel esetén díjmentes házhozszállítás
- Kérésre postán mintát küldünk

Érd, Diófa u. 3. Tel./Fax: 23/372-192



REGO & H.T. Kft.

Széles termékkálánkban megtalálhatóak a csokoládé temperáló, bevonó, mártó és dekoráló gépek a hozzá kapcsolódó hűtőalagúttal. Forduljon hozzánk bizalommal.

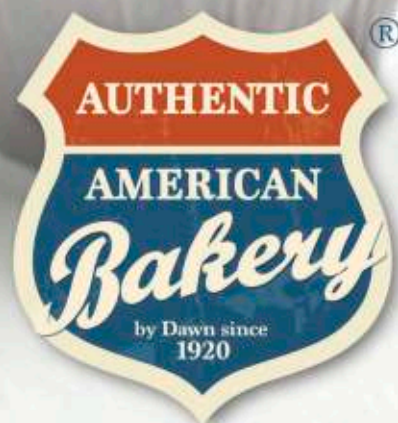


www.rego.hu • rego@rego.hu • +361/283-3436

★★★
**BEST
SELLER**

.....
**FEDEZZE FEL
AMERIKA
KEDVENCEIT!**
.....

**ÍNYCSIKLANDÓ
CSOKIDARABOKKAL
TÖLTÖTT
MUFFIN**



Anná kedvence:
**EGY ILYEN MUFFIN
MEGÉDESÍTI AZ
EGÉSZ NAPOMAT... :)**

EREDETI MUFFIN A DAWN-TÓL

Mindenkinek, aki szeretné megízlelni az eredeti amerikai muffint, meg kell kóstolni a Dawn eredeti amerikai muffin termékeit. A Dawn közel százéves amerikai sütőipari tapasztalatának legjavát osztja meg Önnel.

A különböző muffinok mellett, eredeti recept szerinti fánk, cookie és brownie termékek is gazdagítják kínálatát.

A trend – Európában ezek a termékek egyre népszerűbbek – folytatódik.

Legyen eredeti, válassza az eredetit!

Lépjön velünk kapcsolatba további információkért:

Dawn Foods Hungary Kft. • H-1103 Budapest, Kőér u. 2/A
Tel.: +36 1 7010 020 • Email: Info.Hungary@dawnfoods.com
WWW.DAWNFOODS.HU



Ariba

Szenvedély, ami összeköt.

csokoládék



ét

	folyékonyság
72%-os	●●●●●
60%-os	●●●●●
54%-os	●●●●●
46%-os	süthető (8500 csepp/kg)



tej

	folyékonyság
32%-os	●●●●●



fehér

	folyékonyság
	●●●●●

1 kg-os és 10 kg-os kiszerelésben egyaránt elérhető. (Kivéve a 60%-os étcsokoládé)



König-Units Kft.

Székhely: 1172 Budapest, Lokátor u. 3.
Telephely: 4060 Balmazújváros, Böszörményi u. 65.
web: www.konigunits.hu

Értékesítési vezető
Rimay Gábor 06-30-629-9694

Kereskedelmi manager / Visszonteladók
Keréjkártó Ferenc 06-30-303-2262

Kereskedelmi manager / Ipari felhasználók
Magyar Zoltán 06-30-985-3858

Területi képviselőink:

Kelet - Magyarország:
Szabados Norbert 06-30-303-8045

Észak - Magyarország:
Párnahaj Mónika 06-30-905-4073

Budapest / Pest megye:
Baladik Attila 06-30-201-3837

Dunántúl:
Boda Andrea 06-30-201-4610

KÉZMŰVES SZALONCUKOR

választékbővítés az ünnepekre

Ha valaki megkérdezte volna, hogy hol lehet vörösboros-málnás szaloncukrot kapni, lehet, hogy kapásból rávágom, hogy ha valahol, akkor a Damniczki Cukrászdában. Hol máshol, hiszen ezzel az ízpárosítással Év Fagylaltja versenyt nyertek. De azért komolyan nem gondoltam volna. Pedig így van, idén már a negyedik szezonzuk lesz, amikor szaloncukrot készítenek, közte a már említett ízzel is.

– *Úgy kezdődött, hogy volt egy kedvenc vajkaramellás szaloncukrom, amiről szomorúan állapítottam meg, hogy elrontották a minőségét. Bosszankodtam egy kicsit, hogy honnan lesz idén jó szaloncukrunk, majd a homlokomra csaptam: hiszen cukrász vagyok, miért ne tudnék szaloncukrot készíteni?* – idézi fel a kezdeteket **Damniczki Balázs**. Készített két márékkal a családjának, majd eszébe jutott, hogy esetleg másnak is kellhet, és 50 kg-t legyártott az üzlet részére, ami szépen el is fogyott. Következő évben 200, tavaly 500 kg kelt el.

Balázs, ha valamibe belefog, azt komolyan is csinálja. A vajkaramellás mellett birsalmás, körtepálinkás, cukormentes csokis és a már említett vörösboros málnás szaloncukrok alkotják a kínálatot, amihez minden évben újdonságok is társulnak.

De mitől kézműves egy szaloncukor? Attól, hogy valójában bonbon. Az ipari szaloncukor valamilyen extrudált masszából (pl. fondant) alapú, amit egy mártósoron

bevonnak. Ezzel szemben a kézműves változat olyan bonbon, amit úgy terveztek, hogy legalább január közepéig fogyasztható legyen. Ehhez alacsony vízaktivításra van szükség, amúgy szabadon alkothatjuk meg, mint bármely másik bonbont.

Mitől lesz egy bonbon szaloncukor? A formától és a csomagolástól. Lehet kézzel is csomagolni, de elég hamar el lehet érni azt a mennyiséget – ahogyan Balázs példája is mutatja –, ahol ez már nem kivitelezhető. A speciális gép ugyan drága, de szerencsére akad olyan vállalkozó, aki bérccsomagolást vállal.

Lehet kilóra is árulni, de igazán elegáns akkor lesz, ha egy szép dobozban kínáljuk a szaloncukrot. Ez ma már nem lehet gond, a legkülönbözőbb kínálatból választhatunk, és az egyedi grafika is elérhető. – *A budapesti üzlettársunk felesége grafikus, ő tervezte a szaloncukor dobozát. Egyfélélt használunk, címkével jelöljük rajta az ízeletet* – meséli Balázs. Még csak túl se kell bonyolítani ahhoz, hogy elegáns legyen.

A szaloncukor kiváló kiegészítő termék az ünnepi időszakra. Akik ebben is magasabb minőséget, egyedi, kézműves hangulatot szeretnének, azokat nagyon könnyen meg tudjuk fogni egy jól kitalált, egyedi és stílusos szaloncukor kínálatával. Miért ne kapcsolhatnánk össze jól bevált ízekkel? Év Fagylaltja, Ország Tortája – ezúttal szaloncukorban. A lehetőség adott.



Cukrász vagyok, miért ne tudnék szaloncukrot készíteni?

Damniczki Balázs





6320 Solt, Nap u. 1/B • Telefon: 78/486-292
Fax: 78/510-529 • E-mail: pille.rendeles@gmail.com

Készüljünk együtt a karácsonyra!

Mák
Hőkezelt, darált mák
Dióbél
Hőkezelt, darált dió
Mák- és diótöltelékek
széles választéka 30-40-50%-os mák és dió tartalommal
Mirelit gesztenyék széles választéka többféle kizserelésben
Beigli alátétek aranyfóliás és nyomdázott kivitelben
Beigli celofán tasak, karácsonyi csomagolópapírok
Bevonók
Csokoládék
Fondan
Porcukor
Cukorliszt
Tojáspor, tojáslevek
Kotányi mézessütemény fűszerkeverék
Mirelit Geszti Eszti 250 g/db 10 kg/karton: 940 Ft/kg



Látogasson el a www.pillehungaria.hu weboldalunkra, ahol további termékeinkről és **novembri akcióinkról** tájékozódhat!



Tortabevonó



Tisztelt Cukrász kollegák!

Szeretnénk felhívni figyelmüket a K2 tortaburkoló masszára, amely felhasználásában (desszertek, esküvői és forma torták burkolása, különleges díszmunkák, virágok, figurák, díszek, stb. készítése) állagában és ízében a marcipánnal megegyező dekorációs anyag, viszont árában sokkal kedvezőbb.

Különleges fehér színe kitűnő színezési lehetőséget nyújt. A torták burkolásakor felülete sima, repedésmentes.

www.k2tortabevono.hu



SZ variáns
CSOMAGOLÁSTECHNIKA

Elviteles dobozok közvetlenül a gyártótól

Az Ön üzletének arculatával

Futárszolgálattal szállítva az ország egész területére

Több méretben, igény szerint

1149 Budapest, Pillangó park 7. • tel: +36-1-785-8685 • mob: +36-30-790-1573 • e-mail: budapest@szvarians.hu • www.szvarians.hu

Ken Carpathia Kft.

„A minőség képviselőjében”

www.kencarpathia.hu

Ken
tejszínek

RENO
csokoládék





Mészáros Gábor, a ChocoMe alapítója ismét hatalmas ugrásra szánta el magát. Talán ő sem gondolta még néhány éve, hogy ilyen messzire jut, amikor a gazdasági válság kellős közepén, munkanélküliként „kényszervállalkozó” lett, és megalapította az egyszemélyesként induló csokoládé manufaktúráját. Alig pár év telt el azóta, és mára átlépte a hárommillió határt, ennyi tábla csokoládét adott el eddig, szerte a nagyvilágban.

Úgy döntött, hogy most még mélyebbre ás a kakaó és a csokoládé világában. Látni és érteni akarta az ültetvények munkáját, ezért egészen a Karib-szigetekig utazott. – *Életem legnagyobb kalandja volt* – meséli őszinte lelkesedéssel. Részt vett minden munkafolyamatban, cipelte a fején a kakaóbabokkal megrakott kosarakat, a lábával forgatta a babokat együtt a helyi termelőkkel, és a saját szemével követte a fermentációs folyamatot. Több ültetvényt járt be, és nagyon sokat tanult a farmerektől, akiknek a munkája a kiindulópont ahhoz, amit mi csokoládénak ismerünk.



KARIBI

Természetesen nem öncélú volt a kakaó-termesztés tanulmányozása. A csokoládé alapanyagának megszületése, az ültetvények és a termőterületek közötti különbségek személyes megtapasztalása mind azt szolgálták, hogy kifejlessze ez első saját, egyedi csokoládéját. Ehhez a párizsi Or Noir Laboratórium segítségét vette igénybe, ahol a Cacao Barry szakembereivel közösen Gábor megalkotta az új ChocoMe csokoládét, a Délice-t.

Az újdonság bemutatására a Lánchíd tövében lévő Gresham palotában került sor, ahol a meghívott vendégek között voltak a ChocoMe külföldi disztribútorai, újságírók, bloggerek, kollégák. Gábor eredetileg marketing szakember, és ezt a tudását eddig is nagyon jól tudta kamatoztatni a ChocoMe felvirágoztatásában. Most is nagyon ügyesen, professzionálisan építette fel azt hangulatot, amit az új csokoládéja köré teremteni akart. A karibi és a párizsi útjára operatőrt is vitt magával, és egy olyan megkapó kisfilmet készített, amely bemutatja az új csokoládé megszü-





KALAND és egy vadonatúj csokoládé

letésének történetét. Minden doboz mellé egy kis füzetet is csomagol, amelyben néhány képpel illusztrálva szintén szerepel az út leírása, és QR kód segítségével pillanatok alatt egy okostelefonon a kisfilmet is megnézheti az, aki leemeli a polcra a ChocoMe Délice dobozát.

Nagyon profi. Mindezt még tovább fokozza néhány olyan ízesítővel, amelyek szintén megragadják a fogyasztók fantáziáját. Mindegyik egy-egy történetet mesél el, ami természetesen szintén nem marad le a csomagolásról. Murray River só – egy ősi ausztrál folyó alatti bányából kikerülő sópohely, ami lényegében ugyanúgy nátrium klorid, mint a konyhasó, de mégis sokkal több: egy kiváló marketing eszköz, mert egy izgalmas, egzotikus történetet sugall. Lehet, hogy tényleg különlegesen finom, de ezt a fogyasztók nagy többsége legfeljebb azért fogja érezni, mert tudja, hogy valami egyedit kapott. Szó sincs róla, hogy Gábor ne jót adna, sőt! Megkereste például a világ legnagyobb séfjei által nagyra becsült Kampoti vörösborsot,

ami Kambodzsból származik, és gyümölcsös ízével különleges harmóniát alkot a ChocoMe új csokoládéjával.

A sikerének a titka az, hogy a kiváló alapanyagokat kombinálja egy-egy izgalmas történettel. Élményt ad, vagy néha csak sejtet, és ezzel a bennfentesség érzetét kelti a vásárlóiban. Finoman tanítja, neveli őket azzal, hogy olyan különleges alapanyagokat mutat be, amikről valószínűleg soha nem hallott még senki a hétköznapi emberek közül, és éppen ezért tudja éreztetni velük, hogy ezzel az információval most olyan tudásra tett szert a kedves vásárló, ami őt egy exkluzív klubba emeli. Zseniális, tanítani kellene a módszerét! Vagy eltanulni tőle, hiszen bárki, kicsiben vagy akár nagyban is tudja használni. Sokan élnek a cukrászok és a pékek közül is hasonló eszközökkel szerte a világban. Minden osztrák falunak saját kenyérfajtája van, ami önmagában egy történet, egy hely, egy hangulat és legfőképpen kötődés. Az olasz cukrászok ugyanígy az „ősök receptjeire”, a helyi különleges alap-

anyagokra építik fel azokat a márkáikat, amelyek turisták hadát vonzzák hozzájuk. Ha mindezek mellé még hozzátesszük a mai, digitális világ lehetőségeit, akkor könnyen megérthetjük, hogyan sikerült néhány év alatt Mészáros Gábornak egy világmárkát felépítenie.

A lecke, amit meg kell tanulnunk, nyilvánvaló. Fontos, hogy jó minőséget, értéket adjunk, de a kirobbanó sikerhez ez kevés. Érzelmekre van szükség, amikkel kötődést tudunk kialakítani a termékeink (még jobb, ha a márkánk) és a fogyasztók, a vendégeink között. Nem a ChocoMe az egyetlen, akinek ez sikerült, számos jó példa van rá, csak amíg ez mondjuk a híres cukrászdáknak évtizedekbe került, addig Gábor ezt pár év alatt elérte. Nem ő volt ügyesebb (bár nagyon ügyes), hanem a világ változott meg, gyorsult fel. Ma soha nem látott lehetőségeink nyíltak arra, hogy akár világhírűek legyünk, ha tudunk egy olyan történetet mesélni a termékeink mellé, ami megragadja az emberek figyelmét.





Husztipakk Kft.

Budapest, Kövér Lajos u. 21-23. • +36 1 469 5064
 Veresegyház, Fő út 46. • +36 28 388 577
 web: www.husztipakk.hu e-mail: info@husztipakk.hu



Papír sütőformák, muffinpapírok, mignonkapszlik, panettone, plumcake formák, és egyéb eldobható termékek széles választékával várjuk kedves vásárlóinkat!

Fagylaltozók,
Cukrászdzák
Figyelem!



Kedves fagylaltos kollégák!

„Valaminek a vége mindig valami új dolog kezdete”.

Lassan véget ér a fagylaltszezon, amíg ti „gombócoztatok”, mi sem tétlenkedtünk.

Sok, nagyon szép Carpigiani fagylaltfagyasztót és pasztörizátort hoztunk, és újítottunk fel!



Kínálatunkból:

- Carpigiani Labotronic 28/42, 20/30 DGT, 40/60 DGT, 15/45 RTX, 15/45 RTL, 20/60 RTX, 20/90 RTL HE fagylaltfagyasztók
- Carpigiani Pastomaster 60, Pastomaster 60 Tronic pasztörizátorok
- Továbbá „gondozásmentes” új, fagyis háttértárolók is eladók!

Fest-best Kft. • 06-70/395-1406

Leveles margarin új minőségben!



Nem ragad • Nem törik • Elasztikus • Alacsony hőmérsékleten is könnyen felhasználható

Próbálja ki most!



Kapható: **Békás Kft:** 1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b; 9028 Győr, Fehérvári út 78/b; 4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 37.; 8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b, 5000 Szolnok, Thököly út 101. • **Csubi-ker Kft:** 2600 Vác, Zrínyi u. 39.; 3910 Tokaj, Ladányi út 36. • **Baketime Kft:** 1151 Budapest, Székely Elek út 15. • **Pék Alap Kft:** 1195 Budapest, Jókai u. 4. • **Öbert Kft:** 7400 Kaposvár, Iparos u. 15., 8200 Veszprém, Aulich L. u. 15. • **Rádi-Ice Kft:** 4029 Debrecen, Baross u. 1. • **Galla Zrt:** 6900 Makó, Liget u. 7.; 6000 Kecskemét, Békéscsabai út 2.

KARÁCSONYI AKCIÓ:

Karácsonyi rendelésükhöz alapcsokoládéinkat kedvezményesen, 1380 Ft/kg áron kínáljuk.



További részletekért kérjük látogasson el honlapunkra, vagy keressen minket bizalommal.

SOLTÉSZ GÁBOR

06-70/274-5640

GSOLTESZ@GOURMETART.HU

1149 BUDAPEST, EGRESSY ÚT 23-25.

WWW.GOURMETART.HU

MINŐSÉG MINDENKINEK

Tukacs Roland pékséget nyitott



Tukacs Roland az egyik – sőt valószínűleg az első számú –, legnagyobb tudású magyar pék. A Pékválogatott csapatkapitányként számtalan versenyen, bemutatón vett részt, a kupagyűjteménye igencsak impozáns. Az elmúlt éveket azzal töltötte, hogy szaktanácsadóként segítette az ország pékségeit, ezzel még több tapasztalatra téve szert. Mindezekkel felvértezve



most, június 21-én szüleivel és testvérével közösen, Jászberényben megnyitotta első saját pékségét.

– *Fél éven keresztül terveztem, hogy mi lesz az első napi kínálat, miből mennyit és mikor fogunk sütni, hogy minél teljesebb választékot tudjunk már az első órától biztosítani* – meséli Roland. Van úgy, hogy hiába minden tudás és tapasztalat, az élet mást hoz. Reggel hatkor kinyitottak, és fél nyolcra a vevők szétkapkodták az árut. – *Mi voltunk az ország egyetlen üzlete, ahol üresek voltak a polcok, és mégis sorban álltak a vevők* – meséli Roland anyukája mosolyogva.

Mindezt úgy, hogy gyakorlatilag semmilyen reklámot nem tettek közzé. Mi a titka ennek az átütő sikernek? Az elmúlt tíz év, amiben Roland a testvérével közösen járta a környéket és az országot a mobil kenyérlángos sütődjükkel. A jászberényiek pontosan tudták, hogy mire számíthatnak tőlük: kompromisszumok nélküli minőségre. De arra, amit itt találtak, valószínűleg álmukban se gondoltak.

– *Anyá, Roland biztos a kifliért kapta ezt a nagy kupát* – rángatja egy óvodás az anyukájának a kezét, és mutatja a vitrinben kiállított serleget. A kicsik a kifliért vannak oda. Vannak, akik még beszélni is alig tudnak, de az első, hogy egy kiflicsücsköt kell a kezükbe nyomni, amikor betér velük az anyuka vásárolni. A nagyobbak (és a felnőttek egy része) a kakaós csigáért rajong, ki is követelték, hogy naponta kétszer süssék, mert reggel nyolcra az összes elfogyott.



A minőség Roland számára azt jelenti, hogy minden valódi. Nincs margarin, csak vaj, nincs tojás- és tejpóráz csak friss tojás és friss tej. A kovász kovászból van, és akár 16 órán át hagyják dolgozni.

– *Nagyon odafigyelünk arra, hogy mit adunk az embereknek. Szembemegyünk a fogyasztói társadalommal, nem szempont, hogy könnyű legyen. Van olyan termékünk – a fondorlat – amit kifejezetten nehéz csinálni. Ez több, mint egy péktermék, egy igazi emblemikus sütemény, ami innovatív és kifejezi mindazt, amit vallunk* – mesél Roland a selymes kalácstésztaából sültött, házi vaníliakrémmel (valódi vaníliából főzik) töltött, gyümölcsös süteményről, aminek a tetején még ropogós édes morzsa is van. Elképesztően finom, valódi élmény elfogyasztani.

Ha már az elképedésnél és a lélek kifejezésénél tartunk, akkor az üzletberendezés mellett sem mehetünk el szó nélkül. – *Itt minden részlet a lelkünk egy darabját tükrözi. Azt akarjuk, hogy a tárgyak, az épület és a szakma is új életet kapjon. Egy egykori lakatosműhelyt alakítottunk át, mindent ketten a testvéremmel, Norbival csináltunk* – mondja vendéglátónk.

Az elképedés a vendégek dolga, akiket a félbevágott VW Bogár valamint a kiszuperált csirkeetetőből és locsolókannából készült lámpabúrák fogadnak. – *A Volkswagent azért hozták létre még a 30-as években, hogy mindenkinek legyen egy jó autója. Ezt a gondolatot alkalmazzuk mi is, Volks Waren, azaz a nép terméke, amit mi kínálunk. Van egy-két hely az ország-*





ban, ahol szintén lehet jó kenyeret kapni, de csak kevesen tudják megfizetni. Nálunk egy zsömlé 40 forint, és ezért egy jó zsömlét kap, aki megveszi. Ha van 60 forintja, akkor már kiflit tud venni – magyarázza Roland a filozófiáját. Tegyük hozzá, olyan kiflit kapnak a jászberényiek, amiért tényleg járna egy hatalmas kupa. – Ha levezzünk bármit a polcról, az Párizsban is megállná a helyét – mondja, és csak egyetérteni tudunk vele. Tényleg minden kiváló, amit csak kóstolunk.

– Szeretnénk segíteni, hogy a lényegét lássák az emberek. Az nem kiváltság, hogy jót együnk. Ezért nekünk, pékeknek kell tenni, hogy amit adunk, az tényleg jó legyen. Nem igaz, hogy lehetetlen, csak akarni kell. Mindenhol kellene lennie ilyen pékségnek – folytatja Roland. Rögtön adódna a kérdés, hogy mikor nyitja a következőt, de még mielőtt kimondhatnánk, máris megválaszolja a fel nem tett kérdésünket: – Mi ennyit tudunk sütni. Ha kevés, legyen egy másik család, aki megsüti a másik felét. Ha nem tudják, hogyan, jöjjenek el, megmutatom, elmondom.

A hogyanról mindjárt kapunk is egy rövid leckét. Roland mindent grammra pontosan mér ki, és a kiflit, a méltán híres kiflijét másodpercre pontosan (12 perc, 35 mp) süti. Ezen a ponton hirtelen helyére kerül a VW Bogár, az osztrák bio gyümölcsle, a német bögregyűjtemény, a tiszta mosdó és a sváb rozskenyér: itt minden a német precizitásról szól.

„Ez itt több, mint egy pékség. Egy álom költözött ide a falak közé.” Ezzel a két mondattal kezdődik az a molinó, ami az üzletet kívülről díszíti. Roli és Norbi álma, ahogy a felirat hirdeti, de ez nem csak az ő álmuk. Amit létrehoztak, az a szakma álma, amiről eddig azt gondoltuk, hogy szép, de nem sok köze van a valósághoz. Egy olyan pékség, ahol minden valódi, nincs semmi trükk, le- és megrövidítés. Mindez gyakorlatilag bárki számára megfizethető árákkal.

Ilyen csak a mesében volt eddig, de most

Jászberényben valóra vált. Ez a csöpp kisváros hirtelen a szakma fővárosává vált. Senki nem mondhatja ezek után, hogy nem lehet kiváló minőséget készíteni, a kézműves pékség úri huncutság, és a minőség olyan drága, hogy azt az átlagember úgysem tudná megfizetni.

Ez még csak a kezdet. – Pont azt nem sütjük, amiben kimagaslóan jók vagyunk. Egyelőre azt sütjük, amire igény van. Sokkal több van a fejünkben, jövő év elejére remélem eljutunk oda, ahová szeretnénk – ad bepillantást Roland a jövőbe.



REINHARD *Special*

Legújabb fejlesztésünk a már befutott elektromos sütő. Energiaszükséglete: 5,5 - 6 Kw/h.

- ✓ nem kell gázterv
- ✓ nem kell kémény
- ✓ nem kell hatósági engedély
- ✓ bárhová áthelyezhető
- ✓ egyenletesebb sütés
- ✓ kis hőingadozás
- ✓ rendkívül költséghatékony üzemeltetés




+36-70/930-95-29
+36-70/323-59-84

Weboldal
www.cukraszkenemce.hu

Email
cukraszkenemce@gmail.com

Be sure. **testo**



Testo élelmiszeripari mérőműszerek HACCP International tanúsítvánnyal

- Infra-, felületi- és maghőmérséklet mérők
- Páratartalom és pH-mérők
- Sütőolaj minőség ellenőrző műszer
- Adatgyűjtők és monitorozó rendszerek

Bemutató cikkünket a 2017/09-es lapszámban olvashatja.

www.testo.hu

Cts-East Kft.
6000 Kecskemét, Vasút utca 1.
+36 30 968 3811

Ajándék tasakzáró gép!



Akár 24 kenyér / perc

Megbízható minőség

100% magyar termék



**4 év
GARANCIA**
★★★★



**Automata kenyérszeletelő
gépek széles választéka**

A termék nem működik gépkocsiban, a működését előműködés szükséges! A működésen felülretekintéskor (szünet)!

NE FÉLJÜNK A MULTIKTÓL

inkább tanuljunk tőlük!

Pékvállalkozók között forgolódva azt tapasztalom, hogy számukra ma az egyik legjelentősebb problémát a multi-láncok pékárú sütése és alacsony áraik jelentik. Valóban nehéz a határokon átívelő óriáscégekkel versenybe kelni, de szerencsére egyáltalán nem lehetetlen. Nyugat-európai kollégáink már több évtizede felvették a kesztyűt, így nekünk, magyaroknak elég, ha tanulunk tőlük, és meg is valósítjuk, amit ellestünk. Most induló cikksorozatunkban a pékségek nehézségeire keressük a megoldásokat.

Tanuljunk az ellenféltől!

A haditechnikában vagy háborúban, a sportban és a kapitalista piacban van egy fontos közös pont: az ellenfél legyőzése vezethet csak a verseny sikeréhez. Vajon milyen stratégiát valósít meg egy híres hadvezér vagy egy kiemelkedő sportoló? A hadvezér vagy a sportoló analizálja ellenfele technikáját, taktikáját, erősségét, gyengeségét, gondosan kielemezi, hogy mit és hogyan csinál, és a jót eltanulja. Alapszabály, hogy nem szabad leértékelni ellenfelünket, de a külső tényezőkre való folyamatos hivatkozás, más néven a háritás sem visz közelebb a megoldáshoz. Ezen hozzáállás elsajátításával tulajdonosként illetve cégvezetőként is eredményesek lehetünk. Nézzük hát az egyik fontos ellenfelet: a multit!

A multinál ma már nemcsak vevőcsalagató, hanem remek üzleti láb a pékárú

Lássuk közelebbről a pékek területét. Persze tudjuk, hogy nagy mennyiségben gyártani mindig könnyebb, sőt sokáig úgy tartottuk, hogy a multi csak vevőcsalagatónak használja a pékárut. Részben igaz,

de egyre nagyobb teret nyer a multi saját előállítású pékárú szekciója, és ma már remek üzleti lábnak tekinti a sütőipart. Ráadásul a hazai pékségekhez képest sokkal nagyobb tapasztalattal rendelkezik arra vonatkozóan, hogy hogyan kell a kapitalizmusban gazdálkodni...

Nem baj! Csináljunk jobb minőséget, és tanuljunk meg tőle profi módon gazdálkodni, vállalatot irányítani, hogy ne folyjon ki a pénzünk az ablakon! Nem ösztönből vezetni a céget, hanem rendszer segítségével. Méghozzá igazán okos, igazán specializált rendszer segítségével tudjuk csak megfogni a forintokat, a perceket vagy az alapanyag grammjait.

Tökéletes gazdálkodás nem megy kockás papíron

Egy multinacionális cégnél a gazdálkodás nem nagyjából van rendben, hanem abszolút mértékben. Minden erőforrás szigorúan beszabályozott, tökéletesen ellenőrzött, legyen szó alapanyag-felhasználásról, időfaktorról, készletről vagy emberi erőforrásról, hogy csak a jéghegy csúcsát érintsük! Nézzünk meg néhány

olyan tényezőt, amely a versenyképes cégek ismerve lehetnek egy kis vagy közepes pékség esetében is.

Alapanyag- és készletellenőrzés

Egy tökéletes gazdálkodásra törekvő cégnél a vezető pontosan tud minden gramm alapanyagáról, amely bekerül a termékekbe illetve ezzel párhuzamosan mindarról, ami raktáron van.

Ma már Magyarországon is sok pékségben van Parola Receptszámítógép, amelynek köszönhetően a cégvezető bármelyik pillanatban szűrőpróba-szerűen tudja ellenőrizni az egyes alapanyagainak mennyiségét anélkül, hogy teljeskörű készletellenőrzést tartana.

A rendszer megtérülése egy átlagos üzemi esetben fél év, utána pedig dagasztásonként garantáltan 80 forint pluszt jelent. A multinak megéri odafigyelni a sok-sok 80 forintra, mert kiszámolja, hogy az éves szinten mennyi megtakarítást jelent a cégnek. Érdekes módon Németországban az egészen kicsi kézműves pékségnek is megéri, ahogy ma már nálunk is egyre több cégvezetőnek.

A Landra következő számában el fogunk mélyedni a multinacionális vállalatok pékségei működésének, irányításának azon pontjaiban, amelyeket érdemes ellesni tőlük, ha a mai kor elvárásaival lépést szeretnénk tartani! Tartanak velünk!

Kácsor András - Parola Kft.



parola
Receptgép a Parolától
5 éve a piacon
Telefon: +36 20 569 8005

*Az élet
édesen
teljes*



WWW.KORONASCUKOR.HU





KEVERŐSZERKEZETEK JAVÍTÁSA, ÉLEZÉSE

fagylaltfagyasztó gépekhez

Hajtómű javítás, mechanikus karbantartás



Bravo
Frigomat
Frigolux
Mirköz
Thermodul
Ott Freezer
Carpigiani...

For english speaking,
please call: +36-70/376-86-92

Mobit: (+36) 70/ 389-12-08, Tel.: (+36-1) 287-11-36 Email: fabazbt@gmail.com

Amsa Higiénia

Professzionális
élelmiszeripari eszközök
és
tartórendszerek.





hillbrush
HYGIENE

Személyes igényfelmérés.

Egyedi tervezés
és
kivitelezés.



www.amsa.hu



Molnár Illés

33 éve az élelmiszeriparban

Minőségi sodort csigatészta



Sodort csigatészta




Formatervezési
mintaoltalommal
védett!



Lakodalmas csigatészta



Menetbordás csigatészta



Menetbordás köret csigatészta



A lakodalmas csigatészta és a sodort csigatészta mellett kétféle méretben kínáljuk a már megszokott menetbordás csigatésztaikat. Kérésére postán mintát küldünk!

Elismeréseink:






Elérhetőség: 2111 Szada, Jókai Mór u. 58/a
Telefon: 06-30/873-2648
E-mail: molnar1csigateszta@gmail.com

A JÖVŐ GONDOLATAI csokoládéba

– *Legközelebb bejutunk a döntőre* – mondta a Landrának **Domonkos Dávid** (Sugar! Design Cukrászat, Budapest) a World Chocolate Masters verseny kelet-európai fordulója után. A világ legrangosabb csokoládéversenyén ő és **Berta Gréta** voltak az első két magyar indulók, akik a varsói fordulón hazánkat képviselték.

Erről a megmérettetésről a márciusi számunkban már hírt adtunk (Landra 2017/3 34. oldal), és most azért emlékezünk meg róla, mert Dávid mondata lehet, hogy hamarabb valóra válik, mint reméltük. A jövő októberben esedékes párizsi világdöntőre húsz ország legjobb csokoládémestere fog bejutni, akiket regionális elődöntőkön választanak ki. Minden egyes fordulóról csak az első juthat tovább. Idén lezajlottak az elődöntők, egyedül az olaszoké van hátra, amit a Sigepen tartanak. Közben azonban egy ország visszalépett, és most a szervezőknek el kell dönteni, hogy kinek adják meg a továbbjutás lehetőségét az első forduló-ból kiesett nemzetek közül. Hamarosan esedékes a döntés, hogy a továbbjutónak legyen ideje felkészülni a világdöntőre. Ismét van miért szurkolnunk, a színpalák mögötti információk szerint Dávid az esélyesek között van.

– *Megleptük az egész mezőnyt* – meséli **Kolonics Zoltán**, a magyar versenyzők felkészítését irányító csapat vezetője, akinek a

versenyzői múltja is sokat segített a munkában. Neki a másik oldalról is komoly tapasztalatai vannak, hiszen már kétszer ő szervezte a Sirha Budapest Desszertversenyét. A Goodwill Csokoládé Akadémia és a Callebaut csokoládék magyarországi forgalmazója, a Goodwill Kft csapata Zoltán vezetésével mindent megtett a sikeres szereplésért.

Nemzetközi szinten most először mutatuk meg, hogy mennyit fejlődött a magyar csokoládé művészet az elmúlt években. Mi tudtuk, hogy sokat, lényegében felzárkóztunk vagy legalábbis nagyon megközelítettük a világszínvonalat, de ez Varsóban még meglepetést okozott. Bizakodásra ad okot, hogy a többi elődöntő eredményét kiértékelve az látható, hogy általában csak a továbbjutó győztesek azok, akik tényleg világszínvonalon alkottak, a többiek érezhetően elmaradnak tőlük. Dávid viszont akár győzhetett is volna, olyan szintű volt a versenymunkája. Nagyon közel vagyunk a döntőhöz, ha most nem is sikerül, legközelebb jó eséllyel indulhatunk.

– *Dávid szobra a fizikai határokat feszegette, pengeélen táncolt* – meséli **Vészely Attila**, aki a Goodwill Csokoládé Akadémia részéről szintén részt vett a versenyzők felkészítésében. Statikus és matematikus segítségét is igénybe vették, hogy egy lélegzetelállító alkotás szülessen. Igazi csapatmunka volt, de a verseny súlya Dá-

vidon és Grétin nyugodott. Végül mindketten nagyon jól teljesítettek élesben. – *Azok voltak a legnehezebb másodpercek, amikor néztük, hogy Dávid egyedül viszi ki a szobrát. Több, mint 40 kg volt. Ha eltörik, oda a verseny* – meséli Zoltán. Dávid kiváló fizikuma és a magassága (2 méter) segítségére voltak egy ilyen hatalmas alkotás elkészítésében és mozgatásában.

A verseny után Gréti és Dávid kaptak egy-egy ajándék belgiumi Csokoládé Akadémia képzést, ahová Zoltán is elkísérte őket. Dávid, mint dobogós a versenyen nyerte a részvételt, Grétának pedig a Goodwill Kft. adta ajándékba az utat, az utazást pedig mindkettőjüknek fizette. Egy különleges tanfolyamon vettek részt, amit az ukrán építész-cukrász hölgy, **Dinara Kasko** tartott, aki arról híres, hogy különleges, geometriai formákra alapozott tortákat, desszerteket alkot.

– *Hat-hét rétegű tortákat láttunk, amelyeknek a formái 3D nyomtatással készültek* – mesélik. Mindez már a jövőt idézi, ami magának a World Chocolate Masters versenynek is a témája. Futropolis, azaz a jövő városa, ami zöld, élhető lakóhelyet biztosít a Föld népességének. Kifejezett célja volt a versenykiírásnak, hogy a legmodernebb technikákat – például lézervágás, 3D nyomtatás – behozza a cukrászatba, a fiatalokat arra buzdítsa, hogy tolják ki a szakma határait, új utakat ke-



álmodva



resve. Dinara mindennek az egyszemélyi megtestesítője, volt mit tanulni tőle.

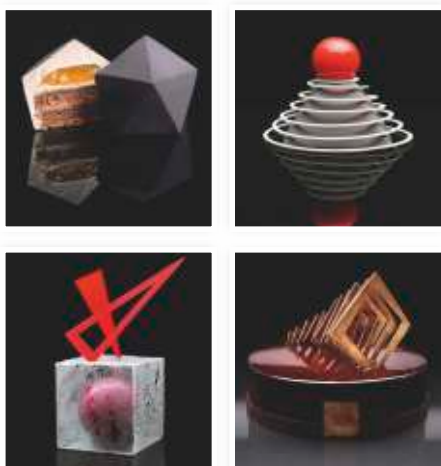
Mindeközben az is látszik, hogy a francia cukrászat jelenleg éppen visszanyúl a régi receptekhez, a macaront, az Eclair-t, a St.Honoré-t igyekeznek új megközelítésben tálalni. Ez a két irány határozza meg ma a cukrászat fejlődését: a klasszikus,

bevált receptek modernizálása, felfrissítése, és új formák, a látvány tökéletesítése.

Valójában ez a két fejlődési irány nem ellentétes: az lesz igazán sikeres, aki ötvözni tudja mindkettőt, a hagyományos, közkedvelt desszerteket tökéletesítve mai, meglepő és megkapó köntösbe tudja öltöztetni őket.

Ehhez még mélyebbre kell ásni, új tudásra lesz szükség. Ahogyan Dinara behozta az építészetet, úgy lesz szükség a biológiára, a fizikára és a kémiára.

Most már mi is egyre inkább részei vagyunk a nemzetközi szakmai vérkeringésnek, és ez leginkább a Goodwill Csokoládé Akadémia munkájának köszönhető.



Képek a belgiami kurzusról





CALLEBAUT®

BELGIUM, 1911

Aranyba burkolt kényeztetés

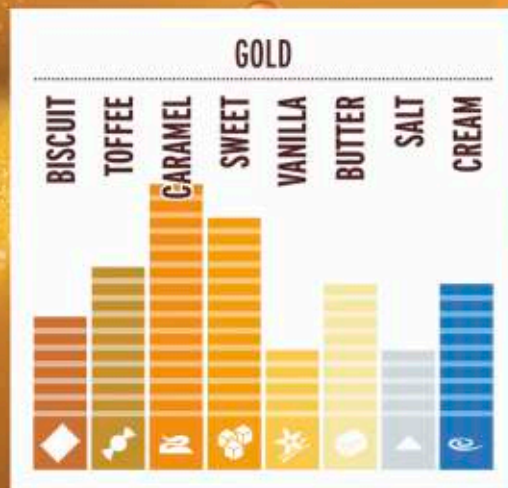


Új íz.
A már ismert megbízható minőség.

- Exkluzív karamellás csokoládé, gazdag tejszínes, vajkaramellás ízvilág, egy leheletnyi sóval
- Lágy aranykaramell szín borostyános aranyfüsttel
- Callebaut valódi belga csokoládé

Már előrendelhető a Goodwill Kft-nél:

rendeles@gwn.hu, +36 28 920 900



FORRÓ ITALOK

a hűvös napokra



Ahogy az őszi kínálatban a fagyaltokat váltják a sütemények, ugyanúgy átadják a limonádék, hideg üdítők a helyüket a meleg italoknak, a kávéknak és a forró csokoládéknak. Így megy ez évről-évre, de közben megváltozott a fogyasztói igény. A kávé világa kitágult, az egykor csak „feketének” emlegetett ital köré szakma épült. Számtalan változatot, egyedi különlegességet kaphatnak azok, akik nem csak a koffein miatt kávéznak. Ma már elkötelezett baristák főzik, alkotják a lattékat, macchiátokat, mochakat. A kávébabok fajtája, ízvilága, pörkölési módja a csokoládéhoz hasonlóan széles választékot alakított ki, ahol az alap ízek mellett különlegességek is helyet kaptak.

Az elmúlt néhány év gasztroforradalma ezt a területet se kerülte el. Határozott igény alakult ki a minőségi kávék iránt, ami nagy-szerű lehetőséget nyújt úgy a cukrászatok, mint a pékboltok számára. Nekünk minden adott ahhoz, hogy a kávéval új és hűsleges vásárolókat tudjunk magunkhoz kötni. A kávézás sokak számára egy pillanatnyi szusszanás a napi rutinban, amihez mi kellemes környezetet, egy pár falatot is tudunk biztosítani. Ha valahol lehet egy jó kávé inni, oda kötődnek, és gyakran visszatérnek az emberek. Ha meg már ott vannak, jó eséllyel valami mást is vesznek. Magyarán a kávé lehet az a „mézesmadzag”, ami akár naponta behúzza hozzánk a vendégeket, olyanokat is, akik egy cukrászdába vagy pékboltba nem vagy csak ritkán térnének be.

A kávék mellett egyre népszerűbbek a forró csokoládék. Kevés ehhez hasonló termék van, ahol ennyire különböző „megoldásokat” ugyanazzal a névvel illetnek. Az alapanyag lehet kakaó vagy csokoládé, víz vagy tej, lehet benne cukor vagy más édesítő, krémesítő anyag és persze ízesítés. A minőségi választék az ihatatlantól a kifejezetten finom, igényes alkotásig terjed. A legtöbb helyen valamilyen kész italport használnak, ami egyszerű, ki van adagolva, és a kávégép által előállított forró vízzel kell csak összekeverni. Tényleg egyszerű, de elég szimpla megoldás. Pont olyan, mintha instant porokkal oldanánk meg a kávékínálatot. Van, ahol csak erre van lehetőség és igény, de van más út is.

A cukrászok számára különösen adódik, hogy valódi csokoládéból, saját maguk készítsenek forró csokoládékat, amik túlmutatnak minden gyári terméken, és jól illeszkednek egy kézműves desszerteket árusító üzlet kínálatába. Hogyan készül az egyedi, minőségi forró csokoládé? Egyszerűen úgy, hogy iható állagúra hígítunk egy ganache-t. (Tejszín helyett használhatunk tejet is az alap elkészítéséhez.) Igazán egyszerű, és összehasonlíthatatlanul finomabb, mint a kakaó alapú, porból készített névrokona. Ízesíteni szinte bármivel lehet, amit csokoládéhoz amúgy is szoktunk használni. Természetesen arról se feledkezzünk meg, hogy a különböző csokoládékkal karakteresen más és más forró italokat lehet alkotni. Érdemes egy kicsit kísérletezni, legalább olyan gazdag lehetőségeket rejt ez a termékkör, mint a kávé.

Mi történik, ha a kettőt kombináljuk? Kávé forró csokoládéval ma még nem mindennapi ital, de valójában ebbe az irányba tar-

tunk. A kávék egyre lágyulnak, egyre kevésbé keserűek, és már jó ideje megjelentek a kakaós, csokoládés ízesítések. Változik a köz-íz, és egyre többen ráéreznek arra, amit ma már tudományos vizsgálatok is alátámasztanak: a kávé akkor a legegészségesebb, ha csokoládéval együtt fogyasztják. A csokoládé ugyanis „kismítja” a koffein hirtelen hatását, hosszabb időre húzza szét, ezáltal kisebb terhelésnek teszi ki a szervezetünket. A kávé által okozott szorongást is megszünteti a csokoládé. Érdemes párosítani a kettőt, csokoládés kávé vagy kávé forró csokoládét kínálni.

A forró italokban nagyon komoly lehetőségek rejlenek, amiket ki kell aknáznunk. Most kezdődik a szezonjuk, itt az idő fejleszteni, kísérletezni, új termékeket bevezetni.





Magyar termékekkel az Önök szolgálatában!



EFOAMI KFT

Papír alapanyagú csomagolóanyagok
GYÁRTÁSA és FORGALMAZÁSA:

Tortacsipkék • Papírtálcák • Tortás, süteményes dobozok • Pizzás és Díszdobozok
Csomagolópapírok • Bon-Bonos, és Boros dobozok • Almás és papír ládák • Kávé-, sütemény-, arany alátétek

Csomagoló papírját, tortás dobozát SAJÁT NYOMATÁVAL ellátjuk!

BEJGLI ÉS SÜTEMÉNY ALÁTÉT



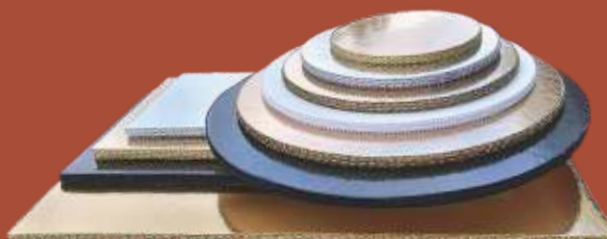
KARÁCSONYI CSOMAGOLÓ



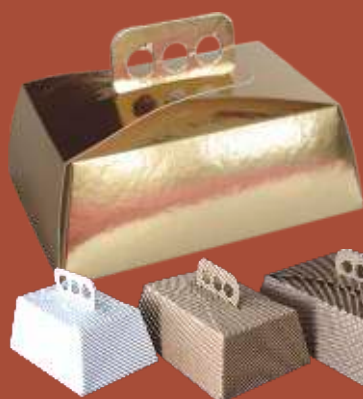
TORTACSIKÉK



TORTA DOB ARANY, EZÜST, FEKETE, FEHÉR SZÍNEKBE



SÜTEMÉNYES DOBOZ



KARTONTÁLCÁK



LÁDÁK, DOBOZOK



EMELETES DOBOZOK



VIRÁGOS - INDA MINTÁS TORTÁS DOBOZ



2,5 mm ALÁTÉTEK
ARANY, EZÜST, FEKETE
ÉS FEHÉR SZÍNEKBE



WAX FÓLIA
NYOMDÁZVA
ÉS NYOMATLANUL



Minőségünk garanciája Ferkó András 30 éves gyártói tapasztalata.

EFOAMI KFT Nyíregyháza, Simonyi Óbester u. 34.

E-mail: efoamikft@indamail.hu • Telefon: +36-20-387-5129 • www.foami.hu

GYÜMÖLCSPOROK

- kis kiszérelés (500g)
- cukrászok és csokoládé manufaktúrák számára
- különböző méretben (0,5 - 1,4mm)

9 ÍZBEN

(Marokkója, fekete ribiszke, szilva, sörzaburrok, piros ribiszke, fekete szeder, narancia, mangó, eper)

Kiskertem MTKI
www.mtki.hu

TISZTELT KAKAÓPOR / NÖVÉNYI ZSIRADÉK FORGALMAZÓK, FELHASZNÁLÓK!

Importőr szakcégünk ajánlata:

1. Csúcsmínőségű kakaóporok natúr és alkalizált kivitelben 10-12%-os valamint 20-22%-os vajtartalommal
2. Pálmazsírok gasztronómiai, sütőipari és édesipari célra
3. Finom őrlésű kókuszreszelék cukrászat, édesipar számára
4. Cukrászati félkésztermékek – speciális bevonómasszák, fondant, öntetek
5. Kókuszolaj a gasztronómia részére és kozmetikai célokra

Látogassák meg honlapunkat:
www.hawk.co.hu
Mail: info@hawk.co.hu

HAWK TRADING KFT.
1124 Bpest, Jagelló út 11.
Tel./Üzenetr./Fax 365-0388
Mobil tel.: 30/931-4319

DANTOM

TÉSZTAIPARI GÉPGYÁRTÁS, TERVEZÉS, FEJLESZTÉS

Univerzális tészta szeletelő

Tarhonya automata

Tésztaipari automatizálás

Tésztaipari szolgáltatások

www.dantom.hu

ROTOMAX FORGÓKOC SIS KEMENCÉK A GYÁRTÓTÓL

Magyar gyártótól a hazai piaci igényekre szabva! Kedvező áron már **3.200.00 HUF-tól** elérhető, 24 hónap garanciával, gyári szervizháttérrel

- Minden szabványos lemez mérethez
- Megnövelt gőzölési teljesítmény
- Gáz vagy elektromos fűtés
- Nagy felületű, energiatakarékos hőcserélő rozsdamentes acélból
- Rozsdamentes acél burkolatok
- Manuális, digitális vagy érintő képernyős vezérlés
- Az összes kemence kocsi típusával kompatibilis méretben rendelhető (nincs szükség a meglévő kocsik cseréjére)

Rozsdamentes sütőkocsik és alumínium sütőlemezek akciós áron rakátról!

MB MODUL-BAKE KFT. 1239 Budapest, Dél u. 2.
06 70 319 72 11 - 06 70 319 72 12 - 06 1 630 73 94
janos.szabo@modulbake.hu - modul@modulbake.hu

www.modulbake.hu
facebook.com/modulbake



BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,
gasztronómiai nagykereskedés



Próbálja ki Ön is minőségi, finom és sokféleképpen használható újdonságainkat!



**Sütésálló,
fagyasztható töltelékek**

Felhasználási javaslatok:

- Krémek közé rétegezve
- Felületi bevonatként
- Krémek ízesítésére
(pl: joghurtos mangó)
- Péksütemények töltelékeként
- Pitékhez



Mangó töltelék

Kirobbanó mangós ízvilág, a friss és különleges ízek kedvelőinek.



Meggy töltelék

70% gyümölcsstartalommal egész meggysemekkel, a valódi ízélményért.

Törökmogyoró marcipán

Ízletes marcipán különlegesség törökmogyoróból, a finomságok kedvelőinek. Sokoldalúan felhasználható!



Mogyorós csók:

**1 kg Mogyoró marcipán
30 g tojásfehérje**

**Keverje össze,
csillagcsöves nyomószákból
formázza szilikonos sütőpapírra.
Süsse 175 fokon kb 10 percig.**

Budapest

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 37.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 101
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

TARTALMAS, VÁLTOZATOS

ősz képzések a Békás Kft-nél

A Békás Kft. ősszel egy három állomásos tréningorozatot álmodott meg, ahol külön figyelmet fordítanak a pék-, cukrász- és „mentes”- termékekre külön-külön. Eddig két tréningen vagyunk túl:

Az „**Iskolakezdés mesterfokon**” péktréning elsősorban a pékségeknek hivatott olyan új és egyszerű alapanyagokat, recepteket bemutatni, amelyekkel nemcsak az iskolakezdés, hanem a mindennapi értékesítés és munka is egyszerűbbé válik.

Az Uniferm Pane Adria mediterrán keverékéből remek kenyérfélék, és ricottás, mozzarellás és szárított paradicsomos lepények is sülték. Ízletes lehetőség, ha újdonsággal szeretnék meglepni a vásárlóikat. A magos kenyerek kedvelőinek a méltán népszerű Ecotrade Dynowsky kenyere került az asztalra, amely 50% magot tartalmaz, magas rost és kalcium tartalommal rendelkezik. Egészséges alternatívát nyújt a gyerekek tízóraiához is, a kiegyensúlyozott étrend része.

A „**Formabontó desszertek ősze**” cukrásztréning olyan nagy népszerűségnek örvendett, hogy a tervezett egy helyett két napos, teltházas előadást tartott **Nagy László**, a Békás Kft. cukrászmestere közel 80 partnerük részére.

A rendezvényt az édes cukrászsütemények uralták, de a sajtos, szárított paradicsomos pogácsa remek vendégváró falatnak bizonyult. A tejfölös pogácsatészta

kevert Vortumnus szárított paradicsom csíkok remek ízt és színt adtak a tésztának, ezzel bizonyítva, hogy nemcsak a tepertős/sajtos/magvas variációk léteznek.

A tréning középpontjában a népszerű törökmogyoró állt, mert gluténmentes, paleo étrendbe is beilleszthető, és nem emeli számottevően a desszertek szénhidrát tartalmát sem. Ízvilága remekül párosítható többek között a Norte csokoládékkal, és a gyümölcsökkel is kellemesen harmonizál. Nemcsak egészben, hanem tört, liszt és paszta formában is megköszönhetők a résztvevők. Az egyik legnépszerűbb desszert a Sárgabarackos-csokoládés tart lett. A különlegessége, hogy egy kakaós sable-ba egy brownie-s töltelék került, amely a törökmogyoró lisztől és a tört törökmogyorótól lett még ízletesebb.

Próbálta már más liszttel készíteni a macaront, mint mandulaliszttel? Ha még nem, és készítené valami különlegeset, akkor próbálja ki törökmogyoró liszttel.

A folyamat ugyanaz, az íz mégis más, a színe pedig hasonlít a mogyoróéra, így színezést se igényel. Mogyorós és étcsokoládés töltelékkel is elkészítették, így egy karakteresebb és édesebb változatban is bemutatásra került.

Krémes desszertekből sem volt hiány. A hangsúly a színeken, ízeiken és a divatos megoldásokon volt. Az elmúlt pár évben nemcsak külföldön, hanem itthon is előtérbe került az úgynevezett „naked cake”, vagyis a „csupas torta”, amelyet tányérszerűként tálaltak, ehető virág díszítéssel, amely remekül illett a savanykás, magas gyümölcs tartalmú mangó töltelékhez.

A tréningen láthattuk és kóstolhattuk a légiessen könnyű chiffon piskótát matcha porral ízesítve és színesítve, amit citromos-mascaronés krémmel és színes gyümölcsökkel díszítettek. Különleges íz, gyönyörű színek és tálalás a siker titka!

László hisz abban, hogy egyedi töltelékkel és feltűnő díszítéssel az ekler a pult éke lehet a hétköznapokon is. Töltöték tejszínhabbal lazított Babbi 100%-os mogyorópasztával, friss kávéval ízesített Kremback hidegkrémporral és a hagyományosabb ízvilág kedvelői sima vaníliás töltelékkel is kipróbálhatták.

Figyelje a Békás Kft. honlapját (www.bekaskft.hu) és Facebook oldalát (facebook.com/bekaskft), hogy ne maradjon le következő rendezvényeikről!



Vásároljon azonnal készletről!

Cégünk fagylaltgépeket, pasztőrözőket, sokkolókat, háttérhűtőket, hűtőpultokat és süteményes vitrineket kínál.

További termékeinkről érdeklődjön személyesen székelyünkön vagy telefonon, e-mailben.



Rozsdamentes és poli-carbonát fagylalt tégelyek

Inox	36×16×12	2750 Ft + Áfa/db
Inox	36×16×8	2600 Ft + Áfa/db
Inox	36×25×8	3200 Ft + Áfa/db
Inox	36×25×12	3350 Ft + Áfa/db
P-C	36×16×12	1850 Ft + Áfa/db
P-C	36×25×8	2000 Ft + Áfa/db
P-C bl.	36×16×12	2200 Ft + Áfa/db
P-C bl.	36×25×8	2450 Ft + Áfa/db



GelatoIce Kft.

Zalaszentgrót, Túrjei út 42 • Telefon: 06-30/469-9445
Email: info@gelatoice.hu • Web: www.gelatoice.hu



EGY CSALÁDIAS TALÁLKOZÓ

Longarone, az olasz fagyalt városa

Longarone fogalom a magyar cukrászok, fagyaltosok között. Sokan már akkor hallottak róla, néhányan el is jutottak az észak-olasz kisvárosba, amikor Hegyeshalomnál még igen kicsi és nagyon szigorúan ellenőrzött volt a forgalom. Ötvennyolc év van a város fagyalt kiállításának mögött, ami szép kor egy szakmai rendezvény történetében. Több generáció váltotta azóta egymást, amikor először gondolták úgy a nyárra Európába kirajzó venetói fagyaltosok, hogy lenne miről beszélgetniük, ha már télre hazamentek.

A MIG – ez a valódi neve Longarone fagyaltkiállításának – a mai napig megőrizte a kezdetek célkitűzéseit. A világ azóta nagyon sokat változott, globalizálódott, de ők megmaradtak egy igazi olasz, elsősorban az Európában élő olasz fagyaltosok találkozójának. Ma már visszaneve lo-

gikus, de akkor nagyon előremutató volt a gondolat, hogy annak ellenére, hogy tucatnyi országba rajzottak szét a környék vállalkozói, tartsák egymással a kapcsolatot, formálják közösen az „olasz fagyaltot”, a gelato-t, hiszen ez egy olyan közös márkájuk, amire mindannyiuk üzlete épül. Így lettek – vagy eredetileg is azok voltak – egy nagy család, a vásár pedig kifejezetten családi. Itt nincs százezer látogató, végigjárhatatlan csarnok-rengteg, ellenben van igazi olasz fagyalt, és minden, ami az elkészítéséhez kell.

Minket pedig, ha nem is családtagként, de jó barátokként fogadnak. Az olasz és a magyar mentalitás nem áll messze egymástól, és lehet, hogy még a nemzeti színek is segítenek. Legtöbbször könnyebben szót értünk velük, mint bármely más nemzetbeliekkel. Talán ők is így vannak velünk.

Hét és fél óra – ennyire van Longarone Budapesttől autóval utazva. Igazán nem egy hatalmas távolság, és mióta Szlovénián át szinte végig autópályán utazhatunk, az osztrák hegyekben előforduló korai alpesi havazásoktól sem kell tartanunk.

December elején kinek jut eszébe a fagyalt? Az előrelátó cukrászoknak, fagyaltosoknak. Bár nagyon korainak tűnik még a jövő nyárra gondolni, viszont sokan most érnek rá igazán, és különösen ha komolyabb beruházást, átalakítást terveznek, ilyesmire gyűjtenek ötletet, akkor a MIG egy jó kiindulópont lehet. Nem, elsősorban nem itt fogják megtalálni az új szezon ízeit, viszont a hagyományos, „igazi” olasz fagyaltokról itt kaphatják a legtöbb ötletet, információt. Ha idejük engedi, érdemes útra kelni, és ellátogatni olasz barátainkhoz, akik minket is várnak.

1959 TRADÍCIÓ INNOVÁCIÓ 2017

MIG

LONGARONE

www.mostradelgelato.com

58. Nemzetközi Fagyalt Szakkiállítás

A fagyaltkészítés alapanyagai, gépei és eszközei

Longarone
2017. dec. 3-6.
NYITVA TARTÁS: 10.00-tól 18.30-ig



 **TÖLTSE LE AZ INGYENES MIG 2017 E-JEGYET**
www.mostradelgelato.com/ticket

LONGARONE FIERE DOLOMITI

A FAGYALTKIÁLLÍTÁS

1959 ÖTA

DOLOMITOK

CORTINA ALIZSIA LONGARONE TREVISIO TRIEST

BERGAMO MELANO VERONA VENEZIA

Csomagológépek



Fűtőszálak és fűtőbetétek gyártása és forgalmazása



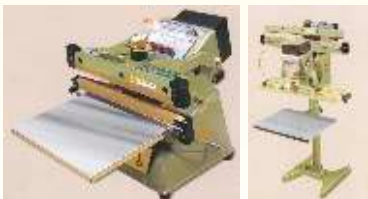
Tartós sütőfólia üvegszálbetétes teflonból

- Kényelmes és olcsó sütéshez, pirításhoz, grillezéshez
- 1000-szer újrahasználatos, 10-szer olcsóbb, mint a sütőpapír
- Ízsemleges és természetesen sikkamlós
- Élelmiszeripari használatra alkalmas, mindkét oldala használható, nem ragad, nem zsírosodik, könnyen tisztítható

Tálcás csomagoló max. 500 mm fóliával



Zacskózáró gépek hőszalagos dátumozóval asztali álló, 90°-ban billenthető fej



Folyamatos - sorozat tasakzáró álló és fekvő tasakokhoz festett rozsdamentes és saválló kivitelben



- Minden hegeszthető, vékony és vastag fóliához
- Kitorölhetetlen, esztétikus, 34 karakteres kódolás két sorban
- 300, 450, 600 mm széles tasak zárásához
- Fóliavastagsághoz szabályozható hegesztési hőfok
- 2, 5, 10 mm széles hegesztési varrat
- 5 állású billenthető fejjel

1103 Budapest, Cserkesz u. 85. Tel.: 1/261-0557, Tel./Fax: 261-6816

Mobil: 06-70-977-00-60, 06-70-977-00-69

Web: www.food-pack.hu • E-mail: zimmermann@food-pack.hu

Apróhirdetések

Új CARPIGIANI gépek és ORION pultok, vitrinek a hivatalos magyarországi forgalmazótól. Készenlétű bemutató gépek, pultok nagy kedvezménnyel. Ingyenes kiszállítás, beüzemelés, betanítás, gyári garancia. Hitel, lízing, beszámítás megoldható. Pályázati ajánlat készítése. Gyári alkatrészek, szerviz. Bulfoni Kft Tel.: +36-70/333-4043

Szűcsminőségű, energiatakarékos téstaszárítók, -gépek; szaktanácsadás. Új: Bioszintű aszalóberendezés! Szécsi Tamás téstai szakértő
Telefon: 30/737-4663 • www.szecsiteszta.freewb.hu

Eladó mozgó fagyalt és sütemény árusító Fiat Ducato. 12 és 220 V-ról is üzemel. Telefon: +36-30/377-7919

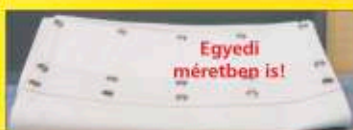
„Fürge” típusú kalapácsos daráló; keveset használt, olcsón eladó. Érdeklődni: +36-30/737-4663

Balaton parti városban saját termelőüzemmel és díszmunka-kiállítással rendelkező, jól bevezetett családi házas CUKRÁSZDA, (nemcsak cukrászda-ként üzemeltethető) frekvenciált idegenforgalmi környezetben nyugdíjba vonulás miatt eladó. E-mail: mail499@gmail.com

PREGEL Hungary keres budapesti bemutatótermébe és az ország területére oktató cukrászt. Elvárás: cukrász végzettség, angol és olasz kommunikációs készség, saját gépkocsi, vállalkozói igazolvány. Ajánlat: folyamatos képzések, kiemelkedő bérezés. Email: t.almasi@pregel.com

unicorna

1181 Budapest, Üllői út 497.
Tel.: 1/290-9921; 1/290-9226
www.unicorna.hu unicorna@unicorna.hu



A mindennapok eszközei továbbra is az **UNICORNA Kft.** kínálatában!
Házhozszállítás futárszolgálattal vagy saját kiszállításban!




**Ma megrendeli,
holnap kézhez kapja!**

32 féle színes aroma
Színezett aromák -
Cukrász aromák -
Por és folyadék színezékek -
Por aromák - Horgász aromák
1 kg-os és 100 ml-es kiszerelésben is!

Tekintse meg árlistánkat:
www.aromaexpressz.hu

Telefon!Fax: 79/322-040 E-mail: info@aromaexpressz.hu
Mobil: 30/924-4704 **OPTIMUM Kft.**



Vargayáson, mert megszereti!

Tisztelt Kollégák figyelem!
Köszönjük meg új termékünket a hungarikumként számontartott LÜDGÉGE csigatészta, melyet nagymamánk receptje alapján gyártunk. Most bevezető áron kis és nagy tételben is kapható, kicsomagolva, és ömlesztve.
Kérésre mintát küldünk!
Előre is jó étvágyat kívánunk!

Nagymamától
Lüdgéges Csigatészta

Varga és Társai Kft.
2766 Tápószéle
Vörösmarty M. u. 11.
Tel.: (53) 380 640
Fax.: (53) 581 027
Mob.: (30) 475 7651
E-mail: Vargateszta@axelero.hu
Weblap: <http://Vargateszta.internettudakozo.hu>

Hamarosan megkezdjük új termékünk a **BREADY félautomata kenyérszeletelő-csomagoló** vonalunk forgalmazását.

Egy gép mely lehetőséget nyújt a gyártási folyamat automatizálására, ugyanakkor biztosít egy folyamatos gyártási ütemet, a lehető legkisebb szükséges munkaerővel.

Egyéb termékeink:
Sokkfagyasztó alagutak
Hűtőházak, hűtőkamrák
Spirálfagyasztó
Jégpehely gyártó gépek
Technológiai vízhűtők
Látványkemencék



SW COOL
Hűtő- és Klimatechnikai Kft.

+36.34.426.287 +36.30.498.3907 / +36.20.981.7845 info@sw-hutotechnika.hu www.swcool.hu

HÍRMORZSÁK



MASTERS DE LA BOULANGERIE

Február 3-tól három napon át tart majd a párizsi European keretében a Louis Lesaffre által életre hívott Masters de la Boulangerie, azaz szabadon fordítva a Pék Mesterek Tornája.

Három kategóriában hat-hat versenyző méri össze a tudását, a korábban, máshol megszokott versenyekhez képest jóval összetettebb módon. Már nem csak a termék számít, maguk a pékmesterek kerülnek mérlegre. A zsűri azt is kutatni fogja, hogy mennyire eredetiek, innovatívak a gondolatok a termék mögött, honnan jöttek az ötletek, és ezek hogyan tükrözik a versenyző személyiségét.

Sajnos magyar indulónak most nem tudunk szurkolni, de akinek van rá módja, érdemes követnie a versenyt, minden bizonnyal sok izgalmas megoldást, ötletet láthatunk majd.

FOOD INGREDIENTS

November 28-30. között kerül sor Európa legnagyobb élelmiszer alapanyag szakvásárára Frankfurtban. Az FI fő témái a természetes összetevők, a funkcionális élelmiszerek, a só-, zsír- és cukorcökkentés, a „mentes” termékek köre és az elhízás elleni küzdelem.

Azon túl, hogy itt egy helyen szinte az egész világ élelmiszer alapanyag választéka felvonul, számtalan konferencia, előadás lesz a fenti témákról. Az alapanyagok mellett a gyártó és csomagoló gépek is helyet kapnak.

GLUTÉN ÉS LAKTÓZ MENTES EXPO

November 18-21. között Rimini-ben kerül sor a Glutén- és laktózmentes termékek világvásárára, amelyen belül helyet kapnak a pékáruk, sütemények, cukrászati és édesipari termékek, száraztészták, snackek valamint a fagyalt is számos más szektor mellett.

A mentes termékek iránti igény évi kétszámjegyű növekedést mutat, ezért számunkra is hasznos lehet új ötleteket meríteni egy ilyen tematikus szakkiállításról.

PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY 2018

Dísz torta és cukrászati artiztika versenyt hirdet felnőtt és tanuló kategóriákban a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete. A verseny 2018. február 7-én kerül megrendezésre a SIRHA Budapest kiállítás keretein belül.

Január 15-ig lehet jelentkezni, de csak az első 40 nevezést fogadják. Kategóriától függetlenül az Ipartestület 100.000,- Forintot ajánl fel különdíjként, innovatív, kreatív, újító megjelenés és/vagy technológia esetén.



INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS

A rangos csokoládéverseny londoni világdöntőjére bejutottak között ismét szép magyar sikerek születtek, bár idén aranyérmeket sajnos senkinek sem sikerült elhozni. A **ChocoCard** három ezüstöt, a **Cadeau Bonbon Manufaktúra** kettőt, a **Harrer Chocolat** pedig egyet kapott. Három magyar bronzérem is született, a **ChocoCard**, a **chocoMe** és a **Sweetic** kaptak egyet-egyét.

Gratulálunk, és örülünk, hogy ismét öregbítették a magyar csokoládék hírért. Különösen annak fényében kimagaslóak az eredmények, hogy a régiókból semelyik másik országból nem voltak díjazottak, és egy nagyon erős nemzetközi mezőnyben álltak helyt.



PÁLYÁZATI KIÍRÁS

Hamarosan indul a GINOP -2.1.8-17 - A „KKV-k versenyképességének növelése adaptív technológiai innováció révén” tárgyú pályázati felhívás. A pályázatok benyújtása várhatóan 2017. november 30. 9 órától 2018. január 31-én 12 óráig lehetséges.

Minimálisan 5, legfeljebb 15 millió forint igényelhető, 50%-os támogatási arány mellett, a közép-magyarországi régiót kivéve.

Zsíroldás ipari környezetben

Brutális erővel a zsírok ellen



Owen hideg zsíroldó

- ▶ **Extra erős zsír- és olajoldó hatás.** A létező legerősebb lúgokat a lehető legnagyobb mennyiségben tartalmazza a hatásos tisztítás érdekében. Ráégett, megszáradt, nehezen eltávolítható zsírok és szennyeződések eltávolítására alkalmas.
- ▶ **Gyors behatási idő (3-15 perc).** A hideg zsíroldás munkakörülményeihez képest gyorsan, mindössze 3-15 perc alatt elvégezhető a takarítási feladat.
- ▶ **Magas viszkozitás.** Függőleges felületen is használható, sokáig megmarad, így a hideg zsíroldó hatását ott is 100%-osan kifejti.
- ▶ **Balesetmentes felhordás.** Az Owen hideg zsíroldó – sűrű állagának köszönhetően – pumpálása közben nem keletkezik belelegezhető permet, ezzel garantálva felhasználója légutainak és légzőszerveinek biztonságát.

Wow grilltisztító

- ▶ **Nagyon erős zsír- és olajoldó hatás.** Friss és megszáradt, nehezen eltávolítható zsírok és szennyeződések eltávolítására is alkalmas.
- ▶ **Hideg és meleg zsíroldásra (max. 70°C).** Nem kell megvárni míg a felület teljesen kihűl. Csak olyan oldószert tartalmaz, amely nem gyúlékony. A meleg felületen azonnal hat, nincs behatási idő.
- ▶ **Magas viszkozitás.** Függőleges felületen is használható, sokáig megmarad, így a hideg zsíroldó hatását ott is 100%-osan kifejti.
- ▶ **Balesetmentes felhordás.** A Wow grilltisztító – sűrű állagának köszönhetően – pumpálása közben nem keletkezik belelegezhető permet ezzel garantálva felhasználója légutainak és légzőszerveinek biztonságát.



Geoxid alumíniumbarát hideg zsíroldó

- ▶ **Erős zsír- és olajoldó hatás.** Nehezen eltávolítható zsírok és szennyeződések eltávolítására is alkalmas.
- ▶ **Nem maró hatású.** Erős hideg zsíroldó hatású, ugyanakkor a legerősebb maró komponensektől, Nátrium-és Kálium-hidroxidtól mentes.
- ▶ **Alumíniumbarát.** Fémvédő adalékot tartalmaz, amely gátolja a zsíroldó szer korróziós tulajdonságait.
- ▶ **Univerzálisan felhasználható.** Felmosáshoz, általános lemosáshoz vagy áztató tisztításhoz egyaránt használható.

Zsíroldó infóvonal: 06-20-583-4371

Keressd kedvenc beszállítódnál!

Új ötletek, új receptek, új lehetőségek

TALÁLKOZZON VELÜNK **AKCIÓVAL*** EGYBEKÖTÖTT
BEMUTATÓINKON!

2017. Október 30. 10:30-tól

Balatonfüred - Halászkert Étterem

2017. November 13. (Hétfő)

Budapest - Andretti Üzletház

Sütemény készítés



- Növényi tejhelyettesítő (**PaleOK T-Por**) használata
- „Minden mentes” **Károlyi alapkrém** használata, variációk
- **Gluténmentes, PaleOK** desszertek készítése
- Eszetrházy torta másképpen - így készítjük a XXI. században!
- Darabos süthető töltelékek **Almacukorral** édesítve

Fagylalt készítés



- Milyen a jól kiegyensúlyozott fagylalt?
 - főzött **Lelle-100** fagylalt alap bemutatása (ízesítés, újdonságok)
- „Minden mentes” fagylaltok
 - finoman és egyszerűen! - kevés alapanyagból finomat
- **Dia-Wellness** és **PaleOK** variegatok, öntetek

***AKCIÓ! A bemutató helyszínén 20-30% árengedmény!**

További információt kérjen elérhetőségeinken.

Budapest

1044, Megyeri út 51.
Tel.: 1 233-0710, Fax: 1 435-1041
e-mail: megrendeles@m-gel.hu
www.m-gel.com

Veszprém

8200, Fenyves utca 99.
Tel.: 88 413-820, Fax: 88 413-821
e-mail: megrendeles@m-gel.hu
www.m-gel.com

Fehérgyarmat

4900, Matolcsi út 9.
Tel.: 44 510-128, Fax: 44 510-129
e-mail: megrendeles@m-gel.hu
www.m-gel.com

