

پیام گلن ۱۱۹۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و سوم - تیر ماه ۱۴۰۴ - ۴۲ صفحه



سه روند برتر قنادی در سال ۲۰۲۴

کارات سوپرکرم بیسکویت

رژیم غذایی متعادل

 **golnan
puratos**
Food Innovation for Good
گلنن پوراتوس

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۹ مجله پیام گلن

شکلات ۲۳

- کارات سوپرکرم بیسکویت ۲۴
- دستور تهیه دسر کرم بیسکویت ۲۶



سلامت و تندرستی ۲۷

- رژیم غذایی متعادل ۲۷



آموزش‌های مهارتی گلن پوراتوس ۳۱

- سفر اعضای هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا به استان یوشهر ۳۱
- کتاب راهنمای مربیان؛ مرجع و مبنای تدریس همکاران ۳۲



مسئولیت‌های اجتماعی ۳۴

- گزارش مسئولیت‌های اجتماعی گلن پوراتوس در سال ۱۴۰۳ ... ۳۵



سرمقاله ۲

- کاهش قیمت‌ها، یا افزایش درآمد! ۲



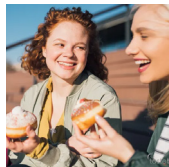
گزارش ۳

- ماه رمضان، فرصتی برای باهم بودن ۳



اخبار ۵

- سه روند برتر قنادی برای سال ۲۰۲۴ ۵



نانوایی ۹

- نان بهتر؛ آینده ای بهتر ۱۰
- دستور تهیه باگت خمیر ترش با آرد کامل ۱۳



قنادی ۱۴

- هر محصول قنادی، داستانی برای گفتن دارد! ۱۵
- دستور تهیه انواع چیزکیک ۱۷
- کرمی‌ویت کلاسیک ۲۱
- دستور تهیه تارت توت‌فرنگی ... ۲۲



صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیر مسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: بنیامین شریفی‌فر
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن آمدگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می‌دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلن با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلن، الزاما به معنی تایید آن مطلب نیست.
نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴۰۲۱
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰
چاپ: نامی نقش/ تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخیرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالار فاتح، پلاک ۳، تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

golnan puratos

Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

کاهش قیمت‌ها یا افزایش درآمد!

نکته اساسی در این ارتباط این است که در کنار برکات مترتب بر این آزادسازی، قشری از جامعه که درآمد ثابت دارند؛ مثل کارگران و کارکنان دولت و بخش خصوصی تحت فشار قرار می‌گیرند و با درآمد ثابتشان از پس هزینه‌ها و افزایش قیمت کالاها بر نمی‌آیند که موضوع درست و قابل لمسی است. در این ارتباط دو نوع استراتژی را نظام می‌تواند در پیش بگیرد:

۱ دنبال بگیر و ببند و سرکوب قیمت‌ها باشد؛ چیزی که متأسفانه به‌رغم جواب‌دادن مرتب تکرار می‌شود.

۲ افزایش و تعدیل درآمد کارکنان و کارگرانی را که درآمد ثابت دارند، بپذیرد و طبیعی تلقی کند؛ امری که در خیلی از کشورها امری پذیرفته شده است؛ به‌عنوان مثال در همین کشور هم‌جوارمان ترکیه به دلیل تورم بالا حقوق کارگران و کارکنان فصلی تعدیل می‌شود.

و در یک کلام بپذیریم که تعدیل قیمت‌ها و نزدیک کردن آنها به قیمت‌های بین‌المللی امری درست و گریزناپذیر است. آنچه باید انجام شود، عقب‌نشینی از این سیاست و راهبرد درست نیست؛ بلکه افزایش درآمد شاغلینی است که درآمد ثابت دارند.

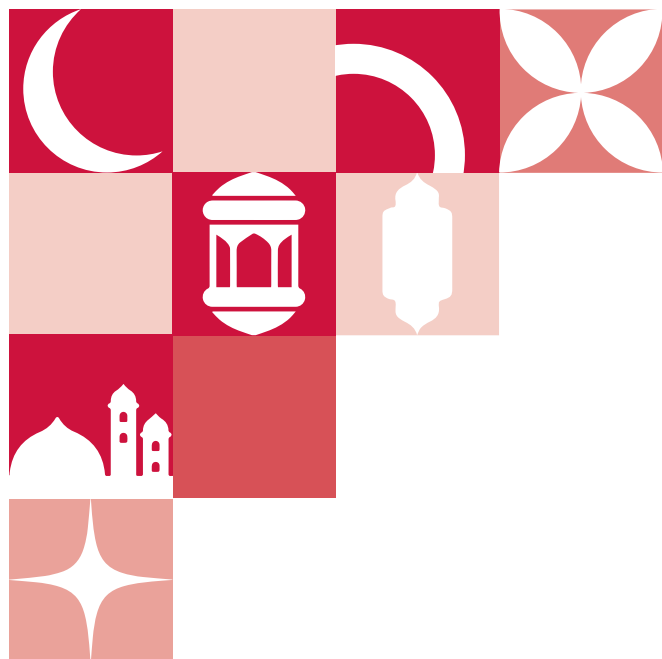
قیمت کالاهای مصرفی جامعه را عمدتاً نرخ ارز تعیین می‌کند و دولت‌ها از گذشته تا حال برای رضایت جامعه و جلوگیری از تنش‌های سیاسی نرخ ارز را پایین نگه می‌داشتند (بخوانید سرکوب می‌کردند) این روال تا دهه شصت هم ادامه یافت و کشور به ارزانی شهره بود، خارج‌رفته‌های آن روزها از قدرت خریدشان در خارج از کشور و چمدان‌های پروپیمان‌شان خاطره‌های شیرین دارند و اینکه همه چیز ارزان بود و صرف می‌کرد از خارج بخری و بیاوری داخل. در چنین شرایطی واردات کالاهای خارجی به‌صرفه و صادرات تقریباً غیرممکن بود.

عقلانی‌تر شدن تصمیمات دولت‌ها و شرایط سیاسی ایجادشده برای کشور به‌تدریج فشار را روی این فنر سرکوب‌شده ارز کاهش داد و باعث شد قیمت ارز به‌تدریج بالا برود و به‌اصطلاح به قیمت‌های منطقی خودش نزدیک‌تر شود. این تعدیل قیمت به‌تدریج باعث رونق صادرات و تولید ملی شد و واردات کالاهای ساخته‌شده را از رونق انداخت. خرید ناچیز مسافران خارج‌رفته و چمدان‌های خالی آنها نشان‌دهنده و گویای این است که همه چیز را اگر در داخل بخری، به‌صرفه‌تر است.

توسعه صادرات غیرنفتی و افزایش تولید ملی نیز از دیگر برکات این تعدیل و رهاسازی نرخ ارز است. این جراحی و تغییر اساسی به‌تدریج برکات خودش را به‌رغم همه درد و رنج‌ها و نامهربانی‌ها و سطحی‌نگری‌هایی که گاه شنیده می‌شود، نشان خواهد داد و در یک کلام درستی این موضوع که «ارز» نیز یک کالا است و قیمت آن را بازار باید تعیین کند، به اثبات خواهد رسید.

سردبیر





ماه رمضان، فرصتی برای باهم بودن

نگار صحتی . کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها

در شرکت گلنن پوراتوس، باور داریم که موفقیت تنها در سایه همکاری‌های حرفه‌ای حاصل نمی‌شود؛ بلکه در گرو روابط انسانی، همدلی و احترام متقابل میان اعضای خانواده کاری ماست.

به همین مناسبت، هرساله در ایام ماه مبارک رمضان، گردهمایی صمیمانه‌ای برای پرسنل و خانواده‌هایشان برگزار می‌کنیم؛ جشنی که در آن با هم افطار می‌کنیم، گفت‌وگو می‌کنیم و لحظاتی خوش را در کنار یکدیگر رقم می‌زنیم.





این افطاری نه تنها فرصتی است برای قدردانی از تلاش‌های بی‌وقفه همکارانمان؛ بلکه یادآور ارزش‌هایی است که پایه و اساس فرهنگ سازمانی گلنن پوراتوس را شکل داده‌اند: همدلی، احترام و باهم‌بودن. در این شب خاص، فراتر از جایگاه‌های شغلی، در کنار هم می‌نشینیم و با دل‌هایی سرشار از مهربانی، رمضان را جشن می‌گیریم.



حضور خواننده محبوب، راغب، با صدای گرم و دل‌نشین، زیبایی این شب را دوچندان کرد و خاطره‌ای به یاد ماندنی برای خانواده گلنن پوراتوس رقم زد.

سه روند برتر قنادی برای سال ۲۰۲۴

نگار صحبتی • کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها

با بهره‌گیری از پیشرفته‌ترین تکنیک‌های هوش مصنوعی معنایی، نیازها و انگیزه‌های اصلی مصرف‌کنندگان که پشت این روندها قرار دارند، آشکار می‌شوند.

این تحقیقات براساس سه رکن اساسی استوار است:

۱ هوش مصنوعی و علم داده؛ تحلیل مداوم مکالمات در شبکه‌های اجتماعی، جست‌وجوها و اشاره‌ها در ۹ زبان زنده دنیا با استفاده از جدیدترین تکنیک‌های هوش مصنوعی معنایی، برای شناسایی سریع سیگنال‌های روندهای نوظهور و پیش‌بینی مسیر رشد آنها.

۲ نظرسنجی جهانی از مصرف‌کنندگان؛ ابزاری برای درک واقعی رفتار و خواسته‌های مصرف‌کنندگان در سراسر جهان که به ما کمک می‌کند بفهمیم هر روند دقیقاً از چه نیازها و انگیزه‌هایی در میان مصرف‌کنندگان به‌وجود آمده است.

۳ چهارچوب تحلیل روندها؛ تیمی از متخصصان رفتار مصرف‌کننده، با بهره‌گیری از یک مدل تحلیلی مشترک در سطح جهانی، روندهای موجود را دسته‌بندی و تفسیر می‌کنند تا درک جامعی از فضای ترندها ارائه دهند.

سه ترند تحول‌آفرین که آینده صنعت شیرینی‌پزی را در سال ۲۰۲۴ و سال‌های پیش رو رقم می‌زنند:

۱. الهام‌گرفته از تکنولوژی و تجربه لذت‌بخش

ترکیبی هوشمندانه از هنر شیرینی‌پزی سنتی و تکنولوژی پیشرفته

براساس تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow)، «روندی از پرشتاب‌ترین و گسترده‌ترین روندهای جهانی در صنعت شیرینی‌پزی سال ۲۰۲۴ است. در قلب این روند، پیوندی نوآورانه میان فناوری‌های نو مانند هوش مصنوعی و تمایل فزاینده مصرف‌کنندگان به تجربه‌های خاص، متفاوت و به‌یادماندنی قرار دارد؛ مفهومی که با عنوان «لذت تجربه» از آن یاد می‌کنیم.

این تحول به‌ویژه در واکنش به استقبال مصرف‌کنندگان از راحتی خرید آنلاین مشهود است و همین امر باعث شده فروشگاه‌های فیزیکی شیرینی‌پزی تلاش کنند تا با ارائه تجربه‌هایی استثنایی و فراموش‌نشده، خود را متمایز کنند.

پیش‌بینی روندهای صنعت شیرینی‌پزی تحقیقات طعم فردا براساس بینش‌هایی از یک نظرسنجی جهانی با ۲۰,۰۰۰ مصرف‌کننده در ۵۰ کشور، همراه با جدیدترین تحلیل داده‌های آنلاین مبتنی بر هوش مصنوعی است.

آماده شوید تا نوآوری را به همراه روندهای جدید به خلاقیت‌های شیرینی‌پزی خود اضافه کنید. ما سه روند مهم مصرف‌کنندگان در سال ۲۰۲۴ را که از آخرین تحقیقات جهانی تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) به دست آمده‌اند، برای شما گردآوری کرده‌ایم. با شناخت این روندهای داغ در زمینه کیک، شیرینی‌پزی و شیرینی‌های خاص، نه تنها از رقبا جلوتر می‌افتید؛ بلکه بهتر درک می‌کنید که چه چیزی مصرف‌کنندگان را به سمت این گرایش‌ها جذب می‌کند.



این سه روند برتر، صنعت شیرینی‌پزی در سال ۲۰۲۴ را شکل می‌دهند:

الهام‌گرفته از تکنولوژی و تجربه لذت‌بخش؛

وفاداری به طعم‌های نوستالژیک؛

اصالت محلی.

این روندها برپایه یافته‌های تحقیقاتی تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) که یکی از جامع‌ترین برنامه‌های تحقیقاتی مصرف‌کننده در صنعت نان، شیرینی و شکلات است، بنا شده‌اند.

تحقیقات طعم فردا به‌عنوان بزرگ‌ترین و جامع‌ترین ابتکار از نوع خود در جهان شناخته می‌شود و نظرها ۲۰,۰۰۰ مصرف‌کننده از ۵۰ کشور را گردآوری کرده است. این رویکرد منحصربه‌فرد به‌طور یکپارچه ترکیبی از تحقیقات گسترده و تحلیل‌های عمیق را ارائه می‌دهد.



۲. وفاداری به طعم‌های نوستالژیک

در نوآوری از طعم‌های آشنا فاصله نگیرید

یکی از شیرینی‌هایی که امسال در تیک‌تاک وایرال شد، کروسان مکعبی از نانویی Le Deli Robuchon در لندن بود. این شیرینی لایه‌ای دارای شکلی هندسی جذاب با بافت و طعمی آشنا است و در طعم‌های متنوعی مانند وانیل، شکلات و ماچا با تمشک عرضه می‌شود. کاربران تیک‌تاک صف می‌کشیدند تا این خوراکی را امتحان کنند و تجربه خود را در فضای مجازی به اشتراک بگذارند.

چرا این مدل نوآوری موفق است؟

مصطفی آیت الاموم، سرآشپز این شیرینی، به‌خوبی درک کرده که مصرف‌کنندگان دوست دارند غذاهای جدید را امتحان کنند؛ اما تمایلی به دور شدن از طعم‌های قدیمی ندارند. آنها به دنبال نوآوری‌هایی با جنبه‌ای آشنا هستند؛ مثلاً کروسانی کلاسیک اما در فرمی جدید و هیجان‌انگیز که همچنان طعم و بافت سنتی‌اش را حفظ کند.

این رویکرد به‌شدت در میان مصرف‌کنندگان محبوب شده است؛ به‌طوری‌که آمارها نشان می‌دهند، ۷۳٪ از مصرف‌کنندگان هنگام امتحان غذاهای جدید، تمایل دارند مواد تشکیل‌دهنده آشنا در آن باشد. این در حالی است که در سال ۲۰۲۱ این درصد تنها ۶۷٪ بود.

در آمریکای جنوبی، خاورمیانه و آفریقا این رقم به ۷۹٪ می‌رسد که نشان می‌دهد مردم این مناطق نسبت به نوآوری‌های بیش از حد جدید و متفاوت محتاط‌ترند.

رشد چشمگیر تقاضا برای تجربه‌های خرید آنلاین و به‌یادماندنی

جالب است بدانید که در حال حاضر، ۴۲٪ از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان خواهان فروشگاه‌هایی با سیستم خودکار* و هوشمندتر هستند؛ آماری که نسبت به سال ۲۰۱۸ با رشد قابل توجهی از ۳۵٪ همراه بوده است. این روند، نه تنها استقبال از تکنولوژی را نشان می‌دهد؛ بلکه نیاز روزافزون به تجربه‌ای متفاوت و هوشمندانه را نیز به صنعت شیرینی‌پزی منتقل می‌کند.

چگونه فناوری، خلاقیت و لذت را در شیرینی‌پزی متحول می‌کند؟

روند "الهام‌گرفته از تکنولوژی" به برآورده کردن خواسته‌های مصرف‌کنندگان به نوآوری و تجربه‌های فراموش‌نشدنی از طریق تکنولوژی اشاره دارد. مصرف‌کنندگان امروزی به‌شدت جذب راهکارهای فناوری می‌شوند که تجربه‌های آشپزی‌شان را ارتقا می‌بخشد. در این میان، شیرینی‌پزان می‌توانند از چت جی‌پی‌تی، برای نوآوری در دستوره‌های شیرینی‌پزی استفاده نمایند.

علاوه‌براین، چت‌جی‌پی‌تی در بهینه‌سازی استفاده از مواد اولیه و کاهش هدررفت بسیار موفق است و پیشنهادهای شخصی‌سازی‌شده‌ای برای مصرف‌کنندگانی که به دنبال تجربیات آشپزی بی‌نظیر هستند، ارائه می‌دهد.

فروشگاه‌های سنتی چگونه می‌توانند به مصرف‌کنندگان کمک کنند؟

فروشگاه‌های فیزیکی سنتی می‌توانند از این علاقه مصرف‌کنندگان استفاده کنند و محصولات جذابی ارائه دهند که در محیطی فراموش‌نشدنی لذت و تجربه را به مشتریان منتقل کند. به مشتریان تان تجربه‌ای بدهید که به‌هیچ‌وجه در سفارش‌های آنلاین قابل لمس نباشد.

برای مثال آشپزخانه‌ای با دیوارهای شیشه‌ای در قهوه‌خانه مجلل باروک و زیبای دمل در وین است که مهمانان می‌توانند شاهد هنرنمایی سرآشپزان شیرینی‌پز در حین آماده‌سازی شیرینی باشند و در زیر چلچراغ‌های کریستالی، از یک تکه کیک ساشرتورت (Sachertorte) - یک کیک شکلاتی معروف اتریشی است که با لایه‌ای از مارمالاد آلبالو پوشیده شده و سپس با شکلات ذوب‌شده پوشانده می‌شود که در قرن ۱۹ میلادی توسط فرانز ساکر، یک آشپز جوان در وین، اختراع شد - لذت ببرند. این تجربه همراه با سرگرمی و نمایش آشپزی نه‌تنها بر جذابیت فضا می‌افزاید؛ بلکه باعث می‌شود کیک خوشمزه‌تر به نظر برسد؛ زیرا مهمان‌ها و مشتریان می‌توانند مشاهده کنند که چگونه کیک آماده شده است.

*فروشگاه خودکار به روشگاهی گفته می‌شود که در آن فرآیند خرید و پرداخت به‌طور اتوماتیک انجام می‌شود و نیازی به حضور فروشنده ندارد. این فروشگاه‌ها معمولاً از تکنولوژی‌های پیشرفته مانند سیستم‌های ردیابی محصولات، پرداخت آنلاین یا از طریق خودپردازها استفاده می‌کنند تا تجربه خرید سریع‌تر و راحت‌تری برای مشتریان فراهم کنند. نمونه‌هایی از این فروشگاه‌ها عبارتند از فروشگاه‌های بدون صندوق یا فروشگاه‌های دیجیتال که مشتریان می‌توانند بدون دخالت انسانی خرید کنند.

چگونه این ترند را در محصولات خود به کار ببرید؟

برای جذب مصرف‌کنندگان، محصولاتی ارائه دهید که حس دلپذیر و نوستالژی را القا کند. شیرینی‌هایی با طعم‌های آشنا و بافت‌های دلپذیر می‌توانند خاطرات شیرین کودکی و دورهمی‌های خانوادگی را زنده کنند.

از جمله محصولاتی که احساس راحتی و خوشایندی را ایجاد می‌کنند:

■ **نان‌های سنتی ترد داغ:** بافت نرم، عطر ادویه‌ها و طعم گرم آن، حس نوستالژی را به همراه دارد.

■ **کروسان‌های کره‌ای و شکلاتی:** ترکیبی از بافت لایه‌ای و طعم کره که همیشه مورد علاقه مصرف‌کنندگان بوده است.

■ **Tres Leches Cakes:** بافت مرطوب و خامه‌ای آن، یادآور لحظات خوش خانوادگی است.

■ **دسرهای سنتی با تغییرات مدرن:** مانند فلن کاراملی با چاشنی‌های جدید یا باقلوا با مغزهای متنوع.

اگر قصد نوآوری دارید، چه کارهایی انجام دهید؟

■ **اضافه کردن بافت‌های متفاوت:** ترکیب یک مغزی کاراملی یا شکلاتی در شیرینی‌های کلاسیک، تجربه‌ای لذت‌بخش‌تر ایجاد می‌کند.

■ **بهبود کیفیت و نرمی خمیر:** مصرف‌کنندگان از کیک‌ها و شیرینی‌هایی که نرم‌تر، پفی‌تر و تازه‌تر هستند، بیشتر لذت می‌برند.

■ **افزودن عناصر احساسی:** استفاده از عطر وانیل، دارچین یا عسل می‌تواند حس گرما و صمیمیت را تقویت کند.

مردم بیشتر از همیشه به دنبال احساس راحتی و لحظات خاص در زندگی روزمره خود هستند. ارائه شیرینی‌هایی که خاطرات شیرین گذشته را زنده می‌کنند، می‌تواند وفاداری مشتریان را افزایش داده و برند شما را متمایز کند.



ظاهر شیرینی‌ها اهمیت بیشتری پیدا کرده است

امروزه مفهوم «چشم‌نواز بودن» در صنعت شیرینی‌پزی بیش از هر زمان دیگری اهمیت دارد. پنج سال پیش، ۵۴٪ از مصرف‌کنندگان معتقد بودند که غذاهایی که در نگاه اول، مخاطب رو به خودش جذب کند، اشتهابرانگیز و هنری باشد، طعم بهتری نیز دارد؛ اما اکنون این رقم به ۶۴٪ افزایش یافته است.

چرا ظاهر شیرینی‌ها مهم است؟

مصرف‌کنندگان به‌طور ناخودآگاه جذب شیرینی‌هایی می‌شوند که طلایی‌رنگ، براق و حجیم هستند؛ زیرا یک خمیر لمینیت‌شده با لایه‌های زیبا نشان‌دهنده مهارت و هنر است؛ درست مانند نان خمیرترش که نشان از کیفیت دارد یا شکلات‌های بن‌بن براق. ظاهر یک خوراکی نشان‌دهنده کیفیت آن است. محصولات دست‌ساز و بافت‌های طبیعی، ارزش بیشتری نسبت به شیرینی‌های صنعتی با ظاهری کاملاً بی‌نقص دارند.



۳. اصالت محلی

شیرینی محلی محبوب‌تر از شیرینی وارداتی-صنعتی است

در گذشته، محصولات وارداتی به دلیل کمیاب و خاص بودن ارزش بیشتری داشتند؛ اما اکنون شرایط تغییر کرده است امروزه مصرف‌کنندگان ترجیح می‌دهند مواد غذایی محلی یا محصولاتی را که با مواد اولیه محلی و بومی تولید شده‌اند خریداری کنند. ۳۹٪ از مردم حداقل به‌صورت هفتگی غذاهای محلی یا محصولاتی را که با مواد اولیه محلی تهیه شده‌اند، خریداری می‌کنند. اکنون شیرینی‌ها و نان‌های محلی هستند که به‌خاطر اصالت و طرز تهیه خاص خود ارزش بیشتری پیدا کرده‌اند و این اصالت باعث می‌شود که ارزش و کیفیت بالاتری در ذهن مصرف‌کنندگان داشته باشند.



از هر سه مصرف کننده دو نفر می‌خواهد بداند غذایشان از کجا آمده است، برای جلب اعتماد مشتریان، فرآیند تولید، مواد اولیه و منشأ آنها را به‌وضوح بیان کنید.



wants to be informed
on where their food
comes from



thinks food made with local
ingredients has positive impact
on the environment



thinks food made with
local ingredients is
healthier

بیشترین تقاضا برای شفافیت، مربوط به منطقه خاورمیانه و آفریقا است؛ جایی که ۸۱٪ از مصرف کنندگان می‌خواهند اطلاعات دقیق‌تری درباره مشخصات محصولات داشته باشند. در این مناطق، شیرینی‌پزهای معروف مانند Sahar Parham Al Awadhi از دستورهای محلی الهام می‌گیرند و بهترین مواد اولیه محلی را برای تولید محصولات خود انتخاب می‌کنند. او که پیش از این سرآشپز پخت شیرینی در هتل برج العرب، یکی از لوکس‌ترین هتل‌های دبی بوده است، عاشق کارکردن با محصولاتی مانند گلاب یا هل است. یکی از نوآوری‌های او دسر سنتی مصری «ام‌علی» است که به شکل گوی شکلات سفید با موس گل‌سرخ، کیک پسته و تافی ارائه می‌شود. او ترجیح می‌دهد از مواد اولیه محلی استفاده کند تا هم پایداری بیشتری در تولید داشته باشد و هم از کشاورزی در امارات حمایت کند.

پایداری یکی دیگر از دلایلی است که مصرف کنندگان به سمت خرید مواد غذایی محلی تمایل دارند. ۷۰٪ از مردم معتقدند که این کار برای محیط زیست مفیدتر است. همچنین ۶۵٪ باور دارند که خوردن محصولات محلی سالم‌تر است. بنابراین، انتخاب تولید محلی و یا استفاده از مواد اولیه محلی باعث می‌شود محصولات شما از جنبه‌های مختلف ارزشمندتر شده و برای مصرف کنندگان مختلف جذاب‌تر باشد.

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است





نان بهتر؛ آینده ای بهتر

امیر هارونی • مدیر محصول نانوائی

در عبارت "نان بهتر" یک دنیا حرف نهفته است! ما چهار عامل طعم بهتر، بافت و تازگی بهتر، سلامت و تندرستی بیشتر و سیاره بهتر را برای تولید نان بهتر در نظر می گیریم.



بنابر تحقیقات انجام شده توسط گروه مطالعات بازار **Taste tomorrow**، طعم، یکی از اصلی ترین فاکتورهایی است که مشتریان و مصرف کنندگان نهایی در خرید و انتخاب نان به آن توجه می کنند. طبق تحقیقات، ۷۵٪ درصد مردم دنیا «دوستدار طعم نان های سنتی» هستند و این آمار در خاورمیانه حتی بالاتر (حدود ۸۱٪) است. بنابراین اگر بتوانیم طعم اصیل نان های سنتی را در محصولات خود ایجاد کنیم، می توانیم در کسب و کار خود موفق باشیم و با نانی خوش طعم، لذتی فراموش نشدنی برای مشتریانمان فراهم کنیم.

نان یکی از ضروری ترین مواد غذایی مورد استفاده مردم دنیاست. نان در اکثر کشورها از جمله در ایران قوت غالب اکثر مردم را تشکیل می دهد. بنابراین، از اهمیت بسزایی برخوردار است.

ایران جزو ده کشور اول دنیا در تولید و مصرف نان است. کیفیت نان به خصوص نان های حجیم در دهه های اخیر در ایران رشد چشمگیری داشته است؛ اما هنوز به جایگاهی که مورد انتظار همه باشد، نرسیده است و همچنان جای کار فراوان وجود دارد.

مأموریت ما در گلنان پوراتوس، کمک به شما به عنوان مشتری و شریک تجاری برای تولید یک نان ایده آل است که همه جنبه های «نان بهتر» را در بر گیرد. این نان باید علاوه بر داشتن مزیت برای مصرف کنندگان نهایی، برای کسب و کارتان و برای سیاره زمین نیز مفید باشد.

در گلنان پوراتوس ما معتقدیم که راز آینده نان در گذشته آن نهفته است و می خواهیم با تکیه بر تجربیات گذشتگان و تلفیق آن با تکنولوژی روز و نوآوری، به شما کمک کنیم که نان بهتر تولید کنید و تجربه مصرف کنندگان را از خوردن نان بهتر ارتقا بدهید.

طعم بهتر

گلنان پوراتوس برای ایجاد طعم بهتر در محصولات و طعم سنتی در نان، محصولات خمیر ترش برند **سایپوره** را پیشنهاد می‌کند که با تکیه بر تجربه و تکنولوژی روز دنیا ساخته شده و تنوع طعمی بالایی دارد. وقتی صحبت از طعم خمیر ترش می‌شود، به اشتباه رایج صرفاً طعم ترش در ذهن تداعی می‌گردد، در صورتی که دنیای طعم خمیر ترشی سایپوره‌ها بسیار فراتر از "صرفاً" طعم ترش می‌باشد و دربرگیرنده طعم‌های تخمیری، خامه‌ای، تُستی، رُستی، میوه‌ای و طعم ترش استیکی و لاکتیکی است که با ابزاری به نام آسیاب طعم معرفی و مشخص می‌گردد.

تنوع طعمی محصولات سایپوره می‌تواند نانوایان را به ابزاری قدرتمند برای ایجاد طعم بهتر در نان و محصولات نانوائی مجهز کند. از مزایای محصولات برند سایپوره این است که نیاز به زمان تخمیر طولانی ندارد و نانوایان با توجه به محدودیت زمانی که در واحدهای نانویی دارند، می‌توانند صرفاً با اضافه کردن مقداری سایپوره به رسی محصولات خود، طعم فوق‌العاده در محصولات ایجاد کنند.

بافت بهتر

بافت و تازگی نان از عوامل تأثیرگذار در انتخاب آن توسط مصرف‌کنندگان به شمار می‌آیند.

بافت ایده‌آل نه تنها باعث افزایش ماندگاری و تازگی محصول می‌شود، بلکه تحقیقات نشان داده‌اند که حتی می‌تواند بر درک مصرف‌کننده از طعم نیز اثر بگذارد.

بر همین اساس، کمک به مشتریان برای دستیابی به بافتی بهتر در محصولات نانوائی، یکی از رویکردهای اصلی گلنان پوراتوس است. ما با بهره‌گیری از نوآوری‌های الهام‌گرفته از طبیعت، استفاده از آنزیم‌های طبیعی و دانش روز دنیا، در تولید انواع بهبوددهنده‌های نان، مشتریان را در رسیدن به بافتی ایده‌آل یاری می‌کنیم.

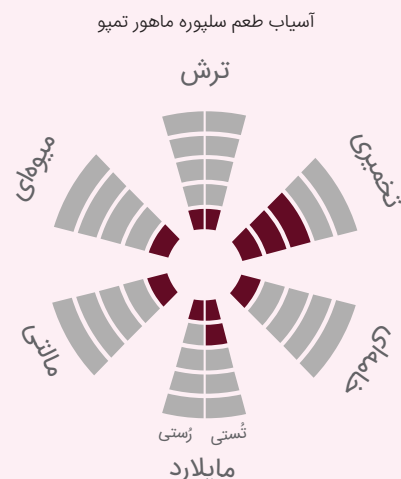
محصولات شناخته‌شده‌ای مانند بهبوددهنده‌های **۱۰۰۱ قرمز** و **اس ۵۰۰ اکتی‌پلاس** از جمله راهکارهایی هستند که گلنان پوراتوس برای ارتقاء و حفظ کیفیت بافت نان به مشتریان خود ارائه می‌دهد.



سایپوره ماهور تمپو

- بر پایه آرد جو رشته کوه های زاگرس
- طعم های شاخص: تخمیری و مایلاردی
- اسیدیته: ۱۵
- دوز مصرف: ۵ - ۲۰٪
- ماندگاری: ۶ ماه

سایپوره



سلامت بهتر

سلامت و تندرستی بیشتر محصولات بخش نان، شیرینی و شکلات همیشه یکی از اهداف و اولویت‌های گلنان پوراتوس بوده است و ما سال‌هاست که در زمینه افزایش سلامتی محصولات این حوزه تلاش می‌کنیم. تحقیقات و نوآوری‌های ارائه‌شده برای افزایش ارزش تغذیه‌ای محصولات گواه آن است که ما سعی داریم جامعه را به سمت مصرف محصولات سلامت‌محور سوق بدهیم.

نان سلامت محور نیز یکی از مواردی است که مصرف‌کنندگان نان امروزه به آن توجه ویژه‌ای دارند و شرکت گلنان پوراتوس نیز محصولاتی برای افزایش سلامت و ارزش تغذیه‌ای نان به مشتریان ارائه می‌دهد که شامل محصولاتی با غلات و دانه‌های بیشتر با برند **سافت گرین**، محصولاتی با چربی کمتر و محصولاتی با لیبیل پاک/ پاک‌تر می‌باشد.

سیاره بهتر

استراتژی سیاره بهتر همیشه یکی از اولویت‌های گلنان پوراتوس در تمامی بخش‌ها بوده است. در بخش نانوایی نیز، تمرکز بر تولید نان‌هایی که هم راستا با استراتژی سیاره بهتر باشند، همیشه مورد توجه است؛ برای مثال، برآوردها نشان داده است که تولید نان پاربیگ می‌تواند میزان تولید دی اکسید کربن را به مقدار قابل توجهی کاهش دهد و شرکت گلنان پوراتوس می‌تواند در زمینه تولید نان‌های پاربیگ خدمات شایانی را به مشتریان از طریق انتخاب مواد اولیه و تکنیک‌های مناسب ارائه دهد و در این مسیر همراه مشتریان باشد. همچنین، استفاده از مواد اولیه پایدار، استفاده از چربی گیاهی به جای چربی حیوانی و استفاده از بسته‌بندی‌های تجدیدپذیر مواردی هستند که ما برای حفظ سیاره زمین در زمینه تولید نان بهتر توصیه و عمل می‌کنیم.



باگت خمیر ترش

با آرد کامل



محمدرضا نجفی

مشاور فنی ارشد - نانوايي

”

باگت خمیر ترش با آرد کامل، نانی سرشار از طعم و سلامتی

“

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسي، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۱۱ ۸۶۴ ۶۴۰۹ تماس بگیرید.

■ نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

تگرال پوراویتا آرد کامل را با دیگر مواد دستور پخت با استفاده از میکسر اسپیرال مخلوط می‌کنیم. شایان ذکر است که با توجه به تگرال بودن این محصول، نیازی به اضافه کردن آرد وجود ندارد. در این دستور از خمیر ترش ساپوره مهور تمپو استفاده شده است که خمیر ترش بر پایه آرد جو رشته‌کوه‌های زاگرس بوده و علاوه بر عطر و طعم دلنشین و آسیاب طعم بسیار متنوعی که دارد؛ خواص تغذیه‌ای دانه جو را نیز به محصول نهایی ما منتقل می‌کند. باگت تولید شده با این دستور پخت جزو محصولات سلامت‌محور و تغذیه هدفمند بوده که علاوه بر دارا بودن خواص تغذیه‌ای، عطر و طعم فوق‌العاده‌ای خواهد داشت و می‌تواند مصرف‌کنندگان نهایی را به مشتریان وفادار نانوايي شما تبدیل کند.

◀ خمیر نان

مواد لازم

پوراویتا آرد کامل	۱۰۰۰ گرم
خمیر مایه	۱۳ گرم
ساپوره مهور	۱۰۰ گرم
اس ۵۰۰ اکتی پلاس	۵ گرم
آب	۶۵۰ گرم

◀ روش تهیه

میکسر اسپیرال	۵ دقیقه دور کند ۵ دقیقه دور متوسط
دمای خمیر	۲۴ درجه سانتی‌گراد
استراحت اولیه	۳۰ دقیقه
وزن چانه	۳۵۰ گرم
تخمیر میانی	۲۰ دقیقه
فرم‌دهی	به صورت رول باگت ۵۸ سانت
تخمیر نهایی	۹۰ دقیقه در دمای ۲۶ درجه و رطوبت ۸۰٪
تزیین نان	الک آرد و برش روی خمیر با تیغ
بخار اولیه	۳۰۰ میلی‌لیتر
دمای فر	۲۴۰ درجه سانتی‌گراد
زمان پخت	۲۲ دقیقه

قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!





حنانه حجتی پور • مدیر محصول قنادی

امروزه مصرف کنندگان بیش از هر زمان دیگری به دنبال محصولات قنادی خوش طعم، اصیل و جدید با بافت و طعم هیجان انگیز هستند و اشتیاق فراوانی به افزایش آگاهی نسبت به اصالت غذای مصرفی شان و تأثیر آن روی سلامتی دارند. به همین دلیل در بخش قنادی ما معتقدیم، **هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد**، از این رو، تمام نوآوری های ما در تولید گروه محصولات قنادی با در نظر گرفتن این موضوع به بازار عرضه می شود.

در سراسر جهان کیک و دسرهای کلاسیک گوناگونی وجود دارد که می توانیم با حفظ طعم و بافتشان ویرتین های قنادی را متنوع تر کنیم؛ به عنوان مثال، چیزکیک جز یکی از قدیمی ترین دسر جهان است که مصرف کنندگان هنوز از خوردن آن لذت می برند.

 golnan
puratos

**هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!**



سال ۷۷۶ قبل از میلاد در اولین جشن بازی‌های المپیک چیزکیک سفید با عسل سرو شد؛ اما چیزکیک‌های به شکل امروزی اولین بار در سال ۱۵۴۵ تهیه شدند که در آن از پنیر فرانسوی به‌عنوان مغزی استفاده می‌شد. در سال ۱۸۷۲ یک دامدار نیویورکی سعی کرد این پنیر فرانسوی را تولید کند؛ اما در نهایت به آنچه انتظار داشت نرسید، در عوض به نتیجه‌ای دست یافت که از آن پس به‌عنوان پنیر خامه‌ای شناخته شد و چیزکیک را برای همیشه تغییر داد.

بنابر نقل اکثر منابع، Arnold Reuben، صاحب رستوران Reuben کسی است که چیزکیک نیویورکی را که امروزه می‌شناسیم، در دهه ۱۹۲۰ ایجاد کرد که اکنون یکی از دسرهای مورد علاقه آمریکایی‌ها محسوب می‌شود که در ایالات متحده ۳۰ جولای را روز ملی چیزکیک نام‌گذاری کرده‌اند.



چیزکیک ریکوتا

چیزکیک سبک با بافت لطیف و خامه‌ای.

محبوب‌ترین چیزکیک‌های دنیا



چیزکیک ژاپنی

چیزکیک نرم و هوادهی شده، که با بافت مطلوب خود به راحتی در دهان ذوب می‌شود و شیرینی ملایمی دارد.



چیزکیک سرد

(بدون پخت)

چیزکیک سریع و آسان با مغزی نرم خامه‌ای که نیاز به پخت ندارد.



چیزکیک بلوبری

چیزکیکی با میوه ترش و شیرین بلوبری تزئین شده است تا جلوه بصری زیباتری را به نمایش بگذارد.



چیزکیک توت‌فرنگی

چیزکیک کلاسیکی است که توت‌فرنگی‌های خوشمزه روی آن قرار می‌گیرد تا طعم میوه‌ای فوق‌العاده‌ای به خود بگیرد.

چیزکیک کلاسیک

دستور پخت چیزکیک به سبک نیویورکی.

چیزکیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پنیر خامه‌ای	۳۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نمک	۱ گرم
خامه صبحانه	۲۶۰ گرم
آب لیمو	۱۵ گرم
نشاسته ذرت	۲۵ گرم
تخم مرغ	۱۲۰ گرم



مهتاب نجفی
مشاور فنی - قنادی

چیزکیک متنوع با طعم بی نظیر



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۵۷۱۱ ۴۸۳ ۰۹۰۱ تماس بگیرید.

بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پتاکروت	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۲۰۰ گرم
آریستو کروسان	۴۰۰ گرم

مراحل آماده‌سازی چیزکیک

پنیر را با همزن پنجه‌ای داخل میکسر به هم بزنید تا کاملاً یکدست شود. شکر را اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن، به ترتیب نشاسته ذرت و نمک را اضافه نمایید. در نهایت، خامه صبحانه و آبلیمو را به مواد افزوده و مخلوط کنید.

مراحل آماده‌سازی پتاکروت

تگرال پتاکروت را با آریستو کروسان مخلوط می‌کنیم تا بافتی شنی شکل بگیرد. سپس تخم‌مرغ را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا مواد حالتی کرامبلی پیدا کند. خمیر را در دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید. پس از پخت، مواد را با غذاساز خرد کرده و با می‌متیک ذوب‌شده ترکیب کنید. در نهایت، آن را در قالب مورد نظر (رینگ) پهن نمایید.

آماده‌سازی نهایی

چیزکیک آماده‌شده را داخل قالب، روی لایه بیسکویتی پهن‌شده بریزید و در دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه پخت نمایید. پس از پخت و خنک شدن، روی آن را با خامه به کمک قیف تزئین کنید.



چیزکیک

با رویکرد خلاقیت

تجربه چشیدن طعمی متفاوت با ظاهر منحصر به فرد.

نان بادام فندق

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
سفیده تخم مرغ	۲۲۰ گرم
شکر	۱۲۰ گرم
پودر بادام	۱۰۰ گرم
پودر فندق	۱۰۰ گرم
پودر قند	۸۰ گرم
آرد	۳۰ گرم

چیزکیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
خامه صبحانه	۳۰۰ گرم
پودر قند	۱۵۰ گرم
خامه قنادی	۱۰۰ گرم
مس ژلاتین	۴۰ گرم

بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پاتاکروت	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
می متیک ۲۰	۲۰۰ گرم
آریستو کروسان	۴۰۰ گرم

فیلینگ انبه

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل انبه	۲۰۰ گرم
آب میوه انبه	۱۰۰ گرم
پوست لیمو	۱ گرم
مس ژلاتین	۱۵ گرم

دکور

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کارات سفید	۱۵۰ گرم
کره کاکائو	۲۰۰ گرم

مراحل آماده سازی تهیه نان بادام فندق

پودر فندق، پودر بادام و پودر قند را با هم ترکیب کنید. در مرحله بعد، سفیده تخم مرغ را همراه با شکر بزنید تا به شکل مرنگ درآید. سپس مرنگ را با مواد خشک مخلوط کرده و خمیر به دست آمده را در دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه بپزید.

مراحل آماده سازی پاتاکروت

تگرال پاتاکروت را با آریستو کروسان ترکیب می کنیم تا بافتی شنی شکل بگیرد. سپس تخم مرغ را اضافه می کنیم و مخلوط را آن قدر هم می زنیم تا حالت کرامبلی پیدا کند. خمیر را در دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید. پس از پخت، آن را با غذاساز خرد کرده و با می متیک ذوب شده ترکیب نمایید. در نهایت، مخلوط را داخل قالب مورد نظر (رینگ) پهن کنید.

مراحل آماده سازی فیلینگ انبه

تاپفیل انبه، آب میوه و مس ژلاتین را با هم گرم می کنیم تا مواد کاملاً یکدست شوند. سپس پوست لیموی رنده شده را اضافه کرده و مخلوط را در قالب مورد نظر می ریزیم. در پایان، قالب را در فریزر قرار می دهیم تا مواد کاملاً ببندند.

مراحل آماده سازی چیزکیک سرد

پنیر خامه ای و پودر قند را با میکسر بزنید تا مخلوطی صاف و یکدست به دست آید. سپس خامه قنادی را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در مرحله آخر، خامه صبحانه را به همراه مس ژلاتین گرم کرده و زمانی که دمای آن به حدود ۳۲ تا ۳۵ درجه سانتی گراد رسید، به سایر مواد اضافه نمایید و مخلوط را کامل کنید.

آماده سازی نهایی

در قالب رینگ، ابتدا مقداری از مواد چیزکیک را بریزید، سپس فیلینگ انبه را روی آن قرار دهید. دوباره کمی از مواد چیزکیک را اضافه کنید و نان بادام فندق را روی آن بگذارید. قالب را با باقی مانده مواد چیزکیک پر کرده و در نهایت لایه کراست را روی آن قرار دهید. قالب را در فریزر بگذارید تا دسر کاملاً ببندد. برای تزئین روی چیزکیک می توانید از پودر ولوت استفاده کنید.



چیزکیک

با رویکرد سلامتی و تندرستی

چیزکیک با تاپفیل توت‌فرنگی با ارزش تغذیه‌ی بهتر.

چیزکیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پنیر خامه‌ای	۳۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نمک	۱ گرم
خامه صبحانه	۲۶۰ گرم
آب لیمو	۱۵ گرم
نشاسته ذرت	۲۵ گرم
تخم مرغ	۱۲۰ گرم

بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تکرال پاتاکروت	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۲۰۰ گرم
آریستو کروسان	۴۰۰ گرم

تزئین نهایی

مقدار مورد نیاز

مواد لازم

به مقدار لازم

تاپفیل شاتوت

مراحل آماده‌سازی چیزکیک

پنیر را با همزن پنجه‌ای داخل میکسر بزنید تا کاملاً یکدست شود. سپس شکر را اضافه کنید و پس از ترکیب، به ترتیب نشاسته ذرت و نمک را بیفزایید. در نهایت، خامه صبحانه و آلبیمو را اضافه کرده و مخلوط کنید.

مراحل آماده‌سازی پاتاکروت

تکرال پاتاکروت را با آریستو کروسان مخلوط می‌کنیم تا بافتی شنی شکل بگیرد. سپس تخم‌مرغ را اضافه کرده و هم می‌زنیم تا حالت کرامبلی پیدا کند. خمیر را در دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید. پس از پخت، آن را با غذاساز خرد کرده و با می‌متیک ذوب‌شده ترکیب کنید. در نهایت، مخلوط را در قالب مورد نظر (رینگ) پهن نمایید.

آماده‌سازی نهایی:

چیزکیک آماده‌شده را روی لایه بیسکویت پهن‌شده در قالب بریزید و در دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. در نهایت، روی آن را با تاپفیل شاتوت تزئین کنید.



چیزکیک

با رویکرد توسعه پایدار

چیزکیک حاوی می‌متیک ۲۰ که نسل جدیدی از چربی‌های گیاهی است.

◀ لایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تنگرال ساتین	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۵۰ گرم
روغن	۳۰۰ گرم
آب	۳۲۵ گرم

◀ چیزکیک توت‌فرنگی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پنیر خامه‌ای	۳۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نمک	۱ گرم
خامه صبحانه	۲۶۰ گرم
آب لیمو	۱۵ گرم
نشاسته ذرت	۲۵ گرم
تخم مرغ	۱۲۰ گرم
تاپفیل توت‌فرنگی	به مقدار لازم

◀ ژله توت‌فرنگی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل توت‌فرنگی	۸۰۰ گرم
مس ژلاتین	۲۴ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی لایه کیک

تمام مواد را با هم مخلوط کنید و با همزن پنجه‌ای به مدت ۴ دقیقه هم بزنید. سپس با وردنه خمیر را به ضخامت ۵ میلی‌متر پهن کنید و در دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۹ دقیقه بپزید.

◀ مراحل آماده‌سازی پاتاکروت

پنیر را با همزن پنجه‌ای داخل میکسر بزنید تا کاملاً یکدست شود. سپس شکر را اضافه کنید و پس از مخلوط شدن، به ترتیب نشاسته ذرت و نمک را بیفزایید. در نهایت، خامه صبحانه و آبلیمو را اضافه کرده و مخلوط کنید. سپس ۷۵۰ گرم از مواد چیزکیک را با تاپفیل توت‌فرنگی ترکیب کرده و روی تنگال ساتین در قالب ۴۰×۶۰ سانتی‌متر بریزید. قالب را در دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد بپزید.

◀ مراحل آماده‌سازی پاتاکروت

تاپفیل توت‌فرنگی و مس ژلاتین را گرم کنید تا ژلاتین کاملاً حل شود. سپس این مخلوط را روی چیزکیک بریزید و قالب را در یخچال قرار دهید تا مواد خوب ببندند. در نهایت، چیزکیک را برش دهید و سرو کنید.





کرمی ویت کلاسیک

سحر عطایی پور • مدیر محصول مخلوط‌های نانوائی، قنادی و بهبود دهنده‌های نانوائی

۲۰ کیلوگرم



۱ کیلوگرم

کرمی ویت کلاسیک، انتخاب مناسبی برای تهیه کرم کاستارد با کیفیت عالی و در کمترین زمان ممکن است. این مخلوط با بافتی صاف و یکنواخت، طعمی بی‌نظیر و دلپذیر ارائه می‌دهد که به سرعت و بدون نیاز به مهارت خاصی آماده می‌شود. تنها کافیست آب سرد را به مخلوط اضافه کرده، هم بزنید و پس از اندکی استراحت، کرم کاستاردی کامل و منسجم خواهید داشت که دقیقاً همان چیزی است که برای یک دسر حرفه‌ای نیاز دارید. کرمی ویت کلاسیک به‌طور خاص برای استفاده در انواع دسرهای پیچیده مانند تارت‌ها، پای‌ها، محصولات لایه‌ای و اکلر طراحی شده است و می‌تواند به راحتی با خامه‌های لبنی و گیاهی و پودر خامه ترکیب شود تا طعمی غنی و حرفه‌ای خلق کند. این مخلوط علاوه بر راحتی در تهیه، ضمانت کیفیت و طعمی بی‌همتا را برای هر کاربری به ارمغان می‌آورد.

مزایای کرمی ویت کلاسیک برای مصرف کننده



طعم قوی شیری



بافت منسجم



کیفیت فوق العاده

مزایای کرمی ویت کلاسیک برای مشتری



مقاوم در برابر انجماد



راحتی تهیه



کاربرد چندمنظوره

تارت توت‌فرنگی

◀ سابله تارت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پاتاکروت	۱۰۰۰ گرم
آریستو کروسان	۴۰۰ گرم
تخم مرغ (عدد)	۲۰ گرم

◀ پایه کیک تارت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال شیفون	۱۰۰۰ گرم
آب	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۹۶۰ گرم
روغن مایع	۳۲۰ گرم

◀ فیلینگ کاستارد

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کرمی ویت کلاسیک	۲۰۰ گرم
شیر	۵۰۰ گرم
تاپفیل توت‌فرنگی	به مقدار لازم

◀ مراحل آماده‌سازی سابله تارت

تگرال پاتاکروت و آریستو کروسان را با سری پنجه و در دور کند مخلوط کنید تا بافتی شبیه به دانه‌های شن ایجاد شود. سپس تخم‌مرغ را اضافه کرده و پس از شکل‌گیری خمیر، آن را شیت کرده و داخل رینگ تارت قرار دهید. در نهایت، خمیر را در فر با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۱ تا ۱۳ دقیقه بپزید.

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک تارت

تگرال شیفون، آب و تخم مرغ را با سری مفتول با سرعت بالا به مدت ۷ دقیقه میکس کنید. سپس روغن را اضافه کرده و مواد را به صورت رولت، با ضخامت ۶ میلی متر روی سینی پخش نمایید. در نهایت، در فر با دمای ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ الی ۶ دقیقه پخت نمایید.

◀ مراحل آماده‌سازی فیلینگ کاستارد

شیر و کرمی‌ویت را با سری مفتولی و در دور بالا به مدت ۴ دقیقه میکس کنید تا بافتی یکدست به‌دست آید.

■ آماده‌سازی نهایی

کف تارت را با تاپفیل توت‌فرنگی بپوشانید، سپس اطراف آن را با کرم کاستارد پوشش دهید. با استفاده از کاتر گرد، پایه کیک را برش داده و در مرکز تارت قرار دهید. در نهایت، روی تارت را مجدداً با لایه‌ای از کرم کاستارد بپوشانید.



جواد ابراهیمی
مشاور فنی - نانوايي

طعم عالی و کاربری آسان؛ راه‌حلی بی‌نظیر برای تجربه‌ای بی‌دغدغه و لذت‌بخش



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۰۱ ۴۸۲ ۴۲۰۸ تماس بگیرید.



شکلات



کارات سوپرکرم بیسکویت

کرم بیسکویت با طعم خاص و کاراملی‌اش، نه تنها در دنیای شیرینی‌پزی شناخته شده، بلکه الهام‌بخش بسیاری از ترکیبات جدید در انواع دسر، کیک، شکلات و نوشیدنی‌ها بوده است.

عاطفه کمالی . مدیر محصول شکلات

بیسکویت، از دیرباز جزئی همیشگی در سبد خوراکی مردم سراسر جهان بوده است. در ابتدا، این محصول ترد و خشک به عنوان یک میان‌وعده ماندگار برای سفرهای طولانی مورد استفاده قرار می‌گرفت. با گذشت زمان و پیشرفت تکنولوژی در صنایع غذایی، تنوع شکل و طعم بیسکویت‌ها افزایش یافت و به یکی از محبوب‌ترین میان‌وعده‌ها و حتی مواد اولیه در انواع دسرها تبدیل شد. امروزه طعم بیسکویت نه تنها در شکل اصلی خود لذت‌بخش است، بلکه در تولید کرم‌ها، فیلینگ‌ها و شکلات‌ها نیز به کار می‌رود و به نوعی هویت متفاوت به محصولات قنادی می‌بخشد.

شرکت **گلنن پوراتوس** در راستای پاسخگویی به این نیاز خوشمزه و جذاب در بازار ایران، محصولی نوآورانه با نام **کارات سوپرکرم بیسکویت** را روانه بازار کرده که بافت نرم و طعم دلپذیر آن تجربه‌ای لذیذ را برای دوستداران طعم‌های نو فراهم می‌کند. این محصول می‌تواند به عنوان یک مزه نوآورانه جایگاه خاصی در ویتترین طعم‌های متنوع قنادی‌ها و کافه‌ها داشته باشد.

کارات سوپرکرم بیسکویت

دستیار خلاق شما

برای بازآفرینی طعم‌های نوستالژیک



کارات سوپرکرم بیسکویت

یک انتخاب جذاب برای تمامی کسانی است که به دنبال خلق طعم‌های جدید، افزودن تنوع به ویتترین و یا گسترش بازار محصولات خود هستند. این مغزی علاوه بر کیفیت بالا و کارایی در طیف وسیعی از کاربردهای قنادی و نانوايي، حسی لذیذ و منحصر به فرد از طعم بیسکویت را به مصرف‌کننده منتقل می‌کند. **کارات سوپرکرم بیسکویت** می‌تواند دستیار خلاق شما برای بازآفرینی طعم‌های نوستالژیک باشد.



یک
انتخاب
جذاب!

قابل تزریق، اکستروژن و پخش شدن:

بافت نرم سوپرکرم، تزریق درون خمیر شیرینی‌ها یا استفاده در دستگاه‌های تزریق و اکستروژن‌های صنعتی را آسان می‌کند و همچنین می‌توان آن را به راحتی روی کیک، نان و بیسکویت پخش کرد.

قابل استفاده قبل و بعد از پخت:

این ویژگی به شما امکان می‌دهد از کارات سوپرکرم بیسکویت هم در انواع خمیرها و مواد اولیه پیش از پخت و هم پس از خارج شدن محصول از فر استفاده کنید.

مغزی با بافت نرم و کرمی:

سوپرکرم بیسکویت بافتی کرمی و یکنواخت دارد که باعث می‌شود لایه مغزی یا تزئین محصولات نهایی، بسیار جذاب و خوشمزه باشد.

مناسب در تهیه دسرها، شیرینی‌ها و نوشیدنی‌ها:

از این کرم می‌توان در دستور پخت کیک، تزیین و فیلینگ شیرینی‌ها و حتی به عنوان طعم‌دهنده در نوشیدنی‌های گرم و سرد استفاده کرد.

افزودن طعمی جدید و خاص به ویتترین مشتری:

با کمک سوپرکرم بیسکویت، می‌توانید محصولاتی منحصر به فرد و جدید خلق کنید و تنوع بیشتری به مشتریان خود ارائه دهید.



کارات سوپرکرم بیسکویت

بسته بندی: ۶ کیلوگرم

مدت ماندگاری: ۱۲ ماه

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک و دور از نور آفتاب حمل و نگهداری شود.

دسر کرم بیسکویت

کیک شیفون سوپرکرم بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال شیفون	۳۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۰۰ گرم
آب	۴۵ گرم
روغن مایع	۹۰ گرم
سوپرکرم بیسکویت	۷۰ گرم

تگرال شیفون، تخم مرغ و آب را داخل میکسر ریخته با ابزار مفتول به مدت ۵ دقیقه میکس نمایید. روغن مایع و سوپرکرم بیسکویت را با هم مخلوط کنید و به خمیر کیک آماده شده اضافه کنید به ضخامت ۵ میل روی کاغذ پخت صاف نمایید. در دمای ۲۰۰ درجه به مدت ۵ دقیقه پخت نمایید. بعد از خنک شدن با کاتر مورد نظر قالب بزنید.

موس ارده کنجد

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه صبحانه	۱۲۵ گرم
خمیر ژلاتین	۲۵ گرم
ارده کنجد	۱۰۰ گرم
خامه فرم گرفته قنادی	۱۷۵ گرم

خامه را گرم کنید. خمیر ژلاتین و ارده کنجد را به آن اضافه کنید. پس از اینکه کمی خنک شد خامه فرم گرفته را به آن اضافه کنید.

کرمی سوپرکرم بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه ۳۵٪	۱۲۵ گرم
زرده تخم مرغ	۲۵ گرم
خمیر ژلاتین	۲۵ گرم
سوپرکرم بیسکویت	۹۵ گرم

خامه و زرده تخم مرغ را در دمای ۸۰ درجه پخت نمایید. سپس از روی حرارت بردارید و خمیر بیسکویت و خمیر ژلاتین را به آن اضافه کنید داخل قالب مورد نظر ریخته و به شک فریزر انتقال دهید.

بیسکویت دکور

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پاتاکروت	۲۵۰ گرم
می متیک ۲۰	۷۰ گرم
سوپرکرم بیسکویت	۵۰ گرم
تخم مرغ	۲۵ گرم

کلیه مواد را داخل میکسر ریخته با ابزار پنجه میکس نمایید تا خمیر صافی بدست آید. خمیر را به ضخامت ۲ میلیمتر پهن نمایید. داخل فر ۱۸۰ درجه به مدت ۸ دقیقه پخت نمایید. به قطعات نامنظم خرد کنید.

گلیز سوپرکرم بیسکویت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه ۳۰٪	۷۰ گرم
گلوکز	۱۲۵ گرم
خمیر ژلاتین	۴۵ گرم
سوپرکرم بیسکویت	۱۲۵ گرم
کارات کاورلکس سفید	۱۲۵ گرم
بریلو ساده	۲۵۰ گرم

خامه و گلوکز را بجوشانید. از روی حرارت بردارید خمیر ژلاتین سوپرکرم بیسکویت و کارات کاورلکس سفید را به آن اضافه کنید. هم بزنید در انتها بریلو ساده را اضافه کنید و با بلندر دستی خوب میکس نمایید. داخل پارچ بریزید.

آماده سازی نهایی

موس سوپرکرم بیسکویت را آماده کنید و داخل قالب دلخواه تزریق کنید. کرمی ها را از فریزر خارج کرده و در مرکز قالب قرار دهید. یکی از کیک های اسپونج قالب خورده را روی آن قرار دهید و با پالت صاف نمایید و به شک فریزر انتقال دهید. بعد از ۱ ساعت دسر را از شک خارج کنید و با گلیز آماده شده و دکور شکلات تزئین نمایید.



حسن زندپوریا

مشاور فنی ارشد - شکلات

کارات سوپرکرم بیسکویت، دستیار طعم ساز و خلاق شما در کارگاه قنادی

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسی، می توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۶ ۳۰۹ ۸۹۲۴ تماس بگیرید.





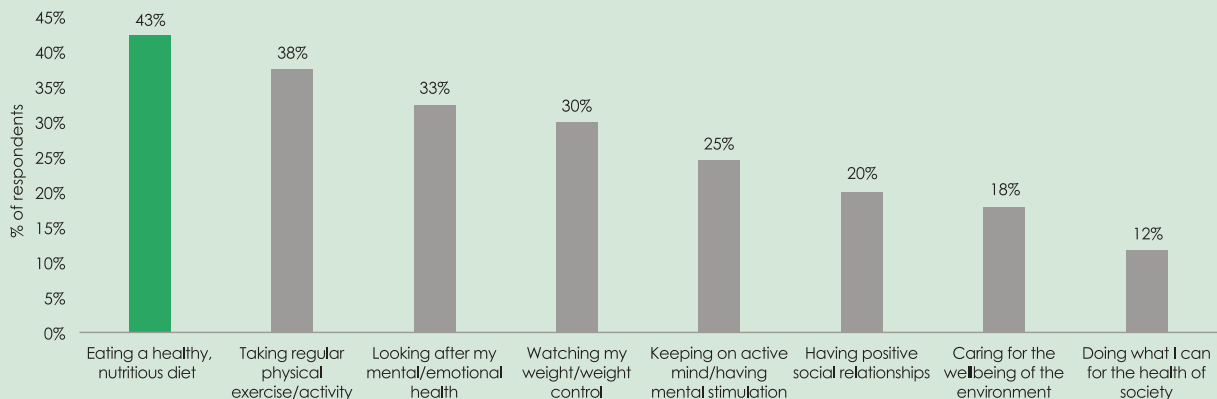
رژیم غذایی متعادل

پریا رهنمون . سفیر سلامت و تندرستی

نفر ارزش غذایی یا ادعاهای سلامت محور نوشته شده روی بسته بندی محصولات نانوائی و قنادی را بررسی می کند. همچنین طی پرسشی که از افراد حاضر در نظرسنجی در رابطه با اقدامات آنها برای سلامتی خودشان سؤال شد، بیشتر افراد (۴۳٪) گزینه استفاده از رژیم غذایی سالم را انتخاب کردند.

امروزه ثابت شده است که داشتن تغذیه متعادل در طول دوران زندگی بسیار مهم است. رعایت حد اعتدال در رژیم غذایی در درازمدت باعث می شود که حتی افراط های گاه به گاه نیز نتواند آسیبی به سلامتی افراد وارد نماید. براساس نتایج ارزیابی **Taste Tomorrow** ، از هر دو مصرف کننده، یک

در ۱۲ ماه گذشته، چه اقداماتی در جهت سلامتی خود انجام داده اید؟





درست است که تعریف واحد و جهانی برای یک رژیم غذایی سالم وجود ندارد؛ اما دستورالعمل‌های سازمان بهداشت جهانی همه افراد را به کاهش قند، چربی و نمک و افزایش میوه‌ها، سبزیجات، فیبر غذایی و غلات کامل در رژیم غذایی خود تشویق می‌کند و پوراتوس این اصول را سرمشق خود برای تهیه محصولات نوآورانه قرار داده است تا بتواند به بهینه کردن تغذیه افراد در سراسر جهان کمک نماید.

متعادل کردن مواد مغذی در محصولات، بدون تغییر در طعم و بافت محصول نهایی

قند کمتر

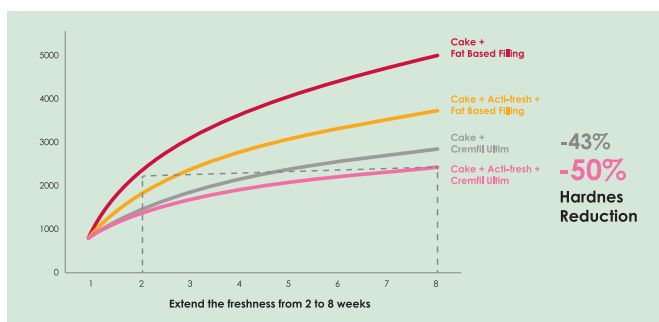
شکر یکی از مهم‌ترین ترکیباتی است که مصرف‌کنندگان خواهان کاهش آن در محصولات به‌ویژه محصولات قنادی و شکلات هستند. شکر علاوه بر خواص شیرین‌کنندگی و طعم‌دهندگی، یک ترکیب با خواص کاربردی مهم در صنعت شیرینی و شکلات است. به همین دلیل در گلنان پوراتوس ما به دنبال طراحی محصولات نوآورانه با شکر کاهش‌یافته یا بدون شکرافزوده هستیم تا بتوانیم با جایگزینی این محصولات در رسی‌های شیرینی و شکلات، به کاهش مصرف شکر در مصرف‌کنندگان کمک نماییم.

به کمک همین نوآوری‌ها، گروه پوراتوس توانست در سال ۲۰۲۴، مقدار ۱۴۸۵ تن شکر را از محصولات قنادی و نانویی حذف نماید.

پودرکیک‌های ساده و شکلاتی بدون شکرافزوده، ویوفیل شاتوت و توت‌فرنگی بدون شکرافزوده و شکلات تلخ ۷۰ درصد بدون شکر، از جمله محصولاتی هستند که در جهت کاهش شکر در رسی‌ها در گلنان پوراتوس طراحی و تولید شده‌اند.

چربی کمتر

در راستای دستورالعمل‌های سازمان جهانی بهداشت، هدف ما بهبود ارزش غذایی محصولات، با کاهش میزان چربی است. ما مغزی‌هایی با نام کرمفیل اولتیم با ۳۵٪ چربی کمتر نسبت به شکلات، جهت استفاده در محصولات نانویی مانند کروسان و دنیش و محصولات قنادی، تولید کرده‌ایم. همچنین، کرمفیل اولتیم جدیدتری نیز تولید شده است که با بهره‌گیری از تکنولوژی خاص، بافت نرم و طعم نزدیک به شکلات دارد.



کرمفیل‌های اولتیم به‌عنوان مغزی‌های برپایه آب، علاوه بر ایجاد طعم مشابه شکلات، در محصولات صنعتی و محصولات با ماندگاری بالا موجب حفظ رطوبت محصول و جلوگیری از سفتی و بیاتی محصول نیز می‌شود. در نمودار بالا، میزان سفت‌شدن نمونه کیک با مغزی شکلات و کیک با مغزی کرمفیل اولتیم، طی ۲ تا ۸ هفته نگهداری، با یکدیگر مقایسه شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود، کیک با مغزی شکلات طی نگهداری سفت‌تر از کیک حاوی اکتی‌فرش (آنزیم ماندگاری) با مغزی کرمفیل اولتیم شده است. استفاده از کرمفیل اولتیم به جای شکلات، باعث کاهش ۴۳٪ سفتی در محصول نهایی بعد از ۸ هفته نگهداری می‌شود.





افزودن مواد مغذی

همان‌طور که سازمان بهداشت جهانی، برای داشتن یک رژیم غذایی سالم، بر کاهش ترکیباتی مانند شکر، چربی و نمک تمرکز دارد، در عین حال بر استفاده بیشتر از ترکیباتی مانند دانه‌ها و غلات، غلات کامل، میوه‌ها و فیبر نیز تأکید دارد. طبق استانداردهای سازمان بهداشت جهانی، هر فرد بالغ باید روزانه حداقل ۴۰۰ گرم میوه و سبزی و حداقل ۲۵ گرم فیبر مصرف نماید.



غلات بیشتر

داده‌های Taste Tomorrow تأیید می‌کند که مصرف کنندگان، غلات و دانه‌ها را هم سالم و هم خوشمزه می‌دانند. غلات کامل علاوه بر مغذی و خوشمزه بودن، روشی برای افزایش مصرف فیبر هستند. برندهای **پوراویتا** شامل **پوراویتا مولتی‌گرین**، **پوراویتا امگا ۳** و **پوراویتا لیدی** و همچنین برند **سافت‌گرین** شامل **سافت‌گرین مولتی و گلدن**، از جمله محصولات حاوی دانه و غلات هستند که با توجه به ترکیبات مختلفی از دانه‌ها و غلات باعث افزایش ارزش غذایی محصول می‌شوند.



با استفاده از **تگرال آرد کامل گندم** نیز با توجه به داشتن مقادیر بالای فیبر، می‌توان نانی سالم و مغذی و خوش طعم تولید کرد.

میوه بیشتر

برند تاپفیل گلنان پوراتوس شامل تاپفیل شاتوت، سیب، توت‌فرنگی و انبه با داشتن درصد میوه بالای ۵۰ درصد، یک راه‌حل بسیار عالی برای تولید محصولات قنادی خوشمزه و سالم با درصد میوه بالا می‌باشد.



در سال‌های اخیر، میوه‌ها به یکی از طعم‌های برتر دنیا تبدیل شده‌اند. هدف ما این است که تا جایی که ممکن است محتوای میوه را در مغزی‌های میوه‌ای خود افزایش دهیم. استفاده هرچه بیشتر از میوه‌ها در مغزی‌های میوه‌ای، یک راه‌حل خوشمزه و خلاقانه برای کاهش قند، چربی و کالری اضافه‌شده در هر ۱۰۰ گرم محصول است.

افزایش تمایل به استفاده
از میوه‌ها در محصولات نانوائی و قنادی
طی سال‌های اخیر

2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030

گلنان پوراتوس همواره در تلاش است تا با پایبندی به دستورالعمل‌های سازمان جهانی بهداشت، گام‌های مؤثری در مسیر تغذیه سالم بردارد. بر همین اساس، این شرکت با نگاهی سلامت‌محور، به طراحی و تولید محصولاتی می‌پردازد که پاسخ‌گوی نیازهای تغذیه‌ای روز جامعه باشند.





در ادامه آقای مهندس حداد، رئیس هیئت‌مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با ابراز خوشحالی از سخنان آقای بردستانی درباره استقبال اولیا و دانش‌آموزان از رشته‌های مهارتی، آن را نویدبخش دانسته و با تبریک به اولیا و هنرجویان حاضر در جلسه، در انتخاب رشته نان، شیرینی و شکلات موضوع اهمیت دادن به مدرک‌گرایی را سیکل معیوب در نظام آموزشی ذکر نموده که سال‌ها گریبان کشور را گرفته و متأسفانه در حال حاضر با داشتن افراد تحصیل‌کرده در مقاطع کارشناسی ارشد و دکتری شاهد آن هستیم که صنوف مختلف خدماتی از بحران نیروی انسانی کاربرد رنج می‌برد و حالا باید خداوند را شاکر باشیم که با تغییر رویکرد آموزش و پرورش و استقبال دانش‌آموزان برای کسب مهارت، مطمئن هستیم از فقر نیروی ماهر نجات پیدا خواهد کرد.

ایشان شاهد مثال خود را کشور ژاپن دانستند و گفتند در سفری که به تازگی به آن داشتند در پاسخ به این سؤال که چرا کشور ژاپن



سفر اعضای هیئت‌مدیره

فردوس ماندگار صدرا

به استان بوشهر

در سال تحصیلی جاری شهر بندری بوشهر با کمک وزارت آموزش و پرورش و همت مسئولان و کارشناسان استان بوشهر موفق به راه‌اندازی رشته نان، شیرینی و شکلات شد. اقدام به ایجاد محل رشته دخترانه در هنرستان محدثه بوشهر با استقبال مؤسسه فردوس ماندگار صدرا مواجه شد و در پی دعوت عزیزان فرصتی پیش آمد تا اعضای هیئت‌مدیره به دیدار مسئولان محترم، همکاران ارجمند و هنرجویان عزیز مدرسه رفتند و از نزدیک شاهد تلاش آنان بودند.

در پی این حضور روز شنبه جلسه‌ای با حضور مسئولان محلی اداره کل آموزش و پرورش، ناحیه و هنرجویان و اولیای محترم آنان و جمعی از رؤسای محترم اتحادیه صنف نانوايي و قنادی جلسه‌ای در محل هنرستان محدثه برگزار شد.

در این مراسم پس از تلاوت قرآن و سرود ملی، آقای بردستانی، معاون اداره کل آموزش و پرورش استان بوشهر ضمن خوش‌آمدگویی به مهمانان و ابراز خرسندی از ایجاد محل رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان محدثه به موضوع اقبال دانش‌آموزان برای ادامه تحصیل در رشته‌های مهارتی اشاره کردند و گفتند بیش از ۵۰٪ ظرفیت مدارس به این امر اختصاص داده شد و همین امر باعث می‌شود آمادگی خود را برای دایرشدن رشته مذکور در هنرستان پسرانه اعلام نماییم.



به این حد از رشد رسیده، گفتند این نبوده مگر آنکه نظام آموزشی آن از سالیان قبل برای ارائه خدمت هرچه بهتر به مردم و جامعه، در بخش‌های مختلف برنامه‌ریزی درست داشته‌اند.

آقای مهندس حداد در پایان سخنان خود ضمن استقبال از درخواست آموزش و پرورش بوشهر مبنی بر ایجاد محل رشته پسرانه و قول مساعد و کمک و مشارکت در این زمینه، آن را مشروط به گرفتن مجوز از وزارت آموزش و پرورش نمودند.

گفتنی است که قبل از سفر اعضای هیئت‌مدیره سرکار خانم خضایی‌نیا، مؤلف کتاب الزامات محیط کار و سرکار خانم بیات، مدرس رشته با حضور در مدرسه و بررسی نحوه فعالیت دانش‌آموزان راهنمایی‌های لازم را درباره ارتقای آموزش و مهارت آموزشی به‌ویژه فایو اس ارائه دادند.

کتاب راهنمای مربیان؛ مرجع و مبنای تدریس همکاران



با شروع فعالیت رشته نان، شیرینی و شکلات، کتاب راهنمای مربیان به‌عنوان مهم‌ترین موضوع در دستور کار مؤسسه فردوس ماندگار قرار گرفت. این تکلیف از جانب جناب آقای مهندس حداد به‌عنوان مؤسس رشته و رئیس هیئت‌مدیره با این توضیح که باید برنامه کار مربیان ما در سراسر کشور یکنواخت باشد، تأکید جدی شد؛ به این معنا که باید برنامه آموزش رشته در رفسنجان و زاهدان تا تهران و همدان و مشهد و دیگر هنرستان‌های ما در اقصی نقاط کشور بر پایه وحدت رویه باشد و به‌طور مشخص مربی ما در تهران در هفته سوم در پایه‌های ۱۰، ۱۱ و ۱۲ مباحثی را در دستور کار تدریس خود داشته باشد که سایر همکاران در مدارس کشور دارند.

از آنجاکه این اقدام مهم نیاز به فرصت مناسب داشت تا با تجربه اندوخته این گام مهم و اسامی برداشته شود، در چند سال گذشته نحوه اجرایی آن را در طی جلسات مکرر به تبادل نظر گذاشته و یکی، دوسال به شکل پایلوت در بعضی از هنرستان‌ها اجرا کردیم و حالا خداوند را شاکریم که توفیق آن را پیدا کرده با کمک دوستان گروه آموزشی مؤسسه به‌ویژه مدرس ارجمند، جناب آقای خان‌محمدی، کتاب راهنمای مربیان را در سه پایه تدوین و آن را در اختیار هنرآموزان عزیز قرار داده است.

این کتاب همان‌طوری که از نامش پیداست، در طول سال می‌تواند راهنمای معلمان گرامی قرار گرفته و قطعاً می‌تواند کمک خوبی برای جلوگیری از پراکندگی و اعمال سلیقه در شیوه اجرایی تدریس نماید.

هنرستان گلنان

تقدیر و تشکر از برترین‌های اخلاقی و درسی

در مراسم تقدیر از برترین‌های هنرجویان هنرستان گلنان، جناب آقای مهندس حداد، مؤسس رشته نان، شیرینی و شکلات ضمن ابراز خرسندی از دیدار با هنرجویان توصیه‌هایی دربارهٔ پرورش رفتار و اخلاق حرفه‌ای در کنار آموزش مهارت‌های رشته داشتند و بر رعایت اصول ایمنی و بهداشتی در دوران تحصیل و کار در آینده تأکید جدی نمودند. همچنین، از آقای میلاد رضانی گوهر به خاطر انشای برتر در درس ادبیات تقدیر به عمل آمد.



هنرستان رضوان انار کرمان

بازارچه فروش تولیدات رشته نان، شیرینی و شکلات

در پایان برگزاری این نمایشگاه که جمعی از کارکنان اداره و همکاران هنرستان حضور داشتند، آقای دکتر علی رضایی پور مسئول آموزش و پرورش شهرستان ضمن قدردانی از مدیریت، مربیان و هنرجویان و نیز قول مساعد دربارهٔ برگزاری اردوی علمی آموزشی و تفریحی به دانش‌آموزان، نکاتی دربارهٔ رشد، ارتقا و کیفیت‌بخشی فعالیت عزیزان در رشته را یادآور شدند.



هنرستان فاطمه‌الزهرا زاهدان

برگزاری نمایشگاه

نمایشگاه دستاوردهای علمی دختران انقلاب هنرجویان هنرستان دخترانهٔ کاردانش فاطمه‌الزهرا (س) زاهدان با حضور مسئولین حوزهٔ فنی و کاردانش ادارهٔ کل آموزش و پرورش استان، معاون پژوهشی و جمعی از همکاران اداری ناحیهٔ یک زاهدان برگزار شد. در این رویداد، دانش‌آموزان پایهٔ دهم رشتهٔ نان شیرینی و شکلات با ارائهٔ نان‌های متنوع سنتی و صنعتی، مهارت‌ها و خلاقیت‌های خود را به نمایش گذاشتند.



هنرستان برکت میاندرد

روزی خاطره‌آمیز برای دانش‌آموزان

به مناسبت نیمهٔ شعبان هنرجویان خوش‌ذوق هنرستان برکت میاندرد ساری با کمک مربیان خود اقدام به تهیه و پخت کیک دومتري نمودند. شایان ذکر است این اقدام با استقبال مسئولان محلی و حضور آنان در جمع دانش‌آموزان و تشویق هنرجویان همراه شد.





مسئولیت‌های اجتماعی گلنان پوراتوس

سیاره
بهتر



زندگی
بهتر

سلامت
بهتر



در گلنان پوراتوس پایداری، به عنوان راهکاری جامع برای تبدیل چالش های اقتصادی، زیست محیطی، اجتماعی و فرهنگی به فرصت های نو تعریف می شود. ما متعهدیم که با تمرکز بر این رویکرد، تأثیرات مثبتی بر جامعه، محیط زیست و نسل های آینده بر جای بگذاریم. این تعهد تنها مجموعه ای از آرمان ها نیست، بلکه در تمام تصمیمات و عملیات تجاری ما جاری است و به پیشرفت مستمر در این مسیر پایبندیم.

گلنان پوراتوس مسئولیت اجتماعی خود را در سراسر زنجیره تأمین، از تأمین مواد اولیه تا مصرف محصولات نهایی می پذیرد و به عنوان یک شرکت مسئول در صنعت تولید مواد غذایی، خود را متعهد به مشارکت اجتماعی می داند.

ارتباط نزدیک ما با مشتریان، منبع الهام و نیروی محرکه ی پیشرفت های فراتر از انتظار بوده است. به عنوان یک شرکت خانوادگی، باور داریم که مسئولیت های اجتماعی فراتر از منافع اقتصادی است و باید در سطح جهانی اثربخش باشد. به همین دلیل، تعهدات روشنی در سال های گذشته و همینطور سال های پیش رو برای کشاورزان، تامین کنندگان، کارکنان، میراث گذشته محصولات، سلامتی و تندرستی مشتریان، مصرف کنندگان و در نهایت برای کره زمین داریم.

فرشته دهقان نصیری - سفیر مسئولیت های اجتماعی

رویکرد پایداری گلنان پوراتوس در سه هدف اصلی خلاصه می شود؛
سلامت بهتر، زندگی بهتر، سیاره بهتر.

در راستای تعهد خود برای تحقق این اهداف، اقداماتی در شش گروه اصلی در جریان است که شامل سیاره زمین، سلامت و تندرستی، تأمین مواد اولیه پایدار، حفظ میراث گذشتگان، انسان ها و جوامع می شود.

گلنان پوراتوس متعهد است که نه تنها در نوآوری بلکه در پایداری، به عنوان یک شرکت مسئولیت پذیر اجتماعی و شریک قابل اعتماد برای همه ذینفعان شناخته شود.



دریافت نسخه دیجیتال

مفتخریم که گزارش اقدامات گسترده ای را که در زمینه مسئولیت های اجتماعی در سال ۱۴۰۳ محقق شده است، با شما به اشتراک بگذاریم.



mychef.



تحویلی در سرعت سرویس دهی به مشتری

فر پر سرعت مای شف اسپانیا

QUICK 1T

سریع‌ترین و جمع و جورترین فر موجود در بازار
با استفاده راحت، کارآمد و قابل اعتماد برای
کسب و کار شما.

تجربه سرویس دهی سریع بدون افت کیفیت

در دنیای پرقابلیت کافه‌ها و بیکری‌ها، سرعت آماده‌سازی سفارش‌ها تفاوت بزرگی در تجربه مشتری ایجاد می‌کند. فر پرسرعت مای شف ساخت اسپانیا مدل Quick1T یکی از پیشرفته‌ترین تجهیزات حرفه‌ای است که با فناوری ترکیبی خود، گرم کردن و پخت انواع محصولات را در کوتاه‌ترین زمان ممکن فراهم می‌کند.

برخی از ویژگی‌های Quick1T :

افزایش سرعت پخت: با ترکیب گرمایش همرفتی (Convection) و فناوری Impingement ، پخت شیرینی‌ها، کروسان‌ها، ساندویچ‌های گرم و دسرهای تنها در چند دقیقه انجام می‌شود.



تکنولوژی Impingement : سیستم 3D Impingement توزیع هوای دورانی، نتایجی عالی را تضمین می‌کند.



سرویس‌دهی سریع‌تر با تکنولوژی Multi Cook: در ساعات شلوغ، می‌توانید همزمان چندین سفارش را بدون افت کیفیت آماده کنید.

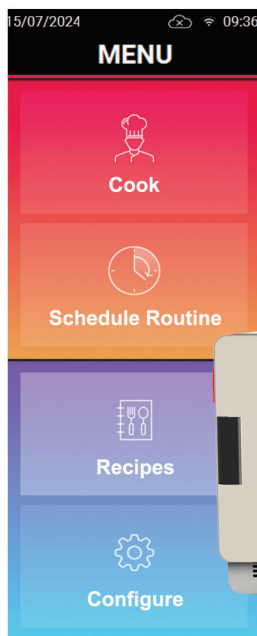


حفظ طراوت و کیفیت غذا: حرارت یکنواخت باعث می‌شود بافت نان و شیرینی ترد و تازه بماند.



چرا انتخاب QuickIT برای کافه بیکری مهم است؟

- افزایش ظرفیت فروش: تعداد بیشتری سفارش را در زمان کوتاه پردازش می‌کنید.
- کاهش زمان انتظار مشتری: مشتریان شما شگفت‌زده می‌شوند وقتی ببینند سفارشی تازه پخت‌شده در چند دقیقه آماده است.
- سازگاری با منوهای متنوع: از شیرینی و پیراشکی گرفته تا اسنک‌های گرم و دسرهای ویژه.
- طراحی کاربرپسند و برنامه‌های از پیش تعیین‌شده: کارکنان شما بدون نیاز به آموزش پیچیده می‌توانند دستگاه را به راحتی استفاده کنند.



دسترسی آسان
به منو
از طریق پنل لمسی



ساندویچ کروسان

۳۰ ثانیه



گرم کردن انواع نان و شیرینی

۳۰ ثانیه



کوکی شکلات چیپسی

۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه



پن کیک

۲ دقیقه



www.bakesanat.com

[Bake.sanat](https://www.instagram.com/Bake.sanat)

۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰

 **BAKE SANAT**

extending this demand to the patisserie sector.

'Tech Inspired' trend is about fulfilling consumers' desires for novelty and memorability through technology. With modern consumers being irresistibly drawn to tech-inspired solutions that elevate their culinary adventures, patissiers should consider the potential of ChatGPT— a groundbreaking AI tool. ChatGPT can assist patissiers in crafting groundbreaking recipes that redefine flavor and desserts that astound taste buds. Additionally, ChatGPT excels in optimizing ingredient usage, reducing waste while offering personalized recommendations for consumers seeking extraordinary culinary experiences within the realm of 'Experience Delight'.

Brick-and-mortar stores can tap into this consumer interest by offering **enticing products that ignite indulgence within an unforgettable environment**. Give your customers an experience that simply can't be replicated online. Think of the glass-walled kitchen in the ornate, baroque tearoom at **Demel** in Vienna. Guests can watch the pastry chefs in action while enjoying an iconic piece of sachertorte underneath the crystal chandeliers. This offers entertainment and even makes the cake taste better, because guests can observe how it was prepared.



2. Classics continued

Stay close to the familiar when innovating

One of the pastries that went viral on TikTok this year was the **cube croissant** by the London bakery Le Deli Robuchon. This laminated pastry has a perfectly geometric shape and comes in a variety of flavors such as vanilla, chocolate, and matcha with raspberry. TikTokkers loved to queue up for this snack and show themselves off biting into this trendy new snack and sharing their review with the world.

With this innovation, pastry chef Ait Elamouam knows exactly how to hit the right spot. While consumers like to try new foods, they aren't keen on venturing too far into unknown territories. They are looking for **innovations with a familiar aspect**, such as the trusted croissant in a new and surprising form, that is exciting to eat, but offers a well-known flavor and texture. It seems that consumers are sticking to the classics they know and trust ever more, since **73% of consumers state they like to have a familiar element when trying new types of food**. In 2021, that was just 67% of people worldwide. With a score of 79%, consumers in South America, the Middle East and Africa are especially wary of everything too new and different.

Pleasure consumers by offering products that bring **feelings of warmth and comfort**. Traditional hot cross buns, croissants or tres leches cakes offer sweet and creamy flavors loved by all, and invoke happy memories of family gatherings. If you want to experiment, try out food with different textures and in new formats. Now more than ever, **texture is a valued component that can offer newness or familiarity** to a baked product. So add a surprising caramel center to your well-known pastries or simply focus on making your cake dough extra fluffy.

Be sure to pay special attention to looks as well, because the term eye-candy has never been more fitting than today. **Five years ago, 54% of consumers agreed that Food that looks good, tastes good. Now, that number has gone up to 64%.** We are drawn towards perfectly golden brown, shiny and airy Danish pastries because a beautiful laminated dough creation is a **sign of skill and craftsmanship**, just like a sourdough bread with

The 3 hottest patisserie trends for 2024

The Taste Tomorrow patisserie industry trend forecast based on insights from a global survey of 20,000 consumers in 50 countries, along with the latest AI-powered online data analysis. Get ready to whip some innovation into your patisserie creations and sprinkle some trends on top. We've lined up the 3 most important consumer trends for 2024 that emerged from our latest Taste Tomorrow global research. Stay on top of the hottest trends in cakes, patisserie and sweet pastry while simultaneously understanding what draws consumers towards these fashions.



These are the 3 hottest trends shaping the 2024 patisserie industry:

Tech inspired & Experience delight

Classics Continued

Local Authenticity

These trends are firmly grounded in the findings from Taste Tomorrow, the bakery, patisserie, and chocolate industry's most comprehensive consumer research program. It stands as the world's largest and most inclusive initiative of its kind, gathering input from 20,000 consumers across 50 countries.

Our distinctive approach seamlessly merges extensive consumer surveys with advanced always-on online tracking using the latest semantic AI techniques, revealing the core consumer needs

and motivations propelling these trends.

The research is based on 3 pillars:

- 1. AI & Data Science** - always-on analysis of social media conversations, searches and mentions in 9 languages, in order to be the first ones to discover emerging trend signals and predict their growth trajectory
- 2. Worldwide consumer survey** - human cultural intelligence that is indispensable for decoding which consumer needs, motivations and narratives underlie each trend
- 3. Trend Framework** - our consumer experts use a globally consistent lens to make sense of the entire trend ecosystem

Dive into the core of three groundbreaking trends shaping the future of the patisserie industry in 2024 and beyond:

1. Tech Inspired & Experience Delight

Harmonizing traditional craftsmanship with cutting-edge technology

Backed by the pioneering Taste Tomorrow research, **the 'Tech Inspired' movement is the driving force shaping the patisserie landscape in 2024. It has firmly established itself as the industry's fastest-growing global trend.** At its core is the integration of cutting-edge technology like AI, **driven by consumers' increasing appetite for unique and memorable dining experiences—a trend we've coined as 'Experience Delight'.** This transformation is especially evident as consumers embrace online shopping convenience, prompting brick-and-mortar patisserie stores to elevate their offerings for exceptional, unforgettable experiences.

Notably, a significant **42% of consumers worldwide now advocate for more automated stores**, a substantial increase from 2018's reported 35%. This statistic underlines the **surging demand for tech-inspired and memorable shopping experiences**,



a nice big ear or a satin shine, flawless bonbon. **Appearance is an indicator of quality** and an artisanal and handmade aesthetic is valued higher than simply visual perfection.



3. Local Authenticity

A treat from nearby is better than a treat from far away

It used to be the case that things from afar benefited from an aura of exclusivity and singularity, but the table has turned. Consumers now prefer to buy local food or food that is produced locally. **39% of people buys food that is locally produced or made with local ingredients at least weekly.** It's now local pastry and bread that is valued for its authenticity. They gain authenticity from their special recipes and profit from a higher value and quality perception.



wants to be informed
on where their food
comes from



thinks food made with local
ingredients has positive impact
on the environment



thinks food made with
local ingredients is
healthier

Two out of three consumers want to know where their food comes from, so **transparency is key** if you want to profit from the local trend. Be sure to share how you make your food, what ingredients are used and where they come from.

The call for transparency is highest in the Middle East and Africa. 81% of consumers wants to be informed on those product specs. There, well-known pastry chefs such as Sahar Parham Al Awadhi draw influence from local recipes and seek out the best local ingredients for their creations. The former Head Pastry Chef at the Burj Al Arab – one of the world's most luxurious hotels in Dubai – loves to work with products such as rosewater or cardamom for her signature creations such as the re-invention of the classic Egyptian umm Ali as a white chocolate sphere with rose mousse, pistachio sponge and toffee. She prefers to use locally sourced ingredients to work more sustainably and to support agriculture in the UAE.

Sustainability is an important driver among consumers too to opt for locally produced foods. 70% think that is better for the environment. Another 65% believe that it is healthier to eat local products as well.

So opting for local production and/or ingredients makes your products attractive on many levels and to many different consumers.

گزارش مسئولیت‌های اجتماعی گلنان پوراتوس

سیاره
بهتر



زندگی
بهتر

سلامت
بهتر



دریافت نسخه دیجیتال گزارش

اسکن کنید!

مفتخریم که گزارش اقدامات گسترده‌ای را که در زمینه مسئولیت‌های اجتماعی در سال ۱۴۰۳ محقق شده است، با شما به اشتراک بگذاریم.

 golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰

 golnan
puratos
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس