

۱۲۰۰ گلن پوراتوس پیام

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و سوم - دی ماه ۱۴۰۴ - ۴۲ صفحه



نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات

شکلات سازی به سبک ۲۰۲۵

خلاقیت با روکش‌های شکلات سفید

فرصتی در دل تاریکی

روزنامه‌ها را که نگاه می‌کنید، دادشان بلند است از کیفیت بد نان‌ها، نان‌ها بخلاف آنچه در بازار کشورهای توسعه یافته می‌بینیم محدودند به تعدادی اندک و با کیفیتی غیر قابل قبول، مردم ناراضی‌اند، نانوایان ناراضی‌اند و دولت که بار سوبسید کمرشکن را بدوش می‌کشد هم هر سال ناراضی‌تر از سال قبل، وزارت بهداشت هم بخش زیادی از بیماری‌ها، بالاخص بیماری‌های گوارشی را پیامد خوردن همین نان‌های غیر سالم می‌داند.

عقب ماندگی‌های ما در زمینه نان، این قوت لایموت مردم تأسف بار است و جای آن دارد که بر این فیلم غم‌انگیز سریالی انسان بنشینند و گریه کند، لکن از دل این تاریکی هول‌انگیز نوری شعله می‌کشد و رخ می‌نماید که مایه امیدواری است و آن فرصتی است که در دل این عقب ماندگی تاریخی نهفته است، فرصتی برای بهتر شدن، فرصتی برای سرمایه گذاری، فرصتی برای ده‌ها و صدها فرصت شغلی جدید در نانوائی‌های نسل نو که ما به آن‌ها "کافه نان" می‌گوئیم، نسلی که از تجربیات دنیای توسعه یافته سود می‌برد و جایی است برای به رخ کشیدن بخشی از زیبایی‌های این کسب و کار شریف یعنی نانوائی مدرن. کافه‌ای که راه میانبر است از عقب ماندگی‌های تاریخی کشور در زمینه نان به دنیای روشن و پرامید آنچه باید باشد.

امیدواری چراغ راهنما



فهرست شماره ۱۲۰ مجله پیام گلنان

سرمقاله ۲



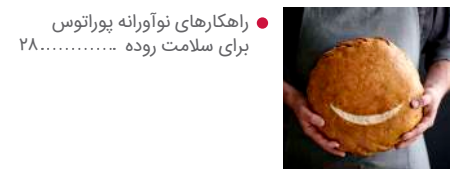
- فرصتی در دل تاریکی ۲
- کیک کرامیل ۱۹
- دستور تهیه انواع کیک کرامیل ۲۰

شکلات ۲۴



- خلایقیت با روکش‌های شکلاتی سفید ۲۵
- دستور تهیه دسر کاور شکلات سفید ۲۷

سلامت و تندرستی ۲۸



- راهکارهای نوآورانه پوراتوس برای سلامت روده ۲۸

آموزش‌های مهارتی گلنان پوراتوس ۳۲



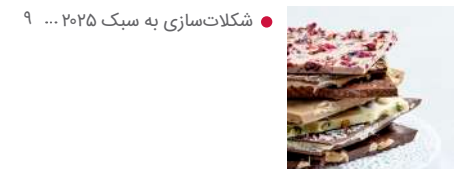
- هنرستان، به طعم نان و شیرینی و شکلات ۳۲
- یک برگ از تاریخ نان ۳۳
- بوی نان هنرستانی‌ها ۳۴
- تجربه‌ای ماندگار با میزبانی گلنان ... ۳۵

گزارش ۳



- نوآوری‌های غذایی برای آینده‌ای بهتر ۳

اخبار ۹



- شکلات‌سازی به سبک ۲۰۲۵ ... ۹

نانوایی ۱۳



- کافه نان ۱۴
- دنیای جذاب طعم نان و شیرینی ۱۵
- دستور تهیه شیرینی دانمارکی ... ۱۷



صاحب امتیاز: شرکت گلنان
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی‌نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه‌آرا: بنیامین شریفی‌فر
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی

پیام گلنان آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می‌دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنان با ذکر منبع بلامانع است.

نقل و چاپ مطالب در پیام گلنان، 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: ۰۲۱-۴۸۳۴۴۰۰
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
گلنان پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس

پایداری؛ از شعار تا عمل

در سالن ۳۸ نمایشگاه، بازدیدکنندگان با اقدامات گلنان پوراتوس در حوزه پایداری آشنا شدند. این فعالیت‌ها در شش محور اصلی معرفی شد:

سیاره زمین (مدیریت انرژی، آب و بسته‌بندی پایدار)

سلامت و تندرستی

تأمین مواد اولیه پایدار (میوه و غلات)

حفظ میراث گذشتگان (خمیرترش و دستاوردهای مرتبط)

انسان‌ها

جوامع (از جمله پروژه Cacao-Trace و اقدامات اجتماعی)

گلنان پوراتوس پایداری را بخشی جدایی‌ناپذیر از فعالیت خود می‌داند؛ تعهدی که از تأمین مواد اولیه تا مصرف نهایی ادامه دارد و هدف آن ایجاد تأثیر مثبت بر جامعه، محیط زیست و نسل‌های آینده است.



نوآوری‌های غذایی برای آینده‌ای بهتر

گلنان پوراتوس با رویکردی نوآورانه و مسئولانه، در هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی نان و بیست‌و‌چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات ایران حضور یافت. تمرکز اصلی امسال بر سه محور سلامتی و تندرستی، نوآوری و پایداری بود؛ محورهایی که در توسعه محصولات مبتنی بر مطالعات جهانی «طعم فردا» نقش اساسی دارند و ما را در مسیر «سلامتی بهتر، زندگی بهتر و سیاره‌ای بهتر» هدایت می‌کنند.

سلامت و تندرستی؛ محور اصلی محصولات جدید

بارشد آگاهی مصرف‌کنندگان نسبت به سبک زندگی سالم، گلنان پوراتوس در نمایشگاه امسال تمرکز ویژه‌ای بر گروه محصولات سلامت‌محور داشت و طیف متنوعی از این محصولات را معرفی کرد.

شکر کمتر

با توجه به افزایش چاقی، دیابت و کاهش فعالیت بدنی، مصرف‌کنندگان به دنبال محصولات با شکر کمتر هستند. ما سه طیف محصول ویژه برای تهیه دسر و شیرینی شکر کاهش‌یافته ارائه کردیم که هر اسلایس ۱۰۰ گرمی از آنها فقط ۰/۸ گرم شکر دارد. همچنان که توصیه سازمان بهداشت جهانی نیز به مصرف کمتر از ۵۰ گرم شکر در روز است.

میوه بیشتر

یکی از محورهای مورد توجه در نمایشگاه امسال، استقبال چشمگیر مشتریان از مغزی‌های میوه‌ای بود. حس تازگی، طعم مطلوب و تنوع بالای این محصولات، آن‌ها را به جایگزین‌هایی جذاب برای مغزی‌های بر پایه چربی تبدیل کرده است. استفاده از مغزی‌های میوه‌ای در محصولاتی مانند دنیش، کروسان، کیک و... علاوه بر ارتقای طعم، موجب کاهش چربی، کالری و شکر در محصول نهایی نیز می‌شود.





در این رویداد، گلنار پوراتوس طیف گسترده‌ای از مغزی‌های میوه‌ای ویوفیل را که برای کاربردهای صنعتی طراحی شده‌اند، به مشتریان خود معرفی کرد. همچنین مجموعه‌ای تقریباً کامل از محصولات تاپفیل حاوی ۵۰ تا ۷۰ درصد میوه به‌منظور استفاده در محصولات تازه‌خوری و ایجاد حس واقعی تازگی میوه ارائه شد.

منشا گیاهی

می‌تیک جایگزین کره حیوانی است که در دسته محصولات با منشا گیاهی ما قرار دارد، یکی از محصولات محبوب و پر فروش ما در دسته تندرستی است که علاوه بر ایجاد حس و طعم کره برای کنندگان، پاسخی برای درخواست مصرف کنندگان به استفاده از محصولات با منشا گیاهی است.

تغذیه هدفمند

تگرال آرد کامل گندم یکی دیگر از محصولات نسبتاً جدید گلنار پوراتوس است که از زمان تولید و معرفی مورد توجه مشتریان بوده است. نان های پخته شده با تگرال آرد کامل گندم به دلیل دارا بودن فیبر بالا و همچنین مواد مغذی شامل ویتامین ها به ویژه ویتامین های گروه ب و مواد معدنی متعدد یک انتخاب در دسته محصولات سلامت و تندرستی برای مشتریان ما است.



غلات بیشتر

برند ساپوره (خمیرترش‌ها) و سافت‌گرین (غلات فرآوری‌شده در خمیرترش) در توسعه نان سالم‌تر نقش مهمی دارند.

محصول جدید ساپوره سافت‌گرین جو به دلیل طعم ملایم و فیبر بالا بسیار مورد توجه قرار گرفت. طبق توصیه WHO، مصرف روزانه حداقل ۲۵ گرم فیبر ضروری است و مشتریان گرایش بیشتری به نان‌های حاوی جو و غلات نشان می‌دهند.

چربی کاهش‌یافته

کرمفیل اولتیم نسل دوم محصول جدید ما در حوزه چربی کاهش‌یافته است؛ مغزی‌ای بر پایه آب با طعم مشابه شکلات اما ۳۳٪ چربی کمتر که برای محصولات با ماندگاری بالا (کروسان، دنیش، کیک و...) بسیار مناسب است.



به طور کلی بازخوردهای بازدید کنندگان از غرفه گلنن پوراتوس در نمایشگاه ۱۴۰۴ نشان داد که محصولات دسته سلامت و تندرستی توسط مصرف کنندگان و مشتریان جستجو و دنبال می‌شود.

تعداد زیادی پروژه در بخش صنعتی و نیمه صنعتی مربوط به محصولات سلامت و تندرستی بعد از نمایشگاه کلید خورد که نشان دهنده توجه تولید کنندگان به محصولات این دسته است.

همچنین با توجه به کامل شدن طیف محصولات سلامت و تندرستی در سبد محصولات ما، مشتریانمان در بخش های نانوايي، قنادی و شکلات نیز به دنبال ایجاد بخش و ویتترین مجزا جهت ارائه محصولات سلامت هستند.

امروزه محصولات شکر کاهش یافته، استفاده هرچه بیشتر از دانه و غلات، استفاده از آرد کامل غلات، بهره بردن از خمیر ترش ها و محصولات با منشا گیاهی تبدیل به موضوعات روز بازار شده است.



شکلات‌سازی به سبک ۲۰۲۵

نگار صحبتی • کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها



بر اساس بررسی جهانی رفتار مصرف‌کنندگان در فضای آنلاین، چهار شیوه در مسیر تحول صنعت شکلات در سال ۲۰۲۵ پیش‌بینی شده است که می‌توان با بهره‌گیری از آن‌ها توجه و علاقه مخاطبان را جذب کرد. تفاوتی ندارد که شما یک شکلات‌ساز باشید یا بازارباب حوزه شیرینی و شکلات یا متخصص تحقیق و توسعه؛ این چهار شیوه نو، فرصت‌هایی هستند که پیش روی ما قرار گرفته‌اند:

۱. کشاورزی پایدار (Sustainable Farming)

امروزه صنعت غذا نقش مهمی در تغییرات آب و هوایی دارد و در کاهش تأثیرات مخرب زیست‌محیطی نقشی اساسی ایفا می‌کند. مصرف‌کنندگان نیز به‌خوبی از این مسئله آگاه‌اند و همین آگاهی موجب افزایش تمایل آن‌ها به خرید و مصرف محصولات شده است که از طریق روش‌های کشاورزی پایدار تولید می‌شوند.

روش‌های کشاورزی پایدار شامل ایده‌های جدیدی مانند کشاورزی عمودی، تأمین مواد اولیه از منابع محلی، کشاورزی باهدف بهبود خاک و محیط‌زیست، کشاورزی بدون خاک (کشت هیدروپونیک) و حتی فناوری‌های نوینی همچون تخمیر است. این رویکردهای نوآورانه به دلیل کاهش اثرات زیست‌محیطی، مورد استقبال روزافزون مصرف‌کنندگان آگاه قرار گرفته است.

تحقیقات نشان می‌دهد که مصرف‌کنندگان در سراسر بازارها به‌صورت آنلاین درباره محصولات غذایی حاصل از کشاورزی پایدار صحبت می‌کنند و در جست‌وجوی دسترسی به این محصولات غذایی هستند. بیشترین علاقه‌مندی در این خصوص به زبان چینی و انگلیسی مشاهده شده است و به نظر می‌رسد مصرف‌کنندگان چینی و انگلیسی‌زبان طرفداران

پر و پا قرص کشاورزی پایدار باشند. پیش‌بینی می‌شود ترند کشاورزی پایدار تا سال ۲۰۲۵ در این مناطق به اوج خود برسد و نرخ رشد آن به ترتیب تا ۲۵٪ و ۱۱٪ افزایش یابد. مقرراتی مانند توافق‌نامه سبز اروپا (European Green Deal) و مقررات محصولات بدون جنگل‌زدایی (EUDR) از مشوق‌های کلیدی هستند که صنعت غذا را به سمت تأمین پایدار مواد اولیه هدایت می‌کنند. این مقررات از تولید و ورود محصولات که سبب تخریب جنگل‌ها می‌شوند، جلوگیری می‌کنند.

ردپای مصرف‌کنندگان آگاه به کشاورزی پایدار در دنیای شکلات نیز دیده می‌شود. مصرف‌کنندگانی که نسبت به نحوه کاشت و تأمین مواد اولیه شکلات حساس‌ترند. به همین دلیل، شفافیت در تولید و تهیه امری ضروری تلقی می‌شود. به‌طور مثال یکی از ایده‌های شفافیت تهیه شناسنامه محصولات است یا استفاده از برچسب‌های معتبر بر روی محصول برای تعریف کردن داستان کشاورزانی که دانه‌های کاکائو را به شکل پایدار پرورش می‌دهند. ایده‌های این‌چنینی نه‌تنها سطح شفافیت برند و اعتماد مصرف‌کننده را جلب می‌کند، بلکه به برند شما اصالت و ارزش افزوده نیز می‌بخشد.



۲. محصولات گیاهی (Plant-Based)

در دنیای امروز رژیم غذایی گیاهی به جریان اصلی تغذیه در جهان تبدیل‌شده و علاقه جهانی به شکلات‌های گیاهی نیز در حال افزایش است. پیش‌بینی می‌شود در کشورهای چینی و ایتالیایی زبان، تقاضا برای این دسته از محصولات تا سال ۲۰۲۵ رشد چشمگیری داشته باشد.

با عادی شدن رژیم‌های گیاه‌خواری (VEGAN) و نیمه گیاه‌خواری (FLEXITARIAN)، انتظارات مصرف‌کنندگان از میان وعده‌ها و خوراکی‌های شکلاتی گیاهی متحول شده است.

در آینده‌ای نزدیک، نه‌تنها انتظار می‌رود محصولات گیاهی به‌طور گسترده در دسترس باشند، بلکه باید از نظر طعم و کیفیت نیز همپای نمونه‌های تهیه‌شده از منابع حیوانی باشند؛ چراکه در تولید این محصولات، نمی‌توان از کیفیت یا لذت تجربه مصرف چشم‌پوشی کرد.

بالین حال، مصرف محصولات شکلاتی گیاهی تنها به طعم محدود نمی‌شود و بسیاری از مصرف‌کنندگان، رژیم‌های گیاه‌خواری را به دلایل زیست‌محیطی و سلامت فردی انتخاب می‌کنند؛ بنابراین مهم است که محصولات شکلاتی گیاهی از مواد اولیه پایدار و ترکیباتی مغذی تهیه‌شده باشند.

در هنگام توسعه محصولات شکلاتی گیاهی، تمرکز صرف بر حذف ترکیبات حیوانی کافی نیست و باید تأمین پایدار مواد اولیه و ارزش تغذیه‌ای بالا و طعم فوق‌العاده نیز در اولویت قرار گیرد تا برای مصرف‌کننده خوشایند باشد.



برند شکلات بلژیکی Neuhaus به‌تازگی یک جعبه هدیه‌ی شکلات گیاهی را روانه بازار کرده که شامل طعم‌هایی چون گاناش تهیه‌شده از ترکیب مرکبات و زنجبیل، گاناش ارل‌گری، کارامل با گردو آمریکایی و کارامل قهوه است. روی بسته‌بندی این محصول، علاوه بر ذکر گیاهی بودن شکلات‌ها، «کاکائو ۱۰۰٪ تأمین‌شده از منابع پایدار»، «فاقد روغن پالم» و «تهیه‌شده از مواد با منشأ طبیعی» درج شده است. شکلات Neuhaus با شفاف‌سازی به مصرف‌کنندگان اطمینان می‌دهد که این خوراکی‌ها از هر نظر، با محیط‌زیست سازگار و سالم هستند.

راهکارهایی برای شکلات‌سازها

در سال ۲۰۲۵، ارائه یک گزینه شکلات گیاهی کافی نخواهد بود و برای جذب مخاطبان بیشتر، دامنه محصولات گیاهی خود را گسترش دهید و با ترکیبات مکملی چون آجیل‌ها، عصاره‌های گیاهی، برنج، نارگیل و جو دوسر محصولات جدید تولید کنید. این مواد به دلیل ویژگی‌های سلامت‌محور، پایداری زیست‌محیطی و طعم مطلوبشان شناخته‌شده‌اند و این امکان را به شما می‌دهند تا مجموعه‌ای متنوع از شکلات‌های گیاهی خلق کنید که هم‌راستا با علاقه‌مندی مصرف‌کنندگان باشد.

۳. ترکیبات مغذی و مؤثر (Power Ingredients)

می‌دانستید اکثر مصرف‌کنندگان در جهان باور دارند با افزودن ترکیبات گیاهی (BOTANICALS) به شکلات، ارزش غذایی شکلات افزایش می‌یابد و سالم‌تر است؟

در حقیقت، ۶۸٪ از ۲۰۰۰ نفر شرکت‌کننده در نظرسنجی جهانی، این موضوع را تأیید کرده‌اند. باوجوداینکه شکلات در حال حاضر به‌عنوان یک خوراکی نسبتاً سالم شناخته می‌شود، مصرف‌کنندگان تمایل دارند مواد مغذی بیشتری به آن اضافه کنند تا سلامتی را در رژیم غذایی خود تقویت کنند. درواقع مصرف‌کنندگان به دنبال دریافت تجمعی از فواید (Benefit-Stacking) هستند. بدین منظور که افزودن چند ماده با ویژگی سالم به یک محصول که هم‌زمان چندین خاصیت مثبت و مفید داشته باشد، شاخص انتخاب مصرف‌کننده خواهد بود.

یک‌تکه شکلات تلخ به‌تنهایی خوب است، اما شکلات تلخ غنی‌شده با ترکیبات مؤثر مانند مغزها، میوه‌ها، دانه‌ها و آداپتوژن‌ها (موادی که به بدن کمک می‌کنند بهتر با استرس و فشار سازگار شود) بسیار بهتر است. این ترند هم‌اکنون در کشورهایی با زبان ژاپنی، اسپانیایی، پرتغالی و ایتالیایی محبوبیت زیادی دارد.



طبق تحقیقات انجام‌شده، در طول سال ۲۰۲۵، علاقه مصرف‌کنندگان فرانسوی‌زبان به ترکیبات مؤثر رو به افزایش بوده و در کشور چین به رشدی حدود ۲۱٪ رسیده است.

راهکارهایی برای شکلات‌سازها:

برای افزایش جذابیت محصولات شکلاتی خود، آن‌ها را با مواد مغذی و سالم تقویت کنید.

نکته کلیدی این است که فقط روی ترکیبات تمرکز نکنید، بلکه مزایای سلامت‌محور آن‌ها را نیز برجسته سازید. پرتفردارترین اهداف سلامتی در میان مصرف‌کنندگان عبارت‌اند از: افزایش سطح انرژی، کاهش استرس، بهبود عملکرد ذهنی و تقویت سیستم ایمنی.

می‌توانید از برندهای شکلاتی فعال در بازار الهام بگیرید؛ برخی محصولات شکلاتی مدعی هستند که محصولاتشان به کاهش دردهای قاعدگی و ایجاد درخشندگی در پوست کمک می‌کنند.

ازجمله ترکیبات مؤثر پرتفردار می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- زردچوبه به دلیل خواص ضدالتهابی
- قارچ‌هایی مانند Reishi و Lion's Mane برای تقویت عملکرد ذهنی و مغز
- اسپیرولینا برای افزایش انرژی

با ترکیب این عناصر با شکلات، می‌توانید محصولاتی خلق کنید که هم خوشمزه‌اند و هم برای بدن مفیدند؛ این همان چیزی است که مصرف‌کننده امروزی به دنبال آن است.



۴. توازن تغذیه‌ای (Nutritional Balance)

در ۱۲ ماه گذشته، بیش از ۱.۲ میلیون مکالمه و جست‌وجوی آنلاین درباره شیرینی و شکلات با ترکیب متعادل از درشت مغذی‌ها (MACRONUTRIENTS) ثبت شده است. بر اساس تحقیقات مداوم رفتار مصرف‌کنندگان، تعادل در رژیم غذایی یکی از جنجالی‌ترین ترندها در صنعت شکلات به شمار می‌رود و پیش‌بینی می‌شود این ترند در سال ۲۰۲۵ در کشورهایی با زبان انگلیسی، فرانسوی و ایتالیایی همچنان رشد کند. از طرفی انتظار می‌رود رشد جهشی این ترند در بازارهایی با زبان چینی و اسپانیایی با افزایش به ترتیب ۳۰٪ و ۲۸٪ همراه باشد.

مصرف‌کنندگان از یک محصول شکلاتی با تعادل غذایی چه می‌خواهند؟ دو خواسته اصلی وجود دارد:

۱. کاهش میزان شکر
۲. افزایش ارزش غذایی با ترکیبات مؤثر

در همین راستا افزایش میزان چربی‌های سالم و فیبر غذایی نیز برای مصرف‌کنندگان بسیار جذاب است.

امروزه افراد به دنبال محصولاتی هستند که ضمن ایجاد تعادل در رژیم غذایی، حس لذت و رضایت از مصرف را نیز به همراه داشته باشند. شکلات اسنیکرز، شکلاتی با پروتئین بالا و شکر کم، نمونه‌ای خوبی از این ترند محبوب است.

راهکارهایی برای شکلات‌سازها:

برای اینکه محصولات شکلاتی شما با این ترند جهانی هم‌راستا باشند، می‌توانید از این راهکارها بهره ببرید:

- میزان شکر محصولات شکلاتی شیرین را کاهش دهید.
- برای افزایش ارزش غذایی، از چربی‌های سالم مانند چربی‌های موجود در آجیل‌ها (فندق، بادام، گردو) و دانه‌ها (تخمه کدو، بذر کتان) استفاده کنید
- میان وعده‌های شکلاتی با فیبر بالا تولید کنید که برای سلامت دستگاه گوارش مفید بوده و به تنظیم قند خون کمک می‌کنند.
- شکلات‌هایی با تعادل غذایی طراحی کنید که برای مصرف روزانه مناسب یا حتی مفید باشند.
- سید محصولات خود را گسترش دهید تا با نیازهای تغذیه‌ای خاص افراد، مانند بدون گلوتن، بدون مغز، بدون لبنیات و کاملاً گیاهی سازگار باشد.

بیش از یک دهه است که تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) به فعالان صنایع نان، شیرینی و شکلات کمک می‌کند تا خواسته‌های آینده مصرف‌کنندگان را پیش‌بینی و در مسیر آن نوآوری کنند. این امکان از طریق پژوهش‌های عمیق و بین‌المللی بر پایه رفتار مصرف‌کنندگان به‌دست آمده است.

ما برای پیش‌بینی ترندهای سال ۲۰۲۵، با بهره‌گیری از فناوری هوش مصنوعی معنایی پیشرفته، داده‌های آنلاین مصرف‌کنندگان را تحلیل می‌کنیم. این داده‌ها شامل جست‌وجوها و مکالمات آنلاین درباره نان، شیرینی، کیک و محصولات شکلاتی است که به ۷ زبان مختلف و در بیش از ۵۰ بازار جهانی انجام می‌شود.

این داده‌ها با نتایج بزرگ‌ترین نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان در صنعت غذا ترکیب شده است و دیدگاهی جامع و دقیق نسبت به وضعیت فعلی و آینده این صنعت را ارائه می‌دهد.

 **tastetomorrow**
by Puratos

Always  **On**
Consumer
 **Insights**



نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است



کافه نان؛ ترکیب اصالت، خلاقیت و تجربه گرایی در دنیای نانوایی مدرن

سحر عطایی پور . مدیر محصول نانوایی

شتاب فزاینده‌ای در حال گسترش است. طی سال‌های اخیر، شاهد ظهور نسل جدیدی از نانوایی‌ها و کافه نان‌ها در شهرهای بزرگ کشور بوده‌ایم که ضمن حفظ کیفیت محصول، به تجربه مشتری، طراحی محیط، انتخاب موسیقی، نوع بسته‌بندی و حتی نحوه تعامل با مخاطب توجه دارند. نسل جدید مصرف‌کنندگان، به‌ویژه جوانان، فراتر از خرید یک نان یا نوشیدنی، به دنبال تجربه‌ای با معنا هستند؛ تجربه‌ای که برایشان «مزه»، «هویت برند» و «ارزش‌محوری» را در کنار هم فراهم کند.

کافه نان‌ها دقیقاً پاسخی به این نیاز فرهنگی و رفتاری هستند. برای نسل جدید، نان دیگر صرفاً یک کالای مصرفی نیست؛ بلکه بخشی از سبک زندگی، سلیقه و حتی هویت اجتماعی است. آن‌ها به کیفیت مواد اولیه اهمیت می‌دهند، ترجیح می‌دهند درباره منشأ محصولات بدانند و برای تجربه‌های متفاوت و معتبر حاضرند هزینه بیشتری پرداخت کنند. در چنین بستری، نانوایان و قنادهایی که بتوانند با تکیه بر نوآوری، سلامت‌محوری، داستان برند و فضای گرم و خلاق، یک تجربه یکپارچه و مدرن ارائه دهند، برنده بازار فردا خواهند بود.

شرکت گلنان پوراتوس، با سابقه‌ای بیش از چند دهه در ارائه راهکارهای تخصصی برای نان، شیرینی و شکلات، از نخستین شرکت‌هایی بوده که به اهمیت رشد کافه نان‌ها در ایران و جهان پی برده است. ما با ارائه مواد اولیه با کیفیت بالا در زمینه نان، شیرینی و شکلات در کنار خدمات، مشاوره فنی و آموزش تخصصی، به همراهی مؤثر برای کارآفرینان این مسیر تبدیل شده‌ایم. آینده صنعت نان، از مسیر تجربه و خلاقیت می‌گذرد؛ و گلنان پوراتوس، هم‌پای این تحول، آماده حمایت از شماست.

در سال‌های اخیر، مفهوم «کافه نان» (Bakery Café) به‌عنوان یکی از مدل‌های نوآورانه و تجربه‌محور در صنعت نان و قهوه، رشد چشمگیری در بازار جهانی داشته است. این فضاها که ترکیبی از نانوایی‌های کلاسیک و کافه‌های مدرن هستند، با ارائه نان‌های تازه، شیرینی‌های خاص، دسرهای جذاب و نوشیدنی‌های باکیفیت، تجربه‌ای کامل و چندوجهی را به مشتری عرضه می‌کنند. آنچه کافه نان را متمایز می‌کند، تلفیق کیفیت محصول با طراحی فضا، داستان‌پردازی برند و اهمیت دادن به جزئیات است و همه در راستای خلق تجربه‌ای فراموش‌نشدنی برای مصرف‌کننده همراه می‌شوند.

در سطح جهانی، کافه نان‌ها به یکی از مسیرهای اصلی رشد برندهای نانوایی تبدیل شده‌اند و محصولاتی مانند نان‌های خمیرترش، کروسان‌های کره‌ای، انواع دسرها و نوشیدنی‌های گرم و سرد با ترکیب طعم‌های نو، به شکل‌گیری سبک زندگی جدیدی کمک کرده‌اند. این روند در ایران نیز با



دنیای جذاب

طعم نان و شیرینی

چرا خمیرترش‌های ساپوره طعم بهتری

به نان و شیرینی می‌دهند؟

امیر هارونی • مدیر محصول نانوائی

در دنیای رقابتی امروز، طعم یکی از مهم‌ترین عوامل تعیین‌کننده در موفقیت محصولات نان و شیرینی به شمار می‌رود. مشتریان ممکن است با ظاهر محصول یا بسته‌بندی شکل جذب شوند، اما آنچه باعث بازگشت و وفاداری آن‌ها می‌شود، تجربه طعمی لذت‌بخش و ماندگار است. طعمی که نوستالژیک باشد یا تجربه‌ای متفاوت را القا کند، جایگاه محصول را در ذهن مصرف‌کننده تثبیت خواهد کرد. طبق تحقیقات گروه مطالعاتی طعم فردا؛ ۷۰٪ مصرف‌کنندگان نان و شیرینی به دلیل طعم محصول؛ تبدیل به مشتری وفادار می‌شوند.

چرا نانوائیان و قنادان حرفه‌ای، در انتخاب مواد اولیه باکیفیت و نحوه استفاده از آن حساسند؟

تفاوت میان یک نان ساده با نانی که رایحه‌ای خوشایند و طعمی متعادل دارد، می‌تواند به‌سادگی مرز بین فروش متوسط و موفقیت چشمگیر در فروش را رقم بزند. شناخت انواع طعم‌ها، استفاده از ترکیبات طبیعی طعم‌دار، استفاده از دانه‌ها و غلات و مغزها و حتی تکنیک‌های تخمیر، ابزارهایی هستند که باید با دقت و تجربه به کار گرفته شوند تا یک محصول را به اوج بازارپسندی و موفقیت برسانند.

در نتیجه:

طعم نه‌تنها عامل رضایت مشتری، بلکه بخشی از هویت برند محصول و کسب‌وکار محسوب می‌شود. محصولی که طعمی منحصر به فرد و متناسب با ذائقه بازار هدف داشته باشد، می‌تواند حتی در بازارهای اشباع نیز بدرخشد؛ بنابراین، سرمایه‌گذاری روی توسعه طعم یک ضرورت حرفه‌ای برای هر نانوا یا قناد آینده‌نگر است.

چرا پیشنهاد گلنان پوراتوس خمیر ترش‌های ساپوره است؟

متخصصان گلنان پوراتوس سال‌هاست که به‌صورت حرفه‌ای روی طعم محصولات نان؛ شیرینی و شکلات تمرکز کرده‌اند چراکه می‌دانند طعم یکی از مهم‌ترین فاکتورهای کلیدی در انتخاب نان و وفادار کردن مصرف‌کنندگان است.

ساپوره؛ عطر خمیر ترش ما، طعم نان شما

برند ساپوره در گلنان پوراتوس، شامل مجموعه از محصولات بر پایه خمیرترش هستند که با پروفایل و ویژگی‌های طعمی مختلف و متنوع نقش تعیین‌کننده‌ای در خوش طعم کردن نان‌ها و شیرینی‌ها بر عهده دارند و ما به‌شدت استفاده از ساپوره در انواع نان و شیرینی را به مشتریان خود توصیه می‌کنیم. ساپوره‌ها، خمیر ترش‌های پایدار شده‌ای هستند که در دوزهای مختلف، عملکردهای مختلفی از خود نشان می‌دهند:

- ساپوره در دوز مصرف ۳ الی ۵ درصد در انواع شیرینی‌های غیر تخمیری (نابلثونی، پاپیونی و شیرینی زبان) باعث خوش طعم شدن شیرینی می‌شود.
- ساپوره در دوزهای ۵ الی ۱۰ درصد در انواع شیرینی‌های تخمیری و نان‌های شیرین (مانند دانمارکی، کروسان، بریوش، شیرمال، پنه تون و ...) استفاده می‌شوند و علاوه بر خوش طعم کردن محصول روی ویژگی‌های بافتی مؤثرند.
- ساپوره در دوز مصرف‌های ۱۰ الی ۱۵ درصد در انواع نان‌های حجیم کاربرد دارد و ویژگی طعمی نوستالژیک به نان می‌دهد و طعم نان را مشتری‌پسند می‌کند.
- با ساپوره در دوز مصرف ۲۰ درصد و با استفاده از تکنیک‌های زمان تخمیر طولانی؛ می‌توان نان خمیر ترش حرفه‌ای با بافت متخلخل و عطر و طعم فوق‌العاده تولید کرد.

نان خمیر ترش معروف‌ترین ترند بازار نان محسوب می‌شود اما استارترها همیشه عطر و طعم یکسان ندارند و به مرور زمان دچار تغییرات طعم می‌شوند. خمیر ترش‌های ساپوره به دلیل اینکه مراحل تخمیر را در شرایط کنترل شده و دقیق طی می‌کند؛ این اطمینان را به نانوائیان می‌دهد که نان خمیر ترش با ویژگی‌های طعمی همیشگی خود را تولید کنند.

لازم به ذکر است که خمیر ترش‌های ساپوره دو نوع فعال و پایدار شده (تمپو) دارند. ساپوره‌های تمپو بعد از طی کردن فرآیند دقیق تخمیر؛ با روش‌های طبیعی و بدون نگهدارنده پایدار شده‌اند تا حمل و نقل و نگهداری آن برای نانوائیان و قنادان آسان تر باشد.



وقتی صحبت از طعم نان مطرح می‌گردد؛ یکی از ابزارهای مورد استفاده جهت تشخیص، آسیاب طعم (Flavor Mill) است. آسیاب طعم؛ درجه و میزان طعم‌های مختلفی که می‌توانند در طعم نهایی محصول نقش ایفا کنند را به ما نشان می‌دهد. انواع طعم‌های ترش لاکتیکی (طعم ترش ماستی)، ترش استیکی (طعم ترش سرکه‌ای)، طعم تخمیری (الکلی)، طعم خامه‌ای، طعم‌های مایلاردی (شامل طعم‌های تُستی، رُستی)، طعم مالتی و طعم میوه‌ای، طعم‌های رایجی هستند که در مجموع می‌توانند طعم یک نان یا شیرینی را تعیین کنند.



کسب اطلاعات بیشتر در مورد
ساپوره‌ها و آسیاب طعم

شیرینی دانمارکی

با طعم بهتر



◀ خمیر

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیر مایه خشک	۲۰ گرم
خمیرترش ساپوره نوا تمپو	۱۰۰ گرم
بهبوددهنده S۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
می‌متیک ۲۰ (داخل خمیر)	۳۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
آب سرد	۴۵۰-۴۰۰ گرم
آریستوکروسان (برای لایه گذاری)	۲۵٪ وزن خمیر

◀ روش تهیه

میکسر اسپیرال	۶ دقیقه با دور کند ، ۵ دقیقه با دور تند
استراحت اولیه	۳۰ دقیقه در یخچال تا رسیدن به دمای ۱۸-۲۰ درجه سانتی‌گراد
استراحت میانی	۱۰ دقیقه بین هر بار لایه گذاری در یخچال
تعداد لایه‌ها	۴*۳ لایه
اندازه برش	۹*۶ سانتی متر
تخمیر نهایی	۷۰ دقیقه در اتاق تخمیر
دمای تخمیر	۳۰ الی ۳۲ درجه سانتی‌گراد
میزان رطوبت	۸۰٪
دمای فر	۲۰۰ درجه سانتی‌گراد
زمان پخت	۱۸ الی ۲۰ دقیقه



امیر اسماعیلی
مشاور فنی ارشد - نانوايي

”

شیرینی دانمارکی با طعم زندگی، سلامتی و طبیعت!

“

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۹ ۶۴۷ ۵۲۲۶ تماس بگیرید.

■ نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

ترکیبات را با هم مخلوط کرده و پس از آماده شدن خمیر، به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. پس از رسیدن به دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد، لایه‌گذاری را انجام دهید.
می‌توان از طعم‌های متنوع کرمفیل و فروتفیل گلنان پوراتوس به‌عنوان مغزی استفاده کرد. برای دیزاین، می‌توان از کنجد، شکر، خلال بادام و سایر مواد دلخواه بهره برد.



هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد!



قنادی



کیک کرامبل

از لطافت در مهمانی‌های آلمانی تا محبوبیت بر روی میزهای آمریکایی

حنانه حجتی‌پور • مدیر محصول قنادی



کرامبلی که دارد تجربه چشیدن بافتی نرم و لطیف را به وجود می‌آورد. کرامبل، محبوب فصل تابستان و پاییز است و در کنار نوشیدنی‌های سرد و گرم میان وعده دلپذیری به حساب می‌آید. کرامبل سیب ترکیبی هیجان‌انگیز است که اغلب در تمام فصول قابل تهیه است. کرامبل شاتوت، مخلوطی جادویی از ترشی و شیرینی دارد که مخاطبان خاص سراغش را می‌گیرند و کرامبل دارچین که در کنار نوشیدنی مانند چای مخاطبان کلاسیک را جذب می‌کند.

کیک کرامبل، با بافت نرم و لطیف برای اولین بار در قرن هفدهم در جشن‌ها و مناسبت‌های خاص آلمانی‌ها پخته شد و به نمادی برای باهم بودن و رقم زدن لحظات خوش تبدیل شد. این کیک با پایه نرم و لطیف دارای مغزی میوه‌ای است که سطح آن حالت کرامبلی دارد. با ورود این کیک محبوب آلمانی‌ها به ایالات متحده، کرامبل به گزینه دوست‌داشتنی روی میز صبحانه و میان وعده تبدیل شد.

کیک کرامبل بانام Streuselkuchen شناخته می‌شود و باحالت



کیک کرامبل کلاسیک

◀ پایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال ساتین کرم کیک	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۵۰ گرم
روغن مایع	۳۰۰ گرم
آب	۲۲۵ گرم

◀ کرامبل

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شکر قهوه‌ای	۲۴۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۲۰۰ گرم
آرد گندم	۴۰۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک

تمام مواد را با سری مفتولی و در سرعت متوسط، به مدت ۵ دقیقه مخلوط کنید. سپس خمیر را به‌طور یکنواخت در قالبی به ابعاد ۴۰×۳۰ سانتی‌متر پهن نمایید.



سعید زادعلی
مشاور فنی ارشد - قنادی

کیک کرامبل با تکه‌های سیب طلایی بافت و طعم هیجان انگیزی ایجاد می‌کند.

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۳۰۸۰ ۴۳۵ ۹۳۶ تماس بگیرید.

◀ مراحل آماده‌سازی کرامبل

می‌متیک را با شکر قهوه‌ای با سری پنجه همزن بزنید تا حالت کرمی پیدا کند. سپس آرد را اضافه کرده و مخلوط کنید تا ترکیبی با بافتی درشت به دست آید. در صورت تمایل، می‌توانید ۰/۵ تا ۱ درصد پودر دارچین نیز به مخلوط اضافه کنید.

■ آماده‌سازی نهایی

کرامبل را به خمیر پایه کیک اضافه کنید و در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۳۵ دقیقه بپزید.



کیک کرامبل

با رویکرد خلاقیت

◀ پایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تنگرال ساتین کرم کیک	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۵۰ گرم
روغن مایع	۳۰۰ گرم
آب	۲۲۵ گرم

◀ فیلینگ

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪	۲۵۰ گرم

◀ کرامبل

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شکر قهوه‌ای	۲۴۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۲۰۰ گرم
پودر بادام	۵۰ گرم
تاپینگ سالتد کارامل	۱۰۰ گرم
آرد گندم	۳۵۰ گرم

◀ روکش بادام

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پودر بادام	۲۰۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۷۰ گرم
تاپینگ کارامل	۱۵۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک

تمام مواد را با سری مفتولی و در دور متوسط، به مدت ۵ دقیقه میکس کنید تا خمیری یکدست به دست آید. سپس خمیر را به‌طور یکنواخت در قالبی به ابعاد ۳۰×۴۰ سانتی‌متر پخش کنید. تاپفیل سیب را روی سطح خمیر پاپ کرده و قالب را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۳۵ دقیقه بپزید تا کیک طلایی و مغزپخت شود.

◀ مراحل آماده‌سازی کرامبل

می‌متیک و شکر قهوه‌ای را با سری پنجه در میکسر هم بزنید تا بافتی کرمی و یکنواخت به دست آید. سپس آرد، پودر بادام و تاپینگ سالتد کارامل را اضافه کرده و مخلوط کنید تا ترکیبی با بافتی درشت و کرامبلی شکل بگیرد.

◀ مراحل آماده‌سازی روکش بادام

تمام مواد را با هم مخلوط کنید و خمیر حاصل را به ضخامت ۲ میلی‌متر پهن نمایید. پس از پخت کیک، خمیر را روی آن قرار داده و دوباره در دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه داخل فر بپزید.

کیک کرامبل

با رویکرد توسعه‌ پایدار

◀ پایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
آرد	۱۹۰ گرم
بیکیینگ پودر	۱۲ گرم
نمک	۲ گرم
شکر دانه ریز	۱۵۰ گرم
آب	۱۵۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۱۳۰ گرم
وانیل	۱ گرم

◀ کرامبل

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شکر قهوه‌ای	۴۸ گرم
می‌متیک ۲۰	۴۰۰ گرم
آرد گندم	۸۰۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک

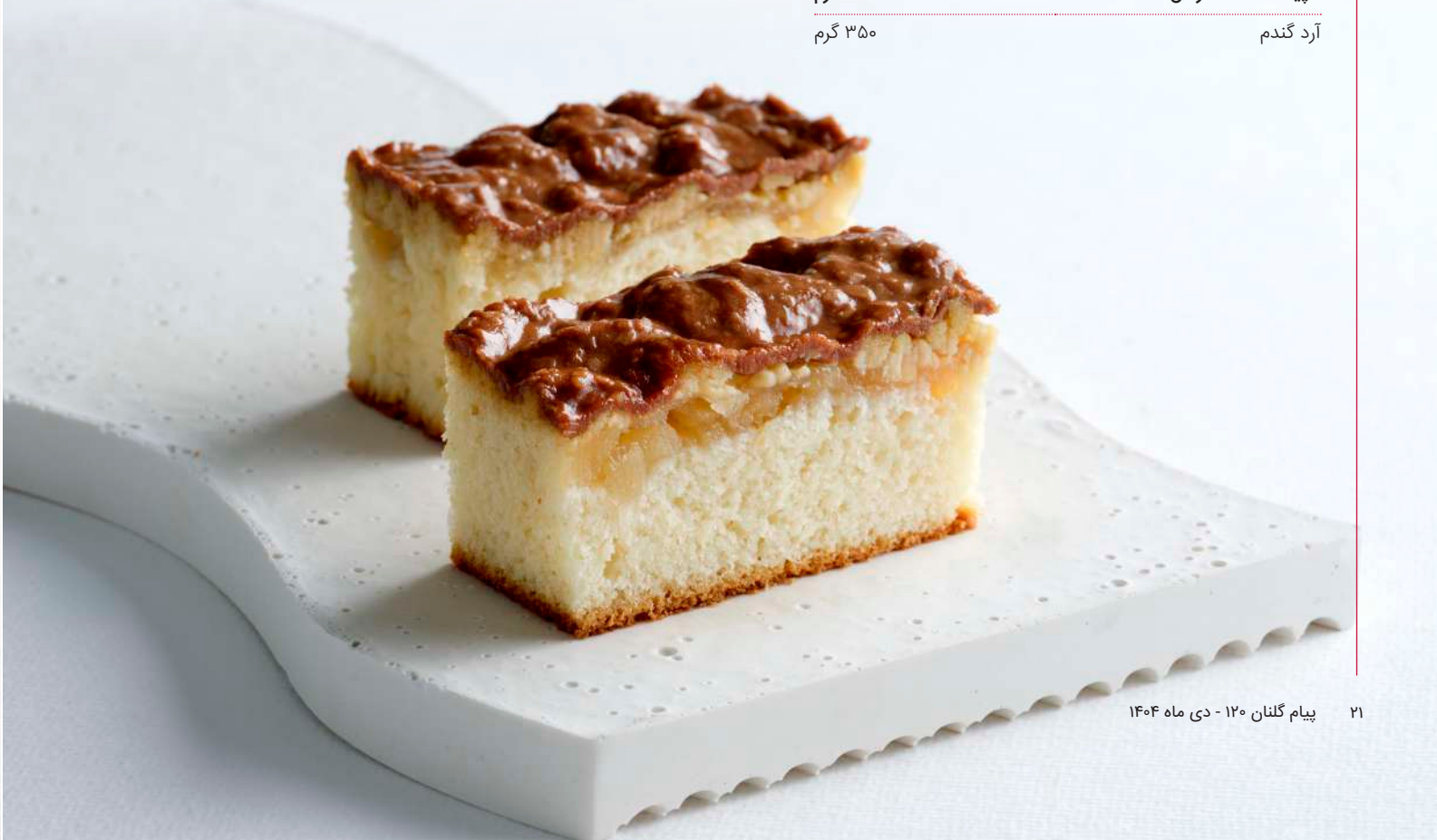
آرد و بیکیینگ پودر را در کاسه‌ای با هم الک کنید تا ترکیبی یکنواخت حاصل شود. سپس شکر را افزوده و هم بزنید تا کاملاً مخلوط گردد. می‌متیک ذوب‌شده و آب را اضافه کرده و با سری پنجه، در دور کند، به مدت ۱ دقیقه میکس کنید تا خمیری یکدست به دست آید. خمیر را در قالب موردنظر بریزید و در فر با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۱۸ تا ۲۰ دقیقه، بپزید تا سطح کیک به رنگ قهوه‌ای طلایی درآید.

◀ مراحل آماده‌سازی کرامبل

می‌متیک و شکر قهوه‌ای را با سری پنجه هم بزنید تا بافتی کرمی و یکنواخت به دست آید. سپس آرد را اضافه کرده و مخلوط کنید تا ترکیبی با بافتی درشت و کرامبلی شکل بگیرد. در صورت تمایل، ۰.۵ تا ۱ درصد پودر دارچین بیفزایید تا عطر و طعمی گرم و دل‌نشین ایجاد شود.

◀ مراحل آماده‌سازی نهایی

کرامبل‌ها را به‌طور یکنواخت روی خمیر پایه کیک پخش کنید. سپس قالب را در فر با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۱۸ تا ۲۰ دقیقه بپزید تا رویه کیک طلایی و برشته شود..



کیک کرامبل

با رویکرد سلامت و تندرستی

◀ پایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تکرال ساتین کرم کیک	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۵۰ گرم
روغن مایع	۳۰۰ گرم
آب	۲۲۵ گرم

◀ فیلینگ

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪	۴۰۰ گرم

◀ کرامبل

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تکرال ساتین کرم کیک	۵۰۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۱۵۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک

تمام مواد را با استفاده از سری مفتولی و در دور متوسط، به مدت ۵ دقیقه مخلوط کنید تا خمیری یکدست به دست آید. سپس خمیر را به‌طور یکنواخت در قالبی به ابعاد ۴۰×۳۰ سانتی‌متر پخش کنید.

◀ مراحل آماده‌سازی کرامبل

می‌متیک را با سری پنجه هم بزنید تا بافتی کرمی و یکنواخت ایجاد شود. سپس تکرال ساتین را به آن افزوده و مخلوط کنید تا ترکیبی با بافتی دانه‌دار و درشت حاصل گردد.

◀ مراحل آماده‌سازی نهایی

تاپفیل سیب طلایی را روی خمیر آماده‌شده در مرحله اول پایپ کنید. سپس خمیر کرامبل را به‌طور یکنواخت روی آن پخش نمایید. ترکیب را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۳۵ دقیقه بپزید تا رویه‌ای طلایی و بافتی ترد به دست آید.

شکلات





خلاقیت با

روکش‌های شکلاتی

سفید

در همه جای دنیا، مصرف محصولات شکلاتی در طعم‌ها و رنگ‌های مختلف، افزایش یافته؛ چراکه می‌توان با ترکیب شکلات در کیک‌ها و دسرهای تجربه‌ای منحصر به فرد را برای مصرف‌کنندگان ایجاد کرد.

گلنان پوراتوس به جهت پاسخ‌گویی به نیاز روزافزون صنعت قنادی برای روکش‌های روشن و انعطاف‌پذیر، عضو تازه‌ای را به خانواده کارات افزوده: "**کارات کاور سفید**"; روکش شکلاتی نرم و انعطاف‌پذیر به رنگ سفید براق. این محصول کاربردی و خوش طعم، امکان خلق انواع طرح و فرم را به قنادان می‌دهد و مرزهای خلاقیت را برای حرفه‌ای‌ها نامحدود می‌کند.

آنچه قنادان حرفه‌ای باید درباره کارات کاور سفید گلنان پوراتوس بدانند:

رنگ سفید یکدست و براق:

ایجاد جلوه‌ای زیبا روی انواع کیک و دسر

امکان ترکیب با رنگ‌های خوراکی:

قابلیت رنگ‌پذیری بالا بدون افت براقیت

بافت نرم با قابلیت ایجاد پوشش یکپارچه

سهولت استفاده:

این کاور آماده مصرف، به دلیل روانی بالا و قوام مناسب، فرآیند روکش کردن و تزیین را به طرز قابل‌توجهی ساده‌تر کرده است

طعم وانیل شکلات سفید



کارات کاور سفید

بسته‌بندی: سطل‌های ۶ کیلوگرمی
شرایط نگهداری: در محیط خشک، خنک و دور از نور خورشید
ماندگاری: ۱۲ ماه پس از تاریخ تولید در شرایط ایده‌آل
دمای ذوب: ۴۵ - ۵۰ °C در بن‌ماری یا ماکروویو ذوب و سپس در دمای ۳۲ - ۳۵ °C استفاده شود.





راهکارهای نوآورانه پوراتوس برای سلامت روده

پریا رهنمون . سفیر سلامت و تندرستی

www.garshsalim.com

دسر کاور شکلات سفید

◀ پایه کیک

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال ساتین کرم کیک	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۷۵ گرم
روغن مایع	۱۵۰ گرم
شیر	۱۱۰ گرم
گردو خرد شده	۱۰۰ گرم

◀ مغزی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪	۵۰۰ گرم

◀ موس کارات کاورلوکس سفید

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه بدون شکر	۲۵۰ گرم
خمیر ژلاتین	۶۰ گرم
کارات کاورلوکس سفید	۳۷۵ گرم
خامه نیمه فرم گرفته	۳۷۵ گرم

◀ پوشش

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کارات کاور سفید	۱۰۰۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی پایه کیک

کلیه مواد را داخل میکسر بریزید و با ابزار پنجه‌ای به مدت ۳ دقیقه با سرعت متوسط مخلوط نمایید. خمیر را روی کاغذ پخت با ضخامت ۵ میلی‌متر پهن کنید و در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید.

حسن زندپویا

مشاور فنی ارشد - شکلات



براقیت ماندگار، رنگ‌پذیری عالی



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۸۹۲۴ ۳۰۹ ۰۹۳۶ تماس بگیرید.

◀ مراحل آماده‌سازی موس

مواد را روی حرارت بجوشانید، سپس خمیر، ژلاتین و کارات کاورلوکس سفید را به آن اضافه کرده و هم بزنید. در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد، خامه نیمه‌فرم‌گرفته را به شکلات اضافه کرده و به آرامی فولد کنید.

■ آماده‌سازی نهایی

قالب رینگ ۶ سانتی‌متری با ارتفاع ۵ سانتی‌متر یا قالب تک‌نفره آماده کنید. برای جدا شدن آسان موس از قالب، از طلق‌های ۵ سانتی‌متری استفاده کنید.

با کاتر ۴ سانتی‌متری، کیک را قالب بزنید. بین دو اسلایس کیک قالب‌خورده، ۲۰ گرم تاپفیل سیب با کیف بزنید و در فریزر قرار دهید. داخل قالب اصلی، موس شکلات سفید را بریزید و کیک‌های قالب‌خورده را داخل آن قرار دهید؛ کاملاً فشار دهید تا دقیقاً در مرکز موس بنشینند. با پالت سطح را صاف کنید و در فریزر بگذارید.

کارات کاور سفید را تا دمای ۳۵ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. موس‌ها را از قالب خارج کرده و با کارات کاور سفید شکلاتی پوشش دهید. می‌توانید به‌جای تگرال کرم کیک ساتین وانیلی از مدل‌های دیگر ساتین استفاده کنید. می‌توانید به‌جای تاپفیل سیب، از طعم‌های دیگر تاپفیل استفاده کنید. کارات کاور سفید قابلیت رنگ‌پذیری دارد؛ برای این منظور از رنگ‌های محلول در چربی استفاده کنید.



نوآوری پوراتوس در ارتباط با سلامت روده

پوراتوس با استفاده از فناوری‌های تخمیر و جوانه‌زنی غلات، مواد مغذی ارزشمند آنها را فعال و در دسترس بدن قرار داده است، تا مشتریان بتوانند با استفاده از آنها محصولات نانوائی خوشمزه‌تر و مغذی‌تری تولید کنند.

پوراتوس با به‌کارگیری ارزش‌های غذایی غلات کامل و فیبرها با تولید محصولاتی مانند خمیرترش، همواره در حال تحقیق، نوآوری و توسعه روش‌های تازه برای ارتقای مواد اولیه نانوائی است.

رژیم غذایی متعادل برای داشتن روده سالم ضروری است. نان و محصولات نانوائی که در سراسر دنیا غذای اصلی مردم هستند، فرصت خوبی برای رساندن مواد مفید به روده فراهم می‌کنند.

پوراتوس با بیش از ۱۰۰ سال تجربه در نوآوری، توانسته است با ترکیبی از علم و هنر نانوائی و دانش تغذیه، محصولاتی را ارائه کند که سبب سلامتی روده شوند.

هدف پوراتوس این است که در عین حال که طعم و بافت خوب نان هم حفظ شود، با افزایش فیبر در محصولات نانوائی مقدار فیبر موردنیاز بدن نیز تامین گردد.

رژیم غذایی مناسب برای سلامت میکروبیوتای روده



فیبرها

فیبرها کربوهیدرات‌هایی هستند که بدن قادر به تجزیه آنها نیست.



پری بیوتیک‌ها

بسترهایی هستند که به طور انتخابی توسط میکروارگانیسم‌های مفید استفاده می‌شوند و برای سلامتی مفید هستند.



پروبیوتیک‌ها

میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که برای سلامتی میزبان مفید هستند.



پست بیوتیک‌ها

موادی که پس از هضم پری بیوتیک‌ها و پروبیوتیک‌ها باقی می‌ماند و تأثیر مفیدی بر سلامتی دارند.



مواد غذایی تخمیری

غذاهایی که از طریق فعالیت میکروارگانیسم‌های زنده مفید تخمیر می‌شوند. این میکروارگانیسم‌ها روی مواد غذایی مانند سبزیجات، محصولات لبنی، غلات، گوشت و... رشد می‌کنند.



سلامت روده چیست؟

هرچند عواملی مانند ژنتیک، استرس، داروها و آلودگی می‌توانند سلامت روده را تحت تأثیر قرار دهند، اما ما می‌توانیم با انتخاب‌های آگاهانه غذایی، آن را بهبود دهیم. رژیم‌های غذایی که به تعادل و تنوع میکروبیوم روده کمک می‌کنند، شامل فیبرها، غذاهای تخمیری و بیوتیک‌های علمی‌تأییدشده یعنی پری‌بیوتیک‌ها، پروبیوتیک‌ها و پست‌بیوتیک‌ها هستند.

سلامت روده به معنای عملکرد مؤثر دستگاه گوارش، جذب مناسب مواد مغذی، تقویت سیستم ایمنی و نبود مشکلات گوارشی است. در روده میلیاردها میکروارگانیسم زندگی می‌کنند که به آن‌ها میکروبیوم گفته می‌شود و نقش بسیار مهمی در سلامت جسمی و روانی ایفا می‌کنند. میکروبیوم روده از طریق محور روده-مغز بر سلامت روان تأثیر می‌گذارد. برآورد شده است که حدود ۷۰ درصد از سلامت سیستم ایمنی بدن از روده منشأ می‌گیرد.



بینش‌های مصرف‌کننده در مورد سلامت روده



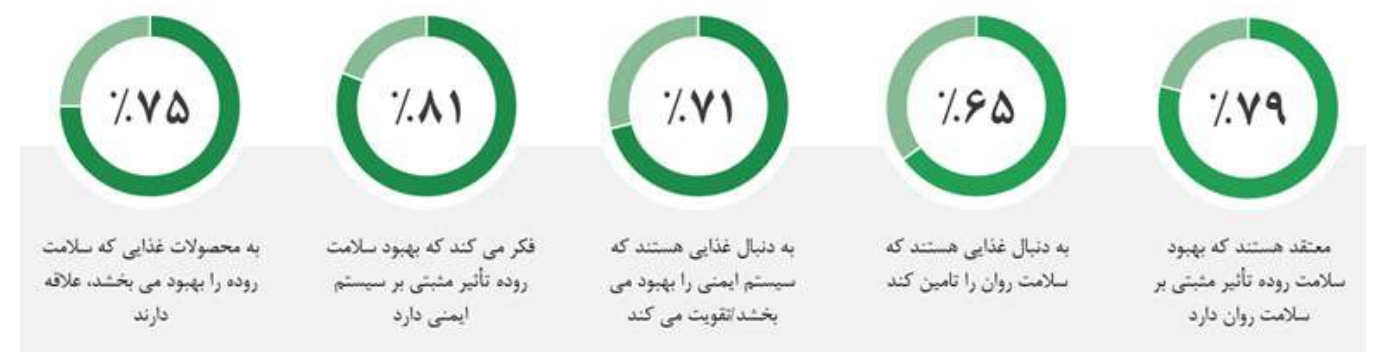
tastetomorrow
by Puratos

Always On
Consumer
Insights

امروزه مصرف‌کنندگان بیش از پیش به سلامت دستگاه گوارش توجه دارند و به همین دلیل سلامت روده و دستگاه گوارش، توجه صنعت غذا را هم به خود جلب کرده است. ارتباط سلامت روده با سلامت کلی بدن، در ذهن مردم به خوبی جا افتاده است.

طبق گزارش **Taste Tomorrow** در سراسر جهان حدود ۸۰ درصد از مردم معتقدند سلامت روده با سیستم ایمنی و سلامت روان مرتبط است.

مصرف‌کنندگان انتظار دارند غذا فراتر از سلامت جسمانی آنها عرضه شود



در نتیجه، تقاضا برای محصولات غذایی که از سلامت روده حمایت می‌کنند، در حال افزایش است. در پوراتوس، ما به ایجاد محصولاتی متعهد هستیم که نه تنها طعم عالی دارند، بلکه از سلامت روده نیز حمایت می‌کنند.

هنرستان، به طعم نان و شیرینی و شکلات

مصاحبه مجله نگاه هستی با آقای مهندس حداد



مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و نقش آن در آموزش مهارت‌های تخصصی در حوزه نان، شیرینی و شکلات

مهندس حبیب‌الله حداد، رئیس هیئت‌مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در گفت‌وگو با خبرنگار نگاه هستی از تلاش‌های صورت گرفته برای توسعه آموزش در بخش نانوايي و شیرینی‌پزی در هنرستان‌های کار و دانش سخن گفت.

وی اظهار کرد: فردوس ماندگار صدرا به‌عنوان یکی از پیشروان حوزه صنعت و آموزش به‌ویژه در بخش نانوايي و شیرینی‌پزی نقشی بسزا در توسعه مهارت‌های حرفه‌ای دارد و این مؤسسه باهدف پر کردن خلأهای آموزشی در این حوزه تلاش کرده است با همکاری وزارت آموزش و پرورش، رشته مهارتی مربوط به نانوايي، شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی را در هنرستان‌ها راه‌اندازی کند؛ به‌نحوی که از مهرماه امسال بیش از ۵۰ محل رشته در سراسر کشور دایر و هنرجویان آموزش این رشته مهارتی را فرا خواهند گرفت و مؤسسه علاوه بر تجهیز هنرستان‌ها، تدوین و تألیف منابع آموزشی، تربیت مربیان این رشته را نیز در دستور کار خود قرار داده است. سه محور برجسته این مصاحبه در پی می‌گیریم:

کتاب؛ به زبان نان و شیرینی

۱. استقبال از منابع آموزشی و حمایت از هنرستان‌ها

آقای مهندس حداد به استقبال گسترده از منابع آموزشی تهیه‌شده از سوی این مؤسسه اشاره نمود و بیان کرد ۱۳ جلد کتاب آموزشی از سوی مؤسسه فردوس ماندگار صدرا تدوین و تألیف شده و در تدوین آن‌ها از بهترین منابع روز دنیا استفاده‌شده است. خوشبختانه فارغ‌التحصیلان این رشته نیز با استقبال خوب از سوی بازار کار مواجه شده و شرکت‌ها و کارآفرینان فعال در حوزه صنایع غذایی در صف جذب این نیروهای ماهر و کار بلد قرار دارند.

مسابقه؛ به شیرینی جهانی شدن

۲. موفقیت‌های بین‌المللی هنرجویان در مسابقات مهارت

ایشان همچنین از موفقیت یکی از هنرجویان این رشته در مسابقات ملی

مهارت خبر داد و گفت برای اولین بار، یکی از هنرجویان در این مسابقات موفق به کسب رتبه اول در رشته نان شد و به مسابقات جهانی راه یافت که این موضوع نشان‌دهنده استعداد و توانمندی‌های دانش‌آموزان ماست که با آموزش‌های لازم می‌توانند در سطح جهانی رقابت کنند.

موفقیت؛ به روشنایی آینده صنعت

۳. آینده روشن برای توسعه آموزش‌های تخصصی

آقای مهندس حداد در پایان با اشاره به توسعه روزافزون این رشته و برنامه‌های آتی مؤسسه گفت: امید است با ادامه این روند، شاهد موفقیت‌های بیشتر در این حوزه باشیم. این مسیر علاوه از برکت برای کسب‌وکارها و کشور، فرصت‌های فراوان برای جوانان ایجاد خواهد کرد.



گفتنی است مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با تلاش برای پرورش نیروی کار متخصص در حوزه نانوائی و شیرینی‌پزی گام‌هایی مهم در راستای ارتقای سطح آموزش‌های فنی و حرفه‌ای برداشته است و این روند با استقبال گسترده و موفقیت‌های بیشتر همراه خواهد بود و نگاه هستی این اقدام راهبردی را به مسئولین این مؤسسه تبریک می‌گوید.



اردیبهشت و بوی نان هنرستانی‌ها

گزارش تصویری آقای اسماعیلی؛ دمووی تخصصی برای خانم وطنی مربی هنرستان و چند نفر از هنرجویان برتر کلاس

در راستای حمایت از مجموعه هنرستان‌های فعال در رشته نان‌شیرینی و شکلات، اردیبهشت‌ماه سال جاری در سفری به شهر گرگان، دوره آموزشی در هنرستان دخترانه بعثت برگزار شد. در این رویداد آموزشی پخت نان‌های مختلف از جمله باگت، چیاپاتا، نان جو، کروسن، دنیس و پنو شکلات با حضور آقای اسماعیلی انجام شد و به سؤالات دانش‌آموزان نیز پاسخ داده شد.

در جلسه هیئت‌مدیره تصمیم گرفته شد در شهرهای دیگر کشور نیز، این دوره‌ها برای ارتقای سطح فعالان این حوزه به‌ویژه هنرآموزان و هنرجویان برگزار شود. در این میان شایسته است از همکاری‌های ارزشمند و پیگیرانه جناب آقای میرعماد میرصادقی، مدیر محترم فروش منطقه ۷ شرکت گلنان پوراتوس با مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در راستای حمایت از هنرستان‌های مجری رشته‌های نان، شیرینی و شکلات، صمیمانه تشکر و قدردانی نماییم.



یک برگ از تاریخ نان در ایران جان

عباسی می‌خریدم، شد ده عباسی یعنی در فاصله یک نصف روز قیمت نان ۱۰ برابر شد و چنان در تهران نایاب شد که آنچه دست مردم می‌رسید ترکیبی از خاکاره، شن، فضولات حیوانات و مقداری آرد بود و به‌قدری سفت بود که با چکش هم نمی‌شکست.

بعد از جنگ جهانی دوم که قحطی شد، مردم تنگدست شدند و همین نان هم گیرشان نمی‌آمد بنابراین ارتش وارد شد و نانی به نام نان سیلو بین مردم توزیع کرد. اما نان سیلوی جدید را فقط نانوائی ارتش می‌پخت و می‌فروخت و سر خیابان قورخانه در خیابان خیام عرضه می‌کرد و قیمتش ۳ قران و بزرگ‌تر از ۲ آجر بود.

نان، برگ از تاریخ یک سرزمین است. تاریخی که با قصه‌های تلخ و شیرین همراه بوده است. قصه‌های تلخی که روایتگر سقوط دولت‌ها از کمبود و قحطی نان بوده؛ قصه پر از عبرت و آموزنده امروز قصه «نان آجری» است. اگر تاریخ ندانید گمان می‌کنید قصه هزار ساله است اما ماجرای نان آجری به کمتر از یک‌صد سال قبل به شهر تهران پایتخت کشور برمی‌گردد؛ شما خواننده روایت نصرا... حدادی درباره تولید نانی به نام سیلو یا همان نان آجری در شهریور ۱۳۲۰ هستید:

پدرم می‌گفت در عرض کمتر از نصف روز، نان سنگک بزرگی که یک

اردیبهشت‌ماه امسال فرصتی برای بازدید میدانی از هنرستان‌های حائز رشته نان، شیرینی و شکلات سراسر کشور



اعضای هیئت‌مدیره در این ماه با حضور در استان‌های سیستان و بلوچستان، گلستان، کردستان و کرمانشاه و ضمن سرکشی به مدارس در جریان نحوه عملکرد آموزشی هنرآموزان قرارگرفته و با هنرجویان این رشته از نزدیک گفتگو کردند.



- از مسائل تأثیرگذار در زندگی و آینده شغلی شما آن است که وجودتان برای مردم و جامعه خیر باشد و مهم‌ترین اولویت خود در مشتری‌مداری و حوزه کسب‌وکار را در رعایت ادب و احترام بدانید.

- هنرآموزان عزیز ما باید ذوق و سلیقه خود را در این رشته بکار گیرند و ضمن توجه به آموزش مباحث نان و نیز شیرینی و شکلات‌گرایی خود را نیز در نظر داشته و در همان زمینه به آموزش مدرسه بسنده نکنند و با تمرین و ممارست زیاد موفقیت خود را در یکی از شاخه‌های مربوطه تضمین نمایند.

و نکته آخر و مهم آنکه این رشته زمینه بسیار مناسبی برای جذب در صنایع مرتبط با رشته خواهد داشت و شما باید قدر این موقعیت را بدانید.

در طی این بازدید جلسه‌ای با حضور مسئولین آموزش و پرورش استان‌ها و تمهید مدیریت هنرستان‌ها برگزار و نکاتی توسط مدیران کل، مسئولین مدارس و مؤسس و بنیان‌گذار رشته نان، شیرینی و شکلات مطرح شد.

محور سخنان آقای مهندس حداد در جمع مهمانان و خطاب به هنرجویان رشته عبارت بوده است از؛

- به هنرجویان عزیزی که این رشته را انتخاب کرده‌اند تبریک گفته و حمایت اولیای محترمشان را تحسین می‌کنم.

- توصیه جدی من این است که هنرجویان عزیز، علاوه بر فراگیری دانش رشته نان، شیرینی و شکلات به اخلاق حرفه‌ای پایبند بوده و در مسیر کمال و رشد خود گام بردارند.



تجربه‌ای ماندگار با میزبانی گلنان

روزی پر خاطره و انگیزه و امید برای هنرجویان هنرستان نجف‌آباد اصفهان

مضاعف شده به گونه‌ای که نگاه هنرجویان به رشته نان شیرینی و شکلات بعد از بازدید بسیار مثبت و به آینده شغلی خود امیدوار شدند.

خانم ایوبی مربی هنرستان: نحوه آموزش و آیت‌های آموزشی و اینکه آموزش‌ها به صورت کارگاه آموزشی بودند عالی بود.

این بازدید بهترین و مفیدترین فرصت برای معرفی رشته و ایجاد انگیزه برای دانش‌آموزان بود.

موسسه فردوس ماندگار صدرا ضمن تشکر از مدیران محترم شرکت به جهت امکان برگزاری این اردوی علمی از مدرسین محترم گلنان پوراتوس سرکار خانم مهتاب نجفی و آقایان محمدرضا نجفی، مهدی رضایی منش، متین بیابانی و علیرضا امامی تشکر و قدردانی می‌نماید.

روز چهارشنبه ۱۴۰۴/۰۱/۲۷ هنرجویان پایه دهم و یازدهم هنرستان شهید سمندری نجف‌آباد به همراه مربیان مدرسه و به سرپرستی مدیریت محترم مدرسه سرکار خانم کاظمی ضمن حضور در شرکت گلنان پوراتوس فرصتی شد تا علاوه بر آشنایی با دنیای واقعی صنعت نان و تکنیک‌های نوین در این حوزه بتوانند آموزش‌های لازم را دریافت نمایند.

در جریان این رویداد هنرجویان زیر نظر اساتید شرکت ضمن کار با شیت، نان کروسن، کوکی نسکافه‌ای، کیک لایه‌ای، نان همبرگری را آموزش دیده و پس از پخت آن‌ها را آزمودند.

نظر مدیر هنرستان و یکی از مربیان را در پایان برگزاری اردو جویا شدیم.

خانم کاظمی مدیر هنرستان: حضور دانش‌آموزان باعث ایجاد انگیزه‌ای

معرفی دستگاه های شکلات سازی بیک صنعت

دستگاه انکوباتور بیک صنعت

دستگاه انکوباتور کره کاکائو را در بازه زمانی ۱۲ تا ۲۴ ساعت به سیلک کره کاکائو تبدیل می‌کند. پس از آن، این سیلک به شکلات ذوب‌شده افزوده شده و فرآیند تمپرینگ با دقت بیشتر و به‌سادگی انجام می‌گیرد. به دلیل قیمت اقتصادی‌تر و ابعاد جمع‌وجور، دستگاه انکوباتور به‌عنوان گزینه‌ای ایده‌آل و محبوب در کارگاه‌های شکلات‌سازی شناخته می‌شود.



دستگاه تمپرینگ شکلات بیک صنعت

تمپرینگ شکلات واقعی (در اصطلاح Real) نقش قابل توجهی در کیفیت شکلات تولیدی ایفا می‌کند و انجام دقیق و صحیح این فرآیند مستلزم استفاده از دستگاهی به نام تمپرینگ شکلات است. دستگاه تمپرینگ شکلات بیک صنعت، دستگاهی ایده‌آل برای فروشگاه‌های شکلات‌سازی، قنادی‌ها، هتل‌ها و رستوران‌هاست. دستگاهی کارآمد که جریان یکنواخت شکلات و پروسه تحت کنترل تمپرینگ استاندارد را تضمین می‌کند.



دستگاه ذوب شکلات بیک صنعت

ذوب کن و سیرکوله شکلات (Chocolate faucet)، دستگاهیست که بصورت اختصاصی در جهت در دسترس قرار دادن شکلات مایع طراحی و تولید شده است. از شکلات ذوب شده برای ایجاد مغزی و روکشهای شکلات درواحدهای تولید شکلات، شیرینی و نیز مراکز عرضه بستنی استفاده می‌گردد.



دستگاه‌های تخصصی گامی موثر در ارتقاء صنعت شکلات

فروشگاه شکلات دست ساز (Chocolatier)، جزو کانسپت های موفق و شناخته‌شده در سطح جهان می باشد که خوشبختانه به تازگی در کشور ما نیز معرفی و مورد استقبال قرار گرفته است. شکلات یکی از محبوب ترین خوراکی ها است تا آنجا که یک روز در تقویم جهانی را به خود اختصاص داده است.

گسترده‌گی و تنوع انواع شکلات و خلاقیت در تولید این محصول فوق العاده جذاب در طعم های گوناگون باعث شده کافه ها، قنادی ها و شکلات فروشی های زیادی به تولید آن اقدام نمایند. یکی از اساسی ترین مراحل راه اندازی یک فروشگاه شکلات دست ساز موفق، تعریف دقیق پروژه و محصولات تولیدی آن است. بیک‌صنعت با اشراف کامل به کانسپت های متنوع در صنایع غذایی، تجهیزات جذابی را برای علاقه مندان این حوزه ارائه می کند.

ظرفیت
۲ کیلوگرم
قدرت
۱۰۰ وات/ تک فاز
ابعاد
(ارتفاع × عمق × عرض)
۲۲ × ۳۰ × ۲۲.۵ سانتی متر

ظرفیت
۱۱ کیلوگرم
قدرت
۱۷۵۰ وات/ تک فاز
ابعاد
(ارتفاع × عمق × عرض)
۵۵ × ۵۰ × ۷۲ سانتی متر

ظرفیت
۱۱ کیلوگرم
قدرت
۱۸۰۰ وات/ تک فاز
ابعاد
(ارتفاع × عمق × عرض)
۱۱۰ × ۵۶ × ۵۵ سانتی متر

Hottest chocolate trends for 2025



Sustainable Farming, Nutritional Balance Plant-Based and Power Ingredients
Captivate your customers by capitalizing on these 4 top chocolate trends for 2025. From the surge in sustainable farming practices and plant-based innovations to the incorporation of power ingredients and the quest for nutritional balance, these trends predictions based on global online consumer tracking are set to reshape the chocolate industry. Use them to your advantage as a chocolatier, confectionery marketer or R&D professional!

1. Sustainable Farming

The food industry significantly impacts climate change, and its role in mitigating these effects is crucial. Consumers are well aware of that, leading to a growing appreciation for products produced through sustainable farming practices. This includes methods like vertical gardening, local sourcing, regenerative agriculture, hydroponic farming or even cutting-edge techniques such as precision fermentation. These innovative approaches are favored by consumers for their ability to minimize environmental impact. We see consumers talking about and looking for sustainably farmed foods online across all markets, with the highest interest observed among Chinese and English-speaking consumers. We anticipate the Sustainable Farming trend to peak in these

regions by 2025, with projected growth rates of 25% and 11%, respectively. Regulations such as the European Green Deal and 'The Regulation on Deforestation Free Products (EUDR)' are other driving forces behind the shift towards sustainable sourcing in the food industry. Consumers are well aware of the challenges of cultivating and sourcing ingredients, especially for chocolate products. That calls for maximum transparency. Ensure consumers that your products contain ethically sourced cacao from farms that operate environmentally friendly. With labels and certifications, you can reassure people that your products that are enriched with chocolate or cocoa-based ingredients contain ethically sourced cacao from sustainable farms. Equally important is sharing the stories of the farmers and their communities that grow the cocoa beans by showcasing their sustainable practices. This not only enhances transparency but also adds authenticity to your brand.



2. Plant-Based

Plant-based eating has become mainstream, with a stable global interest in plant-based chocolate. In Chinese and Italian-speaking countries, we predict a significant growth in demand by 2025. As vegan and flexitarian diets become more normalized, consumer demands for plant-based chocolate-infused snacks and treats are evolving. Not only is the widespread availability of plant-based options expected, but vegan products should also be equally tasty as their animal-based counterparts. Compromising on quality or indulgence is not an option. However, the requirements for plant-based chocolate go beyond just taste. Many consumers choose vegan or flexitarian diets for environmental and health reasons, so it's crucial that plant-based chocolate treats are made with sustainable and even nutritious ingredients. When developing a plant-based chocolate product, focus not only on removing animal-based contents but also on ensuring sustainable sourcing and high nutritional value.



Belgian chocolate brand Neuhaus has released a vegan gift box with chocolates in the flavors ganache yuzu ginger, ganache earl grey, caramel pecan caramel and caramel coffee. In their front-of-pack labeling, not only do they mention the bonbons are vegan, but also list the claims '100% sustainably sourced cacao', 'palm oil free' and 'ingredients from natural origin', making sure consumers know the treats are environmentally friendly and clean in every aspect.

In 2025, offering just one vegan chocolate option won't be enough. Expand your plant-based chocolate creations by experimenting with complementary ingredients like nuts, botanicals, rice, coconut, and oats. These ingredients are known for being healthy, sustainable and delicious, allowing you to develop a diverse range of plant-based chocolate products that cater to evolving consumer preferences.

3. Power Ingredients

Did you know the majority of global consumers believe botanicals enhance the healthiness of chocolate? In fact, 68% of respondents in our worldwide consumer survey of 20,000 people thought so. While chocolate is already seen as a healthy treat, consumers are now looking to enhance its benefits by incorporating additional nutritious ingredients into their diet. This practice, known as benefit-stacking, is becoming increasingly popular.

A piece of dark chocolate is good, but dark chocolate enhanced with Power Ingredients such as nuts, fruits, seeds and adaptogens is better. This trend is already very big in Japanese, Spanish, Portuguese and Italian-speaking countries. According to our research, over the course of 2025, consumer interest in Power Ingredients will grow in the French-speaking world and will spike in China with a projected growth of +21%. Enrich your chocolate and chocolate-based products with functional, healthy ingredients to make them even more attractive. An important tip: focus not just on the power ingredients themselves, but on the health benefits they



provide. Popular health goals are enhanced energy levels, stress relief, improved cognitive function and immunity-boosting. Take some inspiration from chocolate brands on the market. Some chocolate products claim to help ease menstrual discomfort and give your skin a radiant glow. Trending power ingredients include turmeric for its anti-inflammatory properties, mushrooms such as reishi and lion's mane for its cognitive benefits and spirulina because of its energy enhancement.



4. Nutritional Balance

In the past 12 months, there were over 1.2 million online conversations and searches related to confectionery and chocolate products with a balanced mix of macronutrients. According to our always-on consumer research, Nutritional Balance is one of the most discussed trends in the chocolate industry. Further steady growth is predicted for 2025 in English, Italian, and French-speaking countries. Meanwhile, the trend is projected to spike in Chinese and Spanish-speaking regions, with interest growing by 30% and 28%, respectively.

What do consumers want from a balanced chocolate treat? The two biggest points of interest are reduced sugar content and an increased nutritional profile through power ingredients, as mentioned above. Additionally, the incorporation of healthy fats and increased fiber content are highly appealing to consumers.

People are looking for food products that fit into a balanced diet while still delivering indulgence and satisfaction. The release of a high protein, low sugar Snickers bar is a prime example of this trend. Consumers worldwide are looking for products with a healthy (or healthier) composition, without compromising on taste and texture. Use these tactics to have your sweet products meet these consumer demands:

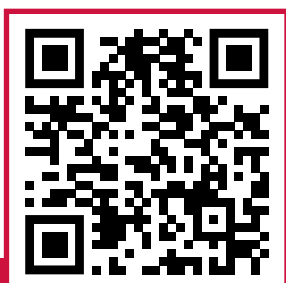
- Reduce the sugar content of your sweet chocolate products.
- For extra nutritional benefits, incorporate healthy fats, such as those from nuts (hazelnuts, almonds, walnuts) and seeds (pumpkin, flaxseeds).
- Create high-fiber chocolate snacks, which can bring additional gut health benefits and can help regulate blood sugar levels.
- Develop chocolates with a nutritional balance to make them appealing for daily consumption – or even better: beneficial when eaten daily.
- Expand your product portfolio to cater to people's specific dietary needs, such as gluten-free, nut-free, dairy-free, and plant-based options.



Trend forecast based on always-on consumer data For over a decade, Taste Tomorrow has empowered professionals in the bakery, patisserie, and chocolate industries by anticipating future cravings through global in-depth consumer research. To make these 2025 trend predictions, we analyze online consumer data using advanced semantic AI technology. We monitor online searches and conversations about bread, pastries, cakes, and chocolate products in seven different languages and in over 50 markets. This data is then combined with insights from the largest global consumer survey in the industry, providing a comprehensive global perspective on the current and future state of the food industry



Always  On
Consumer
Insights



شرکت دانش‌بنیان **گلنان پوراتوس** عضوی از گروه بین‌المللی پوراتوس است که طیف کاملی از مواد اولیه و محصولات مورد نیاز برای صنایع نان، شیرینی و شکلات را تولید و به بازار عرضه می‌کند.

 [golnanpuratos_iran](https://www.golnanpuratos.com)
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۰۰۰۰

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