

پیام ۱۲۱

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و چهارم - تیر ماه ۱۴۰۵ - ۳۶ صفحه



جایزه برتری در فناوری و داده‌های بازاریابی

داغ‌ترین روندهای قنادی در سال ۲۰۲۵

داستان شیرینی پدیده و یک تحول شیرین!

پیام گلن

فهرست شماره ۱۲۱ مجله پیام گلن

۱۱ نانوايي

- نوآوری و ارتقای سلامتی و طعم نان ۱۲
- دستور تهیه نان سافت گرین جو ۱۴
- بهبود دهنده ۱۰۰۱ زرد ۱۵
- دستور تهیه نان باگت ۱۶



۲ سرمقاله

- تحولات در راه ۲



۱۷ قنادي

- کرمفیل سیلک شیر ۱۸
- دستور تهیه تارتلت شیرقهوه ۱۹



۳ اخبار

- تقدیر از نوآوری هدفمحور و برتری در داده‌های بازاریابی ۳



۲۰ شکلات

- در قلب محصولات لایه‌ای و شیرینی‌های دانمارکی ۲۱
- دستور تهیه پن‌ا شکلات ۲۳



۵ مقاله

- داغ‌ترین روندهای قنادی در سال ۲۰۲۵ ۵



۲۴ آموزش‌های مهارتی گلن پوراتوس

- شرکت در نمایشگاه بین‌المللی با رویکردی متفاوت ۲۴
- درخشش نام نان در میان جشنواره‌های گوناگون ایران ۲۵
- دوره آموزش تخصصی قنادی و نان برای مربیان سراسر کشور ۲۷



۹ گزارش

- داستان شیرینی پدیده و یک تحول شیرین! ۹



صاحب امتیاز: شرکت گلن

مدیرمسئول: 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: آمادگی 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 تأیید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴

کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳

تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۰۰۰

فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰

golnan puratos

Food Innovation for Good

گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش

شرکت گلن پوراتوس

تحولات در راه

ایران با پایمردی رزمندگان سلحشور و مردم غیور و در صحنه خود، می‌رود که این رودررویِ ناجوانمردانه و نابرابر را به نفع خود به پایان برساند. اینک دنیا از به صحنه آمدن ابرقدرت چهارم سخن می‌گوید و پایمردی ایران و ایرانیان را می‌ستاید. دیری نخواهد گذشت که این جنگ با پیروزی قطعی کشور عزیز ما به پایان خواهد رسید و ما مرحله‌ای جدید و تاریخی را در تاریخ کشورمان آغاز خواهیم کرد. در این مرحله، طبیعی است که می‌بایست با هدف‌گیری اولویت‌هایی که متأسفانه در گذشته به هر دلیل مغفول مانده‌اند، تحولاتی اساسی و بنیادی را رقم بزنیم.

کشور ما در ابعادی، بی‌شبهت به مصدوم تصادفی که دچار خون‌ریزی است، نیست. حکمرانان و پزشکان این مرحله از تاریخ پرافتخار کشورمان، در اولویت، می‌بایست جلوی این خون‌ریزی‌ها را بگیرند و نگذارند که منابع کشور، مثل گذشته، به هدر برود. حذف یا هدایت سوبسیدهای اقلامی چون آرد و سوخت به خود مصرف‌کنندگان، اولویت‌هایی است که به فوریت می‌بایست به آن پرداخته شود. اوضاع نابسامان کیفیت نان که در آن سیاست‌گذار، نانوا و مردم از ادامه آن ناراضی‌اند، اولیتی است که حکمرانی می‌بایست به آن بپردازد.

وضعیت تولید، توزیع و فروش سوخت سوبسیده و مفاسدی که بر وضعیت موجود آن حاکم است، اولویت دیگری است که به همت مسئولان می‌بایست به آن پرداخته شود. خوشبختانه در هر دو مورد، طرح‌های مصوب و مورد تأییدی وجود دارد که می‌بایست با قاطعیت به اجرا درآید. ما در صحنه کارزارِ رودرویی‌های اخیر نشان دادیم که نه شدنی‌ها را نیز قادریم با وحدت و همدلی به سرانجام مطلوب برسانیم. انجام این تحولات در این مقطع پساجنگ، قطعاً به همت مسئولین و مردم فهیم کشورمان نیز شدنی است.

با آرزوی تحقق این مهم
سردبیر



تقدیر از

نوآوری هدفمحور

و برتری در فناوری

و داده‌های بازاریابی

نگار صحبتی • کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها



نوآوری غذایی برای آینده ای بهتر: تأیید رسالت ما

انتخاب شرکت پوراتوس به عنوان «شرکت بازاریابی سال بلژیک» نشان دهنده تعهد به بازاریابی معنادار و پایبندی به رسالت اصلی شان یعنی نوآوری غذایی برای آینده ای بهتر است.

از نگاه ما، بازاریابی صرفاً به معنای ارتباطات و پیام‌رسانی نیست؛ بلکه خلق ارزش واقعی برای مشتریان، شرکای تجاری و مصرف‌کنندگان است. بازاریابی یعنی اطمینان از اینکه هر نوآوری که به بازار عرضه می‌کنیم، علاوه بر کمک به رشد کسب و کار مشتریان، باعث سالم‌تر شدن غذا و پایداری بیشتر آن برای انسان‌ها، سیاره زمین و محیط زیست نیز می‌شود.

این باور، مبنای پرونده‌ای بود که به هیئت داوران ارائه کردیم که نشان می‌دهد چگونه رسالت خود را در تمامی ابعاد کسب و کارمان از استراتژی‌های بلندمدت تا اقدامات روزمره تیم‌هایمان محقق سازیم. در این مسیر، نشان دادیم که چگونه استراتژی و چشم‌انداز کسب و کار ما، نوآوری، پایداری و ارزش‌آفرینی اجتماعی را به یکدیگر پیوند می‌دهد. این دستاورد همچنین نشان دهنده آرمان ما برای قرار گرفتن در جایگاه بهترین بازاربانان در حوزه B2B2C است؛ جایی که با تلفیق درک عمیق از نیازها و رفتار مصرف‌کنندگان و ایجاد مشارکت‌های قدرتمند تجاری، راهکارهایی ارائه می‌کنیم که به‌راستی اثرگذار و تحول‌آفرین هستند.

در تاریخ ۵ نوامبر ۲۰۲۵، شرکت پوراتوس در مراسم جوایز بازاریابی بلژیک که توسط هفت سازمان برجسته کسب و کار و بازاریابی بلژیک (ACC، BAM، BABM، BMMA، CUBE، UBA و UMA) پایه‌گذاری شده است، موفق به کسب دو عنوان معتبر گردید:

شرکت بازاریابی سال ۲۰۲۵ بلژیک

جایزه برتری در فناوری و داده‌های بازاریابی
(Deloitte Excellence in Data & Martech Award)

این جوایز، بازتابی روشن از هویت پوراتوس است؛ شرکتی که با تلفیق هدف‌مندی، نوآوری و همکاری، به دنبال ایجاد تاثیر مثبت برای انسان‌ها، جوامع و سیاره زمین است.

این دستاورد از آن جهت اهمیت ویژه‌ای دارد که پوراتوس نخستین شرکت B2B در تاریخ بلژیک است که تا کنون موفق به کسب عنوان «شرکت بازاریابی سال بلژیک» شده است.

برای شرکتی که ریشه‌ای عمیق در بلژیک دارد و از میراث بلژیکی خود الهام می‌گیرد، دریافت این جایزه در سرزمین مادری، افتخاری دوچندان و نقطه‌ای برجسته در مسیر رشد و موفقیت به شمار می‌آید.

تبدیل هدف به اثرگذاری واقعی

در پرونده ارائه شده، به طور مشخص بر محورهای زیر تأکید شد:

- برنامه جهانی بینش مصرف کننده تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) که به ما و مشتریانمان کمک می کند روندهای آینده را پیش بینی کنیم.
 - توسعه مستمر محصولات سالم تر و پایدارتر، با هدف بهبود ارزش تغذیه ای و کاهش اثرات زیست محیطی.
 - حرکت در مسیر پایداری عملیاتی از طریق ابتکاراتی برای کاهش ضایعات، کاهش انتشار آلاینده ها و افزایش بهره وری.
 - نقش فعال بازاریابی در حمایت از رشد کسب و کار و نوآوری و تبدیل هدف و بینش ها به موفقیت ملموس برای مشتریان.
 - خلق ارزش اجتماعی از طریق برنامه هایی مانند کاکائو تریس Cacao-Trace، مدارس نانوایی پوراتوس و سایر ابتکاراتی که توانمندسازی جوامع در سراسر جهان را هدف قرار داده اند.
- مجموع این اقدامات نشان می دهد چگونه پوراتوس رسالت خود را به اثرگذاری واقعی تبدیل می کند؛ مسیری که در آن موفقیت کسب و کار همزمان با ایجاد تغییرات مثبت برای انسان ها و سیاره زمین محقق می شود.

استفاده بهینه از داده ها از طریق تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow)

جایزه Deloitte Excellence in Data & Martech بیانگر نحوه بهره گیری پوراتوس از داده ها و فناوری برای ایجاد اثری معنادار و قابل اندازه گیری برای مشتریان است.

در قلب این دستاورد، تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) قرار دارد؛ اکوسیستم جهانی بینش مصرف کننده پوراتوس که بزرگترین نمونه در صنایع نان، شیرینی و شکلات به شمار می رود. تحقیقات طعم فردا با تبدیل داده ها و بینش ها به اقدامات عملی، به مشتریان ما کمک می کند تا همواره پیشرو باشند و نوآوری هایی متناسب با نیازهای در حال تغییر مصرف کنندگان در سراسر جهان ارائه دهند.

«این جوایز نشان دهنده تلاش روزانه تیم های شرکت پوراتوس در کنار مشتریان و برای آنهاست؛ تلاشی که بینش، نوآوری و هدف را به رشد واقعی کسب و کار تبدیل می کند. در پوراتوس، موفقیت ما در گرو موفقیت مشتریانمان است. این تقدیر، تنها بازتاب دهنده تعالی در بازاریابی ما نیست، بلکه نشان دهنده اعتماد و همکاری است که با شرکای خود در سراسر جهان بنا نهاده ایم. ما با هم ثابت می کنیم که «نیکوکار بودن» و «موفق بودن» می توانند در کنار یکدیگر محقق شوند.»

لورنس هربرت، مدیر ارشد بازاریابی پوراتوس



داغ‌ترین روندهای قنادی در سال ۲۰۲۵

نوآوری های الهام‌گرفته از فناوری،
تلفیق‌های خلاقانه طعمی، کنترل اندازه‌های
ایده‌آل و طعم‌های جسورانه

این جای تعجب ندارد؛ وقتی با امکانات عملی و خلاقانه فناوری‌های جدید مانند هوش مصنوعی، چاپ سه‌بعدی و اتوماسیون آشنا می‌شوید، متوجه می‌شوید چرا چنین توجهی وجود دارد. هوش مصنوعی می‌تواند تولید را با اندازه‌گیری دقیق مواد بهینه کند و همچنین اطمینان حاصل کند که هر فرد رژیم غذایی متعادل و متناسب با نیازهای خود را دریافت می‌کند.



همچنین، شیرینی‌پزانی مانند **Dinara Kasko** از فناوری‌های هوش مصنوعی برای خلق آثار بصری منحصربه‌فرد و شگفت‌انگیز استفاده می‌کنند. با کمک برنامه‌های هوش مصنوعی مانند **MidJourney** یا **DALL-E**، او طراحی‌های یک خارق‌العاده‌ای ایجاد می‌کند که سپس با چاپگر سه‌بعدی به قالب‌های سیلیکونی تبدیل می‌شوند. نتیجه، موس‌کیک‌هایی است که واقعاً بی‌نظیر و خیره‌کننده‌اند.

کسانی که می‌خواهند مسیر او را دنبال کنند، می‌توانند با یک کار ساده شروع کنند: از هوش مصنوعی برای دریافت پیشنهادات ترکیب طعم‌های جدید کمک بگیرند.

به آینده دنیای قنادی قدم بگذارید و با داغ‌ترین روندهای سال ۲۰۲۵ آشنا شوید. از نوآوری‌های مبتنی بر فناوری و شیرینی‌های طراحی‌شده با هوش مصنوعی گرفته تا تلفیق طعم‌های جهانی، دسرهای با اندازه‌های دقیق و متعادل و خلق طعم‌های هیجان‌انگیز؛ این چهار ترند قرار است دنیای لذت‌های شیرین را متحول کنند.

با بهره‌گیری از داده‌های اختصاصی تحقیقات طعم فردا (**Taste Tomorrow**)، می‌توانید شاهکارهایی ترندمحور و مورد پسند مشتریان را خلق کنید؛ محصولاتی که نه تنها تجربه‌ای متفاوت ارائه می‌دهند، بلکه به رشد و پیشرفت کسب‌وکار شما نیز شتاب می‌بخشند.

۱. الهام از فناوری

حتی بیل گیتس، غول دنیای فناوری، توسعه هوش مصنوعی (**AI**) را مهم‌ترین پیشرفت تکنولوژیک چند دهه اخیر دانسته است. رشد سریع هوش مصنوعی تأثیری چشمگیر بر همه صنایع گذاشته و حوزه‌های هنری مانند شیرینی‌پزی را نیز در بر گرفته است. مصرف‌کنندگان در سراسر جهان از امکانات خلاقانه‌ای که هوش مصنوعی به دنیای شیرینی، کیک و خوراکی‌های شیرین ارائه می‌دهد، هیجان‌زده هستند.

ما شاهد افزایش علاقه مصرف‌کنندگان به نوآوری‌های الهام‌گرفته از فناوری به‌ویژه در ایتالیا بوده‌ایم و انتظار داریم این روند در سال ۲۰۲۵ در کشورهای انگلیسی و چینی‌زبان نیز افزایش یابد. در زبان چینی، پیش‌بینی می‌شود تعداد گفتگوها و جستجوهای آنلاین درباره نوآوری‌های مبتنی بر فناوری در صنعت نانوازی و شیرینی‌پزی ۴۱٪ رشد داشته باشد!

مثال بارز این روند، کروسان اونیگیری است. این اثر، شیرینی و طعم خوش فرانسوی را با طعم‌های آسیایی ترکیب می‌کند و پوسته‌ای ترد با مغزی خامه‌ای دارد. این شیرینی توسط **Le Levain Bakery** در سنگاپور خلق شده و در طعم‌هایی مانند خامه ترش با پیازچه، چیلی ترد **Lao Gan Ma** و کرم پسته سیسیلی عرضه می‌شود. مشابه اسنک برنجی ژاپنی اونیگیری، این کروسان نیز با یک نوار باریک در بخش پایینی یا میانی کروسان پیچیده می‌شود.

برای پاسخ به تمایل مصرف‌کنندگان به تجربه‌های حسی و نوآوری، در سال ۲۰۲۵ به سراغ ترکیب‌های غیرمعمول بروید. برخی از محبوب‌ترین ترکیب‌های تلفیقی عبارتند از:

- شیرینی‌های شیرین با المان‌های غیرمنتظره و شور.
- شیرینی‌پزی کلاسیک غربی با طعم‌ها و مواد غیرمنتظره شرقی مانند ماچا، آرد برنج، میسو و یوزو.
- شیرینی‌های فانتزی که با الکل ترکیب شده یا بر اساس کوکتل طراحی شده‌اند، که به‌ویژه در چین و ژاپن بسیار محبوب هستند.

۳. سهم ایده‌آل (Perfect Portion)

نسل **Z** و نسل هزاره (**Millennials**) با رواج دادن پدیده‌ای به نام «فرهنگ لذت‌های کوچک» باعث شده‌اند خرید یک لاته ماچا شیک یا یک دونات گورمه، به‌عنوان پاداشی برای انجام یک کار یا شکلی از مراقبت از خود، کاملاً رایج شود. برای بسیاری از مصرف‌کنندگان جوان، این کار به یک آیین روزانه تبدیل شده که برایشان شادی و رضایت به همراه دارد. با این حال، از آنجا که این گروه به سلامت خود، به‌ویژه میزان مصرف قند، توجه ویژه‌ای دارند، معمولاً گزینه‌های کوچک‌تر مانند شونان‌های مینی، تارت‌های کوچک، ماکارون یا پتی‌فور را انتخاب می‌کنند.

تقاضای جهانی برای پتی‌فورها، مفهومی ظریف و لوکس که شامل مجموعه‌ای از دسرهای کوچک با تزئینات هنرمندانه است و اغلب در مراسم چای عصرانه سرو می‌شود، به‌طور پیوسته در حال افزایش است. این شیرینی‌های لقمه‌ای به‌دلیل جزئیات دقیق و طعم‌های لطیف، به انتخابی محبوب در گردهمایی‌های رسمی و مجلل تبدیل شده‌اند. طبیعی است که بیشترین استقبال از این خوراکی‌های ظریف در فرانسه دیده شود، اما محبوبیت آن‌ها در کشورهایی مانند آمریکا، بریتانیا، برزیل و ایرلند نیز رو به رشد است.

روند «سهم ایده‌آل» در بسیاری از حوزه‌های زبانی در حال گسترش است؛ این روند در زبان‌های آلمانی، فرانسوی و پرتغالی رشد قابل توجهی داشته و پیش‌بینی می‌شود در سال ۲۰۲۵ در دنیای انگلیسی‌زبان و چینی‌زبان با نرخ رشد به ترتیب ۱۸ و ۱۶ درصد به اوج برسد.



۲. تلفیق طعم‌ها و فرهنگ‌های غذایی

آماده باشید تا مرزهای آشپزی خود را فراتر ببرید! مردم امروزه به دنبال ترکیب‌های غیرمعمول طعم، بافت‌های متضاد و تلفیق فرهنگ‌های غذایی مختلف از سراسر جهان هستند. مهم نیست کدام بخش از شیرینی‌های خود را با عناصر ترکیبی به چالش می‌کشید؛ اما در سال ۲۰۲۵ آزمایش و نوآوری ضروری است. روند تلفیق آشپزی به‌طور پیوسته در کشورهای انگلیسی و پرتغالی‌زبان در حال رشد است و پیش‌بینی می‌شود در بین مصرف‌کنندگان چینی (+۱۳٪)، اسپانیایی (+۱۱٪) و آلمانی‌زبان (+۷٪) نیز افزایش یابد.



برجسته‌ای در بازار حفظ کند. در کشورهای انگلیسی‌زبان، این روند به‌صورت پیوسته ادامه خواهد یافت، در حالی که در دنیای اسپانیایی‌زبان، علاقه مصرف‌کنندگان با رشد ۶ درصدی به نقطه اوج خواهد رسید.

ویژگی‌های طراوت‌بخش طعم‌های ترش، مهم‌ترین عامل جذب مصرف‌کنندگان به کیک‌ها، شیرینی‌ها و محصولات قنادی با طعم‌های ترش و ملس است. با این حال، روند «ورود طعم‌های ترش» بازتاب‌دهنده تغییری گسترده‌تر در سلیقه‌ی جهانی مصرف‌کنندگان به‌سوی طعم‌های جسورانه، پراثری و غیرمتعارف نیز هست. افراد به‌دنبال ترکیب‌های طعمی تازه و منحصر به فرد هستند و به همین دلیل، فراتر از محدوده‌ی طعم صرفاً «شیرین» حرکت می‌کنند. ترکیب طعم‌های شیرین با طعم‌های ترش، تعادلی جذاب و پیچیده ایجاد می‌کند که حس چشایی را به چالش می‌کشد؛ برای مثال، اکلر گل هیبیسکوس و پشن‌فروت، برداشتی مدرن و متفاوت از یک قنادی کلاسیک ارائه می‌دهد.

استفاده از مواد اولیه‌ای فراتر از گزینه‌های رایج مانند لیمو، پاسخ‌گوی روحیه ماجراجویانه مصرف‌کنندگان است. طعم‌های ترش اغلب از مرکبات خاص و کمتر شناخته شده مانند یوزو، اوگلی‌فروت، لیموی انگشتی و لیموی ماکروت به دست می‌آیند. علاوه بر این، ترکیبات بر پایه سرکه، مانند سرکه بالزامیک، و مواد تخمیری ترش‌مزه همچون کفیر و کامبوچا نیز در حال محبوب‌تر شدن هستند. از دیگر میوه‌هایی



این موضوع چندان دور از انتظار نیست، چراکه بر اساس نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان، ۶۵ درصد افراد ترجیح می‌دهند کیفیت طعم و مناسبت را فدای حجم مصرف نکنند و در عوض، مقدار کمتری یا سهم‌های کوچک‌تر را انتخاب کنند.

در این زمینه می‌توان از نانوایی بلژیکی «Momade» الهام گرفت که تمامی شیرینی‌ها و کاپ‌کیک‌های خود را در سه اندازه‌ی مینی، متوسط و استاندارد عرضه می‌کند. کاپ‌کیک‌های لقمه‌ای و بسیار کوچک این مجموعه به‌قدری ظریف‌اند که مصرف‌کنندگان بدون نگرانی از کالری یا میزان قند، می‌توانند از آن‌ها لذت ببرند؛ به همین دلیل، گزینه‌ای ایده‌آل برای یک لذت مجاز و بی‌دغدغه محسوب می‌شوند. علاوه بر این، شیرینی‌های کوچک و تک‌نفره به‌عنوان انتخابی شیک و جذاب برای مناسبت‌های خاصی مانند تولدها، مراسم عروسی و جشن‌های تولد نوزاد نیز بسیار محبوب‌اند؛ چراکه هم جلوه‌ای زیبا دارند و هم به مهمانان امکان می‌دهند طعم‌های متنوع را امتحان کرده و سهم مصرف خود را بهتر مدیریت کنند.

۴. ورود طعم‌های ترش به قنادی مدرن

طعم‌های ترش، تند و ملس، دومین روند بزرگ صنعت شیرینی‌پزی و قنادی به شمار می‌روند. تنها در ۱۲ ماه گذشته، حدود ۲.۵ میلیون گفت‌وگو و جست‌وجوی آنلاین درباره خوراکی‌های ترش‌مزه در سراسر جهان شناسایی شده است. این روند طی سال گذشته رشدی بسیار سریع داشته و پیش‌بینی می‌شود تا پایان سال ۲۰۲۵ همچنان جایگاه



که در این طیف طعمی قرار می‌گیرند می‌توان به کرن بری، گیلان، بلوبری، لیموی عمانی، ریواس، انار و تمرهندی اشاره کرد.

پیش‌بینی روندها بر پایه داده‌های پیوسته رفتار مصرف‌کنندگان

بیش از یک دهه است که تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) با اتکا به پژوهش‌های عمیق و جهانی درباره مصرف‌کنندگان، به فعالان صنایع نان، شیرینی و شکلات کمک می‌کند تا خواسته‌ها و تمایلات آینده بازار را پیش‌بینی کنند. برای ارائه پیش‌بینی روندهای سال ۲۰۲۵، ما داده‌های آنلاین مصرف‌کنندگان را با استفاده از فناوری پیشرفته هوش مصنوعی معناشناختی تحلیل کرده‌ایم.

در این فرایند، جست‌وجوها و گفت‌وگوهای آنلاین مرتبط با نان، شیرینی‌ها، کیک‌ها و محصولات شکلاتی در هفت زبان مختلف و بیش از ۵۰ بازار جهانی به‌طور مستمر پایش می‌شود. سپس این داده‌ها با یافته‌های بزرگ‌ترین نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان در این صنعت تلفیق می‌گردد تا تصویری جامع و دقیق از وضعیت کنونی و آینده صنعت غذا در سطح جهان ارائه شود.


tastetomorrow
by Puratos

Always  On
Consumer
Insights



مصاحبه با آقای هادی محسن حقیقی

داستان «شیرینی پدیده» و یک تحول شیرین!

خودتان را معرفی کنید؟

هادی محسن حقیقی هستم، متولد سال ۱۳۶۲. از سال ۱۳۷۲ به واسطه شغل پدر وارد حرفه قنادی شدم و در حال حاضر مدیریت شیرینی پدیده در ارومیه را برعهده دارم.

چطور شد که به حرفه قنادی علاقه مند شدید؟

علاقه‌مندی از زمانی شروع شد که با استانداردها و روش‌های به روز در این حرفه آشنا شدم. به خاطر پیگیری، امکان رشد در این حرفه و جذابیت‌های این صنعت، تصمیم به تاسیس قنادی پدیده در سال ۱۳۹۳ گرفتم.

پس از اتمام دوران دانشگاه و با ورود به شغل قنادی به عنوان یک منبع درآمد، قنادی پدری را به دلیل کهنوت سن ایشان تحویل گرفتم و آن را به عنوان شغل اصلی خود انتخاب کردم و در این حوزه مشغول به فعالیت شدم، سپس به دلیل توسعه کسب و کار و نیاز به ایجاد شعبه جدید، در سال ۱۳۹۳ برنامه ریزی برای ایجاد قنادی پدیده آغاز شد.

بعد از چند سال فعالیت در قنادی پدیده و مطالعه مصاحبه آقای حاج قادرنوروزی، مدیر قنادی سولدوش، در فصلنامه گلنار پوراتوس، تحولی دوباره در نگاه و نگرش من به صنف قنادی ایجاد شد و اقدام به تغییرات اساسی در تولید، استفاده از مواد اولیه با کیفیت و به کارگیری نیروی کار متخصص کردم.

از چه سالی با گلنار پوراتوس آشنا شدید؟

در سال ۱۳۹۰ به واسطه تولید محصول مافین در یکی از قنادی‌های شهر و پیگیری موضوع با این شرکت آشنا شدم. تا سال ۱۳۹۸ استفاده مختصری از مواد اولیه شرکت با خرید از لوازم قنادی‌های شهر داشتم.

با شروع سال ۱۳۹۸ و تغییر نگرش به این حرفه، در راستای تولید محصولات با کیفیت تر، همکاری بیشتری با شرکت گلنار پوراتوس به عنوان پیش‌تاز در این صنعت آغاز کردم و استفاده مداوم از محصولات آن را در دستور کار قرار دادم.

از سال ۱۴۰۰ نیز با تاسیس دفتر فروش این شرکت در استان و با معرفی کامل تر سبد محصولات، میزان خرید محصولات شرکت افزایش چشمگیری پیدا کرد.

در طول این سال‌ها، آیا گلنار پوراتوس توانسته است نیازهای شما و مشتریان را برآورده کند؟

قطعاً گلنار پوراتوس به عنوان بازوی توانمند در تامین مواد اولیه با کیفیت و ارائه آموزش‌های نوین و بروز، همواره در کنار قنادی‌ها بوده و به آن‌ها کمک کرده است.

یکی از رسالت‌های گلنار پوراتوس، آسان‌تر کردن کار صاحبان قنادی‌ها است. ما را در این زمینه و همچنین در ارتقا کیفیت کار قنادان ایران چگونه ارزیابی می‌کنید؟

به نظر من، این شرکت کار قنادها را بسیار آسان کرده است. برای مثال استفاده از محصول اسپونج است که از جمله مهم‌ترین مزیت آن می‌توان به حذف خطای توزین مواد اولیه، سرعت بخشیدن به فرایند تولید و بهبود کیفیت محصول نهایی و ماندگاری بهتر نسبت به محصول سنتی اشاره کرد.



چه پیشنهادی برای کسانی که تازه می خواهند این کار را شروع کنند دارید؟

من از خودم و تمامی همکاران و استادانی که در این صنعت فعالیت می کنند، تقاضا دارم برای حفظ سلامتی جامعه و ارتقا سطح کیفی کسب و کارمان، از مواد اولیه با کیفیت و سلامت محور استفاده کنیم. با حمایت از تولید کنندگان و تامین کنندگان مواد اولیه ای که در مسیر سلامتی جامعه گام بر می دارند، می توانیم به این هدف مهم دست یابیم و تکلیف خود را، هرچند کوچک، به انجام برسانیم.

باید همیشه به مشتری گوش دهیم و نیازهای مصرف کنندگان را به درستی شناسایی کنیم و خدمات خود را متناسب با تقاضای آن ها ارائه دهیم.

برای رشد، باید برنامه ریزی دقیقی انجام دهیم و از روش گام به گام برای توسعه کسب و کارمان استفاده کنیم. در پایان این را نکته را اضافه کنم که، تمامی فعالیت های گروهی موفق، نیازمند یک تیم قوی و فعال است. باید برای ایجاد تیمی همدل و با انگیزه تلاش کنیم. پرسنل خوب همانند خانواده هستند، باید انگیزه لازم برای فعالیت مفید را برای آن ها ایجاد کنیم و حس ارزشمندی را به آنان انتقال دهیم تا بتوانیم کیفیت کارمان را بالا ببریم.

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است





بر اساس نتایج به دست آمده از برنامه تحقیقات بازار «طعم فردا»، ۸۱٪ از مردم معتقدند افزودن فیبرها و غلات به رژیم غذایی، تأثیر مثبتی بر سلامت دستگاه گوارش آن‌ها داشته است و ۷۳٪ نیز غلات سبوس‌دار را به عنوان افزودنی‌هایی سالم و خوش طعم در برنامه غذایی روزانه خود می‌شناسند. در میان انواع غلات و دانه‌ها، دانه «جو» از منظر علم تغذیه جایگاه ویژه‌ای دارد.

دانه جو سرشار از فیبر بوده و در مقایسه با گندم، از محتوای گلوتن پایین‌تری برخوردار است. همچنین وجود بتاگلوکان در ساختار این دانه، جو را به غله‌ای غنی و ارزشمند از نظر تغذیه‌ای تبدیل کرده است.

با توجه به میزان پایین گلوتن در آرد جو، امکان تولید نان‌های حجیم و باکیفیت با آرد جو خالص وجود ندارد. یکی از راهکارهای متداول برای رفع این چالش، ترکیب آرد جو با آرد گندم است؛ با این حال، این روش نیز معمولاً تفاوت ظاهری محسوسی نسبت به نان گندم ایجاد نمی‌کند و نمی‌تواند حس مصرف یک نان سلامت‌محور بر پایه جو را به‌طور کامل به مصرف‌کننده منتقل سازد.

نوآوری و ارتقای سلامتی و طعم نان

امیر هارونی • مدیر محصول نانوايي

اهمیت تغذیه در رژیم غذایی روزانه مردم، روز به روز پررنگ‌تر می‌شود؛ موضوعی که ناشی از افزایش آگاهی عمومی، به‌ویژه در میان نسل جوان، نسبت به تأثیر تغذیه بر سلامت جسم و روان انسان است.

از آنجایی که نان، قوت غالب در اکثر جوامع به‌شمار می‌آید، نان‌های غنی و سلامت‌محور نیز اهمیت ویژه‌ای پیدا کرده‌اند. هرچه نان‌ها حاوی سبوس تخمیرشده، پروتئین و ریزمغذی‌های بیشتری باشند و فرآیند تخمیر آن‌ها به‌طور کامل انجام شود، نقش مؤثرتری در ارتقای سلامت مصرف‌کننده ایفا خواهند کرد.

از سوی دیگر، نمی‌توان صرفاً بر سلامت یک محصول تمرکز کرد و از طعم آن غافل شد؛ چراکه طعم نیز، همانند سلامتی، برای مصرف‌کنندگان و به‌ویژه نسل جوان، اهمیت فزاینده‌ای یافته است. از این رو، محصولات سلامت‌محور باید در کنار ارزش تغذیه‌ای، از طعمی مطلوب نیز برخوردار باشند تا تداوم خرید و مصرف آن‌ها تضمین شود.



جهت کسب اطلاعات بیشتر
در باره این محصول یا دریافت
دستور پخت نان های حاوی
سافت گرین جو، به وبسایت
گلنن پوراتوس مراجعه کنید.

گلنن پوراتوس با خلق محصول نوآورانه سافت گرین جو، امکان حضور واقعی دانه جو در بافت نان را فراهم کرده است.

لذت مصرف نانی خوش طعم، حاوی خمیر ترش و دانه های نرم جو در بافت نان، که ارزش تغذیه ای آن را چند برابر می کند، می تواند یک نان ساده را به محصولی ارتقا یافته از نظر طعم و سلامتی تبدیل کند.

سافت گرین جو، مخلوطی آماده به مصرف شامل دانه های جو رست شده و فرآوری شده در خمیر ترش است که طعمی اصیل و بافتی متفاوت به نان های شما می بخشد.

دانه های جو در سطح و بافت نان جلوه ای منحصر به فرد ایجاد می کنند و نرمی آن ها هنگام مصرف، تجربه ای خوشایند از جویدن دانه کامل غلات و احساسی توأم با سلامتی را به مصرف کننده منتقل می سازد. سافت گرین جو، مانند سایر محصولات سافت گرین، جزو محصولات لیبل پاک گلنن پوراتوس است و در تولید آن هیچ گونه نگهدارنده یا ترکیبات مصنوعی به کار نرفته است. به همین دلیل، عبارت اختصاری **CL** که مخفف **Clean Label** (لیبل پاک) است، در انتهای نام این محصول درج شده است.



نان سافت گرین جو

◀ خمیر

مواد لازم

مقدار مورد نیاز

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیر مایه خشک	۱۵ گرم
نمک	۱۰ گرم
سافت گرین جو سیال	۴۰۰ گرم
بهبوددهنده اس ۵۰۰	۱۰ گرم
آب سرد	۶۵۰ گرم

◀ روش تهیه

میکسر اسپیرال	۴ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور متوسط
دمای خمیر	۲۵°C
استراحت اولیه	۲۰ دقیقه
وزن	هر چانه ۶۵۰ گرم
تخمیر میانی	۲۰ دقیقه
فرم دهی	چانه‌ها را به اشکال گرد یا بیضی فرم می‌دهیم
تخمیر نهایی	۴۵ دقیقه
دیزاین نان	انواع غلات
بخار اولیه	دارد
دمای فر	۲۲۰°C الی ۲۴۰°C
زمان پخت	۲۰ تا ۲۵ دقیقه



امیر گل گیری
مشاور فنی ارشد - نانوايي

جلوهای زیبا از دانه های جو در بافت نانی سالم



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۹۷۵۵ ۹۷۴ ۱۷۴ ۰۹۳۶ تماس بگیرید.

■ نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

ابتدا مواد پودری (خشک) به مدت ۱ دقیقه میکس می شوند، سپس آب به تدریج و به آرامی افزوده می گردد. پیش از پایان دور دوم میکس، محصول سافت گرین جو به خمیر اضافه شده و میکس به مدت ۲ دقیقه ادامه می یابد. توجه داشته باشید پس از افزودن سافت گرین جو، از انجام میکس بیش از حد خودداری شود تا دانه های جو به صورت سالم و قابل رویت در بافت نان باقی بمانند. سپس به مدت ۲۰ دقیقه به خمیر استراحت داده شود و پس از آن با توجه به اندازه قالب، در وزن های مختلف چانه گیری می گردد. تخمیر در دمای ۳۲ تا ۳۵ درجه سانتی گراد و رطوبت ۷۰ تا ۸۰ درصد به مدت ۴۵ دقیقه در اتاق تخمیر انجام می شود. نان در دمای ۲۲۰ تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد همراه با بخار اولیه به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه پخته می شود.



بهبود دهنده ۱۰۰۱ زرد؛ بهبود کیفیت نان باگت

سحر عطایی پور • مدیر محصول نانوائی



با مقدار مصرف تنها ۰.۳٪ وزن آرد، گزینه‌ای اقتصادی برای نانوائی‌های پرفروش به شمار می‌آید.

در نهایت، بهبوددهنده ۱۰۰۱ زرد انتخابی کاربردی و موثر برای نانوائی است که به دنبال تولید مستمر، کاهش ضایعات و حفظ کیفیت یکنواخت در باگت و محصول اقتصادی تر هستند. با این محصول، هر باگت نمادی از کیفیت و اعتماد خواهد بود.

در دنیای نانوائی‌های پرفروش، ثبات کیفیت از هر چیز دیگری مهم‌تر است. جایی که هر روز صدها و گاهی هزاران قرص نان باگت پخته می‌شود، کوچک‌ترین نوسان در کیفیت می‌تواند اعتماد مشتری را تحت تاثیر قرار دهد.

بهبوددهنده ۱۰۰۱ زرد دقیقاً برای چنین شرایطی طراحی شده است؛ محصولی اقتصادی، هوشمندانه و قابل اعتماد که نانوائیان حرفه‌ای را در تولید روزانه نان باگت همراهی می‌کند.

این بهبود دهنده با فرمولاسیونی دقیق، خمیری خوش‌دست‌تر، پختی یکنواخت‌تر و نانی با حجم مناسب و بافت مطلوب ایجاد می‌کند؛ نتیجه‌ای که هم برای نانوا رضایت‌بخش است و هم برای مصرف کننده نهایی.

۱۰۰۱ زرد بهبوددهنده‌ای تخصصی برای تولید نان باگت است که با ایجاد پوسته‌ای ترد و خوش‌رنگ، حجمی یکنواخت و بافت دلخواه، کیفیت نهایی نان را به طور چشمگیری ارتقا می‌دهد. این محصول با تقویت ساختار خمیر، فرآیند شکل‌دهی را آسان‌تر کرده و به کاهش خطا، افزایش سرعت تولید و ثبات خروجی کمک شایانی می‌کند. از مزایای شاخص این بهبود دهنده، عملکرد پایدار حتی در شرایط تغییر کیفیت آرد است.



نان باگت



محمدرضا نجفی
مشاور فنی ارشد - نانوايي

حفظ کیفیت یکنواخت در باگت
با بهبود دهنده اقتصادی ۱۰۰۱ زرد

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید
با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۹۱ ۸۶۴ ۶۴۰۹ تماس بگیرید.

خمیر

مقدار مورد نیاز

مواد لازم

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیر خشک	۱۲ گرم
نمک	۱۵ گرم
بهبوددهنده ۱۰۰۱ زرد	۴ گرم
آب	۵۵۰ - ۶۰۰ گرم

روش تهیه

میکسر اسپیرال	۴ دقیقه دور کند ۶ دقیقه دور متوسط
دمای خمیر	۲۷°C
استراحت اولیه	۱۵ الی ۲۰ دقیقه
وزن	۱۲۰ الی ۲۰۰ گرم
فرم دهی	باگت
تخمیر نهایی	۶۰ دقیقه در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد و رطوبت ۸۰٪
دمای فر	۲۲۰°C
زمان پخت	۱۵ دقیقه

نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

ابتدا مواد پودری همراه با بهبوددهنده ۱۰۰۱ زرد به مدت ۱ دقیقه میکس شوند، سپس آب به تدریج افزوده می‌گردد. میکس به مدت ۴ دقیقه با دور یک و پس از آن دور دوم میکس به مدت ۶ دقیقه برای صاف شدن خمیر ادامه می‌یابد. سپس به مدت ۲۰-۱۵ دقیقه به خمیر استراحت داده و پس از آن چانه گیری انجام می‌شود و به صورت رول باگت رول می‌گردد. پس از تخمیر در دمای ۳۲ تا ۳۵ درجه سانتی گراد و رطوبت ۷۰ تا ۸۰ درصد به مدت ۶۰ دقیقه در اتاق تخمیر، نان باگت در دمای ۲۲۰ تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد با بخار اولیه، به مدت ۱۵ دقیقه پخته می‌شود.



قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!



کرمفیل سیلک شیر

انتخاب حرفه‌ای برای

قنادی و نانوایی

حنانه حجتی‌پور • مدیر محصول قنادی



انواع نان نرم

دونات، اکلر

کیک‌های لایه‌ای

تارت‌ها و پای‌ها

ترکیب با خامه برای تهیه دسرهای متنوع

کرمفیل سیلک شیر، مغزی کرمی آماده مصرفی است که به تازگی با هدف استفاده در نانوائی‌ها و قنادی‌ها طراحی و عرضه شده است. این محصول به دلیل بافت بسیار نرم، طعم ملایم و مطلوب شیر و قابلیت استفاده در کاربردهای سرد (بدون نیاز به پخت) جایگاه ویژه‌ای در صنعت نان و شیرینی پیدا کرده است. کرمفیل سیلک شیر امکان تولید انواع شیرینی‌هایی با بافتی متمایز، یکنواخت و باکیفیت را فراهم می‌کند.

نام «سیلک» (ابریشم) اشاره‌ای مستقیم به بافت فوق‌العاده لطیف و یکنواخت این محصول دارد؛ بافتی که هنگام مصرف، حس سبکی و لذت‌بخشی را به مصرف‌کننده منتقل می‌کند.

■ مقاوم در برابر انجماد و یخ‌زدایی

■ ماندگاری بالا: این محصول در بسته‌بندی باز نشده تا ۱۵ ماه در دمای محیط قابل نگهداری است. پس از باز شدن سیل بسته‌بندی، توصیه می‌شود جهت حفظ کیفیت، در یخچال نگهداری شود.



تارتلت شیرقهوه



سعید زادعلی
مشاور فنی ارشد - قنادی

کرمفیل سیلک شیر با بافتی لطیف و طعمی ماندگار
برای تنوع در دسرها



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید
با کارشناس مربوطه با شماره ۳۰۸۰ ۴۳۵ ۰۹۳۶ تماس بگیرید.

◀ مراحل آماده‌سازی خمیر تارت

تمامی مواد را با ابزار پنجه با دور کند میکس کرده، سپس خمیر را با
شیر به ضخامت ۳ میلی‌متر پهن می‌کنیم و در قالب تارت گذاشته و
در دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۲ دقیقه پخت کنید.

◀ مراحل آماده‌سازی گاناش قهوه

خامه و قهوه را در یک ظرف روی حرارت ملایم گرم کنید تا به نقطه
جوش برسد. از روی حرارت برداشته شکلات را اضافه کرده اجازه دهید
۳۰ ثانیه بماند تا شکلات نرم شود. سپس با لیسک یا اسپاتول به آرامی
هم بزنید تا یکدست و براق گردد، کره به دمای محیط رسیده را اضافه
کرده و هم بزنید تا کاملاً حل شود.

■ آماده‌سازی نهایی

یک لایه از گاناش قهوه را داخل تارت ریخته سپس با کرمفیل سیلک
شیر مرحله بعدی را انجام می‌دهیم. برای دکور نهایی می‌توانیم از پودر
قهوه استفاده کنیم.

◀ کرم سیلک شیر

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کرمفیل سیلک شیر	۸۰۰ گرم
خامه تازه	۲۰۰ گرم

◀ تارت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پاتاکروت	۴۷۰ گرم
پودر بادام	۳۰ گرم
آریستو کروسان	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۵ گرم

◀ گاناش قهوه

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کارات کاورلوکس سفید	۷۵ گرم
خامه تازه	۳۵ گرم
قهوه اسپرسو غلیظ	۱۵ گرم
کره پاستوریزه	۱۰ گرم

◀ مراحل آماده‌سازی کرم سیلک شیر

خامه تازه را با میکسر هوادهی کرده تا فرم بگیرید. سپس با کرمفیل
سیلک شیر مخلوط می‌کنیم.



شكلات



در قلب

محصولات لایه‌ای

و شیرینی‌های دانمارکی

کارات میله‌ای تلخ مقاوم به حرارت،

نواوری در صنعت شکلات برای اولین بار در ایران

عاطفه کمالی • مدیر محصول شکلات





حفظ شکل و بافت شکلات، حتی پس از پخت

یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های کارات مقاوم به حرارت، حفظ کامل شکل ظاهری و بافت شکلاتی پس از پخت است. این محصول در طول فرآیند حرارت‌دهی دچار تغییر فرم نمی‌شود و از خمیر بیرون نمی‌زند، در نتیجه امکان ایجاد نقاط شکلاتی کاملاً مشخص و جذاب را در محصول نهایی فراهم می‌کند؛ موضوعی که تأثیر مستقیمی بر جذابیت بصری و تجربه مصرف‌کننده دارد.



کارات میله‌ای تلخ مقاوم به حرارت، از گروه شکلات‌های کامپاند با بافت سخت بوده و به عنوان یک فرآورده کاکائویی با طعمی غنی و دلپذیر شناخته می‌شود. استفاده از مواد اولیه با کیفیت، در کنار فرآیند تولید دقیق و کنترل شده، سبب شده کارات میله‌ای علاوه بر طعم مطلوب کاکائویی، مقاومت بالایی در برابر حرارت از خود نشان دهد.

در دنیای امروز نانوائی، قنادی و شکلات، تنها طعم خوب برای جلب رضایت مشتری کافی نیست. بافت، ظاهر و یکنواختی محصول پس از پخت، نقش مهمی در انتخاب و تکرار خرید ایفا می‌کنند. کارات میله‌ای تلخ مقاوم به حرارت گلن پوراتوس، به‌عنوان اولین محصول تولید داخل ایران در این رده، پاسخی تخصصی و نوآورانه به نیازهای این صنعت به شمار می‌آید.

کارات میله‌ای مقاوم به حرارت پیش از پخت، در انواع محصولات لایه ای از جمله پن شکلات، کروسان و سایر محصولات مشابه، به راحتی قابل استفاده است. سهولت استفاده، ثبات عملکرد و یکنواختی نتیجه نهایی، این محصول را به گزینه‌ای مناسب برای قنادان حرفه‌ای، کارگاه‌ها و واحدهای تولیدی تبدیل کرده و امکان ایجاد تنوع بیشتر در سبد محصولات را فراهم می‌سازد.

تولید نخستین کارات میله‌ای مقاوم به حرارت در داخل کشور، گامی مؤثر در مسیر بومی‌سازی مواد اولیه تخصصی صنعت قنادی به شمار می‌آید. گلن پوراتوس، به‌عنوان تولیدکننده مواد اولیه نان، شیرینی و شکلات، با تکیه بر دانش فنی و تجربه بین‌المللی خود، تلاش کرده است محصولی هم‌تراز با استانداردهای جهانی و متناسب با نیاز بازار ایران ارائه دهد.

کارات میله‌ای مقاوم به حرارت گلن پوراتوس، انتخابی حرفه‌ای برای قنادانی است که به کیفیت، ثبات و نوآوری اهمیت می‌دهند. کافی است آن را در محصول خود قرار دهید، بپزید و با اطمینان، کیفیت نهایی را به مشتریان خود بسپارید.



آرتین دولت آبادی
مشاور فنی - نانوايي

کاربرد آسان، ایجاد تنوع در تولید

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۱۹ ۴۳۶ ۴۳۰۲ تماس بگیرید.

■ نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

پس از آماده شدن خمیر اولیه، خمیر را به ضخامت ۱۰ میلی‌متر باز می‌کنیم و در فریزر استراحت می‌دهیم تا دمای خمیر به حدود ۱۶ تا ۱۸ درجه سانتی‌گراد برسد سپس کره‌گذاری را شروع می‌کنیم و در هر مرحله به خمیر در یخچال استراحت می‌دهیم. این کار باعث می‌شود دمای خمیر و کره بالا نرود و از ذوب شدن کره در خمیر جلوگیری شود. در مرحله آخر ضخامت خمیر را به ۴ میلی‌متر می‌رسانیم و بعد از برش و رول کردن خمیر، آن را داخل گرم خانه با دمای ۲۹ درجه سانتی‌گراد و رطوبت ۷۸٪ استراحت داده و بعد از حدود ۱۲۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد در فر می‌پزیم.



پن اُ شکلات

◀ خمیر

مقدار مورد نیاز

مواد لازم

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیر مایه خشک	۱۸ گرم
نمک	۱۸ گرم
بهبود دهنده اس ۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم
می‌متیک ۲۰	۶۰ گرم
شیر خشک	۱۵ گرم
آب (تقریبی)	۵۰۰ گرم
کارات میله‌ای مقاوم به حرارت	به مقدار لازم

◀ روش تهیه

میکسر اسپیرال	۴ دقیقه دور کند ۴ دقیقه دور تند
لایه گذاری	۳*۳ یا ۴*۲
استراحت اولیه	۲۰ دقیقه در فریزر
ضخامت نهایی خمیر	۴ میلی‌متر
تخمیر میانی	'استراحت در یخچال بین فواصل
فرم دهی	۱۵*۶ سانتی متر
تخمیر نهایی	۱۲۰ دقیقه در اتاق تخمیر
دمای پخت	۱۸۰°C
بخار اولیه	در صورت استفاده از گلیز/ رومال ندارد.
زمان پخت	۱۶ دقیقه



شرکت در نمایشگاه بین المللی با رویکردی متفاوت

۴ هنرستان در تهران، هر هنرستان ۳ نفر، اجرا و برآینم تا در سالهای آتی و به حول و قوه الهی شرایط اجرای آنرا برای تمام هنرجویان در هنرستانهای کل کشور فراهم نماییم .

گفتنی است به هر نفر از برندگان گروه اول مبلغ ۲۵ میلیون (جمعا ۷۵ میلیون تومان) از طرف موسسه بعنوان جایزه اهدا گردید و به علاوه از طرف بانک کشاورزی وعده داده شد که به هرنفر ۲۰۰ میلیون تومان وام کم بهره پرداخت گردد .

همچنین به جمع برندگان گروه دوم ، سوم و چهارم به ترتیب مبلغ ۶۰ میلیون تومان ۴۵ میلیون تومان و ۳۰ میلیون تومان اهدا شد .

موسسه فردوس ماندگار صدرا امسال نیز همچون سالهای گذشته حضوری فعال و موثر در هفدهمین دوره نمایشگاه بین المللی صنعت غلات ، آرد و نان داشت و توجه بسیاری از بازدید کنندگان را به خود جلب نمود.



به قضاوت بسیاری از دست اندرکاران ابتکار ویژه موسسه در برگزاری مسابقه بین هنرجویان که حقیقتا باید آنرا نقطه درخشانی از حضور امسال در نمایشگاه دانست موجب شد پرشمارترین تعداد از افراد حاضر در سالن ۳۸ ناخواسته از مسابقات هنرجویان که با هنرنمایی و اجرای کار عملی و مهارت دست و ذهن عزیزان در معرض دید همگان قرار می گرفت حضور یافته و همین کافی بود تا بازدید چند دقیقه ای جای خود را به حضور تا پایان مسابقه و اعلام نتیجه بدهد .

برگزاری مسابقه عملی از آن جهت که هیئت داوران در طول دوره مسابقه چند ساعته با جدیت و دقت و بدون هیچگونه جانبداری و رعایت عدالت آنرا زیر نظر داشته و داوری می کردند و در پایان مسابقات نتیجه آنرا به اطلاع همگان می رساندند بر حساسیت مسابقه و پیگیری و ادامه حضور حاضران در غرفه می افزود و صد البته این حضورگرم باعث تشویق هنرجویان عزیز و موجب دلگرمی همکاران موسسه در برگزاری مسابقات امسال گردید .

لازم به ذکر است این مسابقه که برای اولین بار در نمایشگاه و با پیشنهاد و پی گیری مجدانه جناب آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته نان ، شیرینی و شکلات برگزار شد از بین هنرجویان رتبه های برتر

رتبه اول خانمها: زهرا فیضی، هستی کمیجانی و فاطمه کریمی از هنرستان لیلی موفقیان

رتبه دوم آقایان: محمد حسین رضائی، امیرعلی ابراهیمی و مهرداد خرسند از هنرستان شریعتی

رتبه سوم آقایان: محمد حسام مهدی زاده، علیرضا میرزایی و امیر مهدی بیات از هنرستان گلنان

رتبه چهارم خانمها: رومینا مسلمی، ریحانه درزاده و صبا آقاسی لالانی از هنرستان نرگس



درخشش نام نان در میان جشنواره‌های گوناگون ایران

به گزارش روابط عمومی آموزش و پرورش ناحیه دو کرمان، هنرستان دخترانه حکمت با ارائه محصولات تولیدی هنرجویان رشته نان و شیرینی و شکلات با شرکت در سومین جشنواره ملی نان که از ۲۲ تا ۲۵ مهرماه در محل پردیس قائم کرمان برگزار شد حضوری فعال داشته است و در نخستین روز برگزاری این رویداد آقای دکتر کاظمی مدیر آموزش و پرورش ناحیه دو کرمان به همراه آقایان شیخ‌پور معاون پرورشی و تربیت بدنی و نجارپور کارشناس مسئول ارزیابی عملکرد با حضور در غرفه هنرستان حکمت از زحمات مدیر، معاونان، هنرجویان و هنرآموزان تقدیر کردند و بر اهمیت مهارت‌آموزی و ترویج کارآفرینی در مدارس فنی‌وحرفه‌ای تأکید نمودند.

همچنین در جریان این رویداد بزرگ کشوری جناب آقای دکتر طالبی استاندار کرمان با حضور در غرفه هنرستان حکمت ضمن گفت‌وگو با دانش‌آموزان از نزدیک با روند تولید و آموزش رشته نان، شیرینی و شکلات آشنا و فعالیت‌های هنرجویان این هنرستان را ستودند.

برگزاری رویداد های فرهنگی، هنری و جشنواره های مختلف در شهرهای امروزی دنیا در توسعه مولفه های مهم فرهنگی، هنری و اجتماعی نقشی بسزا در زندگی شهروندان دارد و به همین دلیل امروزه یکی از مهمترین سیاست‌های در امور شهری و شهروندی برگزاری این رویدادهاست که مهمترین هدف آن اقدام کوتاه مدت برای زندگی بهتر شهروندان و کاهش معضلات فرهنگی و اجتماعی است و در این میان جشنواره ای که برای سومین سال متوالی در شهر کرمان برگزار میشود ((نان)) است که چند سال قبل جای آن خالی بود و این برکت الهی در جشنواره ملی نام خاص خود را نداشت.

در سایه چنین رویداد مقدس دست اندرکاران آن ضمن درخواست از موسسه فردوس ماندگار صدا برای شرکت هنرآموزان و هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات هنرستان حکمت کرمان آنرا فرصتی برای معرفی رشته دانسته که ضمن استقبال در طی سه سال برگزاری جشنواره با افتخار در آن شرکت نمودیم.

هنرستان کبری زرگران ملارد



برگزاری کلاسها و دوره های آموزشی با هدف توانمند سازی مربیان همواره یکی از بهترین اقدامات مدیران مدارس به شمار می آید، در همین راستا، مدیریت هنرستان کبری زرگران با اعلام قبلی به مدارس همجوار و هنرآموزان رشته های مرتبط کارگاه آموزشی نانهای حجیم و نیمه حجیم را در تاریخ ۲۳ و ۲۴ شهریور ماه برگزار و با استقبال بسیار زیاد همکاران در منطقه ملارد مواجه شد به گونه ای که درخواست تداوم این دوره را داشته‌اند. لازم به ذکر است این دوره با تدریس خانم بانی از هنرآموزان رشته نان، شیرینی و شکلات در محل کارگاه آموزشی این رشته در هنرستان برگزار و سرکارخانم علی نژاد از اداره کل شهرستانهای استان تهران و جمعی از همکاران گروههای آموزشی از آن بازدید بعمل آوردند و از این اقدام تشکر و قدردانی نمودند، گفتنی است این اقدام ارزشمند بازتاب گسترده ای در سطح منطقه داشته است.

هنرستان متقین تهران

آقای دکتر بابایی، مدیر کل دفتر تألیف کتب فنی و حرفه‌ای و کار دانش، به همراه هیئت همراه از کارگاه نان شیرینی و شکلات هنرستان متقین تهران بازدید کردند. هدف از این بازدید ارزیابی روند آموزشی و کیفیت فراگیری مهارت‌های نان، شیرینی و شکلات در این کارگاه بود و فرصتی شد تا از نزدیک با مراحل تهیه نان‌های حجیم آشنا و از نحوه کار تجهیزاتی که در این کارگاه مورد استفاده قرار می‌گیرد آشنا شوند.

آقای دکتر بابایی با ابراز خشنودی از کیفیت آموزشی و تعالی هنرآموزان، بر لزوم هماهنگی بین صنعت و آموزش تأکید نموده و ضمن تشکر از خیرین در امر تجهیز هنرستان از مربیان خواستند تا دانش‌آموزان را به سمت کارآموزی و تجربیات عملی بیشتر سوق دهند.



هنرستان کمال؛ متولی اجرای برنامه پذیرایی در وزارت آموزش و پرورش

هنرستان کمال در ناحیه ورامین تهران از جمله هنرستانهای موفق در کشور است که به نحوی شایسته اداره میشود و هنرجویان از انگیزه بسیار خوبی برخوردارند. به گفته مدیریت هنرستان سرکار خانم دکتر ابوالحسنی یکی از طرحهای اجرایی این هنرستان در چند سال اخیر اجرای تبصره ۷۵ یعنی آموزش همراه با تولید بود که با استقبال وزارت آموزش و پرورش همراه شد. ضمناً به دلیل سطح بالای مهارت هنرجویان و ارائه محصولات از سراسر کشور و حتی کشور ترکیه از هنرستان برای شرکت در برنامه‌ها دعوت بعمل آمد ولی با توجه به امکانات، تعداد محدودی را قبول کرده و نشان دادیم مهارت آموزی در هنرستان با آموزش های شرکت فردوس ماندگارصدرا در حد بسیار عالی صورت می‌گیرد.

هنرستان نرگس منطقه ۱۴ تهران

منطقه ۱۴ تهران جز اولین مناطقی در کشور بود که با حضور مسئولان فنی و حرفه‌ای اداره کل آموزش و پرورش تهران درخواست ایجاد محل رشته را داشتند و به همین منظور مجتمع آموزشی شهید ناسخیان پیشنهاد داده شد که پس از چند سال فعالیت به دلیل مشکلاتی ناشی از منطقه نظامی، سختی تردد و عدم دسترسی بسیاری از علاقمندان به تحصیل در رشته نان، شیرینی و شکلات جا به جا شده و به هنرستان نرگس نقل مکان نمود.

از آنجا که این جابه‌جایی نیاز به مقدماتی از جمله آماده‌سازی کارگاه و توجیه اولیا و هنرجویان داشت این روند طی ۲ سال انجام و امسال نهایی شد، لازم به ذکر است با اینکه معارفه مدیریت جدید در تاریخ ۲۶ شهریور دغدغه جدی برای ایجاد هماهنگی‌های لازم جهت آماده‌سازی کارگاهها بوده است با تلاش شبانه‌روزی تیم کارشناسی موسسه این مهم به موقع انجام و با تلاش فراوان همکاران خوشبختانه کلاس هنرجویان عزیز در هفته اول مهر آماده بهره‌برداری و استفاده از کارگاهها ممکن و عملی شد.





انجام دو دوره آموزش تخصصی قنادی و نان برای مربیان سراسر کشور



برگزاری دوره آموزشی برای توانمند سازی مربیان رشته نان ، شیرینی و شکلات با توجه به شرایط حاکم بر کشور با مخالفت اولیه حوزه ستادی مواجه شد ولی با نظر و تاکید موسس محترم رئیس هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا جناب آقای مهندس حداد و پیگیری مجدانه موسسه و نهایتا موافقت و همکاری وزارت آموزش و پرورش به نتیجه رسید و انجام شد .

در این دوره ها که با عناوین:

الف - آموزش تخصصی قنادی ، دسر و شکلات

ب- آموزش تخصصی نان های صنعتی و سنتی



هر کدام به مدت یک هفته در آکادمی شرکت گلنان پوراتوس در تهران برگزار شد، در مجموع ۴۶ نفر از همکاران از سراسر کشور با معرفی مدیران هنرستان‌ها و تایید روسای فنی و حرفه‌ای و کار دانش استان‌ها حضور داشتند.

مهمترین هدف از برگزاری دوره های فوق جدای از توانمند سازی مربیان ، آشنایی همکاران با یکدیگر و تبادل تجربه در طول سال تحصیلی بوده که قطعاً خیر آن به دانش آموزان خواهد رسید

۳. شیرینی‌های تارت، پای سیب، نان خامه‌ای، شو، اکلر، کیک مناسبتی
 ۴. چیز کیک، تیرامیسو، مادلین، فرزیه و آلفاژور
 ۵. سالامانکا، شوکت وایت پشن، شکلات دست‌ساز، براونی و سوئیس رول
 ۶. بسته بندی و قیمت گذاری
- و در دوره آموزش نان آیتم های:

۱. مطالب عملی کتاب دانش و هنر نانوايي، پخت نان ساندويچي، پخت نان‌های مک دونالد و تست
 ۲. پخت نان باگت اورجینال، اکمک، سیمیت، شیرمال و بربری فانتزی
 ۳. پخت نان های چاباتا، فوکاچا، بروچن و پیتزا
 ۴. نان های چند غله، جو، روغن، بربری سنتی و نان خمیر ترش
 ۵. الزامات محیط کار بویژه 5S، نان پیتا، دوره و رفع ایراد
 ۶. پخت نان‌های کروسان و پن شکلات
- آموزش داده شد که تقریباً تمامی رئوس کتاب‌های درسی در پایه‌های ۱۰، ۱۱ و ۱۲ را شامل می‌شود.



لازم به ذکر است در طول دوره آموزش قنادی مباحث:

۱. انواع کوکی، لطیفه قرابیه، گردویی نارگیلی، نخودچی و کشمش
۲. شیرینی‌های دانمارکی، زبان، ساق عروس و انواع کیک اسفنجی کیک هویج، صبحانه و کیک یزدی

موسسه فردوس ماندگار ضمن تشکر از مجموعه گلنار پوراتوس و بیک صنعت و قدردانی از حمایت بی دریغ مدیران عامل این دو مجموعه صاحب نام در کشور، از مدرسین ارجمند که با نهایت دلسوزی در امر آموزش همراهی نموده و نیز عزیزانیکه در برگزاری هر چه بهتر این دوره ها تلاش نموده اند کمال تشکر و قدردانی را دارد.



ITALY
UNOX



SPEED.Compact™ ECO

SPEED.Pro™

فناوری پخت حرفه‌ای · ساخت ایتالیا

فرهای پخت سریع UNOX

فرهای پرسرعت UNOX SPEED.Compact و UNOX SPEED.Pro راهکاری ایده‌آل برای مجموعه‌هایی هستند که به دنبال حداکثر بهره‌وری، کیفیت پخت یکنواخت و سرعت سرو بالا هستند. این دستگاه‌ها با بهره‌گیری از فناوری‌های پیشرفته پخت، امکان آماده‌سازی انواع ساندویچ‌های گرم، محصولات نانوائی، شیرینی، اسنک و غذاهای نیمه‌آماده را در زمانی بسیار کوتاه فراهم می‌کنند. طراحی فشرده و کاربرپسند این فرها باعث شده است که علاوه بر آشپزخانه‌های حرفه‌ای، در کافه‌ها، فروشگاه‌های زنجیره‌ای، فودکورت‌ها و مراکز خدمات غذایی با فضای محدود نیز عملکردی ایده‌آل داشته باشند.

مدل SPEED.Compact برای کسب‌وکارهایی طراحی شده است که به یک راهکار سریع و کم‌حجم نیاز دارند، در حالی که SPEED.Pro علاوه بر قابلیت‌های پخت پرسرعت، امکان استفاده به‌عنوان یک فر حرفه‌ای چندمنظوره را نیز ارائه می‌دهد. کنترل دقیق دما، توزیع یکنواخت حرارت و برنامه‌های پخت قابل تنظیم، کیفیت نهایی محصول را تضمین کرده و به اپراتور اجازه می‌دهد تا نتایجی ثابت و قابل تکرار به دست آورد. این ویژگی‌ها در کنار کاهش زمان آماده‌سازی و افزایش بهره‌وری عملیاتی، فرهای سری SPEED را به انتخابی هوشمندانه برای محیط‌های حرفه‌ای تبدیل کرده است.

BAKERLUX SPEED.Pro™

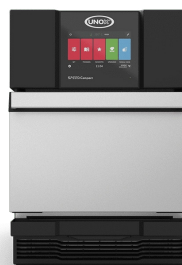
۲۷ کروسان	حالت پخت	۱۶ دقیقه
۳۶ شیرینی دنیس	حالت پخت	۲۰ دقیقه
۹ کروسان	حالت سریع	۵۰ ثانیه
۴ ساندویچ کلاب	حالت سریع	۱۲۵ ثانیه



کد محصول	XESR-03HS-EDDN
ظرفیت در حالت پخت	۳ سینی ۳۳×۴۶ سانتی‌متر
ظرفیت در حالت سریع	۱ سینی ۳۳×۴۵ سانتی‌متر
توان مصرفی	۶/۶ کیلووات
ابعاد (ارتفاع×عمق×عرض)	۶۰۰×۷۹۷×۵۴۱ میلی‌متر
وزن	۸۸ کیلوگرم

SPEED.Compact™ ECO

۱ برش پیتزا	۶۰ ثانیه
۱ کروسان زامبون و پنیر	۳۰ ثانیه
۱ ساندویچ کلاب	۷۵ ثانیه
۱ پرس سیب‌زمینی	۱۲۰ ثانیه



کد محصول	XUMA-01NS-EDDN
ظرفیت	۱ سینی ۳۰×۳۰ سانتی‌متر
توان مصرفی	۲/۹ کیلووات
ابعاد (ارتفاع×عمق×عرض)	۴۲۴×۷۱۹×۶۱۶ میلی‌متر
وزن	۵۰ کیلوگرم



2. Culinary Fusion

Prepare to push your culinary boundaries! People want unconventional flavor combinations, clashing textures and the blending of different cuisines from around the world. It doesn't really matter in which aspect you decide to bring some element of fusion to your pastry creations, but experiment you must in 2025. The culinary fusion trend is growing steadily in English and Portuguese-speaking countries and is expected to rise among Chinese (+13%), Spanish (+11%) and German-speaking consumers (+7%).



The **onigiri croissant** is a perfect example. This creation **blends sweet and savory, French patisserie with Asian flavors, plus a crispy exterior with a creamy filling**. The pastry originated by **Le Levain Bakery** in Singapore, where they offer the triangle-shaped croissant in flavors such as scallion sour cream, Lao Gan Ma chili crisp and Sicilian pistachio cream. Just like the Japanese onigiri stuffed rice snack, the onigiri croissant is wrapped with a little strip of nori.

To satisfy the consumer's desire for sensory experiences and novelty, opt for unconventional combinations in 2025. These culinary fusion combinations are particularly popular:

- Sweet pastry with an unusual savory element.
- Western patisserie classics with unexpected Eastern flavors and ingredients such as matcha, rice flour, miso and yuzu.
- Fine patisserie that is infused with alcohol or based on a cocktail, which are especially trending in China and Japan.

3. Perfect Portion

Gen Z and Millennials have popularized the 'little treat culture' in which they buy themselves a fancy matcha latte or a gourmet donut as a reward for completing a task or just as a form of self-care. For many young consumers, this is a daily ritual that brings them some joy and happiness. But because they are also conscious of their health and particularly sugar consumption, they opt for a mini choux bun, mini tarts, macarons or petit fours. Global consumer demand for petit fours – a sophisticated concept encompassing a variety of miniature, elegantly decorated desserts often served during high tea – is steadily growing. These bite-sized confections are known for their intricate details and delicate flavors, making them a favorite at elegant gatherings. Unsurprisingly, interest in these refined treats is most prominent in France, but they are also gaining popularity in the US, UK, Brazil, and Ireland.



Hottest patisserie trends for 2025

Tech-Inspired Creations, Culinary Fusion, Perfect Portions and Tangy Twists

Step into the future of patisserie with the hottest trends for 2025! From tech-driven innovations and AI-designed pastries to the fusion of global flavors, perfectly portioned treats and tantalizing tangy delights, these 4 trends are set to revolutionize the world of sweet indulgences. Use this exclusive Taste Tomorrow data to create trend-setting, customer-pleasing masterpieces that drive your business forward.

1. Tech-Inspired

Even tech mogul Bill Gates stated the development of **artificial intelligence (AI)** is **the most important technological advance in decades**. The rapid rise of AI is making a mark in all industries, even within the artisanal field of patisserie. Consumers worldwide are excited about the creative possibilities AI brings to the world of pastry, cakes and sweet treats.

We've seen consumer interest in tech-inspired innovation spike, particularly in Italy, and anticipate another spike in 2025 in English and Chinese-speaking countries. In the Chinese language, the number of online **conversations and searches on tech-driven innovation in the bakery and patisserie industry is projected to grow by a whopping 41%**!

No wonder, once you see both the **practical and creative possibilities new technologies such as AI, 3D printing and automation offer**. AI can optimize production through highly accurate measurement of ingredients, but it can also be used to make sure everybody gets a balanced diet tailored to their specific needs. And then there are pastry chefs such as **Dinara Kasko** who use generative AI technologies to inspire themselves to develop



unique and visually stunning creations. With the help of the AI programs like **MidJourney** or **DALL E**, she generates out-of-this-world cake designs, which she then converts into silicone molds with the help of a 3D printer. This leads to unimaginable mousse cakes that are truly dazzling. Those who want to follow her footsteps can begin by simply asking AI for advice on new flavor combinations.

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



We see the perfect portion trend growing in many language areas: it's growing in German, French and Portuguese. **The trend spikes in the English and Chinese-speaking world in 2025**, with predicted growth rates of 18% and 16% respectively. No wonder, since 65% of consumers prefer not to compromise on taste and occasions according to our global consumer survey. They rather consume less or go for smaller portions.

Draw inspiration from the Belgian bakery **Momade** that offers all their pastries and cupcakes in three sizes: mini, medium and standard. The bite-size mini cupcakes are so small that nobody has to worry about the calories or sugar they might consume, making them the **perfect permissible indulgence**. But the small, individually portioned pastries are also popular as an elegant serving option for special occasions such as birthdays, weddings and baby showers. It looks great and allows guests to sample multiple flavors and manage their portions.

4. Tangy Twist

Sour, zesty and tart flavors are the second biggest trend in the patisserie industry! In the past 12 months, we have spotted around **2.5 million online conversations and searches on tangy treats worldwide**. The trend has grown extremely

fast over the past year and will remain prominent throughout 2025. In English-speaking countries, the trend is predicted to steadily progress, while the Spanish-speaking world will reach a peak with a 6% growth in consumer interest.

The refreshing and palate-awakening qualities are what lure consumers to cakes, pastries and patisserie creations with tart and sour flavors. But the tangy twist trend also highlights a **global consumer shift towards bold, vibrant and unconventional flavors**. People search for unique and new taste combinations, so they are now exploring the taste realms beyond just 'sweet'. Pairing sweet ingredients with tangy flavors creates a balanced and complex taste profile that tickles the taste buds. Think of a hibiscus passion fruit eclair that offers a modern and unusual twist to this patisserie classic.

Using ingredients beyond obvious sour choices such as lemon satisfies the adventurous spirit of these consumers. Popular sour flavors come from **exotic citrus fruits such as yuzu, ugli fruit, finger and makrut limes**. Additionally, **vinegar-based ingredients like balsamic vinegar and tangy fermented options such as kefir and kombucha** are gaining popularity. Other fruits that fit this sour flavor profile include **cranberries, cherries, blueberries, dried limes, rhubarb, pomegranate, and tamarind**.





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