

AMERICAN SNACKING



Bagel Recipes

LESAFFRE

ΟΦΕΛΗ SNACKING ΓΙΑ ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ



1. Αύξηση της επισκεψιμότητας όλη μέρα



2. Αύξηση του μέσου όρου αγορών (καλάθι πελάτη)



3. Συνδυαστικές αγορές σνακ με καφέ και ροφήματα



4. Ελκυστικότητα για νεότερες ηλικίες και εργαζόμενους



5. Δυνατότητα πώλησης μέσω delivery & take-away



6. Από «ready to use» σε «ready to eat solution»



7. Με την ίδια ζύμη φτιάχνεται ψωμί και bagels

ΤΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΕΤΕ

- ✓ Ποιότητα - όχι ποσότητα
- ✓ Ποικιλία τιμών: για κάθε πορτοφόλι
- ✓ Υγιεινές επιλογές
- ✓ Επαγγελματική εμφάνιση
- ✓ Συσκευασία: να βοηθά στην κατανάλωση

ΤΟ MARKETING ΤΟΥ SNACKING ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

Εξηγήστε στον πελάτη σας:



1. Φτιάχνονται καθημερινά.

Δεν είναι βιομηχανοποιημένα, ούτε γεμάτα συντηρητικά.

Πιο “σπιτική” γεύση, καλύτερα υλικά.



2. Υγιεινές και χειροποίητες επιλογές



3. Οικονομικότερη επιλογή από άλλα καταστήματα



4. Ταχύτητα - άμεση εξυπηρέτηση.



5. Εμπιστοσύνη στο φούρνο



6. Ποικιλία για όλες τις ώρες : πρωινό brunch, μεσημεριανό, απογευματινό.

Συμπέρασμα

Ο καταναλωτής που αγοράζει σνακ από έναν φούρνο:

- ✓ Τρώει καλύτερα
- ✓ Τρώει φρέσκα προϊόντα
- ✓ Ξοδεύει λιγότερα
- ✓ Ξέρει τι τρώει
- ✓ Στηρίζει την τοπική κοινότητα και επαγγελματίες.

Zavarka Classic

Προζυμένιο ψωμί σε φόρμα του τόστ
Bagels με προζύμι



Διαδικασία

για το προζυμένιο Ψωμί
σε φόρμα του Τόστ

για τα Bagels

- Αργό 6' / Γρήγορο 5'
- 10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
1100γρ.
- Στρογγυλό (ελαφρύ)
- 10' σε θερμ. περιβάλλοντος
- Φρατζόλα και τοποθετούμε σε
φόρμα ψησίματος
- 40' στους 33°C
80% Υγρασία
- Προσθέτουμε το ανάλογο νετκόρ
- 40-45' στους 230°>220°C + ατμό



- Αργό 6' / Γρήγορο 5'
- 10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
110γρ.
- Στρογγυλό (ελαφρύ)
- 10' σε θερμ. περιβάλλοντος
- Φυτίλι και ενώνουμε τις δύο άκρες
ώστε να σχηματίσουμε το bagel
- 40' στους 33°C
80% Υγρασία
- Προσθέτουμε το ανάλογο νετκόρ*
- 18'-20' στους 225 °C + καλό ατμό

Συνταγή

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

Με μία ζύμη 2 προϊόντα

* Το νετκόρ/επικάλυψη των Bagels που χρησιμοποιούμε αλλάζει ανάλογα με το σάντουιτς που θα φτιάξουμε.

Ζαναρκα Πολύσπορο

Πολύσπορο προζυμένιο ψωμί σε φόρμα του τόστ
Bagel πολύσπορο.



Διαδικασία

Συνταγή*

Αλεύρι Τ. 55%	500	55,0%
Αλεύρι Ολικής Τ. 90%	200	20,0%
Προζύμι σε πάστα Ζαναρκα Πολύσπορο	250	25,0%
Νερό	420	42,0%
Αλάτι	10	1,0%
Ζάχαρη Κρυσταλλική	50	5,0%
Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνη	30	3,0%
Μαργαρίνη	50	5,0%

Με μία ζύμη 2 προϊόντα

* Η συνταγή είναι ίδια, ακόμα και το ζύμωμα, αλλάζει μόνο η μορφοποίηση και το ψήσιμο του προϊόντος.

* Το νεκρό/επικάλυψη των Bagels που χρησιμοποιούμε αλλάζει ανάλογα με το σάντουιτς που θα φτιάξουμε.

για το προζυμένιο Ψωμί
σε φόρμα του Τόστ

- Αργό 6' / Γρήγορο 5'
- 10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
1100γρ.
- Στρογγυλό (ελαφρύ)
- 10' σε θερμ. περιβάλλοντος
- Φρατζόλα και τοποθετούμε σε
φόρμα ψησίματος
- 40' στους 33°C
80% Υγρασία
- Προσθέτουμε το ανάλογο νεκρό*
- 40-45' στους 230°>220°C + ατμό



για τα Bagels

- Αργό 6' / Γρήγορο 5'
- 10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
110γρ.
- Στρογγυλό (ελαφρύ)
- 10' σε θερμ. περιβάλλοντος
- Φυτίλι και ενώνουμε τις δύο άκρες
ώστε να σχηματίσουμε το bagel
- 40' στους 33°C
80% Υγρασία
- Προσθέτουμε το ανάλογο νεκρό*
- 18'-20' στους 225 °C + καλό ατμό

Zavarka Dark Malt

Γερμανικού τύπου σε φόρμα του τόστ
Bagel Dark



Διαδικασία

για το προζυμένιο Ψωμί
σε φόρμα του Τόστ

για τα Bagels

Συνταγή*

Αργό 6' / Γρήγορο 5'
10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
1100γρ.
Στρογγυλό (ελαφρύ)
10' σε θερμ. περιβάλλοντος
Φρατζόλα και τοποθετούμε σε
φόρμα ψησίματος
40' στους 33°C
80% Υγρασία
Προσθέτουμε το ανάλογο νετκόρ
40-45' στους 230°>220°C + ατμό



Αργό 6' / Γρήγορο 5'
10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
110γρ.
Στρογγυλό (ελαφρύ)
10' σε θερμ. περιβάλλοντος
Φυτίλι και ενώνουμε τις δύο άκρες
ώστε να σχηματίσουμε το bagel
40' στους 33°C
80% Υγρασία
Προσθέτουμε το ανάλογο νετκόρ*
18'-20' στους 225 °C + καλό ατμό

Αλεύρι 55%	650	65,0%
Αλεύρι Ολικής Τ. 90%	100	10,0%
Προζύμι σε πάστα Zavarka Dark Malt	250	25,0%
Νερό	400	40,0%
Αλάτι	10	1,0%
Ζάχαρη Κρυσταλλική	50	5,0%
Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνη	30	3,0%
Μαργαρίνη	50	5,0%

Με μία ζύμη 2 προϊόντα

*Η συνταγή είναι ίδια, ακόμα και το ζύμωμα, αλλάζει μόνο η μορφοποίηση και το ψήσιμο του προϊόντος.

* Το νετκόρ/επικάλυψη των Bagels που χρησιμοποιούμε αλλάζει ανάλογα με το σάντουιτς που θα φτιάξουμε.

Ζαβάρκα Classic Bagel

με καπνιστή χοιρινή μπριζόλα
και γραβιέρα Νάξου

Salty Bagels



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 bagels με ντεκόρ μαύρο σουσάμι
- 8 μικρές φέτες Καπνιστή χοιρινή Μπριζόλα
- 30γρ. Ρόκα
- 1κ.τ.γ. Κρέμα Βαλσάμικου
- 2κ.τ.γ. Ελαιόλαδο
- 1 πρέζα Αλάτι
- 70γρ. Γραβιέρα Νάξου
- 50γρ. Μαγιονέζα

Παρασκευή

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλάτι, το ελαιόλαδο, την κρέμα βαλσάμικου και στο τέλος τη ρόκα.

Κόβουμε στη μέση το ψωμάκι bagel και αλείφουμε στο κάτω μέρος μία στρώση μαγιονέζας.

Προσθέτουμε διπλωμένη τη χοιρινή μπριζόλα και από πάνω τη σαλάτα μας.

Με ένα riler κόβουμε λεπτές φέτες τη γραβιέρα και τις προσθέτουμε διπλωμένες.

Χρόνος 10΄ / 2 μερίδες

Salty Bagels

Πολύσπορο Bagel
με scramble eggs και
καπνιστό σολομό



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10'

Υλικά

- 2 Bagels με ντεκόρ μαύρο σουσάμι
- 4 Αυγά ολόκληρα
- 30γρ. Κρέμα γάλακτος
- 1 πρέζα Αλάτι
- 100γρ. Καπνιστό Σολομό
- 80γρ. Κατίκι Δομοκού
- 4 μικρές φέτες Ντομάτα

Παρασκευή

Ζεσταίνουμε το τηγάνι μας, σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά, το αλάτι και την κρέμα γάλακτος. Ρίχνουμε το μείγμα μας στο τηγάνι μέχρι να ψηθούν τα αυγά μας.

Κόβουμε το bagel στη μέση, αλείφουμε το κατίκι στο κάτω μέρος και προσθέτουμε τα αυγά μας.

Τοποθετούμε μία φέτα ντομάτα και τον σολομό.

Χρόνος 10' / 2 μερίδες

Πολύσπορο Bagel με τηγανητό αυγό και μπέικον

Salty Bagels



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 15΄

Υλικά

- 2 Bagels με ντεκόρ αυγό και σουσάμι
- 2 Αυγά ολόκληρα
- 4 φέτες Μπέικον
- 80γρ Γιαούρτι
- 10γρ Μουστάρδα
- 5γρ Μέλι
- 2 φύλλα Μαρούλι
- 10γρ. Πέστο Βασιλικού

Παρασκευή

Σε τηγάνι τηγανίζουμε το αυγό και ελαφρώς τις φέτες μπέικον. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, τη μουστάρδα και το μέλι, ώστε να φτιάξουμε τη σως γιαουρτιού.

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε τη σως γιαουρτιού στο κάτω μέρος.

Προσθέτουμε το μαρούλι, το τηγανητό αυγό και δύο φέτες μπέικον. Αλείφουμε με μία λεπτή στρώση πέστο βασιλικού.

Salty Bagels

Bagel με Μετσοβόνη
και σαλάμι Λευκάδος



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels ντεκόρ αυγό και σουσάμι
- 4 φέτες Μετσοβόνη
- 10 φέτες λεπτές Σαλάμι Λευκάδος
- 100γρ. Τυρί Ρικότα
- 4 φέτες Κολοκύθι ψητό

Παρασκευή

Κόβουμε το κολοκύθι σε ροδέλες και το απλώνουμε σε ένα ταψάκι με λαδόκολλα, πασπαλίζοντας αλάτι και λίγο ρίγανη. Ψήνουμε ελαφρώς στους 200° C για 8-10΄.

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε τυρί ρικότα στο κάτω μέρος.

Προσθέτουμε 4 φέτες κολοκύθι ψητό, το σαλάμι Λευκάδος και το Μετσοβόνη.

Zavarka Classic Bagel με κασέρι Ελασσόνας & σαλάμι αέρος

Salty Bagels



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 bagels με ντεκόρ αλεύρι
- 70γρ. Κασέρι Ελασσόνας
- 10 φέτες Σαλάμι Αέρος
- 1 Πιπεριά Φλωρίνης
- 70γρ. Τυρί Κρέμα

Παρασκευή

Κόβουμε το ψωμάκι bagel στη μέση αλείφουμε με τυρί κρέμα στην κάτω επιφάνεια του bagel, κόβουμε σε λωρίδες την πιπεριά και την τοποθετούμε επάνω από το τυρί κρέμα. Προσθέτουμε τις φέτες από σαλάμι αέρος διπλωμένες στη μέση με ένα riler κόβουμε λεπτές φέτες τη γραβιέρα.
Χρόνος 10΄ / 2 μερίδες

Vegan Bagel με Zavarka Dark Malt



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 3 Bagels με ντεκόρ mix: (Σουσάμι, παπαρουνόσπορος, αποξηραμένο σκόρδο και κρεμμύδι)
- Ελαιόλαδο για το τηγάνι
- 250γρ Διάφορα μανιτάρια
- 100γρ Πολύχρωμες πιπεριές
- 1 πρέζα Αλάτι
- Φρέσκια Ρίγανη
- 50γρ. Σάλτσα Βαλσάμικου
- 120γρ. Vegan Μαγιονέζα

Παρασκευή

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο, σοτάρουμε τα μανιτάρια, τις πιπεριές και μόλις αυτά ψηθούν ελαφρώς προσθέτουμε το βαλσάμικο το αλάτι και τη ρίγανη. Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση προσθέτουμε την Vegan Μαγιονέζα και από επάνω τα σοταρισμένα μανιτάρια / πιπεριές.
Χρόνος 15΄ / 2 μερίδες

Sweet Bagels

Zavarka Classic Bagel με πραλίνα φουντουκιού και επικάλυψη λευκής σοκολάτας



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels χωρίς ντεκόρ
- 150γρ. Πραλίνα Φουντουκιού
- 200γρ. Λευκή σοκολάτα
- 60γρ. Μπισκότο τριμμένο
- 60γρ. Σπασμένο ψημένο Αμύγδαλο

Παρασκευή

Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα.

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε την πραλίνα.

Προσθέτουμε το σπασμένο ψημένο αμύγδαλο και το τριμμένο μπισκότο και κλείνουμε το σάντουιτς.

Βουτάμε το επάνω μέρος στη λιωμένη λευκή σοκολάτα.

Γαρνίρουμε με λίγο τριμμένο μπισκότο και αμύγδαλο.

Bagel Zavarka Classic

με ταχίني κακάο και μαύρη σοκολάτα

Sweet Bagels



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels ντεκόρ σουσάμι
- 100γρ. Ταχίني Κακάο
- 80γρ. Μαύρη σοκολάτα σπασμένη
- 60γρ. Φουντούκι ψημένο και σπασμένο

Παρασκευή

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση αλείφουμε το ταχίني, προσθέτουμε τη σοκολάτα και το φουντούκι, κλείνουμε καλά με το επάνω μέρος του σάντουιτς και βουτάμε το πάνω μέρος στο γλάσο σοκολάτας.

Γαρνίρουμε με σουσάμι.

Sweet Bagels

Zavarka Classic Bagel με κρέμα κάστανο και μαύρη σοκολάτα



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels χωρίς ντεκόρ
- 100γρ. Κρέμα Κάστανο
- 120γρ. Μαύρη Σοκολάτα κομμένη σοκολάτα
- Λευκό γλάσο για την επικάλυψη

Παρασκευή

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε την κρέμα κάστανο. Προσθέτουμε τη σπασμένη σοκολάτα και κλείνουμε το σάντουιτς.

*Βουτάμε το επάνω μέρος στο λευκό γλάσο
Γαρνίρουμε με μαύρη σπασμένη σοκολάτα.*



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 40´

Υλικά

- 2 Bagels χωρίς ντεκόρ
- 100γρ. Πραλίνα Bueno
- 100γρ. Μπισκότα Oreo τριμμένα
- Γλάσο Λευκής Σοκολάτας

Παρασκευή

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε την κρέμα κάστανο και το τριμμένο Oreo.

Κλείνουμε το σάντουιτς και το βουτάμε στο λευκό γλάσο. Γαρνίρουμε με τριμμένο Oreo.

Sweet Bagels

Zavarka Classic Bagel με μήλο και κανέλα

Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels ντεκόρ αυγό
- 1 Μήλο πράσινο
- 60γρ. Μαύρη Ζάχαρη
- 8γρ. Κανέλα
- 20γρ. Βούτυρο
- 80γρ. Μαύρη σοκολάτα
- 40γρ. Ξανθιά Σταφίδα

Παρασκευή

Κόβουμε το μήλο σε φέτες και το απλώνουμε σε ένα ταψάκι με λαδόκολλα. Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε την κανέλα και τη ζάχαρη και πασπαλίζουμε από επάνω τα κομμένα μήλα και προσθέτουμε και το βούτυρο σε κομματάκια. Ψήνουμε για 30΄ στους 190°C. Σε ένα μπολ προσθέτουμε τη σταφίδα και το ψημένο μήλο και ανακατεύουμε. Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και προσθέτουμε το μείγμα ψημένου μήλου και από επάνω τη σπασμένη μαύρη σοκολάτα. Κλείνουμε και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



Bagel Πολύσπορο

με Φυστικοβούτυρο και Μαρμελάδα
απο κόκκινα φρούτα

Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 2 Bagels με ντεκόρ καστανή ζάχαρη
- 100γρ. Φυστικοβούτυρο
- 100γρ. Μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα
- 60γρ. Σπασμένο κελυφωτό φιστίκι
- Άχνη ζάχαρη για το πασάλισμα

Παρασκευή

Κόβουμε το ψωμάκι στη μέση και αλείφουμε το φυστικοβούτυρο και μετά από επάνω τη μαρμελάδα.

Προσθέτουμε το φιστίκι και κλείνουμε το σάντουιτς.

Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



AMERICAN SNACKING



BAKING[™]
CENTER

LESAFFRE 



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr