

Mini Size

Επενδύστε στα... μικρά και κερδίστε!

Μετά τα ζαχαροπλαστεία όπου τα mini γλυκάκια κατέκτησαν τις προθήκες τους, ήρθε και η σειρά των αρτοποιείων να γεμίσουν με αυτές τις μικρές λαχταριστές μπουκίτσες για όλες τις ώρες της μέρας. «Επανατοποθετήστε» ήδη υπάρχοντα προϊόντα στις βιτρίνες αλλά σε μικρότερο μέγεθος ή προσθέστε και νούριγες γευστικές δημιουργίες που μπορεί να δείχνουν «μικρές» στο μάτι αλλά προσελκύουν ευκόλοτά

Κείμενο
Νάσος Κουζέλης



Σ

τα αρτοποιεία τα εξωτερικού τα mini sizes έχουν ήδη αρχισει να λαμβάνουν περιόπτη θέση και ανεβαίνουν ραγδαία στις προτυπώσεις του κοινού.

Ο καταναλωτής αγοράζοντας μικρότερα σε μέγεθος γλυκά θερέτρα ότι καταναλώνει λιγότερο, άρα δεν αισθάνεται ενοχές για τις θερμίδες, αισθάνεται ότι αγοράζει μεγαλύτερη ποικιλία, σε σχέση με την αγορά μιας τούρτας ή ενός άλλου γλυκού και πληρώνει λιγότερα, μιας και τι μήτος μπορεί να καθορίστει το κομμάτι (και τα είναι πραγματικά οικονομική) ή με το κιλό, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα από μια πλουσιά γκάμα.

Ιδιαίτερα στην Ελλάδα τα οικονομικής κρίσης, μια τέτοια πρόσσωπο στο αρτοποιείο σας σήγουρα θα κεντρίσει το ενδιαφέ-

ρον των πελάτων σας και θα τους δώσει την ευκαιρία να απολαύσουν τα αγαπημένα τους γλυκά σε χαμηλότερες τιμές, ενώ αποτελούν μια πρώτη τάξεως αγορά για πάρτι, για κερδάστια που ζεψεύγουν από τη συμπληρωματική και για catering, σε διαθέσεις αυτή την υπηρεσία. Μια ενδιαφέρουσα ακόμα υπηρεσία που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας είναι η δυνατότητα δημιουργίας από πλευράς σας tailormade μίνι πειραιάδων, προσαρμοσμένων στις ανάγκες και τις επιθυμίες της πελάτελος σας και σύμφωνα πάντα, με τις τάσεις της εποχής.

Ήρθε η ώρα λοιπόν, και για τα μίνι γλυκάκια να αποκτήσουν μια περίσσοτε θέση στο αρτοποιείο σας δίνοντας, εκτός από μια διαφορετική εικόνα, και μια νέα κατηγορία προϊόντων που σήγουρα θα τύχει ευρείας απόδοσης από τους πελάτες σας.

το μάτι και δεν αφήνουν τους πελάτες σας ασυγκίνητους χώρι στα χρώματα, τα σχέδια αλλά και τους γευστικούς συνδυασμούς τους. Κλείνοντας, μην αμελείστε εφόσον το πάρετε απόφαση, να δημιουργήσετε μέσα στο κατάστημα έναν ειδικό χώρο έκθεσης των μικρών αριστουργημάτων. Θα μπορούσε να είναι οποια διάφορη ένταση... μίνι διαστάσεις, που αν μη τι άλλο θα κερδίσει τις εντυπώσεις σους μπαίνουν στα καταστήματα.

Tί να προσέξετε...

Η τάση των μίνι γλυκών είναι εύκολη και προστιθή στον επαγγελματία αρτοποιο, παρότι αυτά υπάρχουν τρία σημεία στα οποία πρέπει να δώσετε ιδιαίτερη προσοχή, εάν και εφόσον, αποφασίσετε να τα εντάξετε στην επιχείρησή σας:



Κάντε χώρο στις «μικρές» απολαύσεις

Ποια γλυκά το αρτοποιείου όμως μπορούν να γίνουν ακόμα μικρότερα και να κερδίσουν έτσι το θαυμασμό αλλά και την πρότηση των καταναλωτών. Σεκινάμε απ' όλα τα γλυκά ζήμις όπως τα μπράουνις, τα ντόνατ, τα κέικ, τα μόφινς και όλα όσα εποιημένετε καθημερινά για τους ανθρώπους που προτιμούν κάτι γλυκό για τα πρωινά καρέ τους ή τις απογευματινές τους γλυκές αναζήτησεις. Οι τάρτες επίσης, είναι μία βάση που μπορεί να μπρινεί ακόμα περισσότερο και να συμπληρωθεί με γλυκά και αλμυρά υλικά. Μία τάρτα τώση δύο, στο μέγεθος της φράουλας που την κολυπεί, με λίγη κρέμα είναι ένα πρώτη τάξεως παρόδειγμα για μίνι γλυκά που θα κάνει τον καταναλωτή να αγοράσει και τις διπλώσεις. Άλλωστε είναι μόλις, όχι μια μπουκιά αλλά μια... μπουκιτσά, οπότε σήγουρα ο καταναλωτής θα πάρει περισσότερα από ένα γλυκάκια!

Φωτιάστε στην εξάπλωση και τον εμπλουτισμό, με όλα προϊόντα, αυτής της τάσης συνέβαλαν με το δικό τους «χαριτωμένο» τρόπο τα cupcakes, που πήραν διαστάσεις... μανιάς!

Μικρό από τη φύση τους μπορούν να μικρύνουν ακόμα περισσότερο και μιας και βασιζούνται πολύ στη διακόσμηση και την έμπνευση του δημιουργού, αφήστε τη φαντασία και το «έρει» σας ελεύθερο φτάνοντας μίνι cup cakes που κερδίζουν εύκολα



Η διακόσμηση

Το μεγάλο πλεονέκτημα των μίνι γλυκών είναι ότι σεβδόν άλλα σας επιτρέπουν να τα διακοσμήσετε με διάφορους τρόπους κάνοντάς τα να δείκνουν πραγματικά όμορφα, εκτός από λαχταριστά. Με μια σειρά από ειδικά διακοσμητικά υλικά και κυρίως με πολύ φαντασία τα μίνι γλυκούς μπορούν να αποτελέσουν μια χαριτωμένη πινελία στο αρτοποιείο σας που αμέσως προσεκτικά το μάτι του καταναλωτή.

Ο εξοπλισμός

Για να φτιάξετε μικρά γλυκάκια σε μικρό μέγεθος θα χρειαστείτε μικρότερες φόρμες για τάρτες και κέικ, μικρότερα υλικά για να

πρόκειται για μια τάση που ξετρελαίνει τους καταναλωτές σε Ευρώπη και Αμερική και το καλύτερο είναι ότι δεν απαιτεί ούτε ιδιαίτερο εξοπλισμό ούτε μεγάλες αλλαγές στις δημιουργίες σας.

Μπορεί τα mini γλυκάκια να υπερεύν σε... μέγεθος αλλά διατηρούν τη γλύκα και τη χάρη των αυθεντικών και γι' αυτό γίνονται ανάρπαστα!

κοψίφεται και να δώσετε διάφορα σχήματα στα μπισκότα. Γενικά, όμως, πρόκειται για μια διαισθανούμενη που δε θα χρειαστεί ειδικό εξοπλισμό που θα σας κοστίσει ιδιαίτερα. Με μερικές ειδικές φόρμες για κέικ σε μικρότερο μέγεθος μπορείτε να φτιάξετε μια σειρά από μίνι γλυκάκια που θα λατρέψουν οι πλεάρες σας από την πρώτη στιγμή που θα τα αντικρύσσουν. Τέλος, ίσως χρειαστείτε και ειδικά εργαλεία για τη διακόσμηση των γλυκών, αλλά σίγουρα για ό,τι χρειαστείτε η προμηθευτική αγορά είναι γεμάτη λύσεις.

Οι συνταγές

Το πρώτο πρόγραμμα που πρέπει να σκεφτείτε «Βγάζοντας» στο αρτοποιείο σας μίνι πρότασεις είναι ότι σι οι συνταγές σας πρέπει να προσαρμόσουν στα καινούργια μέγεθος.



Μπορεί να φαίνεται εύκολο, αλλά δεν είναι, καθώς δεν αρκεί απλώς να προσαρμόσετε την εκάστοτε συνταγή, λιγοστεύοντας τα υλικά. Σίγουρα δε θα χρειαστούν ιδιαίτερες μετατροπές μιας και η ζύμη σας μπορεί να ετοιμάζεται κανονικά και απλά να κοβεται σε μικρότερα κομμάτια όταν ξέρεται η ώρα του διακωνισμού. Εκεί που πρέπει να δώσετε μεγάλη προσοχή είναι στους χρόνους ψωτήσατος, καθώς επίσης και στους κειριμούς κατά την πρεσοτημαστική. Η αλλή λεπτομέρεια που πρέπει να φροντίστε είναι να έχουν την αστική ωφή, ώστε όταν είναι έτοιμη να μην σπάνε, μιας και το μικρό τους μέγεθος τα κάνει ιδιαίτερα ευαίσθιτα. Πολύ σημαντικό επίσης, είναι να μην «κολλάνε» μεταξύ τους για να σας επιτρέπει έτσι το καλύτερο διακωνισμό τους, να διευκολύνει τη διακόσμηση και κυρίως την παρουσίασή τους στο αρτοποιείο σας.

Ta best seller των μικρών Mini cakes

Το γνωστό κέικ με την τρύπα στη μέση αποκτά πιο... μίνι διαστάσεις. Είναι σίγουρα από αυτό το μόρφωμα μίνι γλυκάκια μιας και διατηρεί την κλασική μορφή κέικ αλλά αποκτά ένα πιο μικρό μέγεθος που μοέρασε εντυπωτισμό και κεντρίζει το μάτι. Το μεγάλο πλεονέκτημα των μίνι κέικ είναι ότι σας δίνουν τη δυνατότητα να επομέσετε όποια ζύμη κέικ εσείς επιθυμείτε και στη συνέχεια να γεμίσετε τα ειδικά μικρά φορμάκια για κέικ. Επίσης, σα μήν κέικ το κένω στο κέντρο μπορεί να γεμίσετε με όποιο αιλόκι επιθυμείτε, για παράδειγμα σοκολάτα σε σταθερή μορφή, φρούτα, ήριος καρπούς ή αλλά δάλετε με τη φαντασία σας. Τέλος,



► Τα περισσότερα γλυκά που διαθέτετε στη γκάμα του αρτοποιείου σας μπορούν να αποκτήσουν μικρότερο μέγεθος.

► Ακόμα και τα εποικικά κριστούγεννιάτικα γλυκά, όπως το πανεύον αλλά ακόμα και τα παραδοσιακά βασιλόπιτα μπορούν να επομέσουν σε μίνι μέγεθος και να ενθουσιάσουν τους πιο φαγιμένους πλεάτες.

► Ποντάρετε διπλά στα γλυκά με μικρό μέγεθος και επισύματε τις light ειδοκές τους κρησπούποντές «ελαφρύτερες πρώτες ώρες». Εστι έκτος από το μικρό τους μέγεθος θα προσέλκουν τους καταναλωτές και για την υγεινή και ελαφριά γεύση και θερμική τους σύνθεση.

► Αν χρησιμοποιείτε φορμάκια για να ψήσετε την μίνι γλυκά σας καλώ θα ήταν να τα φεκάζετε ή να τα καλύπτετε με αντικολλητικό χαρτί γιατί δεν πρέπει να χάσουν ποσημάνια από τη «χώρτη» τους και το μέγεθός τους θα τα βγαλτείται από τα φορμάκια.

► Ο φουρώς που θα επομέσετε τα γλυκάκια σας πρέπει να είναι πολύ καλά προθερμασμένος. Και μόνο λίγο πριν ποτεύετε τα γλυκάκια σας να κατεβάσετε τη θερμοκρασία στους βαθμούς που ψήνεται η ίδια γλυκά σε μεγαλύτερο μέγεθος. Επίσης, καλώ θα ήταν να βάλετε το φουρώ 10 με 20°C χαρτόπετρα από τη συνθήμαση θερμοκρασία για να απορύγετε να έρεθουν στην κορυφή.

► Ο χρόνος ψωμιάτων για ποικιλή και το συστόρετο ωραία που θα πάντα να έχετε το νου σας, μιας και ο μέσος όρος ψωμιάτων τους δεν έχει καμία σκέψη με τον αντιστοιχικό των κανονικού μεγέθους γλυκών. Γενικά, κυριαρχεί μεταξύ 15 - 20 λεπτών.

► Μετά το ψωμάτων θα ήταν καλύτερο να αφήνετε τα γλυκά να κρύουν σενεντέλες πριν ξεκινήσετε τη διακόσμησή τους.

► Τα μίνι γλυκάκια σας μπορεί να έχουν μικρό μήκος και πλάτος αλλά αυτό μπορεί να μην τουχεί για το ύψος τους. Δημιουργούντας μερικές μικρές βάσεις που στη συνέχεια θα ενώσετε και κατόπιν θα διακοσμήσετε, μπορείτε να έχετε μικρά αλλά... «ψηλά» γλυκά και κατά συνέπεια, εντυπωσιακά για την καταναλωτή.