

ΣΙΡΟΠΙΑ

ADDED VALUE ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΣΑΣ

Παρά το γεγονός πως τα αρωματισμένα σιρόπια για τον καφέ κυκλοφορούν εδώ και πολλά χρόνια, τα καινούργια προϊόντα που διατίθενται πλέον στην αγορά μοιάζουν να επανεφευρίσκουν το χαρακτήρα τους και να προσθέτουν τη ζητούμενη προστιθέμενη αξία όχι μόνο σε ροφήματα αλλά και σε cocktails.

Κείμενο
Αλεξάνδρα Παπαδημητρίου

Η αλήθεια είναι πως αυτή τη στιγμή υπάρχουν πολλά brands σιροπιών για καφέ τόσο σε διεθνές όσο και σε εγχώριο επίπεδο. Ποιοι είναι οι κυριότεροι παράγοντες, όμως, που θα οδηγήσουν έναν επαγγελματία της Καφεστίας να επιλέξει κάποιο συγκεκριμένο brand;

Η ποιότητα των σιροπιών, η περιεκτικότητα σε ζάχαρη και η συγκέντρωση της γεύσης. **Η ποσότητα** που περιλαμβάνει το μπουκάλι ή η συσκευασία γενικότερα. Σε αρκετές περιπτώσεις οι **προτάσεις** από το συνεργάτη του-προμηθευτή καφέ, σοκολάτας κ.ο.κ. που συνήθως του διαστέλλει και τα αντίστοιχα σιρόπια. Και βέβαια, οι **γεύσεις** που κυμαίνονται από τις πιο κλασικές μέχρι τις λίγο πιο προχωρημένες (π.χ. αγαυή), όπως και η δυνατότητα **χρήσης** τους σε ολόενα και περισσότερες παρασκευές, από κάθε είδους κρύο ή ζεστό ρόφημα, μέχρι γλυκά και cocktails. Ας τα δούμε αναλυτικότερα.

Τα χαρακτηριστικά τους

Τα ροφήματα με την προσθήκη σιροπιών έκαναν την εμφάνισή τους το 1970 στις ΗΠΑ. Αρχικά δημιουργήθηκαν προκειμένου να αντικαταστήσουν το αλκοόλ στον καφέ, με αποτέλεσμα οι πρώτες γεύσεις που προέκυψαν να είναι η Irish cream και η amaretto. Στην ουσία, όμως, σχεδιάστηκαν να συμπληρώνουν και όχι να υπερκαλύπτουν τα ροφήματα, γι' αυτό και προστίθενται σε μικρή ποσότητα, είναι συμπυκνωμένα και συνήθως η αρωμάωσή τους ακολουθεί την αναλογία 1 προς 8.



Το μυστικό της πλούσιας γεύσης και του δυνατού αρώματος των σιροπιών είναι τα εκχυλίσματα φρούτων, βοτάνων, μπαχαρικών με την προσθήκη αρωματικών εσάνς και ζάχαρης. Τα σιρόπια χρησιμοποιούνται σε όλα τα είδη καφέ είτε είναι κρύα, ζεστά ή και παγωμένα, στη σοκολάτα, το γάλα, το τσάι, τα smoothies, τις γρανίτες, τα milkshakes, τα Italian sodas αλλά και τα παγωτά, τις βάφλες, τις κρέπες, το frozen yogurt κ.ο.κ. Η ποικιλία των προϊόντων μοιάζει στελείωτη, αφού αρκετά brands αριθμούν ακόμη και πάνω από 200 διαφορετικές γεύσεις με βάση τα φρούτα, τα βότανα έως και γεύσεις ποτών και λικέρ. Στην κορυφή των προτιμήσεων των καταναλωτών, βρίσκονται οι γεύσεις βανίλια, καραμέλα, φράουλα και φουντούκι.

Τι κερδίζετε από τη χρήση τους



→ Μέσα στα μπουκάλια τους κρύβεται κάθε πιθανή και απίθανη γεύση: από την κλασική σοκολάτα, βανίλια και καραμέλα μέχρι τη νεοτερστική αγαύη, pumpkin, sugar free, τσαγιού, κυμώ lime και κάθε είδους φρούτου (π.χ. ρόδι) κ.ο.κ.

→ Οι ποσότητες στις οποίες διατίθενται είναι γενναιώδεις, ωστόσο μπορούν με ελάχιστες σταγόνες να αλλάξουν τη γεύση και την εμφάνιση των ροφημάτων σας. Μιλάμε, λοιπόν, για

added value προϊόντα που με ελάχιστο κόστος συμβάλλουν στη δημιουργία καινούργιων συνταγών και σας δίνουν τη δυνατότητα να κερδίσετε τις εντυπώσεις. Εκτός αυτών, διευκολύνεται η σωστή δοσομέτρηση.

→ Είναι εύκολα στη χρήση τους και βρίσκουν εφαρμογή σε πολλές κατηγορίες παρασκευών: καφέ και espresso based ροφήματα, frozen συνταγές, milkshakes, γλυκά και toppings, παγωμένο τσάι, Italian sodas/freeze κ.ο.κ.



CHOCOLATE MARTINI

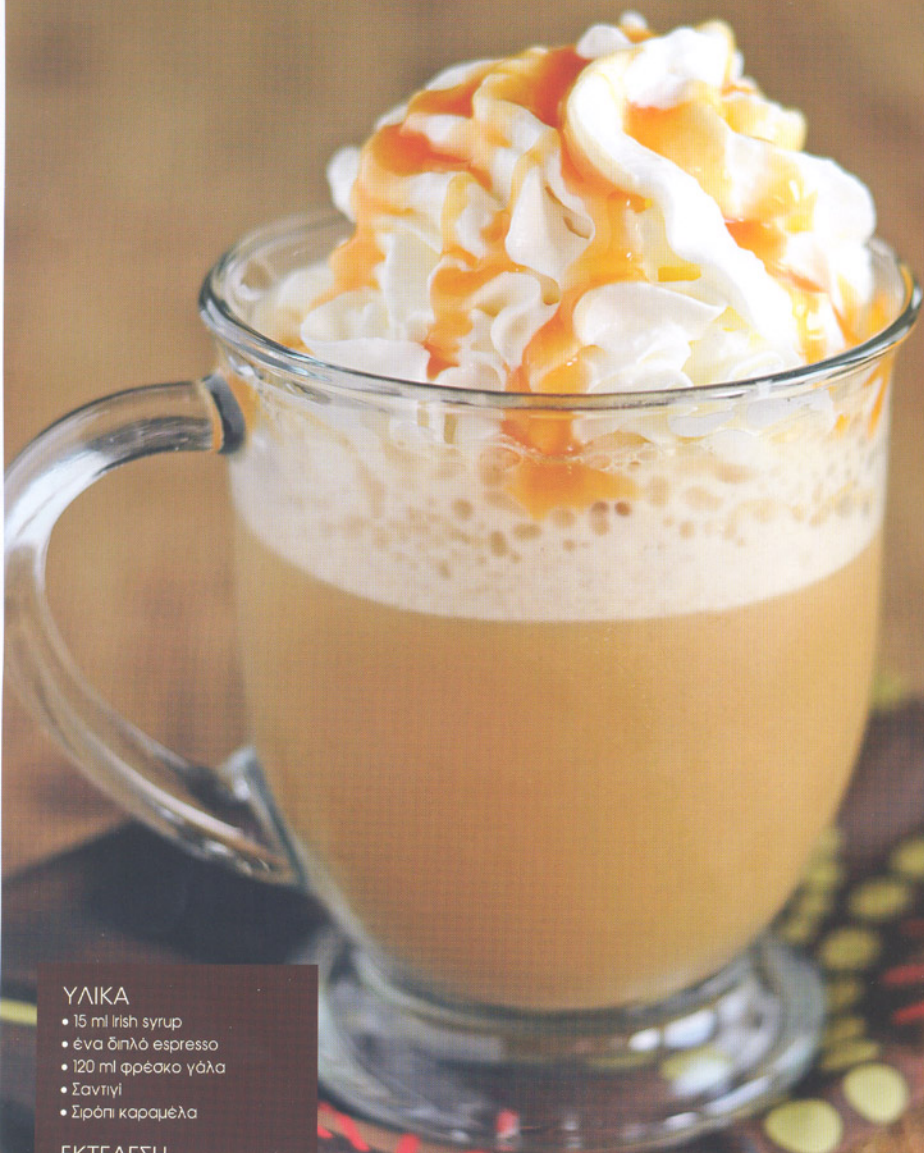
ΥΛΙΚΑ

- 60 ml βότκα, ρούμι ή μπράντι
- 14 ml λικέρ σοκολάτας
- 14 ml λευκή creme de cacao
- σκόνη σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καλύπτουμε το εσωτερικό του ποτηριού με σιρόπι σοκολάτας. Ξτυπάμε όλα τα υλικά μαζί με πάγο στο shaker. Σουρώνουμε σε ποτήρι για martini και προαιρετικά γαρνίρουμε με σκόνη σοκολάτας.

IRISH LATTE



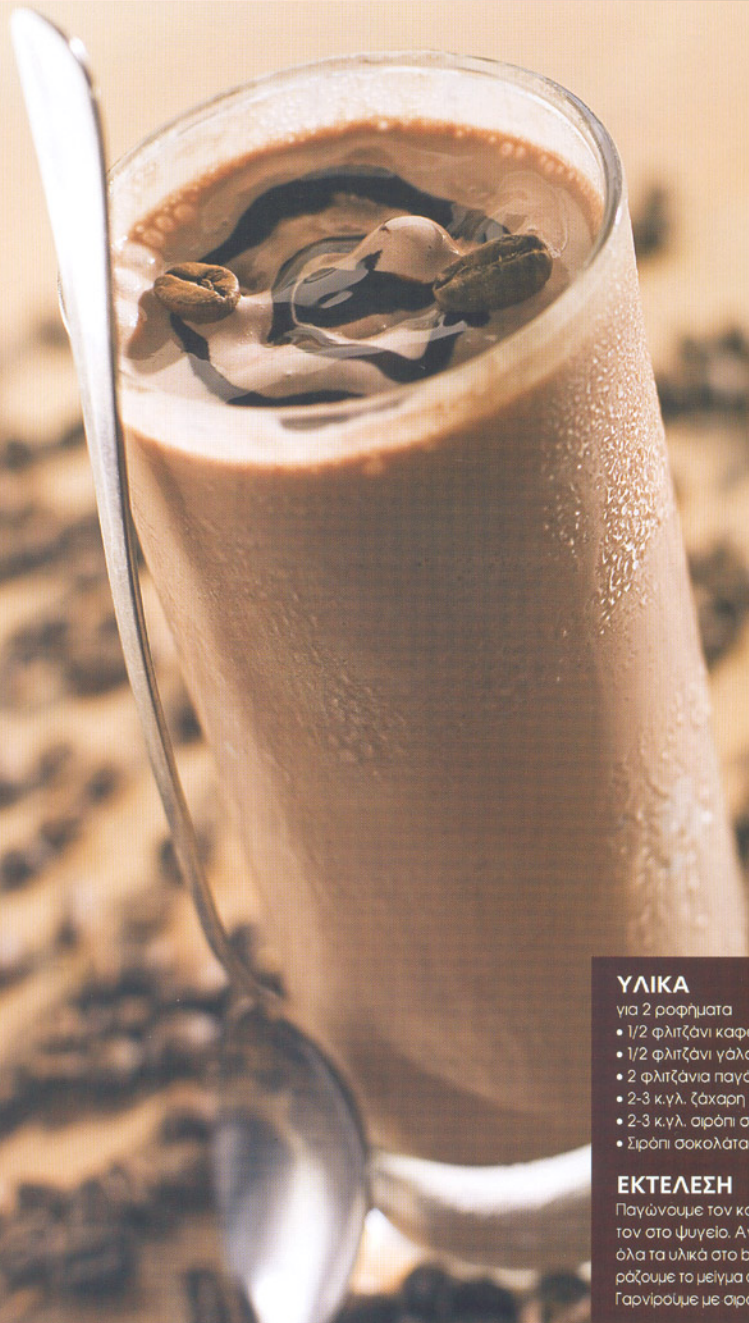
ΥΛΙΚΑ

- 15 ml Irish syrup
- ένα διπλό espresso
- 120 ml φρέσκο γάλα
- Σαντιγί
- Σιρόπι καραμέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια γυάλινη κούπα ρίχνουμε το σιρόπι και τον espresso. Ζεσταίνουμε το γάλα σαν αφρόγαλα και το σερβίρουμε στην κούπα. Γαρνίρουμε με τη σαντιγί και το σιρόπι καραμέλα.

MOCHA FRAPPE



ΥΛΙΚΑ

για 2 ροφήματα

- 1/2 φλιτζάνι καφέ
- 1/2 φλιτζάνι γάλα
- 2 φλιτζάνια παγάκια
- 2-3 κ.γλ. ζάχαρη
- 2-3 κ.γλ. σιρόπι σοκολάτας
- Σιρόπι σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παγώνουμε τον καφέ, βάζοντάς τον στο ψυγείο. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά στο blender και μοιράζουμε το μείγμα σε δύο ποτήρια. Γαρνιρίζουμε με σιρόπι σοκολάτας.