

► **Slastičarnica i kafić Karamel nalazi se pokraj Kvaternikova trga** na adresi Jakova Gotovca bb. Riječ je o slastičarnici koja izgledom podsjeća na lounge bar, a istovremeno djeluje starinski i toplo. Otvorile su je Branka Nikšić i Snježana Petković, dvije prijateljice koje su odlučile pokrenuti svoj posao jer su htjele poboljšati slastičarsku ponudu u Zagrebu. "Uvijek smo željele naći prostor u kojem bismo mogle sjesti i u miru pojesti kolač, popiti kavu i u kojoj postoji prostor za pušenje. Takvog mjesta zapravo i nije bilo, pa nam je palo na pamet otvoriti takvu slastičarnicu. U našem Karamelu gosti mogu baš sve što smo mi željele sebi. Popiti kavu, pravi čaj, pojesti domaći spravljene kolač, a po želji popiti i neko alkoholno piće", objasnila je inženjerka građevine Snježana Petković koja danas sama vodi kafić i slastičarnicu Karamel, čiji se kolači prodaju i na odjelu slastica u trgovačkom lancu Mercator te u nekim restoranima.

Karamel svakodnevno u svojoj ponudi ima 30-ak vrsta kolača, sitnih kolača i torti. Kolači se peku bez umjetnih dodataka, od prave belgijske čokolade, talijanskog mascarponea, s mnogo badema, lješnjaka, oraha, s maslacem, a ne margarinom. "Recepte za naše kolače skupljala sam godinama, a neke i u novije vrijeme koristeći se stranom literaturom iz područja kulinarnosti i internetom. Eksperimentirajući smo došle do finalnih receptata. I Amerikanci koji dolaze u Karamel, kušajući našu tortu od sira, rekli su da je odličan, a to nam mnogo znači jer je riječ o izvornom američkom kolaču. Uz kolač kod nas gosti mogu uživati u okusima pravog engleskog čaja Taylors of Harrogate, koji se pije na engleskom dvoru. Kavoljupci mogu popiti izrazito kvalitetnu kavu Davidoff, a ono što je posebno važno jest to da uz kolače nudimo i pjenušac Prosecco koji točimo na čaše", rekla je Snježana Petković.

Vlasnik slastičarnice Millennium koja je 2000. godine otvorena u samom centru grada Zagreba, Imbrili Abdurahimi, rekao je: "Oduvijek sam želio ekskluzivnu i modernu slastičarnicu u centru grada koja će u samo srce Zagreba donijeti novitete iz poznatih svjetskih metropola. Prije svega moderno slastičarstvo susjedne Italije i drugih europskih država. Prostor gdje će gosti moći sjesti na ugodnu terasu, popiti kavu i uživati u uvijek novim receptima." Slastičarnicu vodi vlasnik sa suprugom uz stalnu suradnju s poznatim svjetskim majstorima slastičarima, a trenutačno ima 25 zaposlenih.



PIECE OF CAKE

Torta od sira i slatkog vrhnja

Sastojci za kalup promjera 26 cm:

- 20 dag brašna • 12 dag maslaca
- 7 dag šećera • 1 žutanjak
- na vrh noža soli
- naribana korica pola limuna
- 8 listova želatine
- 1/4 l mlijeka • 20 dag šećera
- malo soli
- naribana korica 1 limuna
- 4 žutanjka • 1/2 l slatkog vrhnja
- 50 dag nemasnoga svježeg kravljeg sira
- 1/2 šallice šećera u prahu



U hrani ćete točno osjetiti je li pripremljena

"Naš koncept je vrhunsko moderno talijansko i europsko slastičarstvo. Suradujemo s nekim od najpoznatijih svjetskih slastičara, primjerice Emanueleom Saracinom, svjetskim prvakom, koji je u protekle dvije godine kod nas uveo nekoliko vrhunskih slastica kao što su kolači minijature, torte, kreme u čaši, sladoledni kokteli, sladoledni deserti i drugo. Moto nam je: 'Najslade, moderno, u srcu Zagreba', objasnio je Abdurahimi. Prema njegovim riječima, u Millenniumu se koriste birane belgijske čokolade, svježe voće, domaće prirodno slatko vrhnje. Uglavnom vrhunski uvozni i domaći sastojci, prirodni gdje god je to moguće. "Kolači se rade prema modernim receptima, uz neprestanu potragu za najnovijim trendovima. U zadnje

dvije godine uveli smo niz novih kategorija proizvoda poput modernih torti minijatura, sladolednih koktela, sladolednih deserata... Planiramo i dalje svake godine dovesti poznate i nagradivane svjetske majstore iz Italije, Francuske, Belgije i drugih zemalja. To su zaista vrhunski slastičari koji se natječu na svjetskim prvenstvima pojedinačno i u okviru nacionalnih reprezentacija. Neprestano tragamo za najsuvremenijim kreacijama iz svijeta slastičarstva."

Kada je prije pet godina Ljiljana Franke otvorila slastičarnicu Piece of Cake, odlučila je zadovoljiti tri glavna kriterija, a prva dva su originalnost i kvaliteta. Originalnost podrazumijeva ponudu kolača napravljenih po domaćim receptima koje je skupljala godinama. Na drugom mjestu je kvalitete

ACCENSEO EXCHANGE office

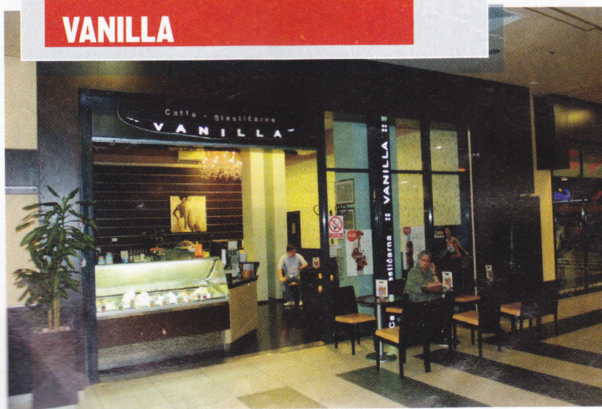
MI NISMO NAJPOVOLJNIJI, ALI SMO IPAK POVOLJNI !!

Vlaška 68
10000 Zagreb
Tel.: 01-4617 013
Mob.: 092-111 4363
accenseo@gmail.com

www.accenseo.hr

pon - ned od 09 do 22
radimo i blagdanima !!

VANILLA



SLASTIČARNICA VANILLA otvorena je prije dvije godine u Centru Branimir a od 8 djelatnika 3 koja su se školovala kod Pierrea Hermea proizvode slastice

Kolač Mogador

Sastojci: Keksić od pate sucree, granaž od marakuje, čokoladni macaron, pečeni ananas, mus od marakuje i mliječne čokolade, čokoladni biskvit, mliječna glazura

Postupak: Zakuha se sok od marakuje i šećera, prelije preko mliječne čokolade i doda maslac. Takav topli granaž prelijemo preko keksića od pate sucree, preko granaža se stavi čokoladni macaron te se napuni musom od mliječne čokolade. Po čokoladnom musu naslažu se kockice od pečenog ananasa te prekrije čokoladnim biskvitom. Kada se kolač ohladi, glazira se mliječnom glazurom.



LJILJANA FRANKE SA SURADNICIMA

Kad je prije pet godina otvorila slastičarnicu Piece of Cake, odlučila je zadovoljiti tri glavna kriterija, a to su originalnost, kvaliteta i emocije pri pripremanju slastica



Prosijte brašno na dasku pa pomiješajte s maslacem. U sredini načinite udubinu u koju stavite šećer, žutanjak, sol i limunovu koricu. Brzo miješajte sastojke od sredine prema van, pa zamijesite gipko tijesto. To prhko tijesto oblikujte u kuglu, zamotajte je u aluminijsku foliju ili pergament pa stavite u hladionik da se dva sata hladi. Zagrijte pećnicu na 200 Celzijevih stupnjeva. Stavite tijesto na ravnu pobrašnjenu površinu i razvaljajte ga u dva kruga promjera 26 cm. Položite ih na lim i pecite 8-10 minuta na srednjoj prečki da postanu svijetlosmeđi. Jedan, još vruć krug narežite na dvanaest jednako velikih komada, pa njih i cijeli krug pustite da se na rešetki ohlade. Za nadjev navlažite želatinu hladnom vodom. Mlijeko pomiješajte sa šećerom, solju, limunovom koricom i žutancima, pa kuhajte neprekidno miješajući. Maknite sa štednjaka. Želatinu dobro ocijedite, pa je otopite u mlijeku. Ostavite je neka se sasvim ohladi. Čvrsto istucite slatko vrhnje. Kad se mliječna mješavina počne zgušnjavati, umiješajte joj sir i tučeno slatko vrhnje. Krugom od pergamenta pokrijte dno kalupa za tortu, a stijenku trakom također od pergamenta. Na dno stavite nerazrezani krug od tijesta na koji ulijte kremu od sira. Izravnajte joj površinu. Stavite tortu u hladionik da krema od kraja očvrсне. Izvadite tortu iz kalupa, odstranite uokrug zaljepljeni pergament. Odozgo polegnite narezano tijesto. Pošećerite tortu.

SLASTIČARNICI PIECE OF CAKE

unatoč recesiji ove godine prodaje više kolača nego ikada prije, a sve češće im dolaze gosti koji naručuju proizvode bez glutena

'mlijena industrijski ili s emocijama', kaže Ljiljana Franke

MIROSLAV FOLNEGOVIĆ-HULEC, vlasnik slastičarnice Vanilla koju je otvorio zbog ljubavi prema francuskoj kuhinji, s voditeljicom objekta Draganom Miletić





Raffaello kuglice

Sastojci:

• 200 g maslaca • 200 g šećera • 400 g mlijeka u prahu • 300 g kokosova brašna • prženi ogušjeni lješnjaci • 1,5 dl vode

Postupak:

Od vode, maslaca i šećera skuhaite gust sirup i prelijte ga preko izmiješanog mlijeka u prahu i kokosa. Smjesu dobro razmutite tako da nema grudica i ostavite da na hladnom odstoji 2 sata. Zatim valjajte kuglice, u svaku stavite lješnjak i na kraju kuglice uvaljajte u kokosovo brašno.



CUKERAJ

VESNA CERAJ I TOMISLAV KRPAN vlasnici su slastičarnice Cukeraj pokraj tržnice na Jarunu

ta, a to znači da se kolači i torte u Piece of Cake prave na način na koji bi ih netko radio kod kuće. Treći, i možda najvažniji kriterij koji navodi Ljiljana Franke su – emocije: "Materijalno sam neovisna, djeca su odrasla i samo me ljubav prema poslu kojim se bavim motivira da ponekad u slastičarnici provodim 18 sati na dan. Svaki izučeni kuhar može spremati korektan ručak ili kolač, ali u hrani ćete točno osjetiti je li pripremljena industrijski ili s emocijama. Zbog toga volim upoznati ljude kojima nešto pripremam, recimo kada dobijem narudžbu za svadbenu tortu, želim se upoznati s mladencima jer dok pričamo dvadesetak minuta, u glavi mi se iskristalizira slika delicije koju ću im napraviti."

Ubrzo nakon otvaranja, njezina slastičarnica u Petrovoj ulici postala je poznata među zagrebačkim ljubiteljima slastica. Jedno vrijeme kolači su se prodavali i u Importanne Galleriji, a od prošlog ljeta kafić i slastičarnica nalaze se u Gotovčevoj ulici u blizini Kvaternikova trga. Klijenti su uglavnom članovi srednjeg i višeg sloja, kao i stranci zaposleni u nekoliko ovdašnjih veleposlanstava. S obzirom na klijenelu, ne iznenađuje podatak kako se i ove godine, unatoč recesiji, prodaje više kolača nego ikad prije. Odnedavno se u njihovim slastičarnicama sve više pojavljuju i mušterije sa specifičnim zahtjevima. Uglavnom je riječ o ljudima koji ne smiju konzumirati hranu koja sadrži gluten ili roditeljima djece alergične na određene sastojke u hrani. Ljiljana Franke se već specijalizirala i za tu vrstu slastica i kaže da joj takve molbe nisu nikakav problem. "Upravo se u takvim situacijama potvrđuju emocije o kojima sam pričala. Meni nema ljepšeg osjećaja nego kada mi se vrate nečiji roditelji i kažu: 'Zahvaljujući vama naše je dijete prvi put u životu dobilo i smjelo pojesti rođendansku tortu'", rekla je vlasnica Piece of Cakea.

MILLENNIUM



Torta od manga i badema

Sastojci:

Biskvit: • jaja 75 g • šećer u prahu 150 g • maslac 180 g • brašno 300 g • komadići narančine kore 36 g • bademi u prahu 30 g

Krema od manga: • cijedeni mango 600 g • jaja 300 g • šećer 180 g • kukuruzno brašno 15 g • maslac 60 g • listići želatine 9 g

Krema od badema: • bademi u prahu 120 g • jaja 150 g • šećer u prahu 150 g • maslac 150 g • komadići malina 90 g • brašno 45 g

Postupak:

Izrada biskvita

U mikseru miješajte brašno i maslac. Dodajte šećer u prahu i jaja, bademe u prahu i komadiće naranče. Ostavite da se ohladi prije stavljanja u kalup za pečenje.

Krema od manga

Pomiješajte jaja i šećer. Dodajte kukuruzno brašno. Počnite zagrijavati na pari. U međuvremenu iscijedite pire od manga zagrijte do kuhanja i prelijte po mješavini jaja, šećera i kukuruznog brašna.

Ostavite da se zgusne (oko 10 minuta) i dodajte otopljenu želatinu.

Ostavite da se ohladi na 35 do 40 Celzijevih stupnjeva i dodajte maslac. Ulijte u kalup ili obruč promjera 16 cm. Ostavite da se ohladi prije nego ga izvadite iz kalupa.

Krema od badema

U mikseru izmiješajte maslac i šećer u prahu. Postupno dodajte jaja i bademe u prahu.

Dodajte komadiće maline u mješavinu i nježno promiješajte.

Sastavljanje:

Stavite smjesu za biskvit u kalup promjera 16 cm. Preljite kremom od badema i pecite na 180 Celzijevih stupnjeva 35 minuta. Ostavite da se ohladi i dodajte kremu od manga. Glazirajte prozirnim želeom, pomiješanim s komadićima naranče i dekorirajte malinama i trakama temperirane čokolade.

„Slastice su velika radost”, kaže Vesna Ceraj