



## Notebook, Pastries for Restaurants: Ο pastry chef Σπύρος Πεδιαδιτάκης μόλις κυκλοφόρησε το πιο γλυκό βιβλίο!



Τον βραβευμένο chef pâtissier Σπύρο Πεδιαδιτάκη τον γνώρισα κάπως ανορθόδοξα, καθώς πρώτα συναντήθηκα με τα γλυκά του και μετά τον συνάντησα σε κοινή παρέα. Δεν θα ξεχάσω ποτέ εκείνη τη στιγμή που βρέθηκα «αντιμέτωπη» με την ελληνική εκδοχή του Paris-Brest, το Paris-Aegina, στο high end ζαχαροπλαστείο Ourse, στο οποίο παραδίδονται καθημερινά γευστικά μαθήματα κλασικής γαλλικής ζαχαροπλαστικής με ελληνικό twist. Εκείνο το γλυκό, λοιπόν, με γέμιση πραλίνας φιστικιού Αιγίνης μαζί με γκανάς και κραμπλ φιστικιού με έκανε να παραμιλάω και είναι ακόμη η σπάνια επιλογή μου κάθε φορά σε κρίσεις υπογλυκαιμίας. Οφείλω να πω, επίσης, ότι καταβάλλω μεγάλη προσπάθεια για να μην υποκύψω και στα αέρινα μακαρόν ή στην παριζιάνικη φλαν με την απίστευτη κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης που τρέμει (ως οφείλει) όταν την κουνάς, λίγο πριν τη γευτείς- ομολογώ ότι τις περισσότερες φορές υποκύπτω στον πειρασμό, χαμογελώντας και χωρίς ενοχές.



Θα με ρωτήσετε γιατί σας τα λέω όλα αυτά. Απλά, διότι, ο ταλαντούχος Σπύρος μόλις κυκλοφόρησε το πρώτο του βιβλίο μια πολυτελή, υπέρκομψη έκδοση με 38 δημιουργίες, το οποίο φέρει τον τίτλο Notebook: Pastries for Restaurants και περιέχει συνταγές, δημιουργίες, δοκιμές και τεχνικές που κρατήθηκαν με την μορφή σημειώσεων στις κουζίνες εμβληματικών εστιατορίων. Όπως μου εξομολογήθηκε ο ίδιος το βιβλίο (κυκλοφόρησε στις 3 Νοεμβρίου) απευθύνεται σε pastry chefs εστιατορίων που θα ήθελαν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους, να δουν μία άλλη προσέγγιση στην παρουσίαση των πιάτων τους ή να μάθουν νέες τεχνικές στο στήσιμο των γλυκών τους. Μέσα από 38 δημιουργίες και 216 υποσυνταγές αυτών, οι οποίες παρουσιάζονται με σαφήνεια, βήμα προς βήμα, από την αρχική ιδέα μέχρι το plating, και 256 φωτογραφίες σε όλα τα στάδια της εκτέλεσης, ο Πεδιαδιτάκης δίνει σημαντικές λεπτομέρειες και συμβουλές που θα βοηθήσουν και θα εμπνεύσουν τους συναδέλφους του.



Για την δημιουργία αυτού του πρώτου έργου της σειράς Notebook Series αφιερώθηκε ένας χρόνος προετοιμασίας, ενώ χρειάστηκε η υλοποίηση εκατοντάδων συνταγών και η λήψη χιλιάδων φωτογραφιών από τον πραγματικά σπουδαίο φωτογράφο Νίκο Παλιόπουλο. «Το βιβλίο αυτό έγινε για να δώσει έμπνευση στους συναδέλφους μου ζαχαροπλάστες, αφού οι περισσότεροι από εμάς θεωρούμε το επάγγελμά μας τέχνη. Από την αρχική ιδέα μέχρι την εκτέλεσή της, στόχος μου ήταν να μοιραστώ τις εμπειρίες και την δική μου οπτική προσέγγιση, να εμπνεύσω, να κινητοποιήσω. Να δημιουργήσω μια διάδραση. Το βέβαιο είναι ότι η ιδέα μου αυτή δεν θα είχε γίνει ποτέ πραγματικότητα χωρίς την υποστήριξη όλων των ανθρώπων που είχα δίπλα μου» δήλωσε ο Σπύρος Πεδιαδιτάκης την ημέρα της κυκλοφορίας του βιβλίου του, που πραγματοποιήθηκε με τη ζεστή παρουσία φίλων, συνεργατών και συντελεστών.

Το Notebook: Pastries for Restaurants εκδόθηκε με την υποστήριξη της Cacao Barry, της κορυφαίας εταιρείας σοκολάτας στον κόσμο που επιλέγουν οι σεφ σε περισσότερες από 90 χώρες για τις δημιουργίες τους.

Θα διατεθεί σε Ελλάδα και Κύπρο μέσω του website <https://www.spyrospediaditakis.com/> και στην Ευρώπη μέσα από το γνωστό βιβλιοπωλείο Librairie Gourmande στην Γαλλία, καθώς και από την ηλεκτρονική πλατφόρμα Books for Chefs <https://www.booksforchefs.com/en/>. Θα υπάρχει επίσης διαθέσιμο προς πώληση στο ζαχαροπλαστείο Ourse. Σπύρο μου εύχομαι στο απολαυστικό βιβλίο σου να κάνει τα «ταξίδια» για τα οποία προορίζεται κι ακόμη παραπάνω!

