



## Σουιτ: Γλυκά με προσωπικότητα στο Παλαιό Φάληρο



Ήθελα, εδώ και πολύ καιρό, να σας γράψω για το Σουιτ, ένα μικρό αλλά θαυματοργό ζαχαροπλαστείο στο Παλαιό Φάληρο, που μια πολύ καλή μου φίλη αποκαλεί «μπιζουδάκι». Σας διαβεβαιώνω ότι έχει απόλυτο δίκιο. Στον μικρό του χώρο, ο ταλαντούχος pâtissier Μπάμπης Ζιντίλης αποτυπώνει πρακτικά την ανεξάντλητη έμπνευσή του, δημιουργώντας γλυκίσματα υψηλού επιπέδου.

Το Σουιτ ξεφεύγει από τον τετριμμένο τρόπο διακόσμησης των ζαχαροπλασθειών της πρωτεύουσας και ακολουθεί αισθητικά έναν δικό του δρόμο, όπως ακριβώς κάνει και με τα γλυκά του. Οι χρωματικοί τόνοι, μάλιστα, συμβαδίζουν με αυτά- κυριαρχούν οι ζεστοί τόνοι της σοκολάτας και της κανέλας, ενώ δε λείπουν οι αποχρώσεις του μάνγκο και του passion fruit. Θα εντυπωσιαστείτε επίσης από την εξωτική γυναικεία φιγούρα που κοσμεί τον τοίχο, καθώς και το ανοικτό εργαστήριο όπου η ομάδα του ζαχαροπλαστείου δημιουργεί τα μικρά, βρώσιμα αριστουργήματα.

Ο Μπάμπης Ζιντίλης, ο οποίος έχει θητεύσει στο Funky Gourmet, στο Orso του Λονδίνου, καθώς και σε άλλα γνωστά εστιατόρια σε Αθήνα και Μύκονο (Alemaγou και Oozoga), εδώ πλέον, στο Σουιτ, φτιάχνει με τους συνεργάτες του ισορροπημένα γλυκά με προσωπικότητα και φανταστικές υφές, ενώ δίνεται μια έμφαση στα φρούτα. Τεχνικά είναι αυτό που λέμε προχωρημένα, καθώς δεν υπάρχει κανένας απολύτως δισταγμός στο να σμιξουν πράγματα φαινομενικά αταίριαστα π.χ. το όξινο με το γλυκό στοιχείο.

Προσωπικά αγαπώ την απίθανη κρέμα λεμόνι με μαρέγκα λάιμ, αλλά πίσω από τις στολισμένες με μπαμπού βιτρίνες θα βρείτε σοκολατίνα με mousse bitter σοκολάτας (απέξω) γεμιστή με γκανάς σοκολάτας γάλακτος και passion fruit, καθώς και μια λευκή αμυγδαλού, κομματάκια καβουρδισμένου αμύγδαλου και brownie λευκής σοκολάτας, οι οποίες θα σας κλέψουν την καρδιά. Μην φύγετε χωρίς να δοκιμάσετε τη δική τους εκδοχή σε μπλόπιτα - αποτελείται από απολαυστική τάρτα βουτύρου, μήλο ποσέ, κρέμα αμυγδαλού, καραμέλα βουτύρου και κομματάκια από crumble αμυγδαλού (ρώτησα και μου είπαν ότι ο λόγος που όλα τα crumble εδώ είναι τόσο τραγανά, είναι ότι το μπισκότο τους δουλεύεται με σοκολάτα για να είναι σούπερ τραγανό). Θέλετε κι άλλα; Λοιπόν, έχουμε και λέμε κλασικό προφιτερόλ με bitter ή γάλακτος σάλτσα σοκολάτας, εκμέκ με πλούσια κρέμα, σιροπιασμένο τσουρέκι, φιστίκι και κανέλα, κρεμ μπρουλέ με ένα twist από passion fruit και υπέροχα παγωτά: βανίλια Μαδαγασκάρης, μανταρίνι/τζίντζερ και το σορμπέ ροδάκινο/βερίκοκο/ δεντρολίβανο είναι αυτά που υπόσχονται να σας ξελογιάσουν.

### INFO

Σουιτ by Babis Zidilis, Τερψιθέας 47, Παλαιό Φάληρο, 210-98.86.192

