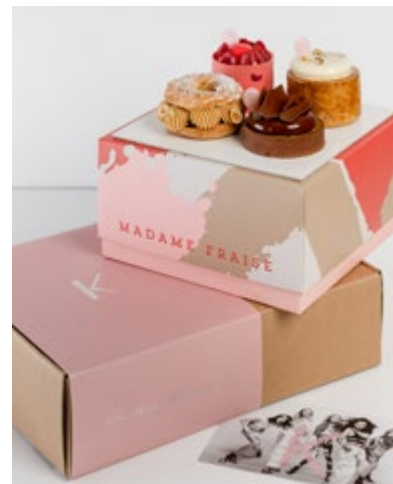


## Madame Fraise: Το ζαχαροπλαστέιο-φάντασμα φτιάχνει την καλύτερη tarte tatin με καραμελωμένα μήλα



Ένα παγερό απόγευμα δίνω ραντεβού με μια φίλη σε γνωστό εστιατόριο στο κέντρο της Αθήνας για φαγητό. Πριν προφτάσουμε να κάτσουμε και να μελετήσουμε τον κατάλογο η συνδαιτυμόνας μου ρωτά αγχωμένη τη σερβιτόρα αν μπορεί να δώσει την διεύθυνση του εστιατορίου σε έναν διανομέα ώστε η παράδοση ενός δέματος να γίνει στη φιλόξενη σάλα κι αν έχουν χώρο στο ψυγείο για να φιλοξενήσουν το πακέτο της. Αφού λαμβάνει θετική απάντηση, με κοιτάμε ανακούφιση και μου ψιθυρίζει συνωμοτικά «Περιμένω το Γλυκό!»

Πράγματι, δέκα λεπτά αργότερα το πακέτο παραδίδεται με απόλυτη επιτυχία, αλλά εγώ πλέον έχω πολλές ερωτήσεις που ζητούν επείγουσες απαντήσεις. Κυρίως με απασχολεί ποιο είναι το μυστηριώδες ζαχαροπλαστέιο που έστειλε εκεί με delivery το Γλυκό για να σπεύσω μετά το δείπνο- ήδη ήξερα πως κουτί έκρυβε μια υπέροχη και μοσχομυρωδάτη tarte tatin με καραμελωμένα μήλα η οποία μου πήρε το μυαλό με το που την αντίκρισα.

Να μη σας κρατώ σε αγωνία: πίσω από αυτό το ποίημα βρίσκεται το Madame Fraise ένα ghost pastry shop που έχουν δημιουργήσει οι καταξιωμένοι pastry chefs Ευγένιος Βαρδακαστάνης και Γιάννης Κίκιρας - ο λόγος που διεκδικεί τον τίτλο «φαντάσματος» είναι το γεγονός ότι δεν διαθέτει φυσικό κατάστημα. Τα προϊόντα παραγγέλλονται διαδικτυακά και φτάνουν στη διεύθυνση που υποδεικνύεται από τον πελάτη μέσω των διανομών της Wolt.

Βιτρίνα, μπορεί να μην έχουν, αλλά διαθέτουν φαντασία και ένα πραγματικό εργαστήριο στο Παγκράτι όπου οι δυο τους



μαζί με την ομάδα τους παρασκευάζουν καθημερινά ολόφρεσκους πειρασμούς όπως το λαχταριστό Paris Brest με mousseline από φουντούκια Piemonte και τραγανή πραλίνα à l'ancienne, το φινό Millefeuille με chantilly βανίλιας Μαδαγασκάρης, πραλίνα πεκάν και καραμελωμένη σφολιάτα και την περίφημη Tarte Vibrato η οποία αποτελείται από Bitter cremeux σοκολάτας 70% με αλατισμένη καραμέλα toffee, άρωμα passion fruit και καραμελωμένα peanuts.

Φτιάχνουν επίσης το δικό τους αφράτο ranettone που κυκλοφορεί σε δύο εκδοχές (κλασικό, Gianduja-Hazelnut) και κάτι απίστευτα XL Soft cookies: το Peanut Caramel με Toffee καραμέλας, φυσίκι Peanut, μπανάνα και σοκολάτα γάλακτος, το Cherry

Pistachio που περιέχει πραλίνα φιστικιού, κεράσι confit και καραμελωμένα φιστίκια και το Gianduja Hazelnut με σοκολάτα Gianduja, καραμελωμένα φουντούκια και λεμόνι confit.

Για να μην πέσετε κατευθείαν στα βαθιά ή αν επιθυμείτε να πάρετε μια μικρή γεύση από όλη σχεδόν τη γκάμα, διαλέξτε το κουτί με τα τέσσερα γλυκίσματα, το περίφημο Sélection «Madame Fraise» το οποίο φιλοξενεί στο εσωτερικό του Millefeuille, Rose Cheesecake (με mousse τριαντάφυλλο, μαρμελάδα βατόμουρο και sable αμυγδάλου), Paris Brest και Tarte Vibrato.

### INFO

Madame Fraise: Υμηττού 225, Παγκράτι, τηλ. 211-41.86.086 | Διανομή μέσω Wolt

