Recenzija Vol.1 Slasti?arnica "Orijent"

Prije par tjedana kada smo moje drage kolegice Pamela, Tamara i ja provele jedan gastro dan u Zagrebu, kako sam najavila u postu, posjetile smo i slasti?arnicu **"Orijent"** koja se nalazi u Maksimirskoj ulici broj 34 u Zagrebu. ?im smo stigle pred slasti?arnicu uo?ile smo jedan zanimljiv detalj u samom izlogu slasti?arnice a to je bio "Vlak u snijegu" - od fondana! Kako smo kasnije saznale od simpati?nih vlasnica sestra **Ildeza Tahiri Martelanc** i **Šeherezada Su?evi?** izlog prilago?avaju godišnjim dobima a kako se kalendaraski još uvijek nalazimo u zimi tu je i vlak u snijegu!

Vlak u snijegu

Gospodin **Zulfi Tahiri** je još davne 1936. godine utemeljio ovu slasti?rnicu i ona je dan danas na istoj adresi i kako ?ujemo a i provjerili smo jedna je od najboljih zagreba?kih slasti?arnica. ?im smo ušle do?ekao nas je nasmiješen konobar koji nas je uputio do gospo?e Šeherezade. Sam prostor slasti?arnice dobiva mnoge kritike zbog svojeg zanimljivog i pomalo ispred svog vremena dizajna ali vlasnice se ne sputavaju kometarima ve? svojim zanimljivom kombinacijama osvajaju nepca zagrep?ana ve? punih **70 godina**!

Gdin. Tahiri ispred svoje slasti?arnice

Gospo?a Šeherezada bila je oduševljena našim pozivom i dolaskom te smo se odmah bacile na razna pitanja. Zanimljivo na je to da su obje sestre završile **pravni i ekonomski fakultet** i kako nisu bile zadovoljne svojim poslovima odlu?ile su preuzeti slasti?arnicu svoga oca iako on nije imao takav plan za njih! Tu nam se pridružila i g?a. Ildeza i ispri?ala nam da je tu na vidjelo došla njihova **kreativna strana i mogu?nost spajanja nespojivih sastojaka** i okusa i slasti?arnica "Orijent" i dalje je u punom cvatu!

Tamara jede macaronse/Interijer slasti?arnice

Blogerice ko blogerice i na nas je zaveo trend **macaronsa**. A ?uli smo da su jedni od najboljih macaronsa baš u **"Orijentu".** U tom trenutku su nam se ostvarili svi snovi! Na stol pred nas je došao tanjur prepun macaronsa **svih okusa** koji su taj dan bili rapoloživi!

We are in macarons heaven!

Otkrili smo da su vlasnice strastvene štovateljice poznatog francuskog slasti?ara **Pierrea Hermea** ?iji macaronsi su me?u najpoznatijima na svijetu. I same su posjetile Pariz i zaljubile se u njegove kola?e te su i nama donijele dašak pariškog stila. Macaronsi su ina?e rade od **bjelanjaka i fino mljevenog bademovog brašna**! Otkrivaju nam da ako nemožete kupiti bademovo brašno da ga

možete samljeti sami a to je najlakše ako kupite bademove listi?e te ih fino sameljete. Boje se raznim bojama ili se mogu ostaviti priprodne boje kako je slu?aj ovdje. U "Orijentu" koriste samo najfinije bademovo brašno i posebno za njih se **uvaža iz Francuske**. Kako kod pravljenja macaronsa ima dosta "caka" i ne uspiju baš svaki put jer se treba strogo pridržavati recepture pa su nam vlasnice otkrile da posežu za raznim i pomalo neobi?nim metodama koje ?ine njihove macaronse jedinstvenima. Npr. Da se bjelanjci obavezno moraju najmanje **24 sata** prije ?uvati na sobnoj temperaturi, da brašno mora biti **prosijano zajedno sa še?erom u prahu** i to par puta da se rastvore sve grudice pa pažljivo i ne pretjerano miješanje mase itd. Isto je tako bino da se i koji puta **lupi tacnom o stol** da se rastvore mogu?i mjehuri?i te da se ukolne neželjeni vrhovi nastali štrcanjem na podlogu. A i bitno je dosta da se koji puta i otvore vrata pe?nice tokom njihovog pe?enja da se vlaga ispusti van i omogu?i im se bolje sušenje - sve su to tajen onog savršenog macarona koji ima **"stopalo"** tj. tvrdi rub i pjenastu unutrašnjost !

Peanut macarons + La vie en rose macarons

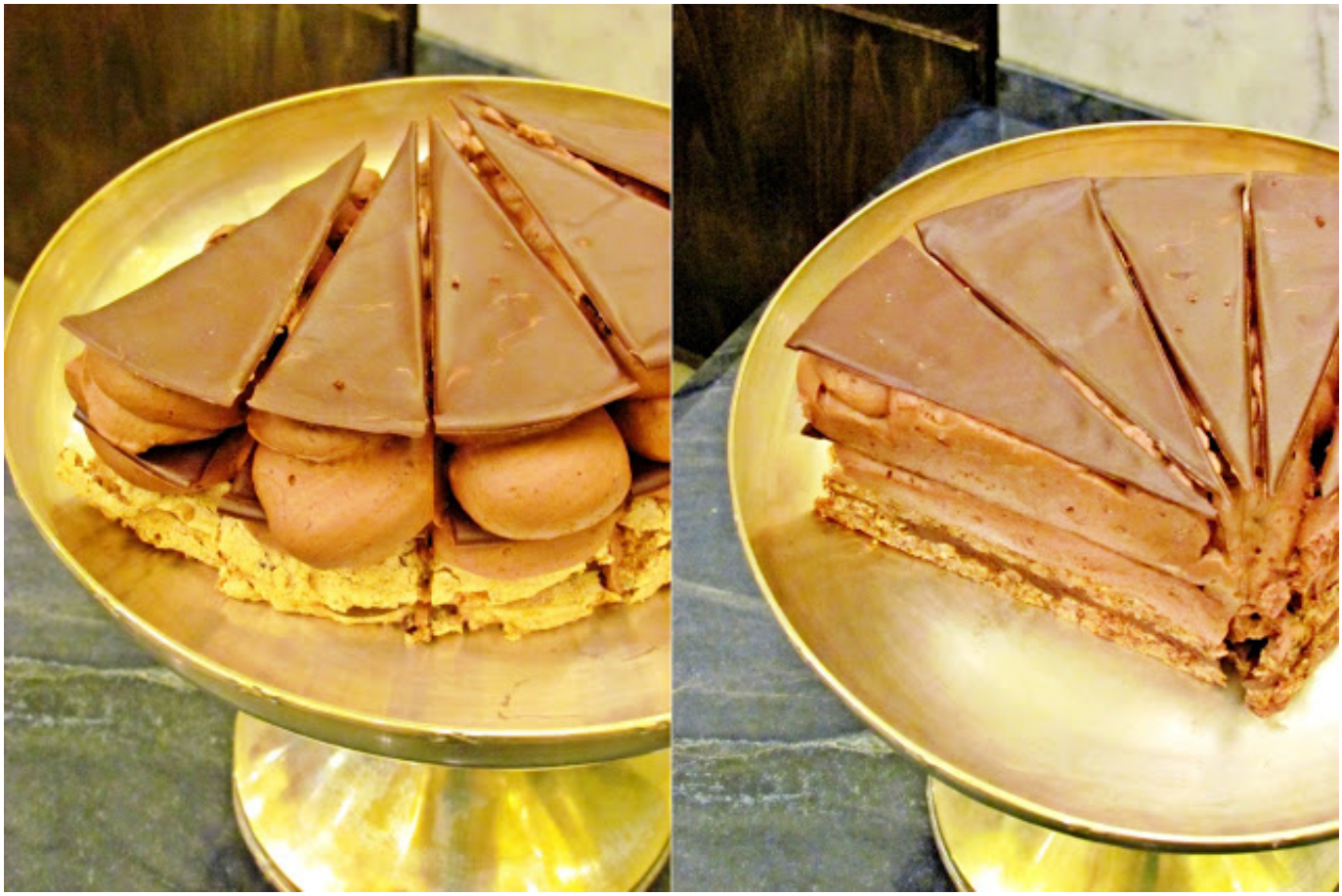
Koriste se samo **prirodni sastojci** i isklju?ivo prirodne boje kao što su ružina vodica, kikiriki, ?okolada, pistacijino brašno, lavanda **(iz vlastitog vrta)** , limun, lješnjak, kava .....Osim zaniljivih aroma imaju i zanimljiva imena što nam je posebno simpati?no npr. **"La vie en rose"** - pistacija,

malina i ružina vodica, **"Pozdrav s juga"** - lavanda, limun i bademi, **"Mozart"** - ?okolada, marcipan i badem, a tu su i meni osobno najdraži **"Mon Cherry"**- ?okolada i višnja te zanimljiva **"Be?ka kava"** od lješnjaka, kave i ?okolade do malo modernijih okusa **"Peanuts"** - ?okolada i kikiriki :)

Ostaci prepunog tanjura macaronsa

Nakon **predoziranja** macaronsima krenule smo na istraživanje prekrasne vitrine pune **torti i kola?a**! Ima tu za svakog ponešto! Od tradicionalnih kola?a kao što su **Išleri i Pun? torta** pa sve do nekih posebnih kao što su **cheesecake i dacquoise raznih okusa**! Mi smo se zaka?ile za **cheesecake sa mandarinom i "Šestim ?ulom"** dacquoiseom od lješnjaka, gorka i mlije?na ?okolade te ?okoladne plo?ice.

Ovaj prekrasan cheesecake napravljen je od **klementina, limuna i kandiranog ?umbira**! Savjetuju nas da uvijek rabimo **svježe sastojke** pa one svoje limune i klementine kupuju kod jedne gospo?e na Dolcu te ih tada sami kandiraju! Isto tako su nas savjetovale da kupujemo **debele i kvrgave limune** jer su idealni za kandiranje i puni su aroma!



Na kraju smo probali dacquoise od lješnjaka, gorke i mlije?ne ?okolade te ?okoladne plo?ice. Sama definicija **dacquoisea** su beze kore napravljene od kombinacije badema i lješnjaka punjenje raznim kremama. U ovom slu?aju to je **?okoladna krema konzistencije sli?ne mousseu** i ?okoladnih plo?ica izme?u slojeva. Recept za kremu **nismo uspjele dobiti** ali potpuno ih razumjemo jer ovakvu divotu od torte valjda **jako dobro ?uvati**!

15
POZDRAV S JUGA
VLASTITI PROIZVOD
- LIMUN, LAVANDA,
BIJELA ČOKOLADA, MED, JAJA, ŠEĆER,
BRAŠNO, MASLAC, LAVANDA CVIJET
16

16
GRLOM U JAGODE
VLASTITI PROIZVOD
ŠUMSKE JAGODE, ČOKOLADA,
SLATKO VRHNJE, ŠEĆER, JAJA, BRAŠNO

16
SIR TORTA
VLASTITI PROIZVOD
- SIR, SLATKO VRHNJE, ŠEĆER, JAJA, BRAŠNO, VANILIJA, ŽELATINA, PEKMEZ
16
FLASH ROYAL
VLASTITI PROIZVOD
- BIJELA ČOKOLADA, CRNA ČOKOLADA, SLATKO VRHNJE, JAJA, MALINE, BRAŠNO, ŠEĆER, ŽELATINA

Sve torte su nas **o?arale** i žao nam je da nije više ništa stalo u nas jer bi mogle probati svaku od njih! Posebno su nas razveselila **raznorazna imena** koja daju jedan poseban štih cijeloj atmosferi! **Vlasnici "Orijenta"** jako dobro komuniciraju sa svojim klijentima te ih pokušaju u?initi dijelom svoje **slasti?arnice** tako da im postave **nagradne izazove** kojima mogu dati **imena tortama** i osvojiti super nagrade! Nagradne natje?aje može te pratiti na njihovoj Facebook stranici !

Tamara, g?a. Ildeza, ja, g?a. Šeherezada, Pamela

Više i detaljnije možete pro?itati u prošlotjednom izdanju magazina "Skuhat ?u te" za koji piše Tamara :) Isto tako i na Tamarinom blogu "Bite my cake" !

Hvala puno našim divnim doma?icama u "Orijentu" na gostoprimstvu i na potpunom doživljaju njihovog slatkog svijeta! Veselimo se budu?im slasticama i druženju!

Slasti?arnica Orijent

Maksimirska 34, 10 000 Zagreb

Tel: 012315323

I hvala Tamari i Pameli na druženju :)

Just Cake Girl
Na Terenu !!