

Και εγένετο παγωτό... κόλλυβα!



Η ιδέα ξεκίνησε λίγο περίεργα, από τις ολοένα και συχνότερες παραγγελίες κολλύβων για μνημόσυνα και το γεγονός ότι αυτά είχαν μεγάλη ζήτηση και στη λοιπή πελατεία τους, που ζητούσε να πάρει μια ποσότητα για το σπίτι. Και μια και ζέστανε ο καιρός, είπαν να δημιουργήσουν και παγωτό με τα βασικά συστατικά των κολλύβων, δηλαδή παγωτό κρέμα, που έχει μέσα σιτάρι, ρόδι, τρίμμα μπισκότου βουτύρου, άχνη ζάχαρη, χρυσοκούφετα, αμύγδαλο και καρύδι. Το σύνολο παραπέμπει στη χαρακτηριστική γεύση των κολλύβων, χωρίς να το "φωνάζει". Κι επειδή το εργαστήριο βγάζει κάθε καλοκαίρι γύρω στις 100 (!) διαφορετικές γεύσεις παγωτού, όπως μας είπαν, εδώ μπορεί να βρει κανείς ένα σωρό ιδιαίτερες γεύσεις: παγωτό λουκούμι, ρόδι στο τετράγωνο (δηλαδή παγωτό ρόδι με σιρόπι και καρπό ρόδι), γιαούρτι με μέλι και καρύδια, καριόκα, μέντα με κομμάτια σοκολάτας, σοκομπανάνα και σοκολάτα με τσουρέκι σοκολάτα. Τον Ιούνιο αναμένεται να κυκλοφορήσουν και άλλες πρωτότυπες γεύσεις, όπως σορμπέ φραγκόσυκο, ρολό κανέλας, λεμονόπιτα και ούζο.

Lateau, Πανόρμου 101, Σταθμός Μετρό Πανόρμου, τηλ. 210 6922841,

www.lateau.gr

Γλυκό

Κατηγορίες

Σοκολάτα / Κακάο	Με φρούτα
Κέικ	Με ξηρούς καρπούς
Τούρτα	Σιροπιαστά - ταψιού
Τσιζ κέικ	Γλυκά του κουταλιού
Ζελέ	Χαλβάς
Κρέμες	Κουλουράκια
Τάρτες	Μπισκότα

Τσουρέκια - Βασιλόπιτα

Κουραμπιέδες - μελομακάρονα

Για κεράσματα και μπουφέδες

Παγωτά / γρανίτες / σορμπέ



Ιδέες και συνταγές

Προτάσεις για απολαυστικές συνταγές που ταιριάζουν στην εποχή



Γλυκά ρολά

