

Παγωτό φανουρόπιτα by Lateau_ Πανόρμου



Η Βούλα Γαλανάκη, συνιδρύτρια του Lateau.



“ Μέσα στο 2019 θα βγάλουμε πολλές νέες γεύσεις. Μία από αυτές θα την ονομάσουμε ΣΥΡΙΖΑ και είναι έκπληξη. ”

Μιχάλης Γαλανάκης, ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ



ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ Lateau ιδρύθηκε το 1986 από το ζεύγος Δημήτρη και Βούλας Γαλανάκη και σήμερα λειτουργεί από τη δεύτερη γενιά στην οδό Πανόρμου 101, μπροστά ακριβώς στον σταθμό ΜΕΤΡΟ Πανόρμου. Οι ιδιαίτερες γεύσεις, όπως τα παγωτά φανουρόπιτα και κόλλυβα, είναι κάποια από τα στοιχεία που το έκαναν να ξεχωρίσει. Ο Μιχάλης Γαλανάκης, ο οποίος αποδείχτηκε άξιος συνεχιστής της γλυκιάς παράδοσης που έστησαν οι γονείς του, εξηγεί: «Η φανουρόπιτα, όπως και πολλές από τις ιδέες που υλοποιούμε, προέκυψε από την έμπνευση της στιγμής σε συνδυασμό με τις προτάσεις πελατών. Συγκεκριμένα για τη φανουρόπιτα, μια πελάτισσα έκανε παραγγελία το συγκεκριμένο κέικ το οποίο φτιάχνεται με μυστική συνταγή (οικογενειακή από την Κρήτη) με 11 υλικά. Μόλις το φτιάξαμε και το δοκιμάσαμε ήρθε η ιδέα να το κάνουμε παγωτό λόγω και της εποχικότητας του Αγίου (27/08). Το παγωτό φανουρόπιτα και το παγωτό κόλλυβα τα φτιάχνουμε τα τελευταία χρόνια και έχουν φανατικό κοινό και μεγάλη ζήτηση. Υπολογίζουμε ότι 3 στα 10 ατομικά παγωτά στο κατάστημά μας έχουν παγωτό φανουρόπιτα ή παγωτό κόλλυβα στη σύνθεσή τους. Για τις συγκεκριμένες γεύσεις έρχονται πελάτες από το σύνολο της Αττικής, από Γλυφάδα, Πειραιά, Δiónυσο, Πετρούπολη, ενώ έχουμε προτά-

σεις για αποστολή και στο εξωτερικό, σε Αγγλία και Γερμανία». Ποιες όμως είναι οι ηλικίες που επιλέγουν τόσο ξεχωριστές γεύσεις; «Περισσότερο οι νέοι αλλά και αρκετοί μεγαλύτεροι. Γενικά θεωρείται μοντερνισμός και οι πελάτες θέλουν να δοκιμάσουν κάτι νέο και οπωσδήποτε κάτι νόστιμο και πρωτοποριακό». Σε ό,τι έχει να κάνει με τις δυσκολίες στην παραγωγή, ο κ. Γαλανάκης τονίζει: «Η δυσκολία είναι καταρχήν στη σύλληψη της ιδέας και μετά στην υλοποίηση. Από τη στιγμή της έναρξης της παραγωγής σημασία έχει το μέτρο, οι αναλογίες και η ισορροπία. Είμαστε μεθοδικοί και κάθε σερμιπετιέρα περιέχει συγκεκριμένη ποσότητα». Η ποικιλία είναι ένα ακόμα στοιχείο που χαρακτηρίζει το Lateau. «Διαθέτουμε περίπου 100 γεύσεις που εναλλάσσονται ανάλογα με την εποχή, τη ζήτηση και τις πρώτες ύλες. Επίσης κάθε σεζόν υπάρχει ενδιαφέρον και για νέες γεύσεις οπότε συνεχίζουμε να τις αυξάνουμε. Για το 2019 έχουμε έτοιμες για λανσάρισμα τις παρακάτω γεύσεις: Γρανίτα φραγκόσουκο, Ντόνατς, Μπισκότο Τζίντζερ καθώς και μια γεύση που θα ονομάζουμε ΣΥΡΙΖΑ και θα είναι έκπληξη». Στην άνθηση του παγωτού συμβάλλει φυσικά και η διεύρυνση της εποχικότητας. «Δεν κάνει πραγματικό κρύο στην Ελλάδα. Κρύο δεν έκανε ποτέ. Οι θερμές μέρες έχουν αυξηθεί. Πραγματικό κρύο κάνει μόνο από Δεκέμβριο ως Μάρτιο». ➔

LATEAU

Πανόρμου 101 & Λουκά Μπέλλου, 11524, Αθήνα
210 6922841
@lateau