* Molim vas za nekoliko rečenica o vama i o Milošu – pisali smo o oboma, tako da bi mi bile potrebne samo kratke biografije koje ću iskoristiti u tekstu.
* Pre oko godinu dana sa svojim kolegom Milošem Maravićem i Boutique korporacijom na čelu, pokretali ste koncept Gram. Zašto baš „Gram“?
* Šta vas je inspirisalo za postavku kolača i sladoleda za ovaj koncept, zbog čega su ti kolači drugačiji?
* Kako posetioci reaguju, sada nakon godinu dana – da li ste menjali, prilagođavali asortiman?
* Kakve sastojke koristite, domaće, strane...?
* Šta biste izdvojili iz asortimana (kolači, sladoled)?
* Možete još nešto da izdvojite što je vama posebno značajno u vezi sa ovim konceptom...
* Bilo bi dobro da date i jedan recept :)

Miloš Maravić

Radio na postavci koncepta Moritz Eis u Srbiji i inostranstvu,   
bivši konzultant za Callebaut sladolede, šef kuhinje,   
proteklih godina korporativni Chef restorana Boutique grupacije u Beogradu, radi na otvaranjima i postavci novih restorana grupacije.   
Radio na postavci koncepta Gram sladoleda.

Bojana Bukvić

Chocolate Ambassador South East Europe za brendove Cacao Barry, Callebaut i Mona Lisa (Barry Callebaut grupacija), autorica TV emisije „Bojanina Radionica Kolača“ u suradnji sa Advance Media za Kitchen TV, korporativni Pastry Chef Boutique grupacije u Beogradu, radi na otvaranjima i postavci novih restorana grupacije.   
Radila na postavci koncepta Gram kolača.

1. Koncept Grama

Da li ste razmišljali na temu šta biste Vi uradili u nekoj određenoj situaciji? Mi smo postavili sebi prosto pitanje, šta je za nas pravi užitak?

Kako bi izgledao idealan sladoled i kolači?

Kakve bi strukture i ukusa bili naši idealni proizvodi?

Tako je nastao i sam koncept, od ideje i vizije do realizacije.

Često dobijamo pitanja kako smo kreirali Gram, koja je naša tajna?

Ljubav, posvećenost i jaka vizija je najkraći i najtačniji odgovor!

Svaki gost Grama kreira svoje lično i jedinstveno iskustvo, a to je upravo ono ka čemu smo stremili od samog početka.Gram je Vaša i naša priča koju zajedno konstantno gradimo.

2. Zašto baš "Gram"

Gram je osnova od koje počinje sve. Delikatese/specijalitete dele “sitnice” koje prave veliku razliku. Gram naziv je nastao iz proste činjenice svaki detalj je bitan u svakom našem proizvodu. Sreća je često u sitnim detaljima, barem je to mišljenje naših gostiju.

Tajni recept svakog proizvoda je briga o svakom detalju, kreirani sa ljubavlju od najkvalitetnijih sastojaka!

Samim time to je odgovor iza naziva, Gram predstavlja upravo to - svima poznat i prepoznatljiv užitak koji nas ispunjava!

Sladoled je specialty gelato, i za razliku od uobičajenih gelato sladoleda, Gram sladoledi su kreirani na bazi slatke pavlake i mleka, čistog voća, belgijske i francuske čokolade, Bronte pistaća, lešnika sa juga Italije, vanile sa Madagaskara i bez aditiva! Sorbei su punog ukusa voća ili čokolade, dok su kremasti sladoledi pravljeni sa jačim procentom slatke pavlake i time su kremastijeg i punijeg ukusa.

Kolači su šareni, živopisni, mnogo razmišljamo o teksturama i kreativni procesi traju do nekoliko mjeseci dok cijeli naš tim nije zadovoljan i tada ih puštamo u prodaju.

Naši korneti su domaći i pravimo ih sami od putera, jaja, brašna, šećera, mleka i vanile. U šarene kornete dodajemo veganske boje za kolače u prahu.Možda je gore navedeno već dovoljno dobro opisano da možete da steknete utisak o tome šta je zapravo Gram i šta možete da očekujete od njega. Ipak, očekivanja mogu biti varljiva i nije lako opisati ukoliko i sami ne probate.

Kod nas u Gramu je ponuda sezonska uz naše klasike koji su se od otvaranja pokazali kao miljenici naše publike; tako bi od sladoleda izdvojili voljeni kremasti pistać, našu vanilu na bazi žumanaca, omiljenu plazma nutellu, Tonka creme brullee sa malinama, sorbe Thailand koji je kombinacija 5 vrsta voća, sorbe od crne čokolade, za decu popularni Blue Oreo na bazi bele čokolade.

Od kolača su brzo postali popularni naš Cloud Cheesecake, extra čokoladni Crunch tart, Čoko Bubble, pečeni Cheesecake od pistaća, Frangipane tart sa malinama.

RECEPT

MOKA

LEŠNIK KOLAČIĆ

575 gr fino mljevenog prženog lješnjaka

150 gr krupno mljevenog prženog lješnjaka

450 gr šećera

845 gr jaja

225 gr omekšalog putera

180 gr bjelanaca

110 gr šećera

10 gr praška za pecivo

1 gr začina za medenjake

0.5 gr soli

- u cutteru pomiješati lješnjak brašno, so, cimet, prašak za pecivo, 450 gr šećera i jaja. Dodati puter i izmiksati dok nije glatko. U mikseru izmiksati šam od bjelanaca i šećera, umiješati u masu od lješnjaka zajedno sa krupno mljevenim lješnjacima.

Ispeći 2 velike kore.

LEŠNIK CRUNCH

150 gr šećera

2.5 gr pektina NH

125 gr putera

50 gr glukoze

10 gr vode

75 gr krupno mljevenih prženih lješnjaka, 0.5 gr soli

- zakuhati sve osim lješnjaka i soli, samo da provri, skloniti s vatre i ubaciti lješnjake i sol. Premazati preko silpata i ohladiti u frižideru prije pečenja. Peći na 180\*C.

MOUSSE OD BIJELE ČOKOLADE I KAVE

110 gr želatin mix

140 gr cijelih zrna kave

750 gr mlijeka

1270 gr bijele čokolade

1390 gr lupane pavlake

- uzavriti mlijeko sa zrnima kave, samo da jednom provri, staviti na stanu i ostaviti da se infuzira 1 SAT. Procijediti, ugrijati i preliti preko želatin mixa i bijele čokolade, emulzirati štapnim mikserom. Prohladiti masu na 30-35\*C i umiješati lupanu pavlaku, odmah filovati.

FILOVANJE:

Mousse, 1 komadić lješnjak crunch-a, mousse, 1 komadić lješnjak crunch-a, DULCE DE LECHE, ako treba još mousse-a i zatvoriti lješnjak kolačićem.

Gotov kolač prskati belom ili karamel čokoladom, kompresorom. Može i da se prelije glazurom od bele ili mlečne čokolade.