

Cofetăria Alex: amprenta este simplitatea în gust

■ Text: ing. Claudia POPA

În spatele fiecărui desert delicios și rafinat creat în cofetăria Alex se află o poveste de dedicare, muncă și inovație. Cofetarul **Ștefan Alexandru**, un adevărat maestru al artei dulciurilor, ne împărtășește parcursul său – de la primii pași în acest domeniu la anii de experiență care i-au modelat viziunea și până la dorința continuă de a aduce noutăți în universul cofetăriei. În acest interviu, descoperim pasiunea care a stat la baza acestei afaceri și povestea unei cofetării care îndulcește viețile clienților săi de ani de zile.

Revista Brutarul-Cofetarul: Cum a început aventura cofetăriei artizanale Alex? Ce v-a inspirat să porniți pe acest drum?

Ștefan Alexandru: Totul a luat contur în anii 2012-2013, când un gând s-a sădit în mintea mea: cum ar fi ca business-ul familiei să cuprindă și o zonă de patiserie complexă și să completeze zona de simigerie și restaurant pe care tatăl și mama le-au transformat într-un business etalon pentru Dâmbovița. Fiind în primul an de facultate, la Chimie Alimentară la UPB, București, am decis să fac un curs de formare, de cofetar-patiser. Astfel, în paralel cu facultatea la zi am urmat un curs de lungă durată și în același timp am făcut și practică inițial, la un hotel cu 5 stele, renumit din București.

Ajuns în practică, laboratorul hotelului lucra foarte puțină patiserie, însă asigurau și organizau multe evenimente, unde deserturile erau pe podium. Și de aici, călătoria a început. Am cerut stagii de practică în nenumărate locații din București, ulterior am deschis prima locație a Cofetăriei Alex, în Moreni, aceasta fiind o extensie a businessului Stejarul Mija creat de părinții mei.

Revista Brutarul-Cofetarul: Fiecare cofetar are o amprentă unică. Care este elementul distinctiv al prăjiturilor și torturilor dvs.?

Ș. A.: Ceea ce primează la deserturile noastre este inovația în diverse formulări (îmbinăm multe tehnici, sunt adeptul spiritului eclectic), folosirea unor cantități cât mai mici de zahăruri. Ca un rezumat, amprenta mea este „simplitatea în gust”. Iubesc să simt ingredientele, unul câte unul și iubesc ca ele să se completeze, într-o experiență, într-un moment.

Revista Brutarul-Cofetarul: Cum combinați rețetele tradiționale cu tendințele moderne în cofetărie?

Ș. A.: Produsele din meniul nostru îmbină variantele tradiționale, clasice și diverse formulări de prăjituri și torturi moderne, cu inserții și variate texturi. Formarea mea continuă și a echipei este un element esențial. Participăm continuu la masterclass-uri, discutăm și verificăm periodic ingrediente noi, tehnici de lucru diverse.



Revista Brutarul-Cofetarul: Care a fost cea mai mare provocare pe care ați întâmpinat-o până acum în acest domeniu și cum ați depășit-o?

Ș. A.: Una dintre cele mai provocatoare situații a fost adaptarea unor formulări la nivel de producție, constantă, respectiv standardizarea la nivelul la care visam eu inițial.

Revista Brutarul-Cofetarul: Știm că experiența la competiții este valoroasă, participând la multe competiții, inclusiv la GastroPan. Cum v-a influențat această experiență?

Ș. A.: Experiența competițională a fost definitorie în cristalizarea businessului. Participările la olimpiadele gastronomice mondiale, de la Luxemburg, Stuttgart, Rimini, concursurile GastroPan au contribuit la gândirea de perspectivă asupra întregului business, la perfectarea și inovarea produselor deja existente și la consolidarea imaginii și a echipei.

Revista Brutarul-Cofetarul: Ce tip de desert este cel mai apreciat de clienții dvs.? A existat vreodată o comandă mai neobișnuită care v-a surprins?

Ș. A.: Am fost surprinși de impactul noilor produse lansate: pralinele artizanale și patiseria gurmândă (produsele de viennoiserie cu unt). Ciocolateria introdusă după „valul Dubai” își pune amprenta cu multă rapiditate și este deja un segment pe care doresc să-l extind și să-l facem disponibil comunității locale și la nivel național. Am fost primii din Dâmbovița care au lansat acest segment de praline și tablete, iar feedback-urile ne-au împuternicit să ne formăm riguros, să folosim doar tipuri de ciocolate veritabile, de origine și să creăm gusturi inedite cu ciuperci trufe, frăguțe, yuzu sau măr verde cu nuci pecan.

Revista Brutarul-Cofetarul: Care sunt trendurile actuale în cofetărie și cum le integrați în creațiile voastre?

Ș. A.: Elementele de noutate se referă nu numai la formulări sănătoase ce vizează alegerea riguroasă a ingredientelor sau conținuturi reduse de

zahăruri, ci și introducerea unor ingrediente funcționale, de exemplu utilizarea în deserturi a unor fibre de tip prebiotic (bioceluloză) ce au impact direct asupra consumatorului. Un alt element de noutate este eficientizarea producției, prin tehnici moderne de păstrare și depozitarea a produselor finite (exemplu: congelarea prin șoc termic).

Revista Brutarul-Cofetarul: Cum vedeți evoluția cofetăriei în următorii ani? Aveți proiecte sau idei noi pe care doriți să le implementați?

Ș. A.: Proiectul în care sunt ancorat este reunirea patiseriei, cofetăriei, ciocolateriei și a gelateriei sub același acoperiș, într-o hală amenajată de la zero cu toate fluxurile optime. Aceste proiecte va fi situat paralel cu businessul mamă, Stejarul Mija, și este un rod al echipei pe care o formez cu fratele meu, Ștefan Cristian.

Revista Brutarul-Cofetarul: Ce sfat ați oferi unui pasionat de cofetărie care visează să își deschidă propria afacere în domeniu?

Ș. A.: Sugestia pe care o ofer cursanților mei (în acest timp sunt și trainer și predau de mai bine de 2 ani) este să-și asculte intuiția legată de domeniul unde vor să performeze în primul rând: cofetărie, patiserie, ciocolaterie, gelaterie etc. După care, să nu stea pironiți în câteva rețete... să-și pună amprenta pe orice formulare pe care le primesc și să le pună în practică cu iubire, simplitate și bucurie de a fi.

Țin să mulțumesc echipei revistei Brutarul-Cofetarul pentru deschidere, soției mele pentru susținerea permanentă, tatălui și mamei mele pentru viziunea de a transmite un business cu rezonanță în județul Dâmbovița, fratelui meu pentru echipa pe care o creăm zi de zi, echipei mele, doamnelor profesoare Isopencu Gabriela și Anicuța Stoica pentru sprijinul academic și tuturor persoanelor cu care am interacționat în acest domeniu dulce și sărat, de-a lungul anilor de studiu și formare.

Prin această ocazie, dorim mult succes cofetăriei Alex. ■

LOCATIE