

קונכיית המזל

טיפת מזל והרבה כישרון וקונכיית הובילו את אלינור אילין ואמנון ליפיץ הישר למדפי "דין אנד דה לוקה"

סיפורם של הטבחים אלינור אילין (29) ואמנון ליפיץ (28) הוא תמהיל של כישרון ומזל. חצי שנה אחרי שהקימו את הקונדיטוריה "שלקו", הם מייצרים כעת שלים (קונכיית ות בצק) ועוגיות למעדניות ולחברות קייטרינג, ובראשן המעדנייה היוקרתית "דין אנד דה לוקה".

"הקמנו את המאפייה עם אפס אמצעים", נזכרת אלינור. "כל פעם שנכנס כסף לעסק, קנינו עוד אביזרים, עוד תנור רים. כל המוצרים שלנו עשויים עבודת יד, ואנחנו מתפתחים לפי ההזמנות שנכנסות לעסק".

אלינור ואמנון עברו מקומות עבודה אחדים בניו יורק מיום סיום לימודיהם ב"פיטר קאמפ", ועד היווסדה של "שלקו". אמנון עשה את הסטאו' שלו ב"נובו", ורשם אפייה זודה קצרה ובלתי מוצלחת ב"מי ומי" המקומי. אלינור עשתה את הסטאו' ב"שנטרל", שם התאהבה סופית בעולם האפייה, וניסתה את מולה גם בביסטרו הברזילאי "קפה קולוניאל" ובבר הדליקטסים "דליקטס בר". מפגש מקרי עם הקונדיטורית פראן ג'ייקובס פתח לה את הדלת לעולם האפייה, אליו שאפה להגיע. ג'ייקובס, קונדיטורית ידועה ובעלת לקוחות ידועי שם בענף הקונדיטוריות, חלתה וביקשה להוריש את הירע שלה לקונדיטור צעיר ומוכשר.

סלסה של תירס קלוי בכלו קורן, בצק מלוח עם שומשום שחור במילוי טובה ששימי, בצק שוקולד ממולא בשוקולד גנש ורסברי, ובצק מתוק ממולא בקרם ברולה עם סוכר שרוף מעל. "אני כל הזמן לומדת, משפרת ומשנה", היא אומרת. "פיתחתי את הקונספט של "ביס אחד" לכל הסוגים של העוגיות שאנו מייצרים, מבראונים ועוגיות שוקולד ועד עוגיות שומשום ולימון קטנטנות".

החיבור עם "דין אנד דה לוקה" היה כמעט מידוי. אלינור הגיעה למעדנייה עמוסת חבילות, ובמעדניה התאהבו. "הם לקחו את כל מה שהצענו", היא מספרת בגאווה לא מוסתרת. "עשינו להם אריוות מיוחדות, ועכשיו אנחנו עוברים על פטיפורים מיוחדים לחגים". בסתיו, אגב, היו שם עוגיות בצורת עלים, שאלינור הכינה, ואם מישוה רוצה את השם שלו בקטן, כמובן, על עוגיה, הוא יוכל להזמין זאת ישירות מהמעדניה.

המחירים לא קטנים בכלל: \$19 ל-30 יחידות (ללא מילוי), \$13 ל-30 עוגיות בגודל ביס.

קרן אוהיון



היא מכרה את המאפייה שלה ל"סימפלי דיווין", חברת קייטרינג יוקרתית כשרה, שאלינור היתה קשורה אליה. בשלב מסוים, כש"סימפלי דיווין" סגרו את המאפייה, אלינור נשארה עם המאפים לבדה במערכת. היתה זו ההזדמנות לה חכתה. היא שיכנעה את אמנון להפוך מטבח לקונדיטור, פתחה את הרשימות והמתכונים של ג'ייקובס, והתחילה לעבוד במרץ.

"שלקו" מייצרים שלים קטנטנים שניתן למלא בכל מילוי העולה על הדעת, מתוק או מלוח. ה"של" רומה למאפה קיש, רק בגרסה קטנה הרבה יותר ממנו. בכלל, כל המוצרים של "שלקו" הם "בגודל ביס", כהגדרת היצרנים. "הם קטנים וחמודים כי אנשים אוהבים ומעדיפים לאכול דברים קטנים, שיותר נעים להחזיק אותם ביד, ואפשר לאכול כמה סוגים בכמה טעמים ולא פריט אחד חר גוני ובעל טעם אחיד", אומרת אלינור. ה"שלים" מוכרים ליש-ראלים בעיקר מאירועים משפחתיים, חתונות ובר מצוות, אך אלינור ואמנון התאימו אותם למנהטן. למשל, "שלים" בכל מיני צורות, ולא רק בצורה המסורתית העגולה, אלא גם משולשים ומרובעים. בנוסף לשני הטעמים הבסיסיים, בצק מתוק ובצק מלוח, שטעמם מזכיר קצת קרקר פריך ונימוח בפה, יש גם טעמים של בלו קורן, יילו קורן, שוקר לך, ובצקים עם תבלינים כמו טימין ורוזמרין. "אם לקוח יבקש של בטעם מסוים, אאפה לו את הטעם שהוא רוצה", אומרת אלינור. גם גויאבה, אני מקשה, "גם גויאבה", היא עונה.

את ה"שלים" ממלא הסועד, או מארחיו, במילויים מגוונים. "אין לזה סוף", אומרת אלינור כשהיא מתבקשת לפרט את המבחר. דוגמאות היא שולפת מהמותן, "גוואק" מולי בכלו קורן, סלט שרימפסים ביילו קורן, שוקולד גנש ופירות בשל מתוק, קרם ברולה ופנקוטה". התוצאה צבעורנית ומגרה. הטעמים המועדפים על אלינור עצמה הם