

limori – кондитерская, кафе и ресторан , Frankfurt

Японское искусство выпечки и немецкие технологии

Хлебобулочная промышленность переживает не самые лучшие времена. Тем не менее, существуют предприятия, которые действуют на рынке очень успешно. Одно из таких предприятий принадлежит Ацко Лимори. Эта уроженка Японии уже на протяжении десяти лет управляет кафе с рестораном и кондитерской в самом сердце старого Франкфурта. В этом заведении встречается японское и французское кондитерское и гастрономическое искусство, которое дополняют пекарные технологии из Арнштайна, так как в кондитерской каждый день работает печь MIWE condo с тремя подами.

В Германию госпожа Лимори приехала 30 лет назад, Токио она посчитала слишком большим и дорогим городом. В Германии она видела больше шансов для самореализации и руководила несколькими ресторанами суши. Помимо кондитерской во Франкфурте эта активная леди также управляет и рестораном суши в Париже. Кроме японского, она свободно говорит на

немецком, английском и французском языках. Тем не менее, образования кондитера, как мы его понимаем в Германии, у Ацко Лимори нет. «Нужно искать различные способы получить знания», – говорит она. Ее уверенный взгляд на витрину магазина свидетельствует о том, что она это умеет. Когда-то ей разрешили открыть это кафе только по особому разрешению и после сдачи специального экзамена. «Мне было несложно сдать экзамен», – говорит она сдержанно, но с определенной гордостью, на которую имеет полное право. Конечно же, у нее был целый багаж профессиональных знаний, полученных в Японии. «Мы работаем с самыми простыми, но высококачественными ингредиентами. Мы даже не используем химический разрыхлитель теста», – объясняет госпожа Лимори. Ее кондитерская обеспечивает работой шесть человек. Помимо типично японских деликатесов, заведение несет отпечаток влияния французской кондитерской традиции, но все сотрудники являются японцами. «Это связано с нашим менталитетом», – поясняет Ацко Лимори. В Германии ей сначала пришлось учиться тому, что велосипеды на улице нужно →



Магазин limori выглядит не совсем привычно. Но уже презентация товаров на прилавке указывает на высокое качество предлагаемой продукции.



Японско-французское искусство выпечки встречается с высокими технологиями из Арнштайна. В печи MIWE condo выпекаются, в том числе хлеб и багеты.

запирать на замок. «В Японии никто никогда не украдет велосипед, так как все боятся потерять лицо, если их поймают», – говорит она. Именно честность и надежность ожидает и получает она от своих сотрудников.

Возможной причиной такого менталитета она считает островное расположение Японии. Она видит преимущество в том, что такая философия положительно влияет на заботу о качестве. «Клиент может уважать только самое высокое качество. Такое качество – наша цель в Германии». Очевидно, это и является главной причиной, почему предприятие госпожи Лимори имеет такой успех.

Конечно, нельзя списать популярность этого заведения только на хорошее расположение в центре старого Франкфурта. В кафе limori приходят как японские туристы и бизнесмены из Европы, так и местные жители всех возрастных групп. Магазин и кафе расположены на первом этаже. Не сразу заметно, что здесь доминирует японская культура выпечки, но что сразу бросается в глаза при взгляде на прилавок – визуальная идеальная презентация товаров.

Здесь можно увидеть самые разные пирожные с кремом и сливками, разноцветные макарены, целый ряд французских булочек и, конечно же, французские багеты. У задней стенки установлена обычная кухонная плита. Ацко Лимори объясняет: «Эта печь работает только с верхним нагревом,



Много ручной работы, собственные рецепты и любовь к высокому качеству – отличительные черты пекарного предприятия limori.

что позволяет оптимально выпекать слой за слоем для песочного торта баумкухен на противне». Один слой выпекается две минуты, после чего намазывается и отправляется в печь следующий из 15 слоев. По окончании выпечки и охлаждения песочный торт нарезается на кусочки и покрывается белой глазурью.

Тем не менее, основной объем изделий выпекается в пекарном зале, располагающемся в подвальном помещении заднего флигеля, но все равно достаточно просторном и светлом. Здесь имеется несколько небольших магазинных печей с циркуляцией воздуха, которые используются для выпечки макаренов и разных видов песочного печенья. Абсолютно осознанно госпожа Лимори решила дополнительно приобрести еще одну этажную печь MIWE condo с тремя поддонами и каменными плитами.

«Сразу после открытия кафе мы приобрели использованную печь MIWE, которую сейчас хотим заменить», – рассказывает о своих планах предприниматель. Старая хлебопекарная печь MIWE убедила ее равномерностью выпечки и высоким качеством исполнения. В этом пункте философия MIWE, всегда стремящаяся к самому высокому качеству, близка к японскому менталитету.

В MIWE condo в основном выпекаются багеты, хлеб и бисквитные коржи, для которых используется французская мука. Японские кондитеры совсем



Багеты изготавливаются из французской муки и самостоятельно выращенных дрожжей. Выпечка осуществляется в MIWE condo.

не используют хлебопекарные дрожжи в том виде, в котором они нам знакомы. Вместо этого применяются натуральные дрожжи на базе изюма или риса. Требуется несколько дней, чтобы такие дрожжи можно было добавить в тесто. Такие же трудоемкие процессы требуются и при приготовлении бисквитной массы, в которую не добавляется химический разрыхлитель теста. Для хлеба используется самостоятельно приготовленное тесто на закваске.

Техническое оборудование тоже ограничивается самым основным. Помимо хлебопекарных печей, пекарный цех оборудован несколькими планетарными мешалками и небольшой настольной машиной для раскатки теста. Это указывает на то, что в основе всех выставленных в витрине



Ассортимент хлеба в основном состоит из разных булочек с высоким содержанием пшеничной муки.

магазина лакомств прежде всего лежит ручная работа и профессиональный опыт.

Такая высокая степень ручного приготовления дополнительно усиливается «правильной» выпечкой. «Мы тщательно выбираем изделия, которые выпекаются в хлебопекарной этажной печи», – описывает свою философию госпожа Лимори. Для этого замечательно подходит печь MIWE condo!

Каждым подом можно управлять по отдельности. Возможна абсолютно точная настройка верхнего и нижнего нагрева. Электрические нагревательные стержни из высококачественной стали паронепроницаемо интегрированы в →



Ацко Лимори уже почти 30 лет живет в Германии. Она объединяет японские, французские и немецкие традиции выпечки.



Оригинальная выпечка госпожи Лимори уже давно сделала многих ее клиентов постоянными.



Визуальное удовольствие на примере пирожных со сливками.

боковые стенки, в дно и даже в потолок выпечной камеры. Каждый под имеет отдельный мощный пароувлажнитель с собственным нагревом. Кроме того, благодаря каменным плитам хлеб, выпекаемый в MIWE condo, имеет право называться хлебом из каменной печи. «Для нас это очень важные критерии приобретения», – рассказывает Ацко Лимори.

Управление тремя подами MIWE condo в пекарном зале limori осуществляется посредством систем управления с жестко-заданными программами. Они позволяют очень просто сохранять необходимые параметры, такие как продолжительность выпечки, характеристики верхнего и нижнего обогрева, тяги и пароувлажнения для максимально 100 различных выпекаемых изделий. Каждая программа выпечки может подразделяться на пять или менее циклов. Также легко печь можно управлять и вручную, если, например, при остающейся неизменной температуре требуется выпечка «на глаз».

Хотя пекарный зал достаточно большой и имеет высокие потолки, герметичность печей все равно остается неоспоримым преимуществом для снижения расхода энергии и улучшения климата в помещении. Такая герметичность обеспечивается хорошей внешней изоляцией каждой пекарной камеры и дверью пода. «Разница чувствуется сразу», – замечает госпожа Лимори, сравнивая со старой моделью. Это стало возможным благодаря новому уплотнению двери. Дополнительным преимуществом является то, что стекла дверей



В ассортименте в обязательном порядке присутствуют изделия из безе.

подов очень легко чистятся.

Именно в кондитерском деле стеклянные двери печей очень нужны, так как выпечка часто осуществляется «на глаз». Благодаря стеклянной двери сотрудникам больше не требуется постоянно открывать и снова закрывать дверь, чтобы проследить за ходом выпечки. Тем не менее, на стекло легко налипает грязь.

Именно поэтому MIWE condo предлагает возможность очищать внутреннюю сторону двери без необходимости полного демонтажа стекла. Всего несколько несложных действий (не требующих использования инструментов) позволяют очистить стекло прямо на печи.

Чистота в пекарном зале и на складе сразу бросается в глаза. Возможно, это тоже японская добродетель, ведь чистота является основой высокого качества?

Кто хочет узнать ответ на этот вопрос, может записаться на курсы выпечки у самой Ацко Лимори. В определенные даты эти курсы можно зарезервировать по цене 50 евро за человека. Обучение происходит в ресторане, расположенном на втором этаже здания. Ресторан выдержан в типично японском стиле, но тоже имеет интегрированную кухонную секцию, потому что здесь проходят не только курсы выпечки, но и уроки кулинарии.

Как правило, все курсы забронированы уже на несколько недель вперед. В этой сфере для госпожи Лимори на первом месте также стоит качество, а не количество. Во время занимательных курсов у нее появляется возможность рассказать о философии высокого качества, повсеместно распространенной на ее родине, в Японии. А в это время двумя этажами ниже MIWE condo продолжает выпекать хлебобулочные изделия – так выглядит идеальная гармония японского ноу-хау и немецких технологий.

Пекарня Iimori – кондитерская, кафе и ресторан

Владелец: Ацко Лимори
Braubachstraße 24
60311 Frankfurt (Германия)

Количество филиалов: 1

Количество сотрудников:

Пекарня: 6

Магазин/кафе: 4

Ресторан: 2

Кухня: 2