

## Upoznajte mladog francuskog slastičarskog šefa koji u Magnoliji radi čuda od kolača

*Magnolia, Zagrepčanima omiljeno mjesto za uživanje u slasticama, ispijanju kava i poslijepodnevnih koktela, u svojim je slatkim vitrinama napravila mjesta za fine delicije francuske slastičarske škole. Magnolijinom se timu izvrsnih slastičara pridružio mladi francuski slastičar i čokolatijer Emilien Geslin*

Emilien Geslin, mlada francuska zvijezda Magnolijina slastičarskog tima, dolazi iz Châteaubrianta na sjeverozapadu Francuske i školovani je *pâtissier* i *chocolatier*. Iskustvo kreiranja vrhunskih slastica stjecao je u Francuskoj, ali i diljem svijeta - u Londonu, Barceloni i Palma de Mallorci. U Zagreb je stigao *pour l'amour*, a u društveni život zagrebačke publike, koji Magnoliju biraju zbog savršenih kolača i divnog interijera, donio fini spoj visokog slastičarstva i francuskog chica.

### Dizajnerske torte

Magnolia je u sedam godina postojanja postala prepoznatljiva po vrhunskim slasticama, personaliziranoj usluzi te vjernoj klijenteli. Suvremene izvedbe recepata koje nam je na ovim prostorima ostavilo u nasljeđe austrougarsko slastičarstvo poput slavnihi torti Doboš i kraljevske Esterhazy, tradicionalni hrvatski sitni kolači, omiljeni cupcakesi, moderne monoporcijske kreacije - sve to Magnolijin uhodani tim mladih profesionalaca proizvodi od namirnica najviše kvalitete.

Osim toga, Magnolia je poznata i kao slatka tajna svakog događanja koje zahtijeva prekrasno dizajniranu, ali i ukusnu tortu. Magnolia torte i slastice dizajnirane su i skulpturirane baš kao umjetnička djela i idealne su za svečanosti poput vjenčanja, prijema, poslovnih događanja, obiteljskih proslava ili dječjih rođendana. Ove su čarobne torte uvijek potpuno personalizirane i unikatne kako bi svaki slavljenik i svaka proslava dobili slatki zalogaj po svojoj mjeri.

### U potrazi za okusom

Magnolia u Zagrebu ima tri divno uređene slastičarnice, jednu na mondenoj lokaciji u centru grada, u Gundulićevoj, jednu u zagrebačkoj poslovnoj zoni u Radničkoj i treću,

od koje je sve počelo, u mirnom dijelu Trešnjevke, u Trakošćanskoj. Ambiciozni planovi rezultirali su suradnjom s međunarodnim investitorom koji je poželio biti dio uspješne Magnolia priče, predviđaju daljnje širenje na druga tržišta, a svoja vrata uskoro otvara i četvrta Magnolia, u zapadnom dijelu grada, kojoj obzirom na lokaciju i okruženje predviđamo uspjeh njenih prethodnica.

"Vrhunsko slastičarstvo je užitek za nepce i oko, ali i jako precizna profesija koja podrazumijeva savršeno vladanje tehnikama. Zato smo mi proširili svoju ponudu slasticama francuske škole i u svakodnevni rad uveli neke nove slastičarske tehnike. Dolaskom Emiliena, Magnolia je dodatno procvatila novom kvalitetom. Sada razmišljamo o daljnjem širenju.", rekla je Jasmina Bagarić, vlasnica slastičarnice Magnolia.

### ***Emilien Geslin***

Poduzetnički je duh Jasminu i njezinu majku Rosandu prije sedam godina odveo u fino slastičarstvo koje susreće dizajn i u tom su vremenu osvojile srca i nepca brojnih Zagrepčana čije su proslave učinili boljima, ljepšima i ukusnijima. Magnolia, kulturno zagrebačko mjesto za slatke trenutke, kave s prijateljicama i uživanje u savršenom interijeru, donosi nam slatki duh Pariza, bez da igdje otputujemo.

***Rosanda i Jasmina, majka i kći koje stoje iza uspješne slastičarnice Magnolia***