

Menu



Baguette con marmellata, crema alla nocciola
o miele
Croissant con marmellata e crema alla
nocciola
Pan au chocolat
The, cioccolata calda, succo d'arancia

LEGGI E APPROFONDISCI CON L'INSEGNANTE

Nel XIX secolo nasce la vera e propria colazione, "le petit déjeuner"
In Francia la colazione è un rito intoccabile!
Si parte con la regina della tavola, la baguette, che può essere calda o
fredda, tostata o al naturale arricchita da marmellata, cioccolato, o
miele. Tra queste bontà ricordiamo con piacere i croissant, brioche di
sfoglia dalla forma a mezza luna rigorosamente vuoti da farcire con la
marmellata; il pain au chocolat, un meraviglioso connubio fra il soffice
pane e la golosità della cioccolata. A queste delizie solitamente si
accompagna una spremuta di arancia e una bevanda calda: tè, caffè o
cioccolata calda. "le petit déjeuner" è concedersi dei momenti di puro
piacere lasciandosi viziare e gustando quanto di più buono e goloso la
gastronomia e la pasticceria francese ha da offrire.

Le petit déjeuner

