

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

