



Boulangerie Le Caveau

1. skutečná francouzská pekárna v ČR

Tradiční recepty - francouzská mouka - francouzské stroje

Náměstí Jiřího z Poděbrad 9, Praha 3 Vinohrady

Telefon: 775 164 081 boulangerie@broz-d.cz

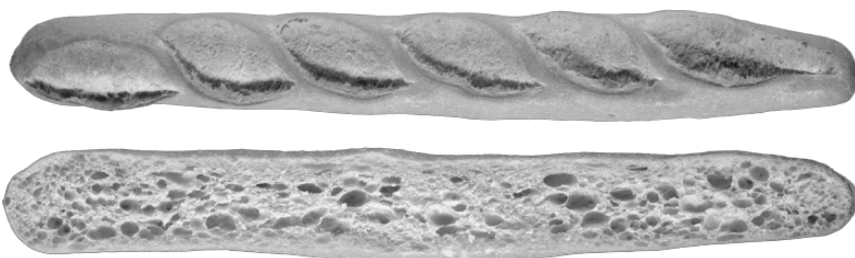
Otevřeno: Pondělí-Pátek 7,30-22,30 Sobota 8,30-22,30 Neděle 14-20,30

Když jsme po deseti letech dovozu vín a všelijakých dobrot z Francie, začali koketovat s možností otevřít první opravdovou francouzskou pekárnu v Česku, náš kmenový vinař Lamblin nás seznámil s jedním z nejlepších burgundských pekařů - cukrářů, panem Ericem Roy (www.eric-roy.fr).

Svůj provoz plný vůní a tehdy pro nás neznámých strojů, ochotně předvedl a při společném obědě doporučil mlynáře, který připravuje, pátou generací, ve svém rodinném mlýně, směsi na pečení. Pan Danrée (www.moulinsdevincelottes.com) nám udělal dlouhou prohlídku několikapatrového mlýna a podaroval nás „vzorky“, tj. čtyřmi 25 kilovými pytli mouky a ještě nás pohostil vlastnoručně upečeným pečivem. Mlynář je ve Francii tvůrce receptů, protože je u zrodu suroviny, jejíž vlastnosti zná nejlépe do všech detailů. U pana Roy v Auxerre jsme absolvovali týdenní stáž, kde jsme postupně pronikali do tajů umění francouzského pečení.

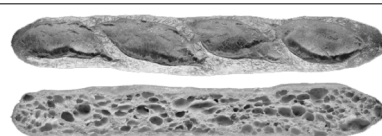
Těž výrobce pecí Bongard byl nadšen unikátní možností konečně uvést do provozu první kompletní celek francouzské pekárny v Čechách (www.bongard.fr).

V naší Boulangerie několikrát denně pečeme klasické francouzské bagety všech typů a tradiční francouzské sladké pečivo (croissant, pain au raisin, pain au chocolat).



BAGUETTE française 29Kč

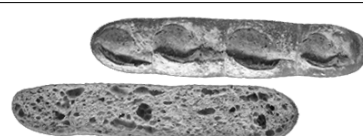
200g, Klasická francouzská bageta - Tenčí kůrka, zlatavá barva, měkký střed s velkými bublinami



GURMÁN / Légende Gourmande

200g, Rustikální bageta - křupavá s lehce pomoučenou kůrkou, zlatavý a vláčný střed s velkými bublinami

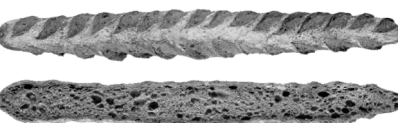
34Kč



CHAMPION / Graine de Champion

210g, Křupavá bageta s pšeničnými klíčky a 6 druhů semínek - slunečnice, lněné semínko tmavé a světlé, mák, proso, sezam

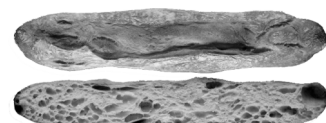
42Kč



CEREÁLNÍ / Baguette aux céréales

225g, Tmavá bageta - křupavá kůrka, karamelové aroma, vnitřek hnědý s praženými semínky

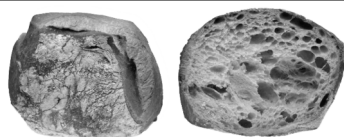
44Kč



CHABLIS / Terroir d'Yonnee

210g, Rustikální bageta z pšenice pěstované v okolí města Chablis. Křupavá s velkými bublinami

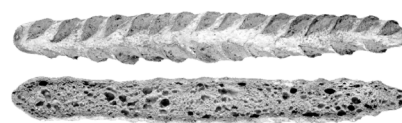
38Kč



RUSTIKÁLNÍ CHLÉB / La Celliote

280g, Rustikální chléb s velkými bublinami. Ideální k sýru, uzeninám, nebo s olivovým olejem

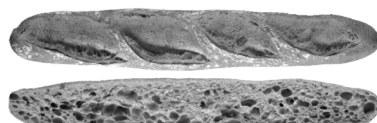
46Kč



ŠPALDA / Epeautre Antique

210g, Bageta ze špaldové mouky s pšeničnými špaldovými vločkami a zrníčky

44Kč



SLUNEČNICE / Pain au Tournesol

210g, Kombinace pšeničné mouky a slunečnicových semínek

42Kč



SEZAMOVÝ CHLÉB

/ Croustain pain

210g, Křupavá bageta se sezamem

32Kč

