La colazione da seguire è da Egalité a Milano

colazionando-francesi-4-0ad86ca1

Allure francese e location strategica nell’emergente via Melzo, Égalité nasce nel 2018 per volere di tre soci: l’architetto e imprenditore Tiziano Vudafieri, la manager della moda Catherine Vautrin e il Maître Boulanger francese Thierry Loy. Ed entra subito nelle grazie degli esigenti quanto volubili milanesi. Fin dal nome la proposta è chiara. Oggi nel laboratorio a vista lavorano tre Boulanger e un pasticciere.

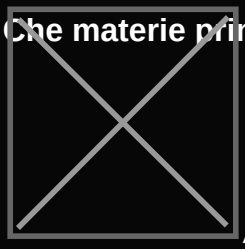
La vostra colazione ideale?
Una planche composta da tartine baguette miste (ogni giorno sforniamo sette diversi tipi di baguette), burro salato e marmellate biologiche provenienti dal Calvados in Normandia.

Il caffè come deve essere?



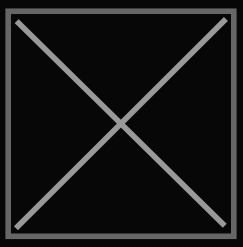
Égalité vuole favorire l’incontro tra diverse prelibatezze della cultura gastronomica italiana e francese. Per questo abbiamo scelto il caffè italiano – cremoso e ricco di aromi – della Torrefazione Giamaica di Gianni Frasi.

Che materie prime utilizzate?



Antiche varietà di grano e di farine provenienti da un mulino centenario, la Minoterie du Trièves, nelle Alpi francesi. La qualità delle farine (tutte da agricoltura responsabile o biologica) è frutto dell’impegno e della passione di una intera piccola filiera, tracciabile dal grano coltivato al prodotto finito.

Il vostro cornetto più venduto?

Il croissant è sicuramente tra i prodotti più richiesti. Lo abbiamo in due versioni:

tradition, pasta sfoglia al burro fine di Bretagna, ed Égalité, pasta sfoglia al burro di Charentes Poitou. Molto richiesto è anche Le Pain au Chocolat, un grande classico francese. Tutte le nostre specialità sono a base di pasta sfoglia, frolla e briochée.

E il vostro prodotto del cuore?
Difficile scegliere… tra i nostri prodotti più caratteristici c'è il Kouign-Amann (vedi ricetta).

Chi sono i vostri clienti?

Accogliamo fasce molto differenti di pubblico: professionisti che si ritrovano per

lavorare o per meeting, ragazzi, studenti e famiglie. In generale la boulangerie vuole essere un punto di riferimento dalla mattina alla sera, il luogo dove recarsi per una colazione di lavoro, un pasto in compagnia, una merenda dopo la scuola, un aperitivo al termine della giornata.

Come comunicate la vostra proposta?

La prima colazione non è solo l'inizio della giornata ma anche il momento nel quale il

profumo del pane si diffonde in boulangerie e tutti i prodotti si presentano al pubblico caldi e fragranti. È spesso il centro del racconto che facciamo, sia sui social network sia verso i media.

RICETTA KOUIGN-AMANN

È una specialità che in lingua bretone significa "pane dolce di burro". La tradizione fa

risalire la sua origine al 1860 nella cittadina di Douarnenez. Dolce gustoso e ricco, è morbido

all’interno, dorato all’esterno e con una crosta caramellata sui bordi, perfetto per la prima colazione o una merenda.

INGREDIENTI

200 grammi di pasta di pane
200 grammi di zucchero
200 grammi di burro

PREPARAZIONE

Stendere la pasta di pane con l’aiuto di un matterello a creare una forma rettangolare dello spessore di circa 1 cm. Spalmare il burro demi-sel sulla pasta e cospargere con lo zucchero, lasciando intorno un bordo di circa 3 cm. Ripiegare la pasta del kouign-amann in 3 sulla lunghezza e di nuovo in 3 sulla larghezza, come a formare una sfoglia, con l’obiettivo di intrappolare bene il burro e lo zucchero dentro l’impasto. Saldare bene i bordi in modo che il burro non esca. Con il matterello, stendere l’impasto facendo attenzione che il burro non esca. Piegare nuovamente la pasta in 3 sulla lunghezza e sulla larghezza. Mettere l’impasto in uno stampo imburrato e lasciare riposare una buona mezz’ora coprendo con un panno. Preriscaldare il forno a 210 °C, cuocere per circa 35 minuti fino a ottenere un leggero color caramello. Una volta cotto, togliere dal forno e lasciare riposare per 10 minuti prima di servire.

Con la boulangerie sbarca in Italia la colazione alla francese