



04
maj 2015

Canelés de Bordeaux - vårförälskelse

Skribent: **Monika Österheim**

Sophies Canelé smygöppnar i juni 2015 på St. Eriksgatan 81 i Stockholm.

På våren är det lätt att bli förälskad. Man kan inte planera för sånt, inte förbereda sig. Plötsligt bara händer det.

Mig drabbade det på Café Pascal i Vasastan. Jag står vid kassan och ser den! En liten brun minikaka, kanske 5 cm hög. Vad är det? Jag har aldrig sett en sådan förut.

Jaha, heter den canelé - Canelé de Bordeaux. Måste jag testa.

Jag vet mycket om fransk mat som jag älskar liksom deras bröd, bakverk och vin. Jag har ätit det mesta under många resor till Frankrike men aldrig en canelé. Helt obegripligt. Trodde jag hade koll.

Oh là là! Den lilla godsaken är ljuvlig. Jag blir förälskad redan när jag känner doften - Grand Marnier, en svag doft av söt apelsin (finns även i andra smaker). Utsidan på kakan är lite hård och seg, inuti är den mjuk och saftig. Ja, hur kan man beskriva lilla underverket? Vet inte. Den liknar ingenting annat och smakar inte heller som något jag tidigare smakat.

Jag blev kär och det håller i sig. Jag drömmer om den lilla söta och tänker på den alltför ofta.

Sophie Maillard heter den charmiga fransyskan från Bordeaux bakom underverken och hennes företag heter Sophies Canelé. Jag och Sophie tog en kopp kaffe i fredags och

pratade om framtiden och hennes café & bageri som just nu genomgår en stor omvandling inför smygöppningen i juni (2015). Det ligger på St Eriksgatan 81 i Vasastan (Stockholm).

Sophie berättar att hon i caféet vill sammanföra två kulturer, den skandinaviska och den franska - ett café gourmand. Lika känt som Frankrike är för sina delikata små bakverk (macarons, canelés, eclairs) är vår svenska fikaträdion #swedishfika som blivit ett världskänt begrepp. Att blanda dessa två kulturer är ett spännande koncept.

Även när det gäller bageriets råvaror väljer Sophie det bästa från två länder. Hon vill till exempel använda franskt smör till vissa produkter men väljer mjöl från Sverige som enligt henne inte innehåller tillsatser som många gånger det franska.

Förutom de självklara Caneléerna (min försvenskning av Canelés) kommer vi att kunna köpa klassiska godsaker som baguette och croissant och andra bakverk. Så småningom kommer det även att finnas en enkel Plat du jour (dagens rätt) som serveras under lunchen.

Bara nu att vänta och längta!

Sophie bakar sina caneléer traditionellt i vackra kopparformar. Läs mer på hennes hemsida och där kan man också beställa kakorna i hennes nätbutik. Den andra lilla franska godbiten ni ser i bildspelet ovan, är en mjuk kaka i olika smaker, i detta fallet med mandel och pistage - Financiers pistache. Supergod även den.

Note: Café Pascal säljer inte längre Sophies kakor.