



20
jul 2015

Sophies Canelé

Skribent: **Monika Österheim**

Nu har Sophies Canelé öppnat, ett nytt café och bageri på St Eriksgatan 81, vid St Eriksplan, Stockholm.

I maj berättade jag om den underbara lilla franska kakan Canelé och Sophie Maillard. Jag träffade då Sophie över en kopp kaffe och ville höra hur arbetet med caféet fortskred. Sophie var mitt uppe i ombyggnaden av lokalen men hoppades kunna smygöppna under sommaren.

Nu i veckan har hon alltså fyllt plåtarna med bröd och bullar, croissanter, rader med caneléer och äntligen öppnat sina dörrar.

Jag hälsade på i fredags och blev sugen på en Croissant Croque Monsieur. Smakerna tog mig raka vägen till Frankrike. Sååå gott. Med mig hem hade jag såklart en fin liten ask med 6 caneléer som smakade bra efter kvällens familjemiddag.

Lokalen lämnar än så länge mer att önska när det gäller akustik och mysfaktor men det kommer med all säkerhet efter hand när allt faller på plats.

Bageriet är hjärtligt välkommet. Jag är så evinnerligt trött på att bara hitta surdegsbröd i bagerierna och går gärna några extra kvarter till helgen för att köpa nybakade smöriga croissanter och härliga baguetter. Jag hoppas att Sophie även kommer att baka briochebröd, vilket jag inte hittat i stan (jo, Gateaux har ibland - tyvärr inte de dagar jag velat ha). Brioche smakar bland annat fantastiskt bra till gåslever och toast Skagen.

Bli inte ledsna nu att ni inte kan köpa caneléer för att ni inte bor i Stockholm. Man kan köpa Sophies caneléer här på nätet.

PS. På bilden ser ni att caneléerna har små bedårande pärlor. Jag förstod inte först varför Sophie lagt en trist sockerkula på kakorna. Jag borde vetat bättre. Det var ingen sockerkula utan en 5 mm stor chokladpralin som till och med krasade lite. Oh là là, fransk elegans hela vägen.