

LE CRUFFIN DES ROIS



La boulangerie pâtisserie The French Bastards et Quentin Lechat, Chef Pâtissier du Palace Le Royal Monceau – Raffles Paris s'associent à l'occasion de l'Épiphanie.

Cette année les Rois seront très gourmands et se régaleront avec un Cruffin XXL, fruit du travail en co-création des chefs pâtissiers Julien Abourmad et Quentin Lechat.

Le Cruffin, création hybride entre le croissant et le muffin incontournable de TFB, est revisité à grands coups de frangipane à la pâte à tartiner choco-noisette, de ganache chocolat et d'un terrible insert à la pâte à tartiner.

Le tout est enroulé d'un feuilletage chocolaté extrêmement croustillant au beurre AOP d'Isigny-Sainte-Mère.

LE CRUFFIN DES ROIS

Les deux chefs n'en sont pas à leurs premiers tours de spatule ensemble, puisque depuis 2020 les viennoiseries The French Bastards sont à la carte du gargantuesque petit déjeuner du Royal Monceau – Raffles Paris.

On peut notamment y retrouver le Cruffin à la vanille de Madagascar, élaboré à quatre mains par les deux chefs.

Informations pratiques :

Disponible les week-ends du 8 et 15 janvier 2023 dans les trois boutiques parisiennes The French Bastards et en click and collect.

Disponible au Brunch Royal du Royal Monceau – Raffles Paris les dimanches 9 et 16 janvier 2023.

Prix : 60€ le Cruffin des Rois / 10-12 personnes





(



1

2

