

## Trucs et astuces: tips!

In onze producten zitten geen broodvetten, broodverbetersaars of conserveermiddelen. Om onze producten zo goed mogelijk te bewaren geven we hier enkele tips:

**Broden** - Al ons brood kan worden ingevroren. Voor het invriezen van baguettes hebben wij speciale zakken. Een ingevroren brood haalt u ongeveer 1,5 uur voor gebruik weer uit de vriezer. Eenmaal ontdooid kunt u het brood eventueel nog even in de oven leggen, maar dit hoeft niet.



**Baguettes** - Laat baguettes nooit lang in een plastic draagtas zitten (tenzij u ze wilt invriezen), want door het plastic wordt de korst zacht. Voor andere broden met een knapperige korst geldt hetzelfde.

**Croissants** - Croissants en andere bladerdeegproducten kunt u het beste in het papieren zakje bewaren op kamertemperatuur. De volgende dag kunt u ze even opwarmen in de oven. U kunt ze ook invriezen in een plastic zakje.



**Gebak** - Bewaar gebak altijd in de koelkast. Gebak met (rode) vruchten kunt u beter niet te lang bewaren, omdat de vruchten vocht afgeven waardoor het deeg minder knapperig wordt. Macarons zijn het lekkerst op kamertemperatuur.

## Madeleines en andere zachte cakejes

Zachte cakejes zoals madeleines bewaart u het beste in een plastic zakje, of in een afgesloten koektrommel.



**Ouvert**  
maandag t/m zaterdag van 07:00 - 19:00 uur

*Le Fournil de Sébastien -  
ambachtelijke Franse Bakker*

*Ouvert maandag t/m zaterdag 07:00 - 19:00 uur*



### *Le Fournil de Sébastien Amsterdam*

Olympiaplein 119  
1077 CW Amsterdam  
Tel. 020 - 6724211



### *Le Fournil de Sébastien Hilversum*

Gijsbrecht van Amstelstraat 131  
1214 AW Hilversum  
Tel. 035 - 6210602



[www.lefournil.nl](http://www.lefournil.nl)





*Al mijn producten maak ik van A tot Z zelf*

**Sébastien:** Al mijn producten maak ik van A tot Z zelf. Ik gebruik geen mixen of halffabricaten. Daar ben ik trots op, en dat wil ik ook laten zien. Daarom kun je vanuit de winkel in de productieruimte kijken. Ik gebruik geen kunstmatige toevoegingen (broodvet, conserveermiddel, broodverbeteraar), en al het brood is gemaakt met vloeibaar desem. Door het lange rijsp proces en het bakken in een steenvloeroven, krijgt het brood een zachte aromatische binnenkant en een knapperige korst.

**Desem.** Ik maak zelf mijn desem. Het zorgt voor een goede houdbaarheid, en een heerlijk aroma. Desem is een weldaad voor de darmen: het breekt fyfaten uit de voeding af, waardoor de darmen meer mineralen kunnen opnemen. Al mijn broden zijn met dit desem gemaakt. Helaas is 'desembrood' geen beschermd term. Ook als er maar een klein beetje inzit mag brood al desembrood worden genoemd. **Mijn broden zijn 100% desembroden!**



**Meel.** Het meel dat ik gebruik is 'puur': ongecorrigeerd en niet 'verbeterd'. Op veel van het hedendaagse tarwe zijn verbeteringen toegepast, met als doel meer resistentie en rendement. Nadeel is dat darmen vaak moeite hebben met het verteren ervan.



Daarom gebruik ik alleen pure Franse melen, zoals 'tradition française' meel. Dit meel voldoet aan strikte eisen: er mogen geen kunstmatige toevoegingen in meel of eindproduct zitten, er mag geen gebruik worden gemaakt van invriezing, en de enige ingrediënten die gebruikt mogen worden naast dit meel

zijn water, zout en zuurdesem. De baguette 'tradition' is een lastig product om te maken: met weinig ingrediënten een product maken dat knapperig van buiten is, zacht en aromatisch van binnen... Dat bereik je alleen met jarenlange ervaring en toewijding. Ook heel speciaal: de Tourte, een halfvolkoren landbrood. Gemaakt van meel dat op molenstenen is gemalen.

**Resultaat:** een knapperige korst, en een kruim dat smelt op de tong. Onlangs werd dit brood verkozen tot lekkerste 'omfietsbrood' (NRC).



*Mijn bakkerij is zichtbaar vanuit de straat en vanuit de winkel*

**Spelt.** Spelt is een 'oergraan': het heeft nooit wijzigingen ondergaan. Gluten in speltmeel hebben een andere samenstelling dan tarwegluten. Daarom is spelt lichter verteerbaar dan tarwe, en wordt goed verdragen door mensen met gevoelige darmen. De term speltbrood is niet beschermd, dus ook als er maar een paar procent speltmeel inzit mag een brood al speltbrood worden genoemd. **Ik gebruik 100% wit speltmeel voor mijn speltbrood.**



## *De personen achter Le Fournil de Sébastien*

**Even voorstellen:** Sébastien Roturier, Fransman en ambachtelijke bakker, en Susan, zijn Nederlandse vrouw. Van 1996 tot 2007 runden zij samen de bakkerij van Sébastiens familie, in de Vendée (West-Frankrijk). In 2007 openden zij hun winkel in Amsterdam, in 2008 de vestiging in Hilversum.

Sébastien & Susan Roturier



**Rogge.** Rogge bevat minder gluten dan tarwe. Roggebrood is rijk aan vezels en zeer smaakvol. Van nature is het vochtig en vrij zwaar. Daarom wordt het vaak gemengd met tarwe om het lichter te maken. Niet bij mij! **Ik gebruik 100% roggemeel voor mijn roggebroden.**

Naast baguettes en vele 'pains spéciaux' maken we belegde broodjes met wisselend garnituur. En geen Franse bakker zonder alle denkbare 'viennoiseries': croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes, etc. etc. Ons assortiment bestaat verder uit vruchtentaarten, chocolade macarons, madeleine cakejes en nog veel meer. Uit de Vendée heb ik twee specialiteiten meegenomen: Brioche, een zacht zoet brood dat ik graag eet met warme chocolademelk. En Préfou, een knoflookbrood dat thuis warm bij een aperitiefje wordt geserveerd. Voor Driekoningen, in januari, maak ik altijd de traditionele Galette des Rois, waarin een porcelainen figuurtje verstopt zit.

