

Spojení croissantu s muffinem, to je cruffin

19.04.2023

Rostlinná pekárna Krafin mívá na trzích na náměstí Jiřího z Poděbrad pravidelně svůj stánek. Jak vznikla, líčí za celý svůj tým Jiří Lády.



Pekárnu jsem otevřel spolu s Petrem Sedláčkem a Eliškou Štíchovou, která je hlavou a duší podniku. V době, kdy jsme se potkali, se už několik let věnovala pečení, takže nápad na rostlinnou pekárnu vznikl celkem rychle. Pak následovalo přibližně šest měsíců, než náš projekt získal reálnější obrysy. Eliška zatím absolvovala stáž v Amsterdamu, kde je tenhle druh pečiva velmi populární, a tak jsme se to rozhodli zkusit i tady. Pekárnu jsme nakonec otevřeli na pomezí Vinohrad a Vršovic a pojmenovali ji Krafin. Co to znamená? Že vyrábíme croissantové těsto ve formě muffinu a tomu pak říkáme česky krafin.

Máme různé náplně, například čokoládovou, z černého rybízu, lískooříškovou, pistáciovou, karamelovou nebo panna cotta. Vedle cruffinů pečeme taky klasické croissanty, čokorolky, bezlepkové tartaletky nebo třeba danish pastry, což je nadýchané těsto s vanilkovým krémem a sezónním ovocem. Nabízíme i slané pečivo, například dýňové nebo špenátové košíčky. Všechny výrobky jsou veganské.

A jak se obejdeme bez živočišných produktů? Místo běžného másla používáme rakouskou alternativu z chia semínek, krémy mícháme z ovesného a sójového nápoje nebo čočkové smetany. Pro nás je důležitá kvalita a poctivost, na ničem nešetříme. Podle mě platí, že když věci nejsou dobré, většinou nepřežijí. Svůj stánek míváme nejen na trzích na Jiřáku, ale i na Náplavce. Vedle toho dodáváme pečivo do více než dvaceti kaváren po celé Praze. Několik let taky provozujeme plantbased restauraci Chutnej na Letné.

TIP PRO VÁS

Na závěr vám poradím, jak nahradit klasická másla veganskou alternativou. Značka Naturli vyrábí cenově dostupná másla s kvalitním složením. Můžete si je klidně namazat na chleba a nepoznáte rozdíl.