

Französische Patisserie

in Zahlen und Fakten



**"Meilleur
Ouvrier de
France"**

**"Bestes
Handwerk
Franchises"**

ist eine der höchsten Auszeichnungen für Konditoren in Frankreich.

Der MOF Wettbewerb umfasst viele verschiedene Handwerksberufe, darunter Pâtissiers, Bâtières, Mergers, Schreiner, Goldschmiedekunst und viele andere. In jeder Kategorie müssen die Teilnehmer komplexe Aufgaben erfüllen, die ihre Fähigkeiten, Kreativität und ihr handwerkliches Können auf höchstem Niveau demonstrieren. Jährlich werden nur etwa Hundert Pâtissiers mit diesem Titel geehrt.

DIE BEKANNTESTE PATISSERIE FRANKREICHS IST LADUREE

Ladurée hat sich zu einem globalen Marke entwickelt und Filialen in vielen großen Städten weltweit eröffnet, darunter New York, London, Tokio und Dubai.

Ladurée wird oft die Erfindung des modernen doppelten Macarons zugeschrieben.

Das Stück kostet durchschnittlich 2,50 €

Verkauft rund 15 Mio. Macarons pro Jahr

Die drei beliebtesten Sorten sind Vanille, Schokolade und Pistache



WAS BEDEUTET EIGENTLICH PATISSERIE?

Eine Pâtisserie ist ein Geschäft oder eine Konditorei, die sich auf die Herstellung und den Verkauf süßer Backwaren und Desserts spezialisiert hat. Der Begriff kann auch die Kunst und das Handwerk der Herstellung dieser süßen Köstlichkeiten bezeichnen.

Die Top 5 der beliebtesten Gebäcke in Frankreich sind:

Beliebtheit wird an regelmäßigen Versuche in % gemessen



80%

Croissant

Ein butteriges, längliches Gebäck aus Blätterteig, das oft zum Frühstück gegessen wird. Es ist ein Symbol der französischen Pâtisserie und weltweit bekannt.



75%

Pain au Chocolat

Ein Blätterteiggebäck, das mit Schokolade überzogen ist. Es ist ein beliebtes Frühstücksgemisch, besonders bei Kindern, und ähnelt einem Croissant, ist aber rechteckig.



65%

Eclair

Ein längliches Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit verschiedenen Cremes wie Vanille, Schokolade oder Kaffeebohnen und mit einer Glasur überzogen.



55%

Macaron

kleine, bunte Doppelkugeln aus Mandelmehl, gefüllt mit Ganache, Buttercreme oder Marmelade.



45%

Tarte Tatin

Eine umgedrehte Apfelfarte, bei der die Äpfel karamellisiert werden, bevor sie mit einem Mürbeteig bedeckt und gebacken werden.

WUSSTEST DU SCHON?

Der Name "Croissant" leitet sich von der französischen Wort "Brot". Der Name "Croissant" leitet sich von der französischen Wort "Brot". Der Name "Croissant" leitet sich von der französischen Wort "Brot".

89,55 Croissants pro Person

Frankreich hat etwa 67 Millionen Einwohner. Wenn man die jährlichen Konsum auf die Einwohnerzahl umrechnet, ergibt das etwa 89,55 Croissants pro Person und Jahr.

6 Milliarden Croissants

werden in Frankreich jährlich etwa konsumiert

Croissants pro Tag 0,245

Wenn man diese Zahl auf den täglichen Konsum herunterbricht, ist der durchschnittliche Franzose etwa 0,245 Croissants pro Tag, also fast ein Viertel eines Croissants täglich.

"Pas de petit-déjeuner sans croissant"

"Kein Frühstück ohne Croissant"

Das ist ein französisches Sprichwort. Unterstreicht die Bedeutung des Gebäcks im Alltag der Franzosen. Meistens wird dazu noch ein Café au Lait oder ein Café Crème getrunken.

