# Cruffin, un mix tra croissant e muffin rivoluziona la prima colazione

blogdilifestyle-2ca24c0488173d2bc2ef846165a59f9c-9f7e67df

**Cruffin**: arriva da San Francisco e come si evince dal nome è un mix tra il classico croissant e un muffin ideato da Mr. Holmes Bakehouse, una piccola pasticceria nel centro della città californiana, all'avanguardia su tanti temi (specie in campo dei diritti civili) e dunque ora anche sulla colazione. In pratica è una brioche in pasta sfoglia, ma avente la forma arrotolata, stretta e tendente verso l'alto del muffin. Ma anche la sua consistenza morbida. Si può trovare in diverse versioni, contenente creme o marmellate e poi ricoperto da uno strato di zucchero a velo. C'è poi anche una variante tipicamente locale, con una farcitura di salmone, ricoperto poi con sesamo tostato. I tradizionalisti californiani possono accompagnarlo con la salsa di soia, che pure amano molto da quelle parti. Quanto costa? Cinque dollari cadauno e pare essere già molto richiesto.

Del resto, da diversi anni, con l'avvento di catene per fast food, anche la colazione sta diventando sempre meno banale. Se una volta al bar prendevamo il classico accoppiamento cappuccino e brioche, o un cornetto farcito, una bomba alla crema, una graffa e altre lecconerie atte a darci l'energia giusta per affrontare la giornata, ci stiamo abituando ad altri dolcini pronti a deliziarci il palato e fornirci del giusto (anche se forse sono più del dovuto) apporto di calorie e zuccheri. Ed ecco i Muffin (dolce dalle origini irlandesi) di McDonalds o le ciambelle di Dunkin Donuts' (quelle che fanno impazzireHomer per intenderci) piombare anche nei classici bar e panifici. Ma anche per la colazione bisogna sempre inventarsi qualcosa di nuovo. E allora arriva Cruffin, il nuovo dolcino che farà impazzire, una sorta di muffin fatto con la pasta del croissant.

Un destino comune alla madre di tutte le pastarelle ibride, il cronut: all’indomani del suo successo sono spuntati vari chef che rivendicavano di averlo inventato – ad esempio il **dosant** (donut + croissant, invertendo semplicemente gli addendi) brevettato nel 2006 da una chef di Boston, o il **frissant** di Vancouver, un «fried croissant» a forma di ciambella, o il **Cronetto** inventato a Montréal da un pasticcere italocanadese, con crema pasticcera nel ripieno. E altri dolci ibridi, come il **bruffin**:

pasta brioche cotta come muffin, cult food di due pasticcerie a Manhattan che viene spedito con ordini online in tutto il mondo. O il cragel, bagel nella forma, croissant nella pasta, sempre newyorkese.

Cos'è

Se non potete recarvi in California, state tranquilli. Presto arriverà anche qui, come tutte le altre invenzioni alimentari fatte all'estero. Ormai la mitica "colazione da Tiffany" sembra sempre più uno sfocato ricordo in bianco e nero…