

## Историята на сладкиша **Опера** / **Opéra**

Френският сладкиш „Опера“ (**Gâteau Opéra**) е един от най-елегантните и разпознаваеми десерти в световната сладкарска традиция. Той съчетава изкуството на френската техника с изтънченост и фин баланс на вкусове. **Създател** на сладкиша ОПЕРА, е **Цирил Гавийон (Cyril Gavillon)**, около 1955г. сладкар в прочутата парижка сладкарница **Dalloyau**. Името е дадено от съпругата му, която казала, че тортата ѝ напомня за сцената на **Парижката опера Garnier** – поради своите „слоеве като сцени“. Други източници сочат, че подобен десерт е съществувал и по-рано, но именно Dalloyau го популяризира като „**Gâteau Opéra**“. Сладкишът е кръстен е на **Парижката опера** – символ на френската култура, блясък и елегантност. Тортата бързо става емблема на френската сладкарска креативност, защото е не само вкусна, но и визуално изключително стилна. Тортата „Опера“ се смята за един от **най-елегантните и трудни за изпълнение френски десерти**. Отличава се със своя фин баланс между **кафе и шоколад**, които се допълват хармонично.

Днес е неизменна част от асортимента на високите френски сладкарници и е символ на *haute pâtisserie*.

*Споделете  
френската  
иновация*



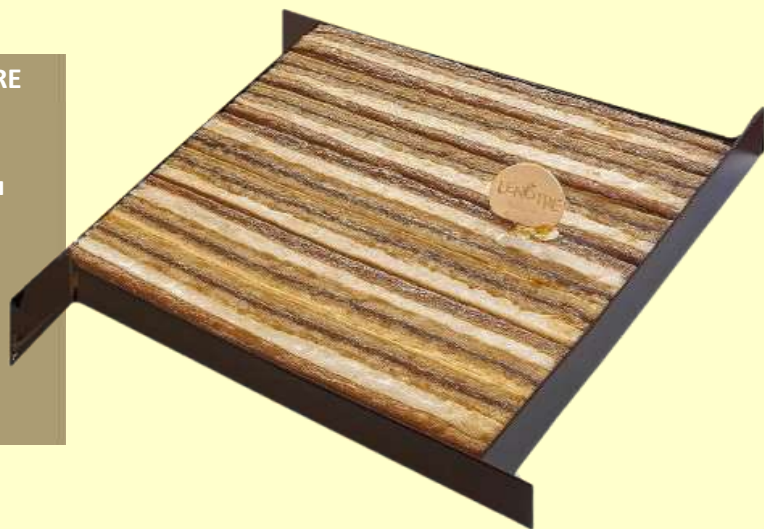
**Cyriaque Gavillon**  
1955



*Френска  
класика  
гаранция  
за продажби*

ALMA LIBRE съвместно с френската школа LENOTRE освен класически рецепти и технологии за производство на ОПЕРА представя иноваторска нова рецепти, в нов стил по ръководство на талантливия френски преподавател на ЛЕНОТР, ALEXIS SOSZYNSKI / АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

