

Историята на сладкиша

Фресиер / Fraisier

Сладкишът **Fraisier** е една от най-обичаните и елегантни френски класики, която съчетава ягодите с финеса на френската сладкарска техника. Самото име идва от *fraise* – ягода. Ягодата винаги е била символ на **пролетта, свежестта и деликатността**. Създаден е през **60-те години на XX век** от френския майстор-сладкар **Гастон Ленотр (Gaston Lenôtre)** – считан за един от бащите на модерната френска сладкария. Целта му е била да създаде лек, елегантен и съвременен десерт, който да подчертае свежестта на ягодите и да се различава от тежките торти с масло, популярни дотогава. Сладкишът бързо става популярен в парижките сладкарници и се превръща в **модерна класика**, която днес е задължителна в програмата на френските сладкарски школи.

Счита се за **тест за майсторство** – изисква прецизност в подреждането и правилно балансиране на крема с плодовете.

Днес има множество интерпретации – с шамфъстък, лимон, екзотични плодове, но **класическата ягода остава ненадмината**.

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

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

*Споделяме
френската
иновация*



Gaston Lenôtre 1920-2009

*Френска
класика
гаранция
за продажби*

