



сладко тесто - маслено бадемово (Sweet pastry) / butter sweet almond pastry
Butter sweet almond pastry е **френско маслено бадемово тесто**, използвано за тартове и изискани сладкарски основи. Днес е класика във френската и международната сладкария, ценено заради своята финна текстура и лек бадемов вкус.

Butter sweet almond pastry (маслено бадемово тесто) е сладкарски продукт/тесто, приготвено от: френско **масло** (за богата, ронлива текстура), **смлени бадеми ФИРАНИЯ** (за вкус и финна структура), **захар ШУГАРТ** (обикновено пудра или фина), сладкарско брашно и яйца.

Това тесто се използва основно за **основи на тартове, тарталети и бисквити**. Резултатът е ронливо, хрупкаво и леко сладко тесто с деликатен вкус на бадеми.



Рецептата произлиза от **френската сладкарска традиция**.

- Това е по-скоро еволюция на класическото **pâte sucrée** (сладко тесто) и **pâte sablée** (ронливо маслено тесто), в което са добавени бадеми за вкус.
- Появява се още през **XVIII – XIX век** във Франция, когато сладкарите започват да обогатяват тестата с ядки за по-изискан вкус.



Как се използва днес

- Най-често като **основа за тартове** – например тарт с лимонов крем, тарт с шоколад, тарт с плодове.
- Използва се и за **мини тарталети (petits fours)**, или за изискани сладки като бисквити с пълнеж.
- Понякога служи и като хрупкав слой (crunchy base) в модерни десерти „entremets“.

