

Историята на Сент оноре / Saint-Honoré

Сладкишът **Saint-Honoré** е една от „иконите“ на френската сладкарска класика – богат на история, техника и символика.

Създател беше сладкарят **Огюст Жюлиен (Auguste Julien)**, през 1847г. който е работил в парижката сладкарница *Chiboust*. Сладкишът е кръстен на **Свети Saint Honoré** – патронът на хлебарите и сладкарите във Франция.

Свети Оноре е епископ на Амиен през VI в. и в течение на векове става почитан като закрилник на всички, които работят с хляб, тесто и сладкиши. Изборът на името е едновременно **почит към светеца** и **маркетингов ход** – тъй като сладкарницата *Chiboust* се е намирала на булевард „Сен-Оноре“.

Сладкишът е символ на **висшата френска сладкарска школа** – смята се за изпитание за уменията на всеки професионален сладкар. Често се използва при тържества и празници във Франция. Днес се предлага както в класическия си голям вариант, така и като миниатюрни индивидуални ентреме.

ALMA LIBRE съвместно с френската школа LENOTRE освен класически рецепти и технологии за производство на СЕНТ ОНОРЕ 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



Auguste Julien
1840

Френска
класика
гаранция
за продажби

