

Историята на сладкиша Флан патисиер / Flan Pâtissier

Френският традиционен сладкиш **Flan Pâtissier** (наричан още *flan parisien*) е един от най-старите и обичани десерти във Франция. Това е сладкиш с много дълбока история, свързан с ежедневието и традициите, а не толкова с елитарната висша сладкарска школа.

Думата „Flan“ идва от старофренската дума *flaon*, а тя от латинската *flado* – „плосък“.

корените на този сладкиш се връщат чак до **Средновековието**. Във френски кралски хроники има данни, че **Фланът** е бил сервиран още през XIV–XV в. при кралски пиршества.

Счита се, че предшественик на Flan Pâtissier е английският „custard tart“, който във Франция придобива собствен облик. Вече през **XIX век** Flan Pâtissier е част от ежедневието на парижките пекарни, където започва да се предлага масово.

Flan Pâtissier е **ежедневен сладкиш** – често се продава на парчета в пекарни и се смята за „comfort food“ за французите. Няма претенциите на Opera или Saint-Honoré, но има **традиция, автентичност и домашен вкус**, които го правят толкова ценен.

☐ Днес съществуват и модерни варианти – с шоколад, карамел, кафе, шамфъстък, но класическият винаги е ванилов.

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

Френска
класика
гаранция
за продажби

