

Историята на сладкиша Лимонова тарта / Lemon Meringue Tart

Френският традиционен сладкиш **Tarte au Citron Meringuée** (*Lemon Meringue Tart*) е един от най-известните и обичани десерти, съчетаващ три контрастни вкуса – сладко, кисело и леко карамелизирано. Появява се във Франция през XVIII–XIX век, когато цитрусите започват да се използват масово в европейската сладкария.

Меренгата е изобретена малко по-рано – според историци около края на XVII век, приписвана на швейцарския сладкар Гаспарини (от град Меренг).

Обединението на двете в класическия **Lemon Meringue Tart** се случва през XIX век.

Една от първите документирани версии се свързва с **френския сладкар Александър Фретингер (Alexandre Frehse)** в Швейцария, но именно френските сладкарници налагат този десерт като еталон на „баланс между вкусове“.

Тартът комбинира:

- **лимона** – символ на свежест, слънце и юг
- **меренгата** – символ на лекота и изтънченост;
- **тестената основа** – стабилност и класика

Така се ражда десерт, който е едновременно изискан и достъпен за масова публика. ☑ Днес Tarte au Citron Meringuée е емблема на **френската сладкарска витрина** – присъства почти във всяка пекарна и сладкарница.

Всяка френска школа по сладкарство (Lenôtre, Fauchon, Cordon Bleu) има своя версия.

В Ментон, Южна Франция, където има фестивал на лимона, този десерт е сред най-представителните.

*Споделяме
френската
иновация*



Elizabeth Waterman
1955

*Френска
класика
гарантия
за продажби*



ALMA LIBRE съвместно с френската школа LENOTRE
освен класически рецепти и технологии
за производство на ПАРИ БРЕСТ
представя иноваторска нова рецепти, в нов стил
по ръководство на талантилия
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.

