

Историята на сладкиша

Мил фей ваниля / Vanilla Millefeuille:

Сладкишът Millefeuille (произнася се *милфьой* и означава „хиляда листа“) е една от най-емблематичните класики на френската сладкарска традиция. Името „Millefeuille“ означава буквално „хиляда листа“, което символизира множеството слоеве на фино, хрупкаво бутер тесто. За първи път се появява във Франция през **XVII век**. Появява се в готварски книги около **1651 г.**, когато е описан от известния френски кулинар **Франсуа Пиер дьо Ла Варен (François Pierre de La Varenne)**.

Популяризация: По-късно, през XIX век, майсторът сладкар **Мари-Антоан Карем (Marie-Antoine Carême)** усъвършенства рецептата и я прави популярна в парижките сладкарници.

Millefeuille е известен и извън Франция – в Италия е „Millefoglie“, в англоговорящите страни често го наричат **Napoleon cake**.

Символ е на френската сладкарска прецизност и внимание към детайла.

Днес съществуват много модерни интерпретации: с плодове, карамел, шоколад, шамфъстък и др.

*Споделяме
френската
иновация*



Pierre de La Varenne
1615- 1651



*Френска
класика
гаранция
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 талантливия
френски преподавател на ЛЕНОТР,
ALEXIS SOSZYNSKI / АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

Обърнете се към търговците и технолозите на
АЛМА ЛИБРЕ