

Историята на сладкиша

Цитросов Блосом Тропезиан

Lemon-Orange Blossom Tropézienne:

Сладкишът, който днес познаваме като **Tarte Tropézienne** (в някои модерни версии – с лимон и портокалов цвят: *Lemon-Orange Blossom Tropézienne Tart*), е сравнително млад в сравнение с класики като Millefeuille или Saint-Honoré, но има своя интересна и много френска история.

Създател: полският сладкар **Александър Мика (Alexandre Micka)**, който се установява в Сен-Тропе, Южна Франция. Мика адаптира **традиционна полска рецепта** за бриош, пълнен с крем, и я превръща в нов, уникален сладкиш.

През 1955 г. в Сен-Тропе се снима филмът „**И Бог създаде жената**“ с Брижит Бардо. По време на снимките трупата дегустира сладкиша на Мика, а именно **Бардо му дава името „La Tarte Tropézienne“** – в чест на града. От този момент нататък десертът става символ на Сен-Тропе и на френската Ривиера.

„Tarte Tropézienne“ е официално регистрирана марка и до днес се предлага в сладкарниците „La Tarte Tropézienne“ в Сен-Тропе и цяла Франция.

Вариантите с лимон и портокалов цвят са модерна интерпретация, която подсилва връзката със Средиземноморието.

*Споделяме
френската
иновация*



Alexandre Micka
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 талантливия
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.

