

Историята на РЕЛИГИУС / Religieuse

Сладкишът **Religieuse** е една от емблематичните френски класики – елегантен, изкусен и с интересна история, която го свързва както с духовността, така и с майсторството на парижките сладкари.

Създател е сладкарят **Франсоа Фавр (Frascati Favre)** през 1856г. италианец по произход, който работи в Париж и държи сладкарница „Frascati“.

В средата на XIX в. той усъвършенства техниките с *râte à choux* (тестото за еклери и профитероли) и създава Religieuse като изискан вариант на пълнените еклери.

„Religieuse“ на френски означава „монахиня“.

Името идва от характерната форма: два профитерола, един по-голям и един по-малък, подредени един върху друг и украсени с глазура и крем, напомнят на **силуета на монахиня с воал**.

Въпреки духовното име, десертът е чисто сладкарско творение, създадено за естетика и вкус.

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



*Споделяме
френската
иновация*

*Френска
класика
гаранция
за продажби*

