

Историята на сладкиша

Мон блан / Mont-Blanc

Сладкишът **Mont-Blanc** е една от най-елегантните класики на френската сладкарска традиция, със силна символика и история, която свързва природата, изкуството и кулинарията. Рецептата се появява в края на **XVIII век**. В кулинарни книги от края на 1700-те вече има десерти от сладки кестени, но сладкишът, оформен като планина със сняг, се оформя около **XIX век в Савоя** – регионът до самия връх Монблан. В Париж Mont-Blanc добива популярност благодарение на сладкарници като **Maison Angelina** (1903 г.), която го превръща в своя емблема.

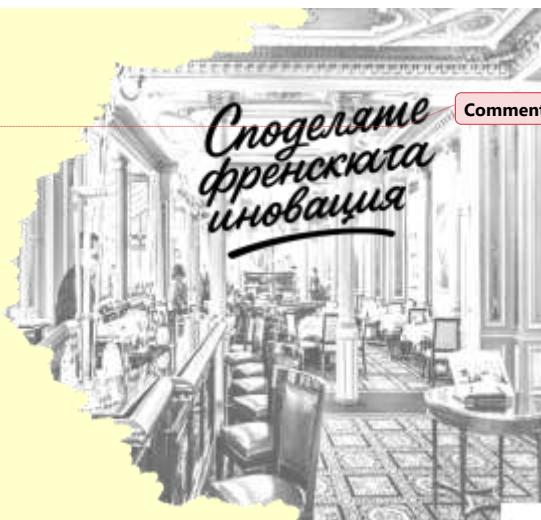
Името идва от **връх Монблан** (най-високият в Алпите, 4 807 м). Формата на сладкиша имитира заснежен връх: кафявите нишки от кестенов крем напомнят на планинските склонове; пудрата захар отгоре символизира снега.

Mont-Blanc е силно свързан с есента и зимата, тъй като кестените са сезонни.

В Япония, след Втората световна война, десертът става изключително популярен – там Mont-Blanc се среща във всякакви версии, включително с матча, сладък картоф или тиква. Във Франция обаче **класическата версия с кестени остава непроменима** и е символ на парижките салони за чай и сладкарници.

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



Commented [U1]:

Френска
класика
гаранция
за продажби



За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

