

ПАТИСЕРИ – patisserie – pastry : Под термина ПАТИСЕРИ се разбира висше сладкарство. Висшето сладкарство не може да бъде друго освен занаячийско и изисква : - много високо качество суровини

- точни изпробвани технологии
- висша инфраструктура
- специализирани майстори непрекъснато търсещи и обучавани
- производство на сладкиши основани на кремове, солени и сладки изделия от тесто (брашно, яйца, захар, масло и т.н) сладолед и всичките разновидности на тези продукти.

ПАТИСЕРИ във Франция, Белгия и в други страни е ЗВАНИЕ за обекти които продават сладки и по закон могат да използват името ПАТИСЕРИ само обекти в които производството се ръководи от майстор със звание „master pastry chef“ т.е майстор сладкар дипломиран в специализиран признат институт с висшо образование и практика по сладкарство.

Условието за оригинален ПАТИСЕРИ (висше сладкарство) освен висококачествени суровини и обучените майстори е общоприетия принцип в бранша че :

Никога един „master pastry chef“ не е стигнал върха.

В занаята на ПАТИСЕРИ няма връх, а отговора на въпроса коя технология , коя рецепта или кой сладкиш е най-успешния всеки професионалист „master pastry chef“ отговаря : СЛЕДВАЩИЯ.

ПАТИСЕРИ предполага НЕПРЕКЪСНАТО представяне и предлагане на НОВИ сладки и солени изкушения, а това означава майстори които НЕПРЕКЪСНАТО ТЪРСЯТ, инвестират с нови знания върху възможностите и таланта си.

АЛМА ЛИБРЕ смята, че бъдещето е в занаячийското сладкарство (ПАТИСЕРИ) и създаде от 2008г. консултантски център с цел непрекъснато представяне на нови технологии и продукти на българските сладкари.

„СОЛУНСКИЯ и АТИНСКИЯ гастрономичен център“ на фирмата СТЕЛИОС КАНАКИС и съответните АКАДЕМИИ на доставчиците на АЛМА ЛИБРЕ представяме всеки месец новите международни постижения, нови технологии и продукти.

През последните десетилетия в Европа много обекти „ПАТИСЕРИ“ получават и характеристики на „БАКЕРИ-ПЕКАРНИ“ и обратно. Присъствието на КАФЕТО вече е наложено в тези обекти.

