

Историята на ЕКЛЕРА ПАРИ-БРЕСТ / Paris-Brest

Кръглият сладкиш, под формата на колело, е създаден през 1910 г. от Луи Дюран, главен сладкар на Maisons-Laffitte, по искане на Pierre Giffard, в чест на велосипедната надпревара Париж-Брест-Париж, която той инициира през 1891 г.

Кръглата му форма е представителна за колелото. Той стана популярен сред състезателите на велосипедното състезание Париж – Брест.

Вече, сладкишът ПАР БРЕСТ е известен в цяла Франция и се предлага на всичките сладкарници.

Формата на сладкиша е **кръгла**, наподобяваща велосипедно колело – символ на самото състезание. Именно това го прави лесно разпознаваем и запомнящ се.

С течение на времето „Пари-Брест“ се превръща в **един от емблематичните десерти на френската сладкарска традиция**. Днес се среща както в класическия си голям вариант (за рязане), така и като индивидуални малки кръгчета.

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 талантивия френски преподавател на ЛЕНОТР, ALEXIS SOSZYNSKI / АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

*Споделете
френската
иновация*



Louis Durand,
pâtissier of Maisons-Laffitte



*Френска
класика
гаранция
за продажби*



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

