

Sablé е френска кръгла бисквитка, която взе името си от френския регион Sablé-sur-Sarthe представена през 1670 г. от маркиза дьо Севине.

Френска много „семпла“ хрупкава бискитка основана на специалното брашно [ПАТЕ СУКРИ](#), френско масло БЕУРАЛИЯ и яйца.

Френската дума sablé означава „пясъчен“, груб еквивалент на английската „галета“.

Обикновено пекарят започва процеса, като втрива студено масло в брашно и захар, за да образува частици тесто, докато текстурата наподобява тази на галета или пясък.

Брашното [ПАТЕ СУКРИ](#) (пшенично брашно, захар, пшенично нишеце, сладко брашно от лупина, емулгатори E472b, E472a, набухватели : E450, E500, E341, обезмаслено мляко на прах, аромати)

осигурява изключителна хрупкавост и много стабилна „пясъчна“ структура

