

## **БАДЕМОВ ПОЛИНЯК / Amandes Polignac**

Бадемов полиняк е сладкарска рецепта за термична обработка на филирани бадеми в процеса на карамелизиране с пудра или кристална захар или други захари. В някои приложения се добавя яйце или мед.

Рецептата се появява в дома на могъщата аристократична френска фамилия Полиняк регистрирана още през 1780 г.

АЛМА ЛИБРЕ, представи за пръв път рецептата в България през 2024г. на специален семинар организиран съвместно с френската школа ЛЕНОТР (преподавател Valentin Mille), използвайки специалните филирани бадеми сорт ФИРАНИЯ внос от АЛМА ЛИБРЕ.

За рецепта и повече информация, се обърнете към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

