

## Пате Сигарет - pâte à cigarette

По специална френска рецепта се оформя тесто от масло, пудра захар, яйчен белтък и сладкарско брашно.

Добавя се и какао ако желаем да оформим шоколадово тесто (pâte à cigarette cacao) или капки от цвят за обща сладкарска употреба ако желаем да оформим цветни пате сигарет. С различни начини на печене във фурна, на средна температура 160°C за 4-5мин. или на по-висока температура 240°C за 2мин. се получават тестени апликации от много тънко тесто за различни сладкарски употреби като: тестени рула за пълнене, тънки ленти за декорация, декоративни тестени фигури за сладкиши и други.

