4

MINI-TROPÉZIENNE REVISITÉE

1

Origine & Création

Inventée par Alexandre Micka, un polonais arrivé en Provence en 1945 et installé en tant que boulanger sur la Place de la Mairie. Pour créer sa Tarte Tropézienne Micka s'est inspiré d'une recette de sa grand-mère polonaise, une recette de brioche onctueuse et généreuse recouverte de grains de sucre croquants et fourrée d'une crème.

Une recette qui n'a donc à l'origine pas grand-chose de méditerranéen et qui est pourtant aujourd'hui totalement associée au Sud de la France.
Son succès, la Tropézienne la doit à une autre star, Brigitte Bardot qui à l'époque tourne sous la direction de Roger Vadim « Et Dieu créa la femme ».

Le boulanger-traiteur Alexandre Micka régale chaque jour l'équipe du tournage de ses petits plats et de ce fameux gâteau encore totalement inconn. - " Tu devrais lui donner un nom à ton dessert " lui conseille un jour Brigitte Bardot. " Pourquoi ne l'appellerais-tu pas « la Tarte de Saint-Tropez » ? " Finalement, Alexandre Micka dépose la marque et le brevet en baptisant son gâteau « la Tarte Tropézienne ».

Mais le gros succès, nationale et internationale ne vient que plus tard, dans les années 70 quand un riche industriel tombé totalement dingue de ce gâteau, propose à Micka de dupliquer sa recette en surgelés pour la faire découvrir au plus grand nombre.

2

Les + de La Boite à pâtisser

-La pâte ne doit pas chauffer.

-Le fait de laisser la pâte au frais, permet de dévelloper tous les arômes sans que la pâte ne lève de trop.

-Le temps de levée est TRES important ! Mieux vaut enfourner une pâte moins levée que TROP levée.