

MONT-BLANC OU TORCHE AUX MARRONS

1

Origine & Histoire du Mont-Blanc

Découvert en Italie, à la fin du XVème siècle.

Le Mont-Blanc est arrivée en France deux siècles plus tard, autour de 1620.

Des années plus tard, le fondateur d'Angelina, Antoine Rumpelmayer, proposait le Mont Blanc en format individuel dès 1903.

Depuis, la recette du Mont-Blanc n'aurait pas évolué, si ce n'est un petit allègement avec un désucrage de la crème fouettée qui couvre la meringue.

La pâtisserie tient son nom de la plus grande montagne d'Europe située dans les Alpes et s'appelle de différentes manières selon les pays ou les régions.

En Alsace, on l'appelle "la torche aux marrons" tandis qu'en Italie, on traduit simplement par "Monto Blanco".

Les pâtisseries ont travaillé la finesse du Mont blanc et le dessert est devenu branché. Ainsi, depuis environ trois ans, l'entremets grimpe en altitude et investit tous les bons pâtisseries lorsque le froid se fait sentir.

Pâtisserie d'hiver par excellence, le Mont-Blanc devient la nouvelle douceur qu'on s'offre pour se réchauffer, avec un bon thé ou un chocolat chaud pour pousser la gourmandise un peu plus loin.

Le succès du Mont-Blanc est tel (il se vend jusqu'à 800 Mont-Blancs individuels par jour au salon de thé de la rue de Rivoli à Paris et 700 000 par an sur l'ensemble des points de vente)