

SPÉCIALITÉ  
TOURANGELLE!  
TOURAINE SPECIALTY - SPEZIALITÄT AUS TOURS!  
¡LA ESPECIALIDAD TOURANGELLE! - SPECIALITEIT UIT TOURS  
SPECIALITÀ DI TOURS!



# La BALZACIENNE®

Tarte gourmande au Sainte-Maure de Touraine AOP



- Gourmet tart with Sainte-Maure de Touraine PDO goat's cheese (Protected Designation of Origin).
- Leckere Tarte mit dem Ziegenkäse Sainte-Maure de Touraine AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung).
- Tarta gourmet con queso de cabra DOP (denominación de origen protegida) Sainte-Maure de Touraine.
- Taart met Sainte-Maure, de bekende geitenkaas uit Tours, die de beschermde oorsprongsbenaming AOP (Appellation d'Origine Protégée) mag dragen.
- Torta ghiotta al formaggio caprino Saint- Maure de Touraine AOP (Denominazione di Origine Protetta).

[www.balzacienne.fr](http://www.balzacienne.fr)

SPÉCIALITÉ  
TOURANGELLE !



La BALZACIENNE®

Tarte gourmande au Sainte-Maure de Touraine AOP



Le fromager **Thierry Cartereau** et le boulanger **Joël Legendre** avec La Balzacienne®  
devant l'adresse de la maison natale d'Honoré de Balzac (47 rue Nationale à Tours)



Pour rendre hommage à l'écrivain **Honoré de Balzac**,  
né à Tours en mai 1799 et ambassadeur  
du fromage de Sainte-Maure en 1842 dans son roman *La Rabouilleuse*,  
deux amis artisans tourangeaux ont créé une tarte originale aux fruits secs torréfiés  
(noisette, amande, noix, pistache), tranches de Sainte-Maure de Touraine AOP,  
sur une fine saveur de marmelade d'agrumes et quelques secrets gourmands...  
Une deuxième recette existe avec des rillons de Touraine et gelée de coings !  
Une nouvelle spécialité tourangelle est née : La Balzacienne®

La Balzacienne® existe en tarte 6 et 8 parts, se déguste froide ou juste tiède,  
du matin jusqu'au soir, du casse-croûte à l'apéro, en pique-nique,  
avec une salade verte le soir et même la nuit pour les plus gourmands !  
Pour la réchauffer, allumez votre four à 180°C, puis une fois à température,  
enfournez La Balzacienne® et éteignez le four. Attendre 10 minutes et servir.

Créée dans la pure tradition des "tartes de voyage", elle peut se conserver en "produit frais"  
hors du frigidaire 3 à 4 jours ou 4 semaines dans sa version sous-vide.

Mais jamais personne n'a résisté aussi longtemps !



*Cheesemaker Thierry Cartereau and baker Joël Legendre with the La Balzacienne® in front of the address of Honoré de Balzac's birthplace (47 rue Nationale in Tours).*

*Writer Honoré de Balzac was born in Tours in May 1799. He made Sainte-Maure cheese famous in his 1842 novel La Rabouilleuse.*

*Two friends who are artisans from Tours created an original tart to honour Balzac. The tart features roasted nuts (hazelnut, almond, walnut, pistachio), slices of Sainte-Maure de Touraine PDO, and a delicate hint of citrus marmalade and some gourmet secrets. There is also a second recipe with Touraine rillons and quince jelly.*

*La Balzacienne® was created in the tradition of picnic tarts.*



*La Balzacienne® is available in tarts with 6 or 8 slices and can be eaten cold or warm, from morning to night, as a snack or aperitif, in a picnic, or with a green salad in the evening and even at night for true foodies!*

*To reheat, preheat the oven to 180 °C. Once heated, put the La Balzacienne® in the oven and turn it off. Leave for 10 minutes and serve.*



*Created in the tradition of picnic tarts, the tart will stay fresh out of the fridge for 3 to 4 days or 4 weeks for the vacuum-packed version. Not that anyone can wait that long!*



*Käsehersteller Thierry Cartereau und Bäcker Joël Legendre mit „La Balzacienne“ vor dem Geburtshaus von Honoré de Balzac (47 rue Nationale in Tours)*

*Zu Ehren des Schriftstellers Honoré de Balzac, der im Mai 1799 in Tours zur Welt kam und mit seinem Roman La Rabouilleuse (dt. Jungesellenwirtschaft) 1842 zum Botschafter der Käsesorte Sainte-Maure wurde, haben zwei befreundete Lebensmittelhandwerker eine besondere Tarte kreiert – mit gerösteten Nüssen*

*(Haselnuss, Mandel, Walnuss, Pistazie), Scheiben des „Sainte-Maure de Touraine AOP“ (g. U.), kombiniert mit dem feinen Geschmack von Marmelade aus Zitrusfrüchten und ein paar Feinschmeckergeheimnissen ...*

*Es gibt eine weitere Variante mit „Rillons de Touraine“ – den typischen Würfeln aus Schweinefleisch und -speck – und Quittengelee!*

*In bester Tradition der „Tartes de voyage“, Kuchen, die lange haltbar sind und gut unterwegs gegessen werden können, entstand also „La Balzacienne“ ...*

*„La Balzacienne“ gibt es mit sechs oder acht Stücken und sie kann kalt oder lauwarm gegessen werden, von morgens bis abends, als Zwischenmahlzeit bis hin zum Aperitif, beim Picknick, mit einem grünen Salat am Abend oder – für die größten Leckermäuler – sogar nachts!*

*Zum Aufwärmen den Ofen auf 180 °C vorheizen und wenn der Ofen fertig vorgeheizt ist, „La Balzacienne“ hineinstellen und ausschalten. 10 Minuten warten und servieren.*

*In bester Tradition der „Tartes de voyage“ (lange haltbare Kuchen für unterwegs) kreiert, kann sie als frisches Produkt ungekühlt drei bis vier Tage oder luftdicht verpackt vier Wochen aufbewahrt werden.*

*Doch bisher hat niemand ihr lange widerstehen können!*



*El quesero Thierry Cartereau y el panadero Joël Legendre con La Balzacienne® frente a la dirección de la casa natal de Honoré de Balzac (47 rue Nationale en Tours)*

*Para rendir homenaje al escritor Honoré de Balzac, nacido en Tours en mayo de 1799 y embajador del queso de Sainte-Maure en 1842 en su novela La Rabouilleuse (traducida al castellano como La oveja negra), dos amigos de Tours han creado una tarta original con frutos secos tostados (avellana, almendra, nuez, pistacho), rodajas de queso Sainte-Maure de Touraine DOP con un fino sabor a mermelada de cítricos y algunos secretos gourmet...*

*¡También existe una segunda receta con chicharrones de Touraine y dulce de membrillo!*

*En la más pura tradición de las «tartas de viaje», nació La Balzacienne® ...*

*La Balzacienne® está disponible en tartas de 6 y 8 porciones, y se puede comer fría o templada, de la mañana a la noche, para la merienda, el aperitivo o un picnic,*

*con una ensalada verde para la cena, ¡e incluso por la noche para los más golosos! Para recalentarla, encienda el horno a 180 °C y, una vez a temperatura, introduzca La Balzacienne® en el horno y apáguelo. Espere 10 minutos antes de servirla.*

*Creada en la más pura tradición de las «tartas de viaje», puede conservarse como un «producto fresco» fuera de la nevera durante 3 o 4 días o 4 semanas en su versión envasada al vacío, ¡pero nadie ha resistido nunca tanto tiempo!*

www.balzacienne.fr



Kaasmaker Thierry Cartereau en bakker Joël Legendre met La Balzacienne® voor het geboortehuis van Honoré de Balzac (47 rue Nationale in de Franse stad Tours).

Als erbetoon aan Honoré de Balzac, die in de maand mei van het jaar 1799 geboren werd in Tours. De beroemde schrijver werd in 1842 ambassadeur van de uit Tours afkomstige kaas Sainte-Maure, toen hij erover schreef in zijn roman *La Rabouilleuse*. In het verhaal creëren twee beviende bakkers een originele taart met geroosterde noten (hazelnoot, amandel, walnoot en pistache), laagjes Sainte-Maure de Touraine AOP, op een fijn laagje marmelade van citrusvruchten – en nog een handvol geheime ingrediënten ...

Er bestaat ook een variant op dit recept met rillons de Touraine, een soort rilette, eveneens afkomstig uit Tours, en kweeperengelei.

La Balzacienne® is een taart die je minstens 3 dagen buiten de koelkast kunt bewaren (er zit geen room of vers fruit in). De Fransen noem dit soort gebak, waartoe ook kruidkoek en cake behoren, gateaux de voyage.

Je koopt La Balzacienne® in het formaat 6 of 8 personen en hij wordt zowel koud als lauwwarm gegeten, van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat, tussendoor of bij de apéro, tijdens de picknick, als avondmaaltijd met wat sla – of zelfs 's nachts voor de lekkere trek!

Als je de taart wilt opwarmen, warm je de oven voor op 180 °C en als de oven op temperatuur is, zet je La Balzacienne® erin en doe je de oven uit. Na 10 minuten kan de taart op tafel.

Zoals gezegd betreft het een traditionele tarte de voyage, die vers gebakken 3 à 4 dagen buiten de koelkast bewaard kan worden. In een vacuümverpakking blijft hij zelfs wel 4 weken goed – maar zo lang is het nog niemand gelukt om eraf te blijven!

Il formaggioiaio Thierry Cartereau e il fornaio Joël Legendre con La Balzacienne® davanti alla casa Natale di Honoré de Balzac (47 rue Nationale a Tours, in Francia).

Per rendere omaggio allo scrittore Honoré de Balzac, nato a Tours nel maggio del 1799 e ambasciatore del formaggio di Sainte-Maure nel suo romanzo *Casa di scapolo del 1842*, due amici artigiani di Tours hanno creato una torta originale alla frutta secca tostata (nocciola, mandorla, noce, pistacchio), con fette di Sainte-Maure de Touraine AOP, su un raffinato sapore di marmellata di agrumi e alcuni segreti golosi...

Esiste una seconda ricetta con ciccioli di Touraine e marmellata di mele cotogne!

Nella più pura tradizione delle "torte da viaggio", nasce La Balzacienne®...

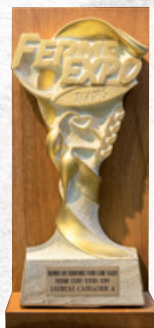
La Balzacienne® esiste sotto forma di torta in 6 e 8 parti, da degustare fredda o appena tiepida, da mattina a sera, dallo spuntino all'aperitivo, per un pic-nic, con un'insalata verde la sera e persino di notte per i più golosi!

Per riscaldarla, accendere il forno a 180° e, una volta raggiunta la temperatura, infornare La Balzacienne® e spegnere il forno. Attendere 10 minuti e servirla.

Creata secondo la più pura tradizione delle "torte da viaggio", può essere conservata come "prodotto fresco" fuori dal frigo per 3 o 4 giorni, oppure per 4 settimane nella versione sottovuoto.

Nessuno però è mai riuscito a resistere così a lungo!

  
**La BALZACIENNE®**  
Tarte gourmande au Sainte-Maure de Touraine AOP



Points de vente sur :

Points of sale on  
Verkaufsstellen auf  
Argumentos de venta sobre  
Verkooppunten in  
Punti vendita su

www.balzacienne.fr