



Gérald Saudan

Boulangerie Saudan, Fribourg
Rte de Villars 38 1700 Fribourg



Titulaire de 2 maîtrises fédérales de boulanger-pâtissier et de confiseur-pâtissier-glacier.
A effectué divers concours personnels, dont un titre de vice-champion suisse de pâtisserie, 2ème au championnat d'Europe de la boulangerie et 4ème au championnat du monde de la pâtisserie en 2006.
Co-fondateur de l'entreprise Boulangerie Saudan à Fribourg, qui fête en 2016 ses 10 ans d'existence.
L'entreprise a réuni en 10 ans plus de 35 médailles d'or, 10 d'argent et 11 de bronze.
Elle a remporté le titre de Swiss Bakery Trophy en 2012, et de Champion Fribourgeois en 2014.
C'est également la seule entreprise à avoir reçu à deux reprises le prix d'excellence pour le meilleur produit de boulangerie au concours des produits du terroir de Courtemelon.

INGRÉDIENTS

Sucette à la moutarde de bémichon

300 g. de moutarde de bémichon
50 g. crème double
240 g. chocolat au lait (maracaïbo)

PRÉPARATION

Fabrication ganache moutarde de bémichon. Dressage en boules (mise au froid)

Fabrication caramel vin cuit, dressage dans un corps creux chocolat (mise au froid)

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

Diverses sucettes au chocolat



38%)

Chocolat pour tremper les sucettes

Meringue concassées pour la décoration

Sucette au vin cuit

40 g. crème

90 g. vin cuit

100 g. couverture blanche edelweiss

35 g. beurre morceaux

Brisure de bricelet pour la décoration

Sucette au pain d'anis

Chocolat au lait (maracaïbo 38%)

Brisure de pain d'anis

Fribourgeois

Mise au point chocolat

Fabrication sucettes pain d'anis

Finition et décoration des 2 premières sucettes.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

