



**Equipe Suisse de
Boulangerie : Julia
Pattaroni, Augustin
Salamin & Daniel Hächler**

Association Romande
des Artisans
Boulangers
Pâtisiers



L'équipe suisse de la coupe d'Europe de boulangerie artisanale a été créée en mai 2015. Nous avons été choisis suite à nos résultats obtenus au brevet fédéral, session 2013.

Nous avons commencé les entraînements dès le mois de mai, et sans relâche jusqu'en octobre 2015 où nous sommes finalement montés sur la 2^{ème} marche du podium à Nantes.

INGRÉDIENTS

- 600 g de sucre
- 200 g de miel
- 250 g de crème 35%
- 300 g de beurre de choix
- 600 g d'amandes blanches effilées
- 400 g d'abricots secs en cubes

PRÉPARATION

Cuire dans une bassine en cuivre à 114°C, le sucre, le miel, la crème et le beurre.

Incorporer, et mélanger les amandes blanches effilées et les abricots secs en cubes.

Etaler finement la masse sur papier silicone et laisser refroidir.

Former des boudins, puis couper la taille désirée et cuire dans des moules alu ou silicone.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE