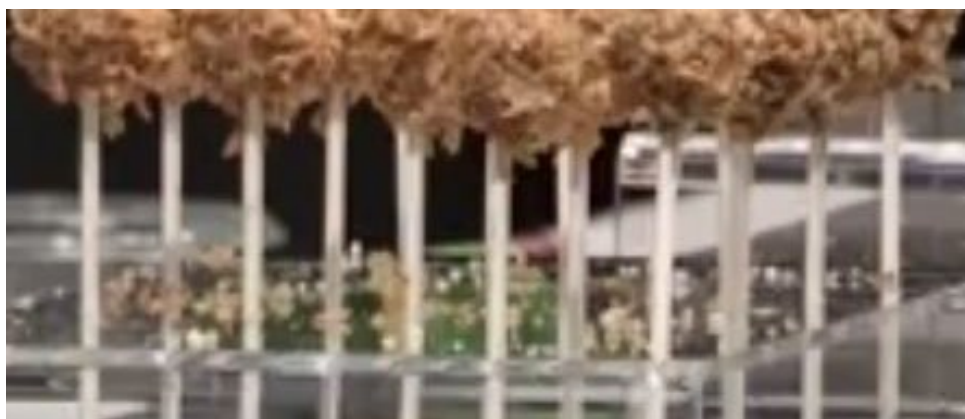




## Gérald Saudan

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 bénichon

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

## PRÉPARATION

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

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

PARTENAIRES DE L'ARÈNE 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

