



# BRIOCHE FAÇON VENDÉENNE

AU **CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

VENDEAN BRIOCHE WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON



Wolfberger

RECETTE PAR RECIPE BY

## GONTRAN CHERRIER

Artisan Boulanger en France et à l'international  
Auteur de livres de cuisine  
Animateur de télévision « La Meilleure Boulangerie de France »



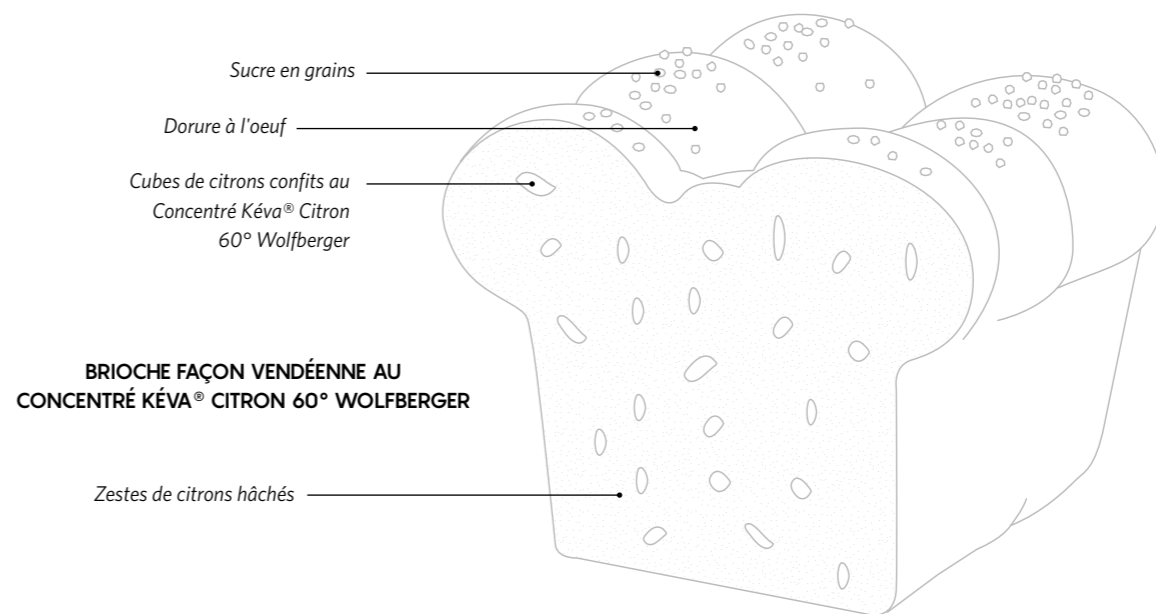
**PRÉPARATION PREPARATION** 45 minutes

**REPOS PROVING TIME** 2 nuits

**CUISSON COOKING** 30 minutes

**POUR SERVES**

2 brioches de 400 g environ



**BRIOCHE FAÇON VENDÉENNE AU  
CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

À PROPOS DE ABOUT

## GONTRAN CHERRIER

Issu d'une famille de boulangers-pâtisseries depuis quatre générations, Gontran Cherrier intègre à 16 ans l'Ecole Ferrandi puis les Grands Moulins de Paris pour devenir Maître boulanger. Faisant ses armes à l'Arpège avec Alain Passard puis Alain Senderens au Lucas Carton, il ouvre en 2010 sa première boulangerie à Montmartre. L'ambition de Gontran Cherrier ne s'arrête pas aux frontières françaises et son objectif a toujours été d'exporter son savoir-faire à l'international. Aujourd'hui Gontran Cherrier Boulanger représente pas moins de 50 boulangeries dans 8 pays.



Born into a family of four generations of bakers and pastry chefs, Gontran Cherrier enrolled in the Higher School of French Cuisine at Ferrandi at the age of 16. He then took up a place at leading miller Grands Moulins de Paris to work at becoming a master baker. Having cut his teeth at l'Arpège with Alain Passard and later at Lucas Carton with Alain Senderens, he opened his first bakery in Montmartre in 2010. Gontran Cherrier's ambitions extend much further than his native France. He has always had the desire to bring his expertise to an international audience. Today, the Gontran Cherrier Boulanger brand consists of no less than 50 bakeries located in 8 countries.

À PROPOS DE ABOUT

## CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



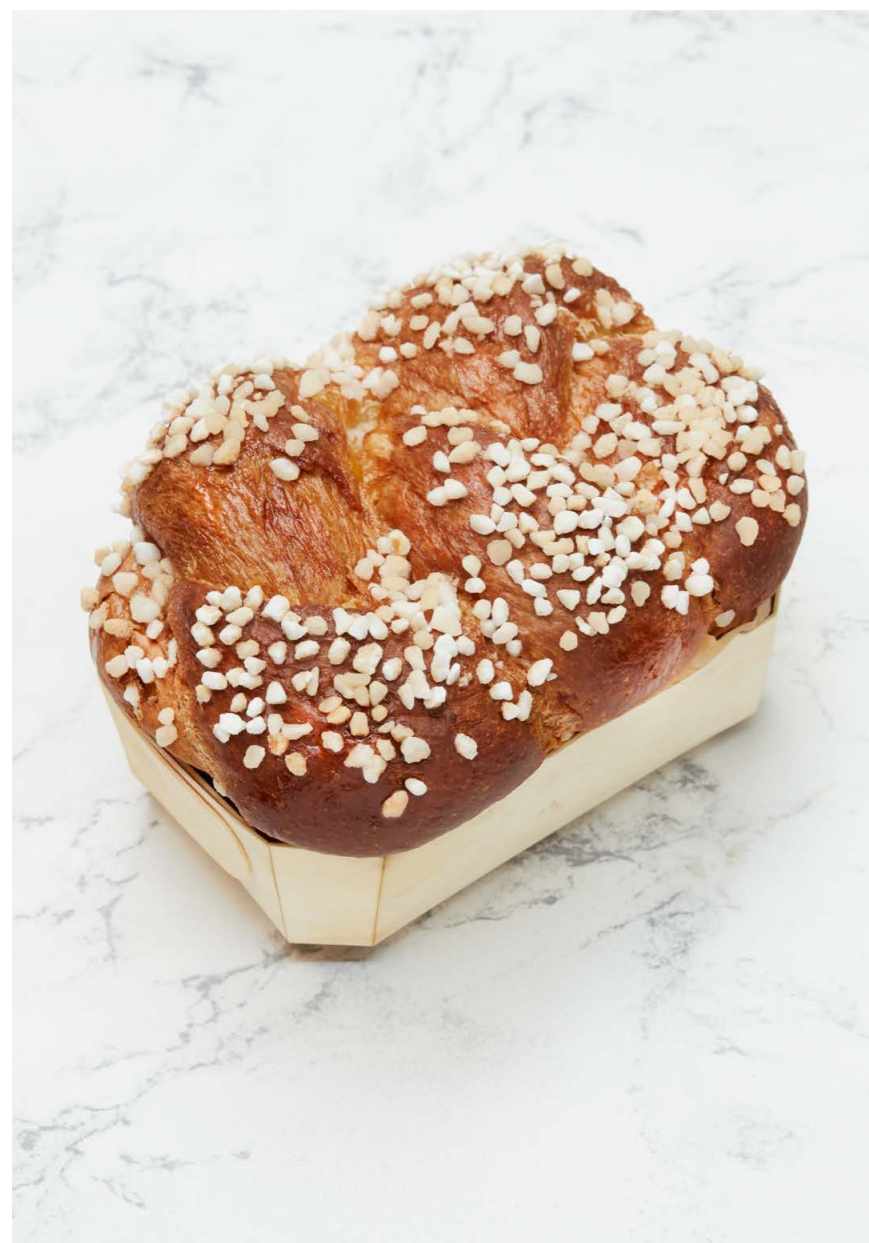
# BRIOCHE FAÇON VENDEËNNE

## AU CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

VENDEAN BRIOCHE WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON

### INGRÉDIENTS INGREDIENTS

310 g de farine T45	310 g T45 flour
120 g de beurre	120 g butter
90 g de sucre fin	90 g fine sugar
160 g d'œufs	160 g eggs
20 g de sucre en grains	20 g pearl sugar
15 g de levure sèche boulangère	15 g dried baker's yeast
10 g de miel clair	10 g clear honey
6 g de sel	6 g salt
35 g de Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger	35 g Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron
90 g de cubes de citrons confits	90 g candied lemon, diced
15 g de zestes de citrons hachés	15 g lemon zest, finely chopped



### PRÉPARATION PREPARATION

#### • JOUR 1

Préparer le mélange sucre, Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger, citrons confits et zestes de citron.  
Filmer et réserver au réfrigérateur.

#### • JOUR 2

1. Dans le bol du batteur avec le crochet, mettre la farine, les œufs, la levure, le miel et le sel.
2. Pétrir en première vitesse 5 à 8 minutes.
3. Quand la pâte commence à se former, pétrir en 2<sup>e</sup> vitesse 10 à 15 minutes.
4. Quand la pâte est bien formée, ajouter le mélange de la veille, mélanger en première vitesse jusqu'à totale incorporation.
5. Ensuite ajouter le beurre jusqu'à totale incorporation.
6. Débarrasser dans un saladier fariné, filmer et réserver au froid une nuit.

#### • JOUR 3

7. Détailler des pièces de 130 g, façonner des baguettes de 20 cm et tresser à 3 branches.
8. Mettre en caissette papier et en barquette en bois, couvrir avec un film alimentaire et laisser pousser 3 heures à température ambiante (23 à 25°C)
9. Préchauffer le four à 170°C.
10. Dorer à l'œuf et ajouter du sucre en grains.
11. Cuire environ 25-30 minutes.

#### • DAY 1

Mix together the sugar, Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron, candied lemon and lemon zest. Cover with cling film and set aside in the refrigerator.

#### • DAY 2

1. Place flour, eggs, yeast, honey and salt into the bowl of a stand mixer fitted with the dough hook attachment.
2. Knead at the lowest speed setting for 5 to 8 minutes.
3. When the dough begins to form, increase the speed setting by one and knead for 10 to 15 minutes.
4. When the dough has taken shape, add the lemon mixture from the day before, kneading at the lowest speed setting until it is fully incorporated.
5. Then add the butter and continue to knead until it is fully incorporated.
6. Transfer the dough into a floured mixing bowl, cover with cling film, and leave in the refrigerator overnight.

#### • DAY 3

7. Separate the dough into 130 g pieces, shape into 20 cm strands and use them to form three-strand plaits.
8. Place into wooden proving baskets lined with paper liners, cover with cling film and leave to prove for 3 hours at room temperature (23 to 25°C).
9. Preheat the oven to 170°C.
10. Brush with an egg wash and sprinkle with pearl sugar.
11. Bake for 25-30 minutes.