



CAKE AUX FRUITS

À LA **FLEUR DE BIÈRE® 52° WOLFBERGER**
ET AUX GRIOTTES **GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER**

FRUIT CAKE WITH WOLFBERGER 52° FLEUR DE BIÈRE® AND GRIOTTISSIMO® MORELLO CHERRIES



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



PRÉPARATION PREPARATION 30 minutes
CUISON COOKING 45 minutes

POUR SERVES
4 cakes

À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.

After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.



À PROPOS DE ABOUT

FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

Spiritueux né du houblon et distillé en alambic de cuivre, Fleur de Bière® Wolfberger conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Envoûtante et raffinée, elle est l'une des grandes vedettes de Wolfberger.

Made from hops and distilled in a copper still, Fleur de Bière® retains the fresh notes of the vintage beer used to make it and renders the unique flavour of exotic fruit, citrus and gingerbread. Enchanting and refined, it is one of Wolfberger's great star products.



GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER

Issues du tour de main du Maître-Liquoriste, les Griottissimo® sont des cerises griottes dénoyautées, baignées d'un sirop léger au Kirsch pour préserver la fermeté et le goût des fruits. Les Griottissimo® sont des fruits pleins de finesse et d'une belle fraîcheur parfumée.

Produced by the expert skill of the liquor maker, Griottissimo® consists of stoned morello cherries, soaked in a light Kirsch syrup to preserve the firmness and flavour of the fruit. Griottissimo® cherries retain all their delicate fruity flavour and a nicely scented freshness.

CAKE AUX FRUITS

À LA **FLEUR DE BIÈRE® 52° WOLFBERGER** ET AUX GRIOTTES **GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER**

FRUIT CAKE WITH WOLFBERGER 52° FLEUR DE BIÈRE® AND GRIOTTISSIMO® MORELLO CHERRIES

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

420 g beurre	420 g butter
420 g sucre glace	420 g icing sugar
420 g d'œufs	420 g eggs
420 g farine t45	420 g Type 45 pastry flour
11 g levure chimique	11 g baking powder
300 g griottes Griottissimo® Wolfberger	300 g Wolfberger Griottissimo® morello cherries
500 g macédoine de fruits confits	500 g mixed candied fruit
100 g Fleur de Bière® 52° Wolfberger	100 g Wolfberger 52° Fleur de Bière®

SIROP D'IMBIBAGE

500 g d'eau
250 g sucre
100 g Fleur de Bière® 52° Wolfberger

SOAKING SYRUP

500 g water
250 g sugar
100 g Wolfberger 52° Fleur de Bière®



PRÉPARATION PREPARATION

• LA VEILLE

1. *Faire macérer les fruits confits dans la Fleur de Bière® 52° Wolfberger.*

• LE JOUR J

2. *Égoutter les fruits confits et les Griottissimo® et mélanger ensemble.*
3. *Mettre le beurre pommade et le mélanger avec le sucre glace, ajouter les œufs.*
4. *Ajouter ensuite la farine et la levure chimique, mélanger l'appareil avec les fruits confits.*
5. *Garnir les moules avec 600 g d'appareil par moule.*
6. *Cuire les cakes à 160°C pendant 45 minutes - 1 heure selon le four.*
7. *Sortir du four et démouler.*
8. *Verser 30 g de Fleur de Bière® 52° Wolfberger sur chaque cake puis imbiber à la louche avec le sirop (2 louches environ par cake).*

• THE DAY BEFORE

1. *Leave the candied fruit to macerate overnight in the Wolfberger 52° Fleur de Bière®.*

• ON THE DAY

2. *Drain the candied fruit and Griottissimo® morello cherries and mix together.*
3. *Work the butter and icing sugar into a thick creamy mixture, add the eggs.*
4. *Add the flour and the baking powder and mix with the candied fruit.*
5. *Place 600 g of the mixture in each mould.*
6. *Bake the cakes at 160°C for 45 minutes - 1 hour, depending on the oven.*
7. *Remove from the oven and turn out of the moulds.*
8. *Pour 30 g of Wolfberger 52° Fleur de Bière® over each cake and ladle over the syrup (about 2 ladles per cake).*