



Nimi: Eero Paulamäki

Ikä: 33

Ammatti: Kondiittorimestari

Taustaa

Eero Paulamäki on lahjakas suomalainen kondiittori, jolla on 15 vuoden kokemus työstä suklaan ja leivonnaisten parissa. Eero on yksi niistä ammattilaisista, jotka löytyvät Fazerin makuelämysten takaa ja tällä hetkellä hän työskentelee Fazer Cafessa Helsingin keskustassa.

Opiskeltuaan ammattikoulu Omniassa ja Stadin Ammattiopistossa, Eero on täydentänyt oppejaan suomalaisissa huippuravintoloissa ja suklaapuodeissa.

Eero sanoo:

“World Chocolate Masters -kilpailun voittaminen merkitsisi minulle todella paljon. Olen kilpaillut lapsesta lähtien. Ensimmäinen ammattikilpailuni oli vuonna 2001 kun olin 16-vuotias ja siitä lähtien olen ollut koukussa. Kilpailuissa voin tehdä asioita joita muualla ei voi tehdä. Voin haastaa omat rajani ja yrittää tekniikoita joita normaalisti en pääsisi edes kokeilemaan. Pääsen myös tapaamaan kollegoita ja tutustumaan alan ehdottomiin huippunimiin siten, että olemme samalla viivalla. Siinä syntyy automaattisesti molemmin puoleinen kunnioitus ja yhteenkuuluvuuden tunne. Ollaan ihan eri tasolla, kuin jos tapaisimme vaikka kurssin merkeissä. Olen tätä kautta saanut useita läheisiä ystäviä pitkin maailmaa.”

Fazer-suosikki

“Geisha on ollut aina suosikkini Fazerin tuotteista. Rapea mutta pehmeä rakenne yhdistettynä pähkinöihin ja maitosuklaaseen on mielestäni täydellinen. Geisha on myös tyttäreni suosikki. Ostamme kauppareissulla - äidiltä salaa - aina yhden patukan, jaamme sen puoliksi ja nautimme kotimatalla.”

Ensimmäinen muisto suklaan tekemisestä

“Kun oli 15-vuotias, tein samppanjapullon tummasta suklaasta. En ollut koskaan aikaisemmin tehnyt suklaasta mitään ja siitä kaikki alkoi.”



Suklaaerikoisuus

“Olen tehnyt vuosien mittaan niin paljon hulluja juttuja suklaasta, että osaan nykyään tehdä melkein mitä tahansa. Ensimmäisen maistiaisen jälkeen minulta pyydetään usein Sacher 2.0 -kakuani. Sen tekemiseen kuluu paljon aikaa mutta se on todella hyvää.”

Suklaakilpailut

Eero on vuosien varrella kilpaillut useissa kansainvälisissä kilpailuissa:

World Skills Competition 2003
IKA Culinary Olympics 2004 & 2012
World Chocolate Masters 2009, 2011 & 2015
Nordic Championship in showpiece 2014

Koulutus

Stadin Ammattiopisto (ent HelPa)
Kondiittorimestari
2009 – 2010

Omnia Ammattiopisto
Kondiittorin ammattitutkinto
2005 – 2006

Työkokemus

Kondiittorimestari
Fazer Café, Helsinki
2014 –

Yrittäjä ja kondiittorimestari
Pastry Design
2013 –

Opettaja
Stadin Ammattiopisto (ent HelPa)
2012 – 2014

Kondiittorimestari
Coquus
2011 – 2012



Kondiittorimestari
Chjoko
2008 – 2011

Vastaava kondiittori
La Société du Cochon
2007 – 2008