



# Nu är det avgjort! Fanny Johansson från Tranås är Svensk Mästare för Unga Bagare 2019

Efter fem intensiva timmar i bageriet på Ester Mosessons gymnasium i Göteborg står det klart att Fanny Johansson tar hem titeln Svensk Mästare för Unga Bagare 2019. Fanny satte ribban och imponerade med sitt maffiga skådebröd med temat "Steam Punk", som visade vilken yrkesskicklighet Sveriges bästa unga bagare håller.

Under finalen visade de tio finalisterna både på hantverksskicklighet och kreativ höjd genom att ta fram 148 bakverk i fem olika kategorier under fem timmar.

*"När jag hörde juryns motivering som tog upp hatten och temat så kände jag att det kanske var jag ändå. Dagen har gått bra, jag blev väldigt nöjd med alla bakverken och kände att hur det än går så är jag nöjd. Alla här är så sjukt duktiga. Nu kommer jag att fira med att sova, det har varit en lång dag och jag har varit så nervös men är så glad att jag vann",* säger Fanny.

Finalisterna imponerade med spännande smaker som bland annat briochebullar med pumpafyllning, kuvertbröd täckt med krackelerat aktivt kol och kavlade degar med yuzu och citron. Juryn bedömde respektive bakverk efter smak, utseende och teknisk svårighetsgrad. Deltagarna skapade även ett så kallat skådebröd, dvs en skulptur av bröd, med egenvald tema. I år med inspiration från allt mellan moder jord och Nils Holgerssons resa till New York och Askungen.

Juryns motivering lyder: "Med strålande tävlingsnerv, glatt humör och lugn visar dagens vinnare på en stor estetisk känsla, hantverksskicklighet och talang. Årets vinnare har tagit den visuella tolkningen av temat till en exceptionellt hög nivå. Med inspiration från 1800-talets industrialism och framtidsvision har idag bakverk med både kuggjul, höga hattar och kol skapats. Vinnare i SM Unga Bagare 2019 är Fanny Johansson"

*- Jag är enormt imponerad, vilken insats av alla tävlande vi har sett här i Göteborg idag. Inte minst av Fanny som verkligen tänkt nytt. Hennes förmåga att få med temat "steam punk" från industrialiseringen på 1800-talet i både färg, form och smak är beundransvärt. Det är första gången jag ser bakverk med kuggjul, kol och höga hattar. Idag har vi sett framtidens bageriprofiler och de är verkligen redo att ta sig an bagaryrket med full kraft, säger Martin Lundell, vd för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som arrangerar tävlingen.*

De fyra deltagare som placerade sig bäst i tävlingen tar nu plats i den svenska junior-VM-truppen, Svenska Juniorbagarlandslaget som tidigare vunnit flera VM-guld. Bland tidigare vinnare i tävlingen återfinns skickliga bagare och konditorer som Roy Fares (Mr. Cake), Moa Brink (coach för Juniorbagarlandslaget) och Martin Isaksson (Chokladfabriken).

### **RESULTAT SM UNGA BAGARE 2019**

Första plats: Fanny Johansson från Tranås, studerar vid Yrkeshögskolan i Kristianstad

Andra plats: Gabriel Olsson från Kristianstad, jobbar på Lidingö Bröd & Pâtisserie i Stockholm

Tredje plats: My Lindqvist från Borlänge, studerar vid Yrkeshögskolan i Kristianstad

Fjärde plats: Malin Nordberg från Älvängen, jobbar på RC Chocolat på Arlanda

### **Pris för bästa bakverk inom respektive kategori:**

Bästa Matbröd: Gabriel Olsson

Bästa Kuvertbröd: My Lindqvist

Bästa Bulle: Patricia Eren

Bästa Kavlade deg: Michaela Salmons

Bästa Skådebröd: Fanny Johansson

### **Delad femteplats utan inbördes ordning:**

Patricia Eren från Södertälje

Michaela Salmons från Grycksbo

Klara Fransson von Euler Chelpin från Nacka

Axel Roth från Linköping

Lisa Dagnäs från Kristdala

Erik Strindberg från Umeå

### **Om tävlingen**

Tävlingen SM Unga Bagare är det svenska mästerskapet för bagare upp till 24 år. SM Unga Bagare arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer i samarbete med Ester Mosessons gymnasium och sponsorerna KåKå, Sveba Dahlén och Nord Mills.

### **Mer information**

För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta: Ellen Spångberg, presskontakt hos PR-byrå JMwGolin. Mobil: 076-890 47 32, e-mail: [ellen.spangberg@jmwgolin.se](mailto:ellen.spangberg@jmwgolin.se)

För ytterligare information om SM Unga Bagare, kontakta: Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer. Mobil: 0703-64 67 94, e-mail: [martin@bageri.se](mailto:martin@bageri.se)

#### **Faktaruta**

Tävlingen genomfördes på Ester Mosessonsgymnasiet i Göteborg 12-13 mars.

Dag 1: 90 minuters uppvägning

Dag 2: 06.00-11.00 finalbakning

#### **Finalisterna bakade:**

12 st matbröd med tre olika uppslag (utseenden)

45 st kuvertbröd med tre olika uppslag

45 st bullar i tre olika former och smaker

45 bakverk av kavlade degar (till exempel wienerbröd, brioche eller croissantdeg) i tre olika varianter.

Skådebröd - Skådebrödet skall tillverkas av ätbar deg. Basen ska vara maximalt 40x60 cm och höjden minst 40 cm. Fritt val på tema och utformning

Juryen bedömer smak, utseende och metod, det vill säga hur rent, organiserat och hantverksmässigt finalisterna arbetar. På skådebrödet bedöms dock inte smak.

Svenska Juniorbagarlandslaget, som utgörs av topp fyra i SM Unga Bagare, har vunnit en mängd EM- och VM-guld de senaste åren.