

Team Sweden i Europakval i konditori

Team Sweden deltog i den europeiska uttagningen i Paris den 18 och 19 januari men gick inte vidare till VM i konditori – Coupe du Monde de la Pâtisserie – som arrangeras i Lyon 2027.

Den europeiska uttagningen arrangerades under den välbesökta branschmässan Sirha Bake & Snack i Paris. Åtta lag gjorde upp om de fem finalplatserna genom att under 5 timmar och 30 minuter skapa en chokladskulptur, en sockerskulptur och en isskulptur. Dessutom lagades totalt 34 desserter med tre olika teman, bland annat 12 identiska glassdesserter som är ett nytt tävlingsmoment i uttagningen. Slutligen presenterades allt på en gemensam buffé.

Temat för Team Sweden var vinterflora och lagets tre tävlande ansvarade för var sin disciplin: choklad, socker och is. Tid, arbetsyta, utrustning och tillåtna ingredienser är i förväg fastställda för att säkerställa lika villkor för alla deltagande lag. Juryn bedömde bland annat teknik, harmoni i den totala presentationen, smak på desserterna, tidsåtgång och samarbete inom laget.

– Det var en spännande tävling och vi visste att vi hade en chans att gå vidare. Tyvärr lyckades vi inte med det och våra poäng räckte inte hela vägen, trots att laget gjorde en bra prestation. Vi laddar om och ser fram mot att ta oss ända till final vid nästa uttagning, säger Team Swedens President Gustaf Mabrouk.

– Lagets samarbete fungerade bra men vi fick inte riktigt till alla detaljerna. Det är speciellt att arbeta framför publik på det här sättet. Det har ändå varit otroligt lärorikt för vårt team och roligt att visa att Sveriges konditoribransch har mycket att erbjuda. Nästa gång satsar vi på att komma till VM, säger Michaela Andersten, kapten.

Stiftelsen Einar Belvén stödjer Team Sweden via Coupe du Monde de la Pâtisserie Sweden AB, med syfte att bidra till en högre utbildnings- och kunskapsnivå inom den svenska konditorinäringen. Stödet skapar förutsättningar för att laget ska kunna tävla under flera år framöver.

Inför nästa Europauttagning följer nu en intensiv tid för det svenska laget. Det krävs träning och vidareutbildning för att bevara och utveckla kunskap och erfarenhet. Deltagandet i Coupe du Monde de la Pâtisserie är viktigt för hela den svenska konditorinäringens långsiktiga utveckling.

Resultat:

Guld: Frankrike

Silver: Belgien

Brons: Italien

Till finalen i Lyon kvalificerade sig även lagen från Nederländerna och Storbritannien.

Team Sweden:

Gustaf Mabrouk, President och jurymedlem. Konditormästare Gustaf vann tävlingen Årets Konditor redan som 19-åring. Han har tävlat i World Chocolate Masters och varit coach för det Svenska Konditorlandslaget. 2019 utsågs han till Årets världskonditor.

Michaela Andersten, kapten och ansvarig för disciplinen choklad. Michaela arbetar som Head Pastry Chef på Spånga Konditori och har tidigare tävlat i tävlingar som Junior-VM, Pralin-SM och SM Unga Bagare.

Magnus Håård, ansvarig för disciplinen socker. Magnus har en lång bakgrund inom både tävlingskonditori och professionellt hantverk. Han representerade Sverige i VM för konditorer 2006 och vann även Årets Konditor 1996.

Lennart Landh, ansvarig för disciplinen is. Lennart driver sitt eget företag, LennArtIce, där han skulpterar is i Sverige, Europa, Indien och Nordamerika.

För mer information:

Gustaf Mabrouk

President, Coupe du Monde de la Pâtisserie Sweden

+46738383112

gustaf@cmpsweden.se

Coupe du Monde de la Pâtisserie Team Swedens hemsida:

<https://www.cmpsweden.se/>

Huvudsponsorer av laget är:

Arla Pro, Bageriprodukter, Bakers AB, Bragard France, Repro Restaurangprodukter, Valmar Scandinavia, Valrhona,