

Här är årets Nobeldessert:

Chokladsiluett med nougat och havtornsexplosion

Just nu avnjuts årets Nobeldessert i Blå hallen. Under stort hemlighetsmakeri har konditorerna Conrad Tyrsén och Ted Johansson från Dessert & Choklad Stockholm skapat en smakexplosion som tekniskt saknar motstycke i Nobelhistorien. Nu avslöjas alla detaljer kring desserten som är en sann hyllning till den svenske uppfinnaren - på varje dessertfat finns nämligen Alfred Nobels siluett handsprayad i choklad.

Conrad Tyrsén och Ted Johansson, som fått det prestigefyllda uppdraget för andra året i rad, har utgått ifrån Alfred Nobels profil när de skapat årets Nobeldessert. Avslutningen på världens mest kända middag består av ett dynamitrör i choklad sprängfyllt med nougaterème, salt karamellsås, brownie och hela rostade hasselnötter som serveras tillsammans med en havtornssorbet, havtornssås och kuber i nougat samt ett chokladknytte fyllt med nougaterème och hackade karamelliserade hasselnötter. På dessertfattet har Nobelkonditorerna för hand sprayat Alfred Nobels siluett i choklad.



– Vi överraskar inte bara smakmässigt utan också visuellt denna gång. Vi vill hylla Alfred Nobel på vårt sätt, genom vårt hantverk och genom att vara så bra vi kan vara. Förväntningarna på desserten är höga, både från gästerna och från oss själva, särskilt då det är andra året i rad vi fått detta prestigeuppdrag, säger Conrad Tyrsén.

Tekniskt är denna den svåraste dessert som någonsin gjorts i Nobelsammanhang. Conrad Tyrsén och Ted Johansson har skissat, planerat och provlagat desserten sedan mars i år. Det har tagit sju personer fyra dagar att färdigställa de cirka 1 500 desserterna som just nu avsmakas i Stadshuset. Hantverksmässig precision krävs till varje detalj på den fram till nu hemliga middagsavslutningen. Vad gäller smaken tror Conrad Tyrsén och Ted Johansson att de prominenta gästerna i Stadshuset kommer att bli nöjda.

– Smakmässigt utgår vi ifrån det svenska som ligger oss varmt om hjärtat. Havtorn trivs utmärkt ihop med nougat och den djupa smaken av choklad. Tillsammans blir det en oslagbar kombination av intensiva smaker – en smakexplosion! avslutar Ted Johansson.

Det officiella namnet på årets Nobeldessert är *”Chokladsiluett med nougat och havtornsexplosion”* men kallas även för *”I huvudet på Alfred Nobel”*.

Nobeldesserten kommer att kunna köpas i en förenklad version på Dessert & Choklad Stockholm från onsdagen den 11 december.

För mer information besök: <http://www.dessertochchokladstockholm.com/>

För rörligt material om årets Nobeldessert:

<https://www.youtube.com/channel/UCfjFLM8KltjUyhyJ-OfjDrA>

För mer information, pressfoton eller kontakt med Conrad Tyrsén och Ted Johansson, kontakta:

Ebba Häryd, Prat PR

Tel. 070 410 69 25

E-mail: ebba.haryd@prat.se

Om konditorerna

Ted Johansson har arbetat i konditorbranschen under många år och har en lång meritlista. Redan 1994 vann han guld i SM Unga Konditorer. Under åren mellan 1999 och 2004 var Ted medlem i svenska kocklandslaget. De tog under den tiden hem två OS- och ett VM-guld (2000 och 2004 respektive 2002). Ted har flera prestigeuppdrag i sin portfölj, exempelvis ansvarade han för desserten vid Kungens 60-årsmiddag. Bland Conrad Tyrséns många meriter finns bland annat en Årets Konditor-titel 2009 och ett VM-silver med det svenska kocklandslaget 2010. Han har haft ett stort antal hedersuppdrag i sin karriär och bland annat skapat Kronprinsessan Victoria och Daniels bröllopstårta.

Om Dessert & Choklad Stockholm

Tillsammans öppnade Conrad och Ted Dessert & Choklad Stockholm 2005. 2010 utnämndes de till Årets konditori och samma år utsågs deras semla till stans bästa av Dagens Nyheter. 2012 fick de hedersuppdraget att tillsammans skapa desserten till Nobelmiddagen och 2013 har konditorerna på Dessert och Choklad Stockholm alltså fått förnyat förtroende i detta ärofyllda uppdrag. För mer information besök:

<http://www.dessertochchokladstockholm.com/>