

Mediatiedote 6.3.2015

Fazerin suklaamestari pohjoismaiden toiseksi paras MM-karsinnoissa – paras suklaaveistos-kategoriassa

Fazerin suklaamestari Eero Paulamäki sijoittui toiseksi World Chocolate Masters -kilpailun Pohjoismaiden karsinnoissa Kööpenhaminassa. Kokonaiskilpailun lisäksi jokaisen kilpailukategorian paras palkittiin. Paulamäki voitti suklaaveistos-kategorian. Kilpailu oli maineensa mukaisesti erittäin korkeatasoinen.

Pohjoismaiden karsintakilpailuun osallistui kutsuttuna ja ainoana suomalaisena Fazerin kondiittorimestari **Eero Paulamäki**. Kilpailun teemana oli ”Inspiraatiota luonnosta”. Paulamäki varmisti toisen sijan huikeilla neljää vuodenaikaa kuvastavilla ainutlaatuisilla suklaaluomuksilla.

”Pohjoismaiden välillä käytävä kilpailu on kovimpia karsintoja, joten toinen sija ja suklaaveistos-kategorian voitto oli huikea saavutus. Olen kokemusta rikkaampi, enkä luovu unelmastani olla suklaan maailmanmestari joku päivä”, Eero Paulamäki kommentoi kilpailupaikalta Kööpenhaminasta.

Huikeat suklaatyöt vakuuttivat tuomarit

Kilpailijoita pyydettiin valmistamaan teeman mukaisesti praliini, päivän kakku, mukaan otettava suklaaherkku street food-teemalla, sekä näyttävä suklaaveistos.

Paulamäen kilpailutöistä uniikein oli vuodenajoista kesää kuvastanut *Dogclair*-leivos. Paulamäen Dogclair yhdisti perinteisen Eclair-leivoksen idean ja nakkisämpylän, eli hotdogin visuaalisuuden yhdeksi. Herkussa maistui mm. maitosuklaa, tumma suklaa, vadelma, mansikka, tyrni ja hasselpähkinät huikeana kaikkia aisteja kutkuttelevana makuelämyksenä. Katso resepti verkosta: www.fazer.fi/dogclair

Talviteemassa täytetty *Lumihiutale*-suklaakonvehti välitti lumista tunnelmaa ja sisällys maistui mesimarjalle, lakritsille ja tummalle suklaalle.

Syksyä edusti ruispohjainen mehevä kakku *Syyssato*, jossa maistui kinuskinen maitosuklaa, tonkapapujen tuoma pehmeys ja sadonkorjuuteemaan sopivat suomalaiset punaviinimarjat.

Kevätluomus oli kilpailun niin kutsuttu *show piece*, yli metrin korkuinen *Spring to Life* -suklaaveistos, jossa suomalaisen luonnon elementit kuten vesi, jää, sammal, lumpeenkukka, perhoset ja kevätkeiju esiintyivät. Paulamäen työ palkittiin kilpailun parhaana. Katso kuvat Instagramista [#suklaamestari](https://www.instagram.com/fazerfi).

Fazerin mestariperinteet jatkuvat



Karl Fazer itse oli ensimmäinen kondiittori Kluuvikadun Fazer Caféssa ja Paulamäki käyttää vielä tänä päivänä useita Fazerin yli sata vuotta sitten luomia reseptejä.

Paulamäellä on yli 12 vuoden ammattikokemus kondiittorina ja tällä hetkellä hän työskentelee Kluuvikadun Karl Fazer Caféssa kondiittorimestarina.

Maailman suurin suklaantuottaja, Barry Callebaut, järjestää World Chocolate Masters -kilpailun joka toinen vuosi. Pohjoismaiden karsintakierroksella kilpaillaan alueen edustuspaikasta Pariisissa Salon du Chocolat Professionnel -messuilla lokakuussa järjestettäviin MM-finaaleihin.

Fazer-konserni onnittelee suklaamestariaan lämpimästi ja tarjoaa hänen kunniaksi Karl Fazer Cafén lounastajille kakkukahvit maanantaina 9.3. klo 11–15.

Lisätietoja:

Instagram & Twitter

#suklaamestari

@FazerSuomi

@EeroPaulamaki

Fazerin historia ja perinne

<http://www.fazergroup.com/fi/tietoa-meista/history--heritage/>

Valokuvia:

www.fazergroup.com/media

Polku kuviin: Kuvapankki - Media/Press – World Chocolate Master 2015

Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=3AO9nKvlq4>

Kurkista Fazerin suklaatehtaalle:

<https://www.youtube.com/watch?v=fQZ-vjnWGAw>

Liisa Eerola, viestintäpäällikkö, Fazer-konserni p. 044 710 8860

Kristian Helanne, liiketoimintajohtaja, Fazer Cafés, p. 040 831 8300

Sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi@fazer.com



Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyritys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksituotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä yli 40 maahan. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Yrityksen menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Fazer haluaa, että elämä maistuisi hyvältä joka päivä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2013 oli lähes 1,7 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee yli 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja UN Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää