



Namn: Eero Paulamäki

Ålder: 33

Yrke: Konditormästare

Bakgrund

Eero Paulamäki är en begåvad finsk konditor, med 15 års erfarenhet av att jobba med choklad och bakverk. Eero är en av de yrkesmän som står bakom Fazers smakupplevelser. Just nu jobbar han på Fazer Café i centrum av Helsingfors.

Efter att ha studerat på yrkesskolan Omina och på Stadin Ammattiopisto har Eero kompletterat sin utbildning i finländska restauranger och chokladbodar.

Eero säger:

“Att vinna World Chocolate Masters-tävlingen skulle betyda mycket för mig. Jag har tävlat sedan jag var barn. Jag deltog i min första yrkestävling år 2001, när jag var 16 år, och har gillat det sedan dess. I tävlingar kan jag göra saker som jag inte kan göra annars. Jag kan utmana mina egna gränser och försöka med tekniker som jag normalt inte ens skulle få prova på. Jag får också träffa kollegor och bli bekant med de absoluta toppnamnen i branschen genom att vi står i samma startruta. Det skapar automatiskt en ömsesidig respekt och känsla av gemenskap. Det är helt annorlunda än om man träffas till exempel på en kurs. Jag har fått flera nära vänner runt om i världen på detta sätt.”

Fazer-favorit

“Geisha har alltid varit min favorit bland Fazers produkter. Den fräsiga men mjuka strukturen i kombination med nötter och mjölkchoklad är perfekt, tycker jag. Geisha är också min dotters favorit. Vi brukar köpa en stycksak – i smyg för mamma – när vi är i butiken, dela den på hälften och njuta av den på hemvägen.”

Första minnet av chokladtillverkning

“När jag var 15 gjorde jag en champagneflaska av mörk choklad. Jag hade aldrig gjort något av choklad förut, och allt började där och då.”



Chokladspecialitet

“Jag har gjort så många galna saker av choklad genom åren, att jag nu kan göra nästan vad som helst. Efter den första provsmakningen ber man mig ofta göra min Sacher 2.0-tårta. Den tar lång tid att göra men är väldigt god.”

Chokladtävlingar

Eero har under åren deltagit i många internationella tävlingar:

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

Utbildning

Stadin Ammattiopisto (tidigare HelPa)
Konditormästare
2009 – 2010

Omnia Yrkesskola
Konditorutbildning
2005 – 2006

Arbetserfarenhet

Konditormästare
Fazer Café, Helsingfors
2014 –

Företagare och konditormästare
Pastry Design
2013 –

Lärare
Stadin Ammattiopisto (tidigare HelPa)
2012 – 2014

Konditormästare
Coquus
2011 – 2012



Konditormästare

Chjoko

2008 – 2011

Ansvarig konditor

La Société du Cochon

2007 – 2008