



Eero Paulamäen kilpailutöiden kuvaukset ja World Chocolate Masters –kilpailun 18 finalistia

Eero Paulamäen teemana World Chocolate Masters -kilpailun finaalissa on ”#Renewable tomorrow” (Uudistuva huomien). Se on aktiivinen muoto kaikille kilpailijoille annetusta ”#Tomorrow” (Huomien) -teemasta. Maailman parhaimmat 18 konditoria- ja suklaa-alan ammattilaista tulevat finaalissa näyttämään, miltä suklaa maistuu, näyttää ja tuntuu tulevaisuudessa.

Kilpailutyöt jakautuvat eri tehtäviin: #SHARE, #WOW, #TASTE, #BONBON, #TRANSFORM, jonka alla on kolme annosta eri kohderyhmille, sekä #DESIGN. Salon du Chocolat -hallissa, tuomariston silmien alla toteuttavat työt jakautuvat kolmelle eri kilpailupäivälle, ja ne toteutetaan yksilösuorituksina, ilman avustajia tai valmentajia. Tämän lisäksi jokainen kilpailija pitää #YOU-tehtävässä minuutin pituisen voimapuheen, jossa hän muun muassa kertoo, mikä saa hänet tavoittelemaan World Chocolate Masters -voittoa.

Pohjolaa, ts. Pohjoismaita sekä Baltian maita edustava Pohjoismaiden suklaamestari ja Fazerin kondiittorimestari Eero Paulamäki käyttää raaka-aineina muun muassa suomalaista ruista, kotimaisia marjoja, kuten karviaisia ja mesimarjoja, sekä Fazerin tuotannon sivuvirtoja, pohjoismaisen kauran kuorista valmistettua ksylitolia ja kauraproteiinia. Hän hyödyntää myös Fazer Experience -vierailukeskuksen trooppisessa puutarhassa kasvanutta inkivääriä, kanelia ja kaakaohedelmiä.

Lauantai 29.10. 2022

Tehtävät #SHARE ja #WOW kaikille 18 finalistille.

#SHARE-tehtävässä suklaasta valmistetaan kuudelle hengelle juhlava ja runsas lahja tai tuliainen, joka sopii vaikkapa viinipullon sijaan viemisiksi.

Eero Paulamäen työn keskiössä on 3D-tulostettu lumihiiutale. Se kuvaa luonnon puhtautta, uudistautumiskykyä ja vettä, joka on Eeron kokonaisuuden kantava teema. Lumihiiutale muistuttaa Suomesta, jossa on maailman puhtain vesi, ja jossa vesi muuttuu talvisin lumihiiutaleiksi.

Eero Paulamäen suklaasta tulostettuihin lumihiiutaleen sakaroihin rakennettu jälkiruoka maistuu mesimarjalta, sitruunaruoholta ja karamellisoidulta kanelikeksiltä. Se on koottu mesimarjahyytelöstä, sitruunaruoho- valkosuklaavanukkaasta, kaneli-demererasokerimurusta ja -levitteestä. #SHARE on aromatisoitu kuusenkerkkävedellä.



#WOW-tehtävässä kootaan vaikuttava suklaanäyteikkuna, jonka koko on lähes 1,5 metriä x 3 metriä.

Eero Paulamäen näyteikkuna esittelee keijun luonnon uudelleensyntymisen äärellä. Pandemian ja sodan jälkeinen maailma perustuu Eeron visiossa uudistuville resursseille ja tuhkasta nousee uusi maailma kaikkine ihmeineen. Vanhan maailman raunioista kasvaa kukkia, joita ympäröivät revontulet sekä kevyt tuore uusi lumi.

Sunnuntai 30.10.2022

Tehtävät #TASTE ja #BONBON kaikille 18 finalistille

#TASTE-tehtävässä luodaan tuomareiden silmien edessä alusta lähtien leivos, jossa tulee olla vähintään kolme eri tekstuuria.

Eero Paulamäen leivos maistuu suomalaiselle karviaiselle ja rukiille sekä tähtianikselle. Ruis ja karviainen ovat Eero Paulamäen mielestä aliarvostettuja raaka-aineita makeassa leivonnassa, ja tässä tehtävässä hän haluaa nostaa ne parrasvaloihin.

Eero Paulamäen #TASTE-leivoksessa on rukiinen pohja, karviaismarjakompottia, aromatisoituja karviaisia, kevyt Northern Magic - suklaasta valmistettu cremeux, Nama-soijasta valmistettu karamelliikille sekä tuile-keksi savustetusta rukiista.

#BONBON-tehtävässä valmistetaan 29 praliinia eli suklaakonvehtia.

Eero Paulamäen praliinin nimi on Re-new, ja nimensä mukaisesti siinä käytetään aiemmin käytettyä muottia, tuttua koristelua uudella tavalla ja leikitellään makumaailmalla.

Praliini koostuu yuzu-geelistä, 65-prosenttisesta, sechuaninpippurilla maustetusta suklaasta ja hänen itse luomastaan maitosuklaasta valmistetusta ganachesta.

Maanantai 31.10.2022

Superfinaalitehtävät #TRANSFORM ja #DESIGN korkeimmat pisteet keränneille 10 finalistille sekä World Chocolate Masters -voittajan julistaminen LIVE-lähetyksessä kello 19 paikallista aikaa.

#TRANSFORM-tehtävässä toteutetaan samalla konseptilla annos kolmelle eri kohderyhmälle, jotka kilpailijat valitsevat kuuden kohderyhmän joukosta.



Eero Paulamäki on valinnut kohderyhmäkseen ikääntyneet, hedonistit ja viihdytä minua -nuorison, joista jokaiselle on suunniteltu vohveliannos.

Ikääntyneiden vohvelissa maistuu mustaherukka, kardemumma ja kahvi. Vohveli on rakenteeltaan pehmeä ja helppo syödä, ja kardemummalla ja mustaherukalla on molemmilla positiivisia vaikutuksia ruuansulatukseen.

#Mom-niminen annos on omistettu Eero Paulamäen keväällä yllättäen menehtyneelle äidille. Se koostuu kardemummavohvelista, espresso-karamellikastikkeesta, espresso-suklaanamelakasta, mustaherukka-kardemummakompotista ja dalgonakahvista.

Viihdytä minua -nuorison vohveli on suunniteltu herkulliseksi, mukaan otettavaksi ja käsin syötäväksi. Annos hyödyntää paikallisia tuotteita eikä sen syöminen jätä jälkeensä roskaa. Nuorisolle suunniteltu vohveli on vegaaninen.

#Sofia-niminen annos on saanut inspiraationsa Eero Paulamäen 12-vuotiaasta, kohderyhmään kuuluvasta Sofia-tyttärestä. Se on kanelivohvelitaco, jonka sisältä löytyy vadelma-suklaaganachea, vadelma-suklaamoussea, vadelma-limesalaattia ja karamellisoituja suomalaisia kaakaonibsejä.

Hedonistin vohvelin Eero Paulamäki on luonut itselleen, ja se maistuu maitojäätelöltä, hasselpähkinöiltä, karamellilta ja ruskistetulta voilta.

#Me-niminen hedonistin vohveli on kerrostettu hasselpähkinäpraliinilevy ja kokonaisuus täydentyy suomalaisesta raakamaidosta tehdyllä fleur de lait-maitojäätelöllä ja ruskistetusta voista tehdyllä karamellilla. Hedonistin vohveli koristellaan karamellisoiduilla kaakaonibseillä.

#DESIGN-tehtävässä 10 superfinaaliin valittua kilpailijaa näyttävät kyntensä kädentaitajina ja muotoilijoina.

Eero Paulamäen design jatkaa #WOW-tehtävässä nähdyn suklaanäyteikkunan tarinaa. Uudelleensyntyminen ja uusiutuminen kerrotaan veden olomuotojen kautta. Tehtävässä nähdään keijut, jotka leikkivät jään ja lumen, juoksevan veden ja höyryn kanssa.

Vuoden 2022 World Chocolate Masters -kilpailun 18 finalistia

- Belgia – Togo Matsuda
- Kanada – Nishant Amin
- Kiina – Jacky Lung
- Suomi – Eero Paulamäki (edustaa Pohjolaa, ts. Pohjoismaita ja Baltian maita)



- Ranska – Antoine Carréric
- Kreikka – Nicolas Nikolakopoulos (edustaa Kaakkois-Eurooppaa)
- Unkari – Attila Menyhárt
- Italia – Anna Gerasi
- Japani – Jiro Tanaka
- Korea – Dongusk Kim
- Marokko – Issam Tajer (edustaa Pohjois-Afrikkaa)
- Puola – Igor Zaritskyi
- Espanja – Lluc Crusellas
- Sveitsi – Abraham Balaguer
- Alankomaat – Carlo Midiri
- Yhdistyneet Arabiemiirikunnat – Dilip Kumara (edustaa Lähi-Itää)
- Iso-Britannia – Stephen Trigg (edustaa Iso-Britanniaa ja Irlantia)
- USA – Christophe Rull

World Chocolate Masters 2022

World Chocolate Masters on maailman johtava suklaa-alan kilpailu. Ympäri maailmaa järjestetyistä 20 alueellisesta karsinnasta valikoitui 18 finalistia, jotka kohtaavat 29.-31.10.2022 Pariisissa. Kilpailussa finalisteja arvioidaan suklaankäsittelyn teknisissä taidoissa, luovuudessa ja kyvyssä yhdistää nykytrendejä perinteisiin käsityötaitoihin. Kilpailun teemana on Tomorrow, Huominen, ja eniten pisteitä kerännyt finalisti kilpailun voittajana saa käyttää itsestään arvonimeä World Chocolate Master.

World Chocolate Masters -kilpailu järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 2005, ja nyt järjestettävä kilpailu on järjestyksessään kahdeksas. Fazerin kondiittorimestari Eero Paulamäki edustaa kilpailussa Pohjoismaita sekä Baltian maita ja on ensimmäinen suomalainen finalisti koko kilpailun historiassa.