

EM-silver kvalificerade Svenska Konditorlandslaget till World Pastry Cup i Lyon 2021

Svenska Konditorlandslaget vann silver i European Pastry Cup, som avgjordes i Paris i helgen och är därmed kvalificerade till nästa års VM - Coupe du Monde de la Pâtisserie. Dessutom vann Sverige priset för bästa arbete i köket med ett genomgående ekologiskt tänk.



Action choko, Pia Fotograf: Caspar Miskin

Laget bestod av Pia Cedvall, Vete-Katten i Stockholm, på chokladdessert och -skulptur och Magdalena Larsson, Cederleüfs & Svenheimers i Göteborg, på glasstårta och sockerskulptur samt Jesper Johansson, coach, Werners Gourmetservie i Skara.

JESPER: "Pia och Magdalena gjorde ett lysande jobb och levererade precis enligt vår plan. Perfekt timing på alla moment och snyggt och prydligt. De jobbade med fokus och harmoni och stöttade varandra när tiden blev tigt vid serveringarna och slutfinishen på skulpturerna. Nu börjar planeringen för Lyon i januari nästa år."

PIA: "Vi lyckades få smakerna och strukturerna i chokladdesserten att harmoniera. Magda var klar med sockerskulpturen före mig, så hon kunde hjälpa mig med de sista detaljerna på vårt stiliserade solur.

Tack vare att vi tidstränat så många gånger kände jag att vi hade koll på alla momenten."

MAGDALENA: "Vilket härligt lag vi är! Skönt att vi lyckades med vår målsättning. Glassen var nog det svåraste momentet. Det gäller att beräkna tiden från det att vi tar den ur frysen, så att temperaturen

ligger på max minus 12 grader och inte varmare än minus 8. Är den för kall så blommar inte smakerna ut och är den för varm så börjar den smälta”.

Svenska Konditorlandslaget är en del av branchorganisationen SBK - Sveriges bagare och konditorer.

SBK stödjer utvecklingen av framtidens konditorer i Sverige och genom tävlingar stimulera intresset för klassisk och modern teknik inom skulptur, dessert och traditionella konditorivaror.