

## Laguppställning 2017

### Jessica Sandberg, lagmedlem

#### Nya Konditoriet, Umeå

Uppväxt: Bjurholm, Sveriges minsta kommun i Västerbotten

Ålder: Fyller 42 år i juni (2017)

Bor: Umeå

Arbetsplats: Nya konditoriet i Umeå som jag är delägare i till 50 procent.

Yrkesmeriter: Jag har jobbat som konditor i tjugofem år och har under resans gång tävlat både nationellt och internationellt. Jag har och haft yrkeskurser och startat eget företag. Idag ansvarar jag för cirka 25 anställda på Nya konditoriet i Umeå.

Som yrkesperson så ligger hantverket och kärleken till råvaran mig varmt om hjärtat.

Enkelhet, snygg finish, uppfinningsrikedom och smaksäkerhet styr min riktning. Jag

är målmedveten och har sinne för färg, form och estetik. Jag älskar att skapa.

Utmaningar blir för mig naturliga att lösa.

Tävlingsmeriter: Årets Konditor 2012 placering brons, Åretskonditor 2008, Årets konditor 2007 placering brons, Nordiska mästerskapen 1998 för unga konditorer placering guld.

Favoritsmaker: Vanilj, choklad och alla typer av goda mandlar och nötter. Jag gillar även syrliga frukter och bär. En trevlig kombination av rabarber och norrländska jordgubbar inkokt med citrongräs och lite vanilj.

Bästa bakverk: Jag har många, men tycker att det som toppar det mesta är nybakade småkakor. Tror nog kanske det sitter i sedan barndomen.

Bästa dessert: Klassisk crème brulée. Eller någon chokladdessert med syrligt inslag av bär.

Smakminne: Nybakat tunnbröd med smör på, precis så att det smälter så där lagom mycket. När jag var liten fick jag tillbringa många dagar med min faster i bagarstugan. Jag sprang runt så att mjölet yrde och fick hjälpa till med bakningen. Belöningen visste man skulle komma, och när den väl gjorde det så var det värt det.

Enklaste och godaste receptet: Vaniljglass med solvarma jordgubbar.

Filosofi: Ha högt i tak och var öppen, det finns allt att ta hänsyn till. Vi får bara ett liv och det tycker jag man ska leva!

Vem inspirerar dig? Alla som har följt mig på min yrkesresa, duktiga kollegor och mentorer. Och självklart min make och min familj.

Vad driver dig? Allt. Jag vet hur det känns när man når ett mål i vad det än gäller, känslan när det är klart.

Favoritverktyg: Min palett som jag fick 1996 när jag började på Vetekatten, den jobbar jag med än idag! Går den sönder eller blir förstörd då måste jag nog fälla en tår.

Vad är dina styrkor i yrket: Stresstålig, tålmodig, ha koll på mycket samtidigt och fokuserad när det gäller.

Om jag inte var konditor vad skulle du ha jobbat med då: Ärligt talat vet jag inte, men något med växter eller inredning.

Drömprojekt: Bli rik...ha ha. Nä men att driva och utveckla mitt företag ännu mer.

## **Martin Morand, lagmedlem**

### **Pastry Inspiration, Österlen**

Uppväxt: på den svenska Rivieran i Höllviken

Ålder: 40 år ung

Bor: På det fagra Österlen i Sankt Olof.

Arbetsplats: Driver mitt eget företag Pastry Inspiration

Yrkesmeriter: Jag har jobbat på Caterevent, F12-gruppen och Vendelrestauranger.

Tävlingsmeriter: Culinary Olympics 2016, 2:a plats med Skåne Kulinar  
Dessertmästarna 2015, 1:a plats och vinnare  
Culinary World Cup 2014, 7:e plats med Skåne Kulinar  
Culinary World Cup 2010, 1:a plats och världsmästare med Team Culinar  
Culinary Olympics 2008, 5:e plats med Team Culinar  
Culinary World Cup 2006, 6:e plats med Team Culinar  
Culinary Olympics 2004, 7:e plats med Team Culinar  
Culinary World Cup 2002, 7:e plats med Team Culinar  
Culinary Olympics 2000, 8:e plats med Team Culinar

Favoritsmaker: Alla svenska bär men min absoluta favorit är hallon

Bästa smakkombinationen: Choklad och svarta vinbär.

Bästa bakverk: Rabarberpaj på dem första svenska rabarberna som serveras med nygjord vaniljglass är oslagbart.

Bästa dessert: Något med hallon, harsyra, rabarber och fläder.

Smakminne: När jag var en liten påg och sprang runt i farfars bageri och åt chokladbiskvier.

Enklaste och godaste receptet: Hemmagjord vaniljyoghurt med myltade hjortron.

Filosofi: Never, never, never give up.

Vem inspirerar dig: Alla våra duktiga konditorer i vårt avlånga land, men ska jag välja ut några som inspirerat mig i min yrkeskarriär så är det Mattias Ljungberg, Jan Hedh och Anders Oskarsson.

Vad driver dig? Jakten på perfektion och att aldrig vara nöjd, samt hungern efter att alltid lära sig något nytt.

Favoritcafé/konditori: Bageri Byvägen 35 i Sankt Olof

Favoritverktyg: En riktigt bra termometer.

Vad är dina styrkor i yrket: Konstnärlig, noggrann, envis och lekfull.

Om jag inte var konditor vad skulle du ha jobbat med då: Marinbiolog, snickare eller bonde.

Drömprojekt: Att öppna ett bageri eller konditori med min sambo Malin Haak någonstans på Österlen.

Något du vill berätta: Om jag befinner mig i min bubbla, så kan jag ibland vara svår att få kontakt med.

## **Emelie Karlén assistent**

Uppväxt: i Skövde

Ålder: 25 år (2017)

Bor: Stockholm

Arbetsplats: Dessert & choklad Stockholm

Yrkesmeriter: Jag har jobbat på Papa Lee Bakery och Lou Lou i Göteborg.

Tävlingsmeriter: Elev i konditorlandslaget Nordiska Mästerskapen 2016 (2a plats) och Konditor-VM 2017 (11e plats)

Favoritsmaker: När något syrligt möter något kryddigt. Annars är våra fantastiska nordiska råvaror alltid en klar favorit!

Bästa bakverk: På alla filmer på mig som barn håller jag alltid i en kanelbulle, även om jag skulle klättra i träd eller gunga så hade jag alltid en kanelbulle i handen. Kan inte förneka det, bästa bakverket är kanelbullar.

Bästa dessert: Rödbeta, manjari och sesam.

Smakminne: När jag gjorde en sats chèvreglass per dag och frossade.

Enklaste och godaste receptet: Mixa granskott med vodka och låt dra i ett par dagar. Sila, koka en kola och tillsätt spriten. Perfekt som ett övre lager i en pralin.

Filosofi: Förstärk smakerna och fokusera på färre smaker på en tallrik än att försöka kombinera så många smaker som möjligt i en dessert. En bra konditor behöver inte gömma sig bakom en massa olika smaker.

Vem inspirerar dig? Mina arbetsgivare Ted Johansson och Conrad Tyrsén.

Vad driver dig? Att få resultat! Jag har alltid varit en tävlingsmänniska och vill hela tiden tävla mot mig själv.

Favoritcafé/konditori: Fosch Artisan Pâtisserie, Stockholm.

Favoritverktyg: Liten vinkelpalet från Global.

Vad är dina styrkor i yrket: Envis, målinriktad, smaker och ett bra öga för det visuella. Om jag inte var konditor vad skulle du ha jobbat med då: Kock

Drömprojekt: Coupe du Monde de la Pâtisserie, Kock-VM i Frankrike

## **Tony Olsson, lagledare**

### **Kååå, Stockholm**

Tony Olsson är lagledare för det Svenska Konditorlandslaget sedan 2015 och har bland annat OS-guld med Kocklandslaget på tävlingsmeritlistan. Han sitter även i juryn för Konditor-VM. Tony jobbar med utbildningar på Kååå för branschfolk.

## **Jesper Långström, coach**

### **SBK, Stockholm**

Jesper är coach för Svenska Konditorlandslaget och bra på att bygga lag, laganda och driva laget mot målen. Han är ansvarig för allt som rör utbildningsfrågor i branschen och är dessutom ansvarig för Bagarlandslaget. Jesper har tidigare bakat i över 30 år i sex olika länder, bland annat i Frankrike där han är utbildad. Om du är en flitig tv-tittare så har du säkerligen sett Jesper gästa Gomorron Sverige (varannan måndag), vilket han gjort i flera år.

