

Nyhetsbrev december 2017



Mot nya mål för 2018

Efter en fantastisk seger i Nordiska Mästerskapen i Konditori 2017 tränar laget inför nya tävlingar under 2018.

Laget har haft en gemensam utbildning tillsammans med Kocklandslagets konditorer i socker. Florian Poirot kom från England till Stockholm och gjorde fantasifulla sockerskulpturer med lagmedlemmarna. Nu tränar laget för fullt på sockerskulpturer inför nästa tävling.

Nya medlemmar till laget

Emelie Karlén som jobbar på Dessert och Choklad i Stockholm har blivit lagmedlem. Nu har hon full fokus på att träna inför Nordiska Mästerskapen 18-19 mars i Danmark.

Minna Lindegård som tidigare har varit elev är nu lagmedlem. Hon arbetar på Lillebrors Bageri och kommer att tävla tillsammans med Emelie.

Eftersom laget har två stora tävlingar i mars och juni, så kommer laget att jobba gemensamt med två laguppställningar med olika mål. Vi har även rekryterat Gustaf Mabrouk som lagledare för Nordiska Mästerskapen i Danmark.

European Cup, Turin 2018, Italien

Jessica Sandberg och Martin Morand tränar tillsammans med lagledare Tony Olsson inför Europeiska Mästerskapen i Turin den 10 juni 2018. Fokus är socker- och chokladsulptur, glass, tårta och dessert.

Tack för 2017

Stort tack till våra sponsorer under det gångna året, Arla Foods, Werners Gourmetservice och Kåå som tillsammans med Sveriges bagare & konditorer gör det möjligt att driva laget under 2018.



Vi vill även skicka ett tack för 2017 till Ringdahls Bageriutrustning, Arbesko, Bakers, J.A. Sundqvist, Scanbox och Segers som möjliggör nya tävlingsutmaningar under 2018.

Gastro Nord 24-27 april

Vill ni ha en konditor som står i er monter på Gastro Nord? Utveckla recept? En konditorshow? Bjuda på smakprover? Kundevent i samband med mässan? Eller andra uppdrag för en konditor?

Hör gärna av er till Ingrid Persson projektledare Svenska Konditorlandslaget.
Mobil 0705-34 88 85
www.konditorlandslaget.se

Konditorns julrim

Mandelmusslor, klenätter några av julens bakverk.

Sockerbagarens fantastiska hantverk.
Mjuk pepparkaka och fylld saffranbulle i konditoriet är det full rulle,
Knäck, kola och en liten söt gris välkommen till konditorns paradiset
Fylla, fixa, dekorera pralin
Presentera i kartong fin.
En och annan fruktig marmelad
Självklart några bitar mörk choklad.
God Jul och Gott Nytt År
Hoppas ni många godsaker njuta får.