



09

okt 2015

Bak- & chokladfestivalen

Skribent: **Monika Österheim**

Bak- och chokladfestivalen pågår på Stockholmsmässan (Älvsjö) den 8-11 oktober, 2015. Man köper en biljett (160 kr, köp på nätet 140 kr) och får samtidigt även inträde till mässan Hem, Villa & Bostadsrätt.

På de olika festivalscenerna får man lära sig massor om bakning av flera kända konditorer. Tävlingen Årets Konditor pågår och idag fredag kl 15 är det prisutdelning. Det finns en hörna för barnen att prova på att göra marsipanfigurer.

Öppettiderna är idag fredag 10-18, imorgon lördag 10-18 och på söndag 10-17. Jag visar några bilder på godsaker i ett urval från festivalen.

Jag startade gårdagen med ett föredrag där Arla presenterade årets Konditorrapporten för sjunde året i rad. Årets rapport har det övergripande temat Fun Baking. Fun Baking är ett begrepp som står för påhittighet, kreativitet och matglädje.

Arla berättade om de hetaste trenderna tillsammans med några av branschens främsta konditorer - Roy Fares (skribent här på Vin & Matguiden, Årets Konditor 2010), Sara Hultberg (Årets Konditor 2014, aktuell med ny kokbok), Magnus Johansson (Nobeldesserten, OS med Kocklandslaget) samt Cecilia Andersson (Årets Konditor 2012, ej närvarande).

Konditorerna har skapat var sitt bakverk på fyra undertrender till Fun Baking: Hybriderna kommer, Blommor och blader, Boostade bullar och Japaner, japaner, överallt japaner

Vi fick smaka några av bakverken. Först ut är Roys Munkla som är en hybrid på brioche, doughnut och semla. Otroligt god!



Nästa bakverk var Magnus vackra Cheesecake på lingon, kanel och citron med crumblebotten på rostat teffmjöl.



Tredje godsaken stod Sara hultberg för: Chokladfudgetårta med pistage, carob och vispad smetana med hallon. Den här lilla kakbiten är inspirerad av rawfood som är en växande trend.



Den sista undertrenden var den japanska matkulturen som influerar oss i allt högre grad. Smakinfluenserna är t ex ingefära, matcha och miso. Cecilia har skapat en underbar Matcharulltårta (och ingefära) som blev min favorit och vinnaren i mitt sällskap.



På bilden ser ni Roy, Sara och Magnus när de berättar om sina kreationer.



Ett företag som heter Cake Art drivs av Liv Sandberg. Hon visade verkligen vad Fun Baking handlar om. Dödskalletårten var superhäftig. Bilden efter är hennes cake pops.





Det fanns mest praliner på mässan. I enorma mängder. Jag pratade t ex en stund med Jeanna Kanold från det anrika göteborgska familjeföretaget Kanold med anor från 1901. Jeanna drog liv i det gamla varumärket har tillsammans med döttrarna nu drivit Flickorna Kanold i 17 år. De visade också prov på stor kreativitet. Fantastisk choklad!





Efter pralinerna kom marsipan. Även den i mängder.





Titta vilken fin chokladförpackning! Finns i Berikssons knöckfulla monter med bara kvalitetschoklad, därav många prisbelönta. Håll andan och gå in och bläddra igenom sortimentet här.



Till sist: Vilken populär smak fanns överallt, verkligen överallt, i olika form och förpackning, ibland tillsammans med lakrits?

Salted Caramel - tydligen forfarande på topp.

En av vinnarna i den kategorin är Chokladfabriken i Stockholm - håll-käften gott (som man skulle sagt i Danmark).

