

# ÅRETS BAGARE 2019

ÅRETS  
  
BAGARE

# HÄR ÄR FINALISTERNA I ÅRETS BAGARE 2019



**PAUL FLORIAN FICARD**  
är från Vellinge och jobbar  
på Björns Konditori i Vellinge



**MONTADAR KANBAR**  
är från Spånga och jobbar  
på Bullar och Bröd i Stockholm



**ALEXANDER PELLI**  
är från Uddevalla och jobbar  
på Bageri Petrus i Stockholm



**AMANDA GUSTAVSSON**  
är från Ryssby och jobbar på  
Magnus Johanssons Bageri  
och Konditori i Stockholm



**RASHAD SALAH**  
är från Åsa och jobbar  
på Åsa Hembageri



**MARCUS BILLING SÖDERBERG**  
är från Tumba och jobbar  
på Tegnér's Bageri i Tullinge

# De gör upp om titeln

# ÅRETS BAGARE 2019

**Uttagningen till Årets Bagare är avgjord. Nu återstår 6 finalister som den 11-14 mars gör upp om den prestigefyllda titeln Årets Bagare 2019, tillika Svensk Mästare för professionella bagare, i Nordstan, Göteborg.**

Den 11-14 mars fylls köpcentret i Nordstan av ljuvliga dofter av nybakade bröd och bakverk. Tävligen Årets Bagare, tillika Svenska Mästerskapen för professionella bagare, anordnas av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Under tävlingen kommer Sveriges bagare att sätta sin yrkesskicklighet på prov, utmana varandra och prestera under extraordinär tidspress.

I ett öppet bageri i Nordstan ska finalisterna skapa inspirerande, vackra och banbrytande bakverk gällande såväl smak som utseende. Finalisterna bakar totalt 150 bröd vardera på endast sex timmar. Bagarna har, dagen före tävlingen, även 75 minuter på sig att bland annat sätta degar, koka sylt mm.

- Bageri är ett gediget hantverk och tävlingen Årets Bagare ger de bagare som verkligen driver branschen framåt en arena att visa upp sin yrkesskicklighet på. Jag är nyfiken på vad som kommer att vara mest spektakulärt, bullarna eller matbröden. Jag är övertygad om att vi kommer att få se både en hög kreativ nivå och teknisk

skicklighet – Sverige bevisar gång på gång att vi har bagare av absoluta världsklass, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare och konditorer.

Vissa bakverk ska produceras enligt fasta kriterier på både vikt, längd och form. Här ställs höga krav på precision och exakthet. Andra får formas och smaksättas fritt. Årets Bagare 2015, Gabriel di Grado, skapade till exempel en äppelpaj i form av en bulle och Årets Bagare 2017, Ått Padtum Söderström, bakade en bulle formad som en lotusblomma. I de friare momenten ställs alltså höga krav på kreativitet men även smaksäkerhet.

Juryn följer finalisterna under hela tävlingen och bedömer tekniker och utförandet av hantverket. Juryn smakar även på samtliga bröd och bakverk när de är färdiga. Bakverken betygsätts utifrån såväl smak, färg, form som kreativ höjd. Årets välmeriterade jury består av ordförande Kim Lund som blev Årets Bagare 2016, medlem i Bagarlandslaget och arbetar på Frank i Västerås, Ått Padtum Söderström, Årets Bagare 2017, Vår Gård Saltsjöbaden, Robin Edberg, tidigare medlem i Bagarlandslaget, Cum Pane i Göteborg, Gustav Fagerman, Årets Bagare 2018, Artisan Bread i Karlstad och Sara Fjällstrand, medlem i Bagarlandslaget, Kopparlundens bageri i Västerås.

# FAKTA

Tävlingen Årets Bagare avgörs i Nordstan, Göteborg, den 11-14 mars.

Bagarna tävlar två och två per dag i öppna bagerier. Varje tävlande har 75 minuter på sig till förberedelser dagen innan de tävlar och på tävlingsdagen ska de baka allting på 6 timmar.

## De tävlande ska baka:

20 st baguetter

36 st kuvertbröd, tre olika sorter

20 st croissanter

20 st Pain au chocolat

20 st söta bullar med frukt/bär

20 st söta bullar med efterdekorerings

10 st matbröd, valfritt

Ett hemligt moment som avslöjas 1 månad innan tävlingens första dag. I år är det hemliga momentet knäckebröd.

Juryn bedömer smak, utseende, teknik, variation, nytänk och metod.

I tävlingsområdet i Nordstan kommer det att hållas flera demonstrationer av tidigare vinnare från Årets Bagare och Juniorbagarlandslaget under tävlingsdagarna. Missa inte chansen att ta del av baktips från branschens elit!

## MÅNDAG 11 MARS

16.00 -16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 1

18.30 -19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 1

## TISDAG 12 MARS

08.00 -14.00 Tävling för heat 1, Amanda Gustavsson och Montadar Kanbar

14.00 -15.00 Juryns provsmakning

16.00 -16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 2

18.30 -19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 2

## ONSDAG 13 MARS

08.00 -14.00 Tävling för heat 2, Rashad Salah och Marcus Billing Söderberg

14.00 -15.00 Juryns provsmakning

16.00 -16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 3

18.30 -19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 3

## TORSDAG 14 MARS

07.00 -13.00 Tävling för heat 3, Alexander Pelli och Paul Florian Ficard

13.00 Juryns provsmakning

15.00 Prisutdelning i köpcentret Nordstan



ÅRETS  
BAGARE

# ALEXANDER PELLI



Alexander Pelli är född 1991 i Uddevalla, men bor nu i Stockholm där han är bagare på Bageri Petrus. Alexander är en del av Bagarlandslaget och efter Nordiska Mästerskapen i bageri förra året där han tog hem titeln nordisk mästare i kavlat och söta degar, fick han mersmak för tävlandet.

Alexander började sin bagarkarriär 2010 på Riddarbageriet i Stockholm, och har sedan dess jobbat på Valhallabageriet, i Nya Zeeland som bagare på Petit France och i Köpenhamn på Juno the Bakery. I ung ålder var det främst konditoryrket som lockade efter att ha beskådat sin pappas figurtårter. Men efter ett sommarjobb på ett bageri i hemstaden Uddevalla väcktes intresset för bageri på riktigt.

Den outtröttliga viljan att lära sig så mycket som möjligt inom yrket och pressen Alexander sätter på sig själv tror han har varit en bidragande faktor till finalplatsen. Nya intryck, smaker, form, arbetssätt, arbetsplatser och människor inspirerar honom. Inför finalen laddar han upp med mycket träning, upprepning och finslipning av alla moment.

”Att vara i final känns jättebra och spännande. Det känns som man har kommit en bra bit på vägen. Jag sätter väldigt hög press på mig själv och ser inget slut på hur mycket jag vill lära mig. Jag är otroligt taggad inför finalen”

Du hittar Alexander på Instagram under namnet [@alexanderpelli](https://www.instagram.com/alexanderpelli)

ÅRETS  
BAGARE

# AMANDA GUSTAVSSON



Amanda Gustavsson, född 1994 i Ryssby, är konditoransvarig på Magnus Johanssons Bageri och Konditori i Stockholm. Tidigare har hon jobbat som bagare på Bakery and Spice, Stockholm, och på PM Bröd och Sovel i Växjö. 2015 tog Amanda guld i SM Unga Bagare och knep året därefter en 5:e plats i EM, där hon även fick pris för bästa sandwich. Möjligheten att få utmana sig själv inom yrket och att få visa upp den kunskap bagare besitter för andra som inte är i branschen fick henne att satsa på tävlandet.

Amanda har alltid älskat att baka. När hon kom hem till sin mormor som liten fick hon alltid hjälpa till i köket och det var bland det bästa hon visste. Bageriintresset kom därför redan i en tidig ålder och valet att satsa på bageri- och konditoryrket kom naturligt. Favoriten är nybakad vaniljbulle med kardemumma tillsammans med ett glas kall mjölk – svårslaget, enligt Amanda. Inför finalen lägger hon ner många timmar i bageriet för att lyckas sätta alla detaljer hon vill.

”Det känns såklart hur kul som helst att vara i final. Jag har tävlat innan så jag hade det lite på känn, men det är klart att det alltid kommer som en överraskning när man väl får beskedet. Nu är det bara att köra på”

Du hittar Amanda på Instagram under namnet [@amandaannalinnea](https://www.instagram.com/amandaannalinnea)

ÅRETS  
BAGARE

# MARCUS BILLING SÖDERBERG



Marcus Billing Söderberg, 1993, är född och uppvuxen i Tumba och jobbar som produktionsansvarig på Tegnér's Bageri i Tullinge. Han är utbildad vid Enskede gårds hantverksgymnasium och vid Yrkes-högskolan i Kristianstad. Marcus var finalist i Årets Bagare även förra året och suget efter revansch tog honom hela vägen till final även i år.

Intresset för bakning kom redan i tidiga år och hans mamma brukar säga att han gjorde sin första prinsesstårta redan vid fyra års ålder, och när Marcus var 16 började han sin professionella karriär. Lugnet tror han är en stor bidragande faktor till finalplatsen i Årets Bagare 2019. Inspirationen hittar Marcus överallt, men särskilt från människor i hans närhet. Inför finalen laddar han upp med att bygga ett nytt bageri, Tegnér's bageri, som han hoppas kommer slå upp dörrarna snart, men också att baka och spendera kvalitetstid med familjen.

”Att vara i final känns helt galet. Jag är mitt i en öppning av ett nytt bageri och det är såklart väldigt mycket jobb. Så det känns lite extra galet just nu men det är så sjukt kul att jag är i final i år igen”

Marcus hittar du på Instagram under namnet [@BillingsBakverk](https://www.instagram.com/BillingsBakverk)



ÅRETS  
BAGARE

# MONTADAR KANBAR



Montadar Kanbar är född 1996 i Spånga och jobbar på Bullar och Bröd i Stockholm. Han har tidigare arbetat på MR. Cake, Café Belmondo och Quins Bageri och är utbildad vid Yrkehögskolan i Kristianstad. Montadar tog hem förstaplatsen i SM Unga Bagare 2018 och är nyligen hemkommen från Junior-VM i Lyon.

Bakning har alltid varit en del i Montadars familj och hans mamma har alltid varit en stor inspiration som har stöttat hela vägen. Personer i branschen och sociala medier är också en stor källa till inspiration för Montadar. Han sökte sig till Årets Bagare för att utmana sig själv och för att han älskar att tävla. Montadar är stolt över sin utbildning och utveckling, bageribranschen ger honom ständiga utmaningar och möjligheter.

Den personliga favoriten är just nu Bullar och Bröds egna brioche-bulle fylld med kanel, vanilj och tärnade äpplen. Uppladdningen inför finalen består all vaken tid av många timmar i bageriet för Montadar.

”Jag hade en bra känsla inför uttagningen och det känns hur bra som helst att vara i final. Efter SM Unga Bagare förra året och nu Junior-VM i Lyon blev jag riktigt peppad på att fortsätta tävla”

Du hittar Montadar på Instagram under namnet [@montiskanbar](https://www.instagram.com/montiskanbar)



ÅRETS  
BAGARE

# PAUL FLORIAN FICARD



Paul Florian Ficard är född i Pietsi, Rumänien, men bor nu i Vellinge där han arbetar som bagare på Björns konditori. Innan flytten till Sverige jobbade han i sju år som konditor i Rumänien där han även utbildade sig inom konditori och bageri. Paul tävlade i Årets Bagare 2018, där han knep en tredje plats i finalen. Nu är han revanschsugen och möjligheten att träffa nya människor inom branschen lockade till tävling.

Det var i Rumänien intresset för bakning väcktes och han inspireras av olika länders bakkultur och det faktum att det är ett yrke som finns överallt i världen. Kreativiteten och möjligheten att få skapa och hela tiden testa nytt är Pauls motor som bagare. Mycket smör och kärlek tycker han är nyckeln till lyckad bakning och kavlade degar är favoriten. Inför finalen gäller träning, träning, träning för Paul.

”Det känns väldigt bra att vara i final igen. Jag är riktigt peppad och lite nervös. Det är starka konkurrenter och det ska bli riktigt kul att tävla.”

Du hittar Paul på Instagram under namnet [@ficardpaulflorian](https://www.instagram.com/ficardpaulflorian)

ÅRETS  
BAGARE

# RASHAD SALAH



Rashad Salah är född 1984 i Damascus, Syrien, och kom till Sverige för fyra år sedan. Han bor nu i Åsa och arbetar som team leader på Åsa Hembageri. Rashad har bageri- och konditorierfarenhet från en rad olika länder runt om i världen: bland annat Syrien, Turkiet, Förenade Arabemiraten och Kina.

Intresset för bakning började tidigt för Rashad. Hans far och farfar har sedan år 1930 ett flertal konditorier i Damascus och där föddes intresset för bageri och konditori. Drömmen att bli bäst på det han gör och att visa sin kunskap för Sverige fick honom att söka sig till Årets Bagare 2019. Kreativiteten, drivet och erfarenheten från alla de olika bagerikulturer han tagit del av genom åren tror han har varit en bidragande faktor till finalplatsen. Inför finalen läser Rashad mycket böcker och finslipar kreativiteten genom att testa nya recept och smakkombinationer.

”Det är spännande att vara i final. Jag har peppat för det här länge och jag har ett stort stöd bakom mig. Jag känner mig modig och är laddad inför finalen”

Du hittar Rashad på Instagram under namnet [@rashadsa](https://www.instagram.com/rashadsa)



# 2014 ADAM SÖDERSTRÖM

## ÅRETS BAGARE 2014

### SURDEGSBRÖD MED KORNSURDEG OCH ROSTAD RÅG

#### RECEPT

##### Dag 1

Anrörning:

300 g kokande vatten

100 g grovt rågmjöl, krav

##### Surdegsstart

10 g surdegsstarter

250 g vatten

250 g kornmjöl

##### Dag 2

900 g vatten

1350 g bagerivetemjöl, krav

200 g rågmjöl fint, krav

500 g kornsurdeg från dag 1

#### TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

##### Dag 1

Börja med att rosta hälften av mjölet kraftigt. Mjölet ska få en tydlig rostad karaktär. Blanda sedan den rostade delen av mjölet med den del som ej är rostad. Slå det kokande vattnet

över mjölet och blanda väl. Plasta och låt svalna tills dag 2. Blanda även i ordning din surdeg. Använd lite surdegsstart från vete eller någon annan surdeg som du använder i bageriet. Plasta och lämna till nästa dag.

##### Dag 2

Surdegen bör kännas bubblig och aktiv. Testa en liten klick i 25-gradigt vatten. Surdegen bör flyta på ytan och bör även hålla ihop. Blanda i maskin på låg hastighet i ca 6 min. Blanda i anrörningen i degen i 3 omgångar, fortfarande på låg hastighet. Tillsätt tillsist 40 g havssalt och blanda degen ett par minuter till. Känns degen torr så går det bra att tillsätta lite mer vatten i degen.

Degen bör ha en sluttemperatur på 24-26 grader, använd en termometer. Degen ska kännas ganska elastisk, fast och kladdig. Låt degen vila i oljad back i ca 2 h med en vikning efter ca 1 h. Se till så att degtemperaturen inte förändras mer än någon grad under liggtiden.

Väg och förforma degen, 750 g/st. Låt degstyckena vila på träbricka i ca 30-40 min innan slutformning. Degen får

gärna få en liten "hinna" på ytan (då kommer du inte behöva mjöla korgarna allt för mycket). Slutforma degstyckena till runda limpbor och lägg i lätt mjölade korgar med skarven uppåt. Ställ in korgarna i kylan (ca 6-8 grader). Låt degen stå i kyl ca 1-1,5 h. Täck sedan bröstkorgarna med plast och låt dem stå kvar i kylan tills nästa dag.

Tag degarna ur kylan och baka av dem i stenugn. Vänd ur degarna med skarven neråt och gör valfritt snitt på ovasidan med ett vasst rakblad. Snitten behöver inte gå djupare än 2 mm. Mjöla helst inte ytan på brödet för då förstör du mycket av själva skorpan smak tycker jag. Ingångstemperatur när jag bakar är 270 grader övervärme, 250 grader undervärme, 10-sekunders ånga. Sänk övertemperaturen med 20 grader strax efter dem skickats in i ugnen. Temperaturen kan givetvis variera beroende på ugn. Baka limporna i ca 35 min. Öppna spjället efter 15 min och öppna upp luckan en stund efter ca 20 min för att få ut fukt ur ugnen. Bröden bör ha en innertemperatur på 98-100 grader när dem är klara. Låt dem svalna på galler





# 2015 GABRIEL DI GRADO

ÅRETS BAGARE 2015

## BRÖD PÅ ROSTAT HAVRE

### RECEPT

3375 g vatten  
4650 g eko bagerivetemjöl KRAV från Nord Mills  
1625 g vetesur  
1030 g rågsur  
215 g honung  
150 g rostat ekologiskt fullkornsrågmjöl KRAV från Nord Mills  
150 g rostat ekologiskt havregryn från Nord Mills  
20 g jäst  
170 g salt

### TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

#### Dag 1

Blanda alla ingredienser förutom salt 5 min långsamt + 4 min på medelhastighet. Tillsätt salt och blanda 3 min på medelhastighet.  
Ta upp på back och bygg upp en spänning. Låt vila en timme. Vik degen och låt vila en timme till.  
Slå upp i önskad storlek och form.  
Resterande jäsning sker i kyl över natten, alternativt 2-3 timmar i rumstemperatur.  
Bakas i stenugn på 255 grader i 25-30 minuter.  
Ångas direkt vid insättning.



# 2016 KIM LUND

## ÅRETS BAGARE 2016

### PISTAGEBRIOCHE MED KÖRSBÄR OCH VANILJ

#### BRIOCHE

100 g mixade pistagenötter  
145 g mjölk, 3%  
145 g ägg  
40 g socker  
10 g salt  
25 g jäst  
550 g ekologiskt vetemjöl från Nord Mills  
150 g osaltat smör

#### Vaniljkräm

120 g mjölk  
30 g socker  
10 g majsstärkelse  
30 g äggula  
10 g smör  
1/2 vaniljstång

1. Koka upp under omrörning.
2. Sila.
3. Plasta och ställ i kyl under natten.

#### Körsbärssylt

140 g frysta körsbär  
70 g socker  
2 g pektin från äpple

1. Koka upp under omrörning till 104°
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

#### TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

##### Brioche Dag 1

1. Blanda alla ingredienser utom smör och pistagenötter i maskin med krok. Tänk på att äggen och mjölken ska vara riktigt kalla.

#### Sockerlag

100 g socker  
100 g vatten

1. Koka upp under omrörning till 104°
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

#### Sablé

75 g osaltat smör, rumstempererat  
50 g socker  
20 g mixad pistage  
2 g salt  
1 ägg  
125 g ekologiskt vetemjöl från Nord Mills

1. Knåda ihop i maskin med vinge, degen ska precis gå ihop.
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

#### Smörfyllning

100 g osaltat smör, rumstempererat  
40 g florsocker  
2 g salt  
Frön från en halv vaniljstång

1. Vispa ihop i maskin.
2. Plasta och ställ i kyl under natten.



2. Medan maskinen kör ihop degen till nästan färdig, så bankas smöret mjukt. Smöret ska vara riktigt kallt även det, och för att det ska kunna blandas med degen så måste det vara följsamt, vilket det blir om man bankar det.
3. Tillsätt smöret pö om pö. Det ska bli en följsam och glansig deg.
4. När degen är färdig så väger du bort 400 g och lägger åt sidan, medan resten av degen körs vidare tillsammans med pistagenötterna. Degen är klar när pistagenötterna är jämnt fördelade.
5. När degen är färdig, kavla ut den till ca 2 cm och lägg på plåt med bakplåts-papper. Plasta direkt på degen med plastfolie och låt ligga i kyl över natten.

##### Brioche Dag 2

1. Kavla ut sableén till 1-2 mm. Stansa ut 20 st cirklar på ca 7 cm. Lägg i botten i en form
2. Ta ut briochen ur kylen. Från degen med pistagenötter väger du bort 400 g, den biten kavlas ut till en rektangel (30x20 cm).
3. Stryk ut smörfyllningen tunt på den utkavlade degen.
4. Degen utan pistagenötter kavlas även den ut till en rektangel (30 x 20 cm) och placeras ovanpå smörfyllningen. Ställ i kyl.
5. Pistagedegen som blev över kavlas ut till ca 1-2 mm. Ur den stansar du 40 st cirklar med en diameter på 5 cm.
6. Spritsa en liten klick vaniljkräm och en liten klick sylt i mitten, på hälften av cirklarna. De resterande 20 cirklarna placeras ovanpå, och kanterna nyper du ihop så fyllningen är helt inkapslad i deg. Sedan placeras den i formen ovanpå sableébotten.
7. Ta ut den smörfyllda degen ur kylen. Degen delas i remsor som är 30x1 cm.
8. Forma degremorna till ett stort "M" (med snittytan uppåt så man ser både degen med och utan pistage). Lägg ovanpå den fyllda degen i formen.
9. Låt jäsa till dubbel storlek.
10. Baka i 210°, 6-10 minuter.
11. Pensla med sockerlag direkt när de kommer ur ugnen. Dekorera med pistage.







# 2017 ÅTT PADTUM SÖDERSTRÖM

## ÅRETS BAGARE 2017

### BRIOCHE FEUILLETEE MED HALLON OCH CHOKLAD

#### BRIOCHE

335 g ägg  
590 g ekologiskt vetemjöl  
65 g socker  
11 g salt  
22 g jäst  
260 g osaltat smör  
+30 g kakaopulver  
230 g inkavlingsmör  
+ Valrhona choklad pellets Manjari

#### FYLLNINGAR

##### Hallonmarmelad

200 g hallonpuré  
58 g socker  
5 g pektin  
50 g glykos  
180 g socker  
6 g citronsyralösning

##### Hallonsylt

150 g frysta hallon  
100 g syltsocker  
½ st citronsaft + zest  
10 g kisch

##### Honungsflarn

100 g äggvita  
100 g honung  
100 g florsocker  
100 g smält smör  
100 g vetemjöl  
+ frystorkade hallonpulver

##### Croustillant Bottnar

100 g mjukt smör  
125 g råsocker  
125 g ekologiskt vetemjöl  
3 g salt

#### TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

##### BRIOCHE FEUILLETEE DEG

###### Dag 1

Blanda allt utom smör till lagom gluten utveckling. Tillsätt kallt bankat smör och blanda till homogen, glansig och elastisk deg. Ta 520 g deg och blanda med 30 g kakaopulver. Kavla ut och lägg på plåt. Plasta och in i kylen till nästa dag.

###### Dag 2

Ta 820 g deg och vik in smör.

Kavla 1 x 4 slag + 1 x 3 slag

Lägg på choklad briochedeg på den kavlade degen.

Kavla ut till 5 mm.

Vila i kyl minst 20 min innan uppslag

##### FYLLNINGAR

##### Hallonmarmelad

Koka upp marmelad till 105°C

##### Hallonsylt

Koka upp sylten.

##### Honungsflarn

Blanda ihop till en slät smet. Stryk smet tunt till önskar form.

Baka 170°C 2-3 min.

##### Croustillant bottnar

Blanda ihop till homogen deg.



# 2018 GUSTAV FAGERMAN

## ÅRETS BAGARE 2018

### PISTAGE, KIRSCH & HALLONSNURRA

#### ”BRIOCHE” DEG

174 g mjölk  
510 g vetemjöl (Nordmills Ekologiska)  
57 g socker  
10 g salt  
95 g ägg  
25 g jäst  
50 g smör  
(285 g osalt smör för inkavling)

#### FYLLNING TILL DEN SÖTA BULLEN

##### Pistage/Kirschkräm

500 g mjölk  
120 g gula  
125 g socker  
40 g maizena  
25 g smör  
50 g pistage/kirschpasta  
(pistagemandel körd i robotcoupe med kirschwasser, sen stå i 1 vecka) (tas med) Kokas som vaniljkräm. Gjutes i formar och fryses.

##### Hallonkompott

280 g hallon i bitar  
110 g socker  
5 g pektin NH  
10 g citronsaft  
Kokas och gjutes i formar, sen fryses.

##### Kirschsockerlag

250 g vatten  
250 g socker  
50 g kirschwasser

#### TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

##### ”BRIOCHE” DEG

Degen körs dag 1 och vilar i kyl över natten.  
Dag 2 kavlas smöret in ett fyrslag och ett treslag.  
52 g

##### FYLLNINGAR

Se till att få den kavlade degen ca 23 cm hög, 4 mm tjock och så lång den blir på längden.  
Skär remsor 3 cm. rulla ihop till snurror. Sätt i tartering 9 cm  
Jäs upp. I med fryst kräm i mitten. Baka i ca 200 grader 6 minuter. Låt svalna lite och sätt ”hallondome” uppepå krämen och pensla med sockerlag. Strö pistage runt.



# OM ÅRETS BAGARE

Årets Bagare är de Svenska Mästerskapen för professionella bagare och anordnas för sjätte året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Sponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen äger rum under SM-veckan i bageri i Nordstan, Göteborg den 11-14 mars. Segraren vinner 40 000 kr samt en Varimixers Teddy till ett värde av 10 000 kr. SM-veckan i bageri inkluderar även SM Unga Bagare och Skolmästerskapen. Hela SM-veckan är öppen att besöka för allmänheten. Finalen av Årets Bagare och prisutdelningarna för samtliga tre tävlingar sker i köpcentret Nordstan i Göteborg. Mer information finns på [www.aretsbagare.se](http://www.aretsbagare.se)

För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:

Ellen Spångberg, presskontakt hos PR-byrån JMWGolin.

Mobil: 076-890 47 32, e-mail: [ellen.spangberg@jmwgolin.se](mailto:ellen.spangberg@jmwgolin.se)

För ytterligare information om Årets Bagare, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer.

Mobil: 0703-64 67 94, e-mail: [martin@bageri.se](mailto:martin@bageri.se)



*Hjälper dig att lyckas!*

SVEBA  
DAHLEN

