



Lør- søndag den 26.- og 27. september afviklede Danmarks Konditorforening DM for unge konditorer, DM i chokolade og DM i desserttallerkenanretning på Kold College i Odense. Søndag eftermiddag kl 16.00 kunne arrangøren så afsløre vinderne i de tre konditordiscipliner.

## DM for unge konditorer

### Konkurrencediscipliner:

To dessertlagkager a 20 cm i diameter – et blikfang, der skal være en integreret del af præsentationen af chokoladekonfekt.  
4 x 2 marcipanfigurer - 5 x 10 stk chokoladekonfekt.  
2 stk isdessert til 6 pers.

### Placeringerne:

Danmarksmester	Ronnie Holmen, Conditori La Glace, København
Sølvmedalje	Diana Kristensen, Høver kro, Galten
Bronzemedalje	Mads Kildstrup, Schweizerbageriet, Århus

### Bedømmelse:

Alle ingredienser skulle være spiselige. Helheden bedømtes på fremstilling, idé og kreativitet samt udvist hygiejne. Desuden blev dessertlagkage, isdessert og chokoladekonfekt smagsbedømt.

## DM i chokolade

### Konkurrencediscipliner:

3 forskellige støbte chokoladekonfekt - 10 stk. udstilles + 4 stk. smagsbedømmes  
3 forskellige håndlavet chokoladekonfekt - 10 stk. udstilles + 4 stk. smagsbedømmes  
1 blikfang ca. 50 x 50 x 70 cm høj (afvigelses tolerance på 33 %)

### Placeringerne:

Danmarksmester	Rikke Gryberg, Byens Bedste Kager, København
Sølvmedalje	Peter Finne, Farumhus Konditori, Farum
Bronzemedalje	Kristian Stjernholm, Kornbageren, Odense

### Bedømmelse:

Smag	35 %
Blikfang	35
Kreativitet	30 %

## **DM i desserttallerkenanretning**

### Konkurrencebetingelser:

Desserten er valgfri

Der skal afleveres 4 færdiganrettede desserter - tre til bedømmelse og én til udstilling. Hver deltager har 15 minutter til at anrette sine desserter på konkurrencedagen, men må iøvrigt have medbragt alt hjemmefra.

Desserten skal kunne produceres rationelt til 30 kuverter.

### Placeringerne:

Danmarks-mester	Lisbeth Seekjær, Rest. Lillering Skov, Galten
Sølvmedalje	Nikolaj Christoffersen, Solbakkens Bageri, Hjørring
Bronzemedalje	Palle Sørensen, Schweizerbageriet, Århus

### Bedømmelserne:

40 % Smag og sammensætning  
30 % Kreativitet og udseende  
10 % Akkurate  
20 % Rationalitet