

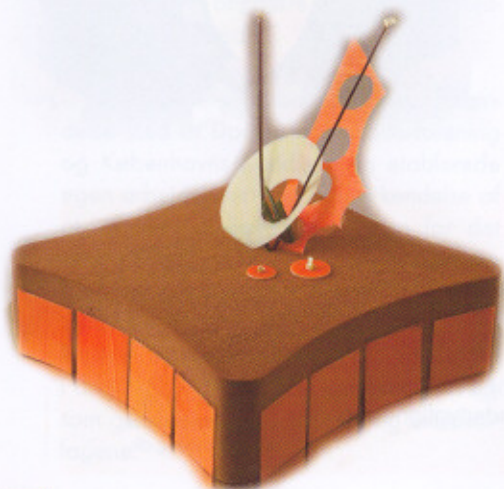
# World Chocolate Masters



**Den 21.-22. oktober afvikledes World Chocolate Masters i Paris udskrevet af Barry Callebaut...**

I finalekonkurrencen deltog 17 nationalt udvalgte konditorer, som på konkurrencens førstedag, der foregik på chokoladestillingen Salon du Chocolat, skulle fremstille de mest spektakulære skulpturer over temaet surrealisme.

På konkurrencens andendag afvikledes World Chocolate Masters på Ecole



Lenötre i Plaisir uden for Paris. På 10 timer skulle deltagerne fremstille:

- \* chokoladecake til 8 personer
- \* chokoladepraliner støbte og håndddypede (40 stk af hver)
- \* gastronomisk chokoladedessert på 9 tallerkener
- \* lille chokoladeskulptur med surrealistisk emne



Fra Danmark deltog Brian Brækner, der opnåede fine resultater for sin tekniske kunnen, smagen i sine kreationer og fortolkningen af emnet. Brian havde valgt at arbejde med tiden/uret surrealistisk: "Det er mennesket der presser tiden. Uret kan ikke gøre for, at det bliver mast og kommer i uorden".

## World Chocolate Masters - fortsat

Vinder af World Chocolate Masters blev Pol Deschepper, Belgien med Fabricio Galla, Italien og Kouichi Izumi, Japan på de næste pladser. Til samtlige finalister var der en samlet prispakke til en værdi af 75.000 EU til dækning af hele konkurrencen samt et trofæ designet af en tysk billedhugger, Pieter Obels.

Bedste  
chokoladedessert



Bedste chokoladekage

Bedste  
håndlavede  
praliner



Bedste  
formstøbte  
praliner



Bedste lille  
chokoladeskulptur



Bedste artistiske  
chokoladeskulptur

