

”Tre desserter förändrade allt”

För ett år sedan la Per Bäckström tre desserter som sammanfattade allt han strävat efter som konditor. Det blev en vändpunkt och gav ett självförtroende han aldrig tidigare känt. Den 42-åriga konditorn, som vann folkets hjärtan i tv:s Dessertmästarna förra året, är nu precis där han vill vara. Sedan ett halvår arbetar Per som kreativ ledare och produktionsansvarig på nyrenoverade Wienercaféet i Stockholm, ett fantastiskt men tidvis tufft och stressigt jobb - precis som han vill ha det.

Text och foto: Alice Lewy Recept: Per Bäckström



Snabba fakta

Ålder
42 år.

År i yrket
22.

Bor
I Älvsjö strax söder om Stockholm.

Utbildning
3-årig bageri- och konditorilinje
Enskede gårds gymnasium.

Några tidigare arbetsplatser
Bakker de la Haye (Amsterdam),
Hasselbacken, Villa Källhagen.

Favoritråvaror
Jag älskar att jobba med choklad,
både i praliner, bakverk och
desserter. Det är så mångsidigt och
finns i oändligt många varianter.

Ett konditoriminne
I nian praktiserade jag på
Gunnarsons Specialkonditori, min
första praktikplats inom yrket. Alla
intryck av smaker, bakverk och
härliga kreaturer gjorde mitt
framtida yrkesval väldigt enkelt.
Att jag efter 22 år skulle vara kvar
i den här underbara branschen, med
så mycket glädje och så många
fantastiska bakverk i bagaget,
kunde jag aldrig ana.

Per Bäckström ser aningen plågad ut när vi träffas den här förmiddagen på Wienercaféet. Han berättar att han tillbringat morgonen hos tandläkaren, med en avbiten tand som blivit inflammerad.

– Egentligen hade jag tänkt tidsträna på den andra delen av mitt bidrag till Årets Konditor idag. Men jag får hoppa det, det kommer helt enkelt inte bli bra.

Första delen körde Per igenom dagen innan och trots problem som glapp i dörren till en chockfrys höll han tidsschemat nästan på minuten.

– Jag kommer att göra några småjusteringar och plocka bort ett par moment bara. Det positiva är att jag nog fick till den bästa sorbet och glass jag någonsin gjort. Jag kan inte avslöja smakerna men kockarna på Villa Godthem, där jag tränar, älskade dem. Så det känns riktigt bra inför tävlingen.

För ungefär ett år sedan höll Per på att lägga några desserter för fotografering tillsammans med vännen, fotografen Martin Lehnberg. Och plötsligt låg den där, desserten där allting stämde - smaker, konsistenser, design och uppläggning. Det blev en vändpunkt efter över 20 år i yrket.

– Allt bara lirade. Det låter

kanske konstigt men just den desserten, och sedan ett par till direkt efter, sammanfattade så perfekt allt jag dittills strävat efter som konditor. I ett slag höjde jag smakerna och utseendet, och landade i det som precis är min stil. Det fick mig att blomma ut och få fram det yttersta av den yrkesman jag är idag, berättar han.

Desserterna finns med i den bok Per och Martin jobbar med, som kommer ut på förlaget Grenadine nästa år.

Berätta lite om din bakgrund och varför du valde att bli konditor.

– Jag är den enda i min familj som valt ett hantverksyrke, nästan alla andra är akademiker. Jag har alltid gillat att baka och gjorde det mycket hemma, redan i mellanstadiet. Så när det var dags för gymnasiet var valet enkelt.

Rätt snart efter gesällen reste Per utomlands för att jobba. Han kom till ett välrenommerat konditori i Amsterdam och fick snabbt känna på den pressade vardagen i en större produktion.

– Jag kom dit som 20-åring och var där i två år. Det var jättekul och en otroligt bra skola. Inte så mycket för produkterna i sig men

Fortsättning på sidan 28

EGEN DESSERTBOK PÅ GÅNG

Nästa år kommer Per Bäckström med en egen bok som han gjort tillsammans med gode vännen, fotografen Martin Lehnberg. Boken, som ännu inte har någon titel, ges ut på Grenadine Bokförlag.





Wienercaféet helrenoverades förra året i samband med ägarbyte. Förebilden var ett klassiskt "grand café" av kontinentalt snitt, med bageri, konditori, restaurang och bar, öppet från tidig morgon till sent på kvällen.

Fortsättning från sidan 26

för tempot och arbetsklimatet. Där körde man på och fick lära sig ta en del skit. De första veckorna gjorde jag bara speculoos - de typiska holländska småkakorna. Men jag var intresserad och framåt och rätt snart blev jag andreman i produktionen. Det låter klyschigt men jag var nog på rätt plats vid rätt tid. Samtidigt som jag tror man i mycket styr sitt öde och ser till att saker händer, säger Per.

Efter några års jobb på olika konditorier i Stockholm hamnade Per 2001 på Hasselbacken och bytte konditorrocken mot en kockrock.

– Det var en jätterolig utmaning, jag kunde plocka från grunderna jag lärt mig under tio år och applicera i rollen som restaurangkonditor. Inom restaurang finns mer utrymme för kreativitet och man jobbar mycket mer utifrån säsong. Ett sådant förhållningssätt skulle jag gärna se mer av hos konditorierna.

Nästa utmaning blev Villa

Källhagen, där Per ensam ansvarade för alla desserter och för den söta sidan av restaurangens populära julbord.



Svenskt möter franskt i konditoridisken hos Wienercaféet, vars sortiment Per utvecklat. Han jobbar gärna med runda former och har lyft fram klassiker som rulltårta i lekfull nytolkning.

– Jag tog över efter Magnus Håård, som ringde mig när han skulle sluta. Han är en fantastisk konditor som jag beundrar så det var ingen lätt mantel att axla. På Villa Källhagen jobbade man ensam och kunde vara kreativ till 100 procent.

Varifrån kommer din passion och vad driver dig?

– Det som är så fantastiskt med det här yrket är att du alltid kan utvecklas vidare. Du kan tycka vissa saker är väldigt bra, som en smak du jobbat fram, men det går alltid att göra bättre. Vi får mycket beröm här på Wienercaféet men är inte klara på långa vägar för det. Det gör att jobbet blir roligare för varje dag.

Var hittar du inspiration och nya idéer?

– Jag vill att vi ska ligga i framkant så jag tittar mycket på andra konditorer och pratar med dem, får

Fortsättning på sidan 30



Klassiskt konditori i ny kostym

Wienercaféet, i hörnet Biblioteksgatan och Smålandsgatan i Stockholm, grundades 1904 och har legat på samma adress sedan dess. Förra året bytte konditoriet ägare och det gamla namnet Wienerkonditoriet gick i graven.

Efter en helrenovering öppnade Wienercaféet med ambitionen att vara ett "grand café" av kontinentalt snitt, med bageri, konditori, restaurang och cocktailbar, där gästerna välkomnas och visas till bordet av en hovmästare.

All produktion sker inför öppen ridå, råvarorna är av bästa kvalitet och allt görs från grunden, till och med mandelmassan.

Kaféet är öppet från tidig morgon till sen kväll och gästerna kan äta både frukost, lunch och middag, fika, njuta av after work-tapas och ta drink eller ett glas champagne.

Den vackra inredningen, med högt till tak, träpaneler och kristallkronor, för tankarna till ett lyxigt brasserie eller kafé i Paris.

Wienercaféet ingår i en restauranggrupp som ägs av Peter Nordin och där även Prinsen, Zink Gril, Il Tempo och Villa Godthem ingår.

Fortsättning från sidan 28

input från nätet och tittar på vad som görs i tävlingar. Sedan har jag många idéer som ligger och vilar och väntar på att plockas fram. Det kan vara en smakupplevelse jag haft och vill försöka återskapa.

Hur tar du fram nya recept?

– Jag börjar med råvaror och utseende, och sätter ihop smaker och konsistenser efterhand. Det är sällan det blir helt rätt från början. Som konditor har man en uppsättning grundsmaker man utgår ifrån, i mitt fall ofta vanilj, citron, lime och olika typer av socker. Och choklad förstås. Utifrån det skapar man den totala känslan och försöker få fram maximal smak. Du kan nå oanade höjder ur hallon till exempel, som kan sticka iväg åt något håll. I takt med att du laborerar får du dina egna smakgrundregler och vet vad som funkar med vad.

– Jag försöker alltid nå så höga smaker som möjligt, vilket ofta är en fråga om syra och konsistens. Tänk att du tar en tugga av ett äpple till exempel - och försök återskapa känslan i ett bakverk. Om du då har fel konsistens kan du "döda" det hela totalt.

– Här på Wienercaféet har jag satt ett grundsortiment som vi varierar lite utifrån säsong.

Beskriv en vanlig arbetsdag för dig på Wienercaféet.

– Det kan variera väldigt mycket. Jag brukar komma in på morgonen och stötta upp i produktionen, sedan är det ofta planering och möten om framtida projekt. Jag löser små problem, kvalitetscheckar allt i butiksdiskens, för en dialog med butikspersonalen, ser över menyerna till våra restauranger, lär upp ny personal, tittar på förpackningar och butiksinredning och en massa annat. Sedan är det såklart en massa recept som snurrar i huvudet hela tiden.

– Här på Wienercaféet har vi bagare och konditorer sida vid sida med kokkar som kör ut lagade maträtter. Det är liv och rörelse hela tiden och nästan som att komma in i en ny värld, som Paris. Och även om jag vet att det

är mina bakverk som ligger där i disken kan jag komma ut och bli riktigt imponerad över synen. Det är en sådan otrolig känsla, som gör en glad varje dag.



Foto: Martin Lehnberg

Du tävlade och kom trea i tv: Dessertmästarna och ställer dig snart vid tävlingsbordet i Årets Konditor. Varifrån kommer tävlingsintresset?

– Dessertmästarna var otroligt roligt och gav mig en väldig självkänsla, och där lärde jag mig framförallt tänka tidsprioritering. Årets Konditor har jag tänkt söka till i säkert tio år men har varit lite för feg, fram tills nu.

Vad har du för planer för framtiden?

– Jag tänker synas mer. Årets konditor kommer att ge en hel del, och vinner jag blir det ett otroligt lyft för företaget. Sedan har vi ju fått in flera nya restauranger i företagsgruppen så mycket fokus blir på att utveckla desserterna där och utbilda personalen. Det känns som jag är på helt rätt ställe just nu och som att jag glider runt på en våg av självsäkerhet. Idag söker jag utmaningar, i stället för att som tidigare kanske, sitta still och vänta. Jag hoppas på taget hela tiden. Jag tror och hoppas att jag nu är i början av toppen av min karriär. Det är nu det gäller!



En franskinspirerad makronbakelse med chokladkräm, vaniljgrädde och färska jordgubbar. Recept på nästa sida.



Makronbakelse med chokladcrème, vaniljgrädde och färska jordgubbar

40 bakelser

Makroner med italiensk maräng

110 g äggvita

300 g strösocker

70 g vatten

300 g florsocker

300 g mandelmjöl

110 g äggvita

lite lila karamellfärg i pulverform

Vispa den första mängden äggvita luftigt. Koka upp strösocker och vatten till 118 grader, och håll i en fin stråle över äggviteskummet. Vispa luftigt som en vanlig italiensk maräng, utan att den blir för hård.

Blanda florsocker, mandelmjöl och den andra mängden äggvita. Tillsätt pulverfärgen. Rör ner den italienska marängen i blandningen. Spritsa i önskad storlek och låt vila 30-40 minuter innan de går in i ugnen.

Baka av på 165-175 grader i 14-16 minuter på dubbla plåtar. Använd gärna gummimatta, då får makronerna snyggare form och reser sig bättre. Makronerna är klara när man kan trycka försiktigt på toppen utan att de sjunker ihop.

Chokladkräm

125 g vispgrädde

125 g mjölk

25 g strösocker

50 g äggulor

150 g mörk choklad, 70 %

Koka upp grädde och mjölk. Blanda socker och äggula, och håll ner i den kokande gräddmjölken. Låt sjuda till 83 grader under konstant omrörning. Sila smeten över chokladen. Mixa krämen slät med mixerstav. Täck med plastfilm och låt vila i kylan tills krämen stelnat.

Vaniljkräm

250 g mjölk

1/2 vaniljstång, Tahiti

50 g strösocker

4 äggulor

3 msk Maizena

10 g mjukt smör

Koka upp mjölk och vaniljstång. Blanda socker och äggulor, och sila det över vaniljmjölken. Värm till 83 grader. Rör ner Maizena och låt sjuda under konstant omrörning i 3 minuter. Rör till sist ner smöret och kyl ner hastigt i isbad.

Choklad- och vaniljcrème

Blanda två tredjedelar av chokladkrämen med en tredjedel av vaniljkrämen.

Vaniljgrädde

Blanda lika delar vaniljkräm och vispad grädde.

Montering

Lägg en makron oppochner och spritsa en liten boll chokladcrème i mitten. Placera färska jordgubbar runt kanten, halverade eller delade i lagom storlek för att passa makronerna. Spritsa rejält med vaniljgrädde ovanpå och emellan jordgubbarna, så att bakelsen blir välfylld och så att makronlocket kan sättas fast ordentligt på toppen. Placera på en guldbricka och njut!

Variationstips!

De färska jordgubbarna kan självklart bytas ut mot andra bär eller frukter.