



Vlaardingen 6 April 2021

Locatie: Food Innovation Academy

## **PERSBERICHT: Patisserie minnend Nederland meet zich op het allerhoogste niveau**

Er is lang naar uitgekeken en vandaag is het eindelijk zover, de finale van de Dutch Pastry Award en de Beste Bonbon van Nederland.

Het thema voor de Dutch Pastry Award was dit jaar Destination. 6 kandidaten moesten zich in een onderling treffen onderscheiden met een eetbaar showstuk van bijvoorbeeld chocolade of suiker en een taart die het showstuk complementeerde en het pallet mee op een reis nam naar een ongekende, onbekende bestemming. De vakkundige presentatie is de hele dag in handen van Ramona van Zweden die de deelnemers uitgebreid aan het woord laat en hen de gelegenheid geeft om hun creaties toe te lichten. De vakkundige beoordeling van de deelnemers is in handen van het Dutch Pastry Team, die eigenlijk hun toekomstige teamgenoot daarmee uitkiezen. Bart de Gans: *“Deze dag is voor ons een echt hoogtepunt. Het is alweer de 22<sup>e</sup> editie van de Dutch Pastry Award en een gelegenheid voor ons als team om ons te laten zien. Het is fantastisch om je eventueel toekomstige collega’s aan het werk te zien en daardoor geïnspireerd te raken. De creativiteit raakt ons als team en als patissiers apart. Het niveau neemt jaarlijks toe en we zien steeds weer hernieuwde creativiteit en technieken. Dat zie je vooral in de showstukken waar de sky echt de limit lijkt te zijn.”* De winnaar gaat er vandoor met een mooi prijzenpakket, maar de allergrootste prijs is toch wel het aspirant-lidmaatschap van het Dutch Pastry Team. Het uiteindelijke podium werd uiteindelijk bezet door de drie besten waarbij de derde plek werd ingenomen door Vivian Yang (Huize van Wely), de tweede plek ging naar Sibrich Bakker (Crème de la crème) en de uiteindelijke winnaar werd Joeri Vandekerkhove, werkzaam bij Deleye Products.

### **Beste Bonbon**

De voorselectie gebeurde achter de schermen waarbij er uit 44 inzendingen 20 uiteindelijk deelnemers werden gekozen. Elk jaar is het podium van De Beste Bonbon ook de gelegenheid voor het ontwikkelen van een nieuwe bonbonvorm met een daarbij behorende pakkende naam. Voor de editie van 2022 kreeg de vorm de naam Uni waarbij de gedachten uitgingen naar een zee-egel, Uni genaamd. Robin Hoedjes: *“We hadden de voorgaande jaren allemaal gladde modellen waarbij we voor dit jaar echt een vorm met structuur wilden hebben. Je wil de deelnemers steeds weer uitdagen om het beste uit jezelf te halen. Als team gaan we daarom aan de slag om een vorm te maken die er nog niet bestaat. Ik denk dat dat voor deze editie ook weer heel goed gelukt is.”* De 20 deelnemers hadden voor de editie van 2021 de vorm Orbit als inspiratie waarbij ze 24 bonbons moeten maken met minimaal 2 vullingen. De vullingen dienen te bestaan uit 2 texturen en worden beoordeeld op presentatie, smaak, techniek, originaliteit en structuur. De eerste beoordeling gebeurt op het oog waarbij gelet wordt op de presentatie en de algehele indruk. Wat opvalt is dat alle bonbons er mooi uitzien en dat het een spannende strijd belooft te worden. De smaak is overall goed waarbij er voor de juryleden elk een favoriet blijkt te zijn. Een spannende beoordeling volgde, er wordt geanalyseerd en gewogen waarbij de uiteindelijke overwinning voor 2021 gaat naar Jordi van Eden.

**See you next Year**