

SVERRE SÆTRE
KONDITORI



Vaffelhjerte

Vaffelen er et av Norges kjæreste bakverk, og noe alle har et forhold til. Sjokolade-vaffelhjertet derimot er en ny smakskreasjon som jeg lagde da jeg designet julekolleksjonen for et av verdens mest kjente konditorhus, Ladurée i Paris.

Jeg ville presentere noe ikonisk norsk, men på en ny måte.

Min vaffel består av et skall av blond sjokolade. Dette er hvit sjokolade som vi på konditoriet varmer forsiktig over lang tid til 120 C under omrøring, slik at melkesukkeret karamelliseres som i brunost. Vi har laget et fyll med malte hasselnøtter, sprøstekte, knuste vaffer, du vet den ytterste delen av vaffelen som blir litt ekstra sprø og god, og for å få en ekstra dybde i smaken har jeg tilsatt en klype norsk havsalt.

God fornøyelse! Hilsen Sverre

1. plass Culinary Olympics



1. plass VM i kokkekunst

sverresaetre.no  sverresaetre