

Opinnäytetyö (AMK)

Bio- ja Elintarviketekniikka

Elintarviketekniikka

2010

Mikko Hietala

KONDITORIA-ALAN TUOTEKEHITYS- JA VALMENNUSPROJEKTI



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Bio- ja Elintarviketekniikka | Elintarviketekniikan koulutusohjelma

Kevät 2010 | 59 sivua

Ohjaajat: Koulutusjohtaja Juhani Soini, Ylipettaja Jukka Kaitaranta

Mikko Hietala

KONDITORIA-ALAN TUOTEKEHITYS- JA VALMENNUSPROJEKTI

2011 Lontoon ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailuihin tarvittiin suunnitelma kondiittorikilpailijalle, jonka pohjalta kilpailija pystyy valmistautumaan kilpailussa vaadittavien tuotteiden valmistamiseen. Suunnitelmalla ja valmennuksella on suuri merkitys koko kilpailusuorituksen onnistumisessa.

Projektin tarkoituksena on suunnitella ja toteuttaa ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailuihin konditoria-alan tuoteperhe, joka tullaan toteuttamaan Lontoon 2011 World Skills kilpailussa. Tuoteperhe tulee sisältämään kaikki kilpailussa mukana olevat kisatuotteet: neljää erilaista konvehtia, leivosta sekä marsipaanieläintä, jäätelöjälkiruoan, täytekakun sekä kondiittorin taitotyönä valmistetun koristetyön.

Koko tuotekehitystyön pohjana käytettiin World Skills 2007 Japanin kilpailuihin kehitettyä tuoteperhettä sekä kilpailun sääntöjen mukaisia tarkkoja ohjeita. Kilpailujen aikana arvostellaan tuotteiden eri ominaisuuksia. Tästä syystä tuotteiden tiettyjen ominaisuuksien on oltava juuri sääntöjen mukaisia, jotta kilpailussa säästytään pisteiden vähennykseltä.

Työn ensimmäinen osa oli luoda työstä projekti. Projektin aikataulu- ja rahoitussuunnitelmien avulla saatiin kehitystyö alkuun. Suurin osa kehitystyöstä tehtiin Turun ammattikorkeakoulussa, Helsingissä Kluuvikadun Fazerilla sekä Tampereen ammattiopistossa. Projektin aikana vierailtiin myös kahdessa eri konditoria-alan sokerityökoulussa sekä konditoria-alan ammattimessuilla, joiden ansiosta kehitystyöhön tarvittavaa aikaa voitiin lyhentää.

Projektin tuloksena toivomme saavamme Suomen kilpailijoille hyvät lähtökohdat tehdä hieno ja tasainen kilpailusuoritus arvostetuissa ammattitaitokilpailuissa sekä työtä tukeville yrityksille näkyvyyttä heidän asiakaskunnalleen.

ASIASANAT:

(World Skills, tuotekehitys, ammattitaidon MM-kilpailut)

THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Biotechnology and food technology | Food technology

Spring 2010 | 59 pages

Instructors : Jukka Kaitaranta and Juhani Soini

Mikko Hietala

Product development project for confectionery

For the World Skills 2007 in Japan and 2011 in London - the world's biggest skills competitions – there was a need for a plan for a confectionery competitor. The plan consisted of information upon which competitors were able to prepare themselves for the manufacture of the required products. The plan combined with coaching was also of great importance regarding the success and performance throughout the competition.

The purpose of the product development work was to design and implement pastry sector product families for the world skills competitions. One of these was implemented at a competition in Japan in 2007 and the other will be implemented in the London 2011 World Skills Competitions. The product families include all the products involved in the competition: four different types of fondant, small cakes and marzipan animals, an ice-cream dessert, a cake and a high-skill –demanding ornament made by the confectioner.

The whole work was based on specific product development competition rules. During the competition the products are judged by different features and measures. Thus, the features of the products must be precisely in accordance with the rules so as not to cause deduction of points in the competition.

The first part of the work was to find the financial basis for the project. Product development was started with the help of different bakeries and confectionery companies. Most of the development work took place in Turku and in Tampere Polytechnic Vocational College. During the project, two different sugar work schools and confectionery industry trade fairs were also visited, which made a significant reduction of the time needed for development possible.

Based on the product development work we will be able to provide a good starting point for the Finnish competitors great and even performance in the prestigious competitions, and to increase the visibility of professional work at the same time supporting the visibility of the company towards their customers.

KEYWORDS:

World Skills, product development

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
2 AMMATTITAITOKILPAILUT	6
2.1 Skills Finland ry	7
2.2 World Skills Internationals	7
2.3 Ammattitaidon MM-kilpailut, World Skills Competitions	8
2.4 Taitaja-kilpailut	9
3 PROJEKTIN LUOMINEN	9
3.1 Rahoitus	10
3.2 Yhteistyökumppanit	11
3.3 Tuotekehitys- ja valmennusprojektin aikataulu	13
3.4 Kouluttautuminen	14
3.5 Taitaja2010 Oulun ammattitaitokilpailut 27.-29.4.2010	14
3.6 HungExpo Budapestissa 22.-25.2.2010	15
3.7 EuroPain2010- messut Pariisissa 6.-9.3.2010	16
3.8 Sokerityökoulu Ewald Notter, Florida, Kevät 2011	16
4 VALMENNUS	16
4.1 Valmennusrinki	17
4.2 Perusvalmennuskausi	19
4.3 Huippuvalmennuskausi	19
4.4 Maajoukkuevalmennuskausi	21
5 TUOTEKEHITYS	22
5.1 Huomioitavat tekijät suunnittelussa	23
5.2 Tuotteiden ulkonäkö	24
5.3 Maku	24
5.4 Mallikappaleiden toteutus	26
5.5 Mallikappaleiden arviointi	27
5.6 Tuotekehityksen jatkaminen ja lopullinen tuote	28
5.7 Lontoon WSC tuotekehityksen tuloksia	29
5.8 Japanin WSC tuotekehitystyö	32
6 KISATUOTTEET JA TUOTEKOHTAISET SÄÄNNÖT	40
6.1 Valmistelupäivä - Mise en place	40
6.2 Pienet leivokset – Petit Fours	41
6.3 Konvehdit	42
6.4 Marsipaanin muotoilu	43

6.5	Mysteeri raaka-ainepaketti – Lautasjälkiruoka	43
6.6	Mysteeri raaka-ainepaketti – Täytekakku	44
6.7	Koristetyö keitetystä sokerista ja pastillagesta	45
7	SANASTO	47
8	YHTEENVETO	48
9	LÄHTEET	50

KUVAT

	Kuva 1. Mallipiirustuksia tulevista konvehtimalleista	26
	Kuva 2. Valmennusringin hyödykekakkukurssi keväällä 2007.	18
	Kuva 3. Japanin Shizuokan Suomen ammattitaitomaajoukkue Team Finland 2007	22
	Kuva 4. Lontoon tuotekehityksen tuloksia. Petit fours-leivoksia	30
	Kuva 5. Koristetyö	32

LIITTEET

	Liite 1. Konditoria-alan tuotekehitys- ja valmennusprojekti aikataulu	
	Liite 2. Projektibudjettisuunnitelma	
	Liite 3. World Skills 2007- tuotekehityksen reseptiikka	

1 JOHDANTO

WorldSkills competition on vuodesta 1958 lähtien järjestetty yli viidenkymmenen ammattialan ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailu. Tapahtuma on tarkoitettu alle 23-vuotiaille eri alojen ammattilaisille.

Kilpailujen järjestävä organisaatio World Skills International on julkaissut monia raportteja ammattitaitokilpailuista, mutta tämän työn aihetta koskevaa materiaalia ei ole julkaistu.

Työn tarkoituksena oli kehittää Suomen konditoria-alan kilpailijalle kilpailutuotteet Lontoossa 2011 järjestettäviin WSC kilpailuihin. Projektin pohjana käytettiin Japanin Shizuokan WSC 2007 kilpailun tuoteperhettä (liite 3). Tuotekehitysprojekti tulee jatkumaan Lontoon kilpailujen osalta kilpailuiden alkuun asti. Tavoitteena on saada kilpailuissa vähintään diplomitason suoritus, sekä kehittää työtä rahallisesti tukeneille yrityksille uusi tuotevalikoima yrityksen omaan käyttöön.

Työn painopisteenä oli projektin hallintaan liittyvät osa-alueet, kilpailutuotteiden kehittäminen sekä kilpailijoiden- ja valmentajan kouluttaminen sekä valmentaminen kisoja varten.

Kehitystyön rahoituksen hankinnan apuna on ollut tämän opinnäytetyön valvoja, koulutusjohtaja Juhani Soini sekä Turun ammattikorkeakoulun T&K-päällikkö Tony Wahlroos. Tuotekehityksen ja valmennuksen työ on ollut tämän opinnäytetyön kirjoittajan omaa käsialaa.

2 AMMATTITAITOKILPAILUT

Eri alojen ammattitaidosta on kilpailtu Suomessa ja maailmalla vuosikymmenien ajan. Suomessa lähes jokaisella alalla, johon on mahdollista saada ammatillista koulutusta, järjestetään kilpailuja. Kilpailujen tarkoituksena on saada opiskelijoille tietoa oman ammattitaidon tasosta sekä luoda yhteyksiä omalla alalla toimiviin ammattilaisiin.

Elintarvikealalla järjestettäviä kilpailuja on lukuisia. Eniten kilpailtu ammattiala elintarvikesektorilla on ravintola-ala, jossa kokeille sekä tarjoilijoille järjestetään kymmeniä kilpailuja vuosittain.

Konditoria-alan kilpailuja on ravintola-alaan verrattuna huomattavasti vähemmän. Tärkeimpiä kilpailuja suomessa ovat Rinkeli GrandPrix, kondiittorien SM-kilpailu sekä Skills Finlandin järjestämät Taitaja- sekä World Skills- ammattitaitokilpailut. Kilpailujen pientä määrää verrattuna muihin ammattialoihin voi selittää kulutustottumusten suuntauksella. Nyky-yhteiskunnan terveysihanteet eivät käy yhteen konditoria-alan tuotteiden ja herkkujen kanssa. Tästä syystä konditoria-alalla kilpailu Suomessa on pientä verrattuna esimerkiksi ravintola-alaan ja heidän kilpailuihinsa.

2.1 Skills Finland ry

Skills Finland ry on vuonna 1993 perustettu yhdistys, jonka tavoitteena on edistää kotimaisen ammatillisen koulutuksen ja osaamisen arvostusta.

Yksi näkyvimmistä toimintamuodoista yhdistykselle on vuosittaiset Taitaja-kilpailut. Taitaja-kilpailut ovat Suomen suurin ammattitaitotapahtuma, joka kerää eniten huomiota Suomessa. Muun muassa Taitaja-kilpailujen kautta on mahdollisuus päästä valmentautumaan kansainvälisiin ammattitaitokilpailuihin. Skills Finland ry koordinoi ja kehittää valmennusta sekä organisoii Suomen joukkueen kilpailumatkan.

Skills Finland ry:n taustavoimia ovat opetusministeriö, Opetushallitus ja oppilaitokset sekä keskeiset työmarkkina- ja opetusalan järjestöt.

Skills Finland ry vastaa Suomen virallisesta edustuksesta WSI-järjestössä ja Suomen ammattitaitomaajoukkueen valinnasta, valmentamisesta ja lähettämisestä joka toinen vuosi pidettäviin WorldSkills ammattitaidon MM-kilpailuihin (1).

2.2 World Skills Internationals

WorldSkills-järjestön missiona on edistää yhteistyössä jäsenmaidensa kanssa maailmanlaajuisia tietoisuutta ammatillisen huippuosaamisen tasosta ja merkityksestä. Järjestön tärkein toimintamuoto ovat joka toinen vuosi järjestettävät WorldSkills – ammattitaidon MM-kilpailut.

Järjestössä on jäsenmaita tällä hetkellä 51. Mukana ovat mm. kaikki OECD-maat. Jäsenmaiden määrä on viime vuosina kasvanut nopeasti. Seuraavat järjestöön liittyvät

maat tulevat ilmeisesti olemaan Itä-Euroopan maita sekä Kiina, jonka kanssa jäsenyysneuvottelut ovat pitkällä.

Järjestön toimintasuunnitelman mukaisesti WorldSkills Internationalin keskeinen tavoite on painottaa kilpailutoiminnan hyödyntämiseen, maailmanlaajuisten asiantuntijaverkostojen toiminnan tehostamiseen ja huippuosaamista koskevan tiedon välittämiseen jäsenmaiden kesken.

Suomi liittyi WorldSkills – järjestön jäseneksi vuonna 1988 ja lähetti ensimmäistä kertaa joukkueen vuoden 1989 kilpailuihin Birminghamiin (2).

2.3 Ammattitaidon MM-kilpailut, World Skills Competitions

WorldSkills Competitions (WSC) ovat joka toinen vuosi järjestettävät nuorten kansainväliset ammattitaitokilpailut. WSC kisoissa ratkotaan nuorten ammattilaisten maailmamestaruus.

Ensimmäiset Taito-olympialaiset (nykyisin virallisesti WorldSkills Competition, WSC, Ammattitaidon MM-kilpailut) pidettiin Espanjassa vuonna 1950. Kilpailuista on kehittynyt mahtava kansainvälinen tapahtuma, jossa WorldSkills Internationalin jäsenmaiden alle 23-vuotiaat huipputaitajat kilvoittelevat ammattien jaloissa taidoissa. Kilpailulajeja on tällä hetkellä yli 40. Lisäksi tapahtuman yhteydessä kilpaillaan 4-6 näytöslajissa. WSC-kilpailujen järjestämisoikeudet myöntää kansainvälinen järjestö, WorldSkills International.

Kilpailujen ja niihin valmistautumisen avulla edistetään toisen asteen ammatillisen koulutuksen kansainvälistymistä. Tätä tukee myös kilpailujen ympärille muodostunut laaja kansainvälisten toimijoiden ja asiantuntijoiden verkosto keskustelufoorumeineen.

Suomesta Ammattitaidon MM-kilpailuissa ovat mukana valmennuksessa parhaiten menestyneet nuoret. Valmennukseen valikoidutaan muun muassa Taitaja-kilpailujen tai suoraan oppilaitosten ja yritysten kautta.

Suomi on osallistunut kilpailuihin vuodesta 1989 lähtien. Vuonna 2005 kilpailut käytiin ensimmäistä kertaa Pohjoismaissa. Pitopaikka oli Suomi, kisa-areena Helsingin Messukeskus. Vuoden 2007 kilpailut käytiin Japanissa, Shizuokassa ja vuonna 2009 Kanadassa Calgaryssa (3).

2.4 Taitaja-kilpailut

Taitaja-kilpailut ovat maamme suurin ammatillisen koulutuksen tapahtuma. Kilpailuissa ratkotaan yli 35 lajin Suomen mestaruudet, muun muassa konditoria-alalla. Kilpailut on tarkoitettu alle 20-vuotiaille ammatillisessa koulutuksessa oleville nuorille. Taitaja-kilpailuja on järjestetty vuodesta 1989 lähtien.

Vuosittain Suomessa järjestetään kymmeniä Taitaja-semifinaaleja, joihin osallistuu yli 1000 opiskelijaa. Taitaja-finaalissa kilpailee 300 oman alansa osaajaa ja kilpailulla on kymmeniä tuhansia katsojia. Taitaja-kilpailussa työelämän, koulujen ja opiskelijoiden edustajat kohtaavat ainutlaatuisella tavalla.

Taitaja-kilpailut toimivat yhtenä isona osana ammattitaitokilpailutoimintaan tähtäävään valmennustoimintaa. Taitaja-kilpailuissa menestyneille kilpailijoille tarjotaan mahdollisuus päästä mukaan alan valmennustoimintaan, jonka tähtäimenä on World Skills Competitions- ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailut (4).

3 PROJEKTIN LUOMINEN

Projektin kasaan saamiseksi vaativat sen eri osat paljon suunnittelua ja toimenpiteitä onnistuakseen (8).

Projektista tehtiin perusteellinen suunnitelma, jonka jälkeen sitä jatkettiin rahoituksen hankkimisella ja aikataulutuksella. Aikataulutus oli ensiarvoisen tärkeää, jotta tuotteet valmistuivat ajoissa, ja koska tuotekehitystyö jatkuu vuoteen 2011 tavoitteena Lontoon WSC 2011.

Tuotekehitystyön aikana vaaditaan suuri määrä erilaisia raaka-aineita ja välineitä, joilla työtä tehdään. Näiden hankinta oli ensimmäinen tehtävä tuotekehityspuolella.

Koska projektin kohde, ammattitaidon MM-kilpailut ovat kilpailijoiden ammattitaidoltaan korkeatasoinen kilpailu, vaaditaan myös valmentajilta korkeaa ammattitaitoa, tietämystä alalla tapahtuvista muutoksista uusissa tekniikoissa ja välineissä sekä kilpailijan valmennuksessa. Tästä syystä projektin tekijä on käynyt kahdessa eri ammattimessutapahtumassa seuraamassa uusia tekniikoita ja ideoita sisältäviä erikoiskilpailuja sekä ammattikursseja. Näiden uusien ideoiden avulla pystytään kehittämään Suomen konditoriavalmennusta oikeaan suuntaan.

3.1 Rahoitus

Lähtökohtana opinnäytetyöprojektille oli hankkia rahoitus, jonka avulla pystyttiin kasaamaan tarvittavat työskentelyvälineet, materiaalit ja raaka-aineet valmennustyön tekemiselle.

Projektin alussa laadittiin alustava projektibudjetti (liite 2), jonka avulla kartoitettiin projektin taloudelliset vaatimukset. Budjetin avulla pystytään kartoittamaan tarvittavien yhteistyökumppanien tarve sekä seuraamaan projektin taloudellisten tarpeiden kehittymistä. Budjetti helpottaa myös projektin kokonaisuuden hallintaa.

Opinnäytetyöprojekti käynnistyi Turun ammattikorkeakoulun omarahoitteisella osuudella, jonka hankinnasta vastasivat koulutusjohtaja Juhani Soini sekä Turun ammattikorkeakoulun T&K-päällikkö Tony Wahlroos. Ammattikorkeakoulun omarahoitteisella osuudella hankittiin projektin kannalta tärkeitä työvälineitä, alan ammattikirjallisuutta ja raaka-aineita.

Alkurahoituksen avulla käynnistettiin myös valmennusprojekti. Valmennuksen osana projektin työntekijä on kouluttanut itseään kahdessa eri konditoria-alan messutapahtumassa. Messuilta saatujen kokemusten ja ideoiden pohjalta pystytään kehittämään tulevan kilpailijan valmennusta huomattavasti eteenpäin.

Jatkoa projektin rahoitukselle tullaan hakemaan erilaisista ulkoisista lähteistä, yhteistyökumppaneina toimivilta elintarvikealan yrityksiltä. Näillä tarkoitetaan yrityksiä, jotka ovat kiinnostuneita tukemaan kyseistä projektia ja jotka samalla hyötyvät projektin tuomasta tuotekehityksestä. Mukana olevat yhteistyökumppanit saavat rahallista avustusta vastaan projektin aikana suunnitellut reseptit ja materiaalit itselleen omaan kaupalliseen käyttöönsä. Projekti toimii siis yrityksen ulkopuolisena tuotekehityksenä yhteistyökumppaneille.

Projektin tässä vaiheessa rahoituksen hankinta on vielä osaksi kesken. Mukaan on saatu yrityksiä, jotka haluavat olla mukana projektissa myös pelkästään rahallisena tukijana. Yhteistyökumppaneina toimivat tällä hetkellä

- Turun ammattikorkeakoulu
- Karl Fazer Cafe – Kluuvikatu
- Laitilan kukka- ja hautauspalvelu

- Verkahovin Hammaslääkärit
- Mihi's

Jatkorahoituksen hankinta on tällä hetkellä käynnissä. Projektille haetaan yhteistyökumppaniksi yrityksiä, joka toimittavat raaka-aineita elintarviketeollisuuden käyttöön. Tarkoituksena on saada mukaan projektille oma raaka-ainetoimittaja. Kolmen yrityksen kanssa keskustelut ovat vielä avoinna. Neljäs yritys, Roberts Oy, jolta kiinnostusta projektiin liittymiseen kysyttiin ei ollut kiinnostunut asiasta. Yritykset joiden kanssa keskustelut ovat vielä kesken ovat listattuna alla.

- Valio Oy
- Leipurien tukku, Leipuri Oy
- Kesko

Jatkossa rahoituksen kohteena tulee olemaan tuotekehitystyön vaatimat raaka-ainehankinnat sekä valmennustoiminnasta aiheutuvat kustannukset. Valmennustoiminnan kustannukset koostuvat pitkälti majoitus- ja matkakustannuksista, sillä valmennustoimintaa tehdään eripuolilla Suomea erikseen sovituissa valmennusyksiköissä.

3.2 Yhteistyökumppanit

Karl Fazer Cafe

Kluuvikadulla Helsingissä sijaitseva konditoria-kahvila oli projektin ensimmäinen ulkopuolinen yhteistyökumppani. Karl Fazer Cafe on mukana projektissa lainaamalla konditoriatuotantotilojaan projektin käyttöön. Tiloissa suunnitellaan ja kehitetään

suurelta osin tuotekehitystyön koristetyön osuutta. Myös joitakin konvehteja on Kluuvikadun tiloissa valmistettu.

Kluuvikadun myymälässä pystytään järjestämään myös projektin tuotteille maistatustilaisuuksia, joiden mielipiteiden avulla tuotteita kehitetään ja jatkojalostetaan.

Karl Fazer Cafe saa projektin tuotekehityksessä valmistetut reseptit omaan käyttöönsä Helsingin seudulla. Näin ollen he ovat ainoa konditoria-alalla toimiva yhteistyökumppani pääkaupunkiseudulla.

Laitilan kukka- ja hautauspalvelu

Yrityksen omistaja on ammattiosaamisen ja kädentaidon arvostaja, jonka vuoksi hän halusi olla mukana tukemassa projektia rahallisesti. Yrityksen kanssa on sovittu, että heidän niin halutessaan he voivat käyttää projektissa mukana oloaan omassa mainonnassaan.

Verkahovin hammaslääkärit

Verkahovin hammaslääkäriaseman omistaja Hannu Laamanen halusi olla mukana rahallisena tukijana, koska hän näkee asiakkaidensa hyötyvän projektista. Hänen sanomaansa on, että ”sokerista voi tehdä paljon muutakin, kuin vain syödä sitä ja hajottaa hampaasi”.

Yrityksen kanssa sovittiin tehtävästä, joka toteutettiin heidän omassa juhlatilaisuudessaan. Projektityöntekijä esiintyi tilaisuudessa, jonka aikana valmistettiin sokerista koristetyö ihmisten ihailtavaksi. Tarkoituksena oli tehdä jo ennen juhlaa suurempi koristetyö juhlapöydän koristeeksi, mutta sen valmistaminen ei ollut mahdollista raaka-ainepuutosten vuoksi. Korvaukseksi esiintymisestä Verkahovin hammaslääkärit tukevat projektia rahallisesti.

Mihi's

Mihi's on projektin tekijän oma yritys, joka tarjoaa koulutus- ja tuotekehityspalveluja yrityksille sekä kouluille. Yritys on mukana projektissa pienellä rahallisella osalla kustantamassa joitakin majoitus- ja matkakustannuksia valmennusprojektin aikana.

3.3 Tuotekehitys- ja valmennusprojektin aikataulu

Rahoituksen hankinta, tuotekehitys, kilpailuvalmennus, kilpailut sekä loppuraportointi ovat aikataulutuksen pääkohdat. Näiden osioiden alta löytyy erilaisia pienempiä projektin kokonaisuuksia.

Projektin aikataulun kokoon saaminen oli erittäin vaativa ja kokonaisuudessaan aikaa vievä osa (liite 1). Alustavaa aikataulua mietittiin suunnittelun ja projektionnin yhteydessä. Projektionnin aikana käytiin yhdessä opinnäytetyöohjaajien kanssa eri palavereissa läpi ne asiat, jotka projekti tulee sisältämään.

Tuotekehitystyö on suurimman osan koko projektin ajasta vievä osuus, jonka käytännön osuus tulee viemään lähes puolitoista vuotta. Tuotekehitysosio sisältää vastaavia tuotteita, kuin Japanin WSC 2007 tuotekehitysprojekti. Konvehtien, Petit fours- leivosten, täytekakun, jälkiruoan ja koristetyön aikataulut ovat jaettuna 180 päivän sykleihin. Käytännön työtä tuo aika sisältää 24 päivää, joka käsittää lähinnä viikonloppuisin tapahtuvaa työskentelyä. Tuotteiden kehitystyöt kulkevat limittäin hieman toistensa päällä. Tämä johtuu siitä, että lähes valmista tuotetta testataan lopuksi muiden valmistamana kuin itse kehittäjän. Myös loppuajasta tehdään laajempia makutestejä. Marsipaanitöiden valmistukselle suunniteltiin 90 päivää aikaa. Käytännön työtä marsipaanityöt vaativat 10 päivää.

Kilpailuvalmennus alkaa yksilöllisesti heti, kun valmennusringissä toimivien opiskelijoiden keskuudesta on valittu alamme virallinen kilpailija Lontoon kilpailuihin. Tällöin valmennus aloitetaan jo valmiista tuotekehitystöistä. Samalla jatketaan vielä viimeisten tuotteiden suunnittelua.

Kun valmennus- ja tuotekehitystyö on saatu valmiiksi, alkavat kilpailutöiden viimeistelytyöt. Tämä tarkoittaa kilpailusuorituksen hiomista huippuunsa monien toistokertojen avulla. Suunniteltua kilpailutuoteperhettä valmistetaan kilpailuaikataulun

rajoissa niin kauan, kunnes suunnitellut tuotteet pystytään valmistamaan alle kilpailun järjestäjän ilmoittaman kilpailuajan.

Itse kilpailut sisältävät kilpailumatkat, kilpailutapahtuman, tuomaroinnin kilpailujen aikana sekä lopullisen raportin Lontoon kilpailuista. Tuomarina kilpailussa toimiminen on projektin tekijän omaa kouluttautumista World Skills tuomarin tehtävään.

Aikataulun suunnittelussa otettiin huomioon myös työntekijän omaa kouluttautumista varten tehtävät koulutusmatkat kaksille eri ammattimessuille sekä niiden aikana järjestettävät konditoria-alan erikoistyyökurssit.

3.4 Kouluttautuminen

Valmennustyön kehittämiseksi projektiin suunniteltiin kolme koulutusmatkaa, joiden aikana projektin tekijä pystyy kehittämään omaa ammattitaitoaan erikoistöiden teossa. Näitä uusia ideoita apuna käyttäen kehitetään projektin tuotekehityksen osana kilpailutuotteet. Matkat kohdistuivat kevään 2010 aikana Budapestiin sekä Pariisiin konditoria-alan suurimmille ammattimessuille. Floridan kurssimatka on tarkoitus suorittaa kevään 2011 aikana.

Lontoon WSC:hen valitun kilpailijan valmentaja tulee toimimaan Lontoon WSC :ssa Suomen kilpailutuomarina. Tästä syystä projektin tekijä on valmentautunut myös ammattitaitokilpailujen tuomarintehtäviin. Huhtikuunlopulla 2010 järjestetyssä Taitaja2010-SM-kilpailussa projektin tekijä oli osana viiden hengen tuomaristoa, joka arvioi kahdeksan kilpailijan työt kolmipäiväisessä kilpailussa.

3.5 Taitaja2010 Oulun ammattitaitokilpailut 27.-29.4.2010

Opinnäytetyön valmennusprojektin osana projektin tekijä toimi Oulussa järjestettävissä Taitaja2010- ammattitaitokilpailuissa konditoria-alan kilpailutuomarina. Kilpailujärjestäjät halusivat projektin tekijän tuomariksi hänen kilpailutaustansa sekä ammattikorkeakoulukoulutuksen vuoksi.

Tuomarina toimiminen suomalaisissa ammattitaitokilpailuissa oli erinomainen mahdollisuus päästä tutustumaan ja näkemään, miten isojen kokoluokkien

tuomaroiminen käytännössä tapahtuu ja mitä se vaatii. Tästä tulee olemaan hyötyä myös Lontoon kilpailuissa, joissa tuomarointi tehdään vieraalla kielellä.

Ensimmäinen kerta tuomaristossa oli projektin tekijälle erittäin opettava kokemus. Kilpailun tuotteiden taso ulkonäöllisesti oli kilpailijoiden kokemukseen nähden huippuluokkaa, mutta tuotteiden maku- ja rakenneominaisuudet eivät olleet samassa suhteessa. Siksi monet voittajaa veikanneet katsojat olivat yllättyneitä, kun heidän arvauksensa eivät osuneet oikeaan. Katsojien arviot perustuivat vain tuotteiden ulkonäköön. Valmennuksessa on huomioitava myös paljon muutakin, kuin kaunis lopputuote. Tämä oli yksi tärkeimmistä opeista, jonka projektin tekijä oppi Oulussa.

Koska tämän projektin tuotekehitystyöosuus koskee juuri ammattitaitokilpailujen tuoteperheen tuotekehitystä, on tärkeää saada kokemusta siitä, miten kilpailuissa tuomaristo suhtautuu eri ominaisuuksiin tuotteissa. Tämän kokemuksen avulla pystytään jatkossa keskittymään tuotekehityksessä ja kilpailuvalmennuksessa sellaisiin osiin, joihin ei ennen välttämättä olla osattu kiinnittää huomiota. Tuomarina toimimisesta saa tärkeää kokemusta myös seuraavien ammattitaitokilpailijoiden valmennusta varten.

3.6 HungExpo Budapestissa 22.-25.2 2010

Budapestin HungExpo- messutapahtuman yhteydessä järjestetyt nuorten kondiittorien MM-kilpailut antoivat projektin tekijälle hyvää suuntaa siitä, miten ammattitaitokilpailujen valmennusta olisi kehitettävä. Muun muassa tuotteiden makuun ja rakenteeseen tulee kiinnittää huomattavasti enemmän huomiota kuin tähän mennessä.

Tuomaristo arvioi tuotteet leikkauksen helppouden, suutuntuman, rakenteen, maun, värien harmonian ja kokonaisuuden perusteella. Näistä monet ovat asioita, joita Suomen valmennuksessa ei ole ennen huomioitu.

Budapestissa käytyjen kilpailujen amatillinen taso oli erittäin korkea. Korea, Japani ja Saksa ovat olleet pitkään konditoria-alan johtavia maita kädentaidoissa ja ideoinnissa. Heidän kilpailutyöskentelyään seuraamalla sai hyviä vinkkejä omaan työskentelyyn.

Budapestin messuilta löytyi myös muutamia uusia alan kirjoja ja muotteja, joilla saadaan aikaan uusia tekniikoita ja tuotteita Suomen valmennukseen.

3.7 EuroPain2010- messut Pariisissa 6.-9.3.2010

Pariisissa joka toinen vuosi järjestettävät elintarvikealan suurimmat ammattimessut, EuroPain2010, antoivat loistavan tilaisuuden tutustua konditoria-alan suurimpiin muutoksiin ja uutuuksiin. Koska messut käsittelevät laajasti konditoriaa sekä suklaa- ja sokerityöskentelyä, on näiden messujen anti juuri sitä mitä kilpailuvalmentaja tarvitsee. Messutapahtumien parhaisiin puoliin lukeutuu messuilla toimintaansa esittelevien tavarantoimittajien tapaaminen. Heidän avulla pystytään verkostoitumaan kansainvälisesti.

Tärkeitä ovat myös messuilta löytyvät koulutus- sekä työskentelyraaka-aineet. Messuilta löytyy uusin alan kirjallisuus sekä muotti- ja välineuutuudet.

Kolmen päivän messutapahtuman seuraaminen oli ammatillisesti opettavainen, mutta erittäin raskas. Uutta valmennus- sekä koulutusmateriaalia löytyi paljon. Näiden materiaalien avulla saadaan kehitettyä Lontoon kilpailuihin uusia ennennäkemättömiä tuotteita.

3.8 Sokerityökoulu Ewald Notter, Florida, Kevät 2011

Ewald Notter on konditoria-alalla yksi kuuluisimmista sokeritaiteilijoista. Hänen perustamansa The Notter School of Pastry Arts tarjoaa ehdottomasti alan parhaat kouluttajat sekä kurssit koristetöiden tekemiseen. Koska Suomesta ei kyseistä koulutusta saa, suunniteltiin projektiin koulutuksena Notterin koulussa järjestettävä sokerityökurssi keväälle 2011. Kurssin tarkkaa alkamisaikaa ei vielä tiedetä.

Kurssin pääaiheena on suuren sokerityön tekeminen ja uudet sokerintyöstötekniikat. Näitä uusia tekniikoita hyödyntämällä pystytään valmennukseen luomaan uusia ja erilaisia tehtäviä. Näin varsinaiseen kilpailutyöhön saadaan uusia elementtejä ja ideoita.

4 VALMENNUS

Kovatasoisessa kilpailussa menestyminen edellyttää hyvää valmentautumista. Skills Finland on kehittänyt ammattitaitokilpailuihin valmentavan valmennusjärjestelmän sekä koonnut valtakunnallisen Skills–valmennusverkoston, joka muodostuu kymmenistä

toisen asteen ammatillisista oppilaitoksista ja valmennusyrityksistä. Mukana olevat oppilaitokset toimivat niin kutsuttuina valmennusyksikköinä. Suomessa konditoria-alan valmennusyksikköinä toimivat alan koulutusta antavista ammatillisista oppilaitoksista seuraavat:

- Helsingin palvelualojen oppilaitos, Roihuvuoren koulutusyksikkö
- Tampereen ammattiopisto, Pyynikin ammattioppilaitos
- Jyväskylän ammattiopisto
- Koulutuskeskus Salpaus, Lahti
- Rovaniemen ammattikoulu
- Turun ammatti-instituutti, Aninkaisten koulutusyksikkö

Valmennus jakautuu kolmeen eri valmennusvaiheeseen, perus-, huippu- sekä maajoukkuevalmennuskauteen. Valmennuksesta vastaavat Skills Finlandin kouluttamat Skills- valmentajat ja –lajipäälliköt, jotka valmentavat ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailuihin nimettyjä ammattitaitomaajoukkueen kilpailijoita.

Skills- valmennuksen tavoitteena on kehittää uusia koulutusmalleja, ammatillisen koulutuksen vetovoimaa sekä ammatillisen koulutuksen ja elinkeinoelämän yhteistyötä. Valmennuksen aikana kilpailijat pystyvät suorittamaan ammattitutkintoja, erityisammattitutkintoja tai niiden osia. Ammattitaitovalmennus kuuluu osana Skills – huippuosaamista toimintakokonaisuuteen, jonka tavoitteena on ammattitaitokilpailutoiminnan ja ammatillisen huippuosaamisen kehittäminen.

4.1 Valmennusrinki

Kondiittorien omaa valmennusta kehittää ja järjestää niin kutsuttu valmennusrinki. Valmennusrinki koostuu kaikista Suomessa toimivista valmennusyksiköistä, heidän valmennukseen asettamista opiskelijoista, valmentajista sekä konditoria-alan ammattilaisista. Ringin tarkoitus on luoda yhteenkuuluvuuden tunnetta sekä yhteis- ja kilpailuhenkeä valmennettaville ja näin kasvattaa uusia kilpailijoita alamme suuriin kilpailuihin.

Valmennusrinki järjestää vuodessa kolmesta kuuteen valmennuskertaa. Jokaisella eri kerralla on aiheena eri konditorian tuotteista koostuva kokonaisuus.

Valmennusviikonloppuja on järjestetty muun muassa sokerityö- , hydykekakku- , konvehti- sekä suklaatyökurssina.

Valmennusringin kurssit ovat kaikille avoimia koulutustilaisuuksia, jotka valmentavat valmennettavia alamme karsintakilpailuun, jossa otellaan ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailujen edustajapaikasta. Rinkiin pääsee mukaan monella eri tavalla. Jos opiskelija osoittaa jo kouluaikanaan kiinnostusta kilpailuja kohtaan ja hyviä valmiuksia kädentaidoissa, voi hänen opettajansa ottaa hänet mukaan valmennusringin koulutustilaisuuksiin. Toinen tapa päästä mukaan on osoittaa taitonsa ja sijoittua Taitaja-kilpailuissa.

Valmennusringin tärkeimpiin tehtäviin kuuluu myös ammattitaitomaajoukkueen alamme edustajan valitseminen. Valinta tapahtuu kaksipäiväisellä finaalkilpailulla. Kilpailu on suunniteltu samanlaiselle pohjalle kuin itse WSC kilpailut. Kilpailutehtävät ovat tarkoituksella erittäin korkeatasoisia ja työskentelyaika kilpailussa on töihin nähden erittäin lyhyt. Näin saadaan luotua kilpailijoille hieman työskentelypainetta, nähdään kilpailijoiden ajankäyttö sekä miten työskentely onnistuu suuren paineen alla. Nämä ovat erittäin tärkeitä huomioitavia asioita edustajakilpailijan valitsemisessa.



Kuva 2. Koulutuskeskus Salpaus, valmennusringin hydykekekakkukurssi keväällä 2007. Kuvassa oikealla valmennusviikonlopun vetäjä, Matti Storlöpare sekä valmennusrinkiläisiä lopputuote-esittelyssä.

Kisan voittaja edustaa Suomea Lontoossa järjestettävissä ammattitaidon maailmanmestaruuskilpailuissa vuonna 2011. Kisassa toiseksi sijoittunutta

valmennetaan myös tuleviin kilpailuihin varakilpailijaksi siltä varalta, että virallinen kilpailija ei terveydellisistä tai muista syistä pääsisikään kilpailemaan. Näin varmistetaan Suomen edustus kilpailuissa.

Valmennusringin työ jatkuu samanlaisena, vaikka virallinen kilpailija seuraaviin kilpailuihin saataisiin valittua. Ammattitaidon MM-kilpailut järjestetään joka toinen vuosi. Tästä syystä ringin tehtävänä on etsiä ja kouluttaa heti seuraavaa kilpailijaa tuleviin kilpailuihin.

4.2 Perusvalmennuskausi

Skills- valmennus jakautuu kolmeen eri valmennusvaiheeseen, perus-, huippu- ja maajoukkuevalmennuskauteen. Valmennusringin aikainen valmennus kuuluu osana perusvalmennuskautta.

Kondiittorien valmennuksessa peruskoulutuskausi koostuu opiskelijoiden omissa oppilaitoksissa tehdyistä harjoituskerroista yhdessä oman valmentajan kanssa sekä valmennusringin järjestämistä koulutusviikonlopuista.

Perusvalmennuskaudella valmennettavat harjoittelevat konditorian perustehtäviä. He syventyvät erikoistuotteiden valmistamiseen ja lisäävät tietouttaan uusista erilaisista työskentelytekniikoista ja hiovat niiden käyttöä käytännössä.

Perusvalmennuskausi tapahtuu suurimmaksi osaksi omalla ajalla, jollei opiskelijalla ole mahdollisuutta harjoitella osana koulutyötä. Valmentajana yleisimmin toimii oma opettaja, joka vastaa perusvalmennuskauden harjoitustöistä. Vinkkejä ja ideoita harjoituksiin saa valmennusringin harjoituksista sekä karsintakilpailuohjeista, kun tehtävät karsintoihin on päätetty ja varmistettu.

4.3 Huippuvalmennuskausi

Perusvalmennuskausi muuttuu niin kutsutuksi huippuvalmennuskaudeksi kahden valmennusrinkiin osallistuneen kohdalla heti karsintakilpailun jälkeen. Huippuvalmennukseen pääsee mukaan karsintakilpailun voittaja sekä toiseksi kisassa sijoittunut kilpailija.

Huippuvalmennus eroaa perusvalmennuskaudesta suurelta osin, koska se kohdistuu vain kahteen kilpailijaan. Kilpailijavalinnan jälkeen päätetyssä valmennusyksikössä valmennus kohdistetaan suurelta osin vain näiden kahden kilpailijan valmentautumiseen kohti MM-kilpailuja. Kilpailijoille tehdään henkilökohtainen valmennussuunnitelma (liite 4), jonka avulla pidetään kirjaa valmentautumisen etenemisestä, käytetystä ajasta ja kilpailijan taitojen kehitymisestä. Valmennussuunnitelman avulla pystytään myös kohdistamaan valmennuksen tarve juuri oikeisiin kohtiin kilpailijan taidoissa ja vahvistamaan niitä.

Valmennettavalle tehdään myös oma henkilökohtainen kuntosuunnitelma, jonka avulla pystytään vahvistamaan kilpailijan fyysistä kuntoa. Neljäpäiväinen kilpailu on henkisesti sekä fyysisesti erittäin rankka kokemus, josta ei suoriudu läpi ilman hyvää fyysistä kuntoa. Siksi myös liikunta on otettava huomioon valmennuksessa.

Huippuvalmennuskauden sisältö määräytyy jokaisen kilpailijan kohdalla aina hieman erilailla. Tässä vaiheessa valmennusta pyritään käyttämään apuna paljon alan eri ammattilaisia eri tuotteita. Jotta kilpailijat pystyvät kehittämään myös omaa paineen kestoaan, jonka ihmisten edessä työskentely luo, järjestetään kilpailijoille myös erilaisia julkisia tilanteita, joissa he työskentelevät harjoitustöitä tehden. Erilaisilla messuilla esiintyminen, harjoituskilpailut sekä julkiset työtehtävät auttavat valmentautumisessa.

Itse kilpailut luovat paljon painetta ja jännitystä. Pitkän valmentautumisjakson jälkeen kilpailijalla on yksi ainoa mahdollisuus onnistua tehtävissään. Jännitystä luovat tuomarit, uusi työskentely-ympäristö ja vieras kieli sekä se, että vastakilpailijat ja heidän tuomansa materiaalit ja laitteet nähdään ensi kertaa. Kaikki tuo ja monet pienet asiat aiheuttavat suuren jännityksen ja paineen kilpailijalle. Siksi on ehdottoman tärkeää valmentaa kilpailijoita etukäteen mahdollisimman todentuntuisessa tilanteessa, jottei kilpailutilanteessa mikään tule yllätyksenä.

Huippuvalmennuskaudella keskitytään vahvasti myös kilpailijoiden hallitsemien taitojen kehittämiseen ja vahvuuksien löytämiseen. Valmennuskertojen pohjalta valmentaja seuraa kilpailijan kehittymistä ja tekee tarvittavia muutoksia valmennussuunnitelmaan. Kehitettävänä voivat olla työtavat tai välineiden käyttö, siisteys tai taloudellisuus työskentelyssä.

Huippuvalmennusta koordinoi ja siitä vastaa kilpailijan oma valmentaja sekä lajin lajipäällikkö.

4.4 Maajoukkuevalmennuskausi

Alakohtaisen huippuvalmennuksen kanssa alkaa myös maajoukkuevalmennuskausi.

Maajoukkuevalmennuksen tarkoituksena on kasata yhteen Suomen ammattitaitomaajoukkueen kilpailijat. Joukkue kokoontuu vuosittain vaihtuvalla määrällä eri alojen nuoria ammattilaisia, jotka ovat lunastaneet paikkansa edustusjoukkueessa eri reittien kautta.

Team Finland- nimeä kantavalle joukkueelle järjestetään ennen kilpailumatkaa erillisiä maajoukkueleirejä, joiden pituus vaihtelee muutamasta päivästä viikkoon. Leirien päätarkoitus on luoda joukkueelle saumaton yhteenkuuluvuuden tunne ja tutustuttaa kilpailijat hyvin toisiinsa ennen matkaan lähtöä.

Muita tärkeitä päämääriä ovat kilpailijoiden valmistaminen tulevaa koitosta varten fyysisesti, henkisesti sekä aikataulullisesti tarkaksi. Näihin tavoitteisiin päästään erilaisten luentojen, harjoitusten sekä täsmällisten aloitusaikojen avulla. Koska kilpailussa taistellaan aikaa vastaan ja jokainen minuutti on ratkaiseva, halutaan jo leireillä saada oikea aikataulutus rutiiniksi kilpailijoille.

Maajoukkueleireillä harjoitellaan myös henkistä valmentautumista. Ennen kisaa, sen aikana ja kisan jälkeen henkisellä valmentautumisella on suuri osa kokonaissuorituksen onnistumisessa. On tärkeää, että kilpailijat tuntevat omat mielekkäät tapansa, joilla pystyvät rentoutuman ennen virallisen kisasuorituksen alkua. Jos jokin kisassa menee vikaan, kilpailijan on tiedettävä, miten saa itsensä rauhoittumaan ja miten hän pystyy jatkamaan suoritusta niin sanotusti puhtaalta pöydältä. Jos kisan jälkeen jokin ei ole mennyt suunnitellusti, kilpailijoille opetetaan, mikä on juuri heidän oma tapansa saada ajatukset kasaan seuraavaa kisapäivää varten. Tämän tyyllisillä harjoituksilla jokainen kilpailija pystyy kokeilemaan ja löytämään sen itselleen parhaiten sopivan tavan rentoutua tarvittaessa.

Henkinen valmentautuminen sisältää myös luentoja, joiden tarkoituksena on herättää kilpailijat itse miettimään omaa keskittymistään kisasuorituksessa, miten sitä parantaisi ja, kuinka saisi itsestään eniten irti suuren paineen alla.

Edellä mainittujen asialuentojen lisäksi maajoukkueleirit sisältävät myös suuren määrän muita aktiviteetteja: liikunnallisia pelejä, ruokailuja, saunomista sekä yhteistä jouten oloa. Näillä kaikilla tekijöillä on kokonaisuutena suuri vaikutus joukkueen yhteishengen luomiseen.



Kuva 3. Japanin Shizuokan Suomen ammattitaitomaajoukkue Team Finland 2007 maajoukkueleirillä Vantaalla kesällä 2007.

5 TUOTEKEHITYS

Kilpailu- sekä valmennustoiminnassa tehdyllä tuotekehityksellä pyritään luomaan uusia ja erilaisia ideoita sisältäviä tuotteita kilpailuihin. Useimmiten tuotekehityksen pohjana käytetään vanhoja tuotteita edellisistä kilpailuista, joihin haetaan parannuksia sekä makuun, työstettävyyteen että ulkonäköön.

Tuotekehityksessä käytetään vahvasti hyväksi myös Suomen pitkän World Skills kilpailuhistorian tuomaa kokemusta. Monissa edellisissä kilpailuissa esiin tulleiden ongelmien ratkaiseminen ja niiden poistaminen seuraaviin kilpailuihin on vahva apu kehitettäessä uusia kilpailutuotteita. Kilpailutuotekehitys pyrkii poistamaan edellisten kilpailujen ongelmat ja muuttamaan uudet tekniset mahdollisuudet uudeksi erilaiseksi kilpailutuotteeksi.

5.1 Huomioitavat tekijät suunnittelussa

Kun tuotteita lähdetään suunnittelemaan tärkeintä on tutustua ensin kilpailun järjestäjien kilpailusääntöihin. Näissä säännöissä selvitetään hyvin tarkkaan monet tuotteiden ulkonäköön ja valmistukseen vaikuttavat seikat.

Säännöissä kerrotaan muun muassa, millaisia valmistustapoja tuotteiden valmistamisessa saa käyttää, millaisia välineitä ja muotteja on käytettävissä eri työvaiheissa sekä onko tuotteille määrätty objektiivisia arvostelukohteita, painoa tai mittoja. Valmiiden tuotteiden tulee olla valmistettu juuri sääntöjen mukaisesti, sillä tuomaristo vähentää pisteitä pienimmästäkin sääntöpoikkeavuudesta.

Toinen tärkeä osa tuotekehitystä on tutustua kilpailun järjestäjän laatimaan raaka-ainelistaan. Raaka-ainelistassa luetellaan kaikki kilpailussa käytettävissä olevat raaka-aineet. Kilpailuissa on mahdollista käyttää vain järjestäjän antamia raaka-aineita. Omia raaka-aineita eivät kilpailijat saa tuoda kilpailualueelle ollenkaan. Joskus omien elintarvikvärien tuominen on kuitenkin tuomariston yhteispäätöksellä sallittua. Säännöt ja raaka-ainelista antavat tiukat rajat suunniteltaville tuotteille.

World Skills kilpailussa arviointi perustuu tuomariston ennen kilpailuja suunnittelemiin ja hyväksymiin arviointikriteereihin. Tärkeimpinä kohteina ovat tuotteiden ulkonäköön ja makuun vaikuttavat tekijät, kokonaistyöskentely valmistelutehtävistä tuotteiden esillepanoon sekä taloudellisuus ja tuotantohygienia.

Nykyään kiinnitetään paljon huomiota kaupallisessa myynnissä olevien tuotteiden terveysvaikutuksiin ja allergiaa aiheuttavien raaka-aineiden välttämiseen. Kilpailutuotteiden suunnitteluun ja valmistamiseen nämä seikat eivät ainakaan vielä ole tulleet vaatimukseksi. Koska arvosteluperusteita kehitetään joka vuosi, voivat näidenkin vaatimustasot muuttua jo seuraaviin kilpailuihin mennessä.

WSC-kilpailut ovat maailmanlaajuinen tapahtuma. Tästä syystä arviointiin ei vaikuta yksittäisen maan elintarvikelaki. Elintarvikelakien suuren vaihtelevuuden vuoksi eri maissa on päädytty erilaisten keskustelua aiheuttavien raaka-aineiden kohdalla päätökseen, että kaikki kilpailussa käytettävät raaka-aineet tulevat kilpailun järjestäjältä. Tällöin säästytään suurelta määrältä kysymyksiä ja ristiriitatilanteita. Tämän ansiosta kaikilla kilpailijoilla on myös jo harjoitteluaikana käytössä kilpailussa käytettävät raaka-aineet.

Koska raaka-ainelistoihin ei ole otettu mukaan minkäänlaisia aromeja tai apuaineita, ei niiden käyttö kilpailussa ole myöskään sallittua.

5.2 Tuotteiden ulkonäkö

Kun kilpailun järjestäjän antamat vaatimukset ovat selvillä, alkaa tuotteiden ulkonäön suunnitteleminen. Lähdettäessä suunnittelemaan tuotteen ulkonäkää hyvänä apuna toimivat edellisiltä vuosilta kertyneet valokuvat monista alamme ammattitapahtumista. Valokuvista on helppo kasata erilaisia tuotekokonaisuuksia yhdistelemällä mieluisia ideoita vanhoista tuotteista.

Ideoita löytyy myös kaupungilta, kaduilta, ikkunoista, erilaisista koristeista, katulaatoituksista ym. Monesti hienoimmat ideat löytyvät sieltä, mistä niitä vähiten odottaa löytävänsä.

Ulkonäköön vaikuttaa monesti myös se, mitä tuote kätkee sisälleen eli miltä tuote maistuu. Jos tuotteen makuna on jokin punainen marja, eivät tuotteen koristeet, kuorrute ja ulkonäkö voi näyttää keltaisilta. Käytettyjen raaka-aineiden maku ja haju, rakenne sekä väri vaikuttavat siihen, millaisen yhdistelmän tuotteelle voi valita.

Kun tuomari tai asiakas maistaa tuotetta, joka viestii väritään ja koristeiltaan keltaista, mielletään sen sisällönkin maistuvan ”keltaiselta”. Jos sisältö maistuukin ”punaiselta” on kyseessä mielen ja maun ristiriita, josta kilpailutilanteessa tuloksena on varmasti pisteiden menetys. Näitä ristiriitaisuuksia täytyy välttää suunnittelussa.

Monien eri valmistustekniikoiden käyttäminen vaikuttaa myös ratkaisevasti tuotteen ulkonäköön. Samojen raaka-aineiden käyttäminen eri työstötekniikoilla luo uskomattoman laajan kirjon erilaisia muotoja, värejä ja kuoseja. Näitä yhdistelemällä saadaan aikaan mitä erilaisimpia kokonaisuuksia.

5.3 Maku

Tuotteiden makumaailman valinta on suunnittelussa kaikkein vaikeinta. Useimmiten omat makutottumukset tulevat päällimmäisinä valinnoissa esille. Se mikä maistuu omassa suussa hyvälle, mielletään usein toimivaksi. Tosiasia kuitenkin on, että kilpailujen tuotteiden makuja ei saa suunnitella pelkästään omien makumieltymysten mukaan, vaan lähtökohtana on löytää sellaiset maut, joista mahdollisimman monet pitävät.

Suomalaiseen makuun löytyy paljon erilaisia miellyttäviä makuja. Tyypillisiä suomalaisille tuttuja makuja ovat muun muassa lakan, tervan ja savun maku. Vaikka nämä maut olisivat meitä miellyttäviä ja läpäisisivät kaikki makutestit, niiden valinta

kilpailutuotteeseen olisi todennäköisesti kohtalokasta kilpailun makupisteiden kannalta. Sääntönä voi makuja suunniteltaessa pitää seuraavaa: mitä kalliimpi ja harvinaisempi maku, sitä heikommat makupisteet.

Eksoottiset maut – vaikka ne olisivat kuinka hyviä käytännössä, ovat ne monesti olleet kilpailuissa monien kompastuskivi. Vaikka löytyisi kuinka mainio itseään ja muita suunnittelijoita miellyttävä erikoinen maku, se ei todennäköisesti kuitenkaan miellytä kilpailun tuomareita. Tuomarit tulevat eri puolilta maailmaa, joten jokaisella on erilaiset makumieltymykset. Tästä syystä esimerkiksi Suomessa erittäin suosittu maku terva, voi olla mitä hirveintä, esimerkiksi brasilialaisen tuomarin mielestä. Tästä syystä tuotteiden makuun pitää kiinnittää paljon huomiota, eikä erikoisuuksilla kannata lähteä leikkimään.

Tuotteiden makuihin kannattaa valita perusmakuja, joita käytetään eri puolilla maailmaa jokapäiväisessä elämässä. Perinteiset marjaiset maut, kuten mustikka, vadelma tai mustaherukka ja hedelmäiset maut, kuten passion, ananas ja sitrushedelmät sekä vanilja ovat aina olleet vahvoilla makupisteitä jaettaessa. Ne ovat tuttuja ja turvallisia: jokainen tuomari tietää miltä vadelma maistuu. Jos perinteisen vadelman makuun on vielä pystytty luomaan jotakin erikoista, mitä tuomari ei osaa odottaa, on tuote onnistunut. Tällaisia erikoisuuksia voi olla muun muassa maun vahvistaminen eri tavoin, suutuntuman muuttaminen, esimerkiksi tryffelimäisestä vanukasmaiseksi tai tuttuun makuun liitetty uusi yhteensopiva maku.

Jotta makua antavan raaka-aineen maku tulee esille tuotteessa parhaiten, voidaan makua vahvistaa monella eri tavalla. Raakan alkoholin tai liköörien käyttö on yleistä, sillä niiden käyttö on helppoa. Myöskin tuotteen happamuuden voimistaminen nostaa varsinkin marjaisia ja hedelmäisiä makuja. Tämä on tietysti mahdollista vain silloin, kun kilpailunjärjestäjä on antanut kyseisiä raaka-aineita käytettäväksi.

Tuotteen makuun voi vaikuttaa myös mahdollisesti kilpailun järjestäjän esittämä teema. Jos sääntöihin on lisätty erillisenä kohtana, että kaikkien tuotteiden täytyy noudattaa tiettyä ennakkoon päätettyä teemaa, se karsii paljon mahdollisia eri makuja jo suunnittelussa. Esimerkkinä teemaksi on voitu valita jää. Jää mielletään kylmäksi, läpinäkyväksi ja siniseksi. Tällöin ei tuotteisiin sovi mauksi ”keltainen maku”, sillä keltainen maku mielletään taas lämpöiseksi ja aurinkoiseksi (5). Kyseessä olisi taas tuttujen mieltymysten vastainen ristiriita, josta kilpailutilanteessa rangaistaisiin pistemenetyksillä.

5.4 Mallikappaleiden toteutus

Suunnittelutyö tapahtuu pääosin pienissä osissa. Kilpailun työt suunnitellaan jokainen erilainen tuoteryhmä kerrallaan. Tällä tavoin pystytään keskittymään jokaiseen tuotteeseen erikseen ja lopputuloksena on tarkkaan mietityt yksityiskohdat ja tuote.

Kun suunnittelun jälkeen on saatu pohja ja mielikuva tietystä tuotevalikoimasta, tehdään jokaisesta valmiiksi suunnitellusta tuotteesta mallipiirros (Kuva 1). Mallipiirroksen tarkoituksena on luoda kuva tulevasta tuotteesta ja antaa paperilla osviittaa siitä, mitä mahdollisesti olisi tulossa, ja millainen idea tiettyyn tuotteeseen löytyy. Mallipiirustuksen avulla pystytään myös selvittämään muille tuotteen ideaa, jollei sitä ole muuten helppo kuvailla. Samalla kuva toimii muistilappuna tuotetta valmistettaessa.



Kuva 1. Mallipiirustuksia tulevista konvehtimalleista

Tietyn tuoteryhmän mallipiirustusten valmistumisen jälkeen alkaa tuotteiden mallien ja ensimmäisten versioiden valmistus. Malliversioiden valmistus tehdään aina suunnitelman mukaan, mutta monesti uusia tekniikoita sisältävät haasteelliset yritykset eivät ensimmäisellä kerralla onnistu, vaan ne tarvitset harjoitusta ja monta toistoa.

Suunnitteluvaiheessa ei aina realismi ole sinänsä mukana. Monesti suunniteltu tuote on näyttävä ja erilainen, mutta näiden ominaisuuksien mukana tulevat myös haastavuus sekä valmistuksen aikaa vievyys. Kilpailun sääntöjen mukaan kilpailuaikaa on yhteensä 22 tuntia. Tämä pitää jakaa kaikkien tuotteiden valmistukseen tasan, jolloin kaikki aikaa vievät kohdat täytyy vain jättää pois, jos huomataan että aikaa ei riitä kaikkeen. Tässä on yksi syy miksi valmis suunnitelma ei useimmiten kuitenkaan täysin toteudu kilpailutyöksi.

Toinen syy suunnitelmien muutoksiin on usein uusien työstötekniikoiden epäkäytännöllisyys tai toimimattomuus. Varsinkin kilpailutilanteeseen täytyy löytää siistejä, helppoja mutta näyttäviä työstötekniikoita, sillä niiden avulla saavutetaan helposti pisteitä siisteydessä ja vaikeusasteissa. Vaikka jonkin työstötekniikan jälki olisi haluttua ja näyttävää, joudutaan sellaisiakin hylkäämään juuri työstövaiheen sotkuisuuden ja vaikeuden takia. Jos jokin tuotteen valmistukseen suunniteltu työstötekniikka joudutaan jättämään pois, tietysti myös suunnitelma on tehtävä uusiksi.

Jos tuotteen täytteeksi on kehitetty täysin uusi massa, voi sekin tuottaa ongelmia suunnitelmaan. Massojen suunnittelun lähtökohtana on tietysti jo tutut massat, joita muokataan uusiksi, mutta elintarvikekemiallisista syistä ainemäärien muuttaminen ja erilaisten aineiden lisääminen jo tuttuunkin massaan voi vaikuttaa monella ei toivotulla tavalla. Vaikka monet muutokset oltaisiin otettu suunnittelussa huomioon voivat massan happo- tai nestemäärän muutokset vaikuttaa massoihin ei toivotulla tavalla. Liian paljon nestettä sisältävä massa ei pysy kasassa, kun taas liian hapan massa estää liivatetta toimimasta kunnolla. Tällaiset väärät ainesuhteet ovat kuitenkin hyvin tavallisia ensimmäisillä valmistuskerroilla ja ne ovat helposti muokattavissa seuraaviin valmistuskertoihin.

5.5 Mallikappaleiden arviointi

Ensimmäiset valmiit mallikappaleet arvioidaan monelta eri kannalta usein monen eri arvioitsijan avulla. Tärkeimpinä arviointikohteina ovat tuotteen ulkonäkö sekä maku. Tarkkaa huomiota kiinnitetään tietysti myös työskentelytekniikoihin, tuotteen tasapainoisuuteen sekä harmoniaan maun ja ulkonäön kesken, massan suutuntumaan, kokoon sekä massan kestävyteen. Myös sopivuus mahdolliseen teeman arvioidaan.

Huomiota kiinnitetään yleisesti myös maun vahvuuteen. Esimerkiksi liian laimea ja riittämätön maku, värien yhteensopimattomuus tietyn suklaan kanssa tai tuotteen liian suuri koko vaikuttavat. Tällaisia ongelmakohtia on helppo korjata ja muuttaa erilaisilla ainesuhteilla, raaka-aineiden vaihdoilla sekä työskentelymenetelmien muutoksilla.

Arvioinnin aikana mietitään jokaisesta tuotteesta sekä hyviä että huonoja puolia, jos sellaisia on. Huomattaessa jotain korjattavaa, kohdat merkitään ylös. Näiden huomioiden avulla pystytään seuraavien tuotteiden valmistamista suunniteltaessa muokkaamaan haluttuja kohtia tuotteessa parempaan suuntaan.

Olisi erittäin tärkeää, että tuotteita arvioimassa olisi mahdollisimman monta henkilöä. Paras kokoonpano olisi saada arvioitsijoiksi alan ammattilasia. Heillä on taustatietoa tuotteista ja raaka-aineista, kehitysideoita sekä tarkkaa tietoa siitä, miltä minkäkin raaka-aineen pitäisi maistua ja tuntua suussa. Kokoonpanossa olisi tärkeää olla myös tavallisia henkilöitä, jotka eivät ole mitenkään kytköksissä elintarvikealaan vaan heidän arviointinsa perustuu lähinnä makuun ja ulkonäköön. Tällöin saadaan myös tärkeitä vinkkejä tuotteen ulkonäköön ja makuun. Mitä useampi henkilö tuotteista pitää, sitä varmemmin on tuotekehitystä viety oikeaan suuntaan.

5.6 Tuotekehityksen jatkaminen ja lopullinen tuote

Kun ensimmäiset mallikappaleet on arvioitu suunnitellaan, miten esille tulleet ongelmat ratkaistaan. Muutokset pyritään yleensä tekemään alkuperäistä suunnitelmaa mukaillen.

Tuotekehityksen jatkamisen tuloksena saadaan tuotteista vähitellen halutunlaisia. Monesti tuotteiden ominaisuuksia joudutaan hiomaan vielä vähän ennen kilpailuja. Tuotteiden uudelleentulon jälkeen osa tuotteista on kuitenkin jo valmiita. Jotkut vaativat taas vielä pieniä muutoksia ja osa ei toimi vielä ollenkaan.

Kun koko tuotesarja on saatu halutunlaiseksi, siirrytään kehittämään uutta eri tuoteryhmästä koostuvaa tuotesarjaa. Jokaiselle uudelle tuotteelle tehdään vastaavanlainen tuotekehitysprojekti.

Kun kaikki suunnitellut tuotteet on valmistettu ensimmäistä kertaa yhdessä ja ne on laitettu esille vierekkäin tuotesarjoiksi, voidaan monesti huomata ongelmia myös tuotteiden yhteenkuuluvuudessa. On ehdottoman tärkeää, että tuotteiden ulkonäkö on

yksilöinä näyttävä, mutta niiden täytyy muodostaa myös huomiota herättävä ja yhtenäinen kokonaisuus.

Ongelmia voi syntyä muun muassa liian monen tuotteen samanlaisesta muodosta, koristeiden asettelusta tai koosta sekä tuotteiden erikokoisuudesta, joka voi olla myöskin optinen harha johtuen tuotteiden erilaisista muodoista.

Kun tämänkin kaltaiset ongelmat tuotteiden ulkonäössä on korjattu, tuotekehityksen tuloksena on luotu laaja kokonaisuus erilaisia kilpailutuotteita. Lopullisen tuotesarjan valmistumisen jälkeen käytetään kaikki tuotekehitykseen käytettävissä oleva aika lopullisten tuotteiden valmistuksen harjoitteluun.

5.7 Lontoon WSC tuotekehityksen tuloksia

Petit four- leivos

Lontoon WSC kilpailutuotteiden tuotekehityksen pohjana käytettiin projektin edellisiä tuotteita Japanin WSC 2007 tuoteperheestä. Japanin kilpailutuotteet ja -tehtävät olivat lähes samanlaiset kuin Lontoon kilpailuissa työt tulevat olemaan.

Lontoon kilpailujen tuotekehitystyö alkoi petit fours- leivosten kehittämällä. Leivoksista kolme on tällä hetkellä jo lähes valmiina, neljännen ulkonäköä ja makua vielä viimeistellään.



Kuva 4. Lontoon tuotekehityksen tuloksia. Petit fours-leivoksia

Poiketen tavallisesta tuotekehitysjärjestyksestä, petit fours- leivoksia lähdettiin suunnittelemaan ensin ulkonäköperustein. Tämä tehtiin siitä syystä, että Japanin tuotteiden joukossa ollut vadelmapohjainen petit fours- leivos sai erinomaiset makupisteet Japanissa. Tämän vuoksi vadelman makuiselle leivokselle tarvittiin nyt ulkonäöllisesti näyttävä tuote.

Projektin tekijä oli löytänyt mielenkiintoisen mallin tuotteen ulkonäköön, jonka pohjalta tuotetta lähdettiin suunnittelemaan eteenpäin. Lopullinen tuote näkyy keskimmäisenä kuvassa 4.

Vadelma petit fours- leivoksen ohjeena käytetty vadelmamousse suunniteltiin alun perin kaarevaan muottiin tehtäväksi ja ohueksi leikattavaksi, jonka vuoksi se sisälsi suuren määrän liivatetta. Nyt kun tuotteen muotoa ja asettelua haluttiin muuttaa, ei niin suurta liivatemäärää enää tarvittu. Tästä syystä liivate määrää vähennettiin reilusti.

Muotteja etsittäessä ja kokeiltaessa testattiin monia eri muotoja. Lopulta kartion mallinen muotti todettiin parhaaksi. Pillerin muotoinen tuote ei toiminut koristeiden kanssa, pallon muotoista ei saatu pysymään helposti pystyssä ja suorakaide on leivoksissa taas liian tavanomainen.

Koska yhtenä ehtona petit fours- leivokselle on, että sen pitää sisältää pohjaksi luettavaa massaa, täytyi keksiä tapa, jolla pohjakomponentti leivokseen liitettäisiin. Kartion muotoinen leivosmuotti on sen verran kapea ja pieni kooltaan, ettei sen sisälle täytteen jälkeen mahdu muuta. Yhtenä vaihtoehtona oli jättää täyte massasta pois ja vaihtaa se pohjamassaksi. Valittu ratkaisu on valmistaa haluttu pohja ja leikata siitä leivokselle alusta, jonka päälle se tullaan esille laitettaessa asettamaan.

Koska kirkkaiden värien käyttö on ollut kilpailuissa nouseva trendi, haluttiin tuotteen olevan vahva väriltään ja samalla huokuvan arvokkuutta ja nautittavuutta. Tuotteen pintaa käsiteltiin aluksi kastamalla se sulaan värjättyyn suklaaseen, mutta lopputulos ei ollut haluttu. Juovainen ja mattapinta eivät olleet kelvollisia tuotteen näyttävyyden takuiksi. Toinen kokeilu Pariisin messuilta tuodun suklaavärin avulla osoittautui onnistuneeksi. Kun pakastetun tuoteaihion pintaan suihkutetaan paineilmaa apuna käyttäen sulaa kaakaoväriä, saadaan aikaan kaunis samettimainen pinta leivokselle.

Kontrastina tuotteen värille kokeiltiin eri värisiä kastikkeita, joilla saatiin aikaan pieniä valumia tuotteen pintaan. Kokeiluun käytettiin keltaista, valkoista, väritöntä ja mustaa

kastiketta. Lopullinen valittu kastike selvisi hyvinkin nopeasti, sillä musta ja punainen sointuvat hyvin yhteen ja ovat herkullinen yhdistelmä kokonaisuutena.

Tuotteen muussa koristelussa täytyi ottaa huomioon haluttu hienostunut teema. Koska tuotteen houkuttelevuutta saadaan aikaan värien kontrasteilla, valittiin suklaakoristeiden väreiksi maito- sekä valkosuklaa. Valkosuklaan valinta oli helppo mustan kastikkeen värin vuoksi. Maitosuklaa puolestaan kertoo, mitä makua tuotteesta löytyy vadelman lisäksi. Lopputulos viimeisteltiin pienellä määrällä lehtikultaa ja kultajauhetta.

Leivos on kokonaisuutena ollut yksi onnistuneimpia tuotteita joita koko tuotekehitysprojektin aikana on kehitetty. Tuotteessa maku, suutuntuma ja ulkonäkö ovat hienosti tasapainossa. Maultaan tuote on jo kertaalleen arvosteltu onnistuneeksi ja massan suutuntumaa pehmennettiin entisestään liivatetta vähentämällä.

Koristetyö



Kuva 5. Koristetyö

Koristetyön suunnittelupohjana on käytetty kilpailun järjestäjän ilmoittamaa teemaa kevät. Aihe todennäköisesti tulee muuttamaan vielä, sillä kilpailut käydään lokakuussa. Tästä syystä työn ulkonäkö ja valmistaminen on suunniteltu siten, että esimerkiksi värejä muuttamalla saadaan aikaan paljon erilaisia vaihtoehtoja muille aiheille.

Koristetyössä (kuva. 5.) on käytetty montaa erilaista sokerintyöstötekniikkaa, joiden tarkoituksena on näyttää tuomaristolle kilpailijan hallitsemat eri taidot. Työssä ajatuksena on ollut tuoda esiin kevään kukkaan puhkeaminen, kasvun aika ja keväiset muuttolinnut. Siksi työn ”liikesuunta” on suunniteltu ylöspäin.

Työn valmistaminen ei ole ollut itsestään selvää, sillä perustuksessa olevien sokerirenkaiden valmistaminen ei ole ollut kaikkein helpoin tehtävä. Muottien valmistaminen on ollut erittäin haastavaa. Myös se, että perustuksesta saadaan ilmava, mutta tukeva, on ollut erittäin suuri haaste. Pyöreä muoto perustuksessa tuo paljon keveyttä, mutta kokonaista sokerikiekkoa ei ole työhön voinut laittaa juuri keveyden tunteen takia. Tämän takia kiekkojen sisälle on jätetty tyhjä osa, mikä on puolestaan heikentänyt paljon rakenteen kestävyyttä. Erilaisina muottivaihtoehtoina olivat muun muassa kakkurenkaista tehdyt osat, silikoninauhasta valetut muotit sekä tavalliset ruokalautaset. Kaikkein parhaimpaan tulokseen päästiin kuitenkin valamalla kokonaan silikoniset muotit. Näin niiden käsiteltävyyskin helpottuu kilpailun aikana, kun muotin saa nostettua ilman aluspeltiä toisen paikkaan.

Kevät tuo mukanaan kukkaset ja linnut, joten oli helppoa valita ja tehdä työhön kyseiset osat. Linnuista muotoiltiin suuret ja näyttävät, joten ne toimivat katseenvangitsijoina työn keskiosassa. Myöskin kukkasen kokoa liioiteltiin reilusti, jotta työstä tulee runsaantuntuinen. Kukan ja lintujen väritykset eivät ole välttämättä vielä valmiita, sillä työ tulee toimimaan kakun esittelyalustana. Kun kakun ulkonäkö saadaan selville, saadaan myös koristetyön kevät- teeman väritys lopulliseksi.

5.8 Japanin WSC tuotekehitystyö

Ennen kuin virallista tuotekehitystyötä päästiin aloittamaan, täytyi tutustua tarkasti kilpailun järjestäjän virallisiin World Skills Competitions rules- kilpailusääntöihin. Kilpailun säännöt ovat perusta koko tapahtumakonseptille.

Jokaisessa kilpailulajissa, kuten myös kondiittorilajissa, on oma lajikohtainen kilpailusääntöohjekirja.

Tämän projektin sisältämät tuotteet kehitettiin itsenäisesti WSC- kilpailusääntöjen mukaisiksi. Samalla toimitaan valmennusringin valmentajana sekä Lontoon kilpailuiden tuomarina. Tuotekehityksen aikana saatiin paljon opastusta eri valmentajilta ja arviointia muilta ringin jäseniltä. Japanin kilpailuiden osalta tuotekehitystyö toteutettiin alkaen vuoden 2006 syksyllä päättyen kilpailuihin marraskuussa 2007. Lontoon kilpailuiden osalta tuotekehitystyö jatkuu edelleen vahvasti kilpailuihin asti. Tähän projektiin liittyy myöhemmin tehtävänä osana Lontoon kilpailuja käsittelevä lisäosa, joka sisältää lopulliset Lontoon kilpailutuotteet, valmennuksen vaiheet sekä tuotekuvat.

Tuotteiden suunnittelussa haluttiin yhdistää projektitekijän omia suosikkimakuja tuotteisiin. Tästä syystä petit fours- leivoksista sekä konvehdeista löytyi tuttuja marjaisia ja hedelmäisiä makuja, kuten myös kakusta. Raikkaat ja vahvat marjaiset maut saivat seurakseen täyteläisiä ja aromikkaita alkoholeilla maustettuja tryffeileitä. Näin tuotteiden maut täydentävät toinen toistaan ja vaihtoehtoja löytyi jokaisen makuun.

Lontoon kisatuotteiden tuotekehitystyö vastaa pitkälti samaa kaavaa, miten Japanin töiden tuotekehitys tapahtui. Alla on kerrottu Japanin kilpailutuotteiden tuotekehitykseen liittyviä haasteita ja miten niitä ratkaistiin kehitystyön aikana.

Petit fours leivokset

Mango petit foursin haasteet

Yhden petit fours- leivoksen mauksi vakiintui heti alusta alkaen mango. Tähän päädyin sen vuoksi, koska suunnitelmissani halusin valmistaa yhden keltaisen leivoksen.

Lopputuloksessa nähtävä auringonkukan näköinen leivos ja sen idea tuli mieleen lukiessani puutarhalehtiä. Lehden kannessa oli kuva auringonkukasta, jossa oli päällä iso perhonen.

Ongelmana oli saada leivoksesta sääntöjen mittojen mukainen. Jotta kukka saatiin näyttämään mittasuhteiltaan hyvältä, jouduttiin hankkimaan hieman normaalia pienempi muotti mangomassalle. Liian suuri muotti sai kukan terälehdet häviämään

mango-osan alle ja liian pienellä muotilla valmistettu mango-osa näytti mittasuhteiltaan erittäin huonolta alustalla.

Koristeeksi valmistetun perhosen tekeminen oli myöskin haastavaa, koska siitä piti tehdä sopivan ohut ja kevyt. Näin se ei peittänyt koko leivosta alleen ja näytti hennolta leivoksen päällä.

Päärynä petit foursin haasteet

Päärynä petit foursin mallin löysin eräästä alamme ammattilehdestä. Halusin tuotteisiin haastetta ja, että niissä pystyisi näyttämään myös ammattiosaamista, joten tuote kastettiin sokerikuorutukseen, pomadaan. Pomada toi suuren haasteen petit foursin onnistumiseen, sillä sen työskentelylämpötila sekä viskositeetti vaikuttavat suuresti siihen, millainen kerros kuorutetta kastettaessa jää leivoksen päälle tai valuuko se kokonaan pois.

Lisäämällä pomadaan hieman valkuaista saatiin myös leivokselle kaunis kiilto.

Koska vihreä väri sopi hyvin tuotesarjaan, jäi se pysyvästi tuotteen väriksi. Päärynä tuli tämän jälkeen makuehdotuksena mukaan ja myös jäi lopulliseen tuotteeseen. Suurin ongelma päärynän valinnassa oli, että se on tunnetusti hyvin miedon makuinen hedelmä. Tästä syystä päärynän maun saaminen esiin tuotteessa oli vaikeaa. Ongelman ratkaisimme korostamalla makua päärynän makuisella liköörillä ja käyttämällä paljon aitoa tuoretta päärynää.

Mocca petit foursin haasteet

Yhdeksi väriksi petit fourseissa halusin maitosuklaan värin. Koska pelkkä maitosuklaa ei leivoksen makuna toimi, suklaan ruskeasta väristä löytyi helposti kahvinmaku.

Leivoksen teko on erittäin yksinkertainen ja nopea, eikä se kokonaisuutena aiheuttanut suuria haasteita suunnittelussa. Vaikka tuote on yksinkertainen, sen maku on yllättävän täyteläinen ja pehmeä.

Suurin ongelma tuotteessa oli koristeen keksiminen. Sokerista valmistettua koristetta en tuotteeseen halunnut, sillä päärynä petit foursessa sellainen jo oli. Koristeeksi mietittiin paljon sellaista, josta tuotteen maistaja tietäisi jo ennen maistamista, mitä

leivoksen maulta on odotettavissa. Tällaista koristetta ei kuitenkaan löytynyt, joten päädyin spritsattuihin ”sormiin”, jotka tuovat leivokselle ulottuvuutta ylöspäin ja luovat leivoksen päälle kolmiulotteisen näyn.

Vadelma petit foursin haasteet

Maun ja koostumuksen suhteen leivos ei suuria haasteita tuonut, sillä vadelma on itsessään voimakas ja erittäin pidetty maku.

Jotta tuotesarjaan saatiin erilaisia muotoja, päädyttiin tekemään leivos, joka on osaltaan kapea, mutta muita hieman korkeampi.

Kaunis kontrasti leivokseen saatiin aikaiseksi vahvistamalla vadelman helakanpunaista väriä kuorruttamalla leivos tummalla canache- kuorrutteella. Näin saatiin vadelman punaista väriä korostettua entisestään.

Leivoksen leikkaaminen kuorrutuksen kanssa osoittautui kuitenkin haasteelliseksi, sillä leikkauspintaan jäi kuorrutteesta raidat, joita ei sinne missään tapauksessa haluttu. Tämä ongelma ratkesi lopuksi sillä, että veitsi kuumennettiin mahdollisimman kuumaksi liekissä juuri ennen leivoksen leikkausta.

Koristelua saatiin nopeutettua käyttämällä konvehdeista jääneitä suklaatikkuja yhtenä koristeiden osana.

Konvehdit

Kinuski-karpalo-konvehdin haasteet

Kinuski- karpalo- konvehti on alunperin yksi osa omaa opinnäytetyötäni ammattikoulusta. Valmentajani oli heti tuotekehitysvaiheen alussa sitä mieltä, että tuota konvehtia ei kannata jättää pois. Tästä syystä konvehti otettiin mukaan tuotesarjaan ja oli lähes valmis heti alussa.

Koska konvehti sisältää erittäin paljon suklaata, täytyi mauksi löytää vahva ja hieman kirpeä maku, joka tasoittaisi suklaan makeutta. Näin päädyttiin kokonaisuun karpaloihin. Karpalon kirpeä ja hapan maku tasoittaa hyvin suklaan ja sen seurana olevan kinuskin makeutta. Näin konvehdistä ei jää jälkimauksi liian makea, vaan miellyttävän raikas vaikutelma.

Mustaherukkatryffeli-konvehdin haasteet

Mustaherukkatryffeli-konvehti on kaikkien tuotteiden ehdoton helmi jo pelkästään makunsa vuoksi. Konvehdissa yhdistyy nautittava pehmeys, mustaherukan raikkaus ja tummasuklaan upea maku.

Koska sääntöjen mukaan yksi konvehti täytyy olla kastamistekniikalla valmistettu, päätettiin mustaherukkatryffelistä tehdä leikattava levy, jonka jälkeen halutunmuotoiset osat pystyttiin kastamaan suklaaseen.

Suurimpana ongelmana konvehdissa tuli ilmi sen leikkautuvuus. Tryffelimassat ovat suuren mustaherukkapitoisuuden vuoksi erittäin pehmeitä, eivätkä pakastuessaan ole täysin kovia. Massat pehmenevät nopeasti pakkasesta oton jälkeen, jonka vuoksi leikkaaminen täytyy tapahtua heti.

Osien pehmenemisen vuoksi myös suklaaseen kastaminen vaikeutui huomattavasti. Tämän takia osat täytyi nostaa pakastimesta pari kerrallaan.

Koristeeksi konvehdille päätettiin tehdä mustaherukan värinen, kauniisti kiiltävä sokeripallo. Yleisesti konvehdit koristellaan suklaasta valmistetuilla koristeilla, mutta sokerisia koristeita ei ole kielletty.

Konjakki-konvehdin haasteet

Konjakki-konvehdin muotoa jouduttiin hakemaan pidemmän aikaa, sillä valmistuneista tuotteista vain pursotettu konvehti oli jäljellä. Pursotetusta konvehdista en halunnut perinteistä pursotetun pikkuleivän näköistä konvehtia vaan jotain erilaista. Lopulta löytyi ajatus värikkäästä laatoista kasatusta konvehdista, joka sai lopulliseksi muodokseen kolmion.

Jotta konvehdin tekeminen olisi joutuisaa, tuli alkoholilla maustettu konvehti mieleen heti alussa. Vahvalla konjakilla maustettu tummasuklaatryffeli on nopea ja helppotekoinen ja maultaan erittäin hyvä.

Rommikonvehdin haasteet

Suurimmaksi haasteeksi rommikonvehdissa syntyi valmiina olevat muotit, joita ei välttämättä oltu suunniteltu konvehtien valmistamiseen. Muotin yläpinnan kuuluisi olla täysin tasainen, mutta muoteissa oli jokaisen kuvion kohdalla ylimääräinen reuna. Tämän vuoksi konvehdin kuorien tekeminen oli huomattavasti tarkempaa ja aikaa vievää. Konvehtiin päädyttiin kuitenkin sen vuoksi, että se oli erittäin kauniin näköinen ja täydensi konvehtisarjan eri muotoja erittäin hyvin.

Konvehdin simpukan muoto toi myös omat haasteensa sen valmistamiseen. Jotta konvehdin saa pysymään suorassa esille laitossa, on sen täytteen ja osien oltava täysin tasapainossa. Tästä syystä täytteenä oleva rommipallo täytyy asetella konvehdin sisään oikeaan kohtaan.

Koska rommipallo pyöritellään kaakaojauheessa, on myös vaarana sotkea kaakaojauheella konvehdin kuoria.

Koska rommin maku on vahva, maku asia ratkesi ilman suurempia ongelmia. Rommi täydentää hyvin myös sarjan makuskaalaa.

Jälkiruoan haasteet

Jälkiruoan suunnitteleminen ja toteutus oli todennäköisesti kaikkein vaikein tehtävä koko tuotekehityksessä. Tähän on montakin eri syytä. Yksi suurimmista syistä on, että Suomessa eivät kondiittorit valmista jälkiruokia vaan ne ovat lähinnä kokkien työskentelyaluetta. Suomessahan ei jälkiruokakulttuuria ole lähes ollenkaan. Tästä johtuen kokemukset jälkiruokien tekemisestä ovat erittäin rajalliset.

Apuna jälkiruoan suunnittelussa käytettiin eri alan ammattilaisia, joilla on enemmän kokemuksia jälkiruokien teosta. Juha Rinkkisen sekä Aki Wahlmannin avulla sain kasattua yksinkertaisen ja näyttävän jälkiruoan, jossa makuina löytyy vadelmaa, toscaa ja jogurttia.

Kakun haasteet

Kakku koki tuotteista varmasti kaikkein eniten muodon muutoksia koko tuotekehityksen aikana. Lähtökohtana ollut puolipallon muotoinen kakku muotoutui lopulta tasaiseksi

peruskakun muotoiseksi. Syynä tähän on muun muassa kakun sovittaminen sokerityön muotoihin.

Marsipaenin muotoilun haasteet

Suurin haaste muotoilussa oli sen aloittaminen ja teeman löytäminen. Liskoteema löytyi aivan vahingossa lapsille tarkoitettujen muovailuvahapakettien kyljestä.

Neljän eri liskon mallit muovautuivat nopeasti ja helposti oikeaan muotoonsa.

Pientä haastetta aiheutti kostea marsipaani, jonka vuoksi jotkin ohuet osat eivät tahtoneet pysyä muodossa.

Koristetyön haasteet

Koska koristetyötä painotetaan pisteiden jaossa kaikkein eniten, tietysti sen painottaminen harjoittelussa sekä suunnittelussa on myös tärkeää.

Teeman valintaan vaikutti paljon hyvin hallitut sokerintyöstötekniikat, joita pystyttiin soveltamaan. Valittu tema koristetyölle Japanissa oli tuli ja valo.

Tämä koristetyö on hyvä esimerkki siitä, miten suunniteltu työ voi kokea muodonmuutoksia harjoittelukauden aikana.

Vaikka työ koki suuria muutoksia, sen peruselementit pysyivät samoina. Suurimmat haasteet työssä tulivat eteen muun muassa värimaailman ja asettelun kohdalla. Alla olevissa kuvissa on otteita muutamasta eri työstä, joita harjoittelukauden aikana tehtiin yhteensä 12 kappaletta.



Kuva 16. Ensimmäinen versio tulevasta koristetyöstä



Kuva 17. Toinen versio koristetyöstä. Työn lopullinen muoto alkaa hahmottua.



Kuva 18. Väriytyksen muutos. Muutoksen jälkeen työn luonne muuttui täysin.



Kuva 19. Työ lopullisessa muodossa.

Yhtenä koristetyön valmistuksen lähtökohtana oli halu käyttää mahdollisimman paljon värejä. Koska aiheena oli tuli ja valo, käytettiin punaisen ja keltaisen eri sävyjä erittäin paljon.

Koska koristetyö toimi esittelyalustana kisassa tehtävälle kakulle, täytyi koristetyön suunnittelussa ottaa myös kakunkoristeet ja muodot huomioon. Jotta kakku saatiin näyttämään kuuluvaksi osaksi työhön, täytyi sen koristelun ja värityksen olla samaa tyyliä koristetyön kanssa. Tämän vuoksi koristetyön värimaailma liitettiin myös kakkuun.

6 KISATUOTTEET JA TUOTEKOHTAISET SÄÄNNÖT

Projektissa kehitettyjen tuotteiden lähtökohtana on ollut kilpailun järjestäjien antamat kilpailusäännöt (6). Sääntöjen pohjalta tehdyn tuotekehitysprojektin tuloksena on luotu näyttävä tuotekokonaisuus, joka käsittää kokonaisuudessaan kylmän jälkiruoan jäätelön kanssa tarjoiltuna, neljä erilaista petit fours- leivosta sekä konvehtia, neljä eri mallista marsipaanihahmoa, täytekakun sekä koristetyönä sokerityön.

Alle on koottu kilpailunjärjestäjän antamista ohjeista kunkin tuotteen vaatimukset, jotka tuomaristo edellyttää valmistustekniikoiden, muottien sekä annettujen mittojen suhteen.

6.1 Valmistelupäivä - Mise en place

Ensimmäinen kilpailupäivä pitää sisällään erilaisia esivalmistelutehtäviä. Kilpailuajan kilpailijat saavat käyttää haluamallaan tavalla. Päivän tehtävinä kilpailijat esivalmistelevat omia kilpailutöitä muun muassa valmistamalla erilaisia leivos- sekä kakkupohjia ja sekoittamalla tuotteiden massoja.

Esivalmistelupäivä on kilpailuaikataulua suunniteltaessa se suurin eroja kilpailijoiden välille tekevä päivä. Koska ensimmäisenä päivänä ei ole vielä mitään valmiina esiteltäviä tuotteita, yritetään ensimmäisenä päivänä saada mahdollisimman paljon valmiiksi seuraavien päivien esivalmisteluja. Tällä tavoin saadaan kurottua aikaa vaativampiin tehtäviin seuraaville päiville. Koristelu ja viimeistely vaativat aikaa paljon.

Mise en place päivän säännöt

Kilpailija voivat käyttää ensimmäisen kilpailupäivän töiden suunnitteluun sekä esivalmistelutöihin. Esivalmistelut voivat sisältää massojen valmistuksen sekä pohjien tekoa.

6.2 Pienet leivokset – Petit Fours

Petit Fours leivokset ovat kuin tavallisia leivoksia, mutta pienemmän kokoisia. Petit fourseille on kuitenkin muutamia vaatimuksia sekä rakenteen että valmistuksen suhteen.

- Kooltaan petit fours täytyy olla niin kutsuttu suupala. Se pitäisi pystyä syömään yhdellä haukkauksella kuin konvehti.
- Koska suupala on pieni, vaatii petit fours myös vahvan maun, jotta sen maistaa pienestä koostaan huolimatta.
- Petit foursien kostutus on myös erittäin tärkeää. Kuiva suupala ei maistu kunnolla ja on epämiellyttävä syötävä.

Petit foursien valmistus säännöt

Jokainen kilpailija valmistaa ja esittelee neljä (4) erilaista pientä leivosta / petit foursia kokonaisuudessaan 40 kappaletta eli kymmenen (10) jokaista tyyppiä. Leivostyyppien täytyy sisältää seuraavia pohjia:

- kakku, pipari, murotaikina tai mikä muu keksipohja tahansa
- masariinipohja
- tuulihattu
- Vapaa valinta

Leivosten koko täytyy olla minimissään 4 cm ja maksimissaan 6 cm halkaisijaltaan.

Täytteet, kuorrutukset, glazeet, koristelu ja viimeistely jäävät kilpailijan valinnaksi.

Leivokset esitellään kahdella eri tarjottimella. Ensimmäiselle tarjottimelle asetetaan 4 x 8 leivosta (32 kpl) kooltaan se on 40 cm x 60 cm. Toiselle tarjottimelle asetetaan kaksi jokaista mallia maistelua ja tuomarointia varten.

Tarjottimet tulevat järjestäjän puolesta.

Kaikki massat ja mixit voi valmistaa ja paistaa mise en place päivänä.

Molemmat tarjottimet täytyy esitellä samaan aikaan.

6.3 Konvehdit

Konvehdit ovat pieniä suklaisia suupaloja, jotka sisältävät aina jonkin täyteen. Joissakin tapauksissa makuaine on voitu lisätä itse suklaamassaan.

Konvehdit valmistetaan aidosta suklaasta käsin suklaa temperoiden. Konvehdin vaatimuksena on myös, että tuotteessa käytetty täyte on kokonaan suklaakuoren sisäpuolella.

Konvehtien valmistussäännöt

Valmistetaan neljä (4) erilaista konvehtia, 15 kpl jokaista mallia. Konvehtien valmistuksessa täytyy käyttää seuraavia ohjeita:

- Kaksi konvehtimallia voi valmistaa käyttäen suklaamuotteja
- Yksi malli täytyy olla suklaaseen kastettu kokonaan
- Yksi malli täytyy olla pursotettu erikseen

Konvehtien esittelyssä ei tarvita koristetyötä, vain konvehdit.

Huomio: Tumma-, maito- ja valkosuklaata täytyy käyttää konvehdeissa. Jokaisen suklaatyypin temperointi on esitettävä.

- Kymmenen (10) kappaletta jokaista mallia on esitettävä tarjottimella, jotka tulevat järjestäjältä. Kaikkiaan esitellään 40 kpl.

- Viisi (5) kappaletta jokaista mallia esitellään tarjottimella maistelua varten toisella tarjottimella. Kaikkiaan esitellään 20 kpl.

6.4 Marsipaenin muotoilu

Marsipaani on mantelijauheesta ja sokerista valmistettu erittäin helposti muotoiltava massa, josta kilpailuissa valmistetaan eri aihepiireihin liittyviä hahmoja sekä asetelmia. Muotteja muotoilussa ei saa käyttää, mutta marsipaanityövälineet ovat sallittuja. Marsipaanityövälineet sisältävät erilaisia muovista valmistettuja puikkoja, joiden erimuotoisilla päillä saadaan aikaan erilaisia koloja, viivoja sekä muotoja.

Koska marsipaania pystyy helposti värjäämään elintarvikeväreillä, monesti käytetään niin kutsuttua umpi-värjäystekniikkaa, jolloin koko marsipaanimassa on halutun värinen. Toinen värjäystekniikka on spray-värjäys, jolloin valkoisen marsipaenin pintaan suihkutetaan nestemäistä väriä ohuena sumuna.

Marsipaenin muotoilun säännöt

Kilpailija valmistaa ja esittelee neljä (4) erilaista marsipaanieläintä, kaksi (2) jokaista mallia (mallien täytyy olla identtiset) maksimissaan 60 g painoltaan jokainen.

Marsipaanieläimet täytyy esitellä 30 cm x 40 cm kokoisella peilillä. Koristetyötä ei tarvita esittelyssä. Tekniikoina voi käyttää kynäruiskutusta, maalausta, muotteja ei saa käyttää ja kaikki työ täytyy tehdä käsin. Ainoastaan marsipaania saa käyttää.

Pikeeriä ja suklaata saa käyttää koristeluun.

6.5 Mysteeri raaka-ainepaketti – Lautasjälkiruoka

Mysteeri raaka-ainepaketti tehtävä on nimensä mukaisesti mysteeri vielä päivää ennen kilpailua. Tehtävässä kilpailija saa raaka-ainepaketin, jonka sisällöstä kilpailijan täytyy valmistaa tehtävän vaatima tuotesarja. Raaka-ainepaketti ilmoitetaan edellisenä kilpailupäivänä, jolloin kilpailija valitsee raaka-aineet, joita hän haluaa käyttää työssään.

Vaikka raaka-aineet saadaankin selville vasta juuri ennen kilpailua, pystytään tuotteita suunniteltaessa jo hieman ennakoimaan mitä raaka-aineita mahdollisesti olisi käytössä. Tämän mahdollistaa edellisvuosien kokemus kilpailuista.

Mysteeri raaka-ainepaketti, jälkiruoka- tehtävän säännöt

Raaka-ainepaketin raaka-aineista tulee valmistaa neljä (4) annosta lautaselle aseteltua jälkiruokaa. Jälkiruoat täytyy tarjoilla jäätelön ja kastikkeen kanssa.

Jälkiruoat esitellään järjestäjältä tulevilla lautasilla.

(Valkoinen lautanen, 28 cm sisähalkaisijaltaan)

Raaka-ainepaketin raaka-aineet valitaan yhdessä ekspertin kanssa ja ne esitellään kilpailijalle edellisenä päivänä.

6.6 Mysteeri raaka-ainepaketti – Täytekakku

Täytekakulla tarkoitetaan yleisesti sokeri- muna- vehnä jauho- pohjaan valmistettua monikerroksista jälkiruokaa. Ammattitaitokilpailuissa täytekakulla tarkoitetaan useimmiten mousse-tyylistä hydykekakua. Koska kilpailuissa haetaan tuotteilla näkyvyyttä ja hienostuneisuutta sekä ammattitaitoa tuotteiden valmistuksessa, on moussekakku jäänyt vahvasti myös kilpailuihin. Tämä sen takia, että moussekakun valmistuksessa täytyy hallita useampia työtekniisiä asioita kuin kerroskakun valmistuksessa.

Moussekakku koostuu pohjasta tai useammasta pohjasta, joiden välissä on virallista moussekakkumassaa. Kakun sisään pystytään lisäämään myös monia massoja samanaikaisesti. Kakkuun kuuluu useimmiten myös kakun makuun sopiva hillo.

Työskentelytavaltaan moussekakku eroaa tavallisesta kerroskakusta siinä, että se tehdään löysästä massasta, joka valetaan vuokaan tai renkaaseen ja pakastetaan. Kerroskakku valmistetaan pakastamatta kiinteämmistä täytemassoista heti syötäväksi.

Mysteeri raaka-ainepaketti, täytekakku-tehtävän säännöt

Valmistetaan kaksi (2) täytekakku halkaisijaltaan 20 cm.

Toinen kakku täytyy koristella ja kuorruttaa suklaalla.

Toinen kakku kuorrutetaan, mutta ei koristella ja asetetaan alustalle maistelua varten.

Koristeltu kakku esitellään yhdessä koristetyönä valmistettavan sokerityön kanssa.

6.7 Koristetyö keitetystä sokerista ja pastillagesta

Koristetyöllä tarkoitetaan kondiittorin valmistamaa konditorian erikoistyötä. Ammattitaitokilpailuissa raaka-aineina käytetään useimmiten joko sokeria tai suklaata. Näitä ei kuitenkaan yhdistellä, vaan käytetään erikseen. Japanin kilpailuissa koristetyön raaka-aineeksi on kilpailusäännöissä määrätty sokeri kuten Lontoossakin.

Koristetyön valmistamista painotetaan kilpailun pistemäärissä eniten, jonka vuoksi myös suunnittelussa käytetään eniten aikaa juuri koristetyön suunnitteluun ja valmistamiseen.

Koristetyön suunnittelu on helpointa lähteä aiheen valinnasta, jollei sellaista ole säännöissä määrätty. Usein koristetyö toimii samalla kilpailutyönä tehdyn täytekakun alustana, eli koristetyö ja kakku esitellään tuomaristolle yhdessä. Säännöt määräävät myös osan valmistusteknisistä mitoista, mutta tämän jälkeen lähinnä työnvalmistajan taidot sekä mielikuvitus ovat enää rajana työssä.

Tämän päivän erikoistöiden suuntana on ollut tehdä mahdollisimman kapeita ja korkeita töitä. Usein töissä myös korostetaan jotakin kohtaa enemmän kasaamalla tähän kohtaan suurempi määrä osia mm. kukkia, lehtiä, sokerinauhoja ja muottiin valettuja osia.

Koristetyön haastavuus, varsinkin sokerityön kohdalla, piilee materiaalin hauraudessa sekä työskentelylämpötiloissa. Käsiteltävän sokerimassan lämpötilat vaihtelevat 45-182 °C:n välillä. Keitettäessä sokeria korkeisiin lämpötiloihin, se saa sille ominaisen lujuuden ja käsiteltävyyden. Keitettyä ja kovettunutta sokerimassaa päästään muotoilemaan lämmittämällä sitä lämpölampun alla. Tällöin sokerimassa pehmenee ja siitä saadaan muotoiltua halutun näköisiä ja kokoisia osia. Korkeiden lämpötilojen vuoksi osien valmistaminen vaatii varsinkin sormilta kestävyyttä lämmön suhteen.

Koska sokeri on myös erittäin hauras raaka-aine, asettaa se osaltaan suuria haasteita valmistukseen. Jotta työstä tulee tukeva ja se saadaan pysymään kasassa, täytyy jo suunnitteluvaiheessa ottaa huomioon, miten kukin osa tullaan työhön kiinnittämään. Kestävyydessä pätee hyvin sääntö - mitä paksumpi osa, sitä vahvempi osa. Ongelmana paksuissa osissa tulee niiden raskas ulkonäkö. Koristetöistä yritetään tehdä mahdollisimman taidokkaan ja kevyen näköisiä, jolloin paksuja ja raskaita osia tulee välttää. Tämä asettaa työn suunnittelulle suuria haasteita, jotta työstä saadaan näyttävä ja kevyt, mutta samalla mahdollisimman kestävä.

Koristetyö-tehtävän säännöt

- Kilpailija suunnittelee, valmistaa ja esittelee oman koristetyön (Kuva 5.) joka valmistetaan keitetystä sokerista sekä pastillagesta. Koristetyö voi noudattaa kilpailijan valitsemaa teemaa.
- Koristetyön täytyy sisältää keitettyä sokeria, pastillagea ja sen valmistuksessa täytyy käyttää seuraavia tekniikoita; puhallusta, vetämistä, muottiin valua, valua sekä pursotusta
- Muottien käyttö on sallittua.
- Pastillage osat voi valmistaa ja leikata 1. kilpailupäivänä, mise en place päivänä.
- Sokerintyöt täytyy tehdä virallisen kilpailupäivän aikana.
- Täytekakku täytyy esitellä yhdessä viimeisteltyinä viimeisessä esittelyssä järjestäjältä tulevalta tarjottimella.
- Koristetyön alustan koko on 45 cm x 45 cm x 60 cm (korkeus)

7 SANASTO

Kuten lähes kaikilla ammattialoilta niin myös konditoria-alalta löytyy paljon ammattisanastoa, jota käytetään jokapäiväisessä työskentelyssä. Alle on koottu tässä työssä löytyviä vieraskielisiä sanoja ja niiden suomennoksia.

1. Spritsaus = Spritsauksella tarkoitetaan suklaalla kirjoittamista kakun tai leivoksen päälle leivinpaperista valmistetun pienen pursotinpussin avulla. Tässä työssä muun muassa konvehtien koristeita valmistettiin spritsaamalla suklaa nauhaa kalvon päälle.
2. Pikeeri = Pikeeri on valkuaisesta ja tomusokerista valmistettua sokerimassaa, jossa valkuainen ja tomusokeri vaahdotetaan erittäin kuohkeaksi vaahdoksi. Massaa voidaan käyttää esimerkiksi koristeluun.
3. Petit Fours-leivos = Keski-Euroopasta suomeen tullut leivos, jolle tunnusomaista on erittäin vahva maku ja pieni koko.
4. Koristetyö = Koristetyöllä tarkoitetaan kondiittorien erikoistyötä, joka voidaan valmistaa konditorian eri raaka-aineista. Useimmiten koristetyöt valmistetaan sokerista, suklaasta tai pastillagesta eri työstötekniikoita käyttäen. Tässä työssä kehitetyt koristetyöt valmistettiin molemmat sokerista.
5. Canache = Suklaapohjainen useimmiten kakkujen kuorruttamiseen käytetty koristekuorrute
6. Iso-Maltoosi = Entsymaattisesti käsiteltyä sokeria, joka on valmistettu erityisesti sokeritöiden valmistusta ajatellen. Iso-maltoosin tärkein ominaisuus on sen lämmönkestävyys ilman normaalille sokerille tyypillisiä värivirheitä kuumissa lämpötiloissa.
7. Pomada = Sokerikuorrute

8 YHTEENVETO

Kun projektia lähdettiin suunnittelemaan, oli ensimmäisenä tavoitteena luoda projekti, josta olisi apua suuremmalle määrälle ihmisiä, kuin vain itse projektin tekijälle. Jo tässä vaiheessa, on selvää, että kyseinen tavoite on kirkkaasti saavutettu.

Valmennus- ja tuotekehitysprojektin ensimmäinen osa, Japanin Shizuokassa järjestetyt WSC 2007 saatiin näyttävästi päätökseen, ja projektin aikana luotu tieto-taito pohja seuraaviin kilpailuihin on valtava. Sadat tuotekehitystunnit ovat auttaneet projektissa mukana olleita tekijöitä perehtymään elintarvikealan tuotekehitystyöhön ja sen vaatimuksiin sekä laajalti elintarvikealalla käytettäviin raaka-aineisiin ja niiden fysiologisiin ja kemiallisiin koostumuksiin ja näiden tuntemiseen.

Valmennusprojektin avulla on saatu valmennusringissä mukana oleville jäsenille uutta tietoa alamme kehityksestä eri maissa. Tätä tietoa apuna käyttäen pystymme kehittämään elintarvikealaa Suomessa huomattavasti eteenpäin varsinkin ammattitaitokilpailuja silmällä pitäen.

Koska kansainvälisyys on tällä hetkellä vahvasti mukana jokapäiväisessä elämässä, on projekti luonut vahvan kansainvälisen pohjan myös projektin tekijälle. Tähän mennessä projektin aikana tekijä on vierailut muun muassa kaksilla konditoria-alan erikoismessuilla Pariisissa sekä Budapestissä sekä käynyt kahdessa eri ammattitaitokurssilla kyseisillä matkoilla. Näiden kurssien ja messumatkojen avulla projektin tekijä on pystynyt kehittämään omaa tietämystään ja ammattitaitoaan alallamme suuresti. Tätä tietotaitoa tullaan käyttämään hyväksi seuraavien ammattitaitokilpailijoiden valmennuksessa ja koulutuksessa projektin seuraavissa vaiheissa.

Kokonaisuudessaan konditoria-alan tuotekehitys- ja valmennusprojekti jatkuu käytännössä ainakin vuoden 2011 Lontoon WSC:iin asti. Lontoon kilpailijaa ei vielä tämän työn valmistuessa tiedetä, jonka vuoksi tähän opinnäytetyöhön tullaan liittämään vielä jatko-osa, jossa tullaan kertomaan Lontoon kilpailuvalmennuksesta ja kisoista, tuotekehityksen tuloksena syntyneistä tuotteista sekä Suomen kilpailumenestyksestä.

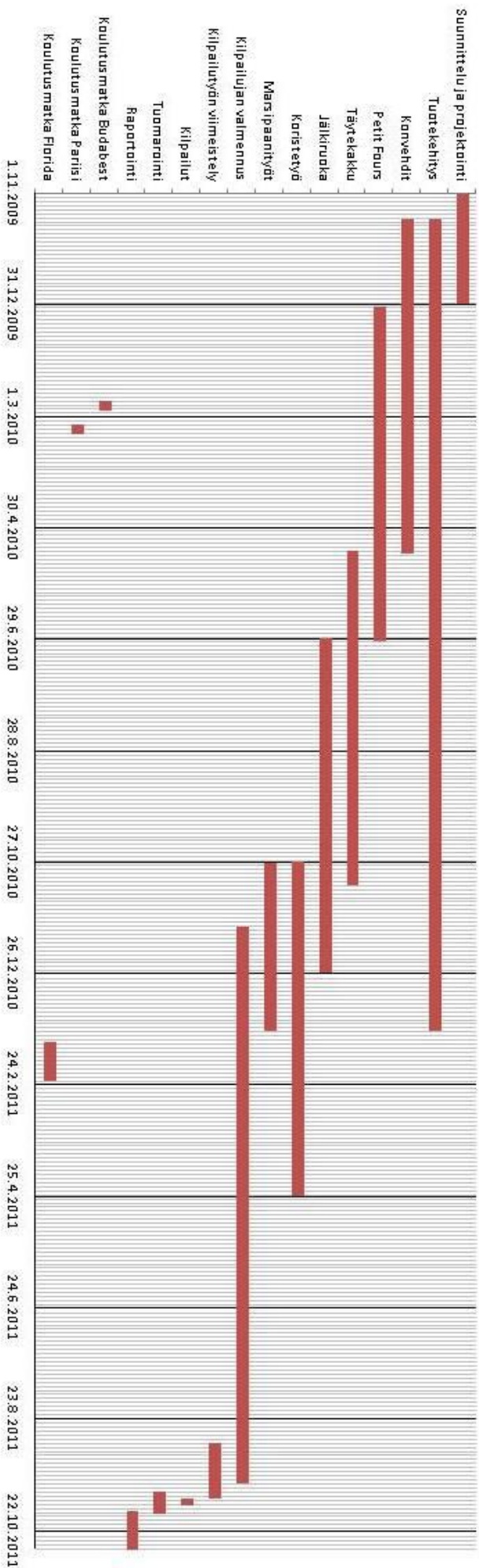
Jotta elintarvikealan suotuisaa kehitystä pystytään jatkamaan, on ehdottoman tärkeää, että uusia suuntauksia ja ideoita haetaan myös Suomen rajojen ulkopuolelta.

Valitettava tosiasia on, ettei meillä Suomesta löydy paljoa sellaista ammattitaitoa, jonka avulla pystyisimme luomaan kunnon vastusta muiden maiden osaamiselle ja heidän eksperttiansä ammattitaidoille. Luomalla hyviä suhteita ulkomaailmaan erilaisien kurssien ja kilpailujen kautta pystymme verkostoitumaan. Tämän verkoston avulla pystymme saamaan valtavan määrän sitä tietoa ja taitoa, jota tarvitaan alamme kehittymiseen myös Suomessa.

9 LÄHTEET

1. Skills Finland (2009). [online, viitattu 4.10.2009]. Saatavilla www.muodossa: http://www.skillsfinland.fi/fi/home/yhdistys
2. Skills Finland (2009). [online, viitattu 4.10.2009]. Saatavilla www.muodossa: http://www.skillsfinland.fi/fi/worldskills/worldskills-international
3. Skills Finland (2009). [online, viitattu 4.10.2009]. Saatavilla www.muodossa: http://www.skillsfinland.fi/fi/worldskills
4. Skills Finland (2009). [online, viitattu 4.10.2009]. Saatavilla www.muodossa: http://www.skillsfinland.fi/fi/taitaja-sm-julkinen
5. Oppikirja: Rihlama Seppo, 1997, Värioppi, Rakennustieto oy, Tampere, Suomi
6. World Skills International (2010). [online, viitattu 26.2.2010]. Saatavilla www.muodossa: http://www.worldskills.org/index.php?option=com_content&task=view&id=257&Itemid=404
7. Coloria oy (2010). [online, viitattu 29.1.2010]. Saatavilla www.muodossa: http://www.coloria.net/varit/keltainen.htm
8. Joensuun yliopisto, tietojenkäsittelylaitos [online, viitattu 11.5.2010]. Saatavilla www.muodossa: http://cs.joensuu.fi/tSoft/projhall

Konditoria-alan tuotekehitys- ja valmistusprojektin aikataulu



Turun ammattikorkeakoulu BUDJETTISUUNNITELMA
 Bio- ja elintarviketekniikka 29.10.2009
 Konditoria-alan valmennus- ja tuotekehitysprojekti
 Projektipäällikkö Mikko Hietala

Budjetti 2009-2011 väliselle harjoittelu- ja tuotekehityskaudelle

✳ Matkakustannukset

Harjoituskauden aikaiset matkakustannukset harjoittelupaikoille	1900 €
Valmennus ringin aikaiset matkakustannukset	240€
Lontoon kisamatkan matkakustannukset	1600€
Floridan sokerityökurssin matkakustannukset	1500€
Belgian suklaakurssin matkakustannukset	1100€
	<u>Yht: 6340€</u>

✳ Majoituskustannukset

Harjoituskauden aikaiset majoituskustannukset	5650€
Valmennusringin aikaiset majoituskustannukset	1260€
Lontoon kisamatkan majoituskustannukset	800€
Floridan sokerityökurssin majoituskustannukset	1200€
Belgian suklaakurssin majoituskustannukset	500€
	<u>Yht: 9410€</u>

✳ Kurssi kustannukset

Sokerityökurssi 8 päivää (sis. raaka-aineet)	1500€
--	-------

Suklaatyökurssi 5 päivää (sis. raaka-aineet)	800€
Taitaja tuomarikurssi sekä tuomarointi	2500€
	<u>Yht: 4800€</u>

✳ **Raaka-ainekustannukset**

Valmennuskauden raaka-aineet	4200€
Tuotekehityskauden raaka-aineet	2400€
	<u>Yht: 6600€</u>

Kustannusarvio yht. 27 150€

Petit Fours –Mango



Kuva 4. Mango petit fours

Valkoinen muotoilumassa

80g sokerivettä

80g tärkkelyssiirappia

400g valkosuklaata

60 g perunajauhoja

Keltaista kaakaoväriä

Sokerivesi:

150g sokeria

125g vettä

Keitä sokerivesi ja jäähdytä. Sulata suklaa ja lisää joukkoon jäähtynyt sokerivesi, tärkkelyssiirappi sekä perunajauhot. Sekoita tasaiseksi massaksi ja vie jääkaappiin jäähtymään. Kun massa on hieman kovettunut, vaivaa massa silkkisen tasaiseksi marmoripöydällä.

Värijää massa keltaiseksi kaakaovärillä. Kauli massa 1,5mm paksuiseksi ja muotoile siitä 10 kappaletta kukan muotoista osaa. Aseta osat kuivumaan. Maalaa kuivuneet osat punaisella maalilla.

Mango massa:

115g mangopyrettä

2 liivatetta

70g sokeria

1 munaa

1 rkl Triple sec

100g Kermaa

Sulata mangopyre kattilassa. Kuumenna se lähes kiehuvaaksi ja lisää liotettu liivate. Mausta seos Triple Secillä. Vaahdota muna sekä sokeri. Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää jäähtyneeseen mango-liivate seokseen sokerivahto sekä lopuksi kermavaahto. Täytä puolipallomuotti massalla ja pakasta. Irrota jäätyneet osat muotista ja levitä ne leivinpaperin päälle pellille. Ruisku maalaa osiin samettinen pinta suklaamaalilla. Nosta maalattu osa värjätyn suklaakukan päälle.

Suklaa maali

150g kaakaovoi

350g suklaa

Sulata suklaa ja kaakaovoi erikseen. Yhdistä. Maalaa lämpimällä suklaaruiskulla.

Spritsaa temperoidulla suklaalla kalvolle perhosen siiven osat ja liitä ne kiinni, kun ne ovat kovettuneet. Kiinnitä perhonen maalatun mangopallon päälle pienellä pisaralla suklaata.

Petit Fours – Päärynä



Kuva 5. Päärynä petit fours

Masariinipohja

450g mantelimassa

55g vehnä jauhoja

225g voita

370g munia

Vaahdota mantelimassa voi keskenään. Lisää munat yksitellen kokoajan sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot. Jaa taikina kohteen osaan ja paista ohuena mattona 230°C n. 6-8min.

Päärynämassa:

200g kermaa

400g valkosuklaata

200g siirappia

50g päärynälikööriä

siirappi:

200g päärynöitä

150g sokeria

500g pomadaa

10g valkuaista

Vihreää ja oranssia sokerimassaa

Valmista siirappi. Kuori päärynät ja raasta ne hienoksi massaksi. Keitä päärynöitä sokerin kanssa hetki. Jäähdytä. Kuumenna kerma kiehuvaaksi ja kaada se suklaan päälle. Jäähdytä. Mausta päärynälikööriä. Lisää joukkoon lopuksi päärynäsiirappi ja vaahdota massa kuohkeaksi vaahdoksi.

Jaa masariinipohja neljään osaan ja kostuta yksi pohja. Levitä vaahdotettua täytettä pohjien päälle. Tee näin neljä kerrosta. Pakasta.

Leikkaa pohjauksesta kolmion muotoisia paloja. Lämmitä pomada 32°C:een ja sekoita sekaan valkuaiset kiillon parantamiseksi. Kasta kolmiot pomadaan ja anna kovettua.

Valmista sokerimassasta koriste. Lämmitä sokerimassa ja muotoile vihreästä lehti. Tee oranssista pieni ruusu ja liitä se lehden kanssa. Tee oranssista 9cm halkaisijaltaan oleva sokeri rengas ja liitä se ruusuun kiinni. Koristele pomadaan kastettu kolmio.

Petit Fours – Mocca



Kuva 6. Mocca-petit fours

200g kermaa

2 liivatetta

0,4 dl vettä

10g pikakahvijauhetta

100g tomusokeria

40% maustamatonta alkoholia

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Kuumenna vesi mikrossa. Lisää pikakahvijauhe, liotettu liivate sekä tomusokeri. Mausta alkoholilla. Anna seoksen jäähtyä ja lisää löysäksi vaahdotettu kermavaahto. Pursota massa muottiin ja aseta päärynä petit foursesta jääneestä pohjasta painettu pyöreä pohja massan päälle. Pakasta.

Pikeeri

400g tomusokeria

1dl valkuaista

Vatkaa tomusokeri ja valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi.

Irrota jäätyneet osat muotista ja pursota pikeerillä ohut rengas osien päälle.

Aseta osat pellille leivinpaperin päälle ja maalaa osat maitosuklaasta valmistetulla suklaamaalilla.

Tumma canache

250g kermaa

275g suklaata

65g voita

Kiehauta kerma. Kaada se suklaan päälle ja sekoita tasaiseksi. Anna seoksen jäähtyä hetki. Lisää kylmä, kuutioitu voi joukkoon. Kun voi on sulanut, emulsoi seos sauvasekoittimella kiiltäväksi. Pursota massaa osien päälle nätiksi napiksi.

Valmista koriste temperoidusta tummasta suklaasta. Spritsaa ”sormet” kalvon päälle ja laita kalvo kourumuottiin suklaan kovettumisen ajaksi. Irrota koristeet kalvosta ja koristele osat liittämällä koriste pienellä suklaatipalla.

Petit Fours – Vadelma



Kuva 7. Vadelma petit fours

50g sokeria

125g vadelmapyrettä

3 liivatetta

175g kermaa

Vadelmahilloa

Punaista sokerimassaa

Liota liivatteet ja sulata ne mikrossa tai kattilassa. Kaada sula liivate vadelmapyreeseen ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Mausta vadelmapyre sokerilla. Lisää joukkoon kevyesti vaahdotettu kerma. Kaada massasta puolet muottiin. Pursota ohut raita vadelmahilloa muottiin pituussuunnassa ja kaada loppumassa muottiin. Aseta päälle päärynä petit foursista jäljelle jäänyt masariinipohjan palanen. Pakasta.

Tumma canache

250g kermaa

275g suklaata

65g voita

Kiehauta kerma. Kaada se suklaan päälle ja sekoita tasaiseksi. Anna seoksen jäähtyä hetki. Lisää kylmä, kuutioitu voi joukkoon. Kun voi on sulanut, emulsioi seos sauvasekoittimella kiiltäväksi.

Irrota jäätynyt massa muotista ja aseta se valutusritilän päälle. Kaada jäähtynyt canache tasaisesti massan päälle. Leikkaa massa kuumennetulla veitsellä n. 3cm paksuisiksi viipaleiksi.

Valmista koriste lämmittämällä sokerimassaa ja kiertämällä siitä ohut nauha puutikun ympärille. Käytä koristeena myös kinuski-karpalo-konvehdista jäljelle jääneitä suklaatikkuja. Koristele leivos asettamalla sokerikierre ja suklaatikku leivoksen päälle.

Kinuski-karpalo-konvehti



Kuva 8. Kinuski-karpalo-konvehti

Temperoi maitosuklaa käyttövalmiiksi marmoripöydällä. Vala temperoitu suklaa konvehtimuottiin ja anna suklaan kovettua muottiin. Laita muotteihin sisälle kaksi jäistä karpaloa.

Kinuski

75g kermaa

25g Fariinisokeria

35g sokeria

Mittaa ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä n. 15 minuuttia tai kunnes kinuski näyttää halutun väriseltä. Anna kinuskin jäähtyä ja pursota kinuski karpaloiden päälle muottiin. Täytä muotti hieman vajaaksi.

Päällystä konvehtimuotti suklaalla kaatamalla suklaata muotin päälle ja tasoittamalla se metalliraapalla. Anna suklaan kovettua.

Ennen irrottamista muotista, anna muotin olla jääkaapissa hetki. Kopauta muottia pöydän reunaan kevyesti, jotta konvehdit irtoavat muotista.

Valmista halutut koristeet.

Temperoi tummaa ja valkosuklaata. Vala valkoiset raidat marmoripöydälle ja kaada tumma suklaa päälle. Työnnä metalliraapalla suklaasta tikkuja.

Vala valkoiset raidat kalvon päälle. Kaada tumma suklaa päälle. Anna hetken kovettua ja paina soikean muotoisia osia suklaasta.

Kokoa konvehti asettamalla puolipallokonvehti soikean suklaalevyn päälle. Pursota kiinnityskohtiin hieman suklaata. Aseta päälle toinen soikea suklaalevy ja koristele se suklaa pilkuilla. Lisää lopuksi suklaatikku konvehdin päälle pystyyn.

Mustaherukkatryffeli-konvehti



Kuva 9. Mustaherukkatryffeli-konvehti

tummasuklaa

valkosuklaa

violetti ja oranssi sokerimassa

Tumma Tryffeli

150g suklaata

100g kermaa

25g tärkkelyssiirappia

Kiehauta kerma ja kaada se suklaan päälle. Lisää tärkkelyssiirappi ja sekoita massa tasaiseksi. Anna jäähtyä ja kaada tryffeli muottiin.

Mustaherukkatryffeli

200g valkosuklaata

65g marjapyrettä

45g voita

Sulata suklaa. Lisää suklaan kanssa saman lämpöinen marjapyre ja sekoita tasaiseksi. Lisää kuutioitu kylmä voi ja anna seoksen jäähtyä. Kun voi on sulanut, emulsoi seos sauvasekoittimella kiiltäväksi. Kaada massa kovettuneen tumman tryffelin päälle. Pakasta.

Irrota jäätynyt massa muotista ja leikkaa ruudun muotoisia osia kuumennetulla veitsellä.

Kasta osat temperoituun tummaan suklaaseen kokonaan. Sprintsaa konvehtien päälle keskelle valkoiset suklaa raidat.

Valmista koriste lämmitetystä sokerimassasta. Tee violetista sokerista pieniä kiiltäviä palloja. Vedä oranssista sokerista ohuita sokerirenkaita. Yhdistä pallo ja sokerirengas. Koristele konvehdit nostamalla koriste konvehtien päälle.

Konjakkikonvehti



Kuva 10. Konjakkikonvehti

Valkosuklaata

oranssia suklaaväriä

Maalaa suklaavärillä kalvon pintaan halutunlainen kuvio. Temperoi valkosuklaa ja vala suklaasta ohut kerros värjätyn kalvon päälle. Anna suklaan kovettua hieman ja leikkaa suklaa kolmion muotoisiksi osiksi.

Tumma Tryffeli

150g suklaata

100g kermaa

25g tärkkelyssiirappia

30g konjakkia

Kiehauta kerma ja kaada se suklaan päälle. Lisää tärkkelyssiirappi ja sekoita massa tasaiseksi. Mausta. Anna massan jäähtyä ja vaahdota.

Pursota kuusi palloa massaa suklaa kolmion päälle. Aseta toinen kolmio päälle. Toista tämä kolme kertaa.

Valmista koriste temperoidusta suklaasta spritsaamalla kalvolle pienet ”sormet”. Irrota koristeet kalvosta ja liitä ne konvehteihin pienellä pisaralla suklaata.

Rommikonvehti



Kuva 11. Rommikonvehti

suklaamaalia

valkosuklaata

Tumma Tryffeli

150g suklaata

100g kermaa

25g tärkkelyssiirappia

30g rommia

kaakaojauhetta

Kiehauta kerma ja kaada se suklaan päälle. Lisää tärkkelyssiirappi ja sekoita massa tasaiseksi. Mausta. Anna massan jäähtyä ja vaahdota. Pursota kaakaojauheeseen pyöreitä palloja ja pyörittele pallot kaakaossa.

Maalaa maitosuklaa maalilla muottiin pieni värikerros. Vala temperoitu valkosuklaa muottiin. Laita muotit hetkeksi kylmään ennen irrotusta. Kopauta jäähtynyt muotti kevyesti pöytää vasten.

Nosta yhden osan päälle tryffelipallo. Kiinnitä toinen osa kiinni pienellä määrällä suklaata.

Jälkiruoka



Kuva 12. Valmis jälkiruoka

Vadelma-jogurtti täyte

- 100g kermaa
- 200g maustamatonta jogurttia
- 50g sokeria
- 100g vadelpyreeä
- 2 liivatetta

Vaahdota kerma. Yhdistä kermaan jogurtti ja sokeri. Sulata liotettu liivate ja yhdistä vadelpyreeeseen. Yhdistä jogurtti ja vadelpyreeeseen keskenään. Lisää lopuksi vaahdotettu kerma massaan.

Täytä puolipyöreä muotti jogurttimassalla ja lisää mukaan kokonaisia jäisiä vadelmia. Pakasta.

Tosca

- 50g voita
- 35g sokeria

8g vehnä jauhoja

50g kaurahiutaleita

30g kermaa

Punnitse kaikki aineet kattilaan ja kiehauta ainekset. Kaavi massa pellille ja paista 200°C n.10 min. Paina vielä lämpimästä toska-levystä muotilla pyöreitä paloja.

Jogurttimousse

200g kermaa

200g maustamatonta jogurttia

15g vaniljasokeria

50g sokeria

20g tuoretta minttua hienonnettuna

40g limemehua

4 liivatetta

Vaahdota kerma. Sekoita jogurtti ja mausteet. Sulata liotettu liivate ja lisää ohuena nauhana massaan. Lisää lopuksi vaahdotettu kerma.

Irrota jäätyneet vadelma-jogurtti-osat muoteista ja laita muotin sisään toska levy. Aseta päälle vadelma-jogurtti-osa. Kaada jogurttimousse muotteihin ja pakasta.

Hyytelöhelmet

2 l ruokaöljyä

100g pyrettä

25g vettä

5g sokeria

5 liivatetta

Laita öljy kylmenemään pakastimeen. Kiehauta pyre, sokeri ja vesi kattilassa. Lisää liotetut liivateet. Pidä massa lämpimänä kattilassa. Kaada massaa pieneen pipettiin ja tiputa pieniä tippoja massaa pipetin avulla lähes jäisen öljyn pinnalle. Lopuksi siivilöi helmet öljystä ja huuhto kylmällä vedellä.

Jäätelö

250g kermaa

2 kpl vaniljatankoja

100g sokeria

3 kpl keltuaisia

10g tärkkelyssiirappia

250g kermaa

Halkaise vaniljatangot ja laita ne kerman kanssa kattilaan. Kiehauta. Vaahdota sokeri ja keltuainen keskenään. Lisää vaahto kokoajan sekoittaen kuumaan kermaan. Lisää kuumaan kermaan myös glukoosi. Jäähdytä. Vaahdota kerma kevyesti ja lisää se jäähtyneeseen seokseen. Aja massa jäätelökoneen läpi ja pakasta.

Jälkiruoan kokoaminen

Irrota jäätynyt jälkiruoka muotista ja maalaa suklaamaalilla. Leikkaa osa puoliksi ja aseta se lautaselle.

Spritsaa lautaselle halutunmallinen kuvio.

Aseta hyytelöhelmiä lautaselle ja muotoile jäätelöstä pallo niiden päälle.

Lisää leivoksen viereen vadelman mehua.

Koristele suklaa- ja sokerikoristeilla.

Kakku



Kuva 13. Kakku koristeltuna suklaakoristeilla

230g rahkaa / tuorejuustoa

2 keltuaista

150g sokeria

1 tl vaniljasokeria

1,75dl limemehua

5 liivatetta

230g kermaa

2 valkuaista

40% maustamatonta alkoholia

Vatkaa puolet sokerista ja valkuaiset vaahdoksi. Vatkaa toinen osa sokerista ja keltuainen vaahdoksi. Sekoita rahkan/tuorejuuston joukkoon vaniljasokeri, limemehu sekä mausta alkoholilla. Sulata liotetut liivatteen ja lisää massan joukkoon ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon keltuais- ja valkuaisvahto varovasti sekoittaen. Lisää joukkoon lopuksi kevyesti vaahdotettu kermavaahto. Kaada massa puolipallon muotoiseen muottiin ja pakasta.

Marsipaenin muotoilu – lisko-teema



Kuva 14. Marsipaaneliskot

marsipaania

elintarvikevärejä (keltainen, punainen, sininen)

Punnitse marsipaanista maksimissaan 60g painava pala. Muotoile marsipaanista halutun muotoisia liskoja.

Värijää hahmot kynäruiskulla aloittaen värjääminen keltaisesta pohjaväristä.

Koristetyö



Kuva 15. Koristetyö

Iso-maltoosin keitto

1000g Iso-maltoosia

20g Kuumaa vettä (30g:n lisäys helpottaa käsiteltävyyttä, mutta huonontaa kestävyyttä)

Väriä

Isomaltoosi sulatetaan kattilassa ja keitetään 172°C, pysäytetään lämpötilan nousu kastamalla kattilan pohja kylmään veteen.

Lisätään kuuma vesi ja väri

Pastillage

n. 1000g tomusokeria

60g vettä

8 kpl liivatelehtiä

20g sitruunahappoa (50/50)

Liotetut liivateet sulatetaan pieneen määrään kuumaavettä.

Kaada liivate yleiskoneen kulhoon.

Tomusokeri sekä happo lisätään liivateeseen pikkuhiljaa.

Jos massa tuntuu kovalta, ennen kuin kaikki tomusokeri on lisätty, jätä osa lisäämättä.

Kaavi massa pois kulhosta ja riivaa se tasaiseksi pöydällä. Suojaa se välittömästi kelmulla tiiviisti ja aseta päälle vielä kostutettu pyyhe, jotta massa ei kovettuisi.

Pastillage kuivuu erittäin nopeasti pinnastaan, joten työskentelyssä täytyy olla erittäin nopea ja kaikki varusteet oltava valmiina pöydällä ennen massan tekoa.