



# En sockerbagare, här bor i staden ...

**S**undbyholms nye slottskonditor bakar tårter och skulpterar i choklad för att få tiden att gå.

- Det finns inte så mycket annat att göra här. Är man från asfalten trivs man bäst nattetid på barer i glada vänners sällskap. När jag inte jobbar cyklar jag, säger Manuel Pires och fixar till en choklad-detalj på den nya bröllopstårtan.

Omsorgsfullt formar han sina bakverk. Kreationerna stiger gärna på höjden.

- Jag gillar inte platta bakelser och tårter. De ska vara goda och vackra att se på, säger han och smacker med tungan.

- Du ska betrakta kakan och njuta av formen. Sedan ta en liten spatel och låta den sakta sjunka genom kakan för att känna strukturen. Därefter ta en liten bit och stoppa i munnen,

Vi befinner oss i det nyrenoverade köket på Sundbyholms slott. Den franske slottskonditorn som headhuntats från Köpenhamn har dukat upp en dessertmeny innehållandes fyrtioalet bakverk. Här finns franska eclairs, diverse petits choux, en tarte tatin, en citronmarrängpaj, mandelbiskvier, mörk chokladmousse, creme brulée, bröllopstårta i vit choklad, citronartellet, morotskaka, pannacotta med citrongräs. Mycket känns annorlunda och spännande.

Manuel Pires som har en rad olika mäs-

**"Jag har folk som åker till marknader i Thailand och Trinidad för att leta reda på nya gräs, konstiga frukter och grönsaker åt mig."**

terbrev och jobbat på olika stjärnställen genom åren går numera igång på extrema kryddor lika mycket som på extrema människor.

Hans passion för ovanliga kryddor och gräs har fått honom att engagera särskilda kryddletare.

- Jag har folk som åker till marknader i Thailand och Trinidad för att leta reda på nya gräs, konstiga frukter och grönsaker åt mig. Det finns miljarder grejer jag vill ta hit och utveckla.

Kaffe, pistasch, vanilj, citrongräs, limeblad och mörk choklad från Trinidad är stadiga inslag i hans bakverk. Cayennepeppar är också en "het" favorit.

- Citrongräs är fräscht, och vanilj finns i det mesta. Kaffe med vanilj är en fin kombination.

Manuel jobbar även med säsongsbetonade smaker. Sommarens mandelbiskvier kan ha smak av mint eller kokosnöt, medan apelsin, kastanj och lakrits ingår i vinterutbudet.

Utmaningarna ligger i de oväntade kombinationerna.

- Smaker ska gifta sig med varandra. Jag använder alltid fett för att dra fram smakerna. Mina fingrar och ögon vet hur det ska vara, det är magiskt. Därför behöver jag sällan provsmaka.

Manuel Pires började som konditorlär-

ling för självaste Alan Ducasse på Plaza Athé'nee. En tuff skola som gjorde honom till perfektionist.

- Jag har alltid varit nyfiken på att få göra extrema saker med extrema människor och har jobbat med de största i Frankrike och Italien. Till Sverige kom jag mest för att göra en ny grej.

Han gillar att leka med sötsaker, men han är inte så förtjust i sött själv.

- När jag ätit mycket kan jag avrunda med en chokladbit. Jag har aldrig köpt en tårta, men grov paj kan vara gott.

Han beskriver sig själv som stressad och hyperaktiv. Han är också en krävande chef.

- Jag är pedantisk och söker alltid efter minsta fel. Det ska vara skinande rent i mitt kök. Det är slött annars i svenska kök. När jag gick som lärling fick jag ta emot sparkar och örfilar, det har gjort mig till den jag är.

Men han har tålmod när han skulpterar i choklad, sås, smör och is.

- Jag skulpterar allt som går att skulptera av mat. Det är konst för mig.

**Hur är du annars privat?**

- En tjurig djävel, med ett häftigt humör. Men jag svär alltid på franska här i Sverige, då låter jag inte fullt så elak som jag egentligen är, säger Manuel med ett stort solvargslende. ▲ Sylvia Kadri

## PETITS-CHOUX MED CHOKLAD (6 PORTIONER)

Petits-chouxdeg

100 gram osaltat smör, kallt och tärnat

1 tesked strösocker

1 nypa(or) salt, stor

2,7 deciliter vatten

120 gram vetemjöl

4 stycken ägg, vispade

Fyllning

2,5 deciliter vispgrädd

1 matsked äkta vaniljsocker  
125 gram mörk choklad (minst 75 % kakao), bruten i småbitar

**FRANSKA CAFFEE-ECLAIR:**

1 liter vatten, 400 gram smör (salt), 600 gram mjöl, 12 ägg.

Koka vatten, rör ner smör och mjöl, vispa ner ett ägg i taget, vänd på smörpapper på plåt, gräddas i 180 gr i cirka 20 minuter, fyll med grädd, kaffe, vanilj.



## CREME BRULÉE (12 ST)

3 deciliter mjölk

3 deciliter grädd

2 stycken äggulor

3 deciliter socker

2 lime, rivet skal

1 utbankat citrongräs

Koka upp grädd, mjölk, det rivna limeskalet och citrongräset. Ställ i vattenbad för att kyla ner snabbt. Blanda äggulor och socker. När gräddblandningen är kall

blanda med äggblandningen. Ställ i kyl över natten. Sätt ugnen på 90 grader. Sila bort skal och citrongräs. Häll upp i risskedar eller små formar och grädda i 18 - 22 minuter. Ta ut och strö lite socker på varje form, bränn av med en gasolbrännare

*"När jag gick som lärling fick jag ta emot sparkar och örfilar, det har gjort mig till den jag är."*



▶ Manuel Pires -  
konditor på Sundby-  
holms slott.  
Foto: Jonas Bilberg