



26
feb 2017

Årets semla 2017

Skribent: **Vin & Matguiden**

Årets semla 2017 är korad!



I fredags när klockan slog 13 hade hela redaktionen plus några av våra profiler samlats för att pröva 10 noggrant utvalda konditorier och deras semmelverk.

Testpanelen bestod av totalt 10 personer där olika bedömningsområden betygsattes såsom utseende, proportioner, smak, bröd, gräddning och fyllning. Alla bedömningsområden betygsattes individuellt 1-5 för att sedan räknas ihop till ett helhetsbetyg. Därefter räknades ett betygssnitt fram för varje semla. Hela smaktestet genomfördes som ett blindtest för att ingen skulle påverkas av något annat än senglorna vi smakade på.



Tre konditorier fick genomgående högst betyg. Dessa var Tant Brun Kaffestuga, The Bakery och Haga Tårtcompani och Bageri. Vinnare blev dock Tant Brun som var den ende att få fullpott. Stort grattis till Tant Brun för som tog hem årets semmelvinst! Tack även till alla andra deltagare som alla hade fantastiskt mumsiga och härliga semlor. Här nedan hittar ni testpanelens utförliga presentationer för årets alla semmelbidrag där vi visar den mumsiga semlan, dess genomsnittsbetyg, vår motivering samt ett litet citat till varje bidrag. Naturligtvis hittar ni även adressen till konditoriet så att ni inte missar att avnjuta deras mästerverk i veckan!



Tant Bruns KaffestugaLaurentti Gränd 3, 193 30 Sigtuna
Större delar av testpanelen var rörande överens om att detta är den perfekta semlan.
Med sin lätta men samtidigt saftiga bulle, lena och perfekt sötade grädde och
mandelfyllning i en klass för sig blev de nästan bråk om de sista smulorna av Tant
Bruns semla. "Om jag fick välja min sista måltid hade jag avslutat med den här"
Betyg: 5



The BakeryGrev Turegatan 30, 114 38 Stockholm
Även denna blev en favorit hos många i panelen. Fyllningen innehåller större bitar av
nötter vilket ger den lite tuggmotstånd och en mycket spännande textur. Det var dock
dessa nötter som gjorde att semlan inte fick fullpott, det fanns vissa tråkiga
traditionalister i panelen som tyvärr drog ned betyget lit. Men att den var oerhört fin att
se på var alla överens om! Den lite mörkare bullen var inte bara vacker, det var också
makalöst saftigt. "Egentligen är den alldeles för fin för att ätas upp, men det går ju inte
att låta bli!"
Betyg: 4.5



Haga tårtcompani & bageri Fleminggatan 107, 112 32 Stockholm

Den här semlan var även den väldigt vacker med helt perfekt spritsad grädde och ett klassiskt utskuret lock. Alla komponenter var fantastiska var för sig men de var också väldigt väl sammansatta, mängden grädde och fyllning var perfekt i förhållande till bullens storlek. Trots att denna semla var en av de sista som prövades och hela panelen därför börjat närma sig bristningsgränsen länsades fatet. "Jag hade ingen aning om att grädde kunde vara så gott, det var nog det godaste jag ätit."

Betyg: 4.5



Gateau Odenplan, Västmangatan 50

En liten och söt semla. Förhållandet mellan grädde, fyllning och bröd är helt perfekt. Eftersom att locket har ungefär samma diameter som botten blir det en perfekt balans. Att det var generöst pudrat med florsocker på toppen var ett stort plus. "Den här grädden var det godaste jag ätit. "

Betyg: 4



Fabriquerosenlundsgatan 28, 11853 Stockholm

En maffig skapelse med ett mycket gott nästan bröd, väldigt luftigt och nästan lite segt på ett underbart sätt. Trots att den är ganska stor till storleken var den lätt att äta, i varje tugga fick man med lite av allt. "Oj oj oj vilka schyssta bröd! Skulle vilja äta den här till frukost varje dag."

Betyg: 4



Brunkenbergs bageri Dalagatan 9 J, 113 61 Stockholm

En traditionell semla som håller en mycket hög nivå rakt igenom. Även hos denna semla är proportionerna väldigt bra. "Den här var banne mig för god för att missa!"

Betyg: 4



Vete-katten Kungsgatan 55, 111 22 Stockholm

Från det välkända konditoriet Vete-katten kommer ytterligare en riktigt snygg semla. Detta känns som en klassisk semla på alla sätt och vis. Tydlig mandelsmak i fyllningen,

ett lätt bröd och en bra grädde."Om man slår upp "Semla" i ett uppslagsverk borde denna finnas där på bild, det är såhär en semla ska smaka."

Betyg: 3.5



Älvsjö Konditori & Bageri Johan Skyttes Väg 204, 125 34 Älvsjö

Smakerna var mycket bra och proportionerna perfekta, enligt ungefär halva panelen var denna semla en av de bästa. Det som drog ned betyget lite hos vissa i gruppen var utseendet."Mmmmmmm"

Betyg: 3.5



Wiener Cafélet Biblioteksgatan 8, Stockholm

Väldigt, väldigt god fyllning var något som nästan alla i panelen höll med om, betyget drogs ned en aning eftersom många tyckte att det tyvärr var lite snålt med just fyllningen."Jag skulle vilja äta den här mandelmassan med sked!"

Betyg: 3.5



Albert & Jack's Engelbrektsgratan 3, 114 32 Stockholm

En favorit hos vissa i panelen då smakerna och framförallt brödet var väldigt uppskattat. Det många däremot hade anmärkningar på var att det var aningen för mycket grädde. Men är man väldigt förtjust i grädde så kan det nog vara den perfekta samlan. "Ingen torrbulle här inte!"

Betyg: 3