



HAFLIÐI RAGNARSSON
CHOCOLATIER

HR konfekt er handgert, lagað úr besta fánlega hráefni og án allra aukaefna.

Í öskjunni eru sex bragðtegundir sérlegaðar af natni og alúð, kryddaðar með eðalkryddum samkvæmt klassískum hefðum og víðeigandi kenjum súkkulaðimeistarans, Chocolatier.

Í konfektinu er eingöngu notað ósvikið súkkulaði sem inniheldur kakósmjör sem er unnið úr baununum úr ávexti kakótrésins. Maja indíánar í Mið-Ameríku uppgötvaðu undursamleika kakóávaxtarins og brugguðu úr honum drykk sem þeir færðu guðunum að fórn og var kakó því kallað „fæða guðanna“.

Það er skemmtileg áskorun fyrir mig sem súkkulaðimeistara að samtvinna eiginleika ólíkra gerða súkkulaðis ferskum kryddtegundum, kaffi, te og víni. Ég hef víðað að mér mikilli þekkingu í faginu, hef orðið Íslandsmeistari í kókuskreytingum þrívægis og er desertmeistari Íslenska kokkalandsliðsins. Nýverið tók ég þátt í keppninni Belgian Chocolate Award og hlaut þar annað sæti og var sæmdur titlinum Ambassador of Belgian Chocolate. Hvatti þessi árangur mig til að láta drauminn um eigin konfektgerð rætast og er ég stoltur að bjóða uppá konfekt sem ég vona að kalli fram unað hjá öllum súkkulaðiunnendum og fjölgi ennfrekar í liði þeirra sem elska alvöru súkkulaði.

Hafliði Ragnarsson

Hafliði Ragnarsson

Handgert
K O N F E K T



Sao Thome Ganache
70% Sao Thome súkkulaði
hjúpað 57% dökku súkkulaði



Praliné
Hnetu og mörndlu praliné
hjúpað mjólkursúkkulaði
toppað með krókant



Pistasíu Ganache
Hvít súkkulaði, pistasía og tonka pipar
hjúpað hvítu súkkulaði
toppað með pistasíu



Te Ganache
64% dökkt súkkulaði
kryddað með Earl grey blue te
hjúpað 57% dökku súkkulaði