



ROY FARES *erobrereren*

HAN ER VELDREID SOM PERFEKT FROSTING PÅ EN SAFTIG CUPCAKE. SÖTA BRORS DESSERTMESTER, ROY FARES, ER KLAR FOR Å EROBRE NORGE. USA ER ALLEREDE FORFØRT.

TEKST **EMMA TH. HANSEN** FOTO **ANNE ELISABETH NÆSS**



NAVN: Roy Fares (29)
BOR: Stockholm
FAMILIE: Partner
YRKE: Konditor
BAKGRUNN: Flyttet fra Libanon til Sverige som seksåring. Utdannet seg som konditor og vant i 2010 tittelen «Årets konditor». Begynte å bake på TV i programmet God Kväll på SVT. Utga sin første kokebok, *Sweet*, i 2011. I 2013 ble han dommer i første sesong av «Dessertmästerna».
AKTUELL MED: Boken *United States of Cakes* utgis denne høsten på norsk samtidig med at hans tredje bok, *Delicious*, kommer på svensk. Er denne høsten å se som dommer i andre sesong av «Dessertmästerna» på svensk Kanal 5.

ROYS BAKETIPS

- ★ Les gjennom oppskriften og sørg for at du forstår den.
- ★ Vei i gram i stedet for å måle.
- ★ Våg å ta en grunnoppskrift og så utvikle den. Gjør din egen twist.

V I HAR AVTALT Å MØTES I EN MØRK BAKGATE i Stockholm sentrum. På Bertazzoni.
 – Spør etter Ali, står det i mailen fra Roy, for det kan hende han selv blir litt forsinket på grunn av en photo shoot.

Fotograf og journalist svetter litt nervøst. For hvor stor stjerne er egentlig denne Roy Fares, som på langt nær er like kjent her hjemme i Norge som i Sverige, selv om etternavnet lyder kjent? Det skal vise seg at Bertazzoni verken er en eksklusiv restaurant eller nattklubb for fiffen, men derimot knallfargede italienske designovner som koster skjorta. Innerst i lokalet fins det likevel et lite kjøkken i stål. Det er her han litt senere skal forføre oss med sjokolade, smør og sukker fra 7-eleven.

Kaffe? spør Ali.

Jalla! Jalla! tenker vi utålmodig. Kom igjen! Skynd deg!

For vi er utålmodige og nysgjerrige på om Roy Fares, mannen med muskler under t-skjorten og forkle rundt six packen, er like hyggelig som han ser ut på bildene. Om smilet er ekte, om det er en grunn til at han rager over vår egen Fredrik Skavlan på listen over berømte TV-kjendiser med røtter i utlandet, om det er helt sant at kokeboken hans *United States of Cakes* har vunnet prisen for «best US cuisine» i kokebok-VM, Gourmand Awards 2014. Og sist, men ikke minst: Er han spiselig eller bare til pynt?

Det plinger i døren.

– Hej, hej, vad trevligt!

Et bredt smil og et skoyeraktig blikk feier bort all tvil og nervøsitet. Roy Fares virker uhøytidelig og jordnær med en god porsjon humor og selvironi. Kjemien stemmer. Latteren er løs. En perfekt date, tenker vi idet han kaster skjorta.

DESSERTMESTEREN

For fire år siden var Roy Fares et ubeskrevet blad også i Sverige. Da han vant «Årets konditor» i 2010 åpnet det seg mange dører. Siden den gang har han utgitt tre kokebøker og skapt timelange signeringskøer hos Åhlens. Faste innslag på TV har bidratt til kjendisstempelet. Nå er han igjen aktuell som dommer for «Dessertmästerna» på Kanal 5 i Sverige.

– I'm living the dream. Jeg elsker å lage bøker og TV-programmer, treffe nye folk og få nye oppgaver. Jeg kan ikke gjøre samme tingen hver dag, da kjeder jeg meg.

Han kaster snusen, selve beviset på at han har blitt svensk etter 24 år i grannelandet. Roy Fares ble imidlertid født et helt annet sted. Seks år gammel flyktet han og familien fra krigen i Libanon og havnet i Örebro. Her måtte de skape et nytt liv. Det har trolig skjerpet både konkurranseinstinktet og viljen til å lykkes.

– Jeg er et konkurransemenneske og liker å utfordre meg selv.

fudge brownies med havsalt

16 KAKESTYKKER

TRØFFEL

150 g mørk sjokolade (55 %)
1 1/2 g kremfløte
havsalt til å strø over

BROWNIE

150 g usaltet smør
250 g sukker
70 g kakao
1/2 ts salt
1 ts vaniljesukker
110 g (2) egg
60 g hvetemel

TRØFFEL

Hakk sjokoladen og legg den i en skål. Kok opp fløten, hell den over sjokoladen og la stå i noen minutter til sjokoladen har smeltet. Rør det sammen til en slags trøffel. Dekk med plastfolie og la stå i romtemperatur.

BROWNIE

Smør kantene på en form, 20 x 20 cm, og dekk bunnen med bakepapir. Smelt smøret på lav varme i en kjele. Tilsett sukker, kakao, salt og vaniljesukker og bland sammen. (Det kan se litt kornete ut, men melet kommer til å få røren til å bli glatt og fin.) Visp forsiktig inn ett egg om gangen eller vend dem inn med en slikkepott. Ha i melet til slutt og bland alt sammen til en jevn røre. Fordel røren jevnt i formen og stek midt i ovnen på 160 grader varmluft i cirka 22 minutter. La den avkjøles helt. Ta kaken ut av formen og ta bort bakepapiet. Snu kaken opp ned og bre trøffelen oppå. Hvis trøffelen er for tynn, kan du sette den litt i kjøleskapet for å stivne litt. Strø over havsalt og la deretter kaken stå i kjøleskapet, for at trøffelen skal stivne skikkelig, i 40–50 minutter. Skjær kaken i biter og server romtemperert.



Alt jeg har skapt, har jeg skapt selv. Mine foreldre forsaket mye da de flyttet til Sverige, og jeg ville lykkes for deres skyld.

Men avgjørelsen om å utdanne seg til konditor falt ikke først i god jord hos faren. Han ønsket seg en sønn med et «ordentlig» yrke, som lege eller advokat.

- Pappa ble sint. Har vi flyttet hele verden for at du skal bli konditor, sa han. Men jeg har en plan, forklarte jeg. Og nå forstår han.

For Roy Fares fant fort ut at det var ved kakefatet han kunne bruke sine kreative evner.

- Jeg er ikke født med en cupcake i hånden, jeg er født under krigen, men jeg elsker sukker, smiler han, mens kroppen ikke viser et gram for mye av det gode.

- Jeg trener regelmessig, slik at jeg kan spise, røper han.

Han tar fram vekten, sjokoladen og nutellaen før han oppdager at noe vesentlig mangler.

- Jeg har glemt egg! utbryter han og ser på Ali.

Løsningen ligger rundt hjørnet. Det blir ikke den siste turen til 7-eleven.

SENSUELT SNAKK

Han får ofte spørsmål om baking er erotisk. Han kan ikke skjønne hvorfor, påstår han og kveler en liten latter.

- Baking er veldig sensuelt. Det er mye som renner, det er mye av alt. Sjokolade er sensuelt. Men det er fint om man er kjent for noe man er flink til også, og ikke bare for det erotiske, smiler Roy, og heller flytende sjokolade oppi bakebollen.

- Jeg liker å skape nytelse hos folk, at de syns det smaker kjempegodt.

Han har bestemt seg for å forføre oss med sine nutella cupcakes, og det krever en viss konsentrasjon. Vi må ta en pause i praten for å få kakene i ovnen.

- Jeg er en mann, jeg kan ikke gjøre to ting samtidig.

Men det er kun en halv sannhet. For kan man skrive tre kokebøker på like mange år, bli kåret til Sveriges beste konditor, bake på tv, holde kurs for bakeglade og reise halve jorden rundt på jakt etter nye fristelser, så kan han i aller høyeste grad sjonglere med flere prosjekter samtidig. Det er på tide å snakke om *United States of Cakes* og erobringen av Amerika.

THE AMERICAN CREAM

I Palm Springs, Venice Beach, Hollywood og Beverly Hills fant Roy fat med velfylte kaker blant syltynne kjendiser. Han ble venn med Oreo, Snickers og Peanut Butter. Djevelske sjokoladekaker, brownies og blondies, paier og pannekaker. Denne høsten lanseres boken *United States of Cakes* på norsk. Den ble til etter flere opphold på den amerikanske Vestkysten.

- Jeg har alltid hatt en forkjærighet for USA. Der borte er alt «så mye» hele tiden, så «Oh, My God!». Det er jo liksom dobbelt og trippelt av alt. Og hvem elsker vel ikke det?

Roy Fares mener man må våge å blande ulike ting og være leken når man baker. Frozen Peanut Butter Cream Pie, Snickers Cheese Cake og S'mores Cupcakes, der alt man elsker blandes til en høyere enhet, vitner om at han har sin egen twist på kakene.

- Jeg elsker karamell, nøtter og sjokolade og får det inn i det meste jeg lager. Jeg er litt for det lille ekstra, det lille mer, som i espressokaken med sjokolade, kaffe og marshmallows.

Han føler seg hjemme i mulighetenes land. Her er det lov til å lykkes, lov å være annerledes, lov å være seg selv. Han har lite til overs for janteloven.

- Det er forskjell på å skryte og være stolt. Mennesker må få være stolte. Jeg har gitt ut tre bøker, blitt «Årets konditor» og laget



nutella cupcakes

12 STK

SJOKOLADECUPCAKES

100 g hvetemel
150 g sukker
30 g kakao
1/2 ts bakepulver
1/2 ts natron
1 ts maisenna
1/2 ts salt
1 ss vaniljesukker
1 egg
3/4 dl melk
1/2 dl nøytral olje
1/2 dl varm kaffe eller vann

NUTELLAFROSTING

150 g mørk sjokolade (70 %)
250 g romtemperert usaltet smør
150 g melis
1 ss vaniljesukker
1/4 ts salt
100 g nutella

SJOKOLADEMUFFINS

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en bolle. Visp sammen egg, melk og olje lett i en annen bolle. Vend de tørre ingrediensene i de våte med en slikkepott. Tilsett kaffe eller vann litt etter litt og bland til det blir en tynn og jevn røre. Legg muffinsformer i et cupcakebrett eller bruk doble former på et vanlig stekebrett. Fyll formene maks 3/4 fulle og stek midt i ovnen på 170 grader varmluft i 16-17 minutter. Sjøkk med en kakepinne om de er ferdige. Avkjøl helt.

NUTELLAFROSTING

Hakk sjokoladen og smelt den forsiktig i vannbad eller i mikro. Avkjøl til romtemperatur. Visp smør, melis, vaniljesukker og salt luftig i en bolle. Tilsett nutella og den smeltede sjokoladen og visp godt. Om frostingen kjønes for løs kan den settes i kjøleskapet i 10 minutter til den blir litt fastere. Sprøyt deretter frosting på hver cupcake og strø evt over sjokoladestrø.



espresso cake

12-14 KAKESTYKKER

KAKEBUNNER

330 g hvetemel
510 g sukker
120 g kakao
1 ss natron
1 1/2 ts bakepulver
1 1/2 ts salt
1 ss vaniljesukker
165 g (3) romtempererte egg
3 1/2 dl romtemperert melk
2 dl nøytral olje
3 1/2 dl varm filterkaffe

KAFFESMØRKREM

200 g mørk sjokolade (70 %)
400 g romtemperert usaltet smør
2 1/2 ts vaniljesukker
150 g (4) eggehviter
220 g sukker
1 klype salt
3/4 dl lunken espresso

MARSHMALLOWFYLL

250 g romtemperert usaltet smør
120 g melis
1 ts vaniljesukker
ca. 210 g marshmallow fluff

GARNITYR

sjokoladegodteri etter smak

KAKEBUNNER

Smør inn og mel kantene på 4 former, 21-22 cm i diameter. Dekk bunnene med bakepapir. Sikt alle tørre ingredienser i en bolle. Visp lett sammen egg, melk og olje i en annen bolle. Bland de tørre ingrediensene inn i eggeblandingen og rør til du får en jevn røre. Tilsett kaffe og bland godt. Fordel røren i formene og stek midt i ovnen på 155 grader varmluft i cirka 40 minutter. Bruk en kakenål og sjekk om de er gjennomstekte. La bunnene avkjøles helt, og ta dem deretter ut av formene.

KAFFESMØRKREM

Hakk sjokoladen og smelt den forsiktig i et vannbad eller i mikroen. La den avkjøles til den er lunken. Visp smør og vaniljesukker luftig i en bolle. Visp eggehviter, sukker og salt for hånd i et vannbad til sukkeret har løst seg opp. Ta bort fra varmen og fortsett å vispe, nå med en elektrisk visp, til marengsen er kald. Visp inn smøret og sjokoladen i omganger. Tilsett halvparten av kaffen og bland godt. Smak til og tilsett eventuelt mer kaffe for en sterkere smak.

MARSHMALLOWFYLL

Visp smør, melis og vaniljesukker luftig i en bolle. Tilsett marshmallow fluff og visp det sammen til et glatt fyll.

MONTERING

Bre halvparten av marshmallowfyllet jevnt utover en bunn. Legg på neste bunn og bre utover et jevnt lag smørkrem. Legg på den tredje bunn og bre ut resten av marshmallowfyllet. Legg på den siste bunn, dekk kaken med smørkrem og pynt med sjokoladegodteri. La stå i kjøleskapet i minst 3 timer, og i romtemperatur i 30 minutter før servering.

ALDRI EN DAG UTEN

Bløtkokte frokostegg. Jeg spiser tre egg (hvitene) om dagen.

MÅ HA I KJØLESKAPET

Ekte smør.

KOMMER ALDRI INN I KJØLESKAPET

Noe fra havet. Jeg liker ikke fisk.

MINE BAKEINSPIRASJONER

Jamie Oliver. Ellers henter jeg inspirasjon overalt, fra kafeer, reiser osv.

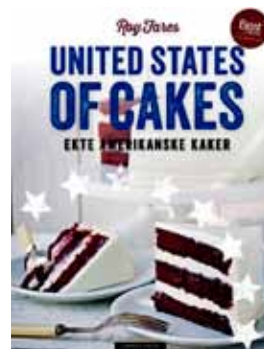
SMAKFULLT BARNDOMS-MINNE

Pannekaker og vafler. I barndommen spiser man jo det.



THE AMERICAN

WAY: Roy Fares er klar for å erobre Norge med ekte amerikanske kaker i boken United States of Cakes.



TV-program. Jeg er stolt. Man må peppe opp folk, ungdommer spesielt. Det er viktig å ha store drømmer.

Men har denne tilsynelatende perfekte mannen aldri selv mislykkes i noe han har gjort?

- Jo, herregud! utbryter han og forteller om den siste nyttårsfesten han var med på å arrangere.

- Vi var tjue personer til middag og jeg skulle stå for desserten og hadde laget crème brûlée. Etter hovedretten klinget jeg på glasset og sa «This dessert is made by Roy Fares!» Og så tar jeg en bit og det renner. Den var ikke ferdig!

For et konkurransemenneske som liker å prestere og en perfektjonist som liker å presse seg selv på de fleste områder, har han innsett at det å mislykkes også har sine fordeler.

- Det er jeg som skal mislykkes for at de som kjøper bøkene mine skal lykkes.

Kokebøkene hans har blitt til ved å prøve og feile hjemme på kjøkkenbenken både to og tre ganger.

Så er det som om det går troll i ord. Det plinger fra stekeovnen, cupcakene vil ut og idet Roy åpner stekeovnen for å ta en titt på resultatet, sperrer han øynene opp.

- Herregud, slik har jeg aldri sett dem før, sier Roy, før Ali iler til og skrur på den italienske ovnen.

Heldigvis kan man pynte med frosting og flagg. Men så har han glemt melis.

- Ali, orker du?

JALLA! JALLA!

Det er ikke uten grunn at han er fetteren til skuespiller Fares Fares og filmregissør Josef Fares, som har gjort suksess med blant annet filmene Farsan, Kopps og Jalla! Jalla! Det er kanskje derfor at han haster fra prosjekt til prosjekt, sier ja til det meste og er livredd for at det en dag skal ta slutt. Fetterne har fulgt drømmene sine.

- Våre foreldre har latt oss gjøre som vi vil og det har inspirert oss.

Han er ydmyk i forhold til det han har oppnådd så langt.

- For tre år siden var navnet mitt ingenting, nå er det en merkevare. Men det er viktig å beholde ydmykheten og være takknemlig. Uten andre mennesker kommer man ingen steder. Man klarer seg ikke på egenhånd.

Roy er ikke ferdig med å drømme. Et eget TV-program, en ny bok fra New York eller Libanon, eller kanskje et helt eget sted.

- Jeg drømmer om å åpne et konditori, en concept store. Et sted hvor man kan gå inn og spise herlige, gode ting. Et sted der man kan bade i overflod.

Idet vi litt senere setter tennene i en saftig cupcake med en perfekt frosting av nutella og mørk sjokolade, er vi ikke i tvil om at han bør åpne dørene til dette konditoriet.

Men først skal han erobre Norge. ★

snickers cheesecake

12 BITER

PAISKALL

**200 g (15 stk)
digestivekaks
100 g smør
40 g sukker
10 g kakao
1/2 ts salt**

OSTEKAKEFYLL

**1/2 vaniljestang
600 g kremost naturell
180 g sukker
20 g hvetemel
1/2 dl kremfløte
30 g (2) eggeplomme
110 g (2) egg
80 g Snickers
60 g salte peanøtter**

FROSTING

**300 g kremost naturell
15 g kakao
120 g melis
1 ts vaniljesukker
1/2 dl kremfløte**

GARNITYR

**Snickersbiter
salte peanøtter
ev. kakao til å pudre over**

PAISKALL

Kjør kjeksen til fine smuler i en food-prosessor. Smelt smøret og tilsett det. Ha i mer smør hvis du synes blandingen er for tørr å jobbe med. Kle en springform, 23 cm i diameter, med smulene, helt opp til cirka 4 cm på kantene. Klapp ned overflaten litt med baksiden av en skje. Stek midt i ovnen på 180 grader varmluft i 7 minutter. La den avkjøle.

OSTEKAKEFYLL

Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Visp kremost, sukker, vaniljefrø og mel luftig i en bolle. Visp inn fløten. Vend

inn eggeplommene og deretter ett og ett egg ved hjelp av en slikkepott. Skjær Snickersen i biter. Spre bitene og peanøttene ut over paibunnen. Hell ostekakefyllet over og jevn utover med en slikkepott. Stek midt i ovnen på 200 grader varmluft i 10 minutter. Senk varmen til 105 grader (ikke åpne ovnsdøren) og stek i 35 minutter til. Skru av ovnen og la kaken stå i ettervarmen i ytterligere 25 minutter (da minsker risikoen for sprekker). Ta den ut og la den avkjøles helt. La ostekaken stå i kjøleskapet i minst 6 timer - gjerne over natten, slik at den stivner ordentlig. Dra en tynn kniv rundt kanten på formen før du løsner kaken. Skyll kniven med varmt vann et par ganger underveis.

FROSTING

Bland alle ingrediensene bortsett fra fløten i en bolle til blandingen blir luftig. Visp inn fløten i omgang til det blir en glatt frosting.

MONTERING

Sprøyt eller bre frosting over ostekaken. Pynt med Snickersbiter og peanøtter, og pudre eventuelt kakao over.