

# Tortenwettbewerb "my cake" Friedrichshafen 2./3. Februar 2019



## **Kategorie A: Motivtorte zum Thema "Freizeitparadies Bodensee"**

Einstöckige mit Fondant eingedeckte Torte zum Thema "Freizeitparadies Bodensee".

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Essbare Stützen sind erlaubt.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter zur Überprüfung bei der Tortenannahme mitbringen.

Die Torte darf eine Höhe von 15 cm nicht übersteigen. Für die Dekorationen darauf gibt es keine Höhenbegrenzung, jedoch muss ihr gesamtes Volumen kleiner als das der Torte sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummies erlaubt. Tortenhöhe 15cm ohne Dekoration.

## **Kategorie B: Hochzeitstorte zum Thema "Barock" und/oder "Rokoko"**

Mindestens dreistöckige Torte, eingedeckt mit essbarem Material. Das Thema ist "Barock" und/oder "Rokoko".

Die Dekorationen müssen essbar sein und dürfen lebensmittelechte Stützen (keine Drähte) enthalten.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter zur Überprüfung bei der Tortenannahme mitbringen.

Nur für Zuckerfloristik und Floristik aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Blumenkegel, Staubgefäße und Floristenband erlaubt.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

## **Kategorie C: Mehrstöckige Torte**

Eine mindestens dreistöckige, gestapelte Torte (nicht geschnitzt, d.h. klassische Tortenformen in rund, eckig, oval) mit einem essbaren Eindeckmedium nach Wahl. Das Thema ist frei wählbar. Das gewählte Thema muss auf einem neutralen Schild, das neben der Torte aufgestellt wird, benannt werden. Bewertet wird insbesondere die kreative Ausarbeitung des gewählten Themas.

Die Dekorationen müssen essbar sein und dürfen lebensmittelechte Stützen (keine Drähte) enthalten.

Nur für Zuckerfloristik und Floristik aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Blumenkegel, Staubgefäße und Floristenband erlaubt.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter zur Überprüfung bei der Tortenannahme mitbringen.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

## **Kategorie D: Dekoratives Element zum Thema "Märchen"**

Zu zeigen ist eine Figur/Skulptur zum Thema "Märchen".

Die Modellage muss aus **essbaren** Materialien bestehen, die üblicherweise zur Tortendekoration verwendet werden.

Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, dürfen aber nicht von außen zu sehen sein - alles im sichtbaren Bereich muss essbar sein.

Für Zuckerfloristik und Floristik aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Blumenkegel, Staubgefäße und Floristenband erlaubt.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter zur Überprüfung bei der Tortenannahme mitbringen.

Neben der Torte muss auf einem neutralen Schild der Name der Figur und das entsprechende Märchen vermerkt werden.

Grundfläche: Maximal 30 x 30 cm. Keine Dummies erlaubt.

## **Kategorie E: Geschnittene Torte - freies Thema**

Eine aus echtem Kuchen geschnittene Torte, deren Form ohne spezielle Backform hergestellt wurde. Das Eindeckmedium ist frei wählbar. Der Schwerpunkt der Bewertung liegt auf der Formgebung der Torte, die durch das Schneiden erreicht wird.

Höchstens ein Drittel des Schaustücks darf aus Modellerschokolade, Rice Krispies oder Trüffelmasse bestehen.

Innere lebensmittelechte Stützen (keinerlei Drähte!) zur Stabilisierung des Kuchens sind erlaubt. Alle weiteren Dekorationen müssen essbar sein und dürfen ebenfalls lebensmittelechte Stützen (keinerlei Drähte!) enthalten.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter als Nachweis bei der Tortenannahme mitbringen.

Zur Dokumentation des Aufbaus sind dem Schaustück vier Fotos in einem Umschlag beizulegen, auf denen der innere Aufbau und insbesondere die Verwendung der Stützen deutlich zu sehen ist.

Grundfläche: Maximal 50 x 50 cm. Keine Dummies erlaubt.

## **Kategorie F: Zuckerfloristik Thema "Frühlingsboten"**

Zu zeigen ist ein Körbchen oder eine Schale, harmonisch dekoriert mit Frühlingsblühern, hergestellt aus Blütenpaste. Die Blütenarten und ihre Anzahl sind frei wählbar.

Draht, Floristenband, Styroporkegel oder -kugeln und künstliche Staubgefäße sind erlaubt.

Das Arrangement darf in einem Korb oder Schale aus nicht essbarem Material angeordnet sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

## **Kategorie G: Mini Sweet Table zum Thema "Party"**

Präsentiert werden soll ein harmonisches Arrangement zum Thema "Party", bestehend aus je vier gleichen oder unterschiedlichen Cupcakes, Cake Pops und Keksen.

Die Gebäcke müssen inklusive ihrer Dekorationen komplett essbar sein, ausgenommen die Cupcakeförmchen und Lollistiele. Cake Pops aus reiner Zuckermasse sind nicht erlaubt.

In den Dekorationen der Gebäcke sind nur essbare Stützen z.B. Nudeln erlaubt.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter als Nachweis mitbringen.

Die Gestaltungsmittel der Präsentation (Tablett, Tortenständer, Display, Teller, ...) und dazu passende Dekorationen dürfen aus beliebigem, nicht essbarem Material sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

## **Kategorie H: Motivtorte zum Thema "Es ist Winter" für Kinder 7-11 Jahre**

Bei der Anmeldung zum Wettbewerb unbedingt den **Namen des Kindes** (= Teilnehmer) angeben!

Einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant zum Thema "Es ist Winter", die vom Kind selbstständig eingedeckt und dekoriert werden muss.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein, dürfen aber essbare Stützen z.B. Nudeln enthalten.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte im Originalbehälter als Nachweis mitbringen.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Neben der Torte muss ein neutrales Schild nur mit dem Alter des Kindes liegen.

## **Kategorie I: Motivtorte zum Thema "Es ist Winter" für Jugendliche 12-16 Jahre**

Bei der Anmeldung zum Wettbewerb unbedingt den **Namen des Jugendlichen** (= Teilnehmer) angeben!

Gefordert ist eine einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant zum Thema "Es ist Winter", die vom Jugendlichen selbstständig eingedeckt und dekoriert werden muss.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein, dürfen aber essbare Stützen z.B. Nudeln enthalten.

Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte als Nachweis im Originalbehälter mitbringen.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Neben der Torte muss ein neutrales Schild nur mit dem Alter des Jugendlichen liegen.

**Bevor Sie Fragen zu den Kategorien stellen, lesen Sie unbedingt die "Regeln des IGT und Termine" sorgfältig durch! Fragen darüber hinaus richten Sie bitte an:**

[juryleitung@igt-tortendesign.de](mailto:juryleitung@igt-tortendesign.de)