

Wettbewerbs-Kategorien CAKE SENSATION MESSE SAAR 2018



Kategorie A: Einstöckige Motivtorte (Novelty Cake) zum Thema "Essen wie Gott in Frankreich"

Gefordert ist eine einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant.

Nur für Zuckerfloristik sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Floristenband erlaubt. Alle weiteren Dekorationen müssen komplett essbar sein.

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. Dummy erlaubt.

Kategorie B: Hochzeitstorte

Gefordert ist eine mindestens dreistöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant. Nur für Zuckerfloristik sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Floristenband erlaubt. Alle weiteren Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie C: Zuckerfloristik

Zu zeigen ist ein Gesteck aus Blütenpaste. Es soll aus mindestens drei verschiedenen Blütenarten mit passendem Blattgrün sowie zwei verschiedenen Sukkulentenarten bestehen.

Jede Blütenart muss mindestens dreimal als geöffnete Blüte vorhanden sein und kann durch Knospen ergänzt werden. Jede Sukkulenteart muss mindestens je einmal gezeigt werden. Geringe Mengen von Bändern sowie Beeren und Blätter anderer Pflanzen sind als dekoratives Beiwerk erlaubt.

Draht, Floristenband und künstliche Staubgefäße sind erlaubt.

Das Gesteck darf in einem Behältnis aus nicht essbarem Material angeordnet sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie D: Kleines Dekoratives Element

Figur/Skulptur zu einem frei wählbaren Thema, hergestellt aus essbaren Materialien.

Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, sie dürfen aber nicht sichtbar sein. Alles Sichtbare muss essbar sein.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Für Dekorationen aus dem Bereich der Zuckerfloristik sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Floristenband erlaubt.

Grundfläche: Maximal 30 x 30 cm. Es gibt keine Höhenbegrenzung. **Keine** Dummies erlaubt.

Kategorie E: Kinderkategorie zum Thema "Im Herbst mache ich am liebsten...."

Gefordert ist eine einstöckige, mit Fondant eingedeckte Torte zum Thema "Im Herbst mache ich am liebsten....".

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

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. Dummy erlaubt.

Kategorie F: Geschnittene Torte "Halloween"

Aus Kuchen geschnittene Torte, eingedeckt mit essbarem Material zum Thema "Halloween".

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 Dekorationen müssen komplett essbar sein.

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

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. **Keine** Dummies erlaubt.

Bitte alle Fragen zum Wettbewerb und den Kategorien nur an diese Adresse senden:

juryleitung@igt-tortendesign.de