

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Magyarország Tortája 2019. – Íme a döntős torták

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete immár tizenharmadik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája”, pályázatot az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A versenyt óriási érdeklődés kíséri, évről évre egyre többen és egyre nagyobb kíváncsisággal várják az ünnepi tortát.

Új, kreatív ötleteket, magyaros ízvilágú, az ünneppel, vagy Magyarországgal összefüggésbe hozható tortákat, recepteket várt az Ipartestület, melyek csak természetes és egészséges alapanyagokat tartalmazhatnak.

Idén is rendkívül izgalmas kreációkkal neveztek a versenyzők az ország minden területéről.

Érdekesség, hogy Gerbeaud Emilre emlékezve négy versenymű is a zserbó újragondolása volt torta formában. Magyarország jellemző gyümölcsei – sárgabarack, körte, eper, málna, birs, dió, szőlő, cseresznye, meggy, gesztenye, ribizli - mind megjelentek a receptekben, néhol egy-egy zöldség is.

Idén 31 torta közül választotta ki a zsűri a **döntős tortákat**, melyek a következők:

Akali meggyes mandula – készítője: Dezse Gergő (Mészáros Cukrászda, Szombathely)

Émile Emléke – készítője: Dénes Ilona (Művész Kávéház, Budapest)

Sopron Húsége – készítője: Drávai Dávid (Hoffer Cukrászda, Sopron)

Boldogasszony csipkéje – készítője: Tóth Norbert (Tóth Cukrászda, Dunaföldvár)

Kékestető – készítője: Ipacs Balázs (Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső, Budapest)

A szakmai zsűri két fordulós értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választ ki a zsűri öt tortát, majd újrakóstolják azokat, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

A döntőben a tortákat helyben kell elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri ismét meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

Hagyományosan a Magyarország Tortája versennyel egy időben rendezte meg az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt. A hozzáadott cukrot nem tartalmazó torták között a cukrászok olyan kreációkkal is neveztek, amelyekben különleges alapanyagok, a többi között homoktövis, menta, kardamom, vagy éppen rozmaring alkotott harmonikus ízkombinációt a klasszikus alapanyagokkal, mint a piros gyümölcsök, a gesztenye és a csokoládé. A döntésnél a fő szempontok között szerepelt a szénhidrát és az energia érték is.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntősei:

Mandulatorta cukormentesen – Szamos Marcipán Kft, Budapest

Eredendő bűn – Álomsüti, Budapest

Körös-menti Egres – Tímár Panzió és Étterem, Gyomaendrőd

Boldogasszony csipkéje - Reök Kézműves Cukrászda, Szeged

Cukormentes Kicsi Gesztenye - Accappella Cukrászda, Szeged

Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepségeken kóstolhatja meg először. Ezt követően az ország számos cukrászdája árusítja majd.

Kérdéseikkel keressék bizalommal:

Erdélyi Balázs: +36 30 549 4000 e-mail: erdelyi@cukraszat.net

Selmeczi László: +36 70 977 0050 e-mail: selmeczi@cukraszat.net

Pécsváradi Aliz: +36 30 641 3634 e-mail: cukraszat@cukraszat.net



SÜTICHEF
WWW.SUTICHEF.HU