

Magyarország Tortája 2021. – Íme a döntős torták

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete jubileumi, tizenötödik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A versenyt hatalmas érdeklődés kíséri, évről évre egyre többen és egyre nagyobb kíváncsisággal várják az ünnepi tortát. Az Ipartestület új arculatához illő logót kapott a verseny a jubileumi alkalomra, melyet idéntől használnak a verseny kommunikációja során.



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. Az idei versenyre 33 torta nevezése érkezett, ami messze túlszárnyalta a szervezők várakozását. Érdekesség, hogy idén az eper, a szeder, a mák és a kávé több versenyzőnél is favorit volt, több torta alapízeit ezek képviselték. A magyar gasztronómia jellegzetes alapanyaga, a tejföl több versenytortában szerepet kapott idén. Megjelentek olyan izgalmas zöldségek is, mint a rebarbara, a cékla vagy a paprika.

Újdonság volt, hogy idén nem csak kerek tortákkal lehetett nevezni, hanem szögletes tortákkal is. Sokan éltek ezzel a lehetőséggel, több modern formájú és újhullámos díszítésű torta versengett a továbbjutásért.

Az idei **döntős torták** a következők:

ARANY RIBISZKE – Sztaracsek Ádám (Jánoska Cukrászda, Komárom)

NAPRAFORGÓ – Fodor Sándor (Habcsók Cukrászda, Budapest)

LÚDAS MATYI – Karácsonyi Péter (Pierre Cukrászda, Nagybajcs)

SZABACSI RUBATÓ – Lakatos Pál (Levendula és Kert Cukrászda, Szigetszentmiklós)

ŐSZI PITYMALLAT – a Nándori Cukrászda csapata (Nándori Cukrászda, Budapest)

A szakmai zsűri három fordulás értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választott ki a zsűri öt tortát, ezeket a második körben újra kóstolják, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

A döntőben a tortákat az Ipartestület bemutató műhelyében, előben kell elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri ismét meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

A szakmai zsűri tagjai:

- Baracska Angéla cukrászséf
- Harrer-Abosi Beatrix – Harrer Chocolat, Sopron
- Vaslóczki Orsolya – SUGAR! Shop, Budapest
- Füredi Krisztián – Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső
- Karl Zsolt – Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Kiss Zoltán – Családi Kiss Cukrászda, Lajosmizse
- Pataki Ádám – Pataki Cukrászda, Érd

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szakmai támogatásával idén 10. alkalommal rendezi meg a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt. Az elődöntőben a hozzáadott cukrot nem tartalmazó torták között olyan kreációk is a zsűri asztalára kerültek, melyekben különlegességek, a többi között tonkabab, édesburgonya, kuskusz, köles, tápiókagyöngy alkotott harmonikus ízkombinációt a klasszikus alapanyagokkal, mint a szeder, a málna, a barack és az eper. A döntőbe a következő munkacímmel nevezett torták kerültek be:

Beszterce rózsája - Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső

Erdei Nimfa - Vanília & Gelarto Cukrászda, Nagykőrös

Havasi Málna- REÖK Kézműves Cukrászda, Szeged

Szedresem - AMI Süti, Monor

Zserbó Cukormentesen - REÖK Kézműves Cukrászda, Szeged

Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepeken 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

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

