

2022-ben a HUNCUT SZILVA HERCEG lett Magyarország Tortája



Karikó Orsolya nagykőrösi cukrász kreációja, a „HUNCUT SZILVA HERCEG” fantázianevű torta viselheti idén a Magyarország Tortája címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Gyuris László cukrászmester nyerte a „Nagy kedvence” fantázianevű alkotással.

A Magyar Cukrász Ipartestület tizenhatodik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére.

Olyan kedvelt magyar ízekkel, gyümölcsökkel készült recepteket vár minden évben az Ipartestület, melyek az ünneppel, vagy Magyarországgal összefüggésbe hozhatók, és szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

Idén a versenykiírásban újdonságként az is szerepelt, hogy a versenymunkák hangsúlyosabban, minimum 40%-ban tartalmazzanak felverteket, vagy egyéb tészta rétegeket annak érdekében, hogy a magyar cukrászat tradíciói jobban érvényesüljenek a tortákban. Három körös zsűrizési folyamatban születik meg a győztes minden évben. Az első fordulóban megadott jellemzők alapján anonim módon kóstolnak a zsűritagok, innen általában öt torta jut tovább az összesített pontszámok szerint. A második zsűrizési körben újra kóstolják a döntős tortákat és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. A döntőben a versenyzőknek a zsűri jelenlétében, élőben kell elkészíteniük a tortákat, melyeket szakmai szempontok alapján pontoznak.

Érdekeség, hogy idén a mák, a meggy, a tokaji borok és a tejföl több versenyzőnél is favorit volt, több torta alap ízeit is ezek képviselték, de előkerültek olyan, a cukrászatban szokatlan különleges alapanyagok is, mint az édesburgonya, kapor, rozmaryng, vagy akár a libamáj.

A győztest, Karikó Orsolyát (Vanília & Gelarto Kézműves Cukrászat, Nagykőrös) a HUNCUT SZILVA HERCEG ötletének megszületésekor a kiváló eгри vörösbor és kedvelt magyar gyümölcsünk, a szilva ízének harmonikus párosítása ihlette meg.

A torta alapja egy lisztmentes, mogyorós dacquoise felvert karamellizált csokoládés fahéj ropogóssal, melyet lágyan rétegez egy üde, könnyed és zamatos, pikánsan fűszerezett szilvás csokoládé mousse, megbolondítva az eгри borvidék kiváló családi pincészeete által megalkotott classic vörösbor hangulatával, valamint a szintén vörösboros erdei áfonya-szilva zselé, így kényeztetve érzékeinket. A torta koronája a frissen szedett szilva ízet idéző gyümölcsös áthúzó.

A második helyezett a Lakatos Pál (Levendula és Kert Cukrászda, Szigetszentmiklós) által készített „Kék kötény kincse”, lett, míg a harmadik helyen az „Évszakok”, Szivós Zita (Major Cukrászda, Budapest) alkotása végzett.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Ipartestülettel együtt hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel.

Az idei győztes a szegedi Virág Cukrászda és Kávéház cukrászmestere, Gyuris László „Nagyi kedvence” elnevezésű tortájával lett.

Az elegáns küllemű, hozzáadott cukor nélküli tortában az üde, kellemesen savanykás málnavelő, a fehércsokoládés pisztácia ropogós, valamint a könnyű mascarpone mousse harmonikus ízvilágát némi hibiszkusz virág és csipkebogyó velő teszi teljessé. A piskóta mandula- és kókuszlisztből készült, gabonalisztet nem tartalmaz.

A torta energiatartalma - **233,8 kcal szeletenként, míg szénhidrát értéke 11,9 g** vagyis a cukorbetegek számára is jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt.

Immáron második éve támogatja a **Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt.** a **Magyarország Tortája versenyt**. A Zsolnay 2022-ben is különdíjként felajánlja a **Magyarország Tortája 2022. verseny győztese és a Magyarország Cukormentes Tortája 2022. verseny győztese számára** a kézzel rajzolt és festett, nagy értékű, egyedi torta tartó tálját.

Augusztus 19-től lehet megkóstolni a tortákat, a Magyar Ízek Utcájában a Várkert Bazárban, és országsszerte több száz cukrászdában.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 16-tól megtalálják a www.cukraszat.net oldalon, a lista várhatóan augusztus 19-ig napról napra bővülni fog. A torták minőségének védelme érdekében az idei évben is csak az év végétől lesznek nyilvánosak a receptek, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel a nyertes finomságokat, melyekkel a cukrász szakma tiszteleg hazánk nemzeti ünnepe előtt.

Sajtókapcsolat:

KenMedia: Koltay Tamás Tel.: +36 30 385 4234 e-mail: tamas.koltay@kenmedia.hu

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

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

A verseny támogatója:

