

## 2023-ban a SPICCES FÜGE RESPEKTUS lett Magyarország Tortája



Lakatos Pál szigetszentmiklósi cukrászmester kreációja, a „SPICCES FÜGE RESPEKTUS” fantázianévű torta viselheti idén a Magyarország Tortája címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Lawal-Papp Zsófia makói cukrász nyerte a „Kikelet” fantázianévű alkotással.

A Magyar Cukrász Ipartestület tizenhetedik 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 tortákat vár minden évben az Ipartestület a versenybe, melyek szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

Idén a versenykiírásban újdonságként az is szerepelt, hogy **egy Hungarikumokból és nemzeti értékekből összeállított alapanyagkosárból** - újfehértói fürtös meggy, kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, tokaji aszú, magyar akácméz, magyar gyógynövények - minimum egyet fel kellett használni a nevezett tortáknál. Továbbra is elvárás volt, hogy a versenymunkák hangsúlyosabban, minimum 40%-ban tartalmazzanak felverteket, vagy egyéb tészta rétegeket annak érdekében, hogy a magyar cukrászat tradíciói újra megjelenjenek a benevezett tortákban. Három körös zsúrizési folyamatban születik meg a győztes minden évben. Az első fordulóban anonim módon kóstolnak a zsűritagok, majd a második zsúrizési körben újra kóstolják a döntős tortákat és szakmai javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. A döntőben a versenyzőknek a zsűri jelenlétében, élőben kell elkészíteniük a tortákat az Ipartestület tanműhelyében, ekkor már a zsűri az elkészítés folyamatát is pontozza, majd az elkészült tortákat is újra értékeli.

A kötelező alapanyagkosárból legtöbben a tokaji aszút és a magyar akácmézet választották, de több versenymunkában megjelent a kalocsai fűszerpaprika, a levendula és a rozmarin is. Érdekesség, hogy az idén népszerű ribizli, mandula, málna és meggy mellett olyan alapanyagokat is használtak a nevezők, mint a kukorica, hajdina, paradicsom, sütőtök, vagy akár a tejbegríz.

**A győztesnek, Lakatos Pálnak (Levendula és Kert Cukrászda, Szigetszentmiklós) a SPICCES FÜGE RESPEKTUS** ötletének megszületéséhez egy balatoni nyaralás során kóstolt füge fagyalt adta az ihletet, melyhez a karamell és a tokaji aszú párosítása izgalmasnak ígérkezett.

A torta egy mandulalisztes vajas joconde felvertből, lágy sóskaramellás mousse krémből és diós-karamellás ropogósból épül fel, mely kakaóbab töretet is tartalmaz. A tokaji aszús, meggyes fügezsélé és az akácmézes tejszokoládé tükörzselé teszik igazán különlegessé ezt az ízvilágot, melyet az akácmézes fehér csokis ganache és a diós sablé korong koronáz meg. A torta nevében a „spicces” jelző a fügezsélé bortartalmára utal, míg a „respektus” az alkotó tisztelgése tanítói és mentorai előtt. A tortát gyermekek is nyugodtan fogyaszthatják, mivel a készítés technológiája során az alkohol nem marad a süteményben.

A második helyezett a **Füredi Krisztián (Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső)** által készített „**Betyáros málna**” lett, míg a harmadik helyen a „**Merengő**”, **Szabóné Tarján Barbara (Nonna Desszertbár, Szada)** alkotása végzett.

A **Villamosterv Kft.** felajánlásából Magyarország Tortája verseny győztesének különdíja idén is egy a Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt. által készített, kézzel rajzolt és festett, nagy értékű, egyedi torta tartó tál. A második helyezett egy értékes szakmai workshopon vehet részt az Ipartestület oktatókabinetjében, a harmadik helyezett szintén egy szakmai továbbképzési lehetőség kap a Csokoládé Akadémia felajánlásaként.

**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 Lawal-Papp Zsófia a makói Papp Cukrászda cukrása lett „Kikelet” elnevezésű édességével.** A győztes cukrász frissítő harmóniára törekedett a kreáció megalkotásakor. A tortát egy csepp fekete tea köré álmodta meg, áfonyával és egy leheletnyi levendulával alakította ki a tökéletes összhangot, melyet a vaníliás fehércsokoládé mousse és a gabonaliszt nélkül készült mandulás, citromos piskóta tesz teljessé. A „Kikelet” íz és színvilága a tavaszi jókedvet, a természet újjáéledését idézi fel, mely a díszítésnél is megjelenik.

**Egy szelet torta energiatartalma 236,8 kcal, míg szénhidrát értéke 11,8 g,** vagyis a cukorbetegek számára is jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki kerüli a cukor és a fehér liszt fogyasztását.

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

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 17-től megtalálják a [www.cukraszat.net](http://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](mailto:tamas.koltay@kenmedia.hu)

Ipartestület: Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000 e-mail: [erdelyi@cukraszat.net](mailto:erdelyi@cukraszat.net)

Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 e-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)