

2025-ben a „DCJ STÍLUSGYAKORLAT” lett Magyarország Tortája



Balogh László és Kis Roland gyulai cukrászmesterek alkotása, a „DCJ STÍLUSGYAKORLAT” fantázianeű torta viselheti idén a Magyarország Tortája címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Kovács Alfréd váci cukrász nyerte az „Álmodozó” fantázianeű kreációjával.

A Magyar Cukrász Ipartestület 2025-ben immár tizenkilencedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt, amely az augusztus 20-i nemzeti ünnep, államalapító Szent István napja – hazánk szimbolikus születésnapja – alkalmából hivatott méltó módon bemutatni a magyar cukrászat hagyományait, értékeit és kreatív alkotóerejét.

Az **Ágazati Értéktárba nemzeti értéként felvételt nyert versenybe** minden évben olyan kedvelt magyar ízekkel, gyümölcsökkel készült tortákat vár az Ipartestület, melyek szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

A 2025. évi versenyt a „**Dobostorta 140**” témakörben hirdette meg a cukrász szakmai szervezet, Dobos C. József hungarikummá nyilvánított ikonikus remekműve, valamint a világhírű mester munkássága előtt tisztelegve. Dobos C. József a tortáját 1884-ben alkotta meg, de első alkalommal éppen 140 évvel ezelőtt, 1885-ben a Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek.

A versenyzőknek a nevezett tortájukban a dobostorta jellegét adó alapanyagait fel kellett használniuk, de szabadon választott mennyiségben és rétegrendben: tojás, cukor/karamellizált cukor, vaj, étcsokoládé, Bourbon vaníliás cukor és/vagy vanília rúd.

Az alábbi alapanyagkosarakból legalább kettő csoportból egy-egy alapanyagot is fel kellett használni a nevezett tortáknál: (a dobostorta alapanyagai mellett)

- **a Kárpát-medencében őshonos fűszerek** (pl. kakukkfű, levendula, menta, zsálya, izsóp, lestyán, csombor)
- **hungarikum pálinkák vagy a Kárpát-medence őshonos szőlőfajtaiból készült borok** (pl. barackpálinka, szilvapálinka, almapálinka, meggy-pálinka, pl: kékenyelű, furmint, hárslevelű, kadarka)
- **őshonos magyar gyümölcsök** (pl. berkenye, kajszibarack, meggy, birs, őszibarack, alma, körte, cseresznye, szilva)

Továbbra is elvárás volt, hogy a versenymunkák hangsúlyosabban, minimum 40%-ban tartalmazzanak felverteket, vagy egyéb tészta rétegeket lehetőleg minimum három rétegben annak érdekében, hogy a torták hangsúlyosabban képviseljék a magyar cukrászat tradícióit.

Három körös zsűrizési folyamatban születik meg a győztes minden évben. Az első zsűrizési körben 34 tortát értékelt a zsűri, melyek közül hat versenymunkát juttatott tovább.

A nevező cukrászok kreativitását dicséri, hogy az őshonos magyar gyümölcsök szinte teljes választékát használták a versenyzők a birstől a somon át a homoktövisig, de elmondható, hogy **a sláger a meggy**

és a **kajsziarack** volt. A fűszerekkel is bátran bántak a nevező cukrászok, legkedveltebbnek a **zsálya** és a **kakukkfű** bizonyult a tortákban. A borok közül a **kadarka** volt a legnépszerűbb és természetesen a **gyümölcspálinkák** is szép számmal kerültek a receptekbe.

Az első fordulóban még anonim módon kóstoltak a zsűritagok, majd a második zsűrizési körben újra kóstolták a döntős tortákat és szakmai javaslatokat tettek azok tökéletesítésére. A döntőben a versenyzőknek a zsűri jelenlétében, élőben kellett elkészíteniük a tortákat az Ipartestület tanműhelyében, ekkor már a zsűri az elkészítés folyamatát is pontozta, majd az elkészült tortákat is újra értékelte.

A győztes „DCJ STÍLUSGYAKORLAT” készítői, Balogh László és Kis Roland (Kézműves Cukrászda – Gyula) így jellemzik alkotásukat:

„A **DCJ Stílusgyakorlat** az eredeti dobostorta mesterének monogramját viseli, míg a Stílusgyakorlat utal az eredetivel való hasonlóságokra és egyúttal a különbségekre is.

A torta alapja a klasszikus dobostorta újraértelmezése, a vajban gazdag felvert klasszikus alapokra épül, míg a habkönnyű csokoládé vajkrém a meggyzelével rendkívül szépen harmonizál.

A vágási felület, a függőleges rétegrend különleges vizuális élményt ad, a meggy mély íze és a kellemes savak a csokoládé lágyágával és a karamell karakterével keveredve különleges gasztronómiai élvezetet nyújt. A torta főbb alkotóelemei közül a meggy-pálinka a zselé ízét hivatott fokozni, a mandula praliné és a grillázs, illetve a tejcsokoládé glazúr az ízek komplexitását és a megjelenést teszik teljessé.

A torta alsó piskótalapja a klasszikus doboscukorral van áthúzva, ami roppanós réteget képez és tiszteleg a Dobos C. József által megalkotott eredeti mű előtt. A torta alsó részébe még mandula nugát és mandulagrillázs keveréke is kerül, ami újabb ízekkel és textúrával gazdagítja a tortát.

A **DCJ Stílusgyakorlat** torta a hagyomány és innováció egységét képviseli, a meggy, csokoládé és a karamell markáns jelenléte, a vertikális építkezés és a kontrasztokra épülő ízharmónia mind azt a célt szolgálják, hogy a fogyasztó ne csupán egy desszertet kapjon, hanem egy komplex és emlékezetes élményt.

A második helyezett a **Füredi Krisztián (Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső)** által készített **„Vadszüreti csábítás”** torta lett és egy **Csokoládé Akadémia** tanfolyam részvételi lehetőséget is nyert ezzel. A harmadik helyen a **„Fürtös menyecske”** torta, **Rosta Sándor és Rábai Anita (Mozart Cukrászda, Hévíz)** alkotása végzett, akik a **Kézműves Cukrászatért Alapítvány** képzésére kaptak utalványt különdíjként. A dobogós versenyzők egyedi tervezésű díjakat vehettek át a díjátadón az Országház Vadásztermében.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország Cukormentes Tortája versenyét minden évben a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai partnerségével hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel. Az idei győztes az **„Álmodozó”,** alkotója **Kovács Alfréd** a váci **Édes Vonal Cukrászda cukrásza,** aki tavaly a Magyarország Tortája díjat nyerte el. Az **„Álmodozó”,** békebeli hangulatot áraszt, felidézi olyan klasszikusok ízvilágát, mint a Lúdláb vagy a Rigójancsi, ráadásul hozzáadott cukor nélkül. A győztes édesség különlegességét a csokoládé és a meggy karakteres párosa adja. A kakaós-mandulalisztes piskótalapok közötti fahéjas, chiamagos meggyragut, enyhén édes tejcsokoládé krém keretezi. A rétegek között rejtőzik a csokoládés, ropogós elem is, melynek fő alkotórésze a kakaóbabtöret. Egy szelet torta energiatartalma csupán 231 kcal, szénhidrátértéke 13,7 g, így jó választás lehet a cukorbetegnek, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt.

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

Az árusító cukrászdák listáját az érdeklődők **augusztus 18-tól** megtalálják a www.cukraszat.net oldalon. A torták minőségének védelme érdekében csak a jövő év elejétől 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: selmeczi@cukraszat.net

