

A KARÁCSONYI FATÖRZS 2025. VERSENY EREDMÉNYEI

Sajtóközlemény

A Magyar Cukrász Ipartestület idén először hirdette meg **Karácsonyi fatörzs** tematikájú versenyét a **Debic** márka támogatásával.

A versenyre kizárólag cukrászdák/kávéházak/éttermek/szállodák/kézműves pékségek nevezhettek.

Az első magyarországi „Karácsonyi fatörzs” (Bûche de Noël) versenyben a tekercs, henger vagy téglatest formájú torták dekorációjának a **karácsonyi tematikához** illeszkedőnek kellett lennie. Az idén debütáló verseny egy kifejezetten kreatív és szezonális megmérettetés volt, mely által a fogyasztók is jobban megismerhetik ezt a kiváló minőségű és hazánkban is egyre népszerűbb ünnepi süteményt.

A KARÁCSONYI FATÖRZS VERSENY TÁMOGATÓJA:



Az idén debütáló verseny nagy érdeklődést váltott ki a szakmai körökben, a versenyre 38 termékkel neveztek a versenyzők.

A hagyományos karácsonyi mézes, narancsos, gesztenyés, mogyorós ízek mellett igazán meglepő és üdítő íz kombinációkkal készültek a nevezők, a magyar gyümölcsök – málna, meggy, fekete ribizli, körte, sárgabarack, szeder - mellett yuzu és kumkvat is előfordult a tortákban. Több termék meghatározó íze a kávé volt, akár gyümölccsel, csokoládéval, vagy valamilyen likőrrel kombinálva. A klasszikus karácsonyi fűszereken túl – fahéj, szegfűszeg, citrom- és narancshéj – bátran használtak a versenyzők gyömbért, tonkababot és timur borsot is.

Neves szakemberekből álló zsűri értékelt a versenymunkákat

A zsűri tagjai voltak:

- Béres Anett, a Borkonyha és a Textúra éttermek cukrászséfje
- Balogh László cukrászmester, a gyulai Kézműves és 100 éves cukrászdák tulajdonosa
- Ipacs Balázs, a DEBIC cukrászati tanácsadója
- Jakabfi Dávid kreatív cukrász, a JD Desszertműhely tulajdonosa
- Segal Viktor chef, gasztronómiai tanácsadó

A versenyeredmények:

- Aranyérmes: **ARANY CSÁBÍTÁS** – FÜREDI KRISZTIÁN – HISZTÉRIA CUKRÁSZDA, TÁPIÓSZECŐ

- Ezüstérmes: **VARÁZSLATOS KARÁCSONY** - VARGA IZABELLA ÉS NOVÁK ÁDÁM – REÖK KÉZMŰVES CUKRÁSZDA ÉS KÁVÉHÁZ, SZEGED
- Bronzérmes: **VÉRNARANCS, KÁVÉ, MOGYORÓ** - TÖRŐ ANETT - HOTEL ESSENCE****, POGÁNY

Az aranyérmes termék, az **ARANY CSÁBÍTÁS**, mandulalisztes kakaós felverten, narancsos ropogós réteggel, karamellizált csokoládé- és narancsos tejszokoládé mousse-szal és mandula chantilly-val készült különlegesség.

Az ezüstérmes termék, a **VARÁZSLATOS KARÁCSONY**, mandulalisztes piskótával, mandulás csokoládés ropogós réteggel, fűszeres vilmoskörte zselével és tejszokoládé mousse-szal készült fatörzs torta.

A bronzérmes termék, a **VÉRNARANCS, KÁVÉ, MOGYORÓ**, nevében is hordozza ízeit, mogyorós joconde felverten, törökmogyorós mandulás kávépralinével, mogyorós kávé ropogóssal, vérnarancs zselével és cremeaux-vel, kávé fehér csokoládé namelaka-val és narancsos fehér csokoládé mousse-szal készült fatörzs torta.

Az első helyezett nettó 150.000 Ft, a második helyezett nettó 100.000 Ft és a harmadik helyezett nettó 75.000 Ft értékben nyert Debic vásárlási utalványt.

Továbbá az első három helyezett részvételi lehetőséget nyert a következő Debic Masterclassra!

Sajtókapcsolat:

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

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



Remekmű születik.