

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



2019-ben a Boldogasszony csipkéje lett Magyarország Tortája

Idén Tóth Norbert dunaföldvári cukrászmester alkotása, a Boldogasszony csipkéje viselheti a kitüntető címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Gyuris László szegedi cukrászmester nyerte a Kicsi Gesztenye tortával.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén tizenharmadik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. Évről-évre egyre több cukrászda verseng a címért, a nyertes tortát hatalmas érdeklődés kíséri.

Magyaros ízvilágú, az ünneppel vagy Magyarországgal összefüggésbe hozható tortákat, recepteket várt az Ipartestület, melyek szigorúan csak természetes és egészséges alapanyagokat tartalmazhatnak. Idén 31 torta közül választotta ki a szakmai zsűri azt a süteményt, mely méltónak bizonyult a Magyarország Tortája címre.

A szakmai zsűri kétfordulós értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választ ki a zsűri öt tortát, majd újrakóstolják 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.

Így születik meg a győztes, mely idén nem más, mint a Boldogasszony csipkéje, Tóth Norbert, a dunaföldvári Tóth Cukrászda cukrászmesterének alkotása. A tehetséges fiatal cukrász az elmúlt évek döntőinek rendszeres résztvevője, a tavalyi évben bronzérmet nyert.

A Boldogasszony csipkéje a málna népies elnevezése. Nevét csipkézett leveleiről kapta és ízletessége mellett gyógyhatása is figyelemre méltó, magas vitamintartalma miatt az egyik legegészségesebb gyümölcsünk.

A nyertes torta méltán viseli ezt a nevet, hiszen az összes rétegében megtalálható ez a rendkívül ízletes gyümölcs. Egy torta több, mint hatszáz gramm málnát tartalmaz.

Roppanós réteg, málnás áztatóval átítatott piskóta, málnás-fehércsokoládés krém, citromos-bazsalikomos felvert ganache, málna lekvár és málnás meringue alkotják a tortát. A csipkét a torta tetején a citromos, bazsalikomos felvert ganache idézi, melyek közeit málna lekvár tölti ki. Liofilizált málnadarabokkal megszórta meringue-gekkkel és zöldre színezett féhércsokoládé lapkákkal díszítjük.

Üde, friss és nagyon gyümölcsös az idei győztes, mely jellegében közelebb áll a hazai tradicionális sütemények világához, készítésének technológiája viszont ötvözi a hagyományt és az új trendeket.

A második helyezett Dezse Gergő Akali meggyes mandulatortája lett a szombathelyi Mészáros Cukrászdából, a harmadik helyen Ipacs Balázs Kékestető tortája végzett a tápiószecsői Híztéria Cukrászdából.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel. Idén Gyuris László, a szegedi A Cappella Cukrászda aranykoszorús cukrászmestere győzött a Kicsi Gesztenye elnevezésű kreációjával. A torta ízvilágát a gesztenye alapozza meg, melyet a kellemesen savanykás áfonya és a mogyorós ropogós teszi teljessé. Az édesség tetejét cukormentes tejcsokoládé borítja, amit koronaszzerűen vesznek körbe a csokoládé ívek. Így a torta a harmonikus, egyedi ízvilágához elegáns küllemet is kapott. A hozzáadott cukor nélkül készült Kicsi Gesztenye szeletenként csupán 14,9 g szénhidrátot és 204 kcal-t tartalmaz, így a cukorbetegség számára jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyaszt.

Augusztus 18-tól lehet megkóstolni a tortákat, országszerte több száz cukrászdában és természetesen 18-a és 20-a között a Magyar Ízek Utcájában, a budapesti Várkert Bazár területén.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 14-től megtalálják a www.cukraszat.net oldalon, a lista várhatóan augusztus 18-ig napról napra bővülni fog.

A torták minőségének védelme érdekében az idei évtől mindkét recept csak az év végétől lesz nyilvános, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel Magyarország Tortáját és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesét, 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