

Tortenwettbewerb "mycake" Friedrichshafen 18. und 19. November 2023



Liebe Teilnehmer,

dies sind die Kategorien für die 'mycake' Friedrichshafen. Die Anmeldung ist für maximal zwei Kategorien mit je einem Schaustück möglich. Die Teilnehmerplätze sind limitiert. Anmeldeschluss und weitere Termine finden Sie in der Datei "Regeln des IGT und Termine"

Wir freuen uns darauf, Sie bei der 'mycake' Friedrichshafen zu sehen. Viel Spaß wünschen die Teams der 'mycake' und der Jury des IGT e.V.

Bevor Sie sich für die Kategorien entscheiden, beachten Sie bitte folgendes:

- ✓ Lesen Sie unbedingt die Datei "Regeln des IGT und Termine" sorgfältig durch!
Fragen darüber hinaus richten Sie bitte nur an:
juryleitung@igt-tortendesign.de ; Wichtig: im Betreff angeben: Tortenwettbewerb Friedrichshafen
Fragen zu Ihrem konkreten Konzept können wir nicht beantworten.
- ✓ Wir empfehlen zusätzlich unsere IGT-Seite auf Facebook mit weiteren Erläuterungen zu den Regeln und Wettbewerben "[IGT-Wettbewerbe: Infos zu Regeln und häufig gestellten Fragen](#)". Beantragen Sie die Gruppenmitgliedschaft, Sie werden schnellstmöglich freigeschaltet.
- ✓ Es sind keine urheberrechtlich geschützten Figuren o.ä. (Disney, Pixa, Comics, Filme, ...) erlaubt!

KATEGORIEN

Kategorie A: Einstöckige Festtorte (=Celebration Cake) - Thema "Weihnachten"

Einstöckige mit Fondant eingedeckte Torte. Die Torte darf eine Höhe von 15 cm nicht übersteigen. Für die Dekorationen darauf gibt es keine Höhenbegrenzung, jedoch muss ihr gesamtes Volumen kleiner als das der Torte sein.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Nur essbare Stützen sind erlaubt.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken (s. Datei "Regeln...")!

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Tortenhöhe maximal 15 cm ohne Dekoration. Dummy erlaubt.

Kategorie B: Zweistöckige Torte – Thema frei wählbar

Zweistöckige, sichtbar gestapelte Torte (nicht geschnitzt, d.h. klassische Tortenformen in rund und/oder eckig), eingedeckt mit essbarem Material.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein! Nur essbare Stützen sind erlaubt.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken (s. Datei "Regeln...")!

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie C: Hochzeitstorte – Thema "Trau dich! Alles, außer Weiß"

Gefordert ist eine mindestens dreistöckige Torte (nicht geschnitzt, d.h. klassische Tortenformen in rund und/oder eckig), eingedeckt mit essbarem Material. Die Torte muss in einer anderen Farbgebung als dem klassischen Weiß oder Crème sein. Maximal eine Tortenetage darf in Weiß gearbeitet sein.

Die Torte soll sichtbar gestapelt sein, d.h. jede Tortenetage muss einzeln erkennbar sein. Alle Dekorationen müssen essbar sein. Sie dürfen lebensmittelechte Stützen aus Holz oder Kunststoff (keine Drähte, kein Metall) enthalten.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken (s. Datei "Regeln...")!

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie D: Vierstöckige Torte zum Thema "Paris – die Stadt der Liebe"

Zu zeigen ist eine vierstöckige, gestapelte Torte (nicht geschnitzt, d.h. klassische Tortenformen in rund und/oder eckig) mit einem essbaren Eindeckmedium nach Wahl.-

Die Dekorationen müssen essbar sein. Sie dürfen lebensmittelechte Stützen aus Holz oder Kunststoff (keine Drähte, kein Metall) enthalten.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken (s. Datei "Regeln...")!

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie E: Miniaturtorte, drei Etagen, freies Thema

Miniaturtorte mit drei Etagen, eingedeckt mit essbarem Material. Die Torte soll sichtbar gestapelt sein (nicht geschnitzt, d.h. klassische Tortenformen in rund und/oder eckig). Freies Thema.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Es sind nur essbare Stützen erlaubt.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken (s. Datei "Regeln...")!

Grundfläche incl. Band: **Maximal 12 x 12 cm oder rund 12 cm Durchmesser. Toleranzgrenze maximal ± 2 Millimeter!** Dummies erlaubt.

Kategorie F: Kleines dekoratives Element Thema "Fabelwesen"

Zu zeigen ist eine Figur zum Thema "Fabelwesen". Zur Orientierung bitte diesen Link benutzen: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Fabelwesen. Auf einer neutralen Notiz muss gekennzeichnet sein, was die Figur darstellen soll. Das Notizblatt muss neben dem Schaustück ausgelegt werden.

Erlaubt:

- essbare Materialien für Torten und Dekorationen (Modellierfondant, Modellierschokolade, ...)
- Rice-Krispie-Masse
- lebensmittelechte Stützen (Holz, Kunststoff, Edelstahl)
- Für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Gedrahtete Blumen niemals ohne Schutz in das Schaustück stecken (s. Datei "Regeln...")!

Nicht erlaubt:

- Styropor o. andere aufgeschäumte Materialien (weder in der Figur noch auf dem Cakeboard)
- Aluminiumfolie, (Klarsicht-)Folien sowie alles Weitere, was nicht essbar ist

Alles Sichtbare muss essbar sein.

Grundfläche: Maximal 30 x 30 cm. Keine Dummies erlaubt.

Kategorie G: Zuckerfloristik Strauß oder Gesteck

Zu zeigen ist ein Strauß oder Gesteck aus klassischer Blütenpaste, der folgendes enthalten muss:

- drei verschiedene Blumenarten mit dazu passendem Blattgrün
- Jede Blumenart muss mindestens dreimal als geöffnete Blüte vorhanden sein.
- ein blühender Zweig eines Baumes oder eines Strauchs

Erlaubt:

- nur klassische Blütenpaste
- geringe Mengen von Bändern und Beeren als dekoratives Beiwerk
- Papierummantelter Draht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband
- Körner und Naturfasern wie Kokos- Mais- oder Hanffasern zum Herstellen von Staubgefäßen und Pollen

Nicht erlaubt:

- Reis-, Bohnen-, Tapiokapaste oder andere flexible Pasten

Das Arrangement darf in einem frei wählbaren Gefäß (nicht essbar) angeordnet sein.

Dokumentation: Alle gezeigten Pflanzen müssen mit ihrem botanischen Namen auf einen Zettel neben dem Schaustück benannt werden.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie H: Mini Sweet Table zum Thema "It's Tea-Time"

Präsentiert werden soll ein harmonisches Arrangement zum Thema "It's Tea-Time", bestehend aus je vier gleichen oder unterschiedlichen Cupcakes, Cake Pops und Keksen.

Die Gebäcke müssen inklusive der Dekorationen daran komplett essbar sein, ausgenommen die Cupcakeförmchen und Lollistiele. Cake Pops aus reiner Zuckermasse sind nicht erlaubt.

Die Gestaltungsmittel der Präsentation (Tablett, Tortenständer, Display, Teller, ...) und dazu passende Dekorationen dürfen aus beliebigem, nicht essbarem Material sein. Die Präsentation fließt mit in die Bewertung ein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie I: Für Kinder von 7-10 Jahren – Motivtorte zum Thema "Brettspiel"

Gefordert ist eine einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant, die vom Kind selbstständig eingedeckt und dekoriert werden muss.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein. Sie dürfen essbare Stützen (z.B. Nudeln) enthalten.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Bei der Anmeldung zum Wettbewerb unbedingt den Namen des Kindes (= Teilnehmer) angeben!

Kategorie J: Für Kinder von 11-13 Jahren – Motivtorte zum Thema "Brettspiel"

Gefordert ist eine einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant, die vom Kind selbstständig eingedeckt und dekoriert werden muss.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein. Sie dürfen essbare Stützen (z.B. Nudeln) enthalten.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Bei der Anmeldung zum Wettbewerb unbedingt den Namen des Kindes (= Teilnehmer) angeben!

Kategorie K: Für Jugendliche von 14-16 Jahren – Motivtorte zum Thema "Brettspiel"

Gefordert ist eine einstöckige Torte, eingedeckt mit Rollfondant, die vom Jugendlichen selbstständig eingedeckt und dekoriert werden muss.

Die Dekorationen müssen komplett essbar sein. Sie dürfen essbare Stützen (z.B. Nudeln) enthalten.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Bei der Anmeldung zum Wettbewerb unbedingt den Namen des Jugendlichen (= Teilnehmer) angeben!

Bitte alle Fragen zum Tortenwettbewerb und den Kategorien nur an diese Adresse senden:

juryleitung@igt-tortendesign.de

Weitere Tipps zur Herstellung von Wettbewerbsschaustücken finden Sie in der FB-Gruppe **IGT-Wettbewerbe: Infos zu Wettbewerben, häufig gestellten Fragen**. Treten Sie der Gruppe bei, Sie werden umgehend freigeschaltet.