

Liebe Teilnehmer,

nachfolgend präsentieren wir Ihnen die Kategorien für die Cake & Bake Germany in Dortmund, 19. - 20. März 2022.

Die Anmeldung ist für maximal zwei Kategorien mit je einem Schaustück möglich.

Anmeldeschluss ist der 30. Januar 2022.



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

- ✓ Lesen Sie unbedingt die Datei "[REGELN des IGT und TERMINE Cake&Bake 2020](#)" sorgfältig durch! Die Datei steht zum Download bereit. Sie enthält wichtige Regeln zur korrekten Herstellung eines Schaustücks. Ebenso sind sämtliche Termine zum Wettbewerb (Tortenannahme, Jurorensprechstunde, etc. darin aufgeführt.  
Fragen darüber hinaus richten Sie bitte nur an:  
[juryleitung@igt-tortendesign.de](mailto:juryleitung@igt-tortendesign.de) ; Betreff: Tortenwettbewerb Dortmund.  
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, häufig gestellte Fragen](#)". Beantragen Sie die Gruppenmitgliedschaft, Sie werden schnellstmöglich freigeschaltet.
- ✓ Es sind keine urheberrechtlich geschützte Figuren oder Gegenstände (Disney, Pixa, Comics, Filme, o.ä.) erlaubt!
- ✓ Für alle Kategorien außer "Kategorie 'Zuckerfloristik'" (hier ist kein Glitzer erlaubt) gilt: Glitzer ist nur in essbarer Form (100% edible) erlaubt. Die entsprechende Glitzerfarbe bitte als Nachweis im Originalbehälter mitbringen (s. Datei "Regeln...").

Wir freuen uns darauf, Sie bei der Cake & Bake in Dortmund zu sehen.

Das Juryteam des IGT e.V.

---

Kategorie A: Festtorte (= Celebration Cake) zum Thema "Verlobung"

Einstöckige Torte, eingedeckt mit essbarem Material zum Thema "Verlobung".

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Es dürfen nur essbare Stützen verwendet werden. Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper ist 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. Dummy erlaubt.

Kategorie B: Motivtorte (= Novelty Cake) zum Thema "Handwerk"

Einstöckige Motivtorte eingedeckt mit essbarem Material zum Thema "Handwerk". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Es dürfen nur essbare Stützen verwendet werden.

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 30 x 30 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie C: Motivtorte (= Novelty Cake) zweistöckig zum Thema "Las Vegas"

Zweistöckige, sichtbar gestapelte Torte zum Thema "Las Vegas", eingedeckt mit essbarem Material.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. 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 D: Ein- oder zweistöckige Festtorte mit Royal Icing

Ein- oder zweistöckige Festtorte, eingedeckt mit essbarem Material. Die Torte muss mit mindestens drei verschiedenen Royal-Icing-Techniken dekoriert werden.

Sämtlich Dekorationen müssen aus Royal Icing bestehen. Keine Stützen erlaubt.

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. Dummy/Dummies erlaubt.

Kategorie E: Hochzeitstorte mit drei oder mehr Etagen zum Thema "Gothic"

Mindestens dreistöckige, sichtbar gestapelte Torte, eingedeckt mit essbarem Material zum Thema "Gothic". Für Dekorationen sind lebensmittelechte Stützen (Holz, Kunststoff, Edelstahl) erlaubt. Keine Drähte!

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 F: Thementorte mit drei oder mehr Etagen zum Thema "Industrial Design"

Torte eingedeckt mit essbarem Material. Das Thema lautet Industrial-Design. Stellen Sie auf einer mindestens dreistöckigen Torte eine Kombination aus mehreren Werkstoffen/Baustoffen (mindestens zwei) dar (Metall, Holz, Beton, Backstein, Glas, Stein, ...). Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf, denken Sie z.B. an Metall und wie es schimmert, welche Farbe es haben kann, welche Oberflächenstruktur, usw.

Für Dekorationen sind lebensmittelechte Stützen (Holz, Kunststoff, Edelstahl) erlaubt. Keine Drähte!

Nur für Zuckerfloristik, 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 50 x 50 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie G: Miniaturtorte, drei Etagen, freies Thema

Dreistöckige, sichtbar gestapelte Miniaturtorte, eingedeckt mit essbarem Material. Thema frei wählbar. Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. 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 12 x 12 cm. Dummies erlaubt.

#### Kategorie H: Zuckerfloristik: "Gesteck/Strauß mit tropischen/exotischen Blumen"

Gezeigt werden sollen mindestens fünf geöffnete, frei wählbare tropische/exotische Blüten mit passendem Blattwerk. Zusätzliche Knospen sind erlaubt. Alle Elemente sind aus klassischer Blütenpaste herzustellen. Keine Reis-, Bohnen-, Tapiokapaste, o.ä., keine flexible Paste erlaubt!

Papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband und Naturfasern wie Kokos- oder Hanffasern sind erlaubt.

Alle gezeigten Pflanzen müssen mit ihrem botanischen Namen auf einem neutralen Zettel neben dem Schaustück benannt werden.

Zur Präsentation ist ein beliebiges Gefäß aus nicht essbarem Material erlaubt.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

#### Kategorie I: Wafer-Paper-Floristik

Naturgetreuer Strauß oder Gesteck aus Wafer Paper mindestens fünf geöffneten Blüten (der gleichen Blumenart oder unterschiedlichen Blumen) nach Wahl mit dazu passendem Blattwerk. Das Arrangement darf mit Beeren oder Knospen ergänzt werden.

Papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband und Naturfasern wie Kokos- oder Hanffasern sind erlaubt.

Das Arrangement darf in einer Vase/Schale/Gefäß (nicht essbar) nach Wahl angeordnet sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

#### Kategorie J: Sweet Table, zum Thema "Steam Punk"

Arrangement zum Thema "Steam Punk" aus echtem Gebäck, bestehend aus je vier gleichen oder unterschiedlichen Cupcakes, Cakepops und Keksen.

Die Gebäcke müssen inklusive der Dekorationen daran komplett essbar sein, ausgenommen die Cupcakeförmchen und Lollistiele.

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. Bitte ausschließlich essbaren Schimmer und Glitzer verwenden!

Grundfläche: 40 x 40 cm.

#### Kategorie K: Kekse mit Royal Icing dekoriert

Präsentiert werden sollen 12 gleichmäßig (selbst-) gebackene Kekse. Gefordert sind vier unterschiedliche Motive. Jedes Motiv muss dreimal exakt reproduziert werden. Das gleichmäßige Backergebnis fließt mit in die Bewertung ein. Die Dekorationen dürfen nur aus Royal Icing bestehen.

Die Präsentation der Kekse auf (auf Tablett, Tortenständer, Display, Teller, usw., (alles nicht essbar) ist frei wählbar.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

#### Kategorie L: Kleines Dekoratives Element, freies Thema

Figur/Skulptur, hergestellt aus essbaren Materialien (Modellierfondant, Modellierschokolade, aber keine Rice Krispies!). Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, sie dürfen aber nicht sichtbar sein. Styropor, Alufolie, Klarsichtfolie etc. sind nirgendwo erlaubt. Alles Sichtbare muss essbar sein.

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...")!

Grundmaße: Maximal 30 x 30 x 30 cm. Achtung: Das Schaustück darf nicht höher als 30 cm sein (gemessen ab Oberkante der Grundplatte)! Keine Dummies oder nicht essbare Füllmassen erlaubt.

#### Kategorie M: Großes Dekoratives Element, Thema "Afrika"

Die Modellage zum o.g. Thema muss aus essbaren Materialien (Modellierfondant, Modellierschokolade) bestehen. Maximal 30 % des Schaustücks dürfen aus Rice-Krispie-Masse bestehen.

Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, sie dürfen aber an keiner Stelle sichtbar sein. Alufolie und Klarsichtfolie im Inneren sind nicht erlaubt. Alles Sichtbare muss essbar sein.

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. Mindesthöhe 50 cm. Gemessen ab Oberkante der Bodenplatte.

Dummies (aus Styropor) erlaubt.

#### Kategorie N: Dekoratives Element "Bild/Gemälde" mit essbarem Rahmen

Für das Bild ist eine Platte (Cakeboard, Leichtschaumplatte z.B. Kapa, Holzplatte,...) mit Fondant einzudecken. Für die Gestaltung des Bildes kann eine oder mehrere Techniken unter Verwendung von essbarem Material frei gewählt werden (z.B. Quilling, Malen auf Fondant, Royal Icing, Relief, usw.) Das Bild muss einen essbaren Rahmen haben (z.B. aus Pastillage, Modellierfondant o.ä.). Nur essbare Stützen erlaubt. Der Rahmen darf auf dem Bild aufliegen.

Das Schaustück kann liegend oder stehend präsentiert werden. Eine Staffelei oder ähnliche nicht essbare Präsentationshilfen sind erlaubt. Nur essbare Stützen erlaubt.

Grundfläche maximal 50 x 50 cm. Dieser Bereich ist auf dem Wettbewerbstisch für die Präsentation des Schaustücks nutzbar und darf nicht übertagt werden. Keine Höhenbegrenzung.

#### Kategorie O: Große geschnitzte Torte, freies Thema

Aus echtem Kuchen geschnitzte Torte, eingedeckt mit essbarem Material.

Höchstens ein Drittel des Schaustücks darf aus Modellierschokolade, Rice Krispies oder Trüffelmasse bestehen. Styropor, Alufolie und Klarsichtfolie im Inneren sind nicht erlaubt.

Innere lebensmittelechte Stützen (keinerlei Drähte!) zur Stabilisierung des Kuchens sind erlaubt.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein, essbare Stützen darin 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 das Schaustück stecken (s. Datei "Regeln...")!

Zur Dokumentation des Aufbaus sind dem Schaustück vier Fotos in einem neutralen Umschlag beizulegen. Eine fehlende Fotodokumentation führt zum Ausschluss.

Die Fotos müssen folgendes dokumentieren:

- Foto 1: Das Stützgerüst ohne Kuchen
- Foto 2-4: Das Einpassen des Kuchens in das Stützgerüst in drei verschiedenen Stadien

Grundfläche: Maximal 50 x 50 cm. Keine Dummies erlaubt.

#### Kategorie P: Zuckerkunst (fast) ohne Grenzen, freies Thema

Für diese Kategorie haben Sie den Platz und die Möglichkeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Zu zeigen ist ein Objekt, wie es in anderen Kategorien nicht möglich wäre.

Erlaubt sind essbare und nicht essbare Massen aus dem Bereich der Tortendekoration.

Dummies, Stützen (aller Art), Drähte, nicht essbare und Akku-betriebene Dekorationen sind erlaubt.

Bewertet wird u.a. die Gestaltung der gesamten geforderten Grundfläche, sowie äußerer Eindruck, innovative Idee, Zusammenspiel mehrerer Stile und Techniken, die sonst nicht möglich wären.

Grundfläche: 70 x 70 cm. Diese Größe darf nicht über- oder unterschritten werden. Mindestens ein Dekorationselement muss eine Höhe von 35 cm aufweisen (gemessen ab Oberkante der Grundplatte).

Bei der Planung des Schaustücks unbedingt den Transport mitberücksichtigen!

Kategorie Q: Für Kinder von 7-10 Jahren – Motivtorte zum Thema "Meine Geburtstagstorte"

Einstöckige, mit essbarem Material eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Meine Geburtstagstorte".

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 R: Für Kinder von 11-13 Jahren – Motivtorte, "Meine Geburtstagstorte"

Einstöckige, mit essbarem Materialeingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Meine Geburtstagstorte".

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 S: Für Jugendliche von 14-16 Jahren – Motivtorte, "Meine Geburtstagstorte"

Einstöckige, mit essbarem Materialeingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Meine Geburtstagstorte".

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!