

Liebe Teilnehmer,

wir freuen uns, Ihnen nachfolgend die Kategorien für die Cake&Bake Germany On Tour in Offenbach zu präsentieren. Achtung: Die **Teilnehmerzahl** ist für die einzelnen Kategorien **begrenzt**. Anmeldeschluss ist spätestens am **25. Oktober 2019**, soweit die Kategorien bis dahin noch nicht ausgebucht sind!

Wir freuen uns darauf, Sie bei der Cake & Bake On Tour in Offenbach zu sehen.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team der Cake & Bake und das Juryteam des IGT e.V.



Achtung:

In keiner der Kategorien sind urheberrechtlich geschützte Figuren (Disney, Pixa, Comics, Filme, etc.) erlaubt! Lesen Sie unbedingt auch die Regeln zum Wettbewerb!

Kategorie A: Motivtorte (= Novelty Cake) einstöckig, freies Thema

Einstöckige Torte, eingedeckt mit essbarem Material. Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein. Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper ist papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie B: Motivtorte (= Novelty Cake) zweistöckig, Thema Torte im Winterkleid

Torte mit zwei Etagen, eingedeckt mit essbarem Material zum Thema "Torte im Winterkleid". Die Torte soll sichtbar gestapelt sein, d.h. jede Tortenetage muss einzeln erkennbar sein.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie C: Hochzeitstorte mit drei oder mehr Etagen zum Thema "Winterhochzeit"

Torte mit drei oder mehr Etagen, eingedeckt mit essbarem Material nach Wahl. Das Thema lautet "Winterhochzeit".

Die Torte soll sichtbar gestapelt sein, d.h. jede Tortenetage muss einzeln erkennbar sein. Tortendurchbrüche (Bögen) sind erlaubt, müssen jedoch statisch so aufgebaut sein, dass sie auch mit echtem Kuchen zu realisieren sind.

Für Dekorationen sind lebensmittelechte Stützen (Holz, Kunststoff, Edelstahl) erlaubt, aber keine Drähte.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie D: Thementorte mit drei oder mehr Etagen – freie Themenwahl

Torte mit drei oder mehr Etagen. Die Torte soll sichtbar gestapelt sein, d.h. jede Tortenetage muss einzeln erkennbar sein. Tortendurchbrüche (Bögen) sind erlaubt, müssen jedoch statisch so aufgebaut sein, dass sie mit echtem Kuchen auch zu realisieren sind.

Für Dekorationen sind lebensmittelechte Stützen (Holz, Kunststoff, Edelstahl) erlaubt, aber keine Drähte.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Grundfläche: Maximal 50 x 50 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie E: Miniaturtorte, drei Etagen, freies Thema

Miniaturtorte mit drei Etagen, eingedeckt mit essbarem Material. Die Torte soll sichtbar gestapelt sein, d.h. jede Tortenetage muss einzeln erkennbar sein. Freies Thema.

Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Grundfläche: Maximal 12 x 12 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie F: Zuckerfloristik: "Weihnachtliches Gesteck oder Strauß"

Gefordert ist ein weihnachtliches Gesteck oder ein Strauß.

Das Schaustück muss folgendes enthalten:

- Eine (oder mehrere) aufgeblühte Amaryllis; Knospen dürfen zusätzlich gezeigt werden.
- Mindestens einen Zweig Strauchwerk mit Beeren, die typisch für die Winterzeit sind, z.B. Ilex, Hagebutten, Mistel,...
- Mindestens drei beliebige andere geöffnete Blüten; zusätzliche Knospen sind erlaubt.

Alle Elemente sind aus klassischer Blütenpaste herzustellen. Keine Reis-, Bohnen-, Tapiokapaste, o.ä., keine flexible Paste erlaubt!

Papierummantelter Draht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband sind erlaubt.

Als zusätzliche (nicht essbare) Gestaltungselemente sind erlaubt: Kerzen, Christbaumkugeln und Lichterketten (nur mit eigenständiger Stromversorgung).

Das Arrangement darf in einem beliebigen Gefäß präsentiert werden. Eine Liste mit den botanischen Namen der gezeigten Pflanzen muss neben dem Schaustück platziert werden.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Nichts darf darüber hinausragen.

Kategorie G: Sweet Table zum Thema Weihnachtsschmuck

Harmonisches Arrangement aus echtem Gebäck bestehend aus:

- Drei verschiedenen "Christbaumkugeln" aus Biskuit, Rührteig oder Trüffelmasse, eingedeckt mit Fondant oder Modellerschokolade; Mindestdurchmesser der Kugeln 5 cm.
- Drei unterschiedlich dekorierten Kekse aus Mürbteig, überzogen entweder mit Fondant, Royal Icing oder (Modellier-)Schokolade; Größe und Form sind frei wählbar
- Einem dekorierten Miniknusperhaus aus Lebkuchen

Die Gebäcke müssen inklusive der Dekorationen daran komplett essbar sein. Nicht erlaubt sind Rice-Krispie-Masse, Styropor o.ä.

Eine Lichterkette mit eigenständiger Stromversorgung ist als nicht essbares Dekorationselement erlaubt. Sie darf nicht mit den Gebäcken in Berührung kommen.

Die Präsentation (Tablett, Tortenständer, Display, Teller, usw.) des Sweet Table ist frei wählbar. Die Präsentation fließt mit in die Bewertung ein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie H: Kleines Dekoratives Element, freies Thema

Figur/Skulptur zu einem frei wählbaren Thema, hergestellt aus essbaren Materialien.

Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, sie dürfen aber an keiner Stelle sichtbar sein. Nicht erlaubt ist Styropor, Aluminiumfolie, Klarsichtfolie o.ä. als Platzhalter im Inneren. Alles Sichtbare muss essbar sein.

Die Figur/Skulptur muss auf einen Cakeboard stehen. Auch auf dem Cakeboard ist kein Styropor o.ä. erlaubt, alles darauf muss aus essbaren Massen hergestellt sein.

Für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in das Schaustück stecken!

Grundmaße: Maximal 30 x 30 cm. **Keine** Dummies erlaubt.

Kategorie I: Dekoratives Element in Form eines Weihnachtsbaums, mindestens 40 cm hoch

Zu zeigen ist eine Torte in Form eines kegelförmigen Weihnachtsbaumes. Hierfür dürfen sowohl echter Kuchen als auch Dummies entsprechend zugeschnitten und/oder geschnitzt werden. Als innere Stützen für den Kuchen sind Holzstäbe und lebensmittelechte Tortenplatten (Cakecards) erlaubt. Der Baum muss weihnachtlich dekoriert werden.

Nur für Zuckerfloristik, Tannennadeln und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt. Die gedrahteten Blumen niemals ohne Schutz in die Torte stecken!

Eine Lichterkette mit eigenständiger Stromversorgung ist als nicht essbares Dekorationselement erlaubt.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Mindesthöhe 40 cm, gemessen ab Oberkante des Cakeboards. Dummies erlaubt.

Kategorie J: Für Kinder von 7-10 Jahren – Motivtorte zum Thema "Mein Weihnachten"

Einstöckige, mit einem essbaren Medium eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Mein Weihnachten". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie K: Für Kinder von 11-13 Jahren – Motivtorte, " Mein Weihnachten "

Einstöckige, mit einem essbaren Medium eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema " Mein Weihnachten ". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie L: Für Jugendliche von 14-16 Jahren – Motivtorte, " Mein Weihnachten "

Einstöckige, mit einem essbaren Medium eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema " Mein Weihnachten ". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Bitte entnehmen Sie weitere wichtige Informationen den Regeln zur Herstellung eines Wettbewerbsstücks aus der Datei "**REGELN des IGT und TERMINE Cake&Bake 2019**", die zum Download bereitgestellt wird. Dort finden Sie auch weitere wichtige Termine für den Wettbewerb.

Sollten Sie nach dem genauen Durchlesen der Kategorien und der o.g. Regeln noch Fragen haben, senden Sie diese bitte nur an diese Adresse:

juryleitung@igt-tortendesign.de