

Liebe Teilnehmer,

wir freuen uns, Ihnen nachfolgend die Kategorien für die Cake&Bake Germany in Essen zu präsentieren. Bitte lesen Sie die Kategorien und die Regeln des IGT sorgfältig durch. Die einzelnen Kategorien werden bis zum Anmeldeschluss am 29. März 2019 buchbar sein!

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

Mit freundlichen Grüßen

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



Kategorie A: Festtorte (= Celebration Cake) einstöckig, freies Thema

Einstöckige Torte, eingedeckt mit essbarem Material. Der festliche Anlass ist frei wählbar. Der Anlass muss als Schriftzug in die Dekoration auf der Torte integriert werden.

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.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie B: Motivtorte (= Novelty Cake) in Form eines Geschenkpakets mit Deckel

Einstöckige Motivtorte in Paketform mit dazu passendem Deckel, eingedeckt mit essbarem Material. Für die Herstellung des Deckels darf eine dünne Platte (z.B. Kapaplatte oder Holz) verwendet werden. Die Form des Pakets darf wahlweise rund, rechteckig oder quadratisch 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.

Grundfläche: Maximal 30 x 30 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie C: Motivtorte (= Novelty Cake) zweistöckig, freies Thema

Zweistöckige, sichtbar gestapelte Torte, eingedeckt mit essbarem Material. Freie Themenwahl.

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.

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.

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.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy/Dummies erlaubt.

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

Mindestens dreistöckige, sichtbar gestapelte Torte, eingedeckt mit essbarem Material. Das Thema lautet "Love Story". Es soll die persönliche Liebesgeschichte eines Brautpaares aufzeigen.

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.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie F: Thementorte mit drei Etagen "Haute Couture"

Entwerfen Sie eigenhändig eine farbige Modeskizze zu einem eleganten Kleidungsstück. Wesentliche Merkmale Ihres Designentwurfs sollen sich auf einer dreistöckigen, gestapelten Torte wiederfinden. Zum Eindecken ist ein beliebiges essbares Material erlaubt. Die Handskizze muss neben dem Schaustück platziert werden.

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

Nur für Zuckerfloristik, Blumen aus Wafer Paper und Federn o.ä. sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt.

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.

Nur für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt.

Grundfläche: Maximal 12 x 12 cm. Dummies erlaubt.

Kategorie H: Zuckerfloristik: "Ein Korb mit Sommerblüten und -früchten"

Gezeigt werden sollen mindestens neun geöffnete, frei wählbare Sommerblüten mit passendem Blattwerk. Zusätzliche Knospen sind erlaubt. In das Gesteck müssen Sommerfrüchte (z.B. Beeren, Kirschen, etc.) integriert werden. Alle Elemente sind aus Blütenpaste herzustellen.

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

Das Arrangement muss in einem Korb (aus nicht essbarem Material) angeordnet sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie I: Wafer-Paper-Floristik zum Thema "Flowers and Butterflies"

Aus Wafer Paper soll folgendes hergestellt werden: Naturgetreuer Strauß oder Gesteck aus mindestens sieben geöffneten Blüten nach Wahl mit dazu passendem Blattwerk sowie mindestens zwei Schmetterlingen. Das Arrangement darf mit Beeren oder Knospen ergänzt werden.

Der Schmetterlingskörper darf aus beliebiger Zuckermasse bestehen. Gedrahtete Flügel oder Fühler dürfen hierbei direkt in den Körper eingearbeitet werden.

Papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband 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, freies Thema

Thematisch frei wählbares, harmonisches Arrangement aus echtem Gebäck 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.

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

Das Thema des Mini Sweet Table ist auf einem Schild neben dem Exponat anzugeben.

Grundfläche: 40 x 40 cm.

Kategorie K: Kekse mit Royal Icing dekoriert

Präsentiert werden sollen 12 gleichmäßig (selbst-) gebackene Kekse, die ausschließlich mit Royal Icing dekoriert werden. Gefordert sind vier unterschiedliche Motive. Jedes Motiv muss dreimal exakt reproduziert werden.

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

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm.

Kategorie L: 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. Alles Sichtbare muss essbar sein.

Für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt.

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 erlaubt.

Kategorie M: Großes Dekoratives Element, Thema "Meeresbewohner, real oder fiktiv"

Die Modellage zum o.g. Thema muss aus essbaren Materialien bestehen. Bei den Figuren dürfen echte Meeresbewohner oder fiktive Meeresbewohner gezeigt werden, jedoch keine Figuren aus Disney- oder anderen Filmproduktionen, Comics, etc. (Copyright).

Innere Stützen (aller Art) sind erlaubt, sie dürfen aber an keiner Stelle sichtbar sein. Alles Sichtbare muss essbar sein.

Für Zuckerfloristik und Blumen aus Wafer Paper sind papierummantelter Blumendraht, künstliche Staubgefäße und Kegel/Kugeln sowie Floristenband erlaubt.

Grundfläche: Maximal 60 x 60 cm. Mindesthöhe 50 cm. Gemessen ab Oberkante der Bodenplatte. Dummies erlaubt.

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

Für das Bild ist eine Platte (Cakeboard, Kapaplatte, 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, usw.) Das Bild muss einen essbaren Rahmen haben (z.B. aus Pastillage, Modellierfondant o.ä.).

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

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

Kategorie O: Große geschnittene Torte, freies Thema

Aus Kuchen **geschnittene** Torte, eingedeckt mit essbarem Material.

Höchstens ein Drittel des Schaustücks darf aus Modellerschokolade, Rice Krispies oder Trüffelmasse bestehen.

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

Zur Dokumentation des Aufbaus sind dem Schaustück vier Fotos in einem Umschlag beizulegen. Die Fotos müssen folgendes zeigen: Das Stützgerüst ohne Kuchen und drei verschiedene Stadien, die dokumentieren, wie der Kuchen eingepasst wird. Bilder von bereits voll ganachierten Schaustücken zählen nicht als Dokumentation.

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

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

Diese Kategorie ist in ihrer Art einzigartig – nicht nur durch die erlaubten Materialien, sondern auch durch die Größe. Hier ist Platz, um ein Objekt oder mehrere zu schaffen, 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 elektrisch betriebene Dekorationen sind erlaubt. Für Elektroanschlüsse ist gesorgt.

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

Grundfläche: 80 x 80 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 "Unterwasserwelt"

Einstöckige, mit Fondant eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Unterwasserwelt". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie R: Für Kinder von 11-13 Jahren – Motivtorte, "Unterwasserwelt"

Einstöckige, mit Fondant eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Unterwasserwelt". Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.

Grundfläche: Maximal 40 x 40 cm. Dummy erlaubt.

Kategorie S: Für Jugendliche von 14-16 Jahren – Motivtorte, "Unterwasserwelt"

Einstöckige, mit Fondant eingedeckte Torte, phantasievoll dekoriert zum Thema "Unterwasserwelt". 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
