

KONDITOR:INNEN



Der Wettbewerb findet am Donnerstag, den 15. Jänner 2026 mit Einlass ab 6:00 Uhr in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg statt.

DIE WETTBEWERBSAUFGABEN FINDEST DU HIER

ZUBEHÖR

KitchenAid inklusive Zubehör darf verwendet werden. Ausrollmaschine kann verwendet werden.

Sämtliche Kleinwerkzeuge (Messer, Teigkarten, ...) sind selbst mitzubringen.

Alle Rohstoffe/Lebensmittel sind von den TeilnehmerInnen selbst mitzubringen.

ABLAUF

Die Teilnehmer:innen haben Zeit ihre Kunstwerke zu vollenden. Die Petit Fours werden den Gästen zur Verkostung bereitgestellt.

Für die Petit Fours werden Präsentationsplatten von der Schule zur Verfügung gestellt.

TORTE

Thema: Ob klassisch, modern oder fantasievoll – das Motiv eurer Torte liegt ganz in euren Händen! Lasst eurer Kreativität freien Lauf.

Untere Torte mind. 28 cm Durchmesser.

Oberer Torte mind. 16 cm Durchmesser.

Standardhöhe: 5-7 cm

Die rohen Torten dürfen mitgebracht werden. Torten vor Ort einstreichen und einschlagen (mit Marzipan, Schokolade oder Fondant oder der gleichen). Hauptdekorstück aus Zucker oder Schokolade, weiters eine Marzipanfigur und Blüten aus essbarem Material (mind. 3 Blüten). Aufschrift und Randverzierung mit Schokolade.

PETIT FOURS

Herstellung von 4x5 Stück Petit Fours. 4 verschiedene Füllungen müssen vor Ort hergestellt werden.

Hohlkörper / bzw. gebackene Komponenten zB. Biskuite dürfen mitgebracht werden. Stückdekor muss vor Ort hergestellt werden.

HINWEIS: FÜR DIE SIEGEREHRUNG IST EINE SAUBERE ARBEITSKLEIDUNG MITZUBRINGEN!