

**Cake International On Screen
Martie 2021 – Programul Categoriilor din competitia
virtuala**

De asemenea, trebuie să descărcați și să citiți cu atenție
REGULILE și REGLEMENTARILE

Dorim să vă reamintim că exponatul dumneavoastră **nu trebuie să** fie publicat pe social media sau în orice alt concurs anterior / simultan / viitor înainte de a fi jurizat, în caz contrar veți fi descalificat.

Prin "exponat" ne referim la tortul, lucrarea, sculptura cu care v-ați înscris în competiție.

Prin "imagini" ne referim la fotografii.

Prin "planseta" ne referim la cake drum/cake board

Presedintele Juriului - David Close

Juratul-sef categoria Flori – Alan Dunn

Juratul-sef categoria biscuiti – Marta Torres

Juratul-sef categoria decorativa – Rhianydd Webb

Juratul-sef categoria torture de nunta – Ben Fullard

Vă rugăm să adresați orice întrebări la questions@ichf.co.uk

Nu trebuie să contactați în privat, sub nici o formă, pe vreunul dintre jurați.

Acestea sunt **categoriile de participare și codurile lor de referință**. Vă rugăm să folosiți codurile de referință atunci când puneți întrebări la adresa de e-mail de mai sus:

A	Flori realiste	
AA	Flori din foi de vafa	
B	Flori Imaginare	
C	Biscuiti decorati cu royal icing	
D	Exponat tridimensional cu biscuiti	
DD	Biscuiti decorati cu orice fel de material comestibil	
E	Placă decorativa	
F	Exponat de Cupcakes	
G	Torturi sculptate	
H	Exponat decorativ	
I	Exponat decorativ - figurine sau busturi	
J	Exponat decorativ mic	
K	Tort cu doua etaje decorat cu crema de unt	
L	Categoria "Wild Card" a Presedintelui Juriului	
M	Tort aniversar cu 1, 2 sau 3 etaje decorat cu royal icing	
N	Tort aniversar fara etaj	
O	Tort de nunta cu 2 sau mai multe etaje	
P	Tort de nunta colorat cu 2 sau mai multe etaje	
Q	Incepatori	
R	Tort pictat manual	

JURATII VOR LUA ÎN CONSIDERARE URMĂTOARELE CRITERII:

- DESIGN GENERAL ȘI/SAU CONCEPT
- GRADUL DE DIFICULTATE/COMPLEXITATE
- IMPACT VIZUAL/FACTOR WOW
- CALITATEA MANOPEREI ȘI ATENȚIA LA DETALII
- ORIGINALITATE

A – FLORI REALISTE

Puteti alege orice design, de exemplu, un buchet legat de mână sau flori expuse într-o vază. Sunt permise vase și suporturi necomestibile.

REGULI:

- Florile și elementele acestora **trebuie să** fie realizate numai din pastă de flori comestibilă. Porțelanul rece și pasta Artista Soft **nu** sunt permise în această categorie.
- Florile trebuie să fie realiste
- Nu este necesar să utilizați o bază/ planșeta. Dacă decideți să utilizați o planșeta, trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibilă sau comestibilă). În caz contrar exponatul va fi **descalificat**.
- Sârma, banda de flori, staminele, elementele centrale de polistiren și firele pot fi utilizate în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partile centrale ale florilor. Nu trebuie să fie parte predominantă a exponatului.
- Firul utilizat trebuie să fie natural (de exemplu, bumbac, mătase, macrame sau orice fibră naturală).
- Nu trebuie să utilizați fire sintetice și pene
- Nu trebuie să utilizați sârmă decorativă
- Nu există nicio restricție de înălțime
- **Trebuie să** includeți o listă cu numele reale ale florilor și ale frunzelor utilizate. Dacă nu includeți lista, lucrarea dvs va fi descalficată.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalficată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Două imagini de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate în prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

Sfarsit Categoria A- FLORI REALISTE

7 imagini total, inclusiv două prim-plan și o listă scrisă cu denumirea florilor și a frunzelor.

AA – FLORI DIN FOI DE VAFA

O categorie deschisă care vă oferă șansa de a crea o lucrare inventiva de artă florală realistă, folosind propria optiune de prezentare, culori și flori realiste și frunze. Lipsa originalitatii va fi depunctata.

REGULI:

- Florile și frunzele trebuie să fie realiste
- Trebuie prezentate un minim **de 3 tipuri diferite de flori realiste și un minim de 1 tip de frunze** realiste
- Pedestalurile, suporturile și recipientele necomestibile sunt permise
- Buretele pentru flori este permis, dar nu trebuie să fie vizibil și trebuie acoperit cu un material comestibil.
- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta, trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibilă sau comestibilă). În caz contrar exponatul va fi **descalificat**.
- Elementele florale și frunzele trebuie să fie realizate folosind orice tip comestibil de foi de vafa
- Porțelanul rece nu este permis
- Sârma, banda, staminele, elementele centrale din polistiren și gumpaste (aceste elemente centrale din polistiren sau gumpaste trebuie să fie acoperite complet cu vafa) și firul pot fi utilizate în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florii. Nu ar trebui să fie parte predominantă a exponatului.
- În cazul în care este utilizat firul trebuie să fie natural, de exemplu bumbac, mătase, macrame sau orice fibră naturală.
- Firele și penele sintetice nu sunt permise.
- Sunt permise produse necomestibile, cum ar fi mărgelile, diamantele etc., dar nu trebuie să predomină în exponat.
- Este permisă sarma decorativă.
- Nici o restricție de înălțime
- **Trebuie să** includeți o listă scrisă cu numelor florilor realiste și a frunzelor utilizate. Dacă nu includeți lista de flori și frunze realiste utilizate exponatul dvs va fi descalificat.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Doua imagini de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate in prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI:

- Stilul și designul este la alegerea dvs, dar florile și frunzele trebuie să fie realiste.
- Dacă utilizați elemente adăugate, cum ar fi margele, sârmă decorativă, etc, acestea ar trebui să puna in evidenta exponatul, nu sa distraga atentia de la acesta.
- Acordați atenție marginilor, finisajelor și detaliilor, precum și aspectului general al exponatului.

Sfarsit Categoria AA FLORI DIN FOI DE VAFA

Total 7 imagini, inclusiv 2 in prim plan ale exponatului plus o lista scrisa cu numele florilor si frunzelor.

B – FLORI IMAGINARE

O categorie deschisă care vă oferă șansa de a crea un aranjament floral imaginat, lasand la alegerea dvs prezentarea, stilul, forma, culorile precum si tipul de flori si frunze. Lipsa de originalitate va fi depunctata.

REGULI:

- Florile pot fi realiste, stilizate sau imaginare sau o combinație dintre acestea.
- Suporturile, piedestalurile si recipientele necomestibile sunt permise
- Buretele pentru flori este permis, dar nu trebuie să fie vizibil și trebuie să fie acoperit cu un material comestibil.
- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta sau un suport. Dacă decideți să utilizați o planseta sau un suport, panglica (comestibila sau necomestibila) trebuie sa fie atasata numai pe marginea plansetei sau a suportului iar planseta trebuie să o acoperiți cu un material comestibil. In caz contrar exponatul va fi **descalificat**
- Elementele florale trebuie realizate folosind orice tip de pastă de flori comestibila.
- Porțelanul rece nu este permis.
- Sârma, banda, staminele, elementele centrale din polistiren și firul pot fi utilizate în anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor. Acestea nu ar trebui să fie un element dominant al lucrării.
- În cazul în care este utilizat, firul trebuie să fie natural, de exemplu bumbac, mătase, macrame sau orice fibră naturală.
- Firele și penele sintetice nu sunt permise.
- Sunt permise produse necomestibile, cum ar fi mărgelile, diamantele etc., dar nu trebuie să predomine.
- Este permisa sarma decorativa.
- Nicio restricție de înălțime
- **Trebuie să** includeți o listă cu denumirea florilor si frunzelor realiste create dacă sunt prezente. In caz contrar, lucrarea dvs. **va** fi descalificata.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectati regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu in program". Imaginile cu o calitate scazuta **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm sa faceti fotografiile cat puteti de bune.

1. Doua imagini de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate in prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI:

- Puteți realiza flori fie realiste și tradiționale, fie diferite și neobișnuite. Alegerea stilului și designului depinde de dvs.
- Dacă utilizați elemente complementare cum ar fi margele, sârmă decorativă, etc, acestea ar trebui să pună în evidență exponatul nu să distragă atenția de la acesta.
- Fiti atenți la margini, finisaje și detalii, precum și la aspectul general!

Sfarsit categoria B- FLORI IMAGINARE

Total 7 imagini, inclusiv 2 in prim-plan și o listă scrisă cu florile / frunzele utilizate.

C – BISCUITI DECORATI CU ROYAL ICING

Un exponat in care sa folisiti un minim de 6 și un maxim de 12 biscuiti separati, fiecare decorat in mod diferit, pe o singură parte, folosind doar royal icing, cu o temă unificatoare la alegere.



- Practic vorbim despre biscuiti decorati bidimensional iar decorul cu royal icing trebuie sa nu depaseasca o grosime de 15mm de la suprafata biscuitului, altfel veti fi descalificat. In acest sens vă rugăm să consultați **imaginea** de mai jos pentru indicatiile orientative de măsurare.
- Veti fi depunctati pentru lipsa de originalitate

REGULI:

- Un minim de 6 și un maxim de 12 biscuiti decorati.
- Fiecare biscuit trebuie să aibă un design diferit dar trebuie să se încadreze în tema aleasă.
- Fiecare biscuit poate avea orice dimensiune astfel incat sa se incadreze în spatiul de expunere.
- Fiecare biscuit trebuie să fie decorat cu royal icing
- Grosimea biscuitului ar trebui să fie în mod ideal de 1 / 4 "(4-6mm) și sa nu depaseasca 0.4 "(1cm) exceptand decorul
- Biscuitii trebuie să fie elemente individuale, cu un design decorat pe o singură suprafată, cum ar fi o imagine sau o placă.
- Biscuitii pot sa fie pictati sau decorati cu posul, cu un decor plat, sculptat sau in relief atata timp cat materialul folosit este royal icing.
- Grosimea/profunzimea decorului nu trebuie sa depaseasca 15 mm de la suprafata biscuitului, in caz contrar veti fi descalificat. Daca juratii cred ca profunzimea decorului ar putea depasi 15 mm de la suprafata biscuitului, va vor cere sa demonstrati contrariul iar acest lucru va intarzia mult evaluarea lucrarii dvs.
- Suporturile necomestibile sunt permise pentru a expune biscuitii.
- Panglica (comestibilă sau necomestibilă) este permisă pentru a acoperi marginile suportului sau ale plansetei și pentru a atarna biscuitii de un suport.
- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta, trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibilă sau comestibilă) iar planseta trebuie sa fie vizibila! In caz contrar exponatul va fi **descalificat**.
- BISCUITII reprezinta elementul pentru care se vor acorda cele mai multe puncte, **toate** părțile biscuitilor și decorul lor trebuie să fie comestibile in totalitate, sa nu contina sarme sau suporturi, etc
- În cazul în care *alegeți* să creați decoratiuni suplimentare pentru a imbunatatii prezentarea exponatului, se aplică următoarele reguli:
- Fiecare parte a lucrarii aditionale **trebuie să** fie acoperită cu un material comestibil, indiferent de structurile interne, cu excepția sarmei de sprijin pentru flori si frunze comestibile.
- Daca *alegeți* să utilizați un suport/ pedestal, acesta **nu** trebuie să fie

acoperit cu un material comestibil.

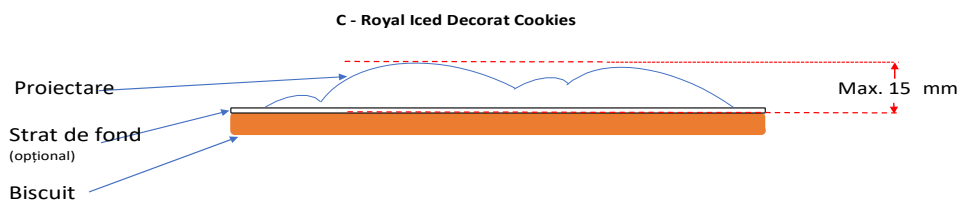
- Florile și frunzele pe sarma, realizate dintr-un material comestibil, pot să conțină sarma, benzi, stamine și elemente centrale din polistiren, dar trebuie utilizate în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Două imagini din fața de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate în prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Asigurați-vă că numărul de biscuiți folosiți se încadrează în numărul minim și cel maxim permis și citiți cu atenție regulile categoriei.



Sfarsit Categoria C – BISCUITI DECORATI CU ROYAL ICING
Total 7 imagini, inclusiv două imagini în prim-plan.

D – EXPONAT TRIDIMENSIONAL DE BISCUITI

Un exponat de biscuiti tridimensional folosind orice număr de biscuitii și o temă la alegere.

REGULI:

- **Trebuie să** prezentați o schiță/proiect în care să se explice cum ați creat modelul tridimensional, dacă nu îl prezentați, veți fi **descalificat**.
- Veți fi depunctat pentru lipsa de originalitate.
- Modelul trebuie să reprezinte un obiect 3D (de exemplu, un animal sau o cutie) construit din biscuiti.
- Biscuitii folosiți trebuie să aibă o grosime de 1/4" (4-6mm) și nu mai mult de 0,4" (1cm) grosime, excluzând decorul.
- Biscuitii și decorul lor **trebuie să** fie complet comestibili și asamblați folosind doar un material comestibil (de exemplu, royal icing, lipici comestibile, ciocolată).
- Nu se pot utiliza suporturi necomestibile pentru asamblarea biscuitilor.
- Standurile necomestibile sunt permise pentru a expune biscuitii
- BISCUITII reprezintă elementul pentru care se vor acorda cele mai multe puncte, **toate** părțile biscuitilor și decorul lor trebuie să fie comestibile în totalitate, să nu conțină sarme sau suporturi, etc
- În cazul în care *alegeți* să creați decorațiuni suplimentare pentru îmbunătăți prezentarea exponatului de biscuiti, se aplică următoarele:
- Fiecare parte a suportului suplimentar de expunere trebuie **să** fie acoperită cu un material comestibil, indiferent de structurile interne, cu excepția sarmelor de sprijin pentru flori și frunze realizate dintr-un material comestibil.
- Dacă *alegeți* să utilizați un piedestal/ suport pentru a expune lucrarea, acesta **nu** trebuie să fie acoperit cu un material comestibil.
- Biscuitii și decorul acestora trebuie să fie în totalitate comestibili
- Florile și frunzele realizate dintr-un material comestibil pot conține sarmă, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor.
- Suporturile necomestibile sunt permise pentru a expune biscuitii.
- Nicio restricție de înălțime.
- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta, trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibilă sau comestibilă) iar planseta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar exponatul va fi **descalificat**.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalficată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Doua imagini din fata de detaliu ale lucrarii (anumite elemente fotografiate in prim plan)
2. O imagine din fața lucrarii
3. O imagine din partea stânga a lucrarii
4. O imagine din partea dreaptă a lucrarii
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrarii

SUGESTII ȘI SFATURI:

In cadrul competitiei, un exponat tridimensional de biscuiti înseamnă ceva care este construit în forma unui obiect real, nu pur și simplu un biscuit decorat pe o singură parte. Modelul construit poate avea orice formă sau aspect, dar trebuie să fie în întregime comestibil, realizat din biscuiti si montat folosind un material comestibil. De exemplu o casă de turtă dulce sau un animal.

Sfarsit categoria D – EXPONAT TRIDIMENSIONAL DE BISCUITI
Total 7 imagini, inclusiv două imagini in prim plan.

DD- BISCUITI DECORATI CU ORICE TIP DE MATERIAL COMESTIBIL

Un exponat in care sa utilizati un minim de 6 și un maxim de 12 biscuiti separati, fiecare decorat diferit pe o singură suprafață folosind orice material comestibil, (de exemplu ciocolată de modelare, foi de vafa) cu o temă unificatoare la alegere.

Grosimea/ profunzimea decorului nu trebuie sa depaseasca 20 mm de la suprafata biscuitului, in caz contrar veti fi descalificat (a se vedea imaginea de mai jos pentru indicatiile masuri) .

Daca juratii cred ca profunzimea decorului ar putea depasi 20 mm de la suprafata biscuitului, va vor cere sa demonstrati contrariul iar acest lucru va intarzia multevaluarea lucrarii dvs.



REGULI:

- Un minim de 6 și un maxim de 12 biscuiti decorati.
- Fiecare biscuit trebuie să aibă un design diferit dar trebuie să se încadreze în tema aleasă.
- Lipsa de originalitate va fi depunctata
- Fiecare biscuit poate avea orice dimensiune astfel incat sa se incadreze în spatiul de expunere.
- Toti biscuitii trebuie să fie decorati cu un material comestibil
- Biscuitii folositi trebuie să aibă o grosime de 1/4" (4-6mm) și nu mai mult de 0,4" (1cm) grosime, excluzand decorul.
- Biscuitii trebuie să fie elemente individuale, cu un design decorat pe o singură suprafață, cum ar fi o imagine sau o placă.
- Biscuitii pot fi fie pictati sau decorati cu posul, cu un decor plat, sculptat sau in relief atata timp cat materialul folosit este comestibil
- nici o restricție de înălțime la această categorie
- Suporturile necomestibile sunt permise pentru a expune biscuitii
- Decorul **trebuie să** fie 100% comestibil
- BISCUITII reprezinta elementul pentru care se vor acorda cele mai multe puncte, **toate** părțile biscuitilor și decorul lor trebuie să fie comestibile in totalitate, sa nu contina sarme sau suporturi, etc
- În cazul în care *alegeți* să creați decorațiuni suplimentare pentru a imbunatatii prezentarea exponatului, se aplică următoarele reguli:
- Fiecare parte a lucrarii aditionale **trebuie să** fie acoperită cu un material comestibil, indiferent de structurile interne, cu excepția sarmei de sprijin pentru flori si frunze realizate dintr-un material comestibil.
- Daca *alegeți* să utilizați un suport/ piedestal, acesta **nu** trebuie să fie acoperit cu un material comestibil.
- Panglica (comestibilă sau necomestibila) este permisă pentru a acoperi marginea suportului sau a plansetei și pentru a atarna biscuitii int-un un suport
- Florile și frunzele realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii,

de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor.

- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta, trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibilă sau comestibilă) iar planseta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar exponatul va fi **descalificat**.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Două imagini din fața de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate în prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Asigurați-vă că numărul de biscuiți folosiți se încadrează în numărul minim/maxim permis și citiți cu atenție regulile categoriei.

Mulumim artistei Silviya Jankowski pentru imaginea- esanțion de măsurare



Sfârșit categorie DD- Biscuiți decorati cu orice material comestibil

Total 7 imagini, inclusiv două prim-plan

E – PLACA DECORATA DIN PASTILAJ SAU CIOCOLATA

Placa si decorul plăcii trebuie să fie complet comestibile și nu trebuie fixată pe nimic altceva. Ar trebui să fie în întregime de sine stătătoare. Lipsa de originalitate va fi depunctata.

REGULI:

- Toate elementele de pe placă trebuie să fie complet comestibile (de exemplu, ciocolată, royal icing, pastă de zahăr, paste de modelare/flori).
- Se pot include in decor unul sau toate aceste elemente: pictura, desen, scris, decor cu posul sau decor in relief (modelaj sau parte sculptata)
- Lucrarea **trebuie să** fie făcută în întregime de mână, nu se pot folosi mulaje, matrite, decupatoare sau sucitoare
- In cazul în care juratii consideră că lucrarea dumneavoastră prezinta elemente realizate cu matrite, sucitoare, mulaje sau decupatoare, veti fi descalificat.
- O carte decorată nu este o placă și **va** fi descalificata.
- Nicio restricție de înălțime
- Nu este necesar să utilizați o bază /planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta (grosimea acesteia trebuie sa fie între 12,5 si 3.81cm maxim) , trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglică (panglică necomestibila sau comestibila) iar planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar exponatul va fi **descalificat**
- Placa poate fi rezemata/sprrijinita, pe un suport necomestibil dar nu poate fi fixata pe acesta.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectati regulile categoriei și să trimiteti TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu in program". Imaginile cu o calitate scazuta **vor** afecta evaluarea lucrarii dvs. așa că vă rugăm sa faceti fotografiile cat puteti de bune.

1. Doua imagini din fata de detaliu ale lucrarii (anumite elemente fotografiate in prim-plan)
2. O imagine din fața lucrarii
3. O imagine din partea stânga a lucrarii
4. O imagine din partea dreaptă a lucrarii
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrarii

SUGESTII ȘI SFATURI

- O placă este, în esență, o planseta plata realizata în întregime dintr-un material comestibil pe care se poate adăuga decor. Este ceva ce s-ar putea imagina agățat pe un perete. Aceasta poate avea orice formă și variază de la ceva plat cu imagini de suprafață sau text, pana la ceva mai sculptural în cazul în care designul este ridicat, ca în "basorelief", atâta timp cât rămâne, în esență, o "imagine" 3D, mai degrabă decât un obiect 3D.

Sfarsit categoria E – PLACA DECORATA
Total 7 imagini, inclusiv două in
prim-plan

F – EXPONAT DE CUPCAKES

Şase cupcakes diferite, individuale, cu o temă unificatoare la alegere.
Lipsa de originalitate va fi depunctata.

REGULI:

- "Cupcakes" sunt prăjituri mici coapte în suporturi de hârtie sau folie pentru cupcakes, folosite pentru a servi o singură persoană. De obicei se coc în tavi speciale pentru cupcakes/briose.
- Au aproximativ următoarele dimensiuni: un diametru de 2 "(5cm) la bază și de 2.5 "(7cm) în partea de sus și aproximativ 1.5 " (3.5 - 4cm aproximativ) înălțime excluzând decorul. Aceste dimensiuni sunt orientative dar ar trebui să încercați să realizați ceva cât mai aproape de aceste standarde.
- Exponatul trebuie să aibă o temă unificatoare/comună (de exemplu, "Crăciun" sau "machiaj", dar fiecare cupcake trebuie să fie diferit (nu pot fi identice). Lipsa de originalitate va fi depunctata.
- Decoratiuni necomestibile cu suporturi interne, necomestibile **NU** sunt permise pe cupcakes reale
- Tot decorul de pe cupcakes **trebuie să** fie 100% comestibil
- Puteți utiliza fie cupcakes machete pentru a vă ușura munca sau cupcakes comestibile folosind aluat copt.
- Cupcakes: acestea reprezintă elementul pentru care se vor acorda cele mai multe puncte, **tot** decorul lor trebuie să fie comestibil în totalitate, să nu conțină sarme sau suporturi, etc
- În cazul în care *alegeți* să creați decorațiuni suplimentare pentru a îmbunătăți prezentarea exponatului, se aplică următoarele reguli:
- Fiecare parte a lucrării adiționale **trebuie să** fie acoperită cu un material comestibil, indiferent de structurile interne, cu excepția sarmei de sprijin pentru flori și frunze comestibile.
- Dacă *alegeți* să utilizați un suport/ pedestal, acesta **nu** trebuie să fie acoperit cu un mediu comestibil.
- Decorul **de pe** cupcakes trebuie să fie complet comestibil.
- Florile și frunzele realizate dintr-un material comestibil pot conține sarmă, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor, nu trebuie să predomină.
- Orice topper decorativ **trebuie să** fie mai mic decât diametrul cupcake-ului și nu mai mare de 1,5 ori înălțimea acestuia, în caz contrar **veți fi depunctat**. Acesta trebuie să fie echilibrat în designul general.
- Mătasea de porumb, tăițeiii și pastele nu sunt permise
- Învelitorile pentru cupcakes sunt permise.
- Panglica este permisă numai pe planseta.

- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o plansetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cm) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planseta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea va fi **descalificată**.
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete cu un material comestibil și marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine din fața de detaliu ale lucrării (anumite elemente fotografiate de aproape)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Dacă folosiți topper-uri prea mari/înalte în comparație cu cupcake-ul veți crea o imagine lipsită de echilibru/armonie și veți fi depunctat.
- Puteți utiliza cupcakes macheta dar ar fi mai simplu să le coaceți dumneavoastră și să le lăsați neacoperite astfel încât să se usuce și să se întărească.

Sfârșit Categorie F – EXPONAT DE CUPCAKS

Total 6 imagini, inclusiv un prim-plan

G – TORT SCULPTAT

- Unul sau mai multe torturi sculptate/modelate folosind în totalitate TORT cu suporturi interne de uz alimentar.
- Tortul/torturile trebuie să fie acoperite cu pasta de zahăr, royal icing sau ciocolată. Lipsa de originalitate va fi depunctată.

REGULI:

- Poate fi un singur tort sau un grup de torturi atâta timp cât se încadrează în spațiul general permis.
- Acesta trebuie să fie **sculptat / modelat din tort 100%** și acoperit cu pastă de zahăr, royal icing sau ciocolată.
- Tortul trebuie să fie comestibil cu excepția suporturilor interne necomestibile dar pentru uz alimentar
- Puteti utiliza materiale comestibile care se intaresc cum ar fi pasta de zahar, ciocolata sau rice crispies (orez expandat amestecat cu marshmallows) pentru a crea o structura a micilor detalii (de ex urechile, unghiile, efectul tesatura etc).
- Mătasea de porumb, tăiței și pastele nu sunt permise în exponat.
- Suporturile interne pentru tort necomestibile sunt permise, dar trebuie să fie pentru uz alimentar și trebuie utilizată o barieră adecvată, dacă este necesar, ca și în cazul unui tort real.
- Toate decorațiunile exterioare trebuie să fie 100% comestibile, fără suporturi interne necomestibile. Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil sunt permise și pot conține sarme, benzi, stamine și elemente centrale din polistiren și trebuie utilizate în anumite condiții, de exemplu, pentru tulpini și partea centrală a florilor. Acestea nu ar trebui să domine exponatul.
- Dacă există o sarma care penetrează suprafața tortului, aceasta trebuie să fie atasată folosind un izolanț /o bariera de uz alimentar cum ar fi tuburile, betisoarele de suport sau fiolele (eprubetele) pentru flori. Acestea trebuie să fie infipte în totalitate în tort astfel încât marginea superioară să fie la același nivel cu glazura **dar să fie vizibilă**.
- Machetele NU sunt permise.
- Tortul poate fi de orice dimensiune
- Nu există nicio restricție de înălțime
- **Trebuie să** utilizați o bază / planseta (trebuie să măsoare între 12.5mm grosime și maxim de 3.81cm). Trebuie **să** acoperiți planseta cu un material comestibil și marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă), iar planseta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, **veti** fi **descalificat**.
- Dacă utilizați o plansetă dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete cu un material comestibil și marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. Trebuie să furnizați o imagine a tortului tăiat, altfel veți fi descalificat

2. O imagine din fața de detaliu a lucrării (prim-plan)
3. O imagine din fața lucrării
4. O imagine din partea stânga a lucrării
5. O imagine din partea dreaptă a lucrării
6. O imagine luată de sus
7. O imagine din spatele a lucrării

SUGESTII SI SFATURI

- Această categorie este menită să evidențieze faptul că se poate crea o lucrare spectaculoasă folosind TORT real spre deosebire de o machetă care are scopul de a fi doar admirată. Din acest motiv, regulile sunt foarte stricte și nu trebuie utilizat nimic din ceea ce ar putea fi considerat necomestibil sau fără contact cu produsele alimentare.
- O dimensiune mare a tortului nu înseamnă neapărat că acesta va fi mai apreciat, lucrați în măsura potrivită și adaptați proiectului propus.

Sfârșit Categorie G – TORT SCULPTAT

Total 7 imagini, inclusiv un prim-plan și O IMAGINE CU TORTUL TAIAT

H – EXPONAT DECORATIV

Un EXPONAT decorativ care nu este destinat consumului, dar care este decorat în totalitate cu orice material comestibil utilizat în industria produselor de patiserie și a dulciurilor. Lipsa de originalitate va fi depunctată!

REGULI:

- Această categorie este menită să evidențieze maiestria și fantezia decorativă a unui exponat care nu este destinat consumului.
- Poate fi un singur exponat sau un grup format din mai multe elemente
- Exponatul trebuie să fie acoperit complet într-un material comestibil, fără suporturi exterioare vizibile, cu excepția celor utilizate pentru flori și frunze pe sarma realizate dintr-un material comestibil.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor, nu trebuie să predomină.
- Suporturile interne sunt permise, dar nu trebuie să fie vizibile.
- Orice mediu comestibil care ar putea fi utilizat în patiserie sau în industria cofetăriei.
- Matasea de porumb, tăiței și pastele sunt permise, dar trebuie să fie utilizate cu moderație.
- Rice Krispie (RKT) pot fi utilizate. (orez expandat amestecat cu marshmallows)
- Machetele sunt permise.
- Nu este necesar să folosiți eprubete/fiole pentru flori deoarece lucrarea nu este destinată consumului
- Nu există nici o restricție de înălțime
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planșeta. Dacă decideți să utilizați o planșetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planșeta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea va fi descalificată.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine din fața lucrării de detaliu (prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stânga a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din spatele lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Asigurați-vă că va inscrieți în categoria potrivită pentru exponatul dvs.
- Această categorie este menită să arate tot ceea ce este posibil de realizat din punct de vedere artistic în industria cofetăriei/ patiseriei
- O dimensiune mare a exponatului nu înseamnă neapărat că acesta va fi mai apreciat, lucrați în măsura potrivită și adaptați proiectului propus.
- Acordați atenție designului general, precum și detaliilor mai fine

Sfarsit Categoria H – EXPONAT

DECORATIV

**Total 6 imagini, inclusiv un prim-
plan**

I – EXPONATE DECORATIVE – FIGURINE SAU BUSTURI

Un exponat decorativ care nu este destinat consumului, dar este decorat in intregime cu orice tip de material comestibil utilizat în industria cofetariei/patiseriei. Lipsa de originalitate va fi depunctata!

Puteți expune – 1. O figurină sau o figura umana, o statuie mica sau sculptura reprezentand o persoana. Dacă preferați, puteți crea o figurina reprezentand un animal, o creatura sau un personaj fictiv. Exponatul poate include oricate figurine doriti si in orice combinatie de persoane, animale sau creaturi fictive.

Sau puteți expune – 2. Un bust (1 bust numai) - aceasta este o sculptură in care sunt reprezentate numai capul unei persoane, umerii și pieptul. (NU includeți brațele și mâinile altfel **veti** fi descalificat).

Dacă preferați bustul poate reprezenta un animal sau un personaj fictiv. Acest bust al unui animal sau personaj fictiv trebuie să prezinte doar capul, umerii și pieptul personajului. (Nu includeti picioare / brațe sau labe / copite etc sau **veti** fi descalificat).

REGULI:

- Un exponat decorativ sub forma unei figuri realizat din orice material comestibil folosit in industria cofetariei sau patiseriei

SAU

- Un exponat decorativ sub forma unui bust (1 singur bust) realizat din orice material comestibil folosit in industria cofetariei sau patiseriei
- Exponatul trebuie să fie acoperit complet într-un material comestibil, fără suporturi exterioare vizibile, cu excepția celor utilizate pentru flori si frunze pe sarma realizate dintr-un material comestibil.
- Suporturile interne sunt permise, dar nu sunt permise suporturi sau fire exterioare vizibile, cu excepția florilor si a frunzelor cu sarma realizate dintr-un material comestibil.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor, nu trebuie sa predomine .
- Machetele sunt permise.
- Rice Krispie (RKT) este permis (orez expandat amestecat cu marshmallows)
- Mătasea de porumb, tăiței și pastele sunt permise, dar trebuie utilizate cu moderație
- Nu este necesar sa folositi eprubete/fiole pentru flori deoarece lucrarea nu este destinată consumului
- Nu există nicio restricție de înălțime
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o plansetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiti cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) si planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, lucrarea va fi **descalificata**.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine din partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Această categorie este menită să arate tot ceea ce este posibil de realizat din punct de vedere artistic în industria cofetăriei/ patiseriei
- Acordați atenție designului general, precum și micilor detalii și finisaje.

Sfarsit Categoria I- EXPONAT DECORATIV – FIGURINE SAU BUSTURI

6 imagini cu figurinele, inclusiv un prim-plan

SAU

6 imagini ale unui bust, inclusiv un prim-plan

J – EXPONAT DECORATIV MIC

Un exponat decorativ de marime redusa.

Exponatul **trebuie sa** se incadreze într-o suprafață de 10 x 10 (25cm x 25cm) cu o înălțime maximă de 10 (25cm). **Trebuie să** măsurați dimensiunea lucrării așa cum este explicat în imaginea de mai jos, dacă nu faceți acest lucru veți fi **descalificat**.

Un mic exponat decorativ care nu este destinat consumului, dar este decorat în întregime cu orice tip de material comestibil utilizat în industria cofetăriei/patiseriei. Lipsa de originalitate va fi depunctată!

REGULI:

- Aceasta categorie este menită să evidențieze maiestria și fantezia decorativă a unui exponat care nu este destinat consumului.
- Poate fi un singur exponat sau un grup format din mai multe elemente – atâta timp cât se încadrează în spațiul general permis.
- Exponatul trebuie să fie acoperit complet cu un material comestibil, fără suporturi exterioare vizibile, cu excepția celor utilizate pentru flori și frunze pe sarma realizate dintr-un material comestibil.
 - Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor, nu trebuie să predominie.
- Suporturile interne sunt permise, dar nu trebuie să fie vizibile.
- Orice material comestibil care ar putea fi utilizat în cofetărie sau în industria patiseriei.
- Mătasea de porumb, tăiței și pastele sunt permise dar trebuie să fie utilizate cu moderație.
- Rice Krispies (RKT) pot fi utilizate (orez expandat amestecat cu marshmallows)
- Machetele sunt permise.
- Nu este necesar să folosiți eprubete/fiole pentru flori deoarece piesa nu este destinată consumului
- **Există** o restricție de înălțime de 10 inci (25cms)
- Din cauza că se aplică restricția de înălțime, trebuie să includeți imaginea cu dimensiunea lucrării măsurată de la suprafața mesei până la partea de sus a lucrării, a se vedea imaginea de mai jos.
- Nu este necesar să utilizați o bază/ planșeta. Dacă decideți să utilizați o planșetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planșeta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea va **fi descalficată**.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **7 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării
7. O imagine în care să se vadă dimensiunea exponatului (a se vedea imaginea de mai jos ca exemplu)

Mulumim juratului-sef Rhianydd Webb pentru imaginea esanțion:



Sfârșit categoria J – EXPONAT DECORATIV MIC

7 imagini, inclusiv una prim-plan și una în care să se vadă clar dimensiunile exponatului

K – TORT CU DOUA ETAJE DECORAT CU CREMA DE UNT

Un tort de 2 etaje acoperite și decorate cu crema de unt, cu un design la alegere.
Lipsa de originalitate va fi depunctată!

REGULI:

- Machetele sunt permise. Dacă se folosesc machete, nu trebuie să fie vizibile nici o parte a acestora (trebuie să fie complet acoperite).
- Tortul/macheta trebuie să fie acoperite cu cremă de unt
- Suporturile pentru tort și înălțatoarele/ pilonii sunt permisi.
- Sunt permise suporturile interne și externe pentru etajele tortului
- În cazul în care sârma din flori și frunze realizate dintr-un material comestibil penetrează suprafața tortului, trebuie utilizată o barieră / izolant adecvat, adică fiolele / eprubetele pentru flori sau tuburile de suport. Acestea trebuie înfipite în totalitate în tort astfel încât marginea superioară să fie la același nivel cu glazura, **dar să fie vizibile.**
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor, nu trebuie să predominie .
- Suportul intern sau armatura de uz alimentar sunt permise iar decorurile trebuie acoperite cu un material comestibil și atașate folosind fiole/tuburi.
- Nu este permis decorul artificial, a se vedea Lista separată de „REGULI și REGLEMENTARI” pentru definiția unui decor artificial.
- Este permisă sârma decorativă (de exemplu, cercuri florale)
- Panglica este permisă numai pe marginea planșetei, orice altă panglică utilizată pe tort trebuie să fie realizată dintr-un material comestibil.
- Nici o restricție de înălțime.
- Mătase de porumb, tăiței sau paste nu sunt permise
- Nu este necesar să utilizați o bază/ planșeta. Dacă decideți să utilizați o planșetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cm) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planșeta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea va fi **descalificată.**
- Dacă utilizați o planșeta dublă, trebuie să acoperiți ambele planșete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele planșete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE 8prim-plan)
2. O imagine din fata lucrării
3. O imagine din partea stanga a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Matrițele și dantela de tort sunt permise, dar nu trebuie să predominie.
- Puteți alege orice schemă de culori și orice temă pentru designul tortului.

Sfarsit Categoria K – TORT CU DOUA ETAJE DECORAT CU CREMA DE UNT
Total 6 fotografii/imagini, inclusiv una prim-plan

L – CATEGORIA "WILD CARD" A PRESEDINTELUI JURIULUI

In aceasta categorie va oferim totala libertate artistica. Aceasta este o categorie separata și regulile generale nu se aplică.

Tema, „Femei din Istorie” a fost aleasa pentru a sărbători Ziua Internațională a Femeii pe 8 Martie 2021.

Alege o femeie din istorie, ar putea fi o scriitoare, pictorita, militanta, tu decizi.

Realizati ceva minunat pentru presedintele juriului!

REGULI:

- Machetele sunt permise. Dacă se folosesc machete, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acestora (trebuie sa fie complet acoperite).
- Lipsa de originalitate va fi depunctata
- Sunt permise suporturile interne.
- Nicio restricție de înălțime.
- Orice material comestibil.
- Mătasea de porumb, tăiței și paste sunt permise.
- Izolantul (safety seal), porțelanul rece și Artista Soft nu sunt permise.
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o plansetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiti cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) si planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, lucrarea va fi **descalificata**.
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectati regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu in program". Imaginile cu o calitate scazuta **vor** afecta evaluarea lucrarii dvs. așa că vă rugăm sa faceti fotografiile cat puteti de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fata lucrării
3. O imagine din partea stanga a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Aceast exponat nu este destinat consumului dar trebuie sa fie decorat in totalitate cu orice tip de material comestibil care se utilizeaza în industria cofetăriei sau patiseriei
- Utilizați această categorie pentru a vă pune in evidenta abilitățile și tehnicile in domeniul cake designului si pentru a-l impresiona pe Presedintele juriului!

**Sfarsit Categoria L – categoria „WILD
CARD” A PRESEDINTELUI JURIULUI
Total 6 imagini, inclusiv un prim-plan**

M – TORT ANIVERSAR CU 1, 2 SAU 3 ETAJE DECORAT CU ROYAL ICING

Un tort aniversar cu 1,2, sau 3 etaje folosind tort de fructe sau machete de tort

REGULI:

- Royal icing vegan este acceptat.
- Lipsa de originalitate va fi depunctata
- Sunt permise fie torturile de fructe, fie machetele..
- Fie torturile cat si machetele trebuie acoperite doar cu royal icing. Dacă se folosesc machete, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acesteia.
- Toate decorațiunile trebuie să fie făcute doar din royal icing.
- Royal Icing-ul este singurul material permis în această categorie.
- Decorul necomestibil nu este permis.
- Pilonii, separatoarele și suporturile pentru tort sunt permise.
- Machetele inaltatoare pot fi utilizate, dar trebuie să fie acoperite in totalitate cu royal icing
- Lacul sau sclipiciul nu sunt permise in acesta categorie.
- Suporturile interne sunt permise numai pentru torturile reale (adică tuburi de suport, dacă este necesar).
- Fiolele /eprubetele pentru flori sau tuburile trebuie infipte in totalitate in tort astfel incat marginea superioara sa fie la acelasi nivel cu glazura dar in acelasi timp **trebuie sa fie vizibila**.
- **Trebuie să** utilizați o bază / planseta (trebuie să măsoare între 12.5mm grosime și maxim de 3.81cm). Trebuie **să** acoperiți planseta complet cu **royal icing** și marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă), iar planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, **veti** fi **descalificat**.
- Dacă utilizați o plansetă dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete cu **royal icing** și marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.
- Panglica (necomestibila) este permisă numai pentru marginea plansetei
- Nicio restricție de înălțime.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectati regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu in program". Imaginile cu o calitate scazuta **vor** afecta evaluarea lucrarii dvs. așa că vă rugăm sa faceti fotografiile cat puteti de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fata lucrării
3. O imagine din partea stanga a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Acest exponat și toate elementele care îl compun ar trebui tratate ca un tort real care trebuie să fie acoperit în totalitate cu Royal icing.
- Acordați atenție structurii și formei generale ale lucrării cât și detaliilor.

**Sfârșit Categorie M – TORT ANIVERSAR CU 1,2 SAU 3 ETAJE DECORAT CU ROYAL ICING
6 imagini, inclusiv una prim-plan**

N – TORT ANIVERSAR FARA ETAJ

Un tort acoperit/imbracat si finisat, fara etaj, decorat la alegerea concurentului.

Lipsa de originalitate va fi depunctata!

REGULI:

- Poate fi un tort imbracat si finisat rotund sau pătrat sau o macheta rotunda sau pătrata.
- Acesta trebuie să fie acoperit cu pastă de zahăr, royal icing, ciocolată / pastă de ciocolată sau crema de unt.
- Exponatul **trebuie** să prezinte o inscripție in royal icing scrisa cu posul si duiul cu minim 12 litere/numere care să indice ocazia. În cazul în care exponatul dumneavoastră contine elemente scrise sau inscripția este într-o altă limbă decât engleza, atunci trebuie sa furnizati organizatorilor o traducere completă a acestora, menționând numărul inscriere relativ. Acest lucru **trebuie să** fie trimis prin e-mail cu imaginile exponatului.
- Nu sunt permise suporturi sau sarme exterioare vizibile, cu excepția florilor si frunzelor pe sarma realizate dintr-un material comestibil. Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor, nu trebuie sa predomine .
- Suportul intern sau armatura de uz alimentar sunt permise iar decorurile trebuie acoperite cu un material comestibil si atasate folosind fiole/tuburi. Acestea trebuie infipte in totalitate in tort astfel incat marginea superioara sa fie la acelasi nivel cu glazura **dar sa fie vizibila**.
- Mătasea de porumb, tăiței și paste nu sunt permise.
- Florile si frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil, care penetrează suprafata tortului ar trebui să fie atașate folosind o barieră adecvată, adică fiole pentru flori.
- Nu este permis decorul artificial, a se vedea lista separata de „REGULI si REGLEMENTARI” pentru definitia decorului artificial.
- Machetele sunt permise. Dacă se folosesc machete, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acestora (trebuie sa fie complet acoperite).
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o plansetă (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiti cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) si planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, lucrarea va fi **descalificata**.
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți **TOATE** următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, CU INSCRIPTIA de APROAPE (în prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Acordați atenție structurii și formei generale ale lucrării cât și detaliilor
- Asigurați-vă că planseta este cu cel puțin 1,5 " (3.81 cm) mai mare decât tortul și este complet acoperită.

Sfârșit categorie N – TORT ANIVERSAR FARA ETAJ

Total 6 imagini/fotografii, inclusiv una cu inscripția în prim-plan și o traducere scrisă a inscripției, **dacă este necesar**

O – TORT DE NUNTA CU 2 SAU MAI MULTE ETAJE

Orice culoare este permisa inclusiv alb, fildes sau crem

REGULI:

- Machetele și distantierele pentru machete sunt permise. Dacă se folosesc machete, nu trebuie să fie vizibile nici o parte a acestora (trebuie să fie complet acoperite).
- Lipsa de originalitate va fi depunctată.
- Tortul și toate distantierele trebuie să fie acoperite cu pasta de zahăr, royal icing, ciocolată sau cremă de unt.
- Suporturile de tort și piloni sunt permise.
- Sunt permise suporturile interne și externe pentru etajele tortului
- În cazul în care sârma din flori și frunze realizate dintr-un material comestibil penetrează suprafața tortului, trebuie utilizată o barieră / izolant adecvat, adică fiolele / eprubetele pentru flori sau tuburile de suport.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar în anumite condiții, de exemplu pentru tulpini și partea centrală a florilor, nu trebuie să predomină.
- Suportul intern sau armatura de uz alimentar sunt permise iar decorurile trebuie acoperite cu un material comestibil și atasate foliind fiole/tuburi. Acestea trebuie înfipite în totalitate în tort astfel încât marginea superioară să fie la același nivel cu glazura **dar să fie vizibilă**.
- Nu este permis decorul artificial, a se vedea lista separată de „REGULI și REGLEMENTARI” pentru definiția decorului artificial.
- Mătasea de porumb, tăiței și pastele nu sunt permise
- Este permisă sârma decorativă (de exemplu, cercuri florale)
- Panglica este permisă numai pe marginea planșetei, orice altă panglică utilizată pe tort trebuie să fie realizată dintr-un material comestibil.
- Nicio restricție de înălțime.
- Nu este necesar să utilizați o bază/ planșeta. Dacă decideți să utilizați o planșeta (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cm) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planșeta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea va fi **descalificată**.
- Dacă utilizați o planșeta dublă, trebuie să acoperiți ambele planșete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele planșete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți **TOATE** următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Matrițele și dantela comestibile sunt permise, dar nu trebuie să predomină.
- Puteți alege orice schemă de culori și orice temă pentru designul tortului de nuntă.

Sfârșit Categorie O- Tort de nuntă de 2 sau mai multe etaje
Total 6 fotografii/imagini, inclusiv o imagine prim-plan

P – TORT DE NUNTA COLORAT CU 2 SAU MAI MULTE ETAJE

Un tort de nuntă colorat de 2 sau mai multe etaje.

Culorile alb, fildeș sau crem sunt permise, dar **trebuie** utilizate cu moderație.

Lipsa de originalitate va fi depunctată!

REGULI:

- Creați un tort de nuntă care sa NU fie alb, într-un stil deosebit, experimentând cu utilizarea culorilor.
- Culorile alb, fildeș sau crem sunt permise, dar trebuie utilizate cu moderație și nu trebuie sa fie predominante.
- Machetele și distanțierele de machete sunt permise. Dacă se folosesc machete, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acestora (trebuie sa fie complet acoperite).
- Pilonii de tort și distanțierele sunt permise.
- Tortul și toate distanțierele trebuie să fie acoperite cu pasta de zahăr, royal icing, ciocolată sau cremă de unt.
- Suporturile de tort și pilonii sunt permisi.
- Sunt permise suporturile interne și externe pentru etaje.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor, nu trebuie sa predomine .
- În cazul în care sârma din flori și frunze realizate dintr-un material comestibil penetreaza suprafata tortului, trebuie utilizată o barieră / izolant adecvat, adică fiolele /eprubetele pentru flori sau tuburile de suport. Acestea trebuie infipte in totalitate in tort astfel incat marginea superioara sa fie la acelasi nivel cu glazura **dar sa fie vizibila.**
- Suportul intern sau armatura de uz alimentar sunt permise iar decorurile trebuie acoperite cu un material comestibil si atasate foloind fiole/tuburi.
- Mătasea de porumb, tăieții și pasteles nu sunt permise.
- Nu este permis decorul artificial, a se vedea lista separata de „REGULI si REGLEMENTARI” pentru definitia decorului artificial.
- Este permisa sârmă decorativă (de exemplu, cercuri florale)
- Panglica este permisă numai pe marginea plansetei, orice altă panglică utilizată pe tort trebuie să fie realizată dintr-un material comestibil.
- Nicio restricție de înălțime.
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiti cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) si planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, lucrarea va fi **descalificata.**
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți **TOATE** următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (în prim-plan)
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- În această categorie aveți oportunitatea de a crea un tort de nuntă cu totul diferit față de cel tradițional alb sau crem.
- Gândiți-vă la ceva care atrage privirile și este îndrăzneț în ceea ce privește gama de culori.

Sfârșit Categorie P - Tort de nuntă colorat de 2 sau mai multe etaje

Total 6 fotografii / imagini, inclusiv un prim-plan

Q - INCEPATORI

Un tort rotund sau pătrat, decorat pentru o ocazie specială.
Lipsa de originalitate va fi depunctată!

REGULI:

- Această categorie este deschisă tuturor celor care **nu** au mai participat niciodată într-o competiție Cake International și sunt incepatori in acest domeniu, de exemplu cu un an sau mai puțin de experiență.
- Decorati un tort sau macheta fara etaj pentru o ocazie specială. Dacă utilizați o macheta, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acesteia.
- Stilul și designul sunt la alegerea concurentului.
- Toate decorațiunile trebuie să fie comestibile fără suporturi interne necomestibile.
- Tortul trebuie acoperit cu pasta de zahar sau royal icing.
- Nu este permis decorul artificial (a se vedea lista separata de „REGULI si REGLEMENTARI” pentru definitie) și nu este permis decorul necomestibil, cu excepția florilor si a frunzelor pe sarma realizate dintr-un material comestibil.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor, nu trebuie sa predomine .
- Matasea de porumb, tăiței și paste nu sunt permise.
- În cazul în care sârma din flori și frunze realizate dintr-un material comestibil penetreaza suprafata tortului, trebuie utilizată o barieră / izolant adecvat, adică fiolele /eprubetele pentru flori sau tuburile de suport. Acestea trebuie infipte in totalitate in tort astfel incat marginea superioara sa fie la acelasi nivel cu glazura **dar sa fie vizibila.**
- Panglica de maxim 15mm lățime poate fi folosita pe marginea plansetei.
- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o planseta (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiti cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) si planseta trebuie să fie vizibilă. In caz contrar, lucrarea va fi **descalificata.**
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele plansete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele plansete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectati regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu in program". Imaginile cu o calitate scazuta **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm sa faceti fotografiile cat puteti de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE (prim-plan)
2. O imagine din fata lucrării
3. O imagine din partea stanga a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- Amintiți-vă să citiți de mai multe ori regulile categoriei alese precum si lista separata de „REGULI si REGLEMENTARI”

Sfarsit categoria Q - INCEPATORI

6 imagini/fotografii, inclusiv una de aproape (PRIM PLAN)

R – TORT PICTAT MANUAL

Un tort cu oricate etaje pictat manual cu o tema la alegere.

REGULI:

- Sunt permise fie torturi sau machete si veti obtine acelasi punctaj indiferent de alegere
- Dacă utilizați o macheta, nu trebuie sa fie vizibila nici o parte a acesteia.
- Lipsa de originalitate va fi depunctata.
- Orice material comestibil poate fi folosit pentru a picta de mână scena aleasa.
- Puteti utiliza sabloane dar designul acestora nu trebuie sa predomine sau sa faca parte din pictura principala.
- Utilizarea unei fotografii tiparite este interzisă
- Airbrushing este permis
- Orice temă la alegere.
- Fiecare etaj sau întregul tort pot fi sculptate/ modelate.
- Puteți utiliza suporturi interne necomestibile de uz alimentar.
- Structura tortului și/sau etajele trebuie să fie complet acoperite cu pasta de zahăr, royal icing sau ciocolată.
- Toate decorațiunile exterioare trebuie să fie comestibile, fără suporturi interne necomestibile. Sunt permise florile si frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil.
- Florile și frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil pot conține sarma, bandă, stamine și conuri de polistiren și trebuie utilizate doar in anumite conditii, de exemplu pentru tulpini și partea centrala a florilor, nu trebuie sa predomine
- Tortul și eventualele distanțiere trebuie acoperite cu pastă de zahăr, royal icing sau ciocolată
- Suporturi pentru tort și piloni sunt permise.
- Mătasea de porumb, tăiței și pastele nu sunt permise
- Sunt permise suporturile interne și externe pentru etajele sau structura tortului
- Florile si frunzele pe sarma realizate dintr-un material comestibil care penetrează suprafata tortului, trebuie atasate folosind o bariera / izolant adecvat, adică fiolele /eprubetele pentru flori sau tuburile de suport. Acestea trebuie infipte in totalitate in tort astfel incat marginea superioara sa fie la acelasi nivel cu glazura **dar sa fie vizibila.**
- Nu este permis decorul artificial (a se vedea Lista de „REGULI SI REGLEMENTARI” separate pentru definiție).
- Este permisa sârmă decorativă (de exemplu, cercuri florale)
- Panglica este permisă numai pe marginea plansetei.
- Nicio restricție de înălțime.

- Nu este necesar să utilizați o baza/ planseta. Dacă decideți să utilizați o bază/planseta (aceasta trebuie să măsoare între 12,5 mm grosime și maxim 3,81cms) trebuie să o acoperiți cu un material comestibil iar marginea cu panglica (panglică necomestibilă sau comestibilă) și planseta trebuie să fie vizibilă. În caz contrar, lucrarea **va fi descalificată**.
- Dacă utilizați o planseta dublă, trebuie să acoperiți ambele planșete într-un material comestibil iar marginile cu panglică. Ambele planșete trebuie să fie vizibile.

Pentru a vă califica pentru această categorie, trebuie să respectați regulile categoriei și să trimiteți TOATE următoarele **6 fotografii** ale operei dvs. În caz contrar, lucrarea dumneavoastră **va** fi descalificată și va fi marcată cu "Nu în program". Imaginile cu o calitate scăzută **vor** afecta evaluarea lucrării dvs. așa că vă rugăm să faceți fotografiile cât puteți de bune.

1. O imagine de detaliu din fața lucrării, de APROAPE/ prim-plan
2. O imagine din fața lucrării
3. O imagine din partea stângă a lucrării
4. O imagine a partea dreaptă a lucrării
5. O imagine luată de sus
6. O imagine din partea din spate a lucrării

SUGESTII ȘI SFATURI

- În această categorie aveți oportunitatea de a vă demonstra abilitățile dumneavoastră de pictură manuală folosind un material complet comestibil.

Sfârșit categoria R- Tort pictat manual
6 imagini/fotografii, inclusiv una prim-plan