

Tötö-Wettbewerb „Mach Dein Ding & back Dich glücklich!“

Herzlich willkommen beim ersten Wettbewerb von TörtchenTörtchen. Die Kölner Patisserie startet unter Schirmherrschaft von Matthias Ludwigs, Patissier des Jahres 2009, und den Tötö-Profis das Backevent „Back Dich glücklich!“, ein Wettbewerb, den sich kein Hobbybäcker entgehen lassen sollte. Gefragt sind Deine ultimative Kreativität und sehr guter Geschmack. In drei Monaten haben Hobbybäcker die Möglichkeit, ihre Backkunst den Tötö-Profis und Matthias Ludwigs zu präsentieren. Du kannst Dir mit Deiner Kreation einen Platz neben den Köstlichkeiten in der Vitrine der Tötö-Shops ergattern und so in die Annalen von TörtchenTörtchen eingehen. Ein Platz auf der Web-, Facebook und Instagram-Seite und im Herzen von Tötö ist Dir sicher. TörtchenTörtchen steht für perfekte Handwerkskunst, die mit Liebe, Kreativität und Leidenschaft geschaffen wird. Die Kölner Patisserie hat sich zum Ziel gesetzt, eine experimentelle Plattform für Hobbybäcker über die Region hinaus zu sein. Und Du bist dabei!

Ablauf:

Zwischen Anfang 1. Juli bis 30. September 2017 schickt Ihr Euer eigenes Törtchenrezept für 10 Personen mit 3 bis 5 Komponenten sowie den passenden Skizzen NUR mit der Post an:

Birgit Franke
TörtchenTörtchen-Wettbewerb
Liebelerweg 29
51069 Köln

Als Eingangsdatum gilt der Poststempel. Aus allen Einsendungen nominiert die Tötö-Backstuben-Jury sechs Rezepte, die in der Backstube präsentiert werden dürfen. Bis zum 7. Oktober 2017 werden (NUR) die Nominierten gekürt und angeschrieben. Diese werden mit jeweils 10 Portionen Ihres Rezeptes, das im Vorfeld fertig gestellt wurde, in die Backstube von TörtchenTörtchen eingeladen. Die Dekoration kann mitgebracht werden und jeder Teilnehmer hat vor Ort 15 Minuten Zeit, die Törtchen zu garnieren. Dort wird am 21. Oktober 2017 nach Verkostung durch die Jury der Gewinner gekürt. Der Gewinner wird an einem weiteren Tag in die Backstube eingeladen, wo sein Rezept „vertörtchent“ wird. Selbstverständlich wird alles auf der Tötö-Webseite und in den sozialen Medien festgehalten und veröffentlicht. Ziel ist, dass Dein ganz persönliches Törtchen für eine bestimmte Zeit im November/Dezember 2017 neben den himmlischen Profi-Kreationen in den Verkauf der Törtchen-Filialen kommt.

Wettbewerb-Daten:

Start: 1. Juli 2017

Einsendeschluss: 30. September 2017

Bis zum 7. Oktober 2017 wird die Auswahl gekürt und angeschrieben

Ausscheidungstag: 21. Oktober 2017 von 14.00 – 18.00 Uhr in der Backstube von TörtchenTörtchen

Voraussetzungen:

- Komponenten:

Mindestens 3 Komponenten, maximal 5 Komponenten:

3 Komponenten: Boden, Füllung, Mousse

(Beispiel: Mister Mint aus Lieblingsrezepte 2017)

5 Komponenten: Füllung, Mousse, Glasur, Boden mit Knusperschicht

(Beispiel: Sizily aus Lieblingsrezepte 2017)

Wichtig: Dekoration ist keine Komponente!

- Zutaten:

Es sollten nach Möglichkeit keine halbfertigen Produkte verwendet werden wie z.B. Tortenböden. Erzeugnisse wie Marzipan, Kuvertüre, Nougat dürfen selbstverständlich eingesetzt werden. Eine Konfitüre hingegen, sollte wiederum selbst hergestellt sein.

- Winter-Törtchen:

Bitte bedenkt, dass das Törtchen im November/Dezember 2017 verkauft werden soll, danach sollten sich auch die Zutaten richten. Himbeeren beispielsweise wären ein „No-Go“.

- Kreatives, verständliches und nachvollziehbares Rezept:
für 10 Personen

- Skizze des Törtchens

Ein Foto ist nicht notwendig und führt zu keiner besseren Bewertung.

- Alle Rechte:

an dem Törtchen müssen für Name, Inhalt und Bild gehen an TörtchenTörtchen für alle Medien. Die Teilnehmer müssen den Veröffentlichungen sowohl print (Newsletter etc) als auch online wie auf Tötö-Webseite und sozialen Medien einverstanden sein.

- 10 Portionen des Rezeptes:

das zuhause umgesetzt worden ist, müssen am Ausscheidungstag mitgebracht werden. Die - ausschließlich essbaren - Dekorationen werden separat mitgebracht. Im vorgegeben Zeitfenster können diese angebracht werden. Die Dekoration sollte 24 Stunden unbeschadet am Törtchen aushalten. Daher Achtung: Zuckerdekorationen könnten beispielsweise feucht werden oder Gebäck zu weich.

- Am Ausscheidungstag:
den 21.10.2017 von 14.00 – 18.00 Uhr muss der Nominierte bei
TörtchenTörtchen vor Ort sein. Er kann nicht vertreten oder in Abwesenheit
gekürt werden.

- Dein Einverständnis von der Anmeldung

- Anmeldung zum Newsletter von TT ;)

Gewinne:

1. Platz: Das persönliche Gewinner-Törtchen in der Tötö-Vitrine (inklusive Erstellung
mit dem Backstubenteam), Portrait in unseren Onlinemedien und im Newsletter.

2. Platz: Zwei Kursgutscheine im Wert von je 149 Euro ODER die Durchführung eines
exklusiven Kinderbackkurses bei uns.

3. Platz: Macaron/Pralinenabo, 12 Monate lang monatlich ein kleines Päckchen von uns
per Post.

Für alle anderen: Attraktive Sachpreise und jede Menge Spaß!

Bewertungskriterien:

Bei der Vorauswahl:

- Verständliche und nachvollziehbare Rezeptur 10 P

Ist es möglich nach den Angaben das Törtchen nachzumachen? Sind alle nötigen
Arbeitsschritte enthalten? Sind die Rezeptangaben schlüssig?

- Saisonalität 10 P

Passt der Geschmack zum November/Dezember? Sind saisonale Zutaten enthalten und
kommen diese zur Geltung?

- Aufwand/Kreativität 10 P

Steht der Aufwand zum Ergebnis im richtigen Verhältnis? Sind die Komponenten gut
aufeinander abgestimmt? Ist die Kombination von verschiedenen Aromen/Konsistenzen
abwechslungsreich und schlüssig?

- Klarheit der Kreation 10 P

Können alle wichtigen Aromen auch erkannt werden? Ist die Kombination vorstellbar
oder ist es ein „wildes Durcheinander“? Passt die Optik zum zu erwartenden
Geschmack? Ein Schoko-Törtchen mit roter Glasur aber ohne „rote“
Geschmackskomponenten wäre demnach weniger Punkte wert.

Bei der Verkostung:

- Einhalten des Zeitfensters beim Dekorieren 5 P

Sind alle Törtchen exakt und gleich dekoriert?

- Optischer Eindruck 10 P



Wie wirkt das Törtchen? Spricht es mich an und ruft es „probier mich!“? Passt die Dekoration von den Proportionen?

- Konsistenz/Mundgefühl 10 P

Sind die einzelnen Komponenten aufeinander abgestimmt? Kann es problemlos mit der Kuchengabel verzehrt werden? Hat man Abwechslung im Mund?

- Geschmack 20 P

Sind Kontraste vorhanden, süß/sauer? Schmeckt man die geschmacksgebenden Komponenten ausreichend heraus? Lust auf mehr? Gibt es überraschende Komponenten oder Zusammenspiele?

- Kreativität 5 P

Wie ist der Gesamteindruck der Kreation? Hinterlässt sie eine bleibende Erinnerung?

FAQ „Mach Dein Ding und back Dich glücklich!“

Wie viele Gewinner wird es geben?

Es werden 6 Rezepte ausgewählt. Die Gewinner müssen am Ausscheidungstag bei Tötö vor Ort sein und ihre Kreationen dann in der Backstube der Jury präsentieren.

Wie viele Personen kommen in die Backstube?

6

Jeder darf einen Begleiter mitbringen?

Ja

Wer ist die Gewinner-Jury?

Ein Teil des Backstubenteams unter der Führung von Christoph Weisbrod

Matthias Ludwigs

Elmar Schumacher-Wahls

Derya Eryilmaz

GastjurorIn von #buchontourvontörtchentörtchen

Ist der Gewinner in der Jury beim nächsten Wettbewerb?

Ja

Noch Fragen?

Gerne an Birgit Franke ;)

info@birgitfranke.com