

Großes Finale des Patisserie- Wettbewerbs Compote Complot in Salzburg

Entdecken Sie die faszinierenden Finalisten des Patisserie Wettbewerbs „Compote Complot“ 2024 in Salzburg! Am 10. November treten Luise Grottenthaler, Celestina Bengui und Benjamin Sellemond gegeneinander an und zeigen ihre Kreativität mit hochwertigen Zutaten. Erfahren Sie mehr über die Jury und die spannenden Masterclasses im Rahmen der „Alles für den Gast“-Messe. Seien Sie dabei und feiern Sie die Talente der Patisserie!



Schokolade, Kreativität und der glitzernde Glanz der Patisserie-Welt – das große Finale des „Compote Complot“ Wettbewerbs rückt näher! Am 10. November wird Salzburg zum Zentrum der süßen Köstlichkeiten, wenn Deutschland und Südtirol sich in einem heißen Wettkampf messen. Die Spannung steigt, denn nur die besten Auftritte werden von der internationalen Jury belohnt!

Durch die Türen der atemberaubenden „Alles für den Gast“-Messe drängen sich die Zuschauer, um die Kulinarik-Highlights des Jahres zu erleben. Hier stehen sie nun im Rampenlicht: Luise Grottenthaler aus Berchtesgaden, die 24-jährige Spitzenpatissière mit einer Michelin-Stern-Auszeichnung im Söl'ring Hof, Benjamin Sellemond aus Südtirol, 28 und Chef in seiner eigenen Bäckerei, und die kreative Celestina Bengui (27) aus Schwäbisch Hall, die für ihr Restaurant in Portugal mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Exklusiver Wettbewerb mit meisterhaften Desserts

Der Patisserie-Wettbewerb „Compote Complot“ von KALK&KEGEL und Confis Express hat die besten Talente aufgerufen, ihre süßen Meisterwerke zu präsentieren. Die Kandidaten stellten sich der Herausforderung, ein individuelles Dessert mit feinsten Original Beans Schokolade zu kreieren, dazu gab es KOA Flakes und ein erfrischendes Boiron-Püree aus weißen Pfirsichen. Aber das ist noch nicht alles – die Erwartungen wurden durch Petit Fours mit Delikatessenfüllungen und einer kreativen Neuinterpretation des traditionellen Bienenstichs weiter erhöht!

„Unser Ziel ist es, talentierte Patissiers zu fördern und den Fokus auf Qualität sowie Nachhaltigkeit zu legen“, erklärt Michael Pöcheim-Pech, der Herausgeber des Kulinarik- und Weinmagazins. Der Jury-Vorsitzende und gefeierte Patissier Jan Eggers zeigte sich beeindruckt von den Leistungen der Finalisten und prognostiziert Großes: „Diese Talente haben klare Handschriften entwickelt und kreative Höhen erreicht, die wir in Zukunft sicher öfter sehen werden!“

Große Jury - starke Namen

Die Jury ist ein wahres Who's Who der deutschsprachigen Patisserie-Szene! Stars wie Julia A. Leitner aus Berlin, Kay

Baumgardt und Sabrina Schanz sind nur einige der Vertreter, die die Finalisten kritisch unter die Lupe nehmen werden. Kein Druck, nur die Möglichkeit, sich für eine exklusive Reise ins Schokoladenland zu qualifizieren!

Und das ist noch nicht alles: Am 9. und 11. November gibt es zusätzlich faszinierende Masterclasses, die den Besuchern einen tiefen Einblick in die Kunst der Patisserie bieten, natürlich mit vielen leckeren Kostproben!

Wer steht am Ende auf dem Treppchen? Eins ist sicher: Ein aufregender Wettbewerb voller Genuss und Leidenschaft erwartet uns in Salzburg!

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de