

Deelname reglement Taart en Trends wedstrijden 2018.

Beste Deelnemer(er),

Het reglement is er zodat je weet wat wel en wat niet kan. Verder is het een houvast voor de eisen van de werkstukken en inlevermomenten. Ook lees je hier waar de jury op zal letten. Lees daarom het wedstrijdreglement goed door voor je begint aan je wedstrijdstuk.

Verklaring gebruikte termen:

Deelnemer: Persoon die zich heeft ingeschreven voor één of meerdere categorieën aan de Taart en Trends wedstrijden. Personen die als jurylid fungeren worden door de organisatie uitgesloten van deelname aan de categorieën, die zij jureren.

Jurylid: Een door de organisatie aangewezen persoon die de ingeleverde werkstukken beoordeelt op basis van door de organisatie vast gestelde criteria.

Organisatie: De bestuursleden van Taart en Trends of de door de Taart en Trends ingezette vrijwilligers.

Werkstuk: Een ingeleverd item of items welke door de deelnemer zelf gemaakt is en door de organisatie ook als zodanig is te herkennen. Het werkstuk en onderdelen er van dienen eetbaar te zijn. Er is een algemene uitzondering voor gebruik van bloendraad en tape voor suikerbloemen. Let op! Bloendraad gebruikt voor welke toepassing dan ook, mag niet rechtstreeks in de taart of taartdummy gestoken worden. Bij een meerlagige taart zijn taartkarton en taartdeuvels toegestaan. Per categorie wordt vermeldt wat **niet** eetbaar hoeft te zijn.

Categorie: Een verzameling werkstukken met dezelfde kenmerken.

Waarderingsklasse: De klasse waar je op basis van je puntenaantal bent geëindigd. Dit kan Goud, Zilver, Brons zijn.

- **Goud** 340-400 punten.
- **Zilver** 280-339 punten.
- **Brons** 220-279 punten.

De waarderingsklassen Goud, Zilver en Brons gelden voor iedere deelnamecategorie. De waarderingsklasse waarin je geëindigd bent, wordt ook weergegeven op het certificaat. Deelnemers met een puntentotaal van 0-219 punten ontvangen een bewijs van deelname met hierop vermeldt het behaalde puntentotaal.

Algemene regels voor een goed verloop:

Inschrijven doe je voor de sluitingstermijn zoals vermeld op de website. Hierna kun je helaas niet meer meedoen.

Na ontvangst van je betaling en de bevestiging hiervan door Taart en Trends is je deelname definitief.

Afmelden tot 1 september is mogelijk met restitutie van het inschrijfgeld (verminderd met € 3,00 administratiekosten).

Na 1 september is afmelden met restitutie niet meer mogelijk.

Je ontvangt een deelnamecertificaat met hierop het behaalde puntenaantal. De naam die hierop vermeld moet worden, geef je aan ons door bij je inschrijving. Na het inleveren van de wedstrijdstukken zijn wijzigingen niet meer mogelijk.

Tijdens het inleveren en opstellen op de beurs kan de inzending niet meer van categorie gewisseld worden.

Als er 3 of minder werkstukken ingeleverd zijn in een categorie, dan zijn er te weinig deelnemers om van serieuze onderlinge competitie te spreken en zal er geen categorie winnaar worden uitgeroepen. De ingeleverde stukken worden in dat geval wel gewoon individueel beoordeeld en de deelnemer ontvangt een certificaat met deze beoordeling. Voor een eerlijke beoordeling kan het nodig zijn dat de Jury het werkstuk aansnijdt of open maakt om te kijken of aan de wedstrijd voorschriften is voldaan.

Door je inschrijving ga je akkoord met de wedstrijdregels en deelname voorwaarden. Is een werkstuk niet in overeenstemming met de voorschriften, dan zal deze uit de wedstrijd worden gehaald. Voor het betreffende werkstuk ontvang je bij diskwalificatie geen certificaat. Teruggave van het inschrijfgeld is in geval van diskwalificatie niet mogelijk.

Deelname aan de wedstrijden.

Deelname is voor iedereen open en op eigen risico. Alleen juryleden zijn uitgesloten voor de categorieën die zij beoordelen. De deelname is in alle categorieën op **individuele** basis. Als bij een individueel werkstuk samenwerking vermoed of aangetoond wordt, volgt uitsluiting van het werkstuk.

Je doet mee met een uniek werkstuk. Dit werkstuk mag niet eerder ergens anders al te zien zijn geweest. Van werkstukken die deelnemen mogen op geen enkel medium foto's voorafgaand aan de wedstrijd worden getoond. Dit om een eerlijke wedstrijd mogelijk te maken.

De organisatie bedenkt ieder jaar een ander thema. Werkstukken die duidelijk het thema hebben verwerkt krijgen hiervoor extra punten van de organisatie. Deze punten tellen mee in de totale jurybeoordeling.

Bij deelname geef je automatisch toestemming aan derden om (delen van) je ontwerp te fotograferen. Je bent je er dan ook van bewust dat dit ontwerp door anderen gebruikt kan worden en dat Taart en Trends of haar leden hiervoor niet verantwoordelijk of aansprakelijk zijn. Bij deelname geef je de organisatie ook toestemming om foto's van je wedstrijdstuk, met naamsvermelding, te gebruiken voor promotie doeleinden.

Privacy. Bij inschrijving ga je akkoord met onze [privacyverklaring](#) zoals deze wordt weergegeven op onze website www.taartentrends.nl en de ticketwebshop <https://tickets.taartentrends.nl>

We geven hieronder nog specifiek aan wat we met jouw gegevens doen met betrekking tot de wedstrijden.

De gegevens die bij inschrijving door jou verstrekt worden, zullen door de wedstrijdcommissie uitsluitend gebruikt worden om je deelname aan de wedstrijden mogelijk te maken. Dit houdt in:

- Je deelname gegevens worden door de wedstrijd coördinator dusdanig verwerkt zodat geanonimiseerde jurering mogelijk is.
- De Jury krijgt jouw contact gegevens niet te zien. Er wordt anoniem gejureerd. Alleen bij het bekend worden van de uitslag zullen de voornaam en achternaam van de deelnemer openbaar gemaakt worden, tenzij je daar schriftelijk bezwaar tegen hebt ingediend. Om bezwaar te maken mail je naar Hans@taartentrends.nl
- De contact gegevens zijn verder nodig om met jou te communiceren over de wedstrijden, zoals het mailen van deelnemer informatie, de actuele inlevertijden en het certificaat van je naam te voorzien.
- De contact gegevens: straat, postcode, woonplaats, telefoonnummer en e-mailadres van wedstrijddeelnemers worden binnen 6 maanden na de wedstrijd uit de bestanden van de wedstrijdleiding verwijderd. Alleen de uitslag met voornaam en achternaam wordt door de wedstrijdleiding bewaard.
- Bij deelname ga je er ook mee akkoord dat je gefotografeerd wordt als je een categoriewinnaar bent geworden en dat Taart en Trends deze foto's op haar website en/of social media kanalen publiceert. Wil je niet gefotografeerd worden bij de prijsuitreiking en /of wil je niet dat je herkenbaar op de foto gepubliceerd wordt geef dit dan vooraf door aan de wedstrijdorganisatie e-mail:hans@taartentrends.nl

Inleveren.

Inleveren gebeurt op eigen risico en volgens een vast inleverschema. Dit inleverschema is apart bijgevoegd op pagina 9. Het is niet mogelijk van dit schema af te wijken. Wel mag iemand anders het werkstuk voor jou afleveren, nadat je hierover vooraf contact hebt opgenomen met de wedstrijdleiding. E-mail: hans@taartentrends.nl.

De organisatie kan geen en zal geen verantwoording nemen voor de luchtcondities op de beursvloer. Ook voor beschadigingen aan werkstukken op de beursvloer wordt geen verantwoording genomen door de organisatie. Transportschade geef je bij binnenkomst direct door aan de wedstrijdleiding.

Jurering.

Jurering zal plaatsvinden door algemeen geaccepteerde vakkrachten die door de organisatie voor specifieke jureringsdoeleinden zal worden gevraagd. De werkstukken worden zonder naam aan de jury getoond. Alleen bij de organisatie is de naam van de deelnemer bekend. Daarom is het ook niet toegestaan om namen of naamsverwijzingen in de werkstukken te gebruiken.

Prijsuitreiking.

Deze vindt plaats op de laatste beursdag (zaterdag) om 16:00 uur. Alleen de beste binnen een categorie kan een prijs winnen, wanneer geëindigd in de waarderings klasse Goud of Zilver. De twee opvolgende winnaars (nr. 2 en 3) in de categorie zullen een aandenken ontvangen. Bij een gelijk puntenaantal binnen 1 categorie zal aan de jury een beslissend oordeel gevraagd worden. Na het einde van de beurs dienen de werkstukken opgehaald te worden tussen 17.00 en 18.00 uur. Niet afgehaalde werkstukken worden na 18.00 uur vernietigd. Kan je pas na 18.00 uur je werkstuk ophalen, neem dan contact op met de wedstrijdleiding.

Categorieën:

1. Eetbare taarten.

In deze categorie dient de volledige taart eetbaar te zijn. Er zijn hierbij een aantal aandachtspunten. :

- Gebruik van bloendraad en tape voor suikerbloemen. **Belangrijk!!** Bloendraad mag niet direct in de taart gestoken worden! Er moet hiervoor gebruik gemaakt worden van Flowerpicks, Poseypicks of andere voedselveilige hulsjes om de draad. Dippen in chocolade is niet toegestaan omdat de chocolade van de bloendraad breekt. Dit geldt ook voor bloendraad waar andere fondant of suikerwerkversieringen op bevestigd worden.
- Bij een meerlagige taart zijn taartkarton en taartdeuvels toegestaan om de taart te stapelen.
- Een topper op de eetbare taart, dient uit eetbare materialen te bestaan.(uitgezonderd het taartkarton/cakeboardje)
- Een topper die direct in de eetbare taart gestoken wordt mag niet door een non-food prikker of taartdeuvel worden ondersteund. Alleen als de topper op een taartkarton o.i.d staat, mag er onder het taartkarton met voedselveilige taartdeuvels gestut worden.
- De vulling van de taart dient buiten de koeling houdbaar te zijn.

Voor de smaak dient een proeftaartje te worden ingeleverd, tegelijk met de grote taart. Van het proeftaartje moet de taartbodem, smaak en bekleding dezelfde structuur hebben als de grote taart. Het proeftaartje moet ongekleurd en niet versierd zijn. Is de grote taart afgewerkt met ganache dan moet het proeftaartje ook afgewerkt zijn met ganache. Voor een dripcake volstaat voor het proeftaartje de basis bekleding zonder de drip.

Formaat grote Taart: maximale grondoppervlakte: 40x40 cm. Hoogte onbeperkt.

Formaat "proeftaartje": maximale grondoppervlakte: 10x10 cm hoogte 1 laag.

Beoordeling:

- Smaak (hiervoor dient het proeftaartje).
- Technieken: Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Bekleding.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing. (De organisatie beslist).

De jury heeft het recht om de taarten te controleren (aansnijden) of de hoofdtaart gelijkwaardig is aan het proeftaartje. (inclusief vullingen)

2. Bruidstaarten.

Bruidstaarten worden meestal gemaakt voor grotere groepen eters. Helemaal bij Royal weddings/ Koninklijke bruiloften.(thema 2018)

Er worden daarom de volgende eisen aan de wedstrijd bruidstaart gesteld:

- De bruidstaart is geschikt voor minimaal 50 personen.
- Bestaat uit **minimaal** 3 lagen. Taartdummies zijn toegestaan.
- In de decoratie zijn **minimaal** 3 verschillende technieken gebruikt.
- Bij het gebruik van een topper dient deze volledig eetbaar te zijn en mag deze niet met non food prikkers vastgezet worden.

Formaat Bruidstaart: maximale grondoppervlak: 45x45 cm. Hoogte minimaal 3 lagen.

Beoordeling:

- Technieken: Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Bekleding.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).

3. Onmogelijke taart constructies/impossible cake constructions.

Bij deze categorie wordt verwacht dat je een taart maakt op een frame waarbij de illusie wordt gewekt dat dit in strijd is met de zwaartekracht. Hieraan worden de volgende eisen gesteld:

- Voor de interne constructie mag gewerkt worden met een Cakeframe of andere aantoonbare **voedselveilige** constructie materialen.
- Het hoofdzakelijke gedeelte moet uit cake bestaan. Dit is minimaal 60% van het gehele werkstuk.
- Onderdelen die niet als normale porties taart/cake geserveerd kunnen worden, mogen van rice crispies of eventueel van piepschuim gemaakt worden.
- De volledige taart inclusief bodemplaat en overige constructie dient bekleed te zijn.

Formaat maximale grondoppervlak: 65x65 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Originaliteit.
- Bekleding.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).
- Technieken: gekeken wordt naar de constructietechniek, voedselveiligheid en vervoerbaarheid van het ontwerp. Hiervoor moeten minimaal 5 foto's van het constructie en productieproces ingeleverd worden. Op 1 foto moet duidelijk de gebruikte constructie materialen en de voedselveiligheid hiervan te zien zijn bij aanvang van het proces. De overige foto's tonen 4 duidelijke fases uit het constructie proces. De foto 's levert u aan in een envelop met hierop uw ordernummer van de reserveringen site. Geen naam of adres.

4. Taart-toppers eetbaar

Dit zijn eetbare modelleerwerken. De gemodelleerde taart-toppers moeten volledig eetbaar zijn.

Naar aanleiding van vragen: Een suiker-fantasiebloemen topper valt dus ook onder deze categorie. De fantasiebloemen zijn van suiker (Modeling of flowerpaste) en mogen alleen als het echt niet anders kan op draad. Zie verder de toelichting over bloendraad bij taarttoppers.

De volgende eetbare ingrediënten mogen verwerkt worden in het werkstuk: marsepein, fondant, modelling paste, gumpaste, flowerpaste, chocolade of modelling chocolate, royal icing, pipinggel, geblazen suiker of een andere techniek met suiker is toegestaan. Er mag wel gelatine voor onderdelen gebruikt worden maar het gehele stuk mag niet van gelatine zijn.

Stutten in de toppers mag met alleen met sugarsticks, chocoladesticks, soepstengels of spaghetti. Bij hoge uitzondering mag bloendraad toegepast worden zie toelichting bij de beoordeling.

Formaat Taart-Topper maximale grond oppervlak: 30x30 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).

Toelichting gebruik van bloendraad bij taart-toppers.

Bloendraad bij een fantasie bloementopper is toegestaan.

Voor modelleerwerk geldt het volgende: Als de deelnemer echt denkt dat het idee niet zonder ondersteuning van bloendraad gerealiseerd kan worden, bijvoorbeeld een gedetailleerde kruin van een boompje, dan mag het toegepast worden. Saté en cocktailprikkers zijn en blijven uitgesloten. Je dient het gebruik van de bloendraad bij het inleveren te melden. Echter als de jury kan onderbouwen dat het ook zonder bloendraad gemaakt had kunnen worden, dan kan dit uitsluiting of punten aftrek inhouden. De uiteindelijke beslissing ligt bij de jury en wedstrijdleiding. De kunst van suikerkunst toppers is om het i.p. volledig eetbaar te kunnen maken.

5. Decoratieve koekjes.

De koekjes moeten volledig eetbaar zijn. Een wedstrijd inzending bestaat uit minimaal 6 losse koekjes of een koekbouwwerk, bijvoorbeeld gingerbread huisjes of andere constructies gemaakt van koek.

De koek is het hoofdbestanddeel van het werkstuk en dient een decoratieve afwerking te hebben.

Voor de decoratieve afwerking mogen de volgende ingrediënten verwerkt worden: marsepein, fondant, royal icing, modellingpasta, gumpaste, flowerpaste, chocolade of modelling chocolate, pipinggel, geblazen suiker(isomalt). Stutten in de koekjes mag met sugarsticks, chocoladesticks, soepstengels of spaghetti.

Formaat koekjes inzending: maximale grond oppervlak: 45x45 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken - Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).

6. Cupcakes.

De Cupcakes moeten volledig eetbaar zijn. De volgende ingrediënten mogen verwerkt worden in het werkstuk: marsepein, fondant, crème, modellingpasta, gumpaste, flowerpaste, chocolade of modelling chocolate, royal icing, pipinggel, geblazen suiker of een andere techniek met suiker. Stutten in de cupcakes mag met sugarsticks, chocoladesticks, soepstengels of spaghetti.

In deze categorie wordt er naast het uiterlijk van de cupcakes ook gekeken naar de totale presentatie. Het presentatie materiaal waarop de cupcakes geplaatst worden hoeft niet eetbaar te zijn, maar er dient wel rekening gehouden te worden met voedselveiligheid. Binnen de presentatie dienen 2 groepen van 6 cupcakes gemaakt te worden, die per groep een andere decoratieve afwerking heeft.

Formaat Cupcakes maximale grond oppervlak: 40x40 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).
- Gehele Presentatie (Display, cupcake met standaard).

7. Suikerbloemen.

Op dit onderdeel is het thema (Royal) niet van toepassing.

De suikerbloemen mogen geen miniatuur zijn. Miniatuurboompjes (Bonsai) zijn wel toegestaan. De bloemen moeten botanisch correct uitgevoerd worden. Je bent vrij in de uitvoering van het bloemenarrangement(= presentatie. Denk aan boeket, tafelstuk, krans, gepresenteerd op een taart etc.) Er dienen minimaal 5 bloemen in het arrangement verwerkt te zijn. Dit mogen 5 of meer dezelfde bloemen of 5 of meer bloemen van verschillende bloemsoorten gemengd zijn.

De suikerbloemen moeten volledig eetbaar zijn op basis van een "suikerdeeg" (bloemenpasta of modelleerpasta) met uitzondering van onderdelen zoals bloemdraad, bloemtape en lint. De opstelling waarop de suikerbloemen

gepresenteerd worden dient volledig voedselveilig te zijn. Niet toegestaan is oase, mos of materialen die levende organismen kunnen bevatten.

Formaat Suikerbloemen: maximale grond oppervlak: 30x30 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).

8. Koud porselein bloemen.

Op dit onderdeel is het thema (Royal) niet van toepassing.

De bloemen mogen geen miniatuur zijn. Miniatuurboompjes (bonsai) zijn wel toegestaan. De bloemen moeten botanisch correct uitgevoerd worden. De koudporselein receptuur dient voedselveilig en voor gebruik op levensmiddelen geschikt te zijn!!!

Je bent vrij in de uitvoering van het bloemenarrangement(= presentatie: Denk aan boeket, tafelstuk, krans, gepresenteerd op een taart etc.) Er dienen minimaal 5 bloemen in het arrangement verwerkt te zijn. Dit mogen 5 of meer dezelfde bloemen of 5 of meer bloemen van verschillende bloemsoorten gemengd zijn. Onderdelen zoals bloendraad, bloentape en lint zijn toegestaan. De opstelling dient volledig voedselveilig te zijn. Niet toegestaan is oase, mos of materialen die levende organismen kunnen bevatten.

Formaat koud porselein bloemen: maximale grond oppervlak: 30x30 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).

9. Koud porselein taart-toppers

(modellerwerk, fantasiebloemen zijn toegestaan in deze categorie)

Maak een modellerwerk van koud porselein geschikt om te presenteren op een taart. Verwerk het thema in je werkstuk. In de koud porseleintoppers is interne support wel toegestaan en in de Fantasy bloemen mag met bloendraad gewerkt worden.

Voor de koud porselein taarttoppers werk je met een voedselveilige koud porselein receptuur die voor gebruik op levensmiddelen geschikt is!!!

Formaat Taart-Topper maximale grond oppervlak: 30x30 cm. Hoogte onbeperkt.

Beoordeling:

- Technieken Welke zijn er toegepast en hoe?
- Originaliteit.
- Algehele indruk (afwerking).
- Thema toepassing (De organisatie beslist).

10. Jeugdcategoryën

Jeugdcategory A (7-11 jaar) en Jeugdcategory B (12-15 jaar).

Deze categoryën mogen werkstukken inleveren in alle bovenstaande categoryën. Het verschil zit er in dat de jury rekening houdt met de waardering of je een volwassen deelnemer bent of een jeugd deelnemer. Het werkstuk van de jeugd deelnemer moet wel de aanwijzingen volgen die in de category gegeven worden. De jury zal ook aan de jeugddeelnemer kunnen vragen of de deelnemer bepaalde technieken kan voordoen als er twijfels ontstaan zijn over wie de techniek heeft toegepast.

Uitsluiting van Deelname

In het geval dat je werkstuk niet voldoet aan het bovenstaande reglement dan zal werkstuk na overleg tussen jury en wedstrijdleiding uitgesloten worden van deelname. Denk hierbij aan het niet goed opvolgen van aanwijzingen voor de category waarin je deelneemt, zoals het critirium van eetbaarheid of er zijn (niet eetbare) producten gebruikt, die niet expliciet vermeldt zijn. De diskwalificatie van het werkstuk zal niet publiekelijk vermeld worden. De deelnemer wordt door de wedstrijdleiding in kennis gesteld van de uitsluiting met opgave van de redenen. In alle zaken waarin dit reglement niet voorziet is de beslissing aan de organisatie en/of jury.

Bijlage bij het wedstrijd reglement

Start inschrijfperiode : wedstrijd Taart en Trends

07-05-2018

Einde inschrijfperiode: wedstrijd Taart en Trends

25-09-2018 18:00 uur

Schema Inleveren Werkstukken:

Alle werkstukken mogen ingeleverd worden op:

Donderdag 27-09-2018 tussen 18:30-19:30 uur

of

Vrijdag 28-09-2018 tussen 08:30- 09:30 uur

Werkstukken die vrijdag 28-09-2018 na 09:30 uur worden ingeleverd zullen **niet** meer mee doen aan de wedstrijd. **Let op: eetbare taarten en proeftaartjes dienen ook uiterlijk vrijdag voor 9.30 uur ingeleverd te zijn.**

Thema 2018: Royal. Denk hierbij aan alles Royalty en alles wat Koninklijk is. Dit mag Koninklijk zijn van alle tijden en over de hele wereld.

Voor extra punten verwerk je het thema en de opdracht duidelijk in je werkstuk. Veel plezier en succes met de voorbereidingen. Het thema is niet van toepassing op de beide bloemencategorieën.

Belangrijk:

- Lees voor je aan je werkstuk begint het wedstrijdreglement goed door.
- Maak alle onderdelen van je werkstuk zelf (alleen).
- Je werkstuk is eetbaar tenzij anders is aangegeven in de wedstrijdregels. De uitzonderingen zijn: bloemdraad en tape voor suikerbloemen. Taartkarton en taartdeuvels voor interne ondersteuning bij een meerlagige taart. Dummy taarten zijn toegestaan voor de bruidstaarten categorie.
- Bloemdraad mag niet rechtstreeks in de taart. Werk met flowerpicks, posey picks of andere voedselveilige hulsjes.
- Een topper die direct in de taart gestoken wordt mag niet door een non-food taartdeuvel worden ondersteund. Alleen als de topper op een taartkarton o.i.d staat, mogen er onder de taartkarton taartdeuvels gebruikt worden.
- Algemeen toegestane materialen of toevoegingen in de eetbare categorieën: marsepein, fondant, modellingpaste, gumpaste, flowerpaste, chocolade of modelling chocolate, royal icing, pipinggel, geblazen suiker of een vernieuwende techniek met suiker is toegestaan. Er mag wel gelatine voor onderdelen gebruikt worden maar het gehele stuk mag niet van gelatine zijn. Stutten in de koekjes mag met sugarsticks, chocoladesticks of spaghetti.
- Toegestane materialen in de koud porselein categorie: Koud porselein van voedselveilige receptuur en interne support.

Veel succes met het maken van je wedstrijdstuk.

Team Taart en Trends.