

Danmarks Bedste Brød & Kager 2025

Konkurrencedag:

Onsdag den 22. oktober.

Sted:

Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Tidslinje for konkurrencen:

- Den 8. oktober: Sidste tilmelding via BKD's hjemmeside
- Den 19. oktober kl. 18.00: Sidste frist for indsendelse af opskrift via den elektroniske opskriftsformular og eventuelt fuldkornsskalaberegning
- Den 22. oktober kl. 11.00-12.00: Indlevering af produkter.
- Den 22. oktober kl. 12.00-16.00: Fagligt program (se separat program).
- Den 22. oktober kl. 12.30-15.00: Bedømmelse af indleverede produkter.
- Den 22. oktober kl. 16.00-: Præmieoverrækkelse.

Generelle regler

- Foruden BKD-medlemmer kan andre virksomheder, som beskæftiger faglærte bagere og konditorer, deltage.
- Der kan indleveres et produkt pr. kategori pr. virksomhed.
- Medlemmer af BKD deltager gratis, mens ikke-medlemmer skal betale et deltagergebyr på kr. 3.000 pr. kategori.
- Gældende for alle produkter skal der senest den 19. oktober være udfyldt og indsendt et obligatorisk opskriftsskema. Opskrifterne på de ti bedste produkter i hver kategori bliver – på bagkant af konkurrencen – offentliggjort via BKD's hjemmeside til inspiration for kolleger i branchen.
- Det må ikke af produktet, navnet på produktet eller facon fremgå, hvem der er ophavsmanden.
- Produkter, der ikke overholder kravene i regelsættet, herunder vægtkravene, bortdømmes.
- Sponsorerne har ret til at ændre vinderopskrifter med konkurrerende produkter til egne tilsvarende produkter i egen kategori.
- Alle deltagende virksomheder vil modtage et deltagerdiplom. De tre bedst placerede virksomheder i hver kategori tildes henholdsvis en guld-, sølv- og bronzeplakette.
- Det står deltagerne frit for, om man vil indstille et produkt, der sælges i dag eller opfinde et nyt til lejligheden.
- Der skal (for at kunne komme i top-tre) være en repræsentant fra virksomheden til stede på Kold College, når præmieoverrækkelsen går i gang kl. 16.00.
- Alle deltagere vil efter konkurrencen modtage en evaluering af deres konkurrenceprodukt fra dommerne indeholdende de opnåede point.



Danmarks Bedste Brød & Kager 2025

Danmarks Bedste Rugbrød

Minimum 500 gram færdigbagt rugbrød

Indleverede rugbrød skal indeholde en andel af rugprodukter (rugmel, rugsigte, halvsigte og rugkerner) på minimum 50 % af den samlede ingrediensmængde excl. tilsat vand. Ved benyttelse af sammensatte ingredienser skal eventuel rugandel i den sammensatte ingrediens angives på opskriftsformularen. Desuden er det et krav i rugbrøds-kategorien, at indleverede produkter er minimum 12 timer gamle.

Der vil kunne opnås bonuspoint ved sammen med opskriften at indsende beregning efter fuldkornsskalaen, der dokumenterer, at produktet kan opnå henholdsvis 1, 2, 3 eller 4 kornaks.

Indleveres til konkurrencen: 5 styk. rugbrød

Danmarks Bedste Specialbrød

Minimum 500 gram færdigbagt specialbrød

Ingen yderligere krav.

Der vil kunne opnås bonuspoint ved sammen med opskriften at indsende beregning efter fuldkornsskalaen, der dokumenterer, at produktet kan opnå henholdsvis 1, 2, 3 eller 4 kornaks.

Indleveres til konkurrencen: 5 styk. specialbrød

Brødbedømmelse:

Der nedsættes en jury pr kategori bestående af tre dommere pr. jury (to fagfolk og en forbruger).

Brødkategorierne kan opnå op til i alt 100 point pr dommer. Alle indleverede konkurrenceprodukter bliver evalueret og bedømt indenfor følgende kriterier

Smag
Krumme og skorpe
Kreativitet og udseende

Dertil gives bonuspoint med 2½ point pr kornaks efter fuldkornsskalaen, der er dokumenteret ved indsendelse af beregning af deltageren.

Bonuspoint fuldkornsskala op til 10 point



Danmarks Bedste Brød & Kager 2025

Danmarks Bedste Kransekage

40-75 gram pr færdiglavet kransekagestykke

Kransekagestykket skal være bagt. Det skal indeholde marcipanmasse baseret på mandler eller masse baseret på mandler/abrikoskerner/andet nøddeprodukt. Massen må gerne være opblandet med fx sukker, hvider, smag – bare den opblandede masse samlet udgør minimum 75 % af det færdige produkt. Pynt må være ubagt. Stykket skal have en holdbarhed på minimum tre dage ved stuetemperatur.

Indleveres til konkurrencen: 10 styk kransekage

NB! Ved indlevering skal repræsentanten fra den deltagende virksomhed anrette 3 stk kransekagestykker på en anvist tallerken til juryens bedømmelse og de øvrige på et anvist fad, der stilles til rådighed ved konkurrencen.

Danmarks Bedste Pastry

Maksimalt 75 gram pr færdiglavet pastry

Produktet skal være baseret på en rullet/lamineret dej med lag af dej og fedtstof og indeholde minimum 15% indrullet eller tilsat smør, olie og/eller margarine.

Kun pynt må være ubagt og må højst udgøre 10 %

Indleveres til konkurrencen: 10 styk pastry

NB! Ved indlevering skal repræsentanten fra den deltagende virksomhed anrette 3 stk pastry på en anvist tallerken til juryens bedømmelse og de øvrige på et anvist fad, der stilles til rådighed ved konkurrencen.

Kagebedømmelse:

Der nedsættes en jury pr kategori bestående af tre dommere pr. jury (to fagfolk og en forbruger).

Kagekategorierne kan opnå op til i alt 100 point pr dommer. Alle indleverede konkurrenceprodukter bliver evalueret og bedømt indenfor følgende kriterier

Smag
Udseende
Kreativitet

