

Bases concurso nacional de Torrijas

CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS 2026

«Las Mejores Torrijas de España 2026»

1. REGLAMENTO OFICIAL

1.1 Organización

El Concurso Nacional de Torrijas 2026 está organizado por **CAPCHA – Colectivo de Artesanos Pasteleros, Chocolateros y Heladeros de Andalucía**, con la colaboración de entidades formativas, patrocinadores (patrocinador principal, Barry Callebaut) y profesionales del sector de la pastelería artesana, que se celebrará en la **IBP de Córdoba** (International Bakery & Pastry Center) el **12 de marzo**.

CAPCHA tiene como fines la defensa del oficio artesano, la promoción de la excelencia profesional y la puesta en valor de los productos tradicionales de la pastelería española.

1.2 Objetivos del Concurso

- Promover la pastelería artesana a nivel nacional.
 - Reforzar la imagen de la torrija como postre emblemático de la tradición española.
 - Fomentar la creatividad aplicada a la pastelería tradicional.
 - Dar visibilidad mediática y profesional a los participantes.
 - Crear un espacio de encuentro entre profesionales del sector.
-

1.3 Participantes

Podrán participar todos los profesionales de la pastelería, panadería, confitería artesana y restauración, que desarrollen su actividad en territorio nacional, ya sea en obrador propio o como profesionales del sector.

Cada participante podrá inscribirse en una o ambas categorías.

*El nombre de la Torrija no podrá estar vinculado al nombre del negocio o persona que realice la Torrija, con el fin de preservar el anonimato.

Bases concurso nacional de Torrijas

1.4 Categorías

El concurso contará con las siguientes categorías:

1. **Torrija Tradicional** (de leche, de jarabe, de vino)
 2. **Torrija Creativa con Chocolate y Nata** (chocolate, cacao, nata)
-

1.5 Sistema del Concurso

El concurso se desarrollará en **dos fases**:

Fase 1 • Inscripción Online (Preselección)

- Periodo de inscripción: **del 19 de febrero al 2 de marzo de 2026.**
- La inscripción se realizará mediante formulario online habilitado por la organización.
- Por cada categoría, el participante deberá presentar:
 - Fotografía del producto final
 - Breve descripción de la torrija (nombre, concepto de la elaboración)
 - Receta detallada (listado de ingredientes y explicación de proceso elaboración)

Un jurado profesional realizará la preselección y elegirá un **máximo de 10 finalistas por categoría.**

La **lista oficial de finalistas** se publicará el **5 de marzo de 2026.**

Fase 2 • Final Presencial

- Fecha: **12 de marzo de 2026.**
- Lugar: **Instalaciones de la IBP – Córdoba.**

Los finalistas harán el montaje de sus torrijas en directo ante el jurado, siguiendo las condiciones establecidas en el presente reglamento.

Bases concurso nacional de Torrijas

1.6 Condiciones de Elaboración

Torrija Tradicional

- Elaboración de corte clásico.
- Podrá ser de leche, vino o almíbar.
- Peso orientativo: **entre 80 y 220 gramos**.
- Se valorará el respeto a la receta tradicional, la técnica y el sabor.

Torrija Creativa con Chocolate y Nata

- Elaboración libre manteniendo la base de torrija.
- Uso obligatorio de **chocolate, cacao y nata** de los patrocinadores como elementos principales.
- Peso orientativo: **entre 80 y 220 gramos**.
- Se valorará la creatividad, el equilibrio y la técnica.

Las elaboraciones que no se ajusten a su categoría podrán ser descalificadas.

1.7 Desarrollo de la Final

- Las torrijas se finalizarán en el recinto del concurso.
- Podrán venir caladas previamente.
- Cada participante aportará sus utensilios profesionales.
- Es obligatoria la uniformidad profesional.
- Tiempo máximo de elaboración: **30 minutos**, incluyendo limpieza.

Cada finalista deberá presentar:

- 1 torrija para exposición.
 - 5 torrijas para degustación del jurado.
 - 1 torrija de reserva.
-

Bases concurso nacional de Torrijas

1.8 Jurado y Evaluación

El jurado estará compuesto por profesionales del sector.

Criterios de valoración:

- Aspecto (1 a 5 puntos)
- Textura (1 a 5 puntos)
- Sabor (1 a 5 puntos)

Puntuación máxima: **15 puntos**.

1.9 Premios

- Ganador de cada categoría:
 - Trofeo oficial.
 - Diploma acreditativo como *Mejor Torrija de España 2026*.
 - Servicio gratuito durante 1 mes de Agencia de comunicación y gestión de redes sociales
 - Lote de productos Barry Callebaut
 - Lote de productos otros patrocinadores
 - Libros

****El total del premio de cada categoría, está valorado en 1.500€ (en productos y servicios).***

- Todos los finalistas recibirán un diploma de participación.
-

1.10 Aceptación y Derechos de Imagen

La participación implica la aceptación íntegra del reglamento.

Los participantes autorizan el uso de imágenes y contenidos con fines promocionales y de difusión sin límite temporal.



Bases concurso nacional de Torrijas

3. FICHA DE INSCRIPCIÓN ONLINE, en el siguiente enlace

<https://form.jotform.com/capchagrupo/i-concurso-nacional-de-torrijas>

Concurso Nacional de Torrijas 2026

Datos del participante

- Nombre y apellidos:
- Nombre comercial / obrador:
- Dirección:
- Provincia:
- Teléfono:
- Correo electrónico:

Categoría/s *(puede presentarse a una o ambas categorías)*

- ☐ Torrija Tradicional
- ☐ Torrija Creativa con Chocolate y Nata

Documentación obligatoria (por categoría)

- Fotografía del producto
- Receta detallada
- Acepto íntegramente el reglamento del Concurso Nacional de Torrijas 2026.

Consultas o más información: capchagrupo@gmail.com

Puede inscribirse también a través del enlace en Instagram. Síguenos: **@capchagrupo**