



# 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

**2. FICHA DE INSCRIPCIÓN ONLINE**, en el siguiente enlace <https://forms.gle/VWeMzpN5DcpYs4US8>

## 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](mailto:capchagrupo@gmail.com)

Puede inscribirse también a través del enlace en Instagram. Síguenos: [@capchagrupo](#)