Coeur de prune

Par JFB le mar 21/09/2010 - 11:39

Le gâteau national 2010

Chaque année, à l’occasion de la fête nationale du 20 août, qui célèbre la naissance de l'État hongrois, est désigné le gâteau de l’année. Cette année, c’est un gâteau au szilva gomboc (boule de pâte d'amande au cœur de prune) qui a remporté ce titre de plus en plus convoité.

L’initiative à l’origine de cette tradition a été prise par le Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete (Association nationale des pâtissiers hongrois) qui avait organisé le premier concours de gâteaux hongrois il y a 3 ans. Le titre de meilleur gâteau de l’année avait alors été remporté par le gâteau à l’île flottante, l’année suivante par le gâteau aux prunes de Szatmár tandis que l’année dernière c’est le gâteau aux cerises de Pánd qui a décroché cet honneur. Cette année c’est le gâteau au szilva gomboc (boule de pâte d'amande au cœur de prune) qui s’est vu accorder le titre de “gâteau national 2010”. Ce gâteau a été préparé par la pâtisserie Sulyán de Veresegyháza.

Le concours a rassemblé 20 concurrents cette année, soit un nombre de participants bien plus important que les années précédentes. Les gâteaux en compétition devaient célébrer en quelque sorte la fête nationale et refléter d’authentiques saveurs hongroi-ses. Le jury a tout d’abord sélectionné 3 gâteaux finalistes avant de désigner le gâteau vainqueur début août. Le gâteau au szilva gomboc a ainsi devancé le gâteau aux fraises Széchenyi et le gâteau au turo gomboc (boule de fromage blanc).

Cette nouvelle spécialité culinaire marie parfaitement les saveurs de la prune, du chocolat et de la pâte d’amande et sa préparation nécessite jusqu’à deux jours de travail. Si vous souhaitez goûter le “gâteau national 2010” n’hésitez pas à vous rendre dans une pâtisserie figurant sur la liste officielle de www.cukraszat.net. Et si vous avez le courage de vous lancer dans sa préparation, vous trouverez sur ce même site la recette de l’heureux élu.

Máté Kovács

- 5 vues

Catégorie
Agenda Culturel