

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



BASES DEL CONCURSO

VII Edición Concurso Bocadillos de Autor

Reale Seguros Madrid Fusión 2020





VII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR

Reale Seguros Madrid Fusión 2020

Europastry presenta la **VII Edición del Concurso de Bocadillos de Autor** en colaboración con **Reale Seguros Madrid Fusión**.

El acontecimiento tendrá lugar el próximo **13 de enero de 2020**, con un único objetivo: demostrar que, tras varios siglos, el bocadillo sigue asombrando a los paladares más exigentes.

Para ello, estamos buscando **cocineros y profesionales** del mundo de la hostelería **como tú**, que quieran sorprendernos con sus deliciosas e irresistibles creaciones.

La única condición es que los bocadillos estén elaborados con una de las gamas de pan más premium y tradicional de **Europastry: Saint Honoré Perlage**, una nueva gama dentro de la familia Saint Honoré que, además de respetar los procesos tradicionales y caracterizarse por su alta calidad, destaca por la alta hidratación en sus variedades de pan y por estar elaborados con diferentes tipos de masa madre que presentan cualidades únicas.

Saint Honoré Perlage, cuyo significado hace referencia a la burbuja del cava, presenta cinco exquisitas variedades de pan con los que los concursantes podrán elaborar sus recetas: Pan Llonget, Petit Pain de Blé, Petit Pain de Malta, Petit Pain de Espelta y Centeno y Petit Pain d'Ancien.

Envíanos tu propuesta a marketing@europastry.com y nosotros seleccionaremos las **seis recetas** más originales para la final del **13 de enero en Reale Seguros Madrid Fusión**.

El premio consistirá en un cheque de **1.500€** para el ganador y un cheque regalo de 300€ para el segundo y tercer clasificado.

1h

Las recetas deberán realizarse en el máximo de una hora.



El jurado estará compuesto por 6 profesionales expertos de la restauración y gastronomía.



Se valorará tanto la pieza individual como el ensamblaje con otros ingredientes.



La organización **NO** se hará cargo de llevar producto a los concursantes en la preparación del bocadillo.



En la final, la organización proporcionará únicamente el pan. El resto de ingredientes correrá a cargo de los finalistas.

+18

Los participantes deberán ser mayores de edad.

Saint Honoré Perlage, presenta cinco variedades de pan de corte manual con masas madre activas elaboradas en Paterna que dotan a esta gama de propiedades únicas.

- Proceso Saint Honoré con tres reposos: después de amasar, de bolear y fermentación final.
- Precocidos al 87% (casi al 90%).
- Cocción: 4 minutos a 220 °C en horno.

LLONGET

90 g

Elaborado con harina de trigo duro y masa madre de cerveza, con un sabor láctico y con un formato de panecillo tradicional, ideal para bocadillos.



PETIT PAIN DE BLÉ

80 g

Un pan con masa madre de cerveza y harina de trigo duro, decorado con sémola. Su miga es fresca, hidratada y destaca por un sabor más dulce. Su formato ovalado aporta ese toque rústico.



PETIT PAIN DE MALTE

80 g

Elaborado con masa madre de triple malta y con ingredientes como centeno y espelta. Su sabor malteado, su aroma caramelizado y su color de miga más oscuro marcan su carácter. Además, está decorado con malta de trigo triturada, lo que aporta una textura más crujiente.



PETIT PAIN DE ESPELTA Y CENTENO

80 g

De puntas pronunciadas, elaborado con masa madre de centeno, así como harina de espelta, una selección de maltas de centeno y espelta integral. Tiene un sabor ligeramente acético y está decorado con copos de centeno y una mezcla de harinas y maltas.



PETIT PAIN D'ANCIEN

80 g

Con masa madre de centeno, harina de trigo, centeno, farro, espelta, semillas de quinoa y copos de mijo, este pan de formato ovalado viene decorado con harina de centeno, que acentúa el sabor de la masa madre. Esta mezcla de cereales antiguos aporta una mejor digestibilidad.



Para más información consulta nuestra página www.painsainthonore.com

**FORMULARIO | VII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR**

Le rogamos rellene este formulario y envíelo junto a su receta a:
marketing@europastry.com **antes del 29 de Noviembre.**

Nombre:

DNI:

Razón Social:

Nombre del establecimiento:

Dirección del establecimiento:

Población:

Provincia:

Código Postal:

Tel.:

E-mail:

- Cada participante tiene derecho a enviar una sola receta.
- Las recetas deberán estar debidamente cumplimentadas en el pdf adjunto y rellenando todos los campos, incluyendo el nombre del participante en la descripción. (Receta_NombreParticipante).
- A principios de diciembre se notificarán los 6 finalistas.
- La organización se reservará el derecho de incluir las recetas y el nombre de los ganadores en sus medios de comunicación y la de sus clientes. Así como de reproducir las recetas con nuestros cocineros.



FORMULARIO | VII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR

Nombre del cocinero:

Establecimiento:

Nombre de la elaboración:

Escandallo 4pax:

Producto	Unidad de consumo	Precio unidad	Precio coste

Ingredientes 4pax:

Elaboración, montaje y presentación:

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



VII Edición Concurso Bocadillos de Autor

Reale Seguros Madrid Fusión 2020