



*Bases VIII*  
*Concurso Bocadillos de Autor*





## VIII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR

Cereal lanza la VIII Edición del Concurso de Bocadillos de Autor en colaboración con Madrid Fusión.

El 31 de mayo de 2021 se celebrará la gran final, durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, que tendrá lugar en Ifema.

El objetivo de este concurso histórico es **encontrar la receta del mejor bocadillo de España** y por eso, el pan, como elemento clave, debe estar a la altura. Para ello, en esta edición, los **cocineros y profesionales** del mundo de la hostelería participantes deberán empelar en sus recetas panes elaborados en el Cereal, un obrador muy especial, donde panaderos, chefs y emprendedores se encuentran para poner en común ideas y transformarlas en productos reales.

En el Cereal, maestros panaderos con muchos años de experiencia elaboran panes únicos que siguen el proceso tradicional: fermentaciones de 24h, ingredientes 100% naturales, formados a mano y horneados en suela de piedra. Los panes del Cereal no llevan levadura, están elaborados únicamente con masa madre.



Esta es la selección de panes que hemos escogido para que los concursantes preparen sus recetas:



*Hogaza de Centeno*



*Hogaza Cereales*



*Hogaza Semillado*



*Hogaza de Cerveza*

- 1) Envíanos tu propuesta a [cereal@cerealbakery.com](mailto:cereal@cerealbakery.com) y nosotros seleccionaremos las **seis recetas** más originales para la final del **31 de mayo en Madrid Fusión**.
- 2) **Sigue la cuenta de Instagram: @cereal\_bakery**
- 3) **Comparte la receta y etiqueta a @cereal\_bakery**

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

## REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Seguir en Instagram a [@cereal\\_bakery](https://www.instagram.com/cereal_bakery) y compartir la preparación de tu receta etiquetando a esta cuenta.
- La organización **NO** se hará cargo de proporcionar el pan a los concursantes en la preparación del bocadillo antes de la final del concurso.
- La organización **SÍ** proporcionará el pan en la final del concurso. El resto de ingredientes correrá a cargo de los finalistas.
- Las recetas deberán realizarse en directo en el máximo de una hora.
- El jurado estará compuesto por profesionales expertos de la restauración y gastronomía.
- Se valorará tanto la pieza individual como el ensamblaje con otros ingredientes.
- Los participantes deberán ser mayores de edad.



## FORMULARIO | VIII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR

Por favor, rellena este formulario y envíalo junto a tu receta a: [cereal@cerealbakery.com](mailto:cereal@cerealbakery.com) antes del 3 de mayo.

Nombre del autor: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Razón Social: \_\_\_\_\_

Dirección del establecimiento: \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Nombre de la receta: \_\_\_\_\_

Escandallo: \_\_\_\_\_

Producto	Precio del plato	Precio de coste





Ingredientes:

---

---

---

Descripción de elaboración, montaje y presentación:

---

---

---

---

---

Cada participante tiene derecho a enviar una sola receta.

Las recetas deberán estar debidamente cumplimentadas en el pdf adjunto, rellenando TODOS los campos.

A principios de mayo se notificarán los 6 finalistas.

La organización se reserva 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.



### *CENTENO*

430g

Hogaza artesanal de centeno sin levadura. Elaborado con harina Bio y con un proceso de larga fermentación. Con una miga densa y corteza crujiente, el pan de centeno destaca por su sabor intenso y valor nutritivo: minerales, vitaminas, magnesio, fósforo y fibra.



### *CEREALES*

430g

Hogaza de Cereales sin levadura, con más de 24 horas de proceso y alta hidratación. Sabor potenciado a cereales con un toque tostado y suave sabor ácido. Contiene siete variedades de semillas: calabaza, avena, lino dorado y marrón, sésamo amapola y girasol. Mezcla de 5 tipos de harina: trigo, espelta, avena, maíz, centeno gigantón. El pan que te cuida.



### *CERVEZA*

430g

Elaborada con Harina BIO, sin levadura. Nuestros maestros panaderos han seguido el proceso panadero tradicional, con 24 horas de proceso y horno con suela de piedra. Hemos sustituido un 17,5% de agua por cerveza doble malta. Pan con Miga elástica y sabor intenso para los más atrevidos.



### *SEMILLADO*

430g

Hogaza elaborada con masa madre y de harina integral y alta en proteína. Nuestros maestros panaderos cuidan tanto el proceso, dándole 24 horas de fermentación como los ingredientes: mezclamos la masa con granos de espelta en sus 3 fases de vida y decoramos con 5 semillas.

VIII EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR  
Madrid Fusión 2021

