

# **BASES X CONCURSO *BOCADILLOS DE AUTOR***

by Cereal



madridfusión  
#alimentosdeespaña



madridfusión  
#alimentosdeespaña



## **X EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR BY CEREAL**

Cereal lanza la X Edición del Concurso de Bocadillos de Autor by CEREAL.

El **23 de enero** se celebrará la gran final de la X Edición del Concurso "Bocadillos de Autor" durante la XXI Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España 2023, 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 que quieran participar 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: ingredientes 100% naturales, formados a mano y horneados en suela de piedra.



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



*Hogaza Cereales*



*Hogaza de Cerveza*



*Olivas Kalamata*

- 1) Envíanos tu propuesta a [cereal@cerealbakery.com](mailto:cereal@cerealbakery.com) y nosotros seleccionaremos las **seis recetas** más originales para la final del **23 de enero**. **Fecha límite: 20 de diciembre.**
- 2) Sigue la cuenta de Instagram: [@cereal\\_bakery](https://www.instagram.com/cereal_bakery)
- 3) Comparte la receta y etiqueta a [@cereal\\_bakery](https://www.instagram.com/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 5 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.



madridfusión  
#alimentosdespaña



## FORMULARIO | X 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 **20 de diciembre**.

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 mediados de diciembre 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.



### **CEREALES** 430g

La particularidad de este pan altamente hidratado es su potenciado sabor a cereales con un toque tostado y un suave punto ácido. El secreto de este delicioso sabor reside en la variedad de las semillas utilizadas: calabaza, avena, sésamo, amapola, girasol, lino dorado y marrón, y en la mezcla de 5 tipos de harina para la elaboración de la masa: trigo, espelta, avena, maíz y centeno gigante.



### **CERVEZA** 430g

Pensada para los más atrevidos. Durante su producción se sustituye un 20% del agua por cerveza doble malta, dando como resultado un pan con una miga elástica y un sabor intenso.



### **OLIVAS KALAMATA** 450g

Una hogaza con un sabor de altísima calidad, con el aporte único de las deliciosas olivas de Kalamata, típicas de Grecia. Se trata de un pan 100% natural, elaborado mediante un proceso de alta hidratación.

**X EDICIÓN CONCURSO  
*BOCADILLOS DE AUTOR*  
by Cereal**

