

# **BASES IX CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR**

by Cereal



madridfusión  
#alimentosdeespaña



madridfusión  
#alimentosdeespaña



## IX EDICIÓN CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR BY CEREAL

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

El **28 de marzo de 2022** se celebrará la gran final, durante la XX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España 2022, que tendrá lugar en Ifema en los pabellones 14.0 y 14.1.

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. Son panes de larga fermentación, elaborados conjuntamente con la startup **AGRAIN** que elabora harina a base de bagazo de la cerveza (el residuo de la industria cervecera) que aporta más hidratación, proteína y fibra al pan.



*Hogaza Cereales*



*Hogaza de Cerveza*



*Pan de Payés*

- 1) Envíanos tu propuesta a [cereal@cerealbakery.com](mailto:cereal@cerealbakery.com) y nosotros seleccionaremos las **seis recetas** más originales para la final del **28 de marzo**. **Fecha límite: 28 de febrero**.
- 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 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 | IX 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 **28 de febrero**.

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





### **CEREALES** 430g

Hogaza de Cereales de alta hidratación y fermentaciones largas. Sabor potenciado a cereales con un toque tostado y suave sabor ácido. Contiene harina que fabrica la startup AGRAIN a través de los residuos de las cerveceras obtenemos un pan rico en fibra y proteína. 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 gigante.



### **CERVEZA** 430g

Elaborada con Harina BIO, sin levadura. Nuestros maestros panaderos han seguido el proceso panadero tradicional, con largas fermentaciones y horneado 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. También apoya la economía circular con la harina AGRAIN, apoyando el consumo de los residuos altos en fibra de la industria cervecera.



### **PAYÉS** 420g

Hogaza elaborada con masa madre respetando la tradición con un proceso lento. Un pan con mucha historia, típico de Cataluña. Contiene harina de la startup danesa **AGRAIN**, que utiliza los residuos de la industria cervecera para aportar más fibra y proteína a nuestro pan.

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

