

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Cereal amplía el plazo de inscripción al VIII Concurso “Bocadillos de Autor”

- Las inscripciones seguirán abiertas hasta el 10 de mayo.
- El 31 de mayo de 2021, durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, se celebrará la gran final del concurso, con la elaboración en directo de las 6 recetas finalistas.
- El principal requisito que deberán cumplir los concursantes es elaborar las recetas con una delicada selección de panes elaborados en el Cereal, que destacan por su proceso de fermentación de 24 horas, ingredientes 100% naturales formados a mano y horneados en suela de piedra. Una de las características más destacables de sus panes es que no llevan levadura y están elaborados únicamente con masa madre.



Madrid, 4 de mayo de 2021.- Cereal amplía el período de inscripción a la VIII edición del Concurso “Bocadillos de Autor” hasta el 10 de mayo para los que todavía no hayan presentado su receta y quieran postularse a ser los autores del mejor bocadillo de España.



La celebración de este histórico concurso tendrá lugar el **31 de mayo de 2021** durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, en Ifema. Su objetivo es **encontrar la receta del mejor bocadillo de España** y para conseguirlo, el pan, como elemento clave, tiene que estar a la altura.

Por este motivo los chefs, cocineros y profesionales del sector de la hostelería que quieran participar, deberán utilizar los panes elaborados en el **Cereal**, un obrador muy especial donde panaderos, chefs y emprendedores se encuentran para poner en común sus ideas y transformarlas en productos reales.

SELECCIÓN DE PANES

Los panes seleccionados para que los concursantes elaboren sus recetas son los siguientes:

- **Hogaza de Centeno:** con una miga densa y una corteza crujiente, la Hogaza Centeno destaca tanto por su sabor intenso como por la gran cantidad de minerales, vitaminas, magnesio, fósforo y fibra que aporta al organismo gracias a la implementación de harinas Bio.
- **Hogaza Cereales:** 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.
- **Hogaza Semillado:** los maestros panaderos del Cereal cuidan al máximo cada detalle del proceso de elaboración: desde la selección de la harina integral y granos de espelta en sus 3 fases de vida, hasta la acurada decoración con 5 semillas.
- **Hogaza de Cerveza:** elaborada con harina Bio, la Hogaza de Cerveza está pensada para los más atrevidos. Durante su producción se sustituye un 17,5% del agua por cerveza doble malta, dando como resultado un pan con una miga elástica y un sabor intenso.

Los interesados deberán enviar sus propuestas al e-mail cereal@cerealbakery.com, antes del **10 de mayo** para ser evaluadas. Posteriormente, Cereal comunicará quiénes son los seis finalistas que asistirán a la final.

DETALLES DE LA GRAN FINAL

La final de la VIII edición del concurso “Bocadillos de Autor” se celebrará el próximo 31 de mayo en la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, donde los seis finalistas se enfrentarán a un jurado compuesto por expertos de la restauración y la gastronomía.



Los finalistas deberán realizar su receta en el máximo de una hora, y deberán tener en cuenta que se valorará la pieza individual, el ensamblaje con otros ingredientes y la presentación.

Finalmente, el creador de la receta ganadora ganará un cheque de 1500€, mientras que el segundo y tercer finalista recibirán un cheque de 300€.

Consulta las bases del concurso [aquí](#).

ACERCA DE CEREAL

Los orígenes del Cereal provienen de una familia de panaderos tradicionales de Castellterçol.

Cereal tiene la misión de conservar esa tradición, difundirla y usarla para el futuro mejor.

De ahí nace su academia, un lugar donde comparten su mejor hacer con todos los panaderos del mundo.

Y su obrador, donde los panes elaborados por maestros panaderos siguen el proceso tradicional: largas fermentaciones, ingredientes 100% naturales, formados a mano y horneado en suela de piedra.

www.cerealbakery.com



PARA MÁS INFORMACIÓN
Dpto. Comunicación Europastry
communication@europastry.com
900.118.888