

El concurso al mejor bocadillo de autor 2020 amplía su plazo de inscripción

Los participantes podrán presentar sus recetas hasta el día 5 de diciembre. Organizado por Europastry en colaboración con Reale Seguros Madrid Fusión, la VII edición del Concurso Bocadillos de Autor se celebrará en el marco de Reale Seguros Madrid Fusión 2020. La nueva gama Saint Honoré Perlage, elaborada con masas madre activas, se convierte en el soporte ideal para el mejor bocadillo del año 2020

Europastry, especialista en masas congeladas panaderas, celebra la VII edición del Concurso Bocadillos de Autor, en colaboración con Reale Seguros Madrid Fusión, para encontrar el mejor bocadillo de autor de 2020. Para ello, los participantes podrán sorprender con sus recetas, enviándolas antes del día 5 de diciembre al e-mail comunicacion@europastry.com.

Este año, Saint Honoré, la marca de pan más premium de Europastry, vuelve a convertirse en el soporte perfecto para elaborar el mejor bocadillo del año 2020, gracias a la gama Saint Honoré Perlage, que, además de respetar los procesos tradicionales y caracterizarse por su alta calidad, destaca por sus masas madre activas, las cuales presentan cualidades únicas.

Tal y como se puede consultar en las bases del concurso, las referencias con las que los concursantes deberán trabajar son:

Pan Llonguet, elaborado con harina de trigo duro y masa madre de cerveza.

Petit Pain de Blé, un pan con masa madre de cerveza y harina de trigo duro, decorado con sémola.

Petit Pain de Malte, elaborado con masa madre de triple malta y con ingredientes como centeno y espelta.

Petit Pain de Espelta y Centeno, con masa madre de centeno, harina de espelta, una selección de maltas de centeno y espelta integral.

Petit Pain d'Ancienne, con masa madre de centeno, harina de trigo, centeno, farro, espelta, semillas de quinoa y copos de mijo.

Los seis finalistas seleccionados presentarán en directo sus recetas, durante la XVIII Cumbre Internacional de Gastronomía, Reale Seguros Madrid Fusión 2020, que tendrá lugar el próximo 13 de enero de 2020.

Los finalistas deberán preparar sus recetas en el máximo de una hora, teniendo en cuenta que se valorará la pieza individual, el ensamblaje con otros ingredientes y la presentación. La evaluación correrá a cargo de un jurado compuesto por seis expertos de la restauración y la gastronomía.

Finalmente, el autor de la receta ganadora, recibirá un cheque de 1500€, mientras que el segundo y el

tercer finalista recibirán un cheque de 300€.

Un certamen consolidado

En los últimos años, el Concurso Bocadillos de Autor se ha consolidado como uno de los certámenes anuales más esperados por los profesionales del mundo de la hostelería, para mostrar cuál es el secreto del mejor bocadillo de España.

Los ganadores de las seis anteriores ediciones fueron:

VI Edición: Milhojas de pastrami ahumado con Sarmiento de Viñedo, de Francisco Díaz Castro (Restaurante Cocinas del Mundo Inedit, Barcelona).

V Edición: Bocadillo de sardinas, de Carlos Peguero (Lizarrán).

IV Edición: Bocata de calamares con alioli en su tinta, de Raquel García (Escuela de Hostelería de Benahavís, Málaga).

III Edición: Burger Rabo de Toro, de Raúl López, (Restaurante Casa L'Art en Novelda, Alicante).

II Edición: Crab & Rabbit, de Félix Guerrero, (Restaurante Pedro Larumbe, Madrid).

I Edición: Tierra Magra, de Juan Casamayor, (Restaurante Moltto, Valencia).

Acerca de Europastry

Europastry es una compañía líder en el mundo de la panadería. Fundada en 1987, se ha consolidado como una de las compañías panaderas más expertas y punteras del sector de las masas congeladas de pan, bollería, pastelería y snacks. Actualmente, Europastry está presente en más de 60 países, a través de 22 plantas de producción y 26 oficinas de venta repartidas en todo el mundo. En 2018, Europastry alcanzó los 729 millones de euros en facturación y lanzó al mercado más de 130 nuevos productos.

www.europastry.com

Datos de contacto:

Departamento de Comunicación

+34 900 118 888

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>