

Cereal busca el mejor bocadillo de España

Cereal lanza la VIII Edición del Concurso "Bocadillos de Autor", en colaboración con Madrid Fusión, con el objetivo de encontrar el mejor bocadillo de España. El 31 de mayo de 2021, durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, se celebrará la final del concurso, con la elaboración en directo de las 6 recetas finalistas. El principal requisito que deberán cumplir los concursantes es el uso de la selección de panes del Cereal, elaborados al estilo tradicional

El 31 de mayo de 2021 se celebrará la VIII edición de la gran final del Concurso "Bocadillos de Autor" que tendrá lugar durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021, en Ifema.

Este concurso histórico tiene como objetivo 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.

En el Cereal, maestros panaderos con muchos años de experiencia, elaboran panes únicos siguiendo el proceso tradicional: fermentaciones 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.

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 3 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€.

Consultar las bases del concurso aquí.

Acerca de Cereal

Los orígenes del Cereal provienen de una familia de panaderos tradicionales de Castellterçol. El 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 horneados en suela de piedra.

www.cerealbakery.com

Para más información

Dpto. Comunicación Europastry
communication@europastry.com
900.118.888

Datos de contacto:

Dpto. Comunicación Europastry
900.118.888

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>