

Seleccionados los seis finalistas del VIII Concurso "Bocadillos de Autor"

Cereal ya tiene los nombres de los seis finalistas que optan a ser autores del mejor bocadillo de España. Los candidatos presentarán sus recetas el día 31 de mayo, durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021

Los finalistas tendrán una hora para elaborar sus recetas en directo, ante un jurado experto que decidirá cuál es la receta ganadora.

Todas las recetas tienen en común el pan, una delicada selección elaborada en el Cereal, que destaca por su largo proceso de fermentación de 24 horas, el uso de ingredientes 100% naturales y de masa madre, el formado a mano y el horneado en suela de piedra.

Cereal ya tiene el nombre de los seis finalistas de la VIII edición del Concurso "Bocadillos de Autor", que se celebrará el próximo 31 de mayo durante la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2021.

El objetivo de esta edición 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 seis finalistas utilizarán una selección de 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.

Los seis finalistas

- Naumi Carvajal, con la receta "Karepan", elaborada con la Hogaza de Cerveza de Cereal.
- Emilio José Martín, con la receta "Churrito", elaborada con la Hogaza de Cerveza de Cereal.
- Antonio Brodsky, con la receta "El Pastrami de Luca", elaborada con la Hogaza de Centeno de Cereal.
- L'Immoral, con la receta "Fine Pastrami", elaborada con la Hogaza de Cerveza de Cereal.
- Fran González, con la receta "Pul-Mor", elaborada con la Hogaza de Cerveza de Cereal.
- Alejandro Salcedo, con la receta "Hogaza semillado, pollo a l'ast, agur y coleslaw coreana",

elaborada con la Hogaza Semillado de Cereal.

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 un 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€ respectivamente.

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

Datos de contacto:

Dpto. Comunicación Europastry
900.118.888

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>