

Europastry lanza la VII edición del Concurso “Bocadillos de Autor” en colaboración con Reale Seguros Madrid Fusión

Las inscripciones ya están abiertas para todos aquellos cocineros y profesionales de la hostelería que quieran presentar propuestas sorprendentes y diferenciales.

“Bocadillos de Autor” es un concurso pionero en España que tiene como objetivo demostrar que, tras varios siglos, el bocadillo es una creación única que sigue asombrando a los paladares más exigentes.

La final del concurso se celebrará el 13 de enero de 2020, en el marco de la XVIII Cumbre Internacional de Gastronomía, Reale Seguros Madrid Fusión 2020.

Europastry, especialista en masas congeladas panaderas, busca a los cocineros y profesionales del mundo de la hostelería que quieran sorprender con irresistibles creaciones. Para ello, ha abierto las inscripciones del concurso “Bocadillos de Autor”, un certamen que celebra desde hace siete años en colaboración con Reale Seguros Madrid

Fusión.

El acontecimiento tendrá lugar el próximo **13 de enero de 2020**, con un único objetivo: demostrar que, tras varios siglos, el bocadillo sigue asombrando a los paladares más exigentes.

Tal y como establecen las [bases del concurso](#), la más importante condición para participar es que los bocadillos estén elaborados con una de las gamas de pan más premium y tradicional de Europastry: **Saint Honoré Perlage**, una nueva gama dentro de la familia Saint Honoré que, además de respetar los procesos tradicionales y caracterizarse por su alta calidad, destaca por sus diferentes tipos de masas madre activas, las cuales presentan cualidades únicas.



Saint Honoré Perlage, cuyo significado hace referencia a la burbuja del cava, presenta cinco variedades de pan exclusivas con las que los concursantes podrán elaborar sus recetas:

- **Pan Llonget**, elaborado con harina de trigo duro y masa madre de cerveza, con un sabor láctico y con un formato de panecillo tradicional, ideal para bocadillos.
- **Petit Pain de Blé**, un pan con masa madre de cerveza y harina de trigo duro, decorado con sémola. Su miga es fresca, hidratada y destaca por un sabor más dulce. Su formato ovalado aporta ese toque rústico.

- **Petit Pain de Malte**, elaborado con masa madre de triple malta y con ingredientes como centeno y espelta. Su sabor malteado, su aroma caramelizado y su color de miga más oscuro marcan su carácter. Además, está decorado con malta de trigo triturada, lo que aporta una textura más crujiente.
- **Petit Pain de Espelta y Centeno**, de puntas pronunciadas, elaborado con masa madre de centeno, así como harina de espelta, una selección de maltas de centeno y espelta integral. Tiene un sabor ligeramente acético y está decorado con copos de centeno y una mezcla de harinas y maltas
- **Petit Pain d'Ancien**, con masa madre de centeno, harina de trigo, centeno, farro, espelta, semillas de quinoa y copos de mijo, este pan de formato ovalado viene decorado con harina de centeno, que acentúa el sabor de la masa madre. Esta mezcla de cereales antiguos aporta una mejor digestibilidad.

Los interesados deberán enviar sus propuestas al e-mail comunicacion@europastry.com, antes del **29 de noviembre** para ser evaluadas. Posteriormente, Europastry comunicará quienes son los seis finalistas que asistirán a la final.

DETALLES DE LA GRAN FINAL

La final de la VII edición del concurso "Bocadillos de Autor" se celebrará el próximo **13 de enero** en la XVIII Cumbre Internacional de Gastronomía, Reale Seguros Madrid Fusión 2020, donde los seis finalistas se enfrentarán a un jurado compuesto por seis 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