

IX Concurso de

# Bocadillos de *Autor*

*IX Berlys Design Sandwiches Contest*



Madrid, 24 de enero de 2012  
[www.berlys.es](http://www.berlys.es)



Se convoca la IX Edición del Concurso de Bocadillos de Autor

IX Berlys Design Sandwiches Contest

\*Organizado por el **Grupo Berlys**, especializado en la producción y comercialización de productos precocidos y congelados de **panadería, bollería y pastelería**, en colaboración con **madridfusión**, para su celebración en el marco de dicho evento el día 24 de Enero de 2012.

\*La Convocatoria tiene como principal objetivo contribuir a **valorar el pan como soporte de especialidades gastronómicas** e incentivar la creatividad de estas elaboraciones a todos los niveles: ingredientes, presentaciones, etc.

\*El Concurso se dirige a los profesionales de la restauración y la cocina de ámbito nacional e internacional.

\*Los participantes presentarán una receta de bocadillo o minibocadillo, elaborado con **base y tapa de pan**.

\*Además de la inscripción debidamente cumplimentada, el participante ha de adjuntar una Ficha Técnica de la especialidad con que desee participar, indicando el nombre del bocadillo, los ingredientes, proceso de elaboración y foto con su presentación. También se valorará todo tipo de información adicional en materia nutricional, consejos y variaciones, etc. **La fecha límite de recepción de las Fichas Técnicas es el 23 de Diciembre de 2011.**

\*De las elaboraciones recibidas se seleccionarán seis recetas finalistas. Los seleccionados serán informados de su condición de finalistas, y deberán participar en la final del concurso, que tendrá lugar el próximo **24 de Enero** en la Sala Polivalente de **madridfusión 2012**.

*\*Organised by the **Berlys Group**, specialized in the production and distribution of part-baked breads and pre-cooked pastries and cakes, in collaboration with **madridfusión**, which will take place in Madrid on 24th January 2012.*

*\*The main aim of the event is to highlight bread as an essential component of gastronomic specialities and also to promote the creative use of bread products at all levels: ingredients, presentations, etc.*

*\*The contest is open to national and international cooking and catering professionals.*

*\*Participants will present recipes for sandwiches or mini-sandwiches made with two slices of bread.*

*\*In addition to the completed registration form, participants should enclose a specification sheet for the speciality they wish to enter, indicating the name of the sandwich, the ingredients, how it is made and a photo of the finished product. They may also include additional information such as nutrition facts, recommendations, variations, etc. The deadline for sending the technical specifications is 23th of December 2011.*

*\*Six recipes will be chosen and the creators of those recipes will be informed that they have been selected as finalists to participate in the finals, which will take place on January 24th at the Multi-purpose Hall of madridfusión 2012.*



\*El **Jurado** estará compuesto por un Presidente y seis profesionales, expertos de reconocido prestigio en los ámbitos de la restauración, la gastronomía y el periodismo, quienes valorarán especialmente entre otros factores:

- > **la originalidad y creatividad**
- > **su composición, sabor y presentación**

\*Cada participante deberá elaborar durante la final y **sin ayuda de ningún asistente, ocho unidades** de su bocadillo seleccionado: siete para su degustación por parte de cada uno de los miembros del jurado, y la octava destinada a valorar su presentación. **El bocadillo que se elabore en la final debe ser fiel a la receta original** seleccionada en la fase previa.

\*Se hará entrega de **una sola acreditación por cada participante** para acceder a la Sala Polivalente de madridfusión el día del Concurso.

\*La organización pondrá a disposición de los finalistas **todo lo necesario** el día de la celebración del Concurso: ingredientes, vajilla, etc, para la elaboración de las recetas seleccionadas, a fin de facilitar al máximo su concurrencia en la final.

\*Se establecerá un **único premio para el ganador**, consistente en un **Trofeo Conmemorativo** diseñado en exclusiva para este Concurso y un **CHEQUE POR VALOR DE 3.000€**.

*\*The panel of judges will be composed by a President and six professionals, experts of recognised prestige in the catering, gastronomy and journalism fields, who will judge the following aspects, among others:*

- > *Originality and creativity*
- > *Composition, flavour and presentation*

*\*During the final, each participant must prepare 8 units of the selected sandwich without the aid of an assistant: seven to be eaten by the members of the panel of judges and the eighth for judging presentation. The sandwich prepared during the finals must follow the original recipe selected in the previous phase.*

*\*Each participant will be given only one pass to access the Multipurpose Hall of madridfusión.*

*\*The organization put at the finalists disposal everything they might need for the contest: ingredients, crockery, etc., to facilitate their participation in the final contest.*

*\*There will be a prize consisting on a Commemorative Trophy designed exclusively for this contest and a 3.000 € CHECK.*





## Demuestra tu creatividad entre pan y pan

*Show your creativity between bread and bread*

La buena gastronomía también puede entenderse entre pan y pan. Por eso, y tras el éxito cosechado en ediciones anteriores, **Berlys** y **madridfusión** te invitan un año más a demostrar tu arte y creatividad ante un Jurado de renombre, compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y el periodismo. Sólo tienes que elegir uno de los panes Restauración Gourmet de Berlys que te proponemos y dar rienda suelta a tu imaginación.

*There's some good gastronomy between two slices of bread. Following the success of previous editions, Berlys and madridfusión invite you once again this year to demonstrate your artistry and creativity before a panel of jurors composed of prominent personalities from the world of gastronomy and journalism. Just choose one of the Berlys' Restauración Gourmet breads and let your imagination run wild.*



*Milagros Apellániz, ganadora del VIII Concurso de Bocadillos de Autor Berlys, en 2011.*

## El pan, fuente de salud *Bread, source of health*

El pan es un alimento natural y una fuente importante de hidratos de carbono, necesarios en una dieta equilibrada. Su componente más abundante es el almidón, que proporciona al organismo, y al cerebro en particular, parte de la energía que necesita para su actividad diaria. Y si el pan se rellena de ingredientes sabrosos y naturales, se convierte en uno de los manjares más deliciosos: **el bocadillo**.

*Bread is a natural food and an important source of carbohydrates, which are necessary for a healthy diet. Its most abundant component is starch, which provides your body, and your brain in particular, with part of the energy you need for your daily activity. And when the bread is filled with tasty and natural ingredients, it is suddenly transformed into an exquisite delicacy known as: the sandwich.*



## Cómo participar en el IX Concurso de Bocadillos de Autor Berlys

*How take part in IX Berlys Design Sandwiches Contest*

Rellena el cupón con todos los datos y envíalo junto con la receta, especificando ingredientes, proceso de elaboración y fotografía a:

**Berlys Alimentación S.A.u.**  
Departamento de Marketing  
C/ Francisco Gervás, 1  
28108 - Alcobendas - Madrid

También puede remitirnos esta información a:  
[bocadillosdeautor@berlys.es](mailto:bocadillosdeautor@berlys.es)

*Fill in the information form and send it together with the recipe, specifying: ingredients, elaboration process and photography to:*

**Berlys Alimentación S.A.u.**  
Departamento de Marketing  
C/ Francisco Gervás, 1  
28108 - Alcobendas - Madrid Spain

*Also this information can be send to:*  
[bocadillosdeautor@berlys.es](mailto:bocadillosdeautor@berlys.es)



## FusiónBread, el Pan Oficial de madridfusión

*FusiónBread, madridfusión Oficial's Bread*

Consciente de la importancia y de la influencia que tiene el pan en nuestra cultura gastronómica y en la restauración, la Cumbre Gastronómica madridfusión 2011 rindió un merecido homenaje con la presentación de su PAN OFICIAL. Berlys fue la empresa elegida para la creación y elaboración de este Pan, denominado **FusiónBread**, que fue presentado por el chef Ramón Freixá, hijo y nieto de panaderos.

**FusiónBread** es un pan elaborado a base de materias primas especialmente seleccionadas de trigos puros del norte de España y de la variedad Kamut, levadura natural, y sal de Ibiza. Todo ello en un proceso de elaboración que se prolonga hasta cuatro días, debido a su esmerado amasado y a sus tres fermentaciones, que culmina en la precocción en horno de piedra. El resultado es un pan redondo, como los de antaño, de 1 kg de peso aproximado, con un acentuado sabor a pan de siempre. De miga jugosa y corteza gruesa, dorada y enharinada, muy crujiente y con unos cortes pronunciados. Un pan de calidad para los restaurantes que quieren distinguirse, fiel reflejo de las últimas tendencias en cuanto al servicio de pan en la mesa.

*Bread has an unquestionable importance and tradition within the Spanish gastronomy. Aware of that, madridfusión, the annual gastronomic top meeting, decided to pay a tribute to it in its last edition. Berlys was the chosen company to create and bakers family.elaborate this special bread called **FusionBread** and the presentation was held by the chef Ramón Freixa, coming from a traditional.*

***FusionBread** is elaborated with selected raw materials, pure wheat coming from the north of Spain (Kamut variety), natural yeast, and salt from Ibiza. The elaboration process takes up to 4 days due to its careful kneading and three fermentations which culminates in the baking process in a refractory stone oven. As a result we obtain a rounded bread, yesteryear appearance, 1 kg weight with a sharp traditional taste. It has a juicy crumb, thick, golden and a floured crust with pronounced cuts on the top. High quality bread, for those distinguished restaurants following the latest trends on the table.*

White Breads

**Panes Blancos**



**Mini baguette 40 g**

*Mini baguette 40 g*

Tan suave como sabrosa, de miga tierna y aspecto dorado y crujiente.

*As smooth as flavoursome, with soft crumb, golden and crisp appearance.*



**Mini Bocata Rústico 50 g**

*Rustic Roll 50 g*

Pan blanco con un toque rústico y de miga algo densa.

*White bread with a rustic touch and a somewhat denser centre.*



**Mini flauta 45 g**

*Mini flute 45 g*

Miga tierna y corteza suave y dorada.

*Tender centre and smooth crust.*



**Gourmet Kaiser 60 g**

*Gourmet Kaiser 60 g*

Originario de Viena, es un pan de sabor agradable, miga ligera y corteza caracterizada por un corte en forma de estrella.

*Originating in Vienna, this bread has a pleasant taste, a light crumb and a crust featuring a cross-shaped cut.*

**Panes Regionales**

Regional Breads



**Chulito Mini 55 g**

*Chulito Mini 55 g*

De miga fresca y densa, aroma y sabor a pan de siempre.

*Fresh and dense crumb, with the aroma and flavour of traditional bread.*



**Mollete mini 45 g**

*Mollete mini 45 g*

Pan muy fino, forma redonda, corteza blanquísima, miga suave y reducido alveolado.

*A very fine, round bread with a super-white crust, smooth crumb and reduced honeycombing.*



**Mini berri 55 g**

*Mini berri 55 g*

Pan rústico de corteza crujiente, miga ligera y fácil de comer.

*Rustic bread of creaking crust, soft crumb and easy to eat.*



**Rombo 60 g**

*Rhombus 60 g*

Chapata con forma de rombo, de corteza crujiente y miga consistente.

*Tradicional Italian flat bread, with rhombus shape, light crust and consistent crumb.*



**Mini tallo 35 g**

*Stem mini 35 g*

Variación de Chapata de miga tierna y corteza suave.

*Tradicional Italian flat bread, with tender crumb and smooth crust.*



**Viena Clásica mini 45 g**

*Clasic Viena mini 45 g*

Pan blanco semicandea, con puntas acentuadas, corteza suave y miga compacta.

*White bread semicandea, with a tender crust and denser center.*

Gourmet Breads

**Panes Gourmet**



**Gourmet cereales 45 g**

*Cereals gourmet 45 g*

Corteza fina cubierta de semillas de lino negro, lino amarillo, amapola, sésamo y mijo.

*Thin covered crust of seeds of black and yellow linen, poppy, sesame and millet.*



**Gourmet pasas y nueces 45 g**

*Nuts&raisin gourmet 45 g*

Deliciosa combinación de sabor y textura de pasas y nueces.

*Delicious mixture of flavour and texture of raisin and nuts.*



**Gourmet fibras 45 g**

*Multifiber gourmet 45 g*

Alto contenido en fibra, mezcla de diferentes harinas y granos, le otorgan una textura y un sabor especiales.

*Its high fibre content and mixture of different flours and seeds give it a very special texture and flavour*



**Gourmet olivas 45 g**

*Olives gourmet 45 g*

Pan muy aromático, de suave sabor a oliva negra.

*Very aromatic bread, soft flavour black olive.*



**Gourmet tomate 45 g**

*Tomato gourmet 45 g*

Deliciosa combinación de tomate aromatizado con orégano.

*Delicious mixture of tomato aromatized with oregano.*



**Gourmet casero 45 g**

*Gourmet casero 45 g*

De corteza fina y miga tierna con intenso sabor.

*Fine crust and soft center with intense flavour.*



**Gourmet integral 40 g**

*Wholemeal gourmet 40 g*

Pan de corteza más oscura y miga característica de la harina de salvado.

*Bread of darker crust and crumb typical of the flour of the bran of wheat.*

**Panes sin Gluten**

Gluten free Breads



**Panecillo 45 g**

*Gluten-free roll 45 g*

Pan de corteza crujiente y miga suave y esponjosa.

*Bread of crispy crust and tender center.*



**Pan de hamburguesa 70 g**

*Gluten-free hamburger bun 70 g*

De corteza dorada y miga jugosa y consistente.

*Bread of golden crust and consistent crumb with intense flavour.*

Elige para tu receta uno de los panes que te proponemos. Para más información, ponte en contacto con Berlys: Departamento de Marketing - 91 661 99 37 [bocadillosdeautor@berlys.es](mailto:bocadillosdeautor@berlys.es)

¡Recuerda que tienes hasta el 23 de diciembre para enviar tu receta!

Choose for your recipe one of these breads. For further information, please contact Berlys: Marketing Department - +34 916 619 937 [bocadillosdeautor@berlys.es](mailto:bocadillosdeautor@berlys.es)

Remind to send your recipe before 23th of December!

Recorta por la línea de puntos *Cut by the dotted line*



**Solicitud de inscripción IX Concurso de Bocadillos de Autor Berlys**  
*Request for inscription IX Berlys Design Sandwiches Contest*

Nombre/Name: \_\_\_\_\_ Apellidos/Surname: \_\_\_\_\_

Razón Social/Trade name: \_\_\_\_\_

Tipo de negocio/Sort of bussiness: \_\_\_\_\_ Cargo/Position: \_\_\_\_\_

Dirección/Adress: \_\_\_\_\_ Población/City: \_\_\_\_\_

CP/DC: \_\_\_\_\_ Provincia/State: \_\_\_\_\_ País/Country: \_\_\_\_\_

Teléfono/Phone number: \_\_\_\_\_ Fax/ Fax number: \_\_\_\_\_ e-mail/e-mail: \_\_\_\_\_

Nombre del bocadillo/ Sandwich´s name: \_\_\_\_\_