



Uno de los atractivos de SANDWICHFORUM es el concurso de EL BOCADILLO DEL AÑO, donde acuden profesionales con especial dedicación a la elaboración y comercialización de bocadillos para restauración moderna. Como complemento a la información aparecida en el nº 109 de Restauración News publicamos ahora las fichas técnicas de los bocadillos y una foto de cada una de las realizaciones que, en directo, se presentaron al jurado calificador.

**Finalistas del Concurso EL BOCADILLO DEL AÑO**

Nombre del Bocado	Autor	Empresa
Roll&Bento	Roger Romeu	BENTO Restaurante
Media Noche de Atun	Bruno Vigneron	Sud'n'sol-SPANORAC
Greta&Garbo	Pau Pons	Ibepan/Polarbröd
Baguette de Calabaza con salsa "sweet corn"	Pedro Angst	In&Go
Esférico crujiente con mix de conservas, productos de la huerta y mahonesa de encurtidos con mostaza	Carlos Fernández	Hotel Condes de Barcelona
A la Tarda	Ostengo Scatanburgo	Contomi Caoland
A la Brasa	Jordi Vidal	E.H.de Lleida y Café&Te



**Media Noche de Atún**

**Composición y Elaboración**

Una media noche; 1 cucharada de queso fresco tipo Cantadou; 50 grs. de ventresca de atún (atún de bote o 2 laminas de bacalao); 50 grs. de tartar de tomate confitado; 1 hoja de cogollo; 1 lámina de panceta frita. Abrir el pan por la mitad, untar la base con el queso, colocar el tartar de tomate, atún, ventresca y hoja de cogollo. Cubrir con la otra mitad del pan.

**Roll&Bento**

**Composición y Elaboración**

Pan de molde de zanahoria, mascarpone, espinacas frescas, nueces, roast beef, crema de calabaza, aceitunas negras, aceite de oliva.

Sobre una lama de pan de molde extendemos el mascarpone; a continuación, las

espinacas frescas, las nueces picadas unas gotas de aceite de oliva el roast beef y sobre este una capa de crema de calabaza, terminando con unas aceitunas negras fileteadas. Lo enrollamos sobre si mismo dando forma al roll&bento Se presentara cortado a fin de apreciar la riqueza de color y texturas



**A la Tarda**

**Composición y Elaboración**

Ensamblaje de varios rellenos en pan tramezzino.



**SANDWICHFORUM '10**  
Séptima edición Barcelona

**EL FORO DE LOS PROFESIONALES DEL SNACKING**

NETWORKING DE VALOR AÑADIDO ENTRE LOS PROTAGONISTAS DE LA RESTAURACIÓN ALTERNATIVA

OPERADORES COMPROMETIDOS CON LA DEMANDA DE SUS CLIENTES

PROVEEDORES COMPROMETIDOS CON LA INNOVACIÓN EN SOLUCIONES ALIMENTARIAS Y LOGÍSTICAS



**Segundo clasificado**

**Greta&Garbo**

**Composición y Elaboración**

Jamón de pato; tomate maduro; aceite de oliva; albahaca fresca sal; queso Idiazábal ahumado; nueces y canónigos  
Después de



escaldar el tomate, retirarle la piel y las pepitas y dejarlo en forma de gajo, poner abundante aceite de oliva a unos 120°C. Una vez llega a la temperatura introducir los gajos de tomate y la albahaca fresca y retirar del fuego, dejar enfriar en el mismo cazo.

Cortar el pan por la mitad, en la mitad inferior poner los gajos de tomate confitado de modo que cubra toda la superficie. Salar el tomate por encima. Encima del tomate poner el jamón de pato y unos bastoncitos de Idiazábal ahumado intercalados con las lonchas de jamón. Colocar encima los canónigos aliñados con el aceite de confitar el tomate y sal Rosa del Himalaya que es más pura, posee menos sodio y es menos pesada que las sales marinas. Encima, colocar nueces picadas y rallar un poco de queso Idiazábal y nueces.

En el plato, disponer el bocadillo y al lado poner un bouquet de canónigos, brotes tiernos de lechugas variadas aliñadas con aceite de oliva con cebollinos picados, sal rosa en pétalos y puntas de espárragos blancos.

**Baguette de Calabaza con salsa "sweet corn"**

Este bocadillo, se caracteriza por ser un producto congelado con pan personalizado para la propia receta relleno de ingredientes de alta calidad. Se



puede consumir frío (descongelado) o caliente. Una vez descongelado, posee 2-4 días de caducidad dependiendo del producto)

Al ser quinta gama tiene como virtudes: el rápido servicio, cero mermas, control de costes. Puede regenerarse por personal no-cualificado, y con garantía higiénico-sanitaria.

**Primer premio**

**A la Brasa**

**Composición y Elaboración**

Focaccia de aceitunas (harina, aceite de oliva, agua, sal, levadura y olivada); pollo ahumado (pollo, sal, pimienta,



aceite de oliva y lavanda. Se incorpora el humo con una pipeta y una vez ahumado el pollo se marcará); manzana caramelizada (manzana, azúcar, aceite de oliva, romero); cebolleta escabechada (cebolleta, ajo, almendra, laurel, aceite de oliva y vinagre); vinagreta de piñones (piñones, aceite de oliva, vinagre balsámico y sal) y sendos toques de mezclum, frambuesas y queso Idiazabal.

**Esférico crujiente con mix de conservas, productos de la huerta y mahonesa de encurtidos con mostaza**

**Composición y Elaboración**

Una rodaja de pan de cereales con forma redonda y anchura de 2cm (panadería Bon blat altarrriba); 20grs. salsa de mahonesa; 5grs. alcaparras; 5grs. pepinillos; 30grs. ventresca atún; 1 pimiento del piquillo; 8 zamburiñas en conserva; 6 mejillones en escabeche; 3 piparras en vinagre; 25grs. de mezclúm; 5grs. calabacín babys; 5grs. mostaza



Bocadillo con volumen, para comer con cuchillo y tenedor. Posee una presentación de cocina de vanguardia. Ideal para establecimientos dedicados al pan, conservas y ensaladas, rápido de montar y con un resultado muy llamativo, económico y fácil de presentar en plato o pizarra negra. La guarnición del bocadillo consta de una lata de conservas llena de patatas fritas caseras.

**Concursos Profesionales**

**VI Premio**



Bocadillo del Año

**II Premio**



Ensalada del año



**Reserve su espacio**

Organiz

**RESTAURACION news**

MÁS INFORMACIÓN

WWW.RESTAURACIONNEWS.COM

913 159 845

932 921 055