



## II Concurso de la Comunidad de Madrid "LAS MEJORES TORRIJAS DE 2018"

Ya tenemos ganadores

Esta segunda edición y como novedad frente al año pasado, ha sido la organización conjunta por parte de la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid – Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE MADRID).

Se ha celebrado el 20 de marzo de 2018, en las instalaciones de la Escuela de ACYRE MADRID, calle Huertas, 43. Un total de 26 han sido los participantes totales en todas las categorías, desde las Asociaciones Empresariales ASEMPAS y ACYRE buscamos "La Mejor Torrija de Madrid" y que sea elaborada con productos originarios de la Comunidad de Madrid, los participantes emplearon productos de Madrid para su preparación, fundamentalmente adheridos a la marca de calidad M Producto Certificado que avala la Comunidad de Madrid.

### **Ganadores: Grupo Profesional de Pastelerías Artesanas**

Todas las Torrijas tenían que tener un peso de entre 80 a 220 grs.

**Categoría Torrija de corte tradicional:** pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. La base de pan podía estar azucarada y con grasa añadida, sólo se utilizaba en esta categoría: leche de vaca, miel, vino, limón, naranja, azúcar, canela, vainilla y nata.

GANADOR: **Pastelería CÁRMINE** [www.pasteleriacarmine.com](http://www.pasteleriacarmine.com)

**Categoría Torrija de corte innovador:** de formato e ingredientes libres.

GANADOR: **Pastelería VAIT.** [www.vait.es](http://www.vait.es)

**Categoría Torrija Sin Gluten**

GANADOR: **VIENA CAPELLANES.** [www.vienacapellanes.com](http://www.vienacapellanes.com)

### **Ganadores: Grupo Profesional Cocineros y Reposteros**

**Categoría Torrija**

GANADOR: **CATERING CUISINE.** [www.catering-cuisine.es](http://www.catering-cuisine.es)

**Categoría Torrija Sin Gluten**

GANADOR: **GEMA FRUTOS EXPÓSITO**

El jurado diferente en cada categoría y grupo profesional ha valorado: Sabor, Textura, Aspecto, Limpieza y Organización en el trabajo.



Tal y como lo ocurrido en la primera edición celebrada el pasado año 2017 y como nos indicó por carta D. Rafael Ansón-Presidente de la Real Academia de Gastronomía: "El plato que más se identifica con Madrid y su Comunidad es el caso de la Torrija de Semana Santa. Y siendo cierto que se hacen en todas las Comunidades Autónomas e incluso se están poniendo de moda en Italia preparadas con Panettone. **Pero la Torrija Pascual por Excelencia es la de Madrid**"

En esta II Edición se ha incluido en el Concurso la Categoría TORRIJA SIN GLUTEN, por el gran número de Pastelerías que día a día incorporan a sus recetas la versión Sin Gluten y el potencial de clientes que consumen estos productos. Y ha sido evaluado por un jurado profesional del mundo del celiaco y del intolerante.

Finalmente, del 16 al 31 de marzo se pueden degustar "Las Mejores Torrijas de Madrid" en los siguientes locales de Pastelería: PASTELERIA CARMINE, PASTELERIAS CALAMILLOR, PASTELERIA MIFER, CASA L'HARDY, PASTELERIA LA ORIENTAL, PASTELERIA LAZCANO, HORNO CASTELLANO, VAIT, VIENA CAPELLANES, PASTELERIA NUNOS, PASTELERIA AMERICA I, HORNO SAN ONOFRE – LA SANTIAGUESA. Y pedirlo de postre en los Restaurantes: LA BERENJENA, CLUB FINANCIERO GÉNOVA, RESTAURANTE DINGO, CATERING CUISINE

Más Info en:

[www.asempas.com](http://www.asempas.com) / [gerente@asempas.com](mailto:gerente@asempas.com)

[www.acyremadrid.com](http://www.acyremadrid.com) / [acyre@acyre.com](mailto:acyre@acyre.com)

Coordinación Proyectos y Soluciones a la Carta Pedro Ureña Bustos Tel. 610 54 50 99 <a href="mailto:proyectosalacarta1@gmail.com">proyectosalacarta1@gmail.com</a>
--