



Asociación de  
Empresarios Artesanos  
del sector de  
Pastelería de Madrid

Número 0

Diciembre 2016

## Bienvenidos

Estimados asociados y amigos

Desde hoy ponemos en marcha esta nueva Newsletter, herramienta de comunicación con el objetivo de informar de hechos de relevancia que se acontecen dentro de nuestro Sector, queremos tratar las novedades, noticias, actos y eventos de interés.

De manera mensual, estaremos acercándonos a vosotros, ofreciendo información y entrevistas, con el objetivo de crear un mayor vínculo entre todos los que formamos parte de este sector.

Nos encantaría recibir vuestras sugerencias y opiniones, y esperamos que esta Newsletter se convierta en nuestro nuevo canal de información.

Esperamos que sea de vuestro agrado y que os sirva para ampliar los conocimientos sobre nuestro sector, identidad, y nuestros valores artesanos.

Muchas gracias a todos

### Contenido:

Escuelas participantes en el Primer Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería	2
Concurso de Tartas Artísticas	3
Debic	4

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS ARTESANOS DEL  
SECTOR DE PASTELERÍA DE MADRID



**ASEMPAS** les desea

Domicilio:

Villamanán, 39—local

28011 Madrid

91 831 52 30

info@asempas.com

[www.asempas.com](http://www.asempas.com)



¡Síguenos en redes sociales!





## Escuelas participantes en el Primer Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería

NUM	ESCUELAS	ALUMNO
1	IES ANDRÉS DE VANDELVIRA ( <b>ALBACETE</b> )	JUAN JOSÉ LÓPEZ VALERA
2	IES ASTORGA ( <b>LEÓN</b> )	SERGIO OLLER FERNANDEZ
3	ESCUELA DEL GREMIO A.CONFITEROS PRINCIPADO <b>ASTURIAS</b>	CARLOS MERINO ARRANZ
4	BASQUE CULINARY CENTER ( <b>GUIPUZCOA</b> )	DANIELA BAENA AGRUIRRE
5	E.FORMACIÓN PROF.HOSTELERÍA Y TURISMO DE <b>CARTAGENA</b>	MARIA SASMITA BALLESTER NIETO
6	IES ASTA REGIA - JEREZ DE LA FRONTERA ( <b>CÁDIZ</b> )	ANTONIO JIMÉNEZ CASTELLANO
7	CETECE ( <b>CASTILLA-LEÓN</b> )	RUBÉN DÍAZ CEBRIÁN
8	ESSCOLA DE PASTISSERIA GREMI DE <b>BARCELONA</b>	PAULA PONS BANÚS
9	ESCUELA JOVIAT -MANRESA ( <b>BARCELONA</b> )	ADRIÁN LUQUE DE AVILA
10	ESCUELA GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS <b>VALENCIA</b>	FEDERICO NICOLÁS MARTÍNEZ NAVAL
11	CENTRO F.PROFESIONAL PANADERÍA/PASTELERÍA FEGREPPA ( <b>VALENCIA</b> )	FERNANDO MORET MAYO
12	IES HOTEL ESCUELA COMUNIDAD DE <b>MADRID</b>	JUAN JOSÉ SEDEÑO SOLEDISPA
13	ESCUELA UFIL PUERTABONITA ( <b>MADRID</b> )	FATÓN SANTANA SILVA
14	IES MARÍA DE ZAYAS Y SOTOMAYOR- <b>MAJADAHONDA (MADRID)</b>	RUBÉN RODRÍGUEZ MARTÍNEZ
15	IES ALPAJES - <b>ARANJUEZ (MADRID)</b>	SHEILA GARCÍA LOBO
16	ESCUELA HOSTELERÍA Y TURISMO SIMONE ORTEGA- <b>MOSTOLES (MADRID)</b>	MARCOS DE LA MATA PAZOS
17	IES FRANCISCO SALINAS ( <b>SALAMANCA</b> )	VALENTINO LIGIA ORTIZ
18	ESCUELA HOSTELERÍA DE CANTABRIA IES PEÑACASTILO ( <b>SANTANDER</b> )	ELSA OLEA MAZÓN
19	ESCUELA HOSTELERÍA HURTADO DE MENDOZA ( <b>GRANADA</b> )	ALBA LARA PIO-RENDÓN
20	ESCUELA DE HOSTELERÍA HOFMANN ( <b>BARCELONA</b> )	CELIA GUTIERREZ SÁNCHEZ
21	IES DIEGO DE PRAVES ( <b>VALLADOLID</b> )	ROBERTO ALVAREZ CARRILLO
22	ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE <b>GIRONA</b>	AMARA FOTANA
23	IES ANTONIO BUENO VALLEJO ( <b>GUADALAJARA</b> )	BENI TERZEA
24	J.M. NEWMAN ( <b>MADRID</b> )	ISMAEL MARTIN JIMENEZ

# Concurso de Tartas Artísticas

## 1.-Organización

Este concurso está organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP).

La inscripción deberá realizarse antes del día 01 de Enero y deben dirigirla a la siguiente dirección: [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es), indicando los siguientes datos: Nombre y apellidos, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto.

## 2.-Objetivo

Tiene como objetivo impulsar el conocimiento de la pastelería creativa mediante la aplicación de herramientas, ingredientes y técnicas decorativas específicas del sector en los trabajos presentados.

## 3.- Lugar y fecha

Tendrá lugar el día 19 de febrero 2017 en el marco de la Feria INTERSICOP en el Recinto Ferial Ifema - Feria de Madrid Av. Partenón, 5, 28042 Madrid

## 4.-Participantes

4.1 Podrán participar todos los profesionales del sector de la Pastelería, acreditándolo mediante la presentación del IAE.

4.2 Solo se podrá presentar una creación por participante.

4.3 En caso de cancelación de la participación, deberán hacerlo con 30 días de antelación.

4.4. El Participante podrá exponer junto a su trabajo, un cartel publicitario de la empresa a la que representa o sus credenciales personales y una ficha técnica del producto presentado.

## 5.-Condiciones de participación

5.1. Las tartas se prepararán para presentación y serán degustadas al finalizar la jornada.

5.2. Dispondrán de un máximo de 6 horas, debiendo realizarse in situ.

5.3. El interior deberá ser comestible, pudiendo traer elaborados los bizcochos y rellenos.

5.4. El exterior deberá ser realizado con materiales comestibles (chocolate, caramelo, merengue, fondant, etc...)

Medidas: El diseño no debe superar las medidas de 50 x 50 de base. La altura es libre.

## 6.-Sistema de evaluación

Se valorará presentación, armonía y diseño innovador, así como la degustación.

Un jurado experto será el encargado de valorar los trabajos y fallar los números de los trabajos en las posiciones 3º, 2º y 1º puesto.

## 7.-El ganador

Los ganadores se darán a conocer el mismo día 19 de febrero de 2017 a las 18,00 horas.

Los trabajos ganadores serán publicados en la web de la Conferderación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, así como en su página de Facebook.

## 8.-Tema del concurso

El tema del concurso es libre.

## 9-Los premios

Se establecerán 3 premios, otorgados por la CEEAP y sus empresas colaboradoras  
1er premio: Lote de productos y Diplomas 1º Clasificado.

2º premio: Diploma 2º Clasificado

3º premio: Diploma 3º Clasificado

Todos los participantes recibirán Diploma de participación.

## 10.-Aceptación del Reglamento

La participación en el concurso y implica la entera aceptación del presente reglamento.

El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

## Anexo. Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos.

Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.

Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs de los organizadores y de los patrocinadores.

El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo.

Tras la finalización de la Feria, cada participante podrá recoger su trabajo presentando la hoja de inscripción a la organización para poder ser retirado.

AQUÍ PUEDE ESTAR  
SU ANUNCIO

AQUÍ PUEDE ESTAR SU  
ANUNCIO

## NAVIDAD SIN RIESGOS CON LOS PRODUCTOS DEBIC

En estas fechas son un sinfín las preparaciones previstas en pastelería, pero además hay un factor que las complica especialmente: se trata de elaboraciones más difíciles y sofisticadas de lo habitual. Si generalmente en pastelería y confitería la elección de las materias primas es de suma importancia, a las puertas de la Navidad se convierte en algo absolutamente imprescindible. Por este motivo confiar en una marca que ofrece todas las garantías en cuanto a su uso, calidad y fiabilidad, como es el caso de Debic, es indispensable.

### 40 años junto al pastelero

Desde hace más de 40 años Debic responde al alto nivel de exigencia y saber hacer de cada maestro, ofreciéndole productos cuyas cualidades profesionales son indiscutibles. Tanto en las elaboraciones básicas como en las muy sofisticadas, las natas, las mantequillas y las bases para postres Debic, aportan mayor comodidad, rendimientos superiores y una máxima fiabilidad.

En pastelería, confitería o heladería, la elección de las materias primas es de suma importancia. Por ello, Debic se enorgullece de poder apoyar a los profesionales más exigentes con sus natas, mantequillas y bases para postres, productos oficiales en la Coupe du Monde de la Pâtisserie de Lyon (Francia).

### Productos que inspiran

La amplia gama de referencias Debic son cien por cien inspiradoras. Inspiran la confianza de miles de clientes que saben que tienen en sus manos los mejores productos del mercado, pero la inspiración no acaba aquí: sus natas, mantequillas y bases se han convertido en verdaderas "musas" para los maestros pasteleros a la hora de crear y elaborar sus productos finales.

Natas que ofrecen máxima versatilidad, firmeza, calidad y comodidad. Con un sabor inigualable y gran rendimiento. Mantequillas perfectas para las aplicaciones más específicas, bases para postres que invitan a la creatividad sin límites, garantizando resultados increíbles. Tres líneas donde escoger y dar rienda suelta a la imaginación, sin correr ningún riesgo.

Si quiere seguir inspirándose, entre en [www.debic.com](http://www.debic.com), sorpréndase con una infinidad de buenas ideas y no olvide suscribirse a su prestigiosa revista online e-Zine repleta de recetas, técnicas, entrevistas exclusivas y las últimas tendencias del mundo de la pastelería y la gastronomía



Juntos, cada día más lejos.