



# La CheeseXperience convierte el queso en protagonista

Président Profesional apuesta por una experiencia gastronómica nunca vista antes: el CheeseXperience. Esta nueva campaña de comunicación tiene como protagonista el Camembert Président y la ciudad elegida para esta primera edición ha sido Madrid.

A través de esta campaña, Président Profesional persigue potenciar el consumo del Camembert Président en el mundo de la hostelería y darlo a conocer al consumidor a través de la mano de reconocidos chefs de la capital española. En concreto, todos los restaurantes participantes han creado una receta única con el Camembert Président. Esta receta ha estado incluida en sus cartas desde julio hasta finales de este año. Las tres recetas más valoradas asistirán a MadridFusión'19 donde se presentará un video promocional de su restaurante y la receta elaborada, y finalmente se elegirá la ganadora con un gran premio en metálico.

## Un embajador de nivel

El chef toledano Iván Cerdeño, ganador de 1 estrella Michelin y propietario del restaurante "El Carmen de Montesión", es el embajador de esta atractiva campaña. Su objetivo, entre otros, es desplazarse a todos los restaurantes que participan y valo-



rar las recetas. Cerdeño ha demostrado ser un experto en preparar elaboraciones con queso. En MadridFusión'13, organizado por Président Profesional, fue el ganador del concurso bocados con queso.

## Formación para profesionales

Por otro lado, en el contexto de esta campaña, Cerdeño es también el responsable de dirigir las MasterClass que se están llevando a cabo en los distintos restauran-

tes participantes. Este chef, siempre a la vanguardia de la restauración pero fiel a sus orígenes, reinventa el uso del camembert con su exquisito dominio de la técnica. Seguro que los asistentes saldrán con la cabeza llena de nuevas ideas creativas para sus platos

## El campeonato en las redes

A parte de la valoración por parte del chef Iván Cerdeño, el debate se trasladará también a

las redes sociales. Así se contará con la participación de influencers como @caterinacrespo y el dúo @momosfoodmadrid, que degustarán y valorarán las recetas y moverán comentarios en Instagram. ¿Y qué pasa con el consumidor final? Cada mes se va a sortear 1 cena para 2 entre todos los followers. Síguenos en @CheeseXperiencebypresident para tener todos los detalles de cómo participar.

## Restaurantes participantes

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN
EL TRAJÍN	PONZANO 1
LA CONTRASEÑA	PONZANO 6
FIDE - BDLH	BRETÓN DE LOS HERREROS, 17
FIDE - PONZANO	PONZANO 8
LOS ARCOS DE PONZANO	PONZANO 16
LA VOLTERETA	PONZANO, 51
CASA FONZO	PONZANO 60
CERVECERIA REST. EL DECANSO	PONZANO 45
LA TÍA FELI	PONZANO 18
LA PARROQUIA DE PABLO	BRETÓN DE LOS HERREROS 16
CHAMPÚ	PONZANO 32
PINZANO	PONZANO 32
SARGO GENERAL DÍAZ	PORLIER 57
RESTAURANTE GOURMAND	BRETÓN DE LOS HERREROS 39
DOÑA TECLA	CALLE DEL PINTOR JUAN GRIS 2
ORIBU GASTRO BAR	CALLE DEL BARQUILLO 10
ZAMPA	CALLE COBARRUBIAS 24
JIMÉNEZ 22	CALLE JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, 22



Os animamos en seguimos en las RRSS Instagram y Facebook (@cheeseXperiencebypresident) y compartir esta gran experiencia.

## Recetas de Iván Cerdeño para CheeseXperience by Président Profesional

### Papillote de Camembert y trufa de verano

#### Ingredientes:

Papillote de Camembert:

- Papel de Carta Fata
- Camembert Président

Picada de tomates secos y hierbas aromáticas:

- 200 g de tomate seco en aceite
- 4 g de tomillo
- 1,5 g de comino
- 40 g de AOVE
- 3 g de orégano
- 0,8 g de romero

*¿Cómo prepararla? Picar todos los ingredientes muy finos y mezclar. Reservar para el servicio.*

Picada de trufa:

- 150 g de trufa de verano
- 80 g de AOVE
- 15 g de huevas de trufa

*¿Cómo prepararla? Picar la trufa y mezclar con el AOVE y con las huevas de trufa.*

#### Acabado y presentación:

En una bolsa de papel de Carta Fata pondremos 1/2 camembert y encima la picada de tomates y la picada de trufa, cerramos la bolsa con la ayuda de hilo de bridar y meteremos al horno durante 4 minutos a 190°C. El papillote saldrá al salón donde el equipo de sala se encargará de terminarlo a la vista del cliente con trufa de verano laminada.



### Sopa de Camembert y nueces con chalotas al calvados

#### Ingredientes:

Sopa de Camembert:

- 130 g de camembert Président
- 60 g de pasta de nuez
- 1,5 g de curry
- 200 g de caldo de pollo

*¿Cómo prepararla? Calentar el caldo de pollo hasta ebullición, añadir el resto de ingredientes y Thurmixar. Reservar para el servicio.*

Chalotas al calvados:

- 1 bolsa de chalotas
- 75 g de vinagre de Jerez
- 20 g de azúcar moreno
- 150 g de calvados
- 30 g de mantequilla

*¿Cómo prepararlas? Doramos las chalotas con la mantequilla y añadimos el azúcar. Una vez dorado el azúcar, añadimos el vinagre dejando que hierva y desglose el caramelo del azúcar. Después de añadir el calvados dejaremos cocinar hasta que la chalota esté tierna.*

#### Acabado y presentación:

En el fondo del plato dispondremos las chalotas y las nueces troceadas por la mitad (tres mitades), unos dados de pan previamente horneados y encima las chalotas. En mesa se terminará con la sopa de camembert.

