



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Dos pasteles de Erlenbacher galardonados con el Superior Taste Award en Bruselas

Los galardonados 'Pastel Trueno de Chocolate' y 'Pastel de Fresa Crujiente'

Dos pasteles de Erlenbacher galardonados con el *Superior Taste Award* en Bruselas

Miércoles, 12 de junio 2024

Dos pasteles de Erlenbacher consiguen dos estrellas en el prestigioso *Superior Taste Award* del *International Taste & Quality Institute* (ITQI, Instituto Internacional del Sabor y Calidad) de Bruselas. Los galardonados son el 'Pastel de Fresa Crujiente' y el 'Trueno de Chocolate' que combinan la pastelería clásica con la vegetal.

El *Superior Taste Award* es el concurso más importante del sector y sigue el modelo de las estrellas Michelin. Alrededor de 200 chefs y sumilleres, miembros del jurado profesional, conceden estos premios a partir de una cata a ciegas de los mejores productos del sector. Los criterios sensoriales evaluados son la primera impresión, el aspecto, el olor, el sabor y la textura. Es la 15ª vez consecutiva que Erlenbacher resulta premiado.

"Queríamos desarrollar una gama innovadora que respondiera a los gustos internacionales. Porque allí crece el interés por los pasteles", explica **Fritz Kellermann**, director comercial y gerente de Erlenbacher. Ambos pasteles son productos innovadores pensados para interesar a nuevos mercados. Combinan una base de *brownie*, esponjosa crema vegetal y crujientes capas con aspecto de *naked cake*, impresionan tanto visualmente como por su sabor.

Pasteles que entran por los ojos

Para desarrollar estos pasteles han investigado y analizado las preferencias del mercado. Como explica **Jette Weigel**, responsable de *Brand Marketing* de Erlenbacher, "enseguida nos dimos cuenta de que teníamos que centrarnos en lo que llamara la atención. Tartas opulentas y decoradas que crearan un auténtico efecto sorpresa".

Fritz Kellermann también ha reconocido la importancia de las texturas: "los buenos pasteles y tartas apelan a tantos sentidos como sea posible al mismo tiempo". Por eso, Erlenbacher apuesta por el atractivo multisensorial: capas cremosas y crujientes y un sabor con chocolate y fresa como protagonistas, que son populares en todo el mundo.

En estos pasteles destaca el uso de una nata vegetal cremosa y que mantiene los pasteles en perfecto estado durante mucho tiempo. "Decidimos que queríamos desarrollar un pastel moderno e internacional, por lo que la nata convencional no era nuestra primera opción. Con nuestra nata vegetal, queríamos ofrecer una nueva opción de sabor que hiciera las delicias de los clientes", afirma Fritz Kellermann.

Fresa o chocolate

Los pasteles 'Trueno de Chocolate' y de 'Fresa Crujiente' combinan repostería vegana y tradicional para conseguir un sabor completamente nuevo. Además resultan atractivos para los jóvenes que quieren comer de forma consciente sin dejar de disfrutar.

El 'Pastel Trueno de Chocolate' es una contundente combinación de cremas de chocolate y crema sobre una jugosa base de *brownie*. Las pepitas de intenso chocolate aportan un efecto crujiente y el chocolate negro gotea sobre el borde a modo de cobertura.

El 'Pastel de Fresa Crujiente' cuenta con una esponjosa crema de fresa, una crujiente base de *muffin red velvet* y un glaseado de chocolate blanco. Es un pastel atractivo con un moderno aspecto de *naked cake* que muestra sus capas.

El jurado y el proceso de evaluación

El Instituto Internacional del Sabor y la Calidad (ITQI), con sede en Bruselas, es la principal organización gastronómica dedicada a evaluar y promover alimentos con un sabor excepcional en colaboración con chefs y sumilleres independientes. El jurado está formado por más de 200 chefs y sumilleres de renombre procedentes de 15 asociaciones y organizaciones gastronómicas europeas.

Los productos se catan a ciegas: los catadores no conocen la marca, el nombre del producto ni su origen. Sólo reciben una breve

descripción de la categoría del producto. La calidad organoléptica de cada producto se evalúa siguiendo un enfoque sistemático basado en los cinco criterios del análisis sensorial hedónico internacional: primera impresión, visión, olfato, gusto, textura (alimentos) o sensación final (bebidas). Cada miembro del jurado evalúa y puntúa el producto por su cuenta, en silencio y sin comunicación con otros miembros del jurado.

Manejo fácil, descongelación rápida

Ambos pasteles están precortados en 12 porciones que se pueden extraer de la caja individualmente. De este modo, el hostelero puede calcular exactamente sus necesidades.

Contacta con [Erlenbacher](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Erlenbacher presenta novedades en la feria HIP: cheesecakes, productos veganos y más](#)
- [Erlenbacher presenta sus nuevas tartas planas de manzana y frutas del bosque en HIP 2024](#)
- [Erlenbacher viaja en el tiempo y repasa 50 años de innovación con su gama de tartas de queso](#)
- [Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres](#)