



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres

## Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres

Lunes, 04 de septiembre 2023

Cuando todavía estamos pasando calor en la recta final del verano, la firma alemana de pastelería *premium*, Erlenbacher, propone tres tartas que son tan sofisticadas como rápidas de preparar. Todas son apropiadamente veraniegas, frescas y afrutadas.

### Creación vegana de limón

Una crema de limón sobre una base de *muffin*, vegetal, de fácil manejo y sin renunciar al sabor. Además también es una base para postres más elaborados, de fantasía. En el caso de la 'Creación vegana de limón' la preparación es rápida: combina media rodaja de limón con mousse blanca, coco rallado y kiwi. Y el resultado es un cremoso y afrutado homenaje al verano en 24 porciones de 63 gramos en cada tarta.

### Plancha de queso fresco y nata con frambuesas

Una combinación de frambuesas, base de bizcocho y una suave crema de queso. Para conseguir un mayor contraste de sabores y visual se ha optado por añadir un ingrediente sofisticado: caviar de fruta de la pasión. Son perlas creadas con cocina molecular que complementan el sabor del postre. Tan solo hay que decorar con salsa de frambuesa, frambuesas frescas y hojas de menta. Se presenta en 12 porciones de 167 gramos la unidad.

Tres tartas veraniegas y sostenibles: en 2015 Erlenbacher fue el primer fabricantes de productos de pastelería congelados certificado según la norma de Alimentación Sostenible ZNU.”

### La tarta multifruta

Novedad veraniega de este año en Erlenbacher. Seis frutas, repartidas sobre una crema de queso, conforman una tarta que llama la atención. Gajos de melocotón y mandarina, trozos de piña, mitades de fresa, arándanos y grosellas rojas, distribuidos a mano, crean una interacción equilibrada de dulce, ácido, aromático y fresco. Erlenbacher recomienda combinarla con una bola de helado al gusto. Utiliza pistachos picados como guarnición. Son 12 porciones de 150 gramos cada una.

Son tres tartas veraniegas y sostenibles: en 2015 Erlenbacher fue el primer fabricantes de productos de pastelería congelados certificado según la norma de Alimentación Sostenible ZNU, la sostenibilidad forma parte de su compromiso empresarial.

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

### Noticias Relacionadas

- ['Berry Legendary' de Erlenbacher, un postre de verano basado en su plancha de frutos rojos](#)
- [Dos cheesecakes veganas de Erlenbacher, premiadas en el 'Superior Taste Award'](#)
- [Erlenbacher presenta la 'Tarta Multifruta', su especialidad más refrescante para el verano](#)
- [Erlenbacher presenta las 'Barista cakes' como el aliado perfecto para cada especialidad de café](#)