



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](#)