



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

'Fresa crujiente' y 'Trueno de chocolate', dos nuevas creaciones a base de cremas vegetales

'Fresa crujiente' y 'Trueno de chocolate', dos nuevas creaciones a base de cremas vegetales

Miércoles, 24 de abril 2024

Erlenbacher, la firma alemana de pastelería congelada *premium*, ha presentado dos nuevas especialidades que amplían su gama de pasteles precortados, el 'Fresa crujiente' y 'Trueno de chocolate'; dos nuevas creaciones que, en lugar de nata, llevan cremas vegetales de elaboración propia que se aplican en varias capas.

Siempre al tanto de las tendencias del mercado, los maestros pasteleros de Erlenbacher han creado estos dos nuevos pasteles precortados deliciosos y vistosos. En ellos destacan las texturas cremosas, la altura del producto, muchas capas y aspectos visuales muy interesantes. La estabilidad también es importante, especialmente en el caso de las porciones individuales, para garantizar un aspecto atractivo y duradero.

Para el pastel de 'Fresa crujiente' y 'Trueno de chocolate' se utilizan cremas vegetales de elaboración propia aplicadas en varias capas. Estas cremas son especialmente homogéneas y, por lo tanto, permiten que la forma de las tartas se mantenga inalterable durante mucho tiempo. Ambas tartas juegan con diferentes texturas, presentan una decoración muy elaborada y son crujientes, cremosas y especialmente altas. Una combinación que hace la boca agua con solo verlas.

Pastel 'Trueno de chocolate'

Esta especialidad se presenta como una moderna tarta sin cobertura (*naked cake*), lo que permite ver el relleno a primera vista. Las llamativas cremas claras y de chocolate se funden encima de las jugosas bases de *brownie*, mientras que unas crujientes virutas de chocolate añaden un toque de contraste... y para el toque final, se vierte chocolate puro por el borde.

Pastel 'Fresa crujiente'

En el pastel de 'Fresa crujiente' se rellenan dos esponjosas bases de *muffin* con una capa crujiente. Por encima va una crema de fresa y una cobertura de chocolate blanco. Como colofón, unos trocitos de *muffin* Red Velvet le dan un toque muy especial.

Ambas tartas se presentan congeladas y listas para servir, ya precortadas en 12 porciones.



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

Noticias Relacionadas

- [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](#)
- ['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'](#)