



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

INSPIRACIONES PARA TU NEGOCIO DE CAFÉ.



Barista
CAKES



EDICIÓN 2024

LA COMBINACIÓN PERFECTA: CAFÉ &



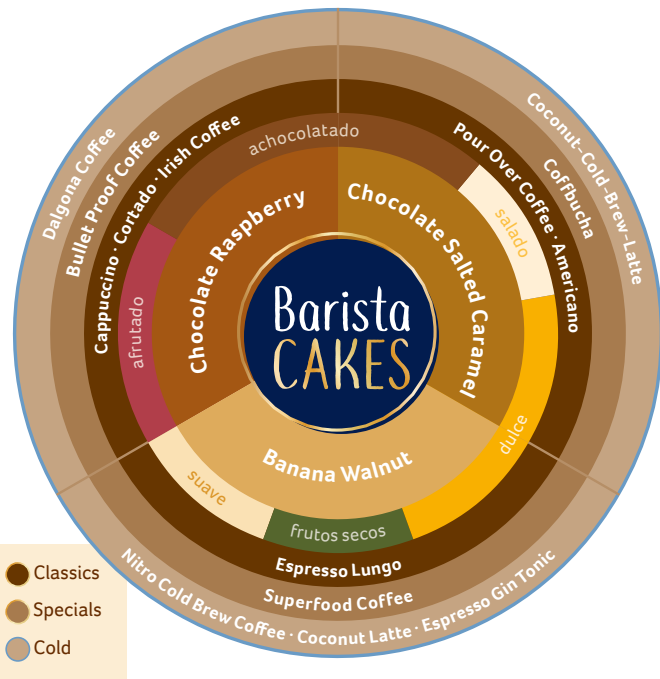
El café está compuesto por más de 800 aromas. La preparación del café es determinante para percibir su intensidad. Todas las especialidades de café tienen su propio perfil aromático. Y este debería ser apoyado por el acompañante perfecto. Por eso junto con un barista hemos desarrollado tres tartas en torno a la temática del café. Los sabores de nuestras **Barista CAKES** se combinan perfectamente con las distintas especialidades de café.



En las siguientes páginas, te presentamos las últimas bebidas de **tendencia de café**.

En la **Rueda de Sabores** te mostramos las combinaciones perfectas de tarta y café.

- Dalgona Coffee
- Superfood Coffee
- Coffbucha
- Bullet Proof Coffee
- Nitro Cold Brew Coffee
- Coconut-Cold-Brew-Latte
- Coconut Latte
- Espresso Gin Tonic



BANANA WALNUT CAKE



Una cobertura de crema de leche de avena blanca cubre esta tarta de plátano con nueces. Una jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena, generosamente cubierto con una cobertura de crema de leche de avena. Pistachos picados decoran esta tarta vegana y **sin derivados de palma**.

8110126

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	Ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 82 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera
2 horas aprox.



*Todos los productos con este símbolo pueden prepararse rápidamente al horno en el microondas.

CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE



Caramelo salado sobre una deliciosa tarta de chocolate. Una base de masa quebrada de cacao con una crema de chocolate intensa, bolitas crujientes de caramelo salado y encima una deliciosa crema de caramelo salado. Todo cubierto con ralladura de chocolate y azúcar glasé.

8110131

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	Ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 83 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera
2 horas aprox.



*Todos los productos con este símbolo pueden prepararse rápidamente al horno en el microondas.

CHOCOLATE RASPBERRY CAKE



Elegantes colores y la acidez de los frutos rojos como contraste. ¡Esta creación fundirá su corazón pastelero! La base de masa quebrada de cacao esta rellena con una suave y fundente capa de crema de chocolate. Encima, espolvoreados, crujientes trocitos de chocolate con un preparado de frambuesa. Decorado con frambuesas enteras y cubierta con gelatina para tartas transparente para un acabado elegante.



8110122

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	Ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 100 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera
4 horas aprox.



Dalgona Coffee



El Dalgona Coffee o café batido es una bebida de tendencia en toda Asia. El Dalgona Coffee se elabora batiendo proporciones iguales de café instantáneo en polvo, azúcar y agua caliente hasta que se forme una crema o espuma. Tradicionalmente esta mezcla se añade sobre leche. Nuestro consejo: No te olvides de remover, ya que la espuma de café tiene un sabor muy intenso.

Superfood Coffee



Superfood ya es un término de moda para muchos. Son alimentos que aportan a nuestro organismo muchos nutrientes y vitaminas gracias a su alta densidad nutricional. Si combinas maca, lúcumo, cúrcuma o aceite de coco con el café, además de estar despierto, irradiarás vitalidad.

Coffbutcha

Es algo todavía novedoso, pero sin duda, un gran estimulante. Este café fermentado se obtiene mezclando café con kombucha y, por lo tanto, aún los beneficios de ambas bebidas: cafeína para despertar y kombucha para estimular el metabolismo y activar el sistema inmunológico.



CAFÉ DE MODA

Bullet Proof Coffee

Bullet Proof Coffee es un café de filtro enriquecido con una o dos cucharadas de mantequilla y aceite de coco. Debido a su alto contenido calórico, es una buena fuente de energía y goza de gran popularidad entre los consumidores de café que siguen una dieta predominantemente cetogénica.



CAFÉ DE MODA

Nitro Cold Brew Coffee



El Cold Brew Coffee se extrae durante varias horas en agua fría. De este modo, el café pierde su acidez y su amargor. En el Nitro Cold Brew se añade nitrógeno al café extraído. Esto crea una nueva sensación en boca y es agradable de beber.

Coconut-Cold-Brew-Latte



Esta bebida refrescante ayuda a mantener la cabeza fría en los días calurosos. Además, la bebida fría también es vegana y tiene un sabor delicioso. Literalmente, aquí se sirve café frío con leche condensada o leche de almendras en cubitos de hielo.

Coconut Latte



El Coconut Latte helado es la bebida perfecta para el verano. Simplemente deja que el café recién hecho se enfríe. Mientras tanto, espuma la leche de coco y un poco de leche de almendras y vierte la mezcla sobre cubitos de hielo. Añade un poco de sirope de agave o azúcar para endulzar.

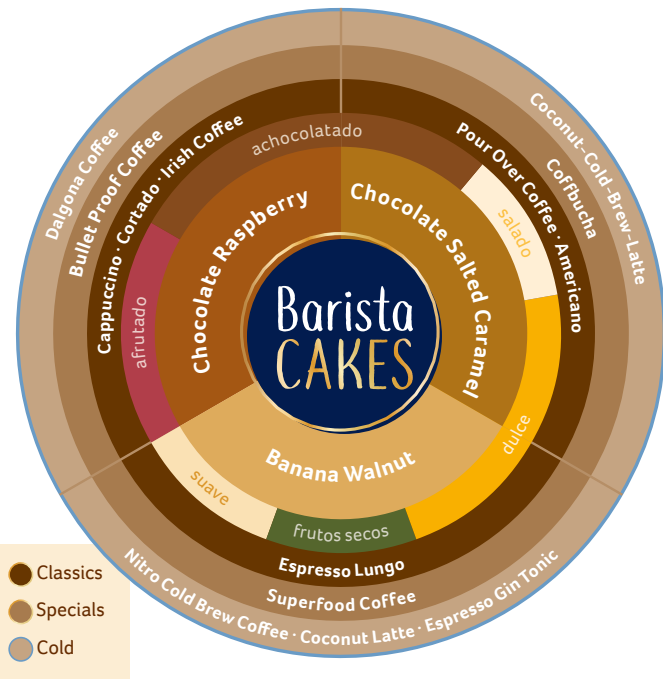
Espresso Gin Tonic



Llena un vaso con una buena ginebra, añade un poco de tónica y vierte un Espresso por encima. Añade unos cuantos cubitos de hielo y tendrás una bebida veraniega perfecta para disfrutar de un merecido "afterwork".

Con las nuevas presentaciones de café, despertarás la curiosidad de tus huéspedes y volverás a distinguirte como **especialista en café**. Sin embargo, es difícil imaginar un menú sin los **clásicos populares del café**. He aquí un breve resumen:

- Espresso Lungo
- Cappuccino
- Americano
- Pour Over Coffee
- Cortado
- Irish Coffee



Espresso Lungo



Lungo es un café expreso largo. Por largo se entiende que el tiempo de procesamiento ha sido más largo, lo que asegura que el lungo tenga un sabor menos intenso que un expreso. “Lungo” es la palabra italiana para “largo”.

Cappuccino



Aproximadamente 1/3 del capuchino tiene expreso, que se vierte primero en la taza de capuchino, y 2/3 de leche caliente, cremosa y ligeramente espumosa. Esta secuencia permite que la crema del expreso se asiente sobre la espuma de la leche.

Americano



Si un simple expreso es demasiado fuerte para tí, deberías probar un Americano. Suele ser un expreso doble diluido con agua caliente. Un consejo: es mejor preparar el expreso sobre el agua caliente, para obtener una mejor crema.

Pour Over Coffee



Algunas personas conocen el Pour-Over-Coffee más bien como el clásico café de filtro manual. El término "Pour-Over-Coffee" ha evolucionado a partir del moderno método de preparación que lleva el disfrute del café a un nuevo nivel.

Cortado



El cortado es una especialidad de café española en la que se prepara primero un expreso y luego se prolonga con la espuma de leche caliente en la misma proporción. En los auténticos cafés españoles, incluso se puede elegir entre añadir leche caliente, tibia o fría.

Irish Coffee



El Café irlandés es un café endulzado con whiskey irlandés y cubierto por nata ligeramente montada. Esta variante procede de un restaurante del oeste de Irlanda. Pero la fama internacional le llegó después de que el café "Buena Vista" de San Francisco copiara al inventor irlandés.



**Consigue tus
ventas extra y
empieza ahora con
las recomendaciones
de café y tarta.**

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau
Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

Síguenos en:



www.erlenbacher.es
info@erlenbacher.net


Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973