

'Flower power': erlenbacher presenta una receta de postre vegana
¡Sorprenda a sus huéspedes con un mar de flores!

Gross-Gerau, 22 de noviembre de 2019. – Hornear sin huevos, ni mantequilla, leche o nata puede parecer difícil a algunos restauradores. Los maestros pasteleros de la empresa alemana erlenbacher backwaren tienen la solución: con productos adecuados y mucha inspiración. Tartas veganas en un mar de flores, una receta de postre vegana.



*Cubos de Rectángulos de Plátano y Grosella y de la Plancha de Fresas en un lecho de flores.
Foto: erlenbacher*

La alimentación vegana gana peso en España: según el portal alemán de estadísticas, Statista, España es el cuarto mercado más importante para alimentos veganos a nivel mundial, en base de introducciones al mercado en 2017 y 2018. El porcentaje de consumidores que optan por una alimentación vegana es el segundo más alto en Europa (2%) según los datos de Statista, solo por detrás del Reino Unido. Para el Día Mundial del Veganismo (1 de noviembre) erlenbacher ha ideado una receta de postre que se puede preparar a lo largo de todo el año.

Los protagonistas son los Rectángulos de Plátano y Grosella por un lado y la Plancha de Fresas por otro. Los dos pertenecen a la amplia gama de tartas veganas de erlenbacher. Junto con un sorbete de frambuesa, sabrosas frutas del bosque y flores comestibles se convierten en un plato de postre impresionante. Con este postre, sus huéspedes se quedarán con un buen sabor en la boca, ¡y no solo los golosos veganos!

La preparación en pocos pasos

Cuando en la cocina se está trabajando a tope no hay tiempo que perder. Por lo tanto, la receta 'Mar de Flores' se prepara en unos instantes. Gracias a las dos tartas veganas de erlenbacher que solo tienen que descongelarse queda más tiempo para la puesta en escena de este postre espectacular.

Postre Mar de Flores

Ingredientes (para 4 porciones):

- 2 Rectángulos de Plátano y Grosella veganos
- 2 Rectángulos de Plancha de Fresas vegana
- 4 bolas de sorbete de frambuesa vegano
- 100 ml de mousse de mango
- 120 ml de mousse de chocolate blanco vegano
- Decoración:
 - frutas del bosque (frambuesas, zarzamoras, arándanos, fresas)
 - flores comestibles (p. ej. violetas, orquídeas, caléndulas)

Preparación:

1. Colocar diferentes frutas del bosque y flores en forma de ola en un plato, poner manchas del mousse de chocolate blanco y mousse de mango en medio.
2. Cortar los rectángulos de tarta en dos trozos. Emplatar un cubo de tarta de cada una y colocar una bola de sorbete de frambuesa al lado.

Fotos adicionales:



Paso a paso: la creación del postre 'Mar de Flores'

Información detallada:

Producto	Tamaño	Peso por porción	Estado	Tamaño de plancha	Uds/caja
Rectángulos de Plátano y Grosella	4,7 x 9,5 cm	96 g	Congelado, Listo para consumir	19 x 28 cm 12 porciones	6
Plancha de Fresas	4,8 x 9,8 cm	125 g	Congelado, Listo para consumir	19,5 x 29 cm 12 porciones	4

Suministro:

erlenbacher backwaren gmbh

Via Augusta, 119 ático 1ª, 08006 Barcelona

Tel. 932 097 806, info@erlenbacher.net, www.erlenbacher.es

Información sobre erlenbacher:

La empresa tradicional alemana erlenbacher backwaren GmbH se ha posicionado, durante los últimos 45 años, como número uno del mercado fuera del hogar europeo en pasteles, tartas y postres congelados. La empresa se ha mantenido fiel a su receta de éxito: aunar el trabajo artesanal con la última tecnología y los mejores ingredientes. Junto con sus más de 600 empleados, el líder del mercado cada año produce más de 23 millones de productos de pastelería premium (más de 23.000 tn) para restauración organizada, catering y comercio mayorista. Desde la sede central en Gross-Gerau (cerca de Fráncfort del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países. Desde 2010 la empresa trabaja, junto con el centro ZNU de Economía Sostenible de la Universidad de Witten/Herdecke (Alemania), por un futuro más seguro. Como primer productor de pastelería congelada, desde diciembre 2015 erlenbacher cuenta con la certificación según la norma ZNU Economía Sostenible en Alimentación.

Información de prensa:

Express Report Media, Uwe Scheele

Tel. 952 256 129, 678 676 502 , @: u.scheele@expressreport.es