

PRESSEINFORMATION

Neue Veredelungstipps von erlenbacher

Rote Farbpower gegen Winter-Tristesse



Veredelte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, 24. November 2016 – Bunt und fruchtig, das geht auch in der kälteren Jahreszeit. Küchenmeister Andreas Scholz hat ein paar kreative Tipps parat. Für die gekonnte Inszenierung der neuen Crisp & Crunch Schnitten von erlenbacher.

Saftige Beeren, ein Stück Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte mit Basilikumeiscreme und das Ganze auf einer roten Spirale aus Himbeerpüree – da steigt die Vorfreude auf den Frühling. Andreas Scholz, Küchenmeister vom Hotel Esperanto in Fulda, hat sich für die Inszenierung der erlenbacher Schnitte noch eine besondere Spielerei ausgedacht. Die Himbeerpüree-Spirale trägt er mit Hilfe eines Plattenspielers auf. Nicht unbedingt das klassische Küchenwerkzeug, doch der Plattenspieler hat einen Vorteil, weiß Scholz: „Er dreht sich gleichmäßig im Kreis, so lässt sich die Spirale einfach auf die Platte zeichnen.“

Als Profikoch kennt Scholz natürlich auch noch eine schnellere Alternative. „Statt der Spirale einen Fruchtspiegel auf den Teller geben, darauf die halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte von erlenbacher setzen und mit Früchten

PRESSEINFORMATION

sowie einem fertigen Schoko-Schmetterling garnieren“, empfiehlt der Küchenmeister. „So hat man in wenigen Minuten einen fertig dekorierten Teller.“

Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte: beerig-schokoladig inszeniert

Schritt 1:

Für die Himbeersauce Himbeeren, Zucker und Saftbinder miteinander pürieren und passieren. Mit Hilfe eines Plattenspieler und einer Plastikflasche wird die Sauce schneckenförmig auf den Teller dressiert. Dann die aufgetaute und halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte auf den Teller setzen.

Schritt 2:

Basilikum, Schmand, Zucker, Wasser, Grand Marnier und Saft einer Zitrone pürieren, passieren und in der Eismaschine zu einem Basilikumeis cremig frieren. Eine Nocke des Basilikumeises auf den Kuchen garnieren.

Schritt 3:

Für die Grand Marnier-Pralinen Sahne aufkochen, weiße Schokolade und Zartbitterschokolade unterziehen, mit Butter zu einer Ganache verkochen und mit Grand Marnier abschmecken. Die abgekühlte Masse in Zartbitter-Hohlkugeln füllen, verschließen und auf einen Holzspieß drücken. Die fest gewordenen Pralinen mit Zartbitterschokolade überziehen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

Schritt 4:

Im letzten Schritt sind die Whisky-Pralinen an der Reihe. Hierfür Sahne aufkochen, weiße Schokolade und Zartbitterschokolade unterziehen, mit Butter zu einer Ganache verkochen und mit Whisky abschmecken. Die abgekühlte Masse in Zartbitter-Hohlkugeln füllen, verschließen und mit Schokolade überziehen. Zum Schluss den Teller mit Pralinen, Früchten und Knusperperlen dekorieren.

Tipp, wenn's mal schnell gehen soll: Halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte auf einen Fruchtspiegel aus Himbeersauce setzen. Abschließend mit Süßkirsche, Brombeeren, Physalis und einem fertigen Schoko-Schmetterling garnieren.

PRESSEINFORMATION

Im Video: Noch mehr Ideen für die Crisp & Crunch Schnitten

Neben der Variante mit Himbeeren und Cranberry gibt es von erlenbacher noch zwei weitere neue Crisp & Crunch Schnitten: Orangen-Schoko-Crisp- und Walnuss-Crunch-Schnitte. Auch hierfür hat sich Andreas Scholz einige Veredelungen einfallen lassen. Die Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte kommt zum Beispiel mit Sangria-Orangenscheiben, Nuss-Crumble und Campari-Orangen-Eis ganz groß raus. Die Walnuss-Crunch-Schnitte harmoniert wiederum ausgezeichnet mit Himbeer-Jellys und Macarons.

Alle Veredelungstipps lassen sich ganz anschaulich im Video auf den Webseiten von erlenbacher erleben: www.erlenbacher.de/de/service/veredelungstipps oder www.youtube.com/watch?v=r3iytwVh2-8.

Weiteres Bildmaterial:



*Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte Veredelungsschritte 1 bis 3 und die schnelle Veredelung.
Fotos: erlenbacher*

Bildmaterial zum Download:

www.purepress.de/erlenbacher/erlenbacher_Veredelungstipps_Visuals.zip

PRESSEINFORMATION

Produktdetails

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen
Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte	19,5 x 29 cm	2.100 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Walnuss-Crunch-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.500 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.700 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher ergänzend nach den Anforderungen des ZNU – Standards Nachhaltiger Wirtschaften ^{Food} zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lena Richardsen c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, lr@pureperfection.com