

## Fußball-WM bei erlenbacher

Dessert-Inspirationen, die das Fußballfieber wecken



*Erdbeer-Buttermilch-Schnitte von erlenbacher. Foto: erlenbacher*

**Groß-Gerau, 29. März 2018 – In Russland geht es dieses Jahr heiß her: Die Fußball-WM 2018 steht an. erlenbacher holt das WM-Fieber vom Stadion auf den Dessertteller. Gemeinsam mit Andreas Scholz hat der Backwaren-Profi trendige Rezepte kreiert. Bei diesen Desserts ist jeder Schuss ein Treffer.**

Auf dem Platz schwitzen die Spieler, im Gastraum genießen die Gäste – am liebsten passend zum WM-Spektakel in Russland. Ideale Inszenierungsideen für die Profiküche hat Andreas Scholz. Der Küchendirektor im Kongresshotel Esperanto in Fulda hat speziell für erlenbacher ein paar Dessert-Inspirationen entwickelt. So erhalten Kuchen und Torten im Handumdrehen einen weltmeisterlichen Look.

## Erdbeer-Buttermilch-Schnitte von erlenbacher

Eine frische Erdbeer-Buttermilch-Schnitte kombiniert mit Mangosmoothie und selbst kreiertem Erdbeereis – der Fruchtkick zum WM-Start. Damit ist jeder Schuss ein Treffer.



### Das wird für 12 Portionen benötigt:

- 12 Stück Erdbeer-Buttermilch-Schnitte
- 50 g Zartbitterschokolade
- 12 Stück dunkle Schokofußbälle
- 600 g Mango
- 100 ml Apfelsaft
- 12 Stück Heidelbeeren
- 12 Stück Erdbeeren
- 200 g TK Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 1 Stück Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 1 g Eisbindemittel
- 1 Stück Eigelb
- 12 Bund Weizengras

### **Step 1**

- Mit geschmolzener Zartbitterschokolade „Gool“ auf den Teller malen und ein Stück Erdbeer-Buttermilch-Schnitte sowie Schokoladenfußball daraufsetzen

### **Step 2**

- Für das Mangosmoothie Mango mit Passionsfruchtsaft und Apfelsaft verrühren, in kleine Gläschen füllen und mit einer Heidelbeere garnieren

### **Step 3**

- Frische Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und aufgefächert auf den Teller legen
- TK Erdbeeren auftauen, mixen und durch ein feines Sieb passieren
- Sahne mit Vanille und Zucker aufkochen und Eisbindemittel untermischen
- Masse mit Eigelb zur Rose abziehen, Erdbeerpüree zufügen und die Eismasse in der Eismaschine frieren
- Nun das Erdbeereis mit einem Löffel abknocken und mit Honigkresse garnieren
- Zum Schluss das Weizengras platzieren

### **Dekor**

Alle verwendeten Produkte sind im Großhandel erhältlich.

## Tout au Chocolat von erlenbacher



Dunkle Muffinböden, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme – die Tout au Chocolat von erlenbacher ist ein wahrgewordener Traum für alle Schokoholics. Mit dem passenden Dekor im sportlichen Design erobert sie auch die Herzen der Fußballfans.

### **Das wird für 12 Portionen benötigt:**

- 12 Stück Tout au Chocolat
- 12 Stück dunkle Schokofußbälle
- 250 g TK Himbeeren
- 250 g Johannisbeeren
- 12 Stück Macarons
- 12 Blatt Honigkresse
- 200 g TK Johannisbeeren
- 200 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 1 g Eisbindemittel
- Mark von einer halben Vanilleschote
- 1 Eigelb

### Step 1

- Mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre ein halbes Fußballfeld auf den Teller malen

### Step 2

- Ein Stück Tout au Chocolat von erlenbacher aufsetzen

### Step 3

- Einen Schokoladenfußball aufsetzen
- 250 g TK Himbeeren auftauen, mixen und passieren
- Mit der Quetschflasche die Himbeersauce auf den Teller dressieren

### Step 4

- Johannisbeeren gezuckert aufsetzen und einen Macaron aufsetzen
- Mit Honigkresse ausgarnieren

### Step 5

- Für das Johannisbeereis: 200 g TK Johannisbeeren auftauen, mixen und durch ein feines Sieb passieren
- 200 ml Sahne mit dem Mark von einer halben Vanilleschote und 60 g Zucker aufkochen
- 1 g Eisbindemittel untermixen
- Mit einem Eigelb die Masse zur Rose abziehen
- Johannisbeerpüree zufügen und die Eismasse in der Eismaschine frieren
- Johannisbeereis mit einem Löffel abnocken

### Amateur Variante

- Ein Stück Tout au Chocolat von erlenbacher mit gezuckerten Johannisbeeren und einem Schokoladen-Fußball dekorieren

- Fertige Himbeersauce sowie gehackte Pistazien mit Schokoladen-Trikot anrichten

**Dekor**

Alle Produkte sind im Großhandel erhältlich.

**Bildmaterial herunterladen:**

[www.purepress.de/erlenbacher/EB\\_WM-Veredelung.zip](http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_WM-Veredelung.zip)

**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 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in mehr als 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 als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

**Ihr Pressekontakt**

erlenbacher backwaren GmbH

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, [ln@pureperfection.com](mailto:ln@pureperfection.com)