



## 'Berry Legendary' de Erlenbacher, un postre de verano basado en su plancha de frutos rojos

11-07-2023

Siguiendo su filosofía de ponerse siempre del lado del hostelero aportando ideas que le ayuden a satisfacer las necesidades de sus clientes, Erlenbacher ha creado 'Berry Legendary'; la receta de un postre de verano refrescante, sano y delicioso que combina frutos rojos y alimentos como las semillas de chía, el té matcha o el alga espirulina.

Con el objetivo de atraer a un público joven que cuida su alimentación, la firma alemana de pastelería *premium* congelada, Erlenbacher, ha presentado una refrescante receta elaborada a partir de su 'Plancha de frutos rojos y skyr' y acompañada de diversos 'superalimentos'.

A continuación os dejamos el paso a paso para la preparación:

### – Ingredientes (para 4 porciones):

- 2 porciones de la 'Plancha de frutos rojos y skyr' de Erlenbacher Backwaren, partidas por la mitad.
- 80 ml de leche de coco.
- 30 g de semillas de chía.
- 40 g de yogur natural.
- 1 aguacate.
- 100 ml de puré de frambuesa.
- 16 fresas.
- 4 moras.
- 8 frambuesas.
- 4 hojas de menta.
- 8 trozos grandes de crumble.
- chips de coco para decorar.

### – Preparación:

- Para la crema de coco y chía, mezclar la leche de coco, las semillas de chía y el yogur natural y dejar reposar durante al menos 12 horas.
- Pelar el aguacate y cortar ocho medias rodajas, luego cortar el resto del aguacate en dados. Cortar el resto del aguacate en dados.
- Cortar 12 de las 16 fresas en dados, mezclar con el aguacate y ligar con el puré de frambuesa.
- Colocar dos medias rodajas de aguacate en cada plato y disponer el tartar en un aro metálico encima, luego retirar el aro.
- Colocar al lado una mitad de la 'Plancha de frutos rojos y skyr'.
- A continuación, repartir pequeñas cantidades de la crema de coco y chía y el puré de frambuesa.
- Decorar con moras, fresas, frambuesas, chips de coco, trozos de crumble y menta.

Image not found or type unknown



### Manejo fácil, descongelación rápida

Las porciones de la 'Plancha de frutos rojos y skyr' (sin gluten y sin aceite de palma) son fáciles de manejar. Están precortadas en 12 porciones que se pueden extraer de la caja individualmente. De este modo, el hostelero puede calcular exactamente según sus necesidades. La tarta entera se descongela en el frigorífico en unas ocho horas, una porción individual se descongela más rápido.

Contacta con **Erlenbacher Backwaren** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- Dos cheesecakes veganas de Erlenbacher, premiadas en el 'Superior Taste Award'
- 'Tarta de queso con limón' de Erlenbacher, un sencillo y refrescante postre extra-cremoso
- Erlenbacher presenta la 'Tarta Multifruta', su especialidad más refrescante para el verano
- Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los cheesecake de arándanos y frambuesa