‘Casual cakes’ de Erlenbacher, pastelería adaptada al estilo de vida de los más jóvenes

Jueves, 20 de septiembre 2018

La firma alemana Erlenbacher lanza su línea de ‘Casual cakes’ para adaptarse a los gustos de las nuevas generaciones. Informales, atractivas y con un perfecto equilibrio entre placer y salud, las nuevas especialidades reinventan la pastelería tradicional.

Los jóvenes de entre 20 y 35 años representan actualmente entre el 15 % y 20 % de la sociedad. Su poder adquisitivo no deja de aumentar y, como cualquier grupo objetivo, los *millennials* esperan cosas muy concretas de sus alimentos: deben tener un sabor más ligero, ingredientes sorprendentes, transparencia en todas las áreas de la producción, placer y la salud. ¿Y cómo es la tarta perfecta para esta nueva generación? Las nuevas ‘Casual cakes’ de Erlenbacher cumplen con todas estas expectativas.

La nueva gama incluye tres especialidades con un diámetro de 24 cm, congeladas y precortadas en 12 porciones, listas para servir. Como todos los pasteles y tartas *premium* de Erlenbacher, las ‘Casual cakes’ carecen de aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes y grasas o aceites hidrogenados.

Componen la gama:

– ‘Tarta de caramelo y zanahoria’: la tarta de zanahoria o *carrot cake* incorpora almendras que armonizan a la perfección con la zanahoria, el lácteo *skyr* (una especie de yogur islandés), y el caramelo para darle un toque moderno y contemporáneo. Tres pisos de bizcocho de zanahoria se alternan con capas de nata, *skyr* y vainilla, y el conjunto va coronado con una capa cremosa y crujiente de nueces y caramelo.

– ‘Tarta de chocolate y cereza’: el chocolate es una clásica tentación que no podía faltar en los ‘Casual cakes’. En esta tarta se intercalan tres bases de *brownie* con una capa de nata de cacao y otra capa de nata de cerezas. Por encima, chocolate ligeramente crujiente rematado con cerezas dulces, que ponen el toque de color y logran un contraste muy especial con el chocolate.

– ‘Tarta red velvet’: chocolate blanco, queso fresco y nata consiguen una armonía perfecta que nos lleva al ‘terciopelo’ (*velvet*) ya que es tan suave y tierna que se se deshace en la boca. Tres capas ligeras de *muffin* se intercalan con una capa de nata con queso fresco cremoso. Su intenso color rojo lo pone la remolacha: es un placer 100% natural. Para rematarla, virutas de chocolate blanco.

www.erlenbacher.de/es

Notícias Relacionadas

- La pastelería de Erlenbacher consigue dos nuevos premios en los Superior taste award
- La firma de pastelería congelada Erlenbacher gana el Grünes Band a la sostenibilidad
- Erlenbacher mostrará en Alimentaria su amplia gama de tartas ricas, sanas y naturales
- ‘Nordic by nature’, tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales