



## Erlenbacher presenta cinco nuevos pasteles *premium* naturales y sin colorantes

28-11-2014

Los cinco nuevos pasteles de nata de Erlenbacher Backwaren GmbH se presentan enteros, como hechos en casa, y se pueden porcionar según las necesidades. Para su elaboración, la firma alemana utiliza solo materias primas frescas, naturales y de primera calidad. Las nuevas especialidades amplían el variado surtido de pasteles clásicos y nuevas creaciones de Erlenbacher, y con su habitual calidad *premium* satisfacen los paladares más exigentes.

Los pasteleros de la firma han convertido al clásico postre 'Bella Helena' (primero en la foto) en un tentador pastel. Sobre una base de pasta brisa descansa un dúo de nata de cacao y trozos de pera situado entre dos esponjosas capas de bizcocho. Encima va una afrutada crema de pera y otra capa de bizcocho. Una crema de pera con marmoleado de preparado de pera y crema oscura de cacao, gelatina para tartas y una corona de rosetas de nata redondean el pastel de pera 'Bella Helena'. Los bordes están decorados con virutas de chocolate con leche.

El 'Pastel de Mazapán' (segundo) acompaña perfectamente al café. Sobre una base de pasta brisa descansa una capa de masa de *muffin* cubierta de nata de avellana que está rellena de nidos de nata y mazapán. Encima va otra capa de *muffin* con nata de mazapán. Una capa de mazapán con atractiva decoración de puntitos de nata y rayas oscuras le dan la nota final a esta delicia. La decoración del borde con almendras picadas le confiere el último toque a la especialidad.

La combinación de nata y avellanas del 'Pastel de Avellana y Nata' (tercero en la foto) es capaz de seducir a cualquier comensal. Sobre una base de pasta brisa se alternan capas de bizcocho de avellana con capas de nata con trocitos de avellana. Se decora con crema de *nougat* y nueces confitadas, se cubre con gelatina para tartas y se decora con avellanas en los bordes.

La tentación fresca y afrutada del 'Pastel de Melocotón y Crème Fraîche' (primero en la parte inferior de la foto) no deja a nadie indiferente. Sobre una base de pasta brisa descansa entre dos esponjosas capas de bizcocho un dúo de nata y *crème fraîche* y un preparado de melocotón. Encima va un relleno afrutado de nata de melocotón y mango y otra capa de bizcocho. Nata de *crème fraîche*, gelatina para tartas amarilla y un peculiar decorado de cuchara le dan la nota final a esta creación. La decoración del borde

con coco rallado le confiere un toque tropical a la especialidad.

Por último, la especialidad de chocolate es el clásico y elegante pastel alemán 'Herrentorte' (literalmente, 'pastel para caballeros'). Es una tarta con crema de chocolate sobre base de pasta brisa empapada en ron. Sobre la base se alternan cinco capas de bizcocho 'borracho' y otras cinco de crema de chocolate. El conjunto va cubierto con una crema de chocolate negro y los bordes están decorados con virutas de chocolate oscuro.

Todos estos pasteles tienen un diámetro de 28 cm y van sin cortar. De esta forma se pueden presentar como una especialidad 'casera' y se pueden porcionar según las necesidades. Erlenbacher recomienda cortarlos en 16 porciones empleando el porcionador de tarta.

El hecho de que todos estos pasteles de Erlenbacher parezcan hechos en casa, se debe a la pasión que ponen los maestros pasteleros alemanes en sus creaciones, pero también al hecho de que se utilizan solo materias primas frescas, naturales y de primera calidad. Por supuesto se prescinde de conservantes y ácidos grasos *trans*, y se emplean solo aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos en vez de colorantes artificiales. Todo esto garantiza la habitual calidad *premium* que tanto valoran los profesionales de la hostelería.

[www.erlenbacher.de/es](http://www.erlenbacher.de/es)