



Erlenbacher presenta el nuevo *brownie* de nueces pecanas de textura cremosa y crujiente

13-11-2022

La marca pastelera Erlenbacher añade una nueva receta a su gama de pasteles *brownie*, un producto estrella en los establecimientos de restauración colectiva. La creación más reciente de sus maestros pasteleros es el nuevo '*Brownie* de nueces pecanas', un dulce que fusiona la textura crujiente y cremosa con un sabor de intenso chocolate.

El *brownie*, tal vez el producto horneado más popular de Estados Unidos, es uno de los postres favoritos del mundo y un producto básico en muchos establecimientos. Al 29% de los encuestados les gusta combinarlo con un café, o lo prefieren con una variación de frutos rojos. En España el *brownie* también es uno de los postres más solicitados. Alrededor del 42% de los restaurantes y establecimientos de comida rápida sirvieron *brownies* como postre en junio de 2022.

Receta con nueces pecanas

Ante la creciente demanda, en Erlenbacher continúan ampliando su gama pastelera con creaciones innovadoras de *brownie*. Tras las recetas de '*Brownie* de caramelo y nueces', el '*Brownie* de frambuesa', el '*Cookies & cream brownie*' o el '*Brownie* clásico' llega una nueva y deliciosa versión.

El '*Brownie* de nueces pecanas' se caracteriza por su combinación única de textura crujiente, esponjosa y cremosa acompañada por los sabores de chocolate y frutos secos. Cubierto con una sedosa crema de cacao, es toda una experiencia *brownie* que se completa con trozos de nuez pecana y finas virutas de chocolate blanco. Una deliciosa receta sin aceite de palma.

Al igual que todos los productos de Erlenbacher, la gama de *brownies* se elabora sin aditivos y prescinde de aromas artificiales, colorantes, conservantes y ácidos grasos transgénicos. Para las tartas, pasteles y postres solo se usan ingredientes de alta calidad y aromas naturales.

La versatilidad de su presentación

La receta del *brownie* se inventó en Estados Unidos a finales del siglo XIX y desde entonces goza de una gran popularidad. El *brownie* está lleno de potencial y ventajas: es un clásico de siempre que puede reinterpretarse y convertirse en un aperitivo de moda o en un postre de tendencia de forma muy sencilla. Con esta tarta popular se puede conseguir un mayor volumen de ventas en el negocio de hostelería.

Los seis *brownies* diferentes que ofrece Erlenbacher en forma de plancha de tarta se diferencian por su apariencia, tamaño de las porciones y receta, pero todos garantizan por igual una experiencia de sabor diverso gracias a sus emocionantes ingredientes y texturas.

Manipulación fácil, descongelación rápida

Los *brownies* están precortados, tienen un tamaño ideal para múltiples usos y diferentes ocasiones: buffet de catering, tarta emplatada en la restauración colectiva, trozo de tarta en la cafetería o con el café, como postre sofisticado en el plato o como postre en el servicio de *delivery* o *take away*. El corto tiempo de descongelación (porción individual una hora a temperatura ambiente, o solo unos minutos en el microondas) facilita al hostelero un cálculo óptimo.

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

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los cheesecake de arándanos y frambuesa
- La alemana Erlenbacher apuesta por los productos sanos con sus variedades veganas
- Erlenbacher lanza cuatro nuevas especialidades de su gama 'Crazy cheesecake club'
- Las tartas de Erlenbacher vuelven a triunfar y se llevan varios galardones en Bruselas y Alemania