



Erlenbacher presenta las 'Barista cakes' como el aliado perfecto para cada especialidad de café

17-12-2022

El especialista alemán en tartas *premium* Erlenbacher propone una combinación de tartas y café, que se concreta en cuatro variedades de la gama 'Barista cakes': de chocolate y frambuesa (*Chocolate raspberry cake*), de plátano y nueces (*Banana walnut cake*), de chocolate y caramelo salado (*Chocolate salted caramel Cake*), y la tarta de manzana y cassis (*Apple cassis cake*).

Para este innovador concepto Erlenbacher ha desarrollado, junto con un barista y un tostador de café, las cuatro variedades de tartas mencionadas, que encajan perfectamente con cada especialidad de café. Las 'Barista cakes' son un buen complemento para las especialidades de café. Se trata de tartas redondas finas, con un diámetro de 24 cm y precortadas en 12 porciones. Además, Erlenbacher ofrece un folleto en el que se explican las mejores combinaciones de café y tarta.

El café está compuesto por más de 800 diferentes aromas y las 'Barista cakes' están perfectamente adaptadas a estos finos aromas. La rueda de aromas especialmente desarrollada por Erlenbacher muestra qué variedad de 'Barista cake' realza mejor las diferentes especialidades de café.

Las diferentes variantes en la preparación del café cada vez tienen mayor aceptación. Aún así, los gustos de los clientes son muy variados. Cafeterías o *coffee-shops* se ponen cada vez más de moda y el barista es el especialista en cafés. Y es que, según encuestas actuales, los clientes esperan de un barista no solo un perfecto dominio de las especialidades de café sino también un original surtido de tartas.

Las nuevas tendencias del café son imprescindibles para poder satisfacer al cliente en el deseo de un momento especial con café y el interés por experimentar un poco y probar nuevas variantes de dulces. En el folleto '*Coffee Insights*' de Erlenbacher se presentan las últimas y más populares bebidas de moda, y se ofrece un breve repaso a los clásicos del café.

'Dalgona Coffee'

'Dalgona Coffee', una especialidad de café de Corea del Sur, es actualmente una de las bebidas de moda en TikTok, Instagram, etc. Se elabora batiendo proporciones iguales de café instantáneo en polvo, azúcar y agua caliente hasta que se forme una crema o espuma. La espuma de café sobre leche caliente o fría también puede ser variada, por ejemplo, en una versión vegana. Los sabores de esta especialidad de café se ven realzados con la tarta barista de chocolate y frambuesa.

'Superfood Coffee'

Superfood ya es un término de moda para muchos. Como la mayoría de las bebidas a base de café, el café *superfood* se basa en el expreso. Se añade un sustituto de la leche de vaca, como leche de arroz o de almendras. Son alimentos que aportan a nuestro organismo muchos nutrientes y vitaminas gracias a su alta densidad nutricional. Si se combinan maca, lúcumo, cúrcuma o aceite de coco con el café, además de estar despierto, se lucirá vitalidad. Erlenbacher recomienda su tarta Banana Walnut con esta especialidad de café.

'Coffbucha'

Es algo todavía novedoso, pero sin duda, un gran estimulante. Este café fermentado se obtiene mezclando café con kombucha y, por lo tanto, aúna los beneficios de ambas bebidas: cafeína para despertar y kombucha para estimular el metabolismo y activar el sistema inmunológico. La barista Chocolate y Caramelo Salado resulta idónea para esta especialidad de café.

'Café de Olla'

Un café con canela y azúcar moreno. Esta variedad de café es especialmente popular en México. Este café, que tradicionalmente se hervía en una olla de barro, tiene un sabor delicioso y la canela hace que el cuerpo entre en calor en los días más fríos. En México, este café se sirve tradicionalmente en el desayuno, solo y sin leche. Para una versión menos dulce, también puedes reducir la cantidad de azúcar. El acompañante perfecto para esta especialidad de café es la tarta barista de manzana y cassis.

Manipulación fácil, descongelación rápida

Las Barista Cakes son sinónimo de fácil manipulación: Las recetas han sido compuestas de tal manera que sean especialmente fáciles de manipular. Las 12 porciones congeladas de estas tartas de 24 cm de diámetro, pueden extraerse por separado. Se pueden descongelar en pocas horas a temperatura ambiente. Por otra parte, la vida útil de la tarta, una vez descongelada, y en refrigeración, es de dos días.

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

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher presenta el nuevo brownie de nueces pecanas de textura cremosa y crujiente
- Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los cheesecake de arándanos y frambuesa
- Nuevos reconocimientos internacionales para la calidad de las tartas de queso de Erlenbacher
- Tartas y planchas precortadas de Erlenbacher, para facilitar el trabajo en restauración colectiva