Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Erlenbacher presenta planchas de nata cuadradas para postres modernos y en porciones pequeñas

Miércoles, 17 de septiembre 2025

Erlenbacher lanza tres nuevas planchas de nata cuadradas, ideales para **postres modernos y porciones pequeñas**. Con bases delicadas, cremas esponjosas y coberturas llamativas, destacan por su fácil manipulación y aspecto moderno. Entre las variedades, se incluyen combinaciones de queso y grosella negra, frambuesa y lima con pistacho en granillo, y chocolate con caramelo.

Las planchas de nata son tendencia, como también lo es ofrecer porciones más pequeñas, en cortes de **15 porciones** (5,8 x 6,5 cm cada una), y un *look* moderno. Es el tamaño perfecto para un postre pequeño o como parte de una oferta combinada, la elección ideal para dar un toque moderno a la selección de postres.

Se trata de un postre atrevido que parece sacado directamente de una pastelería de moda. Una estructura sencilla, compuesta por una base delicada, una crema esponjosa y una cobertura llamativa.

Manipulación sencilla

Solo deberá sacar la plancha del congelador para consumirla. Como está precortada se pueden utilizar porciones de **forma individual** según las necesidades de cada momento. Se mantiene fresca durante **48 horas**. Son planchas que añaden color al mostrador y **llaman la atención del cliente**.

‘Plancha de queso, grosella negra’

Una la masa de queso sin hornear, mezclada con una preparación de grosella negra, sobre una base de bizcocho de almendras, para una tarta irresistible.

‘Plancha de frambuesa, lima’

Una tarta con tres capas: una crema de limón y una crema de frambuesa sobre una base de bizcocho de almendras y decorada con pistacho en granillo.

‘Plancha de chocolate y caramelo’

Una base de bizcocho de chocolate, con nata mezclada con crema y trocitos de caramelo, rematada con una cobertura de crema de chocolate.

Receta ‘Plancha de queso, grosella negra *Purple pop & matcha dust*’

Preparación
Para el puré de grosella negra:

- Puré de grosella negra.
- Alternativa: dos cucharadas de mermelada de grosella negra y una cucharada de sirope de grosella negra.

Para el azúcar glas de té verde:

- Una cucharada de matcha (té verde en polvo).
- 2 cucharadas de azúcar glas.

Para decorar:

- Algunas grosellas negras deshidratadas.
- Una hoja de menta.

Receta:

- Paso 1: poner una cucharada de puré de grosella negra en el centro del plato.
- Paso 2: extender el puré por el plato con un pincel ancho para crear un dibujo ondulante, dando rienda suelta a la creatividad.
- Paso 3: colocar la porción de plancha de queso y grosella negra encima del puré, en el centro del plato o ligeramente a un lado.
- Paso 4: esparcir algunas grosellas negras deshidratadas por encima.
- Paso 5: espolvorear el azúcar glas de té verde sobre el postre y decorarlo con una hoja de menta fresca.

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

Notícias Relacionadas

- Erlenbacher reinventa sus postres veraniegos con recetas de apariencia espectacular
- Erlenbacher propone recetas sencillas para personalizar sus tartas y sorprender a los clientes
- Erlenbacher amplía su gama con la nueva ‘Barista cake tiramisú’, para combinar con café
- Nuevas tartas ‘Finest Cakes’ de Erlenbacher: más color, más texturas y más versatilidad