



Erlenbacher presenta un *cake bowl* de plátano y grosella, en el Día Mundial del Veganismo

24-10-2018

Para celebrar el Día Mundial del Veganismo (1 de noviembre), la empresa Erlenbacher presenta el *cake bowl* en versión vegana, basado en su tarta de bizcocho de plátano y grosella; un auténtico éxito de ventas que ha sido premiado varias veces a nivel internacional. No obstante, para quien prefiera lo clásico, la firma alemana ofrece también la 'Tarta vegana de manzana'.

La alimentación vegana gana peso en España. Según el portal internacional de estadísticas, Statista, España es el cuarto mercado más importante para alimentos veganos a nivel mundial. Erlenbacher Backwaren tiene en cuenta estos cambios en los hábitos alimentarios y amplía constantemente su gama vegana. Con sus propuestas de acabado para los *cake bowls*, se hace eco de un tendencia emergente en pastelería y repostería, que ahora combina con la nueva tendencia de consumo en su '*Cake bowl* vegano'.

El '*Cake bowl* vegano', agridulce, afrutado y crujiente

Esta atractiva receta aporta una poderosa mezcla dulce y afrutada de un bizcocho vegano de plátano y nueces; las grosellas rojas le dan un toque agridulce, mientras que la mezcla de avena y almendras aporta una experiencia crujiente. Siguiendo las últimas tendencias en alimentación donde se apuesta por el bol más que por el plato tradicional, los pasteleros de Erlenbacher han creado un '*Cake bowl* vegano' combinando el rectángulo de bizcocho de plátano y grosella y unos ingredientes deliciosos.

– Ingredientes y receta paso a paso

Ingredientes:

- Un 'Rectángulo de plátano y grosella' de Erlenbacher.
- Puré de frutas de grosellas rojas.
- Espuma de leche de almendra y vainilla.
- Helado de plátano.
- Plátano y grosellas marinados en aguamiel (jarabe de agave).
- Copos de avena tostados y alforfón (trigo sarraceno) para la decoración.

Preparación:

- Cortar el bizcocho de plátano y grosella vegano de Erlenbacher en cuatro cubos de igual tamaño e introducirlos en un bol.
- Añadir la espuma de leche de almendra y vainilla a los cubos de tarta.
- Introducir los trozos de plátano y grosellas marinados.
- Poner una bola de helado de plátano encima de las frutas.
- Decorar con perlas de grosella-tapioca y crujientes los copos de avena y alforfón.

Vegano clásico: la 'Tarta de manzana'

Lo vegano también puede ser tradicional; es el caso de la 'Tarta de manzana vegana' de la firma alemana. Se basa en una receta muy clásica que contiene un 68% de manzanas frescas. Solo que en esta versión la pastaflores no lleva ni huevos, ni mantequilla ni leche... pero es igual de sabrosa.

Desde el año pasado, todos los productos veganos de Erlenbacher llevan la 'V-Label', el sello de calidad para los productos veganos. Esta certificación, otorgada por la Vebu (Asociación Alemana de Vegetarianos) es un sello reconocido y protegido internacionalmente para el etiquetado de productos veganos que garantiza seguridad y orientación para el consumidor.

Como todos los pasteles y tartas *premium* de Erlenbacher, tanto el 'Rectángulo de plátano y grosella' como la 'Tarta de manzana vegana' prescinden totalmente de aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes y grasas o aceites hidrogenados. Por un auténtico y fresco placer pastelero. Ambas especialidades se sirven congeladas y precortadas, listas para utilizar y servir.

www.erlenbacher.de/es