



Erlenbacher presenta una nueva plancha de cerezas y espelta, ideal para colectividades

30-06-2016

La firma alemana Erlenbacher conjuga excelentemente tendencia, alimentación sana y tradición en su nueva versión de la clásica 'Plancha de cerezas', que ahora se ofrece también con espelta, el grano integral de moda. Una buena opción para la restauración colectiva que apuesta cada vez más por los productos saludables.

La 'Plancha de cereza' de Erlenbacher es todo un clásico y un producto estrella de su surtido; ahora los maestros pasteleros alemanes de la firma han ideado una segunda versión aportando nuevas inspiraciones y siguiendo la última tendencia en pastelería: el grano integral. A partir de ahora la clásica 'Plancha de cereza' también se ofrece con harina de espelta.

El pan de espelta ya tiene muchos adeptos. Ahora la harina de espelta también triunfa en la pastelería porque aporta un ligero aroma a nueces, y este matiz casa muy bien con las cerezas ácidas y unas dulces gotitas de chocolate.

La 'Plancha de cerezas y espelta' está precortada en 12 porciones (4,7 x 9,8 cm), formato ideal para *food service* y lista para descongelar y comer.

Pero esta nueva plancha no solo convence por su sabor. Aparte de su delicioso aroma a nueces, el bizcocho de espelta se caracteriza por su alto contenido en proteínas. De esta manera es muy nutritivo. Además, posee unas proteínas diferentes a las del trigo por lo que algunas personas con alergia al trigo muy a menudo pueden comer productos de espelta.

A pesar de que la espelta posee tantas características positivas, su procesamiento en el obrador de pastelería no resulta nada fácil. A diferencia del trigo la espelta tiene más gliadina, proteína que hace la masa flexible, pero menos glutenina que ayuda en su consistencia. Esto hace que la elaboración de una masa de bizcocho de espelta sea mucho más complicado que en el caso del trigo.

La 'Plancha de cerezas y espelta' de Erlenbacher es una buena opción para la restauración organizada que apuesta cada vez más por los productos saludables. Como en todos los productos *premium* de Erlenbacher solo se emplean los mejores ingredientes

frescos. Naturalmente se prescinde de conservantes y ácidos grasos trans y solo se utilizan aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos.

www.erlenbacher.de/es