



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher rediseña su web para inspirar con nuevas ideas y tendencias en pastelería

Erlenbacher rediseña su web para inspirar con nuevas ideas y tendencias en pastelería

Martes, 10 de diciembre 2024

Erlenbacher, empresa alemana de pastelería congelada, ofrece consejos actualizados para los hosteleros en su rediseñado [sitio web](#). Con una presentación acorde con las nuevas tendencias de consumo, las tartas en formato tentempié, postres y aperitivos adquieren un toque personalizado. Son tartas atractivas a la vista y cuya presentación contribuye a aumentar las ventas. Desde coberturas de colores pastel y combinaciones creativas de postres hasta tendencias como los platos para compartir, Erlenbacher ofrece consejos para inspirar a los clientes.

Los colores pastel están de moda

Las coberturas aportan contraste en la presentación aprovechando las tendencias actuales de sabores para presentarlos en los colores adecuados. Lavanda, pistacho o naranja en tonos pastel suaves dan un hermoso contraste a unos productos llamativos. Además, pueden incluir ligeros acentos de sabor lavanda y pistacho. Por ejemplo: decorar el *brownie* de frambuesa con crema de pistacho.

Postres con valor añadido

En vez de la típica combinación con helado o café, las tartas se pueden presentar como un postre moderno y se combinan con elementos como batidos, crepes, frutas o diversas cremas. Es de fácil preparación, llama la atención y ofrece un valor añadido en la oferta de ventas. Ejemplo de receta para llevar: '*Brownie* de nuez pecana con yogur de coco y ensalada de mango y maracuyá'.

Platos compartidos

La tendencia de pedir un plato y compartirlo en grupo es cada vez más importante en el sector de los postres, y el *delivery* contribuye a ello. Las porciones pequeñas de Erlenbacher son perfectas para combinar y presentar gran variedad de forma sencilla.

Toppings sabrosos

Las tartas clásicas se utilizan como base y se personalizan al gusto del cliente añadiendo diferentes coberturas, como con los helados. Los *cheesecakes* y los bizcochos, como los de manzana o los de crema con *streusel*, resultan ideales. O al revés: diferentes capas de crema, helado, fruta... se pueden cubrir con trozos de tarta a modo de *topping*.

Las combinaciones son prácticamente ilimitadas y puedes personalizarlas según los deseos de tus clientes. Puedes conseguir creaciones espectaculares con tres a seis tartas diferentes. Ejemplo para el verano: la receta '*Classic goes Summer*'. Y para el invierno: '*Pastel de manzana refinado con miel o jarabe de arce y nueces saladas*'.

Porciones en formato pequeño

Erlenbacher ofrece ocho diferentes planchas precortadas especialmente indicadas para *catering* y restauración colectiva. Como tentempié también se pueden servir en cualquier otro tipo de restauración. Las distintas variedades son: '*Brownie*', '*Plancha de manzana de la abuela*', '*Plancha de queso y frambuesas*', '*Plancha de fresa con nata con yogur*', '*Tarta Rectangular de arándanos con skyr*', '*Porciones de Mango con crème fraîche*', '*Porciones de tarta de mousse de chocolate*', '*Porciones de tarta de lima-limón*'.

Contacta con [Erlenbacher](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).

Noticias Relacionadas

- [Brownie de nueces pecanas de Erlenbacher: aumentar ventas con un perfecto producto para llevar](#)
- [Dos pasteles de Erlenbacher galardonados con el Superior Taste Award en Bruselas](#)

- [‘Fresa crujiente’ y ‘Trueno de chocolate’, dos nuevas creaciones a base de cremas vegetales](#)
- [Erlbacher presenta novedades en la feria HIP: cheesecakes, productos veganos y más](#)