Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Erlenbacher reinventa sus postres veraniegos con recetas de apariencia espectacular

Miércoles, 23 de julio 2025

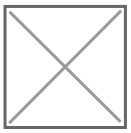
En **70% de los clientes se deja influenciar por lo que ve** a la hora de elegir qué comer. Es por eso que Erlenbacher te muestra como utilizar ideas creativas para convertir en postres espectaculares sus tartas congeladas. Además los postres presentados con estilo perduran en la memoria y pueden suponer una aparición en las las redes sociales del cliente. Por eso, Erlenbacher ha creado dos recetas de postres perfectas para el verano y que se pueden preparar en poco tiempo.

Fruta azul: el verano con energía gracias a los arándanos

La nueva 'Tarta de crema de arándanos' en sí ya es irresistible: arándanos, enmarcados por una crema de cacao y un bizcocho oscuro, acompañados por una crema de vainilla. Los arándanos se presentan como crema, un crujiente liofilizado en el interior y una preparación de fruta. Para mejorarlo un cremoso yogur de flor de saúco y arándanos marinados en almíbar. Las virutas de chocolate blanco y las hierbas aromáticas frescas aportan un toque final armonioso y rico en texturas.

Receta '*Blueberry Cake Blue Bloom*'

- Una porción de 'Tarta de crema de arándanos'.
- Arándanos frescos.
- Sirope de arándanos.
- Un yogur estilo griego.
- Sirope de flor de sáuco.
- Una cucharadita de zumo de limón.
- Una hoja de menta.
- Virutas de chocolate blanco.



Preparación

- Mezclar el sirope de arándanos con los arándanos.
- Mezclar el yogur con el sirope de flor de saúco y aderezarlo con un chorrito de zumo de limón.
- Verter el yogur de flor de saúco en el plato en forma de zigzag.
- Emplatar la 'Tarta de crema de arándanos' y colocar los frutos rojos macerados en el plato, formando pequeñas islas.
- Esparcir unas virutas de chocolate blanco sobre el postre y, opcionalmente, decorarlo con una hoja de menta fresca.

Colores pastel y sol: un postre perfecto para el verano

Tres capas: crema de lima y frambuesa sobre una base de masa de almendras, y trocitos de pistacho por encima. Así de fresca es la nueva 'Tarta de frambuesa y lima' de Erlenbacher. Una llamativa delicia en tonos pastel que se funde con la espuma de yogur para crear una cremosa mezcla veraniega.

Receta 'Plancha de frambuesa *Pink Lime Fusion*'

- Un trozo de 'Plancha de frambuesa y lima' de Erlenbacher.
- Frambuesas frescas o congeladas.

- Sirope de frambuesa.
- Una cucharadita de zumo de limón.
- Una pizca de haba tonka (rallada).
- Un yogur estilo griego.
- Un poco de ralladura de lima.
- Zumo de lima.
- Una pizca de azúcar.
- Pistachos picados.
- Frambuesas deshidratadas.

Preparación

- Sazonar las frambuesas con sirope de frambuesa y zumo de limón
- Mezclar el yogur riego con la ralladura de lima, el zumo de lima y el azúcar. Condimentarlo con una pizca de ralladura de haba tonka.
- Poner una cucharada de la espuma de yogur de lima en el centro del plato.
- Emplatar la porción de ‘Plancha de frambuesa y lima’ (se puede cortar por la mitad en diagonal y poner una de las mitades en posición vertical)
- Colocar algunas frambuesas maceradas sueltas alrededor de la tarta de forma decorativa.
- Esparcir los pistachos picados y las frambuesas deshidratadas por encima. Opcionalmente, espolvorear con un poco de azúcar glas y servir con una bola de sorbete de frambuesa.

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

Notícias Relacionadas

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

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.